PHILIPS

NA55X





English 6
Dansk 70
Deutsch 134
Español 201
Français 269
Italiano 336
Nederlands 401
Norsk 465
Português 528
Suomi 592
Svenska 656
Türkçe 718
Ελληνικά 783
עברית 852

Contents

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

Important safety instruction

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



Danger

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

Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 15 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.

- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- Since this Airfryer has two cooking chambers, its electric power is large. Do not operate other powerful appliances on the same circuit at the same time (e.g., kettles, electric grills, and the like). Else, it can happen that the circuit breaker in your house installation responds and the power at this socket fails.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket, and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- When steaming food, be careful when opening the lid to avoid burns from rushing steam.
- The idle compartment is always hot even if the another one is in operation.

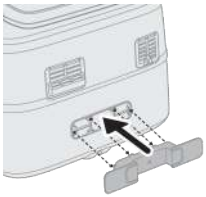


- Unused appliance compartment / cavity can become hot when the other compartment / cavity is in use and that it is advised to keep all drawers in place even when a single compartment / cavity is in use, and only to open / remove when this is needed for filling of the drawer.
- Don't place the appliance steam window against the socket.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Do not unplug the device right after the cooking process is finished.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.

- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the sync finish function (bacteria may breed).
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.



- The cord holder also serves as a spacer, by creating distance between the device and the wall to prevent heat accumulation. Never remove this spacer.
- When the descaling icon lights up, proceed with the descaling process.
- Place the device 20 cm away from the wall, and do not position the air outlet directly in front of the socket. Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In normal use, good ventilation must be ensured around the product.
- If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.
- If there are condensation water on vacant socket, it is recommended to adjust the position of the device or use the socket dust cover to avoid condensation accumulated in vacant sockets.

Recycling



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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Warranty and support

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

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

Introduction

Congratulations and welcome to the Philips Family!

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

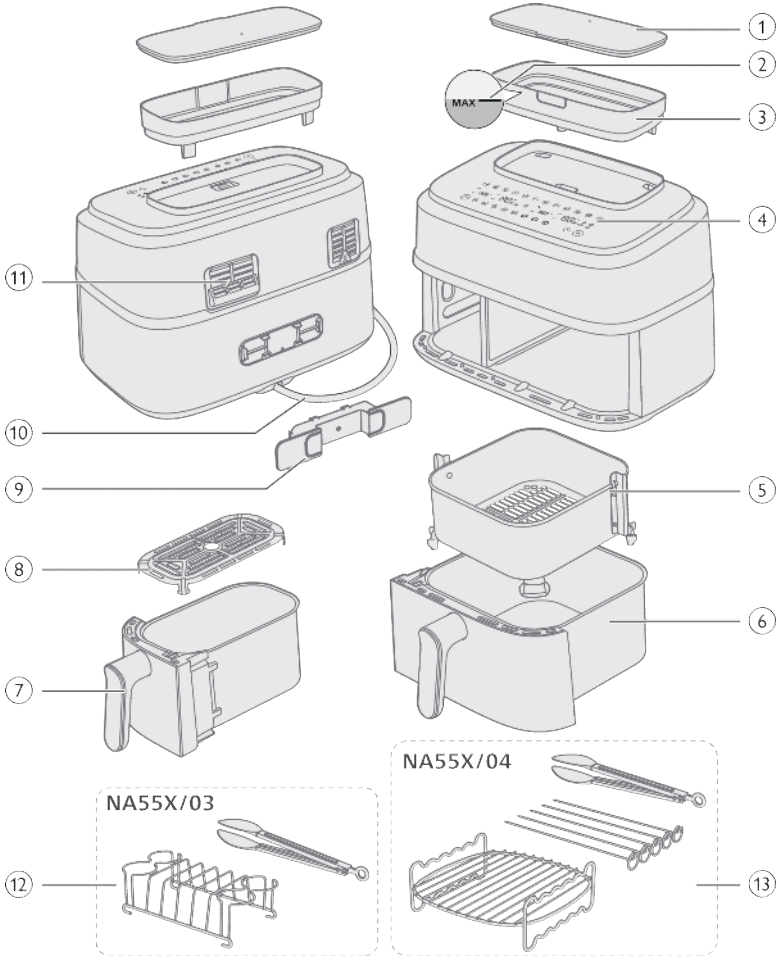
The dual baskets Airfryer with steam allows you to prepare two ingredients with separate cooking methods, both ready at the same time. Two baskets for frying, baking, roasting, and grilling, with the big one also equipped for steaming. Enjoy perfectly cooked meals with RapidAir Plus and Air Steam Technology.

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

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

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

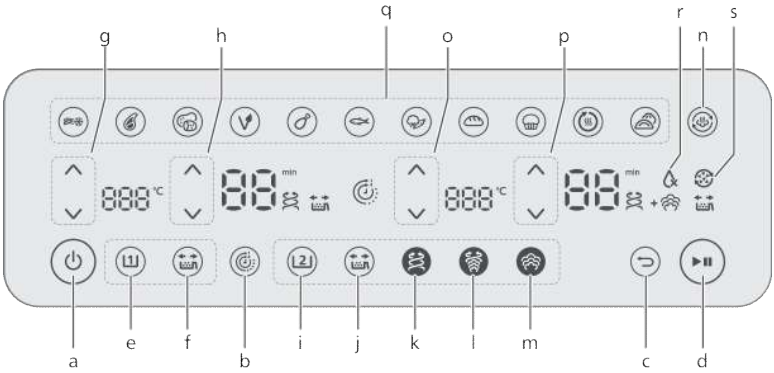
General description



Main parts

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

Control panel



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

Small pan control buttons

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

Big pan control buttons

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

Description of functions



Water tank

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

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



Time function

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



Back Button

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



Shaking reminder

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



Airfry function

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



Steam&airfry function

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



Steam function

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



No water indication icon

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



Steam clean function

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



Descaling function

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



Pause cooking

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

Presets

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

					
Frozen potato based snacks	Steak	Fresh potatoes	Vegan	Chicken drumsticks	Fish
					
Vegetables	Bread	Muffin/ Cake	Reheat	Dumplings	

Appliance noise

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

Sound notifications

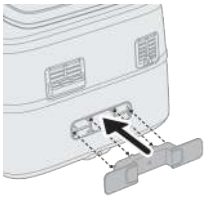
Sometimes you hear a sound, for example when the appliance has finished cooking, or when there is an action required during cooking, e.g., shaking or turning food.

Before first use

Important

- **During the first time use, the airfryer may produce some smoke and smell.This should dissipate in a few minutes.**
- **Before first time of cooking, please follow chapter "Cleaning" to clean device throughly.**

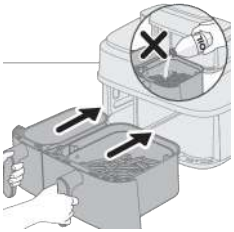
1 Remove all packing material.
2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").



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

Caution

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



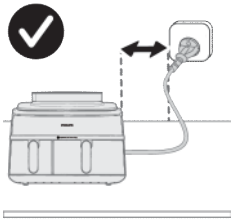
Caution

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

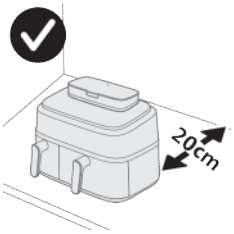
Preparations before first use

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

Note



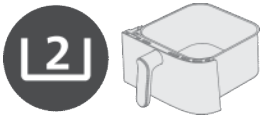
- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the Airfryer next to another cooking appliance, close to the kitchen wall, or beneath a kitchen cupboard, as hot steam may condense and run down the surfaces.
- In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



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

Cooking instruction

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

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

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

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

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

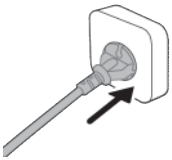
Empty the water tank after cooking.

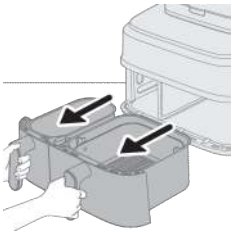
Cooking in dual pan

Cooking with time function

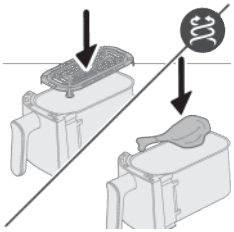
If cooking two foods with different functions, temperatures, and time, use the **Time function** to finish both pans at the same time.

1 Put the plug in the wall outlet.

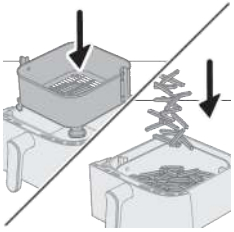




2 Remove both pans from the appliance by pulling the handle.



3 Put the bottom plate into the small pan.

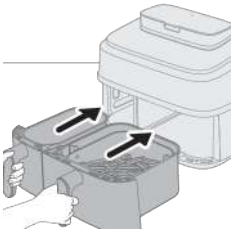


4 Put the basket into big pan.

Note

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

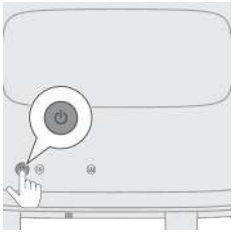
5 Put the ingredients in the baskets.



6 Put the pans back into the Airfryer.

Caution

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

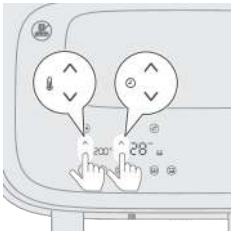


7 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



8 Select the small pan.

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



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

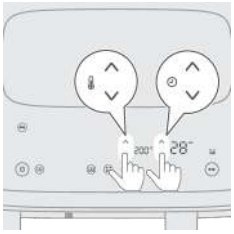


10 Select the big pan.



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

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



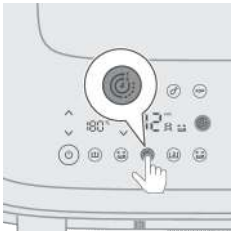
12 Press the temperature up/down button and time up/down button to choose the needed time and temperature.

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

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



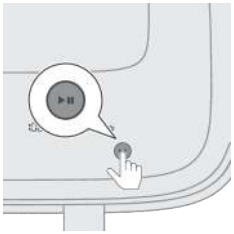
13 Press the Shaking reminder button to be reminded to shake your food during cooking process.



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

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

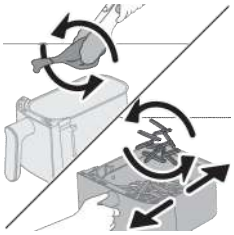
While cooking, if you adjust the time for one pan, the **Time function** will be disabled, and both pans will operate separately. To activate the **Time function** again, press the Start/Pause button. Then, press the **Time function** button that appears. Finally, press the Start/Pause button again to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

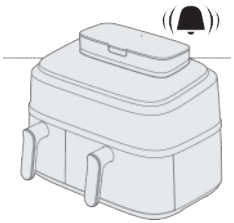


15 Press the Start/Pause button to start the cooking process.

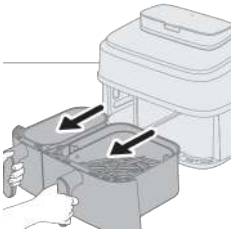


16 When you hear the sound signal of the shaking reminder, remove the pan with the basket and shake it over the sink. Then, place the pan back into the appliance.





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



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

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

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

Note

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

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

Cooking in single pan

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

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

The instructions below are for the big pan.

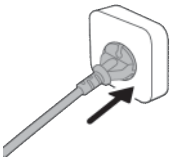
Note

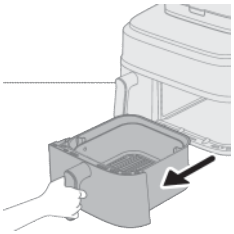
- To remove large or delicate ingredients, use tongs to lift them out.
- Depending on the ingredients, you may want to carefully pour off excess oil or fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket. Place the basket on a heat-resistant surface and wear oven-safe gloves when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

Air fry function

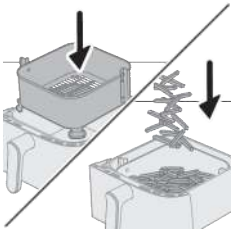
Air fry in big pan with the food table

1 Put the plug in the wall outlet.





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

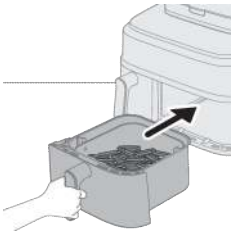


3 Put the basket into the big pan.

4 Put the ingredients in the basket.

Note

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



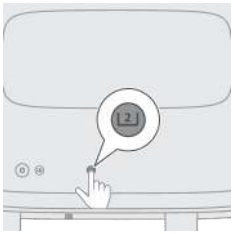
5 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

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



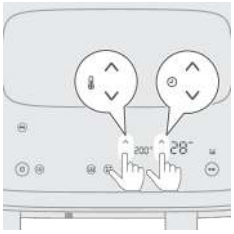
6 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



7 Select the big pan.



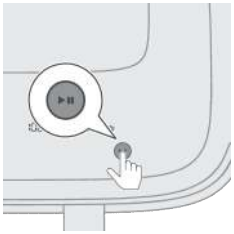
8 Select the Airfry function button.
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



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



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



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

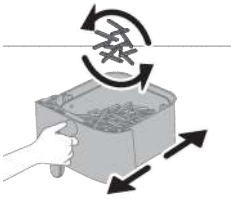
The temperature and time display stop blinking.

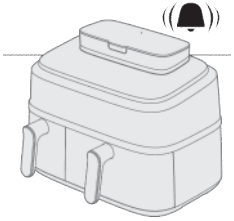
Note

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

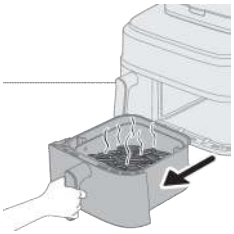


12 When you hear the sound signal of the shaking reminder，pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.





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



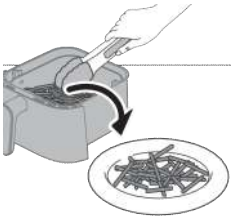
14 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

Caution

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

Note

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



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

Caution

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

Food table - big pan

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

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

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

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

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



Food table - small pan

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

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

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

Airfry with a preset in big pan

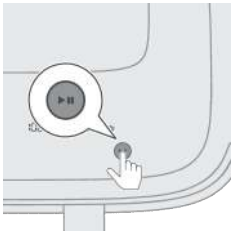
1 Follow steps 1 to 8 in chapter "Air fry in big pan with food table.



2 Choose the preset.

Tip:

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



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

The temperature and time indication stop blinking.

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



Preset - Big pan

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

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

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



Preset - Small pan

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

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

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

Tip: Keep Warm

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

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

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

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

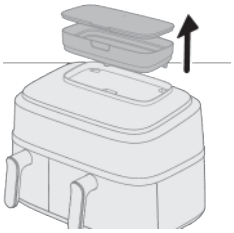
Note

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

6 Put the sticks into the basket.

Steam&airfry function

Steam&airfry with food table



1 Remove the water tank from the appliance.

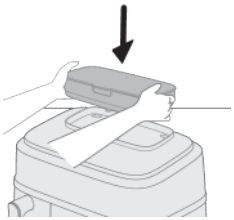
2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.



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

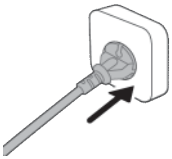


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

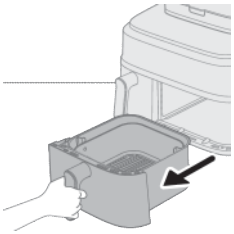


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

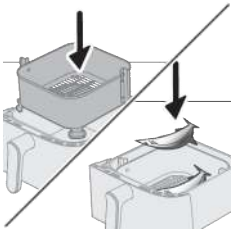
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam&airfry function might be disabled in this case.



5 Put the plug in the wall outlet.



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

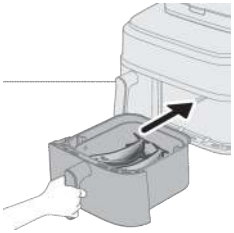


7 Put the basket into the big pan.

8 Put the ingredients in the basket.

Note

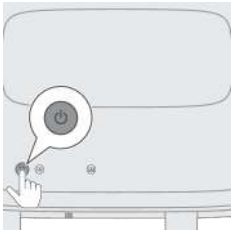
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



9 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

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



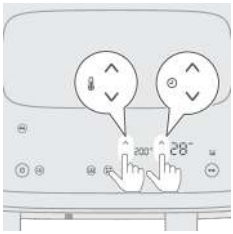
10 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



11 Select the big pan.



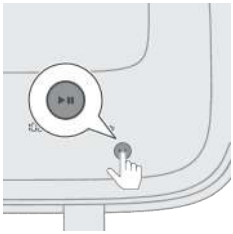
12 Select steam&airfry function.
The time and temperature indication on the right side starts blinking.



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



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



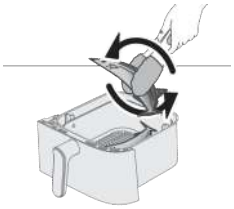
15 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time indication stop blinking.

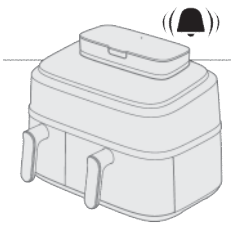
Note

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

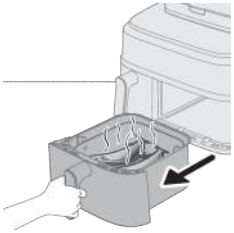


16 When you hear the sound signal of the shaking reminder, pull out the pan with the basket and shake it over the sink. Then, put the pan back into the appliance.





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



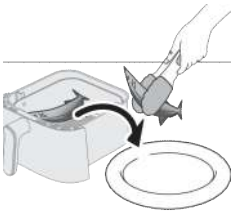
18 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

Caution

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

Note

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



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

Caution

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



Food table - big pan

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

Homemade bread	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	- Use the XL cooking and baking pot - The shape of the dough should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising - Check the doneness before you take the bread
Dumplings	400g/14 oz	160 °C	15-18	
Whole chicken	1200 g/42 oz	180 °C	50-60	

Steam&airfry with preset

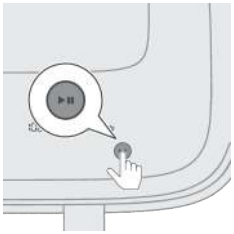
1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam&airfry function - Steam&airfry with food table".



2 Choose the preset.

Tip

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



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

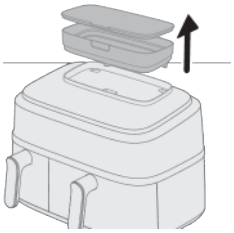
Preset table

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

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

Steam function

Steam with food table



1 Remove the water tank from the appliance.



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

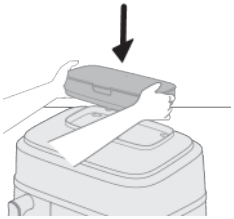
Note: If you live in an area with hard water, we recommend using purified water or distilled water.

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

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

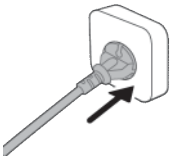


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

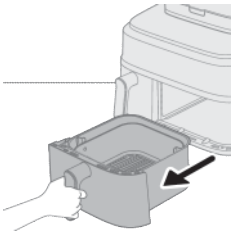


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

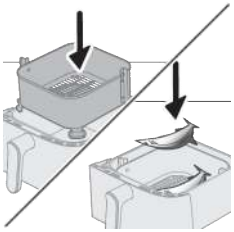
If the water tank is not placed properly, water won't flow to the steam generator. This will cause the "no water" icon to flash and may produce strange noises from the fan and motor. The steam function might be disabled in this case.



5 Put the plug in the wall outlet.



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

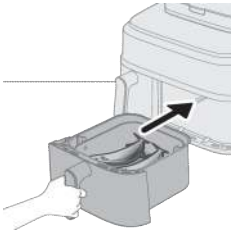


7 Put the basket into the big pan.

8 Put the ingredients in the basket.

Note

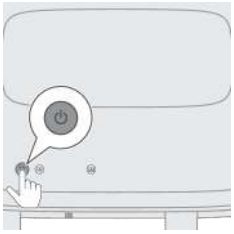
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket as this could affect the quality of the end result.



9 Put the pan back into the Airfryer.

Caution

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



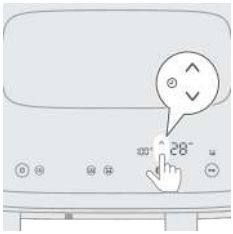
10 Press the Power On/Off button to switch on the appliance.



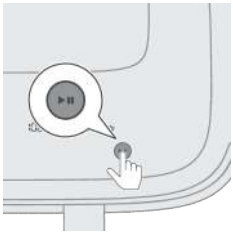
11 Select the big pan.



12 Select steam function.
The time on the right side starts blinking.



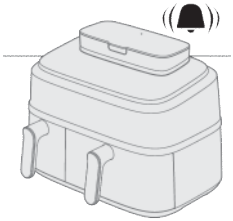
13 Press the time up/down button to choose the needed time.



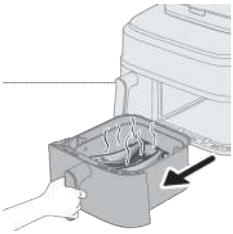
14 Press the Start/Pause button to start the cooking process.
The temperature and time indication stop blinking.

Note

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



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



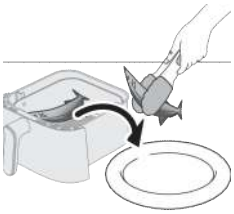
16 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

Caution

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

Note

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



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

Caution

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



Food table - big pan

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

Steam with preset

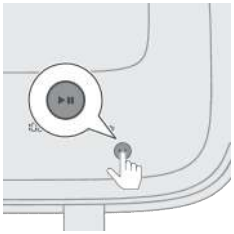
1 Follow steps 1 to 12 in chapter "Steam function".



2 Choose the preset.

Tip

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



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

Preset table

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

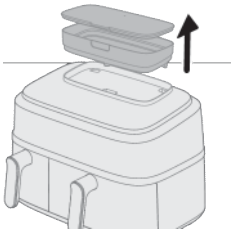
Presets	Icon	Food amount	Tempera-ture (default)	Time (default)	Note
Fresh potatoes		800g / 28 oz	100 °C	35 min	- Cut into potato cubes
Chicken drumsticks (aka poultry)		8 - 10 Stk	100 °C	40 min	- 120-130g / 4-5 oz for each drumstick
Fish (aka fish and seafood)		600g / 21 oz	100 °C	20 min	- Whole fish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

Cleaning

Use automated cleaning programs

Using steam cleaning function

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



1 Remove the water tank from the appliance.

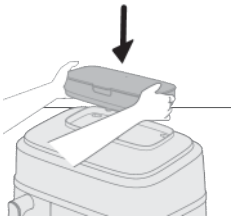


2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.

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

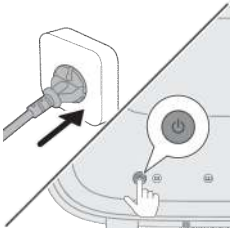


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

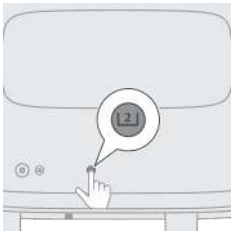


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

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



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



6 Select the big pan.



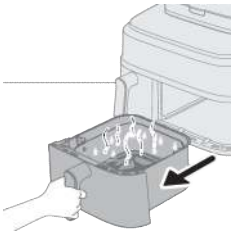
7 Press the Steam Clean button to start cleaning right chamber.
The time on the right side starts blinking.



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



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



10 Remove and empty the pan.



11 Rinse the basket and pan to remove residue.

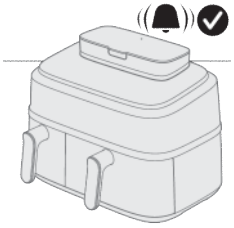
If grease remains in the pan and basket, clean them with soapy water or detergent using a sponge, then rinse again.

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

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



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



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

Tip

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

Note

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

Using descaling function

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

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

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

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

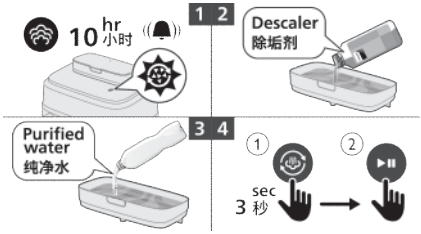
Check the sticker on your appliance and compare it with the table below to select the correct descaling method for your appliance.

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

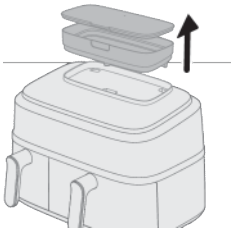
(Method 1) Use the "Water only" method when you see this sticker



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



(1) Water only method



1 Remove the water tank from the appliance.

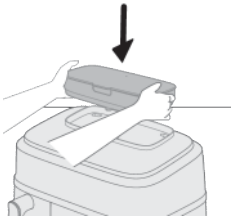
2 Fill the water tank with water up to the **MAX** water level.



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

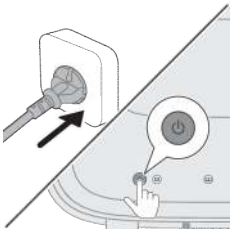


3 Secure the lid on the water tank to avoid water leakage.

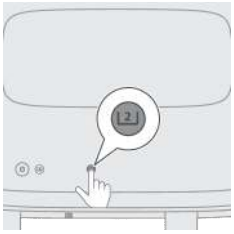


4 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

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



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



6 Select the big pan.

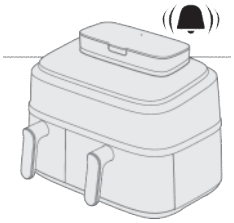


7 Long press the Steam Clean button for more than 3 seconds until the descaling icon appears and blinks.

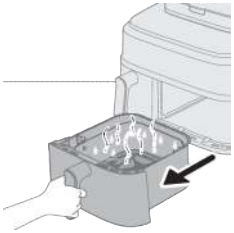
The time on the right side starts blinking.



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



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



10 Remove the big pan.

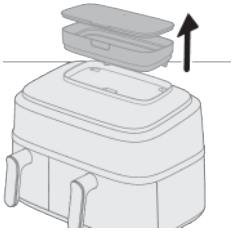


11 Pour out the dirty water.
12 Wash the pan and basket, rinse and dry. Wipe the cooking chamber with dry cloth or kitchen towel.
Suggest to use the steam-clean function to rinse the inside water circle and dry the pan.

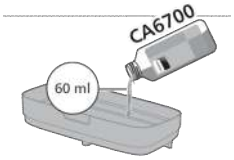
Note

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

(2) Water + Descaler method



1 Remove the water tank from the appliance.



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

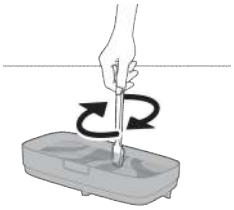
Note: Philips Descaler CA6700 is not included in the box. Purchase separately for best descaling results.

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

3 Fill the water tank with 740 ml of water.

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

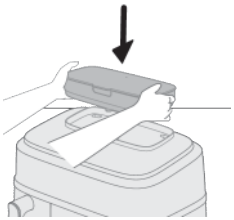




4 Mix the water and descaler evenly in the water tank.

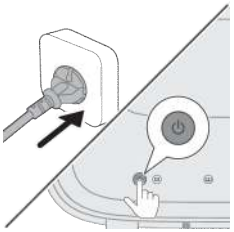


5 Secure the lid on the water tank.

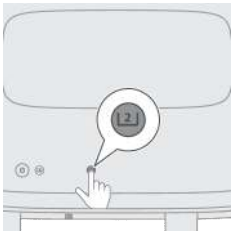


6 Place the water tank onto the groove at the top of the appliance and press down to ensure it is secured.

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



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



8 Select the big pan.



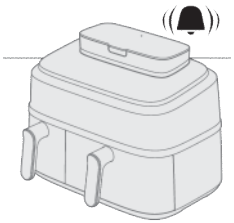
9 Long press the Steam Clean button for more than 3 seconds until the descaling icon appears and blinks.

The time on the right side starts blinking.

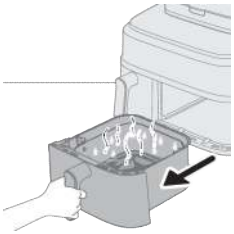


10 Press the Start/Pause button to begin descaling.

The time indication stop blinking.



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



12 Remove the big pan.



13 Pour out the dirty water.

Caution: Be careful when you handle the hot pan.

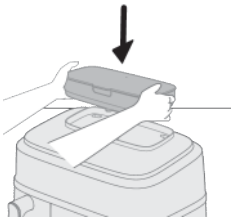


14 Pour off any remaining descaler solution in the water tank.

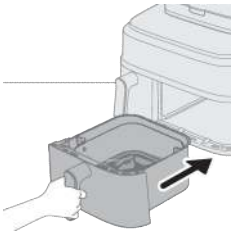


15 Refill the water tank with water only.

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



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



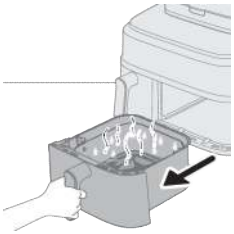
17 Place the pan back to the appliance.



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



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



20 Remove the big pan.

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

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

Note

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

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

General cleaning

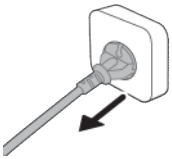
Warning

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

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

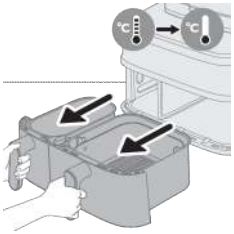
If steam accumulates inside or around the surface of the steam vent, wipe with a soft dry cloth.

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



Tip

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



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

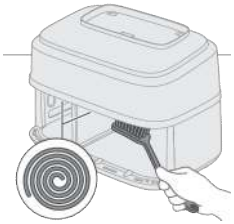
3 Clean the pan, basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see "cleaning table").

Tip

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



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



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



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

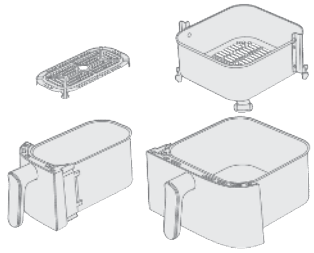
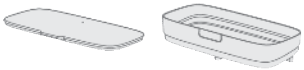
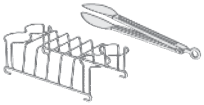
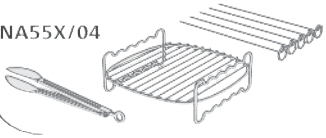
Note

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

Tip

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

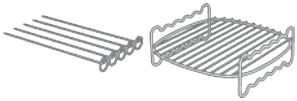
Cleaning table

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

Accessories

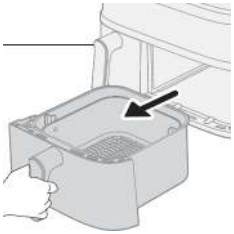
Using the double layer

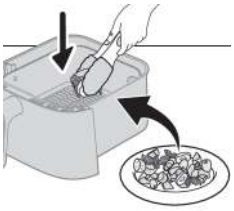
The double layer and skewer come with the following models: NA55X/03.



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

1 Remove the big pan from the appliance.

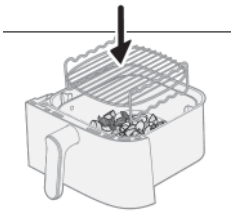




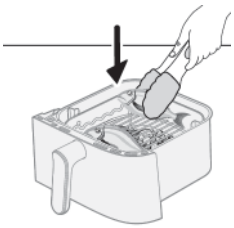
2 Place the desired food into the basket.

Note

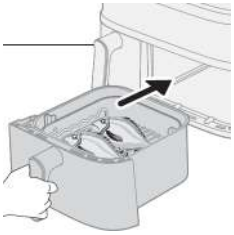
- Refer to the food table below for recommended items to cook with the double layer.



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



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



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

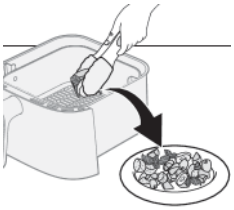
Dishes	Weight (raw)	Cooking time	Tempera-ture	Note
Frozen chicken nuggets	300 g / 11 oz	17–20 min	180°C	
Thin frozen fries	400 g / 14 oz			
Frozen chicken wings	450 g / 16 oz	16–20 min	200°C	
Frozen chicken burger patties	350 g / 12 oz			

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.





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

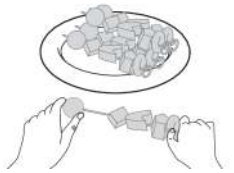
Caution

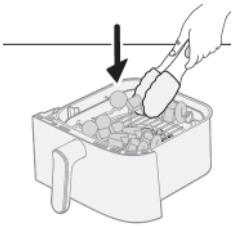
- **Be cautious when removing the double layer as it becomes hot during cooking.**

Using the skewer

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

1 Thread the desired meat and vegetables onto the skewers.

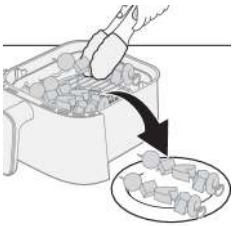




2 Place the skewers into the designated grooves on the double layer.



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



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

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

Basket content	Portion	Cooking time	Temperature	Note
5 Skewers of food	5 skewers	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

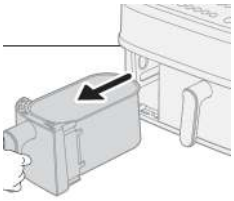
The breakfast kit comes with the following models: NA55X/04.



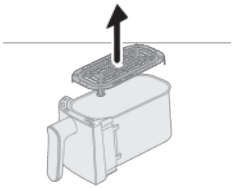
The breakfast kit allows for cooking up to four eggs and four pieces of toast simultaneously.

Caution

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



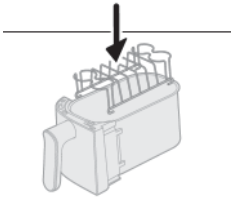
1 Remove the small pan from the appliance.



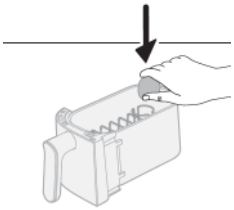
2 Take the bottom plate out of the pan.

Note

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



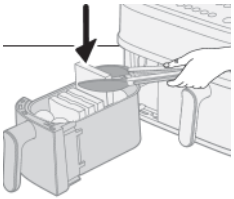
3 Place the breakfast kit into the small pan.



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

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

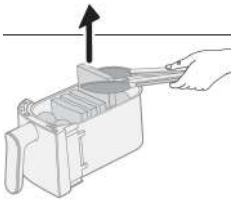
Breakfast kit	Amount	Cooking time	Temperature	Note
Hard boiled eggs	4 eggs	10–12 min	180°C	- Cook the eggs first. Add the toast halfway through the cooking process.
Soft boiled eggs	4 eggs	8–10 min		
Toast	5 pieces	5–6 min		



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

Tip

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



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

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

Storage

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

Note

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

Troubleshooting

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

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

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

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	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.
I hear some strange noise coming from the inside of the appliance.	The appliance is equipped with a fan, which is needed to transport the heat to the food, and also a water pump, which is needed for the steaming function of the appliance.	This noise is normal and intended. If the noise gets louder or changes dearly, please contact the Philips support center for further advice.

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

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

Indhold

Vigtige sikkerhedsinstruktioner 71
Genbrug 73
Elektromagnetiske felter (EMF) 73
Reklamationsret og support 73
Indledning 75
Generel beskrivelse 76
Beskrivelse af funktioner 78
Før apparatet tages i brug 79
Forberedelser før første anvendelse 80
Tilberedningsvejledning 81
Tilberedning i dobbeltbeholder 81
Tilberedning i en enkelt beholder 85
Rengøring 112
Brug de automatiske rengøringsprogrammer 112
Generel rengøring 122
Tilbehør 124
Opbevaring 129
Fejlfinding 129

Vigtige sikkerhedsinstruktioner

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



Fare

- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller 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.
- Sørg altid for, at varmelegemet er frit, og at der ikke sidder mad fast på det.
- Før første brug skal ledningsopbevaringen monteres på enheden. Fjern ikke ledningsholderen på noget tidspunkt.

Advarsel

- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt, der er beskyttet af en jordafledningsafbryder.
- Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici.
- 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 15 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. elkander, elgrill og lignende). Ellers kan det ske, HFI-relæet reagerer ved at afbryde strømmen til stikkontakten.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 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.
- Når du damper mad, skal du være forsigtig, når du åbner låget, for at undgå forbrændinger på grund af dampen.
- Det rum, som ikke er i brug, er altid varmt, når det andet er i brug.

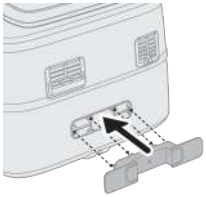


- Det rum, som ikke er i brug, kan blive varmt, når det andet rum er i brug, og det anbefales at holde alle skuffer på plads, selv når kun et enkelt rum er i brug, og kun at åbne/fjerne skuffen, når dette er nødvendigt for påfyldning.
- Vend ikke apparatets dampvindue mod stikkontakten.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten lige efter tilberedningen er færdig.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune.

- Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele og stænkskærm er varme.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Vær forsigtig, når du tilbereder 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.



- Ledningsholderen fungerer også som et afstandsstykke ved at skabe afstand mellem enheden og væggen for at forhindre varmeophobning. Fjern aldrig dette afstandsstykke.
- Fortsæt med afkalkningen, når afkalkningsikonet lyser.
- Placer enheden 20 cm væk fra væggen, og placer ikke luftudgangen direkte foran stikkontakten. Stil ikke din Airfryer ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.
- Ved normal brug skal der sikres god ventilation omkring produktet.
- Hvis der samler sig damp inde i eller rundt om overfladen på dampventilen, skal den tørres af med en blød, tør klud.
- Hvis der er kondensvand på den ubenyttede stikkontakt, anbefales det at flytte enheden eller bruge støvdækslet til stikkontakten for at undgå, at der ophobes kondens på den ubenyttede stikkontakt.

Genbrug



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

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Reklamationsret og support

Versuni Netherlands B.V., registreret på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyder to års garanti på dette produkt efter købsdatoen (eller leveringsdatoen, hvis den er senere). Garantien er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug

eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til forbrugerlovgivningen. Hvis du vil have flere oplysninger, finde reservedele eller benytte garantien, kan du besøge vores websted på **home.id/warranty**.

Indledning

Tillykke og velkommen hos Philips!

For at få fuldt udbytte af den support, som vi tilbyder, skal du registrere dit produkt på **www.philips.com/welcome**.

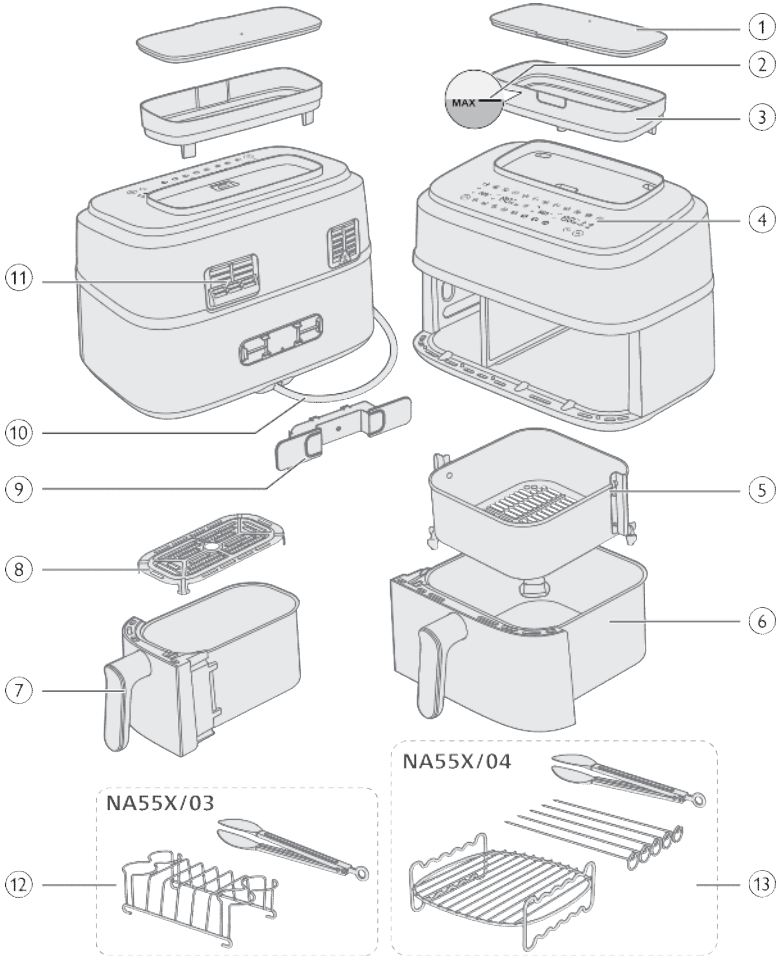
Med Airfryer med to kurve og damp kan du tilberede to ingredienser med separate tilberedningsmetoder, som begge er klar på samme tid. To kurve til stegning, bagning, ristning og grilning, hvor den store kurv også kan bruges til dampning. Nyd perfekt tilberedte måltider med RapidAir Plus- og Air Steam-teknologi.

Derudover er denne Airfryer udstyret med et automatisk rengøringsprogram som f.eks. damprensning og afkalkning. Damprensning kan gøre det nemmere at fjerne fedtdannelse fra den store beholder og omkring varmerøret. Afkalkningsfunktionen hjælper med at fjerne kalkaflejringer i apparatets vandsystem og forlænge dets levetid.

Den leveres med Home ID-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.

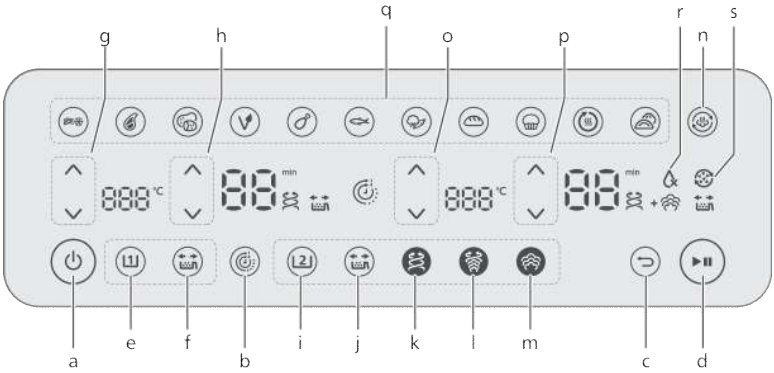
Generel beskrivelse



Hoveddele

1	Låg til vandtank	8	Bundplade til lille beholder
2	MAX-vandstandsindikation	9	Ledningsholder
3	Vandtank	10	Netledning
4	Kontrolpanel	11	Luftudtag
5	Kurv til stor beholder	12	Morgenmadssæt (kun NA55X/03)
6	Stor beholder	13	Dobbelt lag med spyd (kun NA55X/04)
7	Lille beholder		

Kontrolpanel



a Tænd-/sluk-knap
b Tidsfunktion
c Tilbageknap
d Start/pause-knap

Betjeningsknapper til lille beholder

e Knap til lille beholder
f Knap til rystepåmindelse
g Betjeningsknapper til temperaturstyring
h Betjeningsknapper tidsstyring

Betjeningsknapper til stor beholder

i Knap til stor beholder
j Knap til rystepåmindelse
k Knap til airfry-funktion
l Knap til damp- og airfry-funktion
m Knap til dampfunktion
n Knap til damprensningsfunktion
o Betjeningsknapper til temperaturstyring
p Betjeningsknapper tidsstyring
q Forudindstillingsknapper
r Angivelse af intet vand
s Ikon for påmindelse om afkalkning

Beskrivelse af funktioner



Vandbeholder

Din AirFryer har en vandtank, der er placeret øverst på apparatet. MAX-indikatoren for vandstand viser ca. 800 ml, synlig både forfra og bagfra. For at undgå vandlækage må dette niveau må ikke overskrides.

For at undgå spild skal du holde vandtanken med begge hænder, mens du fylder den, og lukke låget, før du flytter den. Tøm vandtanken efter hver tilberedning for at undgå kalkaflejringer.



Tidsfunktion

Synkroniserer automatisk tilberedningstiden for at sikre, at begge beholdere bliver færdige med tilberedningen på samme tid, selv hvis der er forskellige tilberedningstider.



Tilbageknap

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



Rystepåmindelse

Tryk på knappen til rystepåmindelse for at aktivere eller deaktivere alarmer, der minder dig om at ryste eller vende maden to gange under tilberedningen for at få mere ensartede resultater. Du hører et "bip" og ser et rysteikon, der blinker ved siden af tidsdisplayet.



Airfry-funktion

RapidAir Plus-teknologi med et unikt stjerneformet design cirkulerer varm luft rundt om og gennem maden, hvilket sikrer ensartet tilberedning både indeni og udenpå til lækre hjemmelavede måltider.



Damp- og airfry-funktion

Kun til stor beholder: Opnå mørheden ved dampning med den sprøde effekt af airfrying med RapidAir Plus med Air Steam-teknologi.



Dampfunktion

Kun til stor beholder: Vores Air Steam-teknologi sikrer en god tilførsel af damp til dine grøntsager, fisk, dumplings eller dit bagværk, så du opnår en mør og delikat konsistens, uden at resultatet bliver "gennemblødt" eller vandigt.



Ikon for angivelse af intet vand

Det er ikonet på højre cifferdisplay. Når det blinker med en "bip"-lyd, betyder det, at der ikke er vand i tanken, eller at tanken ikke er placeret korrekt. Fyld tanken med vand, og sørg for, at den sidder korrekt. Tryk derefter på stop/start-knappen, hvorefter symbolet slukkes.



Damprensningsfunktion

Kun til stor beholder: Tryk én gang på damprensningsknappen for at starte rengøringen af det højre kammer og hjælpe med at opløse fedtaflejringer i beholderen og rundt om varmelegemet. Se kapitlet om rengøring med damp for at få yderligere oplysninger.



Afkalkningsfunktion

Kun for stor beholder: Tryk på damprensningsknappen i mindst 3 sekunder, indtil ikonet for afkalkning blinker. Se kapitlet om rengøring om afkalkning for at få yderligere oplysninger.



Stop tilberedning

Tryk på start/pause-knappen, eller sæt "beholder/kurv" i igen for at genoptage tilberedningen.

Forudindstillinger

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

Frosne, kartoffel-baserede snacks	Oksekød	Friske kartofler	Vegansk	Kyllingelår	Fisk
Grøntsager	Brød	Muffin/ Kage	Genopvarmning	Dumplings	

Lyd fra apparatet

Du kan muligvis høre en lyd, mens apparatet er i brug. Det er normalt og kommer fra pumpen og blæseren.

Lydmeddelelser

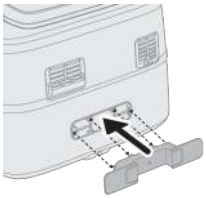
Nogle gange høres en lyd, f.eks. når apparatet er færdig med at tilberede maden, eller når der er behov for handling under tilberedningen, f.eks. at ryste eller vende maden.

Før apparatet tages i brug

Vigtigt

- **Første gang, du bruger din Airfryer, kan der komme lidt røg og lugt. Dette bør forsvinde i løbet af et par minutter.**
- **Før du bruger apparatet første gang, skal du følge anvisningerne i kapitlet "Rengøring" for at rengøre det grundigt.**

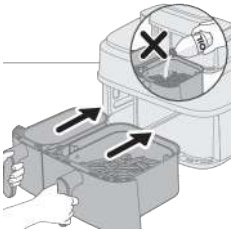
1 Fjern al emballagen.
2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
3 Rengør apparatet grundigt, inden du bruger det første gang (se kapitlet "Rengøring").



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.**



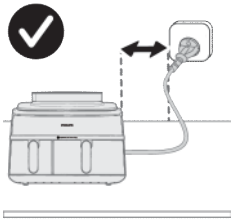
Forsigtig

- **Dette er en AirFryer, der arbejder med varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i beholderen.**
- **Undgå at berøre varme overflader. Brug 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.**

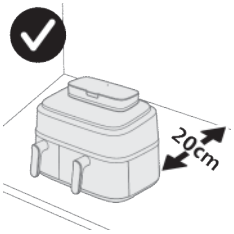
Forberedelser før første anvendelse

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

Bemærk



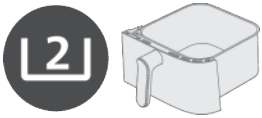
- Placer ikke noget oven på eller på siderne af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.
- Stil ikke din Airfryer ved siden af et andet køkkenapparat, tæt på køkkenvæggen eller under et køkkenskab, da varm damp kan danne kondens og løbe ned ad overfladerne.
- Ved normal brug skal der sikres god ventilation omkring produktet.



- Under brug frigives varm damp gennem luftudtaget. Hold hænder og ansigt sikkert væk fra damp og udtag. Placer enheden 20 cm væk fra væggen, og placer ikke luftudgangen direkte foran stikkontakten.

Tilberedningsvejledning

Der er forskellige tilberedningsfunktioner til venstre og højre beholder. Du kan vælge den relevante beholder for den ønskede tilberedningsfunktion.

	Tilberedningstilstand		
	Airfry	Damp og airfry	Damp
Lille beholder 	✓	✗	✗
Stor beholder 	✓	✓	✓

Før du bruger damp- eller damp og airfry-funktionen, skal du sørge for, at der er nok vand i tanken.

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

Overskrid ikke MAX-indikationen på vandtanken.

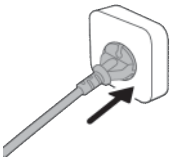
Tøm vandtanken efter tilberedning af mad.

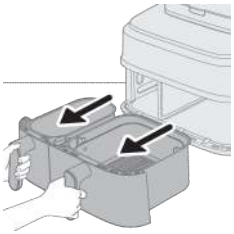
Tilberedning i dobbeltbeholder

Tilberedning med tidsfunktion

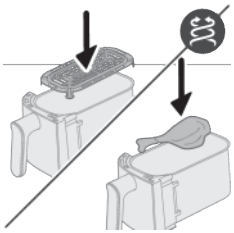
Hvis du tilbereder to madvarer med forskellige funktioner, temperaturer og varigheder, skal du bruge **tidsfunktionen** for at få begge beholdere til at være færdige på samme tid.

1 Sæt stikket i stikkontakten.

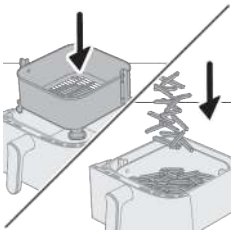




2 Fjern begge beholdere fra apparatet ved at trække i håndtaget.



3 Placer bundpladen i den lille beholder.

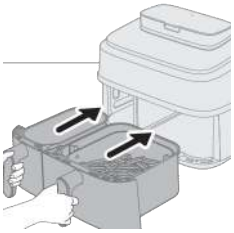


4 Placer kurven i den store beholder.

Bemærk

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

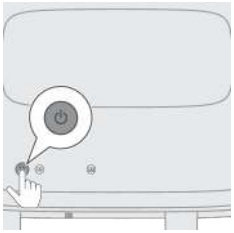
5 Placer ingredienserne i kurvene.



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.**

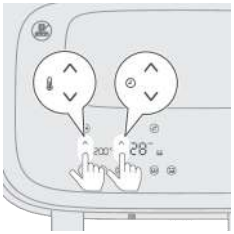


7 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



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.

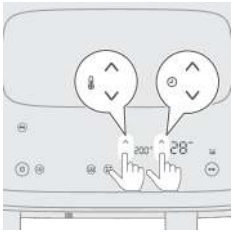


10 Vælg den store beholder.



11 Vælg den ønskede tilberedningsfunktion: airfry-, damp- eller damp- og airfry-funktion.

Før du vælger damp- eller damp- og airfry-funktion, skal du fylde vandtanken til MAX-markeringen.



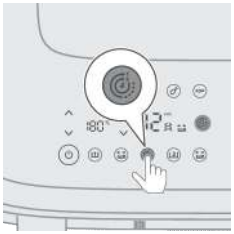
12 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur.

Hvis du vælger airfry- eller damp- og airfry-funktion, kan du justere tilberedningstemperaturen. For dampfunktionen er temperaturen fastsat til 100 ℃ og kan ikke justeres.

Se madtabellen i kapitlet "Tilberedning i en enkelt beholder" for anbefalede mængder mad, temperaturer og tilberedningstid.



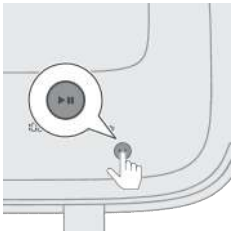
13 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen.



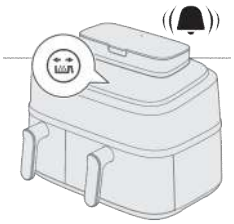
14 Tryk på knappen til tidsfunktion for at sikre, at begge retter er færdigtilberedte på samme tid.

Hvis du tilbereder to fødevarer med forskellige funktioner, temperaturer og tilberedningstider, og de ikke behøver at være færdige på samme tid, kan du springe dette trin over.

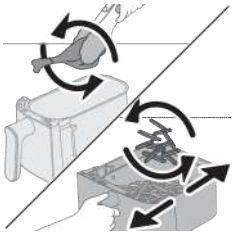
Hvis du justerer tiden for én beholder under tilberedningen, deaktiveres**tidsfunktionen**, og begge beholdere fungerer separat. Tryk på start/pause-knappen for at aktivere **tidsfunktionen** igen. Tryk derefter den knap for **tidsfunktion**, der vises. Tryk på start/pause-knappen igen for at genoptage tilberedningen.

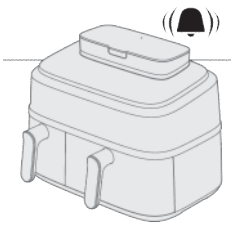


15 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.

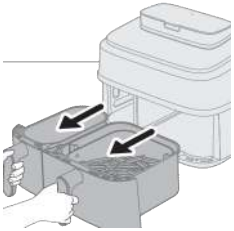


16 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du fjerne beholderen med kurven og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.





17 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



18 Træk beholderne ud, og kontrollér, om ingredienserne er klar.

Hvis de endnu ikke er klar, skal du blot skubbe beholderen tilbage i din Airfryer og tilberede et par minutter ekstra.

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

Bemærk

- Tryk på start/pause-knappen for at sætte begge beholdere på pause. Tryk på den igen for at fortsætte tilberedningen for begge beholdere.
- Hvis du kun vil sætte én beholder på pause, skal du vælge den først og derefter trykke på start/pause-knappen. Tryk på den igen for at fortsætte tilberedningen for den pågældende beholder.
- Du kan bruge en forudindstilling i den ene beholder og manuelle indstillinger i den anden beholder.
- Enheden holder automatisk pause, når du trækker en beholder ud, og genoptager tilberedningen, når du sætter den tilbage.

Du kan finde instruktioner om forskellige tilberedningsfunktioner i de tilsvarende afsnit i kapitlet om "Tilberedning i en enkelt beholder".

Tilberedning i en enkelt beholder

Hvis du vil bruge airfry-funktionen til en lille portion mad, skal du vælge den lille beholder .

Hvis du vil bruge airfry-, damp- og airfry- eller damp-funktionen til en stor portion mad, skal du vælge den store beholder .

Nedenstående instruktioner gælder for den store beholder.

Bemærk

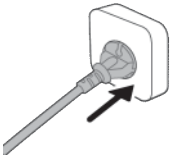
- Brug en tang til at tage store eller skrøbelige ingredienser ud.

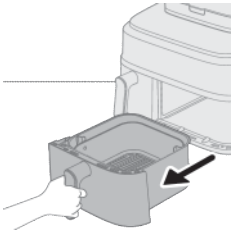
- Afhængigt af ingredienserne vil du muligvis gerne hælde evt. overskydende olie eller fedt fra beholderen ud efter hver portion, eller før kurven rystes eller sættes i igen. Placer kurven på en varmebestandig overflade, og brug grydelapper, når du hælder overskydende olie eller fedt af. Sæt derefter kurven tilbage i beholderen.

Airfry-funktion

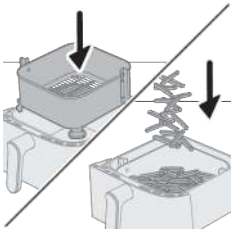
Airfry skal foregå den store beholder i henhold til madtabellen

1 Sæt stikket i stikkontakten.





2 Fjern den store beholder med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.

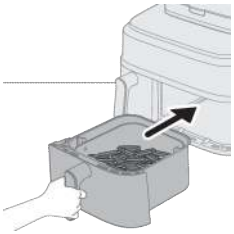


3 Placer kurven i den store beholder.

4 Tilsæt ingredienserne til kurven.

Bemærk

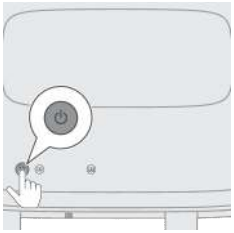
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke for meget i kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



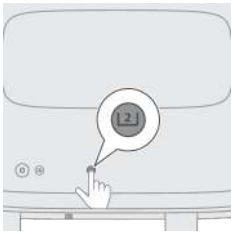
5 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

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



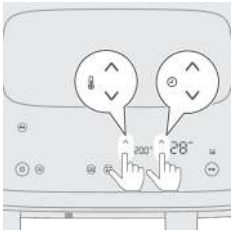
6 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



7 Vælg den store beholder.



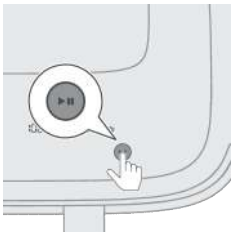
8 Vælg knappen for airfry-funktion.
Tids- og temperaturvisningen i højre side begynder at blinke.



9 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur (se "Madtabel").



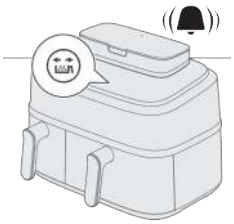
10 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen, hvis ingredienserne skal rystes eller vendes (se "Madtabel").



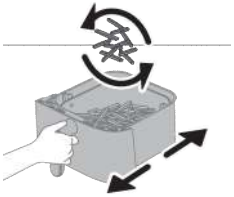
11 Tryk på start/pause-knappen for at starte tilberedningsprocessen.
Temperatur- og tidsdisplayet holder op med at blinke.

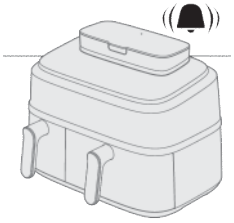
Bemærk

- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Du kan når som helst ændre tilberedningsindstillingerne under tilberedningen ved at klikke på op- eller ned-knapperne.

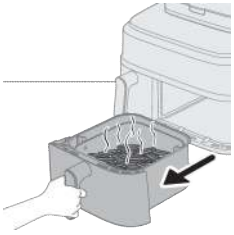


12 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du trække beholderen ud med kurven og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.





13 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



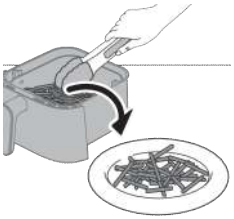
14 Træk beholderen ud, og kontroller, om ingredienserne er klar.

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.



15 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.**

Madtabel – stor beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7/0,3 x 0,3")	800 g/28 oz	200 °C	28-31	- 7 x 7 mm/0,3 x 0,3" i tykkelse - Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7/0,3 x 0,3") Stor portion	900 g/32 oz	200	29	- Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 14, 18, 21 og 25 minutter. - Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
Hjemmelavede pomfritter	800 g/28 oz	180 °C	30-40	- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4" i tykkelse - Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	600 g/21 oz	200 °C	10-20	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs

Frosne forårsruller	600 g/21 oz	200 °C	18-24	-	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger	4 hakkebøffer	200 °C	15-20	-	Ca. 150 g/5 oz/stk. - Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Farsbrød	1200 g/42 oz	150 °C	55-60	-	Brug bagetilbehøret
Koteletter uden ben	4 koteletter	200 °C	15-20	-	Ca. 150 g/5 oz - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde pølser	10 stk.	200 °C	11-15	-	Ca. 50 g/1,8 oz/stk. - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g/4 oz/stk.)	4 stk.	180 °C	23	-	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst	4 stk.	180 °C	15-25	-	Ca. 200 g/7 oz/stk. - Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hel kylling	1200 g/42 oz	180 °C	50-60		
Hel fisk	3 stk.	180 °C	20-25	-	Ca. 300-400 g/11-14 oz/stk.
Fiskefilet	5 stk.	160 °C	25-32	-	Ca. 200 g/7 oz

Blandede grøntsager	1000 g/35 oz	180 °C	22	-	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller omrør maden manuelt med det samme efter 11 og 17 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager.
Muffins (ca. 40 g/styk)	6 stk.	160 °C	13		
Kage	500 g/18 oz	150 °C	35-40	-	Brug XL-beholderen til madlavning og bagning Kontrollér, om maden er helt færdig, inden du tager den ud
Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g/ 2,1 oz)	4 stk.	180 °C	8		

Vegansk	12 stk.	180 °C	12-15	- Friske veganske snacks som for eksempel falafel - Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Hjemmebagt brød	550 g/19 oz	150 °C	33-35	- Brug XL madgryde og bageform - Formen på dejen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver - Kontrollér, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud



Madtabel – lille beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Tynde, frosne pomfritter	300 g/11 oz	200 °C	28-30	- 7 x 7 mm/0,3 x 0,3" i tykkelse - Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Tynde, frosne pomfritter (7 x 7/0,3 x 0,3") Stor portion	670 g/24 oz	200	48	- Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller vend maden manuelt med det samme efter 21, 27, 34 og 40 minutter. - Ryst fire gange under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner pommes frites.
Hjemmelavede pomfritter	300 g/11 oz	180 °C	30-38	- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4" i tykkelse - Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Frosne kyllingenuggets	300 g/11 oz	200 °C	20-22	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Frosne forårsruller	300 g/11 oz	200 °C	20-23	- Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Hamburger	300 g/11 oz	200 °C	21-24	- Ca. 150 g/5 oz/stk. - Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået

Koteletter uden ben	300 g/11 oz	200 °C	20-22	-	Ca. 150 g/5 oz/stk. - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Tynde pølser	6 stk.	200 °C	13-17	-	Ca. 50 g/1,8 oz/stk. - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingelår (ca. 125 g/4 oz/stk.)	4 stk.	180 °C	29	-	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst	3 stk.	180 °C	20-25	-	Ca. 200 g/7 oz/stk. - Vend, når halvdelen af tilberedningstiden er gået
Hel fisk	1 stk.	180 °C	24-26	-	Ca. 300-400 g/11-14 oz/stk.
Fiskefilet	2 stk.	160 °C	25-32	-	Ca. 200 g/7 oz/stk.
Blandede grøntsager (grofthakkede)	800 g/28 oz	180	24	-	Sluk for rystepåmindelsen, og ryst eller omrør maden manuelt med det samme efter 12 og 18 minutter under tilberedningen for at opnå perfekt tilberedning af store portioner blandede grøntsager.
Muffins (ca. 40 g/styk)	5 stk.	160 °C	18		

Forbagt brød/rundstykker (ca. 60 g/ 2,1 oz)	3 stk.	180	8	
Vegansk	12 stk.	190 °C	15-18	- Friske veganske snacks som for eksempel falafel - Ryst, vend, eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum

Tilbered med airfry-funktion med en forudindstilling i stor beholder

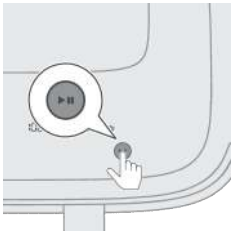


1 Følg trin 1 til 8 i kapitlet om luftstegning i stor beholder med madtabel.

2 Vælg forudindstillingen.

Tip:

- For at skifte til en anden forudindstilling , skal du trykke på tilbage-knappen, eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



3 Start tilberedningen ved at trykke på start/pause-knappen.

Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

Se tabellen nedenfor for foreslåede mængder mad baseret på standardtilberedningstiden.

Forudindstilling – stor beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Frosne kartoffelbaserede snacks		800 g/28 oz	200 °C	28 min.	- Kartoffelbaserede frosne snacks som frosne pommes frites, kartoffelbåde, criss-cross-pommes frites Ryst, vend eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Steak (dvs. oksebøffer og svinekoteletter)		600 g/21 oz	200 °C	20 min.	- Skiver med tykkelse på 2-2,5 cm, 200 g/7 oz pr. skive. - Op til 4 koteletter uden ben. - Vend én gang
Vegansk (dvs. friske, veganske snacks som falafel)		12 stk.	180°C	12 min.	- 40 g for hvert stykke En frisk og praktisk vegansk snack som f.eks. falafel Ryst, vend eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Friske kartofler (stegte kartofler)		800 g/28 oz	180°C	30 min.	- Brug melede kartofler - 10x10 mm/0,4x0,4" tykt skårne - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så ¼ til 1 spsk. olie. - Ryst, vend eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		8-10 stk.	180°C	32 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår - Ryst, vend eller omrør med jævne mellemrum.
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		600 g/21 oz	180°C	23 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz
Grøntsager		1000 g/35 oz	180°C	22 min.	- Grofthakket - Blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg)
Kage		500 g/18 oz	140°C	35 min.	- Brug XL-bagetilbehøret (199 x 189 x 80 mm) til stor beholder.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Brød		500 g/17 oz	180°C	35 min.	- Brug XL madgryde og bageform. - Formen på dejen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver. - Kontrollér, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud.
Genopvarmning		-	160°C	5 min.	- Tilpas tiden i forhold til typen af madvare og -mængde



Forudindstilling – lille beholder

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Frosne kartoffelbaserede snacks		300 g/11 oz	200 °C	30 min.	- Kartoffelbaserede frosne snacks som frosne pommes frites, kartoffelbåde, criss-cross-pommes frites Ryst, vend eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Steak (dvs. oksebøffer og svinekoteletter)		400 g/14 oz	200 °C	22 min.	- Skiver med tykkelse på 2-2,5 cm, 200 g/7 oz pr. skive. - Op til 4 koteletter uden ben. - Vend én gang
Vegansk (dvs. friske, veganske snacks som falafel)		8 stk.	190°C	15 min.	- 40 g for hvert stykke En frisk og praktisk vegansk snack som f.eks. falafel Ryst, vend eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Friske kartofler (stegte kartofler)		300 g/11 oz	180°C	35 min.	- Brug melede kartofler - 10x10 mm/0,4x0,4" tykt skårne - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så ¼ til 1 spsk. olie. - Ryst, vend eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		4-5 stk.	180°C	36 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		300 g/11 oz	180°C	25 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz
Grøntsager		400 g/14 oz	180°C	25 min.	- Grofthakket - Blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg)
Muffin		6 stk.	150°C	20 min.	- Brug muffinforme til den lille beholder
Brød		300 g/11 oz	160°C	40 min.	- Brug bagetilbehør
Genopvarmning		-	170°C	6 min.	- Tilpas tiden i forhold til typen af madvare og -mængde

Tip: Hold varm

- 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.

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/11 oz 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/28 oz. 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.

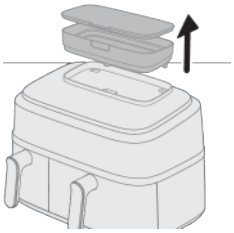
Bemærk

- 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.

Damp- og airfry-funktion

Damp og airfry med madtabel



1 Fjern vandtanken fra apparatet.

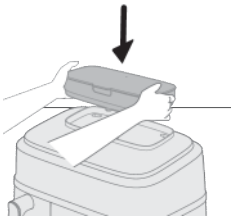
2 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

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





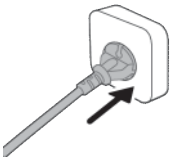
3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

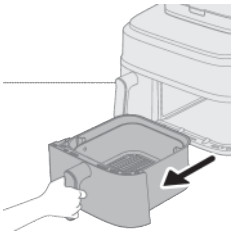


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

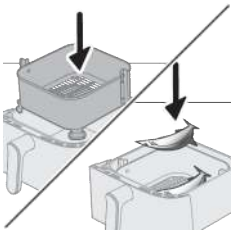
Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Funktionen til dampning og airfry kan i dette tilfælde være deaktiveret.

5 Sæt stikket i stikkontakten.





6 Fjern den store beholder med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.

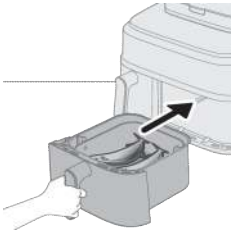


7 Placer kurven i den store beholder.

8 Placer ingredienserne i kurven.

Bemærk

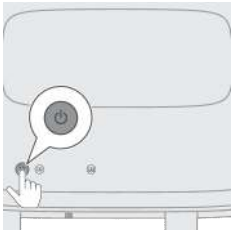
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke for meget i kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



9 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

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



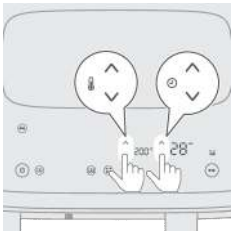
10 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



11 Vælg den store beholder.



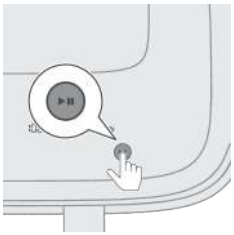
12 Vælg funktionen for dampning og airfry.
Tids- og temperaturvisningen i højre side begynder at blinke.



13 Tryk på knappen til temperatur ned/op og knappen til tid op/ned for at vælge den ønskede tid og temperatur (se madtabellen herunder).



14 Tryk på knappen til rystepåmindelse for at blive mindet om at ryste maden under tilberedningen, hvis det er nødvendigt.



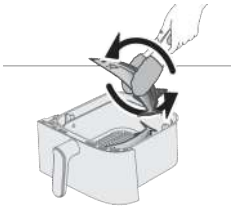
15 Tryk på Start/Pause-knappen for at starte tilberedningen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

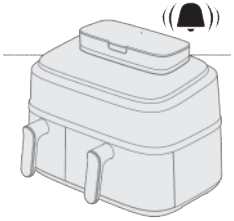
Bemærk

- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på displayet lyser konstant og ikke blinker, betyder det, at apparatet fungerer normalt. Efter 20 sekunders tilberedning hører du motoren/blæseren og ser damp komme fra bagsiden af maskinen.
- Du kan når som helst ændre tilberedningsindstillingerne under tilberedningen ved at klikke på op- eller ned-knapperne.

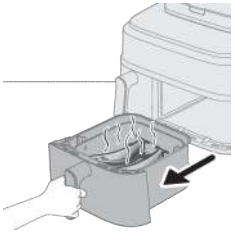


16 Når du hører lydsignalet fra rystepåmindelsen, skal du trække beholderen med kurven ud og ryste den over vasken. Sæt derefter beholderen tilbage i apparatet.





17 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



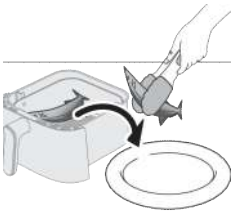
18 Træk beholderen ud, og kontrollér, om ingredienserne er klar.

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 dem nogle minutter til.



19 Fjern forsigtigt ingredienserne fra beholderen med grilltænger.

Forsigtig

- **Undlad at vippe beholderen, når ingredienserne fjernes, da kurven kan falde ud, og der er risiko for vandsprøjt.**
- **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.**



Madtabel – stor beholder

Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Friske kartoffeltern (stegte kartofler)	800 g/28 oz	180°C	26-35	- Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår	10 stk.	180°C	27-30	- Ca. 125 g/4 oz/stk. - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Kyllingebryst	4 stk.	160°C	20-22	- Ca. 200 g/7 oz/stk. - Tilsæt 10 g rapsolie
Hel fisk	3 stk.	200 °C	18-21	- Ca. 300-400 g/11-14 oz/stk. - Ryst, vend eller rør rundt halvvejs
Fiskefilet	5 stk.	160°C	20-21	- Ca. 200 g/7 oz - Tilsæt 10 g rapsolie
Blandede grøntsager	1000 g/35 oz	200 °C	19-21	- Indstil tilberedningstiden efter din egen smag - Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum
Blomkål	600 g/21 oz	160°C	19-21	- Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum - 10 g rapsolie

Gulerødder	600 g/21 oz	180°C	19-21	- Omryst, vend eller rør 2 gange med jævne mellemrum - 10 g rapsolie
Hjemmebagt brød	550 g/19 oz	180°C	30-35	- Brug XL madgryde og bageform - Formen på dejen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver - Kontrollér, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud
Dumplings	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Hel kylling	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Damp og airfry med forudindstilling

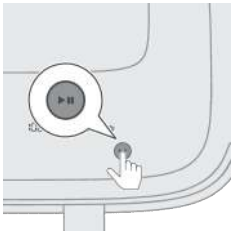
1 Følg trin 1 til 12 i kapitlet om funktionen til dampning og airfry – dampning og airfry med madtabel.

2 Vælg forudindstillingen.



Tip

- For at skifte til en anden forudindstilling , skal du trykke på tilbage-knappen, eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



3 Start tilberedningen ved at trykke på start/pause-knappen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

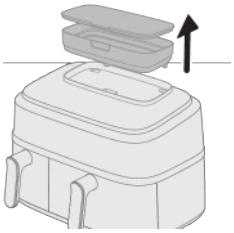
Tabel over forudindstillinger

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Friske kartofler (stegte kartofler)		800 g /28 oz	180°C	26 min.	- Brug melede kartofler - 10x10 mm/0,4x0,4" tykt skårne - Kom dem i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt så 1/4 til 1 spsk. olie - Ryst, vend eller omrør 2-3 gange med jævne mellemrum
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		8-10 stk.	180°C	27 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår - Ryst, vend eller rør rundt med jævne mellemrum
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		600 g/21 oz	200 °C	18 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz
Grøntsager		550 g/19 oz	160°C	19 min.	- Hårde grøntsager som broccoli/blomkål - Rystepåmindelsen er som standard aktiveret og beder dig om at ryste beholderen to gange under tilberedningen. - Hvis du tilbereder blandede grøntsager (aubergine, squash, peberfrugt, løg), skal du indstille temperaturen til 200 ℃
Brød		500 g/17 oz	180°C	30 min.	- Brug XL madgryde og bageform - Formen på dejen skal være så flad som mulig for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver - Kontrollér, om brødet er færdigbagt, før du tager det ud
Dumplings		400 g/14 oz	160°C	15 min.	-
Genopvarmning		-	150°C	20 min.	- Tilpas tiden i forhold til typen af madvare og -mængde

Dampfunktion

Dampning med madtabel



1 Fjern vandtanken fra apparatet.



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

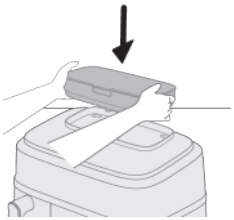
Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger renset eller destilleret vand.

Mængden af vand, der er påkrævet til tilberedning, afhænger af typen af mad og varigheden af tilberedningen.

Det kan være nødvendigt at fylde vandtanken op under tilberedningen, hvis tilberedningstiden er over 50 minutter.

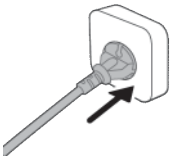


3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

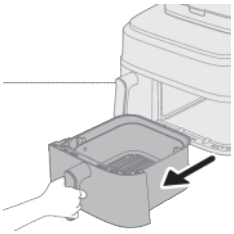


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

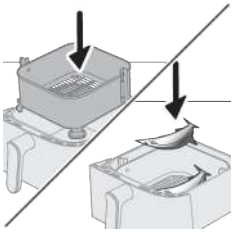
Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Dampfunktionen kan være deaktiveret i dette tilfælde.



5 Sæt stikket i stikkontakten.



6 Fjern den store beholder med kurven fra apparatet ved at trække i håndtaget.

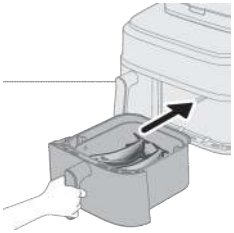


7 Placer kurven i den store beholder.

8 Placer ingredienserne i kurven.

Bemærk

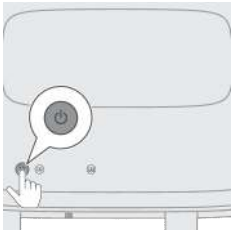
- Din Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se de korrekte mængder og omtrentlige tilberedningstider i madtabellen.
- Overskrid ikke den mængde, der er angivet i afsnittet "Madtabel", og fyld ikke for meget i kurven, da dette kan påvirke kvaliteten af slutresultatet.



9 Sæt beholderen tilbage i din Airfryer.

Forsigtig

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



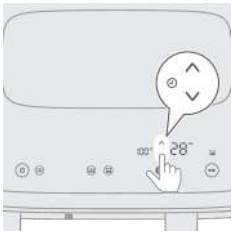
10 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at tænde apparatet.



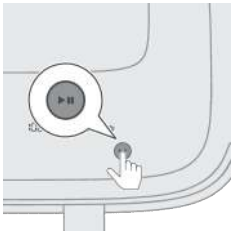
11 Vælg den store beholder.



12 Vælg dampfunktion.
Tiden i højre side begynder at blinke.



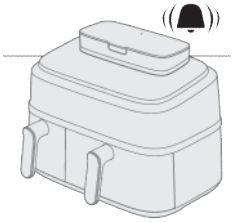
13 Tryk på knappen tid op/ned for at vælge den påkrævede tid.



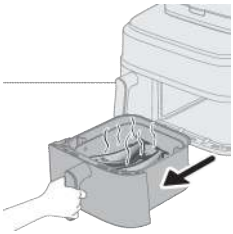
14 Tryk på Start/Pause-knappen for at starte tilberedningen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

Bemærk

- Det sidste tilberedningsminut tælles ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på displayet lyser konstant og ikke blinker, betyder det, at apparatet fungerer normalt. Efter 20 sekunders tilberedning hører du motoren/blæseren og ser damp komme fra bagsiden af maskinen.
- Du kan når som helst ændre tilberedningsindstillingerne under tilberedningen ved at klikke på op- eller ned-knapperne.



15 Når du hører timerklokken, er tilberedning færdig.



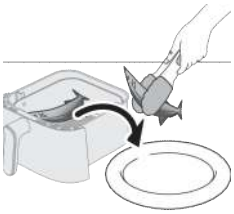
16 Træk beholderen ud, og kontrollér, om ingredienserne er klar.

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.**
- **Pas på varm damp, når du fjerner kurven efter tilberedning.**

Bemærk

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



17 Fjern forsigtigt ingredienserne fra beholderen med grilltænger.

Forsigtig

- **Undlad at vippe beholderen, når ingredienserne fjernes, da kurven kan falde ud, og der er risiko for vandsprøjt.**
- **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.**



Madtabel – stor beholder

Ingredienser	Madmængde	Temperatur	Tid (min)	Bemærk
Friske kartofler i tern	800 g/28 oz	100°C	28-35	
Hel kartoffel	4 stk.	100°C	45-55	- Ca. 250-300 g/9-11 oz/stk.
Kyllingelår	10 stk.	100°C	30-40	- Ca. 125 g/4 oz/stk.
Hel fisk	3 stk.	100°C	18-22	- Ca. 300-400 g/11-14 oz/stk.
Hårde grøntsager	550 g/19 oz	100°C	10-14	- Som broccoli, blomkål
Dumplings	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Svineribben	300 g/11 oz	100°C	30-35	- Brug en plade af en vis størrelse
Ris	320 g/11 oz	100°C	25-30	- Brug af madgryde eller bageform, f.eks. silikonebakke osv. - Tilsæt 320 ml vand i gryden, hvor forholdet mellem ris og vand er 1:1,2
Kyllingebryst	4 stk.	100°C	20-30	- Ca. 200 g/7 oz/stk.
Yam/sød kartoffel	8 stk.	100°C	45-60	- Ca. 100 g/4 oz/stk.

Damp med forudindstilling

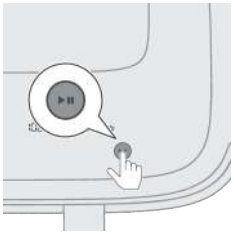
1 Følg trin 1 til 12 i kapitlet "Dampfunktion".



2 Vælg forudindstillingen.

Tip

- For at skifte til en anden forudindstilling , skal du trykke på tilbage-knappen, eller trykke på samme knap igen og vælge den ønskede forudindstilling.



3 Start tilberedningen ved at trykke på start/pause-knappen.
Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.

Tabel over forudindstillinger

Tilberedningstiden, der er angivet i tabellen, er retningslinjer for friske ingredienser. Hvis resultaterne ikke er som forventet, kan du justere tilberedningstiden.

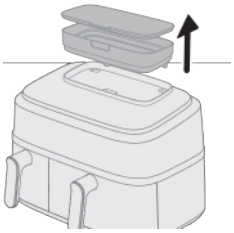
Forudindstillinger	Ikon	Madmængde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Bemærk
Friske kartofler		800 g /28 oz	100°C	35 min.	- Skær i tern
Kyllingelår (dvs. fjerkræ)		8-10 stk.	100°C	40 min.	- 120-130 g/4-5 oz for hvert kyllingelår
Fisk (dvs. fisk og skaldyr)		600 g/21 oz	100°C	20 min.	- Hele fisk med skind ca. 300 g/11 oz
Grøntsager		550 g/19 oz	100°C	14 min.	- Hårde grøntsager som broccoli/blomkål
Dumplings		400 g/14 oz	100°C	20 min.	-

Rengøring

Brug de automatiske rengøringsprogrammer

Brug af damprensningsfunktionen

Den hjælper med at opløse fedtede rester og rengøre den store beholder grundigt. Programmet kører i 20 minutter med 15 minutter til damprensning og 5 minutter til tørring af beholderen.



1 Fjern vandtanken fra apparatet.

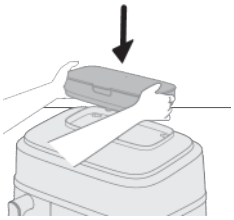


2 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

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

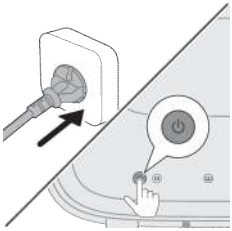


3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

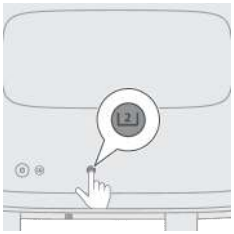


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Dampfunktionen kan være deaktiveret i dette tilfælde.



5 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at slukke apparatet



6 Vælg den store beholder.



7 Tryk på knappen til damprensning for at starte rengøringen af det højre kammer.

Tiden i højre side begynder at blinke.



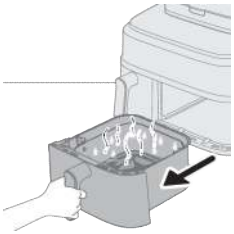
8 Tryk på start/pause-knappen for at starte rengøringen.

Temperatur- og tidsindikationen holder op med at blinke.



9 Efter 15 minutter bipper apparatet konstant, og ikonet for damprensning blinker, indtil du fjerner beholderen.

Dette indikerer, at rengøringen er fuldført, og at tørrefasen på 5 minutter går i gang.



10 Fjern og tøm beholderen.



11 Skyl kurven og beholderen for at fjerne rester.

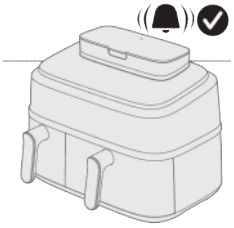
Hvis der stadig er fedt i beholderen og kurven, skal du rengøre dem med sæbevand eller et rengøringsmiddel og en svamp og derefter skylle dem igen.

12 Fjern eventuelt opløst fedt fra omkring varmelegemeområdet med en klud eller køkkenrulle.

Ved brug af funktionerne til dampning og airfry opsamles der noget fedt omkring varmelegemeområdet. Regelmæssig damprensning og aftørring hjælper med at holde den øverste del ren.



13 Sæt beholderen tilbage i enheden for at starte tørretilstanden automatisk.



14 Efter 5 minutter angiver en biplyd, at tørreprogrammet er fuldført.

Tip

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

Bemærk

- Når du starter et program til damprensning eller afkalkning, kan det generere mere damp end damptilstand fra bagsiden af apparatet, hvilket indikerer, at der er mere kondens på væggen. Før du starter disse to programmer, skal du sørge for, at 1) luftudtaget ikke vender direkte mod stikkontakten; 2) undlade at placere andre køkkenapparater ved siden af maskinen; 3) placere maskinen 20 cm væk fra væggen for at reducere kondensdannelse på væggen.

Brug af afkalkningsfunktion

Brug af afkalkningsfunktion

For hver 10 timers brug i damptilstand blinker ikonet, hvilket angiver, at det er tid til at køre et afkalkningsprogram. Denne funktion hjælper med at fjerne kalkaflejringer i enhedens vandsystem og forlænger dens levetid.

Afhængigt af apparatets softwareversion er der to forskellige måder at afkalke på.

- (**Metode 1**) kun vand
- (**Metode 2**) vand + afkalkningsmiddel

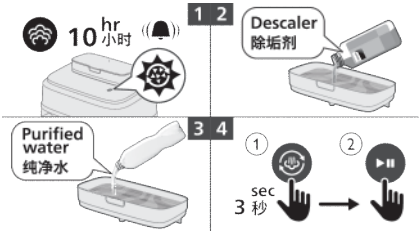
Kontrollér mærkaten på apparatet, og sammenlign den med nedenstående tabel for at vælge den korrekte afkalkningsmetode til apparatet.

Bemærk: For at opnå effektiv afkalkning skal du følge den metode, der er angivet på mærkaten på dit produkt. Hvis du har spørgsmål, bedes du kontakte servicecenterets hotline.

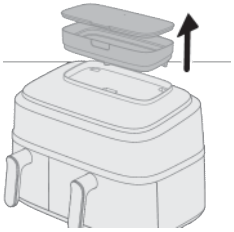
(Metode 1) brug kun vand, når du ser denne mærkat



(Metode 2) brug vand + afkalkningsmiddel, når du ser denne mærkat



(1) kun vand



1 Fjern vandtanken fra apparatet.

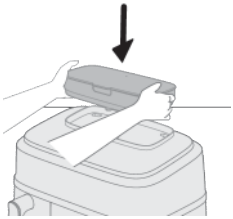


2 Fyld vandtanken med vand op til **MAX**-markeringen.

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

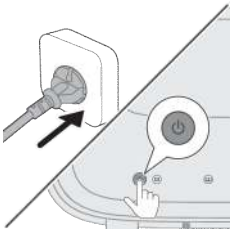


3 Fastgør låget på vandtanken for at undgå vandlækage.

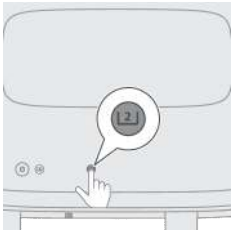


4 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Dampfunktionen kan være deaktiveret i dette tilfælde.



5 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at slukke apparatet



6 Vælg den store beholder.



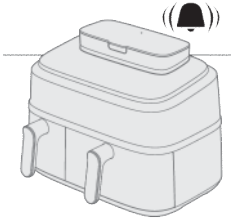
7 Tryk på knappen til damprensning i mere end 3 sekunder, indtil afkalkningsikonet vises og blinker.

Tiden i højre side begynder at blinke.

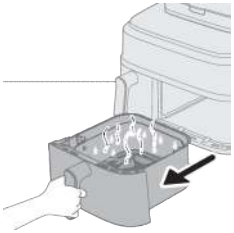


8 Tryk på start/pause-knappen for at starte afkalkningen.

Tidsangivelsen holder op med at blinke.



9 Vent 50 minutter, indtil du hører et bip, der angiver, at programmet er afsluttet.



10 Fjern den store beholder.



11 Hæld det snavsede vand ud.

12 Vask beholderen og kurven, skyl og tør. Tør tilberedningskammeret af med en tør klud eller køkkenrulle.

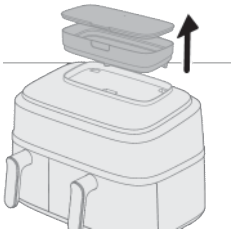
Det foreslås at bruge damprensningsfunktionen til at skylle det indvendige vandcirkulationssystem og tørre beholderen.

Bemærk

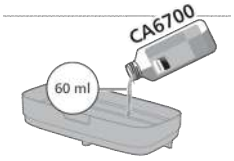
- Når ikonet blinker, er det bedst at afkalke med det samme. Ellers kan der ophobes kalk i vandcirkulationssystemet, og den vil blive tilstoppet.
- Hvis du vil afkalke senere, kan du springe meddelelsen over. Næste gang du tænder for din Airfryer, vil du blive mindet om det igen.

- Du må under ingen omstændigheder bruge afkalkningsvæske, der er baseret på svovlsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddikesyre (eddike), da dette kan beskadige vandsystemet i apparatet og ikke opløse kalken korrekt.
- Hvis der er hårdt vand i dit område, skal du muligvis afkalke apparatet oftere.

(2) vand + afkalkningsmiddel



1 Fjern vandtanken fra apparatet.



2 Fyld vandtanken med 60 ml Philips Descaler CA6700.

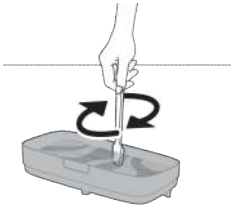
Bemærk: Philips Descaler CA6700 medfølger ikke i æsken. Køb separat for at få de bedste afkalkningsresultater.

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



3 Fyld vandtanken med 740 ml vand.

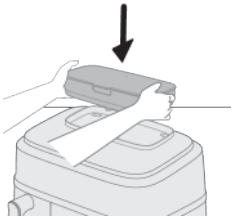
Bemærk: Hvis du bor i et område med hårdt vand, anbefaler vi, at du bruger renset eller destilleret vand.



4 Bland vandet og afkalkningsmidlet jævnt i vandtanken.

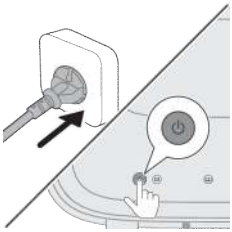


5 Fastgør låget på vandtanken.

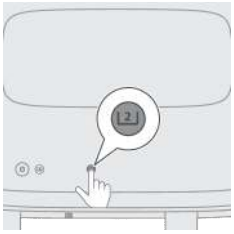


6 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.

Hvis vandtanken ikke er placeret korrekt, flyder der ikke vand til dampgeneratoren. Dette vil få ikonet for "intet vand" til at blinke og kan frembringe mærkelige lyde fra blæseren og motoren. Dampfunktionen kan være deaktiveret i dette tilfælde.



7 Tryk på tænd-/sluk-knappen for at slukke apparatet



8 Vælg den store beholder.

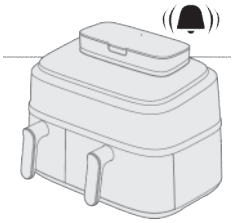


9 Tryk på knappen til damprensning i mere end 3 sekunder, indtil afkalkningsikonet vises og blinker.

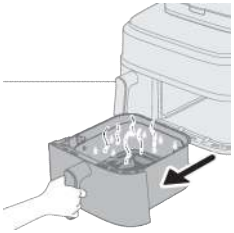
Tiden i højre side begynder at blinke.



10 Tryk på start/pause-knappen for at starte afkalkningen.
Tidsangivelsen holder op med at blinke.



11 Vent 50 minutter, indtil du hører et bip, der angiver, at programmet er afsluttet.



12 Fjern den store beholder.



13 Hæld det snavsede vand ud.

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

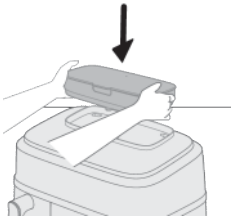


14 Tøm tanken for eventuelt resterende kalkfjerner.



15 Genopfyld kun vandtanken med vand.

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



16 Sæt vandtanken på rillen øverst på apparatet, og tryk ned for at sikre, at den sidder fast.



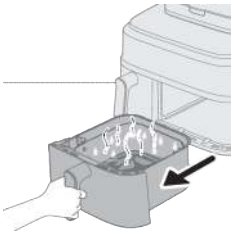
17 Sæt beholderen tilbage i apparatet.



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



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



20 Fjern den store beholder.

21 Vask beholderen og kurven, skyl og tør. Tør tilberedningskammeret af med en tør klud eller køkkenrulle.

Det foreslås at bruge damprensningsfunktionen til at skylle det indvendige vandcirkulationssystem og tørre beholderen.

Bemærk

- Når ikonet blinker, er det bedst at afkalke med det samme. Ellers kan der ophobes kalk i vandcirkulationssystemet, og den vil blive tilstoppet.
- Hvis du vil afkalke senere, kan du springe meddelelsen over. Næste gang du tænder for din Airfryer, vil du blive mindet om det igen.
- Du må under ingen omstændigheder bruge afkalkningsvæske, der er baseret på svovlsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddikesyre (eddike), da dette kan beskadige vandsystemet i apparatet og ikke opløse kalken korrekt.
- Hvis der er hårdt vand i dit område, skal du muligvis afkalke apparatet oftere.

Generel rengøring

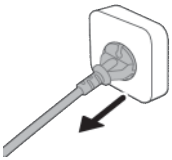
Advarsel

- **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.

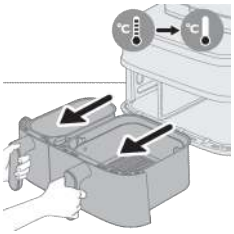
Hvis der samler sig damp inde i eller rundt om overfladen på dampventilen, skal den tørres af med en blød, tør klud.

1 Tryk på tænd-/sluk-knappen 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.

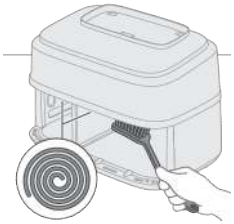
3 Rengør beholderen og kurven i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringsskemaet").

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 (herunder dampventil, overflade osv.) og inderside af med en ren og blød klud uden folder. Begynd med en let fugtet klud og følg op med en tør, hvis det er nødvendigt.



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



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

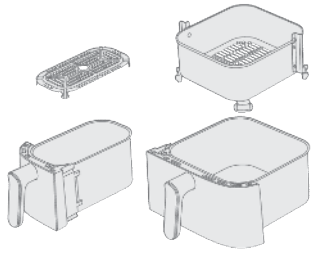
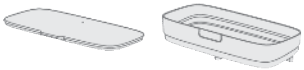
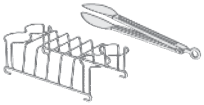
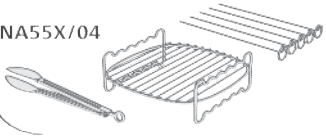
Bemærk

- 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.

Tip

- Hvis der sidder madrester fast på beholderen, skal du bruge det automatiske rengøringsprogram til damprensning til at blødgøre resterne og gøre rengøringen nemmere (se "Brug af de automatiske rengøringsprogrammer").

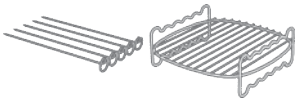
Rengøringsskema

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

Tilbehør

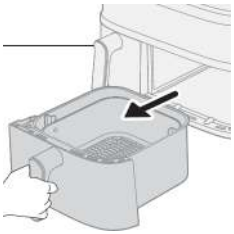
Sådan bruges det dobbelte lag

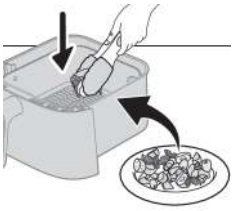
Dobbeltlaget og grillspyddet leveres sammen med følgende modeller: NA55X/03.



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.

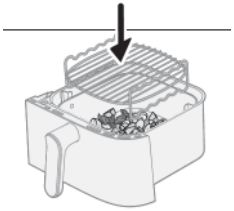




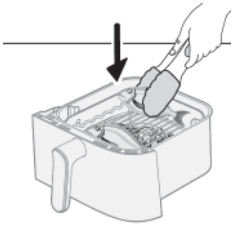
2 Læg den ønskede mad i kurven.

Bemærk

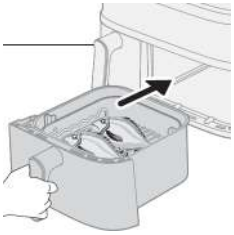
- Se fødevaretabellen nedenfor for at få oplysninger om anbefalede fødevarer, der skal tilberedes med det dobbelte lag.



3 Placer det dobbelte lag oven på maden i kurven.



4 Tilføj den anden portion mad på det dobbelte lag.



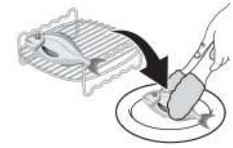
5 Sæt beholderen i apparatet, og juster tid og temperatur som angivet i nedenstående tabel. Når du er klar, skal du trykke på startknappen.

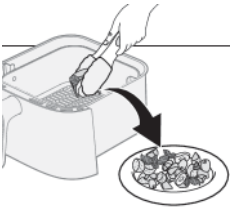
Retter	Vægt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
Frosne kyllingenuggets	300 g/11 oz	17-20 min	180 °C	
Tynde, frosne pomfritter	400 g/14 oz			
Frosne chicken wings	450 g/16 oz	16-20 min	200 °C	
Frosne kyllingeburgerbøffer	350 g/12 oz			

Majskolber	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min	180 °C	-	3 stykker majskolbe
Kartoffelbåde	500 g/18 oz				
Dorade	500-600 g/18-21 oz	18-20 min	200 °C	-	2 stykker hele fisk
Bagt kartoffel (skåret i kvarte)	350 g/12 oz				
Hele champignon	200 g/7 oz	12-14 min	200 °C		
Kongerejer med skind	400 g/14 oz				
Smeltet ost eller tofu	250 g/9 oz	15-18 min	180 °C	-	Vend den grillede ost eller tofu, når halvdelen af tiden er gået
Blandede grøntsager	500 g/18 oz				

Bemærk

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





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

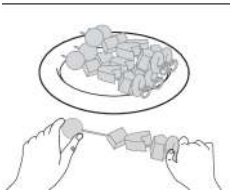
Forsigtig

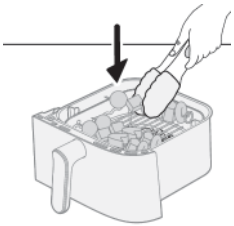
- **Vær forsigtig, når du fjerner det dobbelte lag, da det bliver varmt under tilberedningen.**

Sådan bruges grillspyddet

Grillspyddet kan bruges i kombination med det dobbelte lag.

1 Sæt det ønskede kød og grøntsager på grillspyddene.

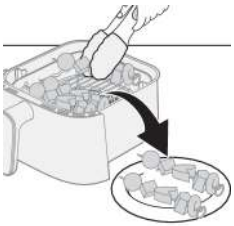




2 Placer grillspyddene i de beregnede riller på det dobbelte lag.



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

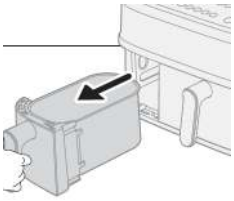
Morgenmadssættet leveres sammen med følgende modeller: NA55X/04.



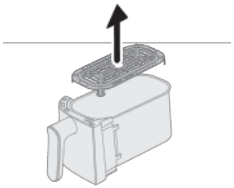
Morgenmadssættet gør det muligt at tilberede op til fire æg og fire stykker ristet brød samtidigt.

Forsigtig

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



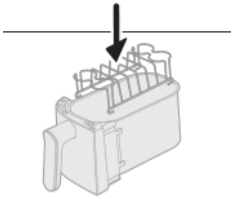
1 Fjern den lille beholder fra apparatet.



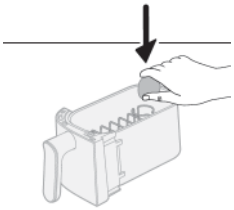
2 Tag bundpladen ud af beholderen.

Bemærk

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



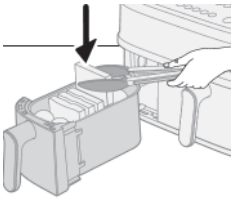
3 Placer morgenmadssættet i den lille beholder.



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.

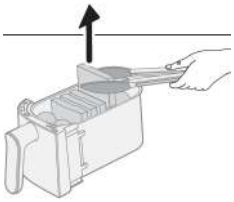
Morgenmads-sæt	Mængde	Tilberedningstid	Temperatur	Bemærk
Hårdkogte æg	4 æg	10-12 min	180 °C	- Kog æggene først. Tilsæt ristet brød halvvejs, når halvdelen af tiden er gået.
Blødkogte æg	4 æg	8-10 min		
Ristet brød	5 stk.	5-6 min		



1 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.



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

Se tabellen nedenfor for få tilberedningstider og temperaturer.

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.

Problem	Mulig årsag	Løsning
		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.	Airfryeren har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.
	Tænd-/sluk-knappen er endnu ikke aktiveret.	Brug tommelfingeren til at trykke på tænd-/sluk-knappen, og sørg for, at hele knappen berøres med fingeren.

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 Airfryeren 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 Airfryeren 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.
Jeg kan høre en mærkelig lyd fra indersiden af apparatet.	Apparatet er udstyret med en blæser, som fører varmen til maden, samt en vandpumpe, som er nødvendig for apparatets dampfunktion.	Denne lyd er normal og tilsigtet. Hvis lyden bliver højere eller tydeligt ændrer sig, skal du kontakte Philips' supportcenter for at få hjælp.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der er vand i tilberedningskammeret efter madlavning.	Din Airfryer producerer damp under tilberedning. Dampen kondenserer på maden og på indersiden af tilberedningskammeret. Kondensvandet bliver i tilberedningskammeret efter madlavning.	Det er normalt, at der er en vis mængde vand tilbage i tilberedningskammeret efter madlavning. Tør det af med en våd klud, der ikke ridser.
blinker altid	Intet vand i vandtanken	Kom vand i vandtanken.
	Vandtanken er ikke placeret korrekt	Tryk vandtanken ned i rillen for at fastgøre den, og tryk derefter på start/pause-knappen.
	Vandslange blokeret	Kontakt dit lokale kundecenter for at få hjælp.
blinker altid	Dette er en påmindelse om afkalkning	Udfør afkalkning. Se kapitlet om afkalkning.
Der kan være noget kondensvand på væggen under dampning, damprensning og afkalkning	Det er normalt, at der kommer damp ud af luftudtaget i højre side, som skubbes mod væggen af blæseren	Anbring enheden 20 cm væk fra væggen, og anbring ikke højre luftudtag på enheden direkte foran stikkontakten for at undgå elektriske problemer. Stil ikke andre køkkenapparater tæt på den. Brug en klud til at tørre den.
Maskinen ser ud til at være utæt	Lækage fra enhedens indvendige del (lækage fra vandslange osv.)	Kontakt dit lokale kundecenter for at få hjælp.
	Enheden er revnet pga. stød eller slag	
	Lækage fra vandtank	Tag vandtanken ud, og monter den korrekt igen Kontroller, om der er revner i vandtanken, og kontakt dit lokale Philips kundecenter
Ikke nok damp	Ikke nok vand i vandtanken	Kontrollér vandtanken for at sikre, at der er nok vand.
	Vandtanken er ikke isat korrekt	Tryk vandtanken ned i rillen for at fastgøre den, og tryk derefter på start/pause-knappen.
	Vandindtaget i rillen øverst på maskinen er snavset/tilstoppet	Rengør og skyl vandindtaget.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Tilstopning af dampgeneratoren eller lækage i dampslangen	Hvis den har været brugt i lang tid, kan det være nødvendigt at udføre afkalkning og rengøring af dampgeneratoren. Start afkalkningsprogrammet. Hvis det stadig ikke virker, skal du kontakte det lokale Philips kundecenter
Der er ingen lyd fra blæseren eller motoren, når du starter programmet til dampning, dampning og luftfriturestegning, damprensning og afkalkning, men angivelse af temperatur og tid er tændt og blinker ikke	Det er normalt. Apparatet virker.	Vent i mere end 20 sekunder for at kontrollere fænomenet igen.
Kondensvand på en ubenyttet stikkontakt under dampning, damprensning, afkalkning	Enheden er placeret for tæt på de ubenyttede stikkontakter	Det anbefales at flytte enheden eller bruge støvdækslet til stikkontakten for at undgå, at der opstår kondens på den ubenyttede stikkontakt.

Inhalt

Wichtiger Sicherheitshinweis 135
Recycling 138
Elektromagnetische Felder 139
Garantie und Support 139
Einführung 140
Allgemeine Beschreibung 141
Funktionsbeschreibung 143
Vor dem ersten Gebrauch 144
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch 145
Garanleitung 147
Garen in zwei Pfannen 147
Garen in der Einzelpfanne 151
Reinigen 179
Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme 179
Allgemeine Reinigung 189
Zubehör 191
Aufbewahrung 196
Fehlerbehebung 196

Wichtiger Sicherheitshinweis

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



Achtung!

- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- 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 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.
- 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. Entfernen Sie keinesfalls die Kabelaufbewahrung.

Warnung

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an, die durch einen Erdschlussschutzschalter geschützt ist.
- Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 15 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Während des Heißluftgarens tritt heißer Wasserdampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Wasserdampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Wasserdampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des 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 Garkammern verfügt, ist seine elektrische Leistung groß. Betreiben Sie keine anderen leistungsstarken Geräte gleichzeitig am selben Stromkreis (z. B. Wasserkocher, Elektrogrills usw.). Andernfalls kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in Ihrer Hausinstallation reagiert und die Stromversorgung an dieser Steckdose ausfällt.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und die Zubehörteile in der Garkammer werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Wenn Sie Lebensmittel dampfgaren, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel abheben, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das leere Fach ist immer heiß, selbst wenn das andere Fach in Gebrauch ist.

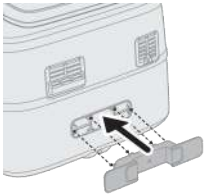


- Das ungenutzte Fach kann heiß werden, wenn das andere Fach in Gebrauch ist. Lassen Sie alle Fächer im Platz, auch wenn Sie nur ein Fach nutzen. Öffnen oder entfernen Sie das Fach nur, wenn es erforderlich ist, z. B. zum Befüllen des Faches.
- Lassen Sie das Dampffenster des Geräts nicht in Richtung Steckdose zeigen.

Achtung

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht unmittelbar nach Abschluss des Garvorgangs aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind.
- Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C (um die Entwicklung von Acrylamid so gering wie möglich zu halten).
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Garkammer: Heißes Heizelement, heiße Kante der Metallteile und heißer Spritzschutz.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der synchronisierten Fertigstellungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die gekochten Speisen ausgießen, und achten Sie darauf, dass die Zubehörteile nicht herausfallen.



- Die Kabelhalterung dient auch als Abstandhalter zwischen dem Gerät und der Wand, der Wärmestaus verhindern soll. Entfernen Sie niemals den Abstandhalter.
- Wenn das Entkalkungssymbol leuchtet, führen Sie den Entkalkungsprozess durch.
- Stellen Sie das Gerät 20 cm von der Wand entfernt auf und positionieren Sie den Luftauslass nicht direkt vor der Steckdose. Stellen Sie den Airfryer nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Küchenwand oder unter einen Hängeschrank, da heißer Wasserdampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.
- Bei normalem Gebrauch muss eine gute Belüftung um das Produkt herum gewährleistet werden.
- Wenn sich innerhalb oder um die Oberfläche der Dampfaustrittsdüse herum Dampf ansammelt, wischen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Wenn sich Kondenswasser auf der freien Steckdose befindet, wird empfohlen, die Position des Geräts zu ändern oder die Staubabdeckung der Steckdose zu verwenden, damit sich kein Kondenswasser an freien Steckdosen bildet.

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.

Elektromagnetische Felder

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

Garantie und Support

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

Einführung

Herzlichen Glückwunsch und willkommen in der Philips Familie!

Um unsreren Support vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome** registrieren.

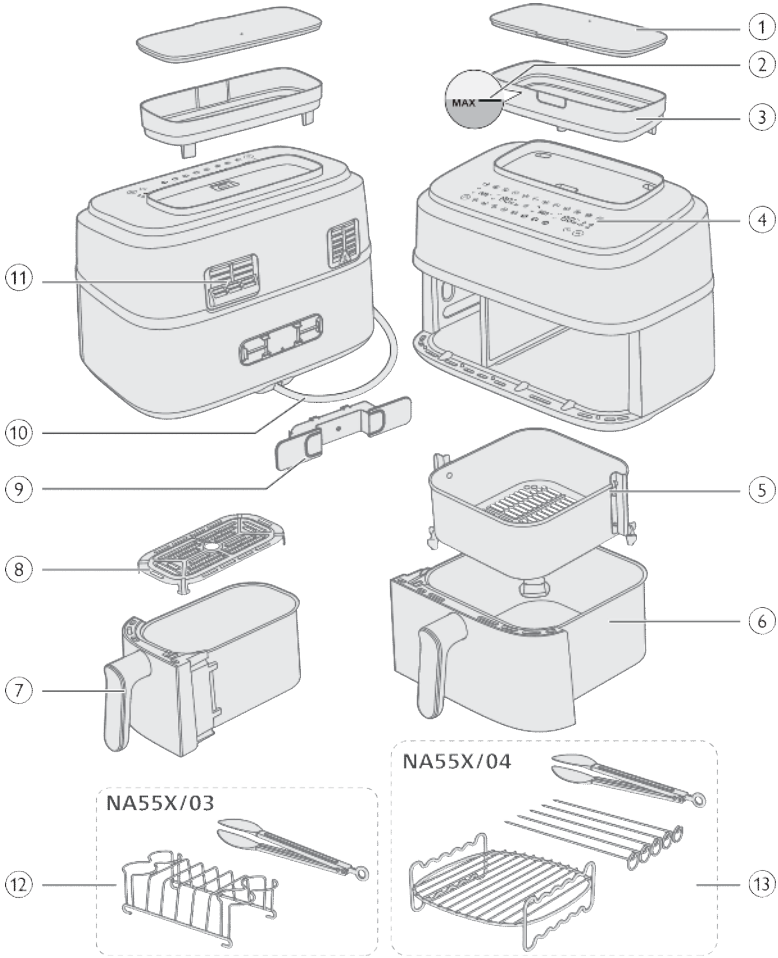
Mit dem Dampf-Airfryer und zwei Körben können Sie zwei Zutaten mit unterschiedlichen Garmethoden zubereiten, die dann gleichzeitig gar sind. Zwei Körbe zum Frittieren, Backen, Rösten und Grillen, wobei der große außerdem zum Dampfgaren geeignet ist. Genießen Sie perfekt zubereitete Mahlzeiten mit RapidAir Plus und der Air Steam-Technologie.

Außerdem ist dieser Airfryer mit einem automatischen Reinigungsprogramm mit Dampfreinigung und Entkalkung ausgestattet. Mit der Dampfreinigung lässt sich das Fett, das sich in der großen Pfanne und um die Heizleitung herum angesammelt hat, leichter entfernen. Die Entkalkungsfunktion hilft bei der Entfernung von Kalkablagerungen im Wassersystem des Geräts und verlängert dessen Lebensdauer.

Im Lieferumfang ist die Home ID 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.

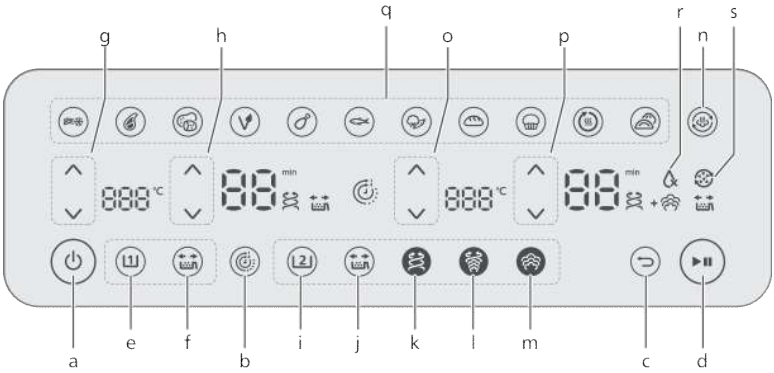
Allgemeine Beschreibung



Hauptteile

1	Deckel des Wasserbehälters	8	Bodenplatte für kleine Pfanne
2	Wasserstandsanzeige MAX	9	Kabelhalterung
3	Wasserbehälter	10	Netzkabel
4	Bedienfeld	11	Luftauslässe
5	Korb für große Pfanne	12	Frühstückskit (nur NA55X/03)
6	Große Pfanne	13	Zweilagiger Rost mit Spießen (nur NA55X/04)
7	Kleine Pfanne		

Bedienfeld



a Ein-/Ausschalter
b Timer-Funktion
c Zurück-Taste
d Start-/Pausetaste

Bedientasten für die kleine Pfanne

e Taste für kleine Pfanne
f Schüttelerinnerungstaste
g Tasten zur Steuerung der Temperatur
h Tasten zur Steuerung der Zeit

Bedientasten für die große Pfanne

i Taste für große Pfanne
j Schüttelerinnerungstaste
k Heißluftfunktionstaste
l Dampf-/Heißluftfunktionstaste
m Dampffunktionstaste
n Dampfreinigungsfunktionstaste
o Tasten zur Steuerung der Temperatur
p Tasten zur Steuerung der Zeit
q Voreinstellungstasten
r Anzeige "Kein Wasser"
s Entkalkungserinnerungssymbol

Funktionsbeschreibung



Wasserbehälter

Der Airfryer verfügt über einen Wasserbehälter auf der Oberseite des Geräts. Die MAX-Wasserstandsanzeige liegt bei ca. 800 ml und ist von vorne und hinten sichtbar. Um ein Austreten von Wasser zu verhindern, darf dieser Wert nicht überschritten werden.

Um Verschüttungen zu vermeiden, halten Sie den Wasserbehälter beim Befüllen mit beiden Händen fest und schließen Sie den Deckel, bevor Sie ihn anheben. Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Garvorgang, um Kalkablagerungen zu vermeiden.



Timer-Funktion

Synchronisiert automatisch die Garzeit, um sicherzustellen, dass beide Pfannen auch bei unterschiedlichen Garzeiten den Garvorgang gleichzeitig beenden.



Zurück-Taste

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



Schüttelerinnerung

Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um Warnmeldungen zu aktivieren oder zu deaktivieren, die Sie daran erinnern sollen, Ihr Essen während des Garvorgangs zweimal zu schütteln oder zu wenden, um gleichmäßigere Ergebnisse zu erzielen. Sie hören dann einen Piepton und sehen neben der Zeitanzeige ein blinkendes Schüttelsymbol



Heißluftfunktion

Die RapidAir Plus-Technologie mit ihrem einzigartigen sternförmigen Design lässt die heiße Luft um und durch die Lebensmittel zirkulieren und sorgt so für ein gleichmäßiges Garen innen und außen für köstliche, hausgemachte Gerichte.



Heißluft- und Dampffunktion

Nur für große Pfanne: Mit der RapidAir Plus Air-Steam-Technologie werden Ihre Gerichte sanft gedämpft und sind durch das Heißluftgaren dennoch herrlich knusprig.



Dampffunktion

Nur für große Pfanne: Unsere Air Steam-Technologie sorgt für eine gute Dampfzufuhr für Gemüse, Fisch, Knödel oder Backwaren und schafft so für eine zarte Konsistenz, ohne dass das Essen durchweicht oder wässrig wird.



Anzeigesymbol „Kein Wasser“

Das ist das rechte Symbol auf der Digitalanzeige. Wenn es mit einem Piepton blinkt, bedeutet dies, dass sich kein Wasser im Behälter befindet oder dass der Behälter nicht richtig eingesetzt wurde. Befüllen Sie den Behälter mit Wasser und stellen Sie sicher, dass er richtig sitzt. Drücken Sie dann die Stopp/Start-Taste. Die Anzeige erlischt.



Dampfreinigungsfunktion

Nur für große Pfanne: Drücken Sie die Dampfreinigungstaste einmal, um mit der Reinigung der rechten Kammer zu beginnen und Fettrückstände in der Pfanne und im Bereich des Heizelements zu lösen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Reinigung – Dampfreinigung“.



Entkalkungsfunktion

Nur für große Pfanne: Halten Sie die Dampfreinigungstaste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Entkalkungssymbol blinkt. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel „Reinigung – Entkalken“.



Garvorgang pausieren

Drücken Sie die Start-/Pause-Taste oder setzen Sie die Pfanne/den Korb wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

Voreinstellungen

Voreinstellungen sind Garprogramme, die Temperatur und Garzeit für eine bestimmte Speisemenge empfehlen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Kochen mit Voreinstellungen".

					
Snacks auf Basis von tiefgekühlten Kartoffeln	Steak	Frische Kartoffeln	Vegan	Hähnchenunterschenkel	Fisch
					
Gemüse	Brot	Muffins/ Kuchen	Aufwärmen	Knödel	

Geräusche des Geräts

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können Geräusche auftreten. Diese sind normal und stammen von der Pumpe und dem Lüfter.

Benachrichtigungstöne

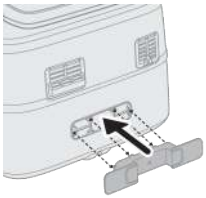
Manchmal hören Sie einen Ton, z. B. wenn das Gerät den Garvorgang beendet hat oder wenn während des Garvorgangs eine Aktion erforderlich ist, z. B. die Speisen geschüttelt oder gewendet werden sollen.

Vor dem ersten Gebrauch

Wichtig!

- **Bei der ersten Verwendung kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies sollte sich nach einigen Minuten verflüchtigen.**
- **Vor dem ersten Garen reinigen Sie das Gerät sorgfältig, wie im Kapitel „Reinigung“ beschreiben.**

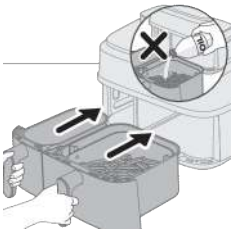
1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2 Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel „Reinigung“).



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

Achtung

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

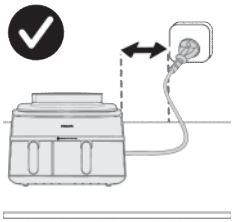


Achtung

- **Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Befüllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. 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.**

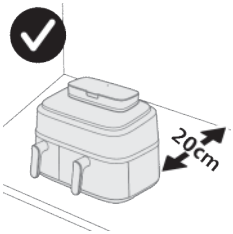
Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

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



Hinweis

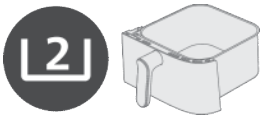
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie den Airfryer nicht neben ein anderes Kochgerät, in die Nähe der Küchenwand oder unter einen Hängeschrank, da heißer Dampf kondensieren und an den Oberflächen herunterlaufen kann.
- Bei normalem Gebrauch muss eine gute Belüftung um das Produkt herum gewährleistet werden.



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

Garanleitung

Für die rechte und die linke Pfanne gibt es unterschiedliche Garfunktionen. Sie können die entsprechende Pfanne für die gewünschte Garfunktion auswählen.

	Garmodus		
	Heißluftfrittieren	Dampf-/Heißluftgaren	Dampfgaren
Kleine Pfanne 	✓	✗	✗
Große Pfanne 	✓	✓	✓

Vergewissern Sie sich vor der Verwendung der Dampf- und Heißluftfunktion, dass sich genügend Wasser im Wasserbehälter befindet.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge im Wasserbehälter.

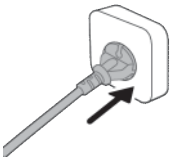
Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Garen.

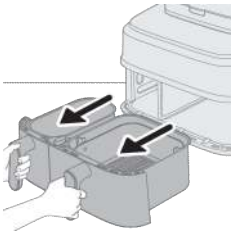
Garen in zwei Pfannen

Garen mit Timer-Funktion

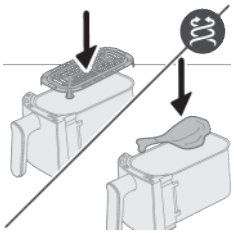
Wenn Sie zwei Speisen mit unterschiedlichen Funktionen, Temperaturen und Garzeiten zubereiten, sollten Sie die **Timer-Funktion** nutzen, damit beide Pfannen gleichzeitig fertig garen.

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

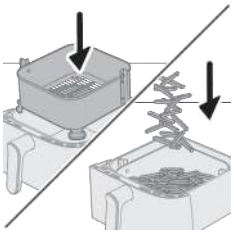




2 Ziehen Sie beide Pfannen am Griff aus dem Gerät.



3 Setzen Sie die Bodenplatte in die kleine Pfanne ein.

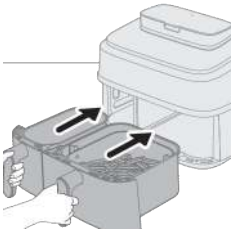


4 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

Hinweis

- Achten Sie darauf, dass beim Einsetzen in die Pfanne die Anschläge links und rechts am Korb richtig 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.

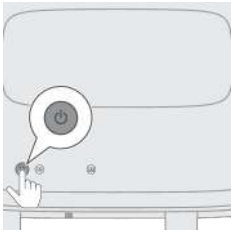
5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.



6 Schieben Sie die Pfannen zurück in den Airfryer.

Achtung

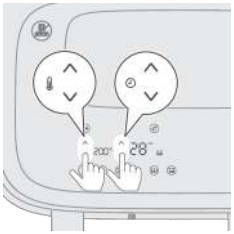
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**



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



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



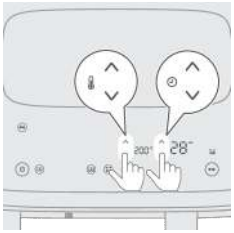
9 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.



10 Wählen Sie die große Pfanne aus.



11 Wählen Sie die gewünschte Garfunktion aus: Heißluftgaren, Dampfgaren oder Dampf-/Heißluftgaren.
Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur MAX-Markierung, bevor Sie die Dampf- oder die Dampf-/Heißluftfunktion auswählen.



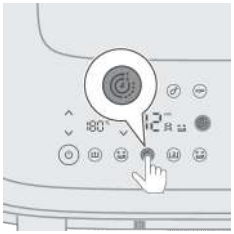
12 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen.

Wenn Sie die Dampf- oder Dampf-/Heißluftfunktion auswählen, können Sie die Gartemperatur einstellen. Für die Dampffunktion ist die Temperatur auf 100 °C festgelegt und nicht einstellbar.

Informationen zu den empfohlenen Lebensmittelmengen, Temperaturen und Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle im Kapitel „Garen in der Einzelpfanne".



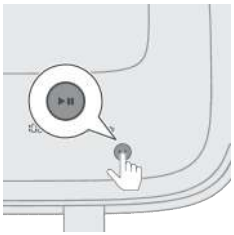
13 Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um sich daran erinnern zu lassen, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln.



14 Drücken Sie die Timer-Funktionstaste, um sicherzustellen, dass beide Gerichte gleichzeitig fertig gegart sind.

Wenn Sie zwei Lebensmittel mit unterschiedlichen Funktionen, Temperaturen und Garzeiten zubereiten und diese nicht gleichzeitig fertig werden müssen, können Sie diesen Schritt überspringen.

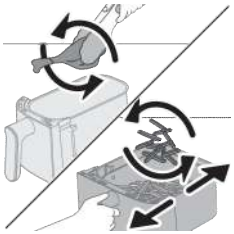
Wenn Sie während des Garvorgangs die Zeit für eine Pfanne einstellen, wird die **Timer-Funktion** deaktiviert, und beide Pfannen arbeiten getrennt. Um die **Timer-Funktion** wieder zu aktivieren, drücken Sie auf die Start/Pause-Taste. Drücken Sie dann auf die angezeigte **Timer-Funktionstaste**. Drücken Sie dann die Start-/Pause-Taste erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

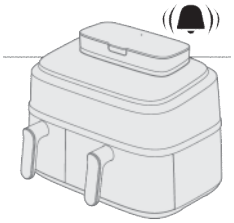


15 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.

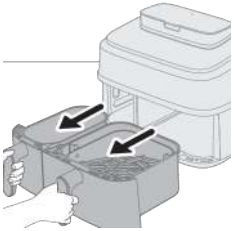


16 Wenn Sie das Tonsignal der Schüttelerinnerung hören, nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus und schütteln Sie sie über dem Spülbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.





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



18 Ziehen Sie die Pfannen heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Wenn das noch nicht der Fall ist, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in den Airfryer und warten Sie noch ein paar Minuten.

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

Hinweis

- Um beide Pfannen anzuhalten, drücken Sie auf die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Garvorgang für beide Pfannen fortzufahren.
- Um nur eine Pfanne anzuhalten, wählen Sie zuerst diese Pfanne aus und drücken dann auf die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie die Taste erneut, um mit dem Garvorgang für diese Pfanne fortzufahren.
- Sie können für eine Pfanne eine Voreinstellung und für die andere manuelle Einstellungen verwenden.
- Das Gerät hält automatisch an, wenn Sie eine Pfanne herausziehen, und setzt den Garvorgang fort, wenn Sie sie wieder einsetzen.

Anweisungen zu den verschiedenen Garfunktionen finden Sie in den entsprechenden Abschnitten im Kapitel „Garen in der Einzelpfanne".

Garen in der Einzelpfanne

Wenn Sie kleine Portionen heißluftgaren möchten, wählen Sie die kleine Pfanne aus.

Wenn Sie große Portionen heißluftgaren, dampf-/heißluftgaren oder dampfgaren möchten, entscheiden Sie sich für die große Pfanne .

Die nachstehenden Anweisungen beziehen sich auf die große Pfanne.

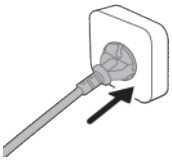
Hinweis

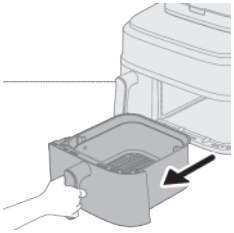
- Verwenden Sie eine Zange, um große oder empfindliche Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Je nach Zutaten sollten Sie überschüssiges Öl oder Fett nach jeder Charge oder vor dem Schütteln oder Auswechseln des Korbs vorsichtig aus der Pfanne abgießen. Stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Oberfläche und tragen Sie ofenfeste Handschuhe, wenn Sie überschüssiges Öl oder Fett abgießen. Setzen Sie dann den Korb wieder in die Pfanne ein.

Heißluftfunktion

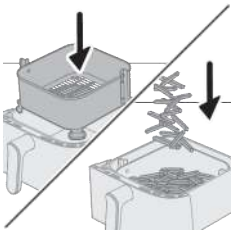
Heißluftgaren in der großen Pfanne mithilfe der Lebensmitteltabelle

1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.





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

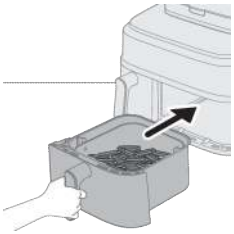


3 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

4 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

Hinweis

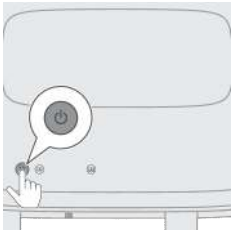
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechende Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge und überfüllen Sie den Korb nicht, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen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



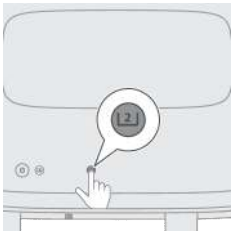
5 Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer.

Achtung

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



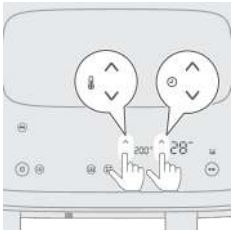
6 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



7 Wählen Sie die große Pfanne aus.



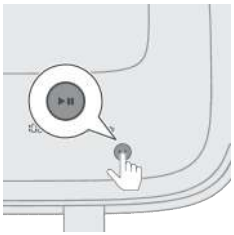
8 Wählen Sie die Taste für die Heißluftfunktion.
Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



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



10 Drücken Sie die Schüttelerinnerungstaste, um daran erinnert zu werden, Ihre Speisen während des Garvorgangs zu schütteln, wenn die Zutaten geschüttelt oder gewendet werden müssen (siehe Lebensmitteltabelle).



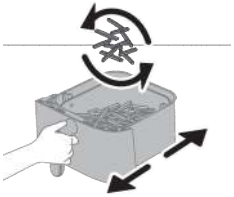
11 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

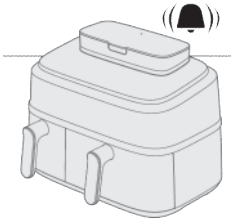
Hinweis

- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Gareinstellungen drücken.

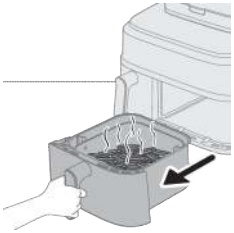


12 Wenn Sie das Tonsignal der Schüttelerinnerung hören, ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus und schütteln Sie sie über dem Spülbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.





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



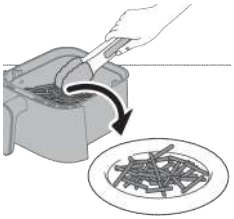
14 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Achtung

- **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.



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

Achtung

- **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.**

Lebensmitteltabelle – große Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	800 g	200 °C	28–31	- 7 x 7 mm - Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Große Portion	900 g	200	29	- Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 14, 18, 21 und 25 Minuten oder drehen Sie sie um. - Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
Hausgemachte Pommes frites	800 g	180 °C	30–40	- 10 x 10 mm - Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren

Gefrorene Chicken Nuggets	600 g	200 °C	10–20	-	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Frühlingsrollen	600 g	200 °C	18–24	-	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hamburger	4 Patties	200 °C	15–20	-	Ca. 150 g pro Stück - Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hackbraten	1.200 g	150 °C	55–60	-	Backzubehör verwenden
Fleischkoteletts ohne Knochen	4 Stücke	200 °C	15–20	-	ca. 150 g/5 oz - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Dünne Würstchen	10 Stücke	200 °C	11–15	-	Ca. 50 g pro Stück - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g pro Stück)	4 Stücke	180 °C	23	-	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hühnerbrust	4 Stücke	180 °C	15–25	-	Ca. 200 g pro Stück - Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzes Hähnchen	1.200 g	180 °C	50–60		
Ganzer Fisch	3 Stücke	180 °C	20–25	-	Ca. 300–400 g pro Stück
Fischfilet	5 Stücke	160 °C	25–32	-	ca. 200 g

Gemischtes Gemüse	1000 g	180 °C	22	-	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen umgehend nach 11 und 17 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.
Muffins (ca. 40 g/Stück)	6 Stücke	160 °C	13		
Kuchen	500 g	150 °C	35–40	-	Verwenden Sie den XL-Gar- und Backtopf. Prüfen Sie den Garzustand, bevor Sie den Kuchen herausnehmen.
Vorgebackenes Brot/Brötchen (ca. 60 g)	4 Stücke	180 °C	8		

Vegan	12 Stücke	180 °C	12–15	-	Frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel - Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hausgemachtes Brot	550 g	150 °C	33–35	-	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



Lebensmitteltabelle – kleine Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites	300 g	200 °C	28–30	- 7 x 7 mm - Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) Große Portion	670 g/24 oz	200	48	- Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln Sie die Speisen umgehend manuell nach 21, 27, 34 und 40 Minuten oder drehen Sie sie um. - Schütteln Sie die Speisen während des Garvorgangs 4 Mal, um eine optimale Garleistung für große Portionen Pommes frites zu erzielen.
Hausgemachte Pommes frites	300 g	180 °C	30–38	- 10 x 10 mm - Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Gefrorene Chicken Nuggets	300 g	200 °C	20–22	- Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren

Gefrorene Frühlingsrollen	300 g	200 °C	20–23	-	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hamburger	300 g	200 °C	21–24	-	Ca. 150 g pro Stück - Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fleischkoteletts ohne Knochen	300 g	200 °C	20–22	-	Ca. 150 g pro Stück - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Dünne Würstchen	6 Stücke	200 °C	13–17	-	Ca. 50 g pro Stück - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterschenkel (ca. 125 g pro Stück)	4 Stücke	180 °C	29	-	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hühnerbrust	3 Stücke	180 °C	20–25	-	Ca. 200 g pro Stück - Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Ganzer Fisch	1 Stück	180 °C	24–26	-	Ca. 300–400 g pro Stück
Fischfilet	2 Stücke	160 °C	25–32	-	Ca. 200 g pro Stück

Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	800 g	180	24	-	Schalten Sie die Schüttelerinnerung aus, und schütteln oder rühren Sie die Speisen umgehend nach 12 und 18 Minuten während des Garvorgangs, um eine optimale Garleistung für große Portionen gemischtes Gemüse zu erzielen.
Muffins (ca. 40 g/Stück)	5 Stücke	160 °C	18		
Vorgebackenes Brot/Brötchen (ca. 60 g)	3 Stücke	180	8		
Vegan	12 Stücke	190 °C	15–18	-	Frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel
				-	Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren



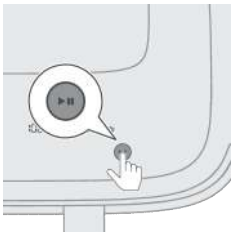
Heißluftgaren mit Voreinstellung in der großen Pfanne

1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 8 im Kapitel „Heißluftgaren in der großen Pfanne mithilfe der Lebensmitteltabelle“.

2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp:

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



3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

In der folgenden Tabelle finden Sie die empfohlene Lebensmittelmenge gemäß der Standardzubereitungszeit.

Voreinstellung – große Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		800 g	200 °C	28 min	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Criss-Cross Pommes frites usw. Zwischendurch 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Steak (Rind- und Schweinekoteletts)		600 g	200 °C	20 min	- Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe. - Bis zu 4 Fleischkoteletts ohne Knochen. - Einmal wenden
Vegan (frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel)		12 Stücke	180 °C	12 min	- 40 g pro Stück Frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren.
Frische Kartoffeln (auch Bratkartoffeln genannt)		800 g	180 °C	30 min	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - 10 x 10 mm dick geschnitten - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Dazwischen 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterschenkel (Geflügel)		8–10 Stück	180 °C	32 min	- 120–130 g pro Hähnchenunterschenkel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		600 g	180 °C	23 min	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		1000 g	180 °C	22 min	- Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)
Kuchen		500 g	140 °C	35 min	- XL-Backzubehör für die große Pfanne verwenden (199 x 189 x 80 mm).

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Brot		500 g	180 °C	35 min	- 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.
Aufwärmen		-	160 °C	5 min	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an



Voreinstellung – kleine Pfanne

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Tiefgekühlte Snacks aus Kartoffeln		300 g	200 °C	30 min	- Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Criss-Cross Pommes frites usw. Zwischendurch 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Steak (Rind- und Schweinekoteletts)		400 g	200 °C	22 min	- Scheiben mit einer Dicke von 2 bis 2,5 cm, 200 g pro Scheibe. - Bis zu 4 Fleischkoteletts ohne Knochen. - Einmal wenden
Vegan (frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel)		8 Stücke	190 °C	15 min	- 40 g pro Stück Frische vegane Convenience-Snacks wie Falafel Dazwischen 2 bis 3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Frische Kartoffeln (auch Bratkartoffeln genannt)		300 g	180 °C	35 min	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - 10 x 10 mm dick geschnitten - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. - Dazwischen 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren.

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Hähnchenunterschenkel (Geflügel)		4–5 Stück	180 °C	36 min	- 120–130 g pro Hähnchenunterschenkel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		300 g	180 °C	25 min	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		400 g	180 °C	25 min	- Grob gehackt - Gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln)
Muffin		6 Stücke	150 °C	20 min	- Muffinförmchen für kleinen Korb verwenden
Brot		300 g	160 °C	40 min	- Backzubehör verwenden
Aufwärmen		-	170 °C	6 min	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an

Tipp: Warmhaltefunktion

- 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.

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.

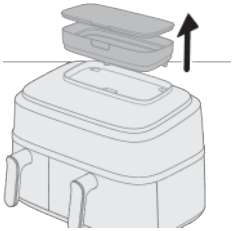
Hinweis

- 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.

Heißluft- und Dampffunktion

Dampf-/Heißluftgaren mit Lebensmitteltabelle



1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.

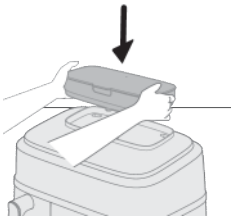


2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.



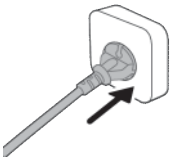
3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

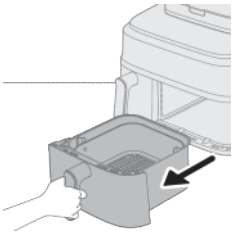


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

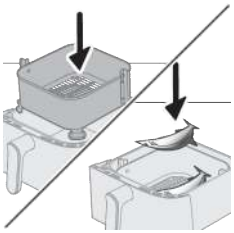
Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampf-/Heißluftfunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.

5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.





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



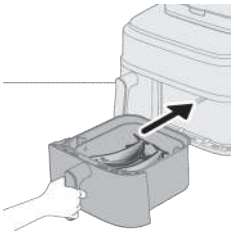
7 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

8 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.

9 Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer.



Achtung

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



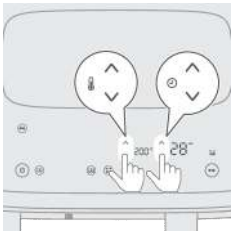
10 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



11 Wählen Sie die große Pfanne aus.



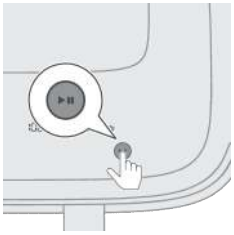
12 Wählen Sie die Dampf-/Heißluftfunktion aus.
Die Zeit- und Temperaturanzeige auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



13 Drücken Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern von Zeit und Temperatur, um die gewünschte Zeit und Temperatur auszuwählen (siehe folgende Lebensmitteltabelle).



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



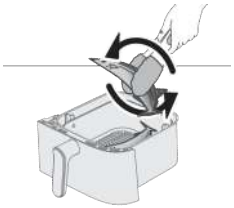
15 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

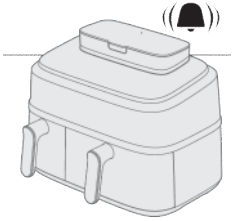
Hinweis

- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Wenn die Temperatur und die Zeit auf dem Display konstant bleiben und nicht blinken, bedeutet dies, dass das Gerät normal funktioniert. Nach 20 Sekunden Garzeit hören Sie den Motor/Lüfter und sehen, wie Dampf an der Rückseite der Maschine austritt.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Gareinstellungen drücken.

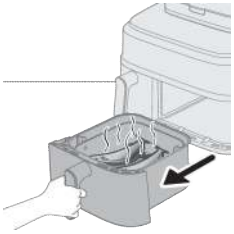


16 Wenn Sie das akustische Signal der Schüttelerinnerung hören, ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus und schütteln sie über dem Spülbecken. Setzen Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät ein.





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



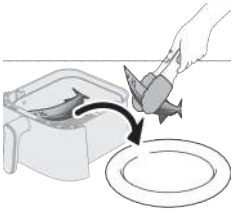
18 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Achtung

- **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.



19 Nehmen Sie die Zutaten vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

Achtung

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



Lebensmitteltabelle – große Pfanne

Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Frische Kartoffelwürfel (auch Bratkartoffeln genannt)	800 g	180 °C	26–35	- Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunter-schenkel	10 Stücke	180 °C	27–30	- Ca. 125 g pro Stück - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Hühnerbrust	4 Stücke	160 °C	20–22	- Ca. 200 g pro Stück - Geben Sie 10 g Rapsöl hinzu
Ganzer Fisch	3 Stücke	200 °C	18–21	- Ca. 300–400 g pro Stück - Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren
Fischfilet	5 Stücke	160 °C	20–21	- ca. 200 g - Geben Sie 10 g Rapsöl hinzu
Gemischtes Gemüse	1000 g	200 °C	19–21	- Garzeit nach Geschmack einstellen - Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Blumenkohl	600 g	160 °C	19–21	- Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren - 10 g Rapsöl

Karotten	600 g	180 °C	19–21	- Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren - 10 g Rapsöl
Hausgemachtes Brot	550 g	180 °C	30–35	- 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
Knödel	400 g/14 oz	160 °C	15–18	
Ganzes Hähnchen	1200 g	180 °C	50–60	

Dampf-/Heißluftgaren mit Voreinstellung

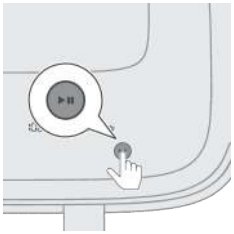
1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 12 im Kapitel „Dampf-/Heißluftfunktion – Dampf-/Heißluftgaren mit Lebensmitteltabelle".



2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp

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



3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

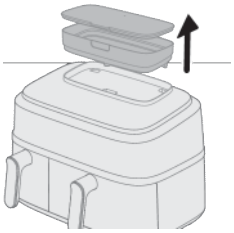
Tabelle mit Voreinstellungen

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Frische Kartoffeln (auch Bratkartoffeln genannt)		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Mehligkochende Kartoffeln verwenden - 10 x 10 mm dick geschnitten - 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen - Zwischendurch 2–3 Mal schütteln, wenden oder umrühren
Hähnchenunterschenkel (Geflügel)		8–10 Stück	180 °C	27 min	- 120–130 g pro Hähnchenunterschenkel - Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		600 g	200 °C	18 min	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		550 g	160 °C	19 min	- Hartes Gemüse wie Broccoli/Blumenkohl - Die Schüttelerinnerung ist standardmäßig aktiviert und fordert Sie auf, die Pfanne während des Garvorgangs zweimal zu schütteln. - Wenn Sie gemischtes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln) garen, stellen Sie die Temperatur auf 200 °C ein
Brot		500 g	180 °C	30 min	- 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
Knödel		400 g	160 °C	15 min	-
Aufwärmen		-	150 °C	20 min	- Passen Sie die Zeit je nach Lebensmittel und Menge an

Dampffunktion

Dampfgaren mit Lebensmitteltabelle



1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.



2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

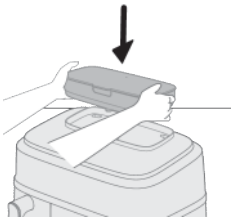
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

Die erforderliche Wassermenge hängt vom jeweiligen Lebensmittel und der Garzeit ab.

Wenn die Garzeit mehr als 50 Minuten beträgt, müssen Sie den Wasserbehälter möglicherweise während des Garvorgangs nachfüllen.

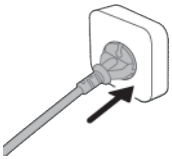


3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

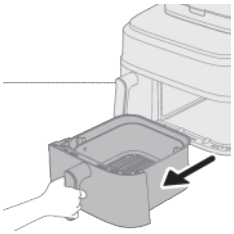


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

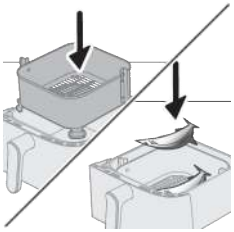
Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampffunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.



5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



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

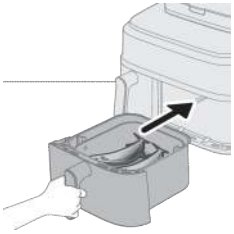


7 Setzen Sie den Korb in die große Pfanne ein.

8 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.



9 Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer.

Achtung

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



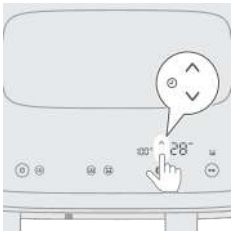
10 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.



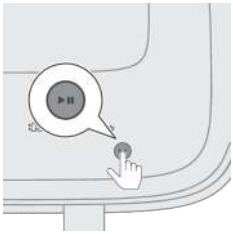
11 Wählen Sie die große Pfanne aus.



12 Wählen Sie die Dampffunktion aus.
Die Zeit auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



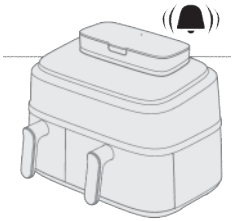
13 Drücken Sie die Taste „Zeit erhöhen/verringern", um die gewünschte Zeit auszuwählen.



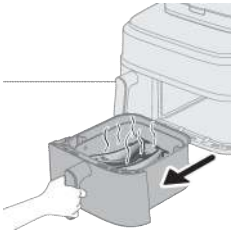
14 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Garvorgang zu starten.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

Hinweis

- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Wenn die Temperatur und die Zeit auf dem Display konstant bleiben und nicht blinken, bedeutet dies, dass das Gerät normal funktioniert. Nach 20 Sekunden Garzeit hören Sie den Motor/Lüfter und sehen, wie Dampf an der Rückseite der Maschine austritt.
- Sie können die Gareinstellungen während des Garvorgangs jederzeit ändern, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen oder Verringern der Gareinstellungen drücken.



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



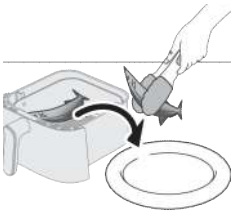
16 Ziehen Sie die Pfanne heraus und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Achtung

- **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.**
- **Achten Sie auf einen plötzlichen Dampfstoß, wenn Sie den Korb nach dem Garen herausnehmen.**

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.



17 Nehmen Sie die Zutaten vorsichtig mit einer Grillzange aus der Pfanne.

Achtung

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



Lebensmitteltabelle – große Pfanne

Zutaten	Lebensmittel-menge	Temperatur	Zeit (Min.)	Hinweis
Würfel aus frischen Kartoffeln	800 g	100 °C	28–35	
Ganze Kartoffeln	4 Stücke	100 °C	45–55	- Ca. 250–300 g pro Stück
Hähnchenunter-schenkel	10 Stücke	100 °C	30–40	- Ca. 125 g pro Stück
Ganzer Fisch	3 Stücke	100 °C	18–22	- Ca. 300–400 g pro Stück
Hartes Gemüse	550 g/19 oz	100 °C	10–14	- Wie Brokkoli, Blumenkohl
Knödel	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Schweinerippen	300 g/11 oz	100 °C	30–35	- Teller in einer bestimmten Größe verwenden
Reis	320 g/11 oz	100 °C	25–30	- Verwenden Sie einen Kochtopf, einen Backtopf, eine Silikonform usw. - Geben Sie 320 ml Wasser in den Topf. Das Verhältnis Reis/Wasser beträgt 1:1,2
Hühnerbrust	4 Stücke	100 °C	20–30	- Ca. 200 g pro Stück
Yamswurzel/Süß-kartoffel	8 Stücke	100 °C	45–60	- Ca. 100 g pro Stück

Dampfgaren mit Voreinstellung

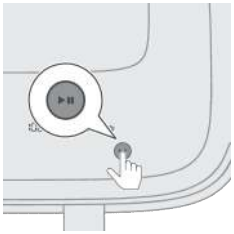
1 Befolgen Sie die Schritte 1 bis 12 im Kapitel „Dampffunktion“.



2 Wählen Sie die Voreinstellung aus.

Tipp

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



3 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.

Tabelle mit Voreinstellungen

Die in der Tabelle angegebenen Garzeiten sind Richtwerte für frische Zutaten. Wenn die Ergebnisse nicht den Erwartungen entsprechen, passen Sie die Garzeiten an.

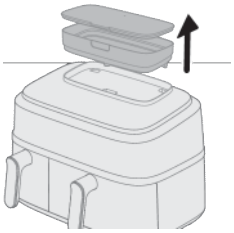
Voreinstellungen	Symbol	Lebensmittelmenge	Temperatur (Standard)	Zeit (Standard)	Hinweis
Frische Kartoffeln		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- In Würfel schneiden
Hähnchenunterschenkel (Geflügel)		8–10 Stück	100 °C	40 min	- 120–130 g pro Hähnchenunterschenkel
Fisch (Fisch und Meeresfrüchte)		600 g	100 °C	20 min	- Ganzer Fisch mit Haut, ca. 300 g
Gemüse		550 g	100 °C	14 min	- Hartes Gemüse wie Broccoli/Blumenkohl
Knödel		400 g	100 °C	20 min	-

Reinigen

Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme

Verwenden der Dampfreinigungsfunktion

Diese hilft dabei, fettige Rückstände aufzulösen und die große Pfanne gründlich zu reinigen. Das Programm dauert 20 Minuten, mit 15 Minuten für die Dampfreinigung und 5 Minuten für das Trocknen der Pfanne.



1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.

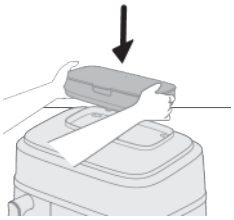


2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

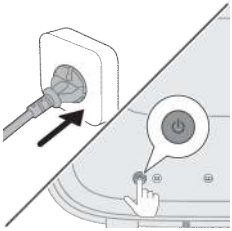


3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

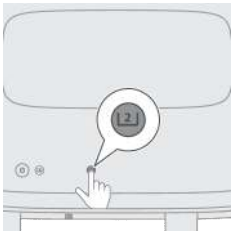


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampffunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.



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



6 Wählen Sie die große Pfanne aus.



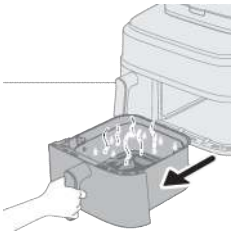
7 Drücken Sie die Dampfreinigungstaste, um die Reinigung der rechten Kammer zu starten.
Die Zeit auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



8 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Reinigungsvorgang zu starten.
Die Temperatur- und Zeitanzeige hört auf zu blinken.



9 Nach 15 Minuten gibt das Gerät einen Dauerton aus und das Dampfreinigungssymbol blinkt, bis Sie die Pfanne herausnehmen.
Dies zeigt an, dass der Reinigungsprozess abgeschlossen ist und eine Trocknungsphase von 5 Minuten verbleibt.



10 Nehmen Sie die Pfanne heraus und leeren Sie sie aus.

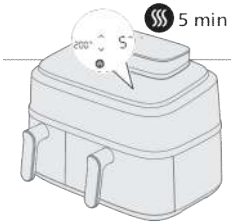


11 Spülen Sie den Korb und die Pfanne aus, um Rückstände zu entfernen.

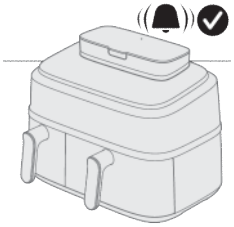
Wenn Fett in der Pfanne und im Korb zurückbleibt, reinigen Sie diese mit Seifenwasser oder Spülmittel und einem Schwamm und spülen Sie sie anschließend erneut aus.

12 Wischen Sie gelöstes Fett im Bereich der Heizung mit einem Wischtuch oder einem Küchentuch ab.

Bei Verwendung der Heißluft- und der Dampf-/Heißluftfunktionen sammelt sich etwas Fett um den Heizbereich an. Regelmäßige Dampfreinigung und Abwischen sorgen dafür, dass die Innenfläche der Oberseite sauber bleibt.



13 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein, um den Trockenmodus automatisch zu starten.



14 Nach 5 Minuten gibt ein Piepton an, dass das Trocknungsprogramm abgeschlossen ist.

Tipp

- Vor der ersten Verwendung oder bei längerer Nichtbenutzung empfehlen wir, die Dampfreinigungsfunktion zu verwenden, um den Wasserkreislauf und die rechte Kammer gründlich zu reinigen.

Hinweis

- Wenn Sie das Dampfreinigungs- oder Entkalkungsprogramm starten, kann es sein, dass mehr Dampf aus der Rückseite des Geräts als im Steam-Modus austritt, was daran zu erkennen ist, dass sich mehr Kondenswasser an der Wand bildet. Bevor Sie diese beiden Programme starten, stellen Sie sicher, dass 1) der Luftauslass nicht direkt auf eine Steckdose gerichtet ist, 2) keine anderen Küchengeräte neben die Maschine stehen, 3) die Maschine 20 cm von der Wand entfernt steht, um die Bildung von Kondenswasser an der Wand zu verringern.

Verwenden der Entkalkungsfunktion

Nach jeweils 10 Stunden Dampfbetrieb blinkt das Symbol und zeigt an, dass es Zeit ist, ein Entkalkungsprogramm durchzuführen. Diese Funktion hilft dabei,

Kalkablagerungen im Wassersystem des Geräts zu entfernen und verlängert seine Lebensdauer.

Je nach Softwareversion des Geräts gibt es zwei verschiedene Entkalkungsmethoden.

- (**Methode 1**) Nur Wasser
- (**Methode 2**) Wasser und Entkalker

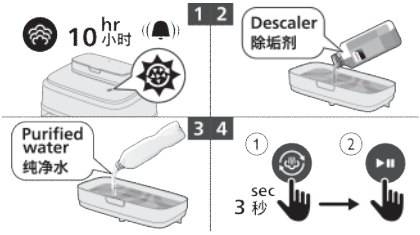
Prüfen Sie den Aufkleber auf dem Gerät, und vergleichen Sie ihn mit der Tabelle unten, um die richtige Entkalkungsmethode für Ihr Gerät auszuwählen.

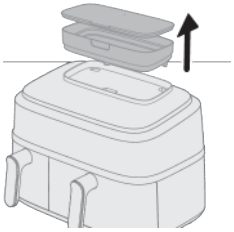
Hinweis: Um eine optimale Entkalkungsleistung zu erzielen, befolgen Sie die auf dem Produktaufkleber angegebene Methode. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Hotline des Servicecenters.

(Methode 1) Verwenden Sie die Methode "Nur Wasser", wenn Sie diesen Aufkleber sehen



(Methode 2) Verwenden Sie die Methode "Wasser und Entkalker", wenn Sie diesen Aufkleber sehen





(1) Nur Wasser

1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.

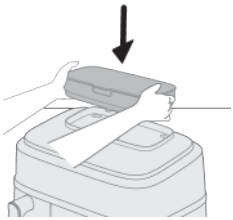


2 Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur **MAX**-Markierung mit Wasser.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.

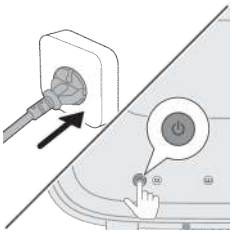


3 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter, um ein Austreten von Wasser zu vermeiden.

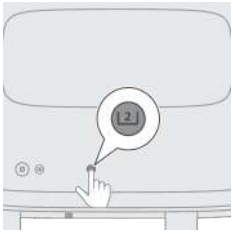


4 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampffunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.



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



6 Wählen Sie die große Pfanne aus.



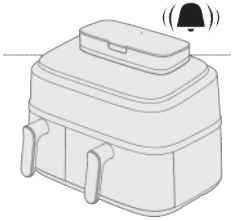
7 Halten Sie die Dampfreinigungstaste länger als 3 Sekunden gedrückt, bis das Entkalkungssymbol angezeigt wird und blinkt.

Die Zeit auf der rechten Seite beginnt zu blinken.

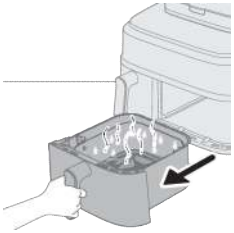


8 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um mit dem Entkalken zu beginnen.

Die Zeitanzeige hört auf zu blinken.



9 Warten Sie 50 Minuten, bis Sie einen Signalton hören, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.



10 Entnehmen Sie die große Pfanne.



11 Gießen Sie das Schmutzwasser aus.

12 Waschen Sie die Pfanne und den Korb ab, spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie. Wischen Sie die Garkammer mit einem trockenen Tuch oder Küchentuch aus.

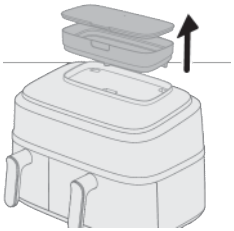
Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion zu verwenden, um den inneren Wasserkreislauf zu spülen und die Pfanne zu trocknen.

Hinweis

- Wenn das Symbol blinkt, sollten Sie das Gerät am besten sofort entkalken. Andernfalls kann es zu Kalkablagerungen im Wasserkreislauf kommen, die diesen verstopfen.

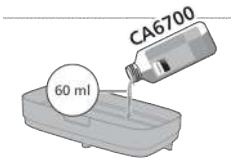
- Wenn Sie das Gerät später entkalken möchten, können Sie die Benachrichtigung überspringen. Sie werden beim nächsten Mal erneut erinnert, wenn Sie den Airfryer einschalten.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen einen Entkalker auf Basis von Schwefelsäure, Salzsäure, Amidosulfonsäure oder Essigsäure (Essig), da dies das Wassersystem im Gerät beschädigen kann und die Kalkablagerungen möglicherweise nicht ordnungsgemäß auflöst.
- Wenn Sie in Ihrer Region öfters hartes Wasser verwenden, müssen Sie das Gerät möglicherweise häufiger entkalken.

(2) Wasser und Entkalker



1 Nehmen Sie den Wasserbehälter aus dem Gerät.

2 Füllen Sie 60 ml des Philips Entkalkers CA6700 in den Wasserbehälter.



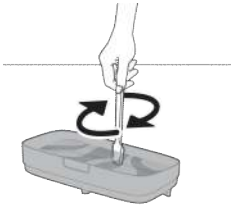
Hinweis: Der Philips Entkalker CA6700 ist nicht im Lieferumfang enthalten Für optimale Entkalkungsergebnisse können Sie diesen separat erwerben.

Hinweis: Um das Gerät zu entkalken, empfehlen wir die Verwendung des Philips Entkalkers CA6700/55 (erhältlich im Philips Online-Shop). Das Gerät muss nach 10 Stunden Verwendung der Dampfgarfunktion entkalkt werden. Wenn Sie einen Entkalker auf Basis von Zitronensäurepulver verwenden möchten, empfehlen wir, 40 g Zitronensäurepulver in Lebensmittelqualität mit 800 ml Wasser zu mischen, um eine Entkalkungslösung zu erhalten. Wenn Sie das Gerät nicht entkalken, erlischt Ihre Garantie.

3 Füllen Sie den Wasserbehälter mit 740 ml Wasser auf.



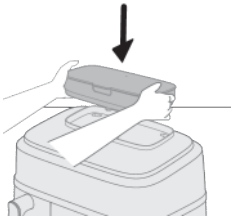
Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.



4 Mischen Sie das Wasser und den Entkalker gleichmäßig im Wasserbehälter.

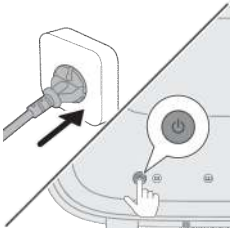


5 Befestigen Sie den Deckel auf dem Wasserbehälter.

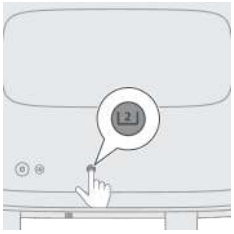


6 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.

Wenn der Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt ist, fließt kein Wasser zum Dampferzeuger. Dadurch blinkt das Symbol „Kein Wasser“ und es können seltsame Geräusche vom Lüfter und Motor erzeugt werden. Die Dampffunktion ist in diesem Fall möglicherweise deaktiviert.



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



8 Wählen Sie die große Pfanne aus.

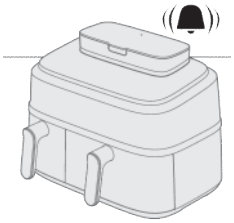


9 Halten Sie die Dampfreinigungstaste länger als 3 Sekunden gedrückt, bis das Entkalkungssymbol angezeigt wird und blinkt.

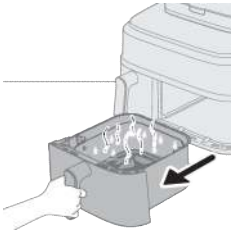
Die Zeit auf der rechten Seite beginnt zu blinken.



10 Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um mit dem Entkalken zu beginnen. Die Zeitanzeige hört auf zu blinken.



11 Warten Sie 50 Minuten, bis Sie einen Signalton hören, der anzeigt, dass das Programm beendet ist.



12 Entnehmen Sie die große Pfanne.



13 Gießen Sie das Schmutzwasser aus.

Achtung: Gehen Sie vorsichtig mit der heißen Pfanne um.

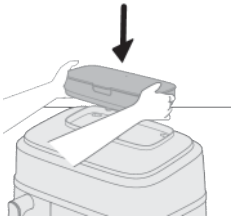


14 Gießen Sie die verbleibende Entkalkerlösung aus dem Wasserbehälter ab.



15 Füllen Sie den Wasserbehälter ausschließlich mit Wasser auf.

Hinweis: Wenn Sie in einer Region mit sehr hartem Wasser leben, empfehlen wir die Verwendung von gereinigtem oder destilliertem Wasser.



16 Setzen Sie den Wasserbehälter auf die Rille oben am Gerät, und drücken Sie ihn nach unten, um sicherzustellen, dass er fest sitzt.



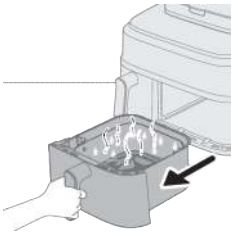
17 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.



18 Drücken Sie die **Start-/Pause**-Taste, um mit dem Entkalken fortzufahren.



19 Der Entkalkungsvorgang dauert weitere 7 Minuten und ist abgeschlossen, wenn Sie erneut einen Signalton hören.



20 Entnehmen Sie die große Pfanne.

21 Waschen Sie die Pfanne und den Korb ab, spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie. Wischen Sie die Garkammer mit einem trockenen Tuch oder Küchentuch aus.

Es wird empfohlen, die Dampfreinigungsfunktion zu verwenden, um den inneren Wasserkreislauf zu spülen und die Pfanne zu trocknen.

Hinweis

- Wenn das Symbol blinkt, sollten Sie das Gerät am besten sofort entkalken. Andernfalls kann es zu Kalkablagerungen im Wasserkreislauf kommen, die diesen verstopfen.
- Wenn Sie das Gerät später entkalken möchten, können Sie die Benachrichtigung überspringen. Sie werden beim nächsten Mal erneut erinnert, wenn Sie den Airfryer einschalten.
- Verwenden Sie unter keinen Umständen einen Entkalker auf Basis von Schwefelsäure, Salzsäure, Amidosulfonsäure oder Essigsäure (Essig), da dies das Wassersystem im Gerät beschädigen kann und die Kalkablagerungen möglicherweise nicht ordnungsgemäß auflöst.
- Wenn Sie in Ihrer Region öfters hartes Wasser verwenden, müssen Sie das Gerät möglicherweise häufiger entkalken.

Allgemeine Reinigung

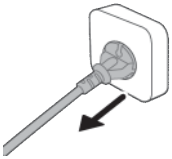
Warnung

- **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.

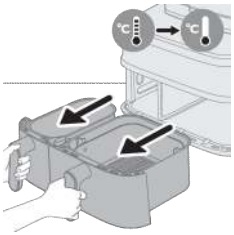
Wenn sich innerhalb oder um die Oberfläche der Dampfaustrittsdüse herum Dampf ansammelt, wischen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

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.

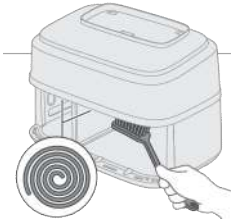
3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe „Reinigungstabelle").

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 Außen- und Innenseite des Geräts (inkl. Dampfaustrittsdüse, Oberfläche usw.) 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.

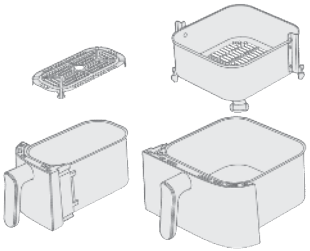
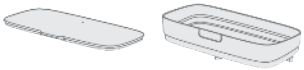
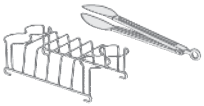
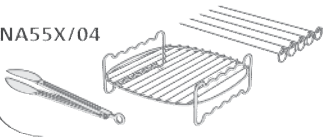
Hinweis

- 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.

Tipp

- Wenn Speisereste an der Pfanne haften, verwenden Sie das automatische Dampfreinigungsprogramm, um die Rückstände aufzuweichen und die Reinigung zu erleichtern (siehe „Verwenden der automatischen Reinigungsprogramme").

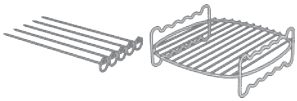
Reinigungstabelle

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

Zubehör

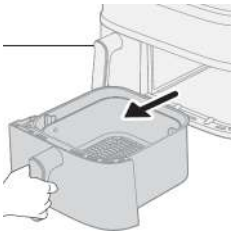
Verwenden des Doppel-Rosts

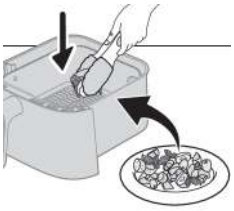
Die zwei Ebenen und der Spieß werden mit den folgenden Modellen geliefert: NA55X/03.



Die zwei Ebenen sind ein nützliches Zubehör zum Kochen auf zwei Ebenen, aber nur mit der großen Pfanne kompatibel.

1 Nehmen Sie die große Pfanne aus dem Gerät.

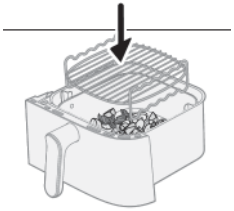




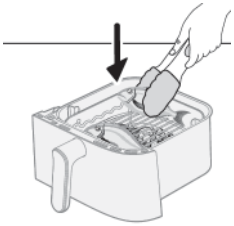
2 Geben Sie die gewünschte Mahlzeit in den Korb.

Hinweis

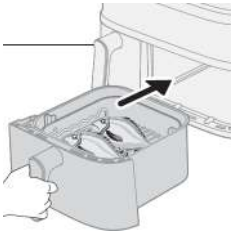
- In der folgenden Tabelle finden Sie empfohlene Speisen zum Kochen mit zwei Ebenen.



3 Setzen Sie die zwei Ebenen auf die Lebensmittel im Korb.



4 Geben Sie die zweite Portion der Lebensmittel auf die zwei Ebenen.



5 Setzen Sie die Pfanne in das Gerät ein und stellen Sie Zeit und Temperatur wie in der folgenden Tabelle angegeben ein. Sobald alles bereit ist, drücken Sie die Start-Taste.

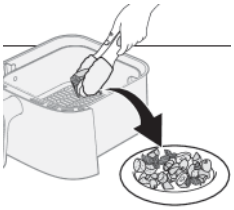
Gerichte	Gewicht (roh)	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Gefrorene Chicken Nuggets	300 g	17–20 Min.	180 °C	
Dünne gefrorene Pommes frites	400 g			
Gefrorene Chicken Wings	450 g	16–20 Min.	200 °C	
Gefrorene Hähnchenburger-Patties	350 g			

Maiskolben	800–1000 g	24–28 Min.	180 °C	-	3 Maiskolben
Kartoffelecken	500 g				
Dorade	500–600 g	18–20 Min.	200 °C	-	2 Stück ganzer Fisch
Backkartoffel (geviertelt)	350 g				
Ganze Pilze	200 g	12–16 Min.	200 °C		
Riesengarnelen mit Haut	400 g				
Gegrillter Käse oder Tofu	250 g	15–18 Min.	180 °C	-	Wenden Sie den gegrillten Käse oder Tofu nach der Hälfte der Garzeit
Gemischtes Gemüse	500 g				

Hinweis

- Das oberste in der Tabelle aufgeführte Lebensmittel sollte auf der oberen der zwei Ebenen und das zweite auf der unteren Ebene platziert werden.





1 Nach Abschluss des Garvorgangs verwenden Sie Ofenhandschuhe und Zange, um die Speisen vorsichtig aus dem Korb zu entfernen.

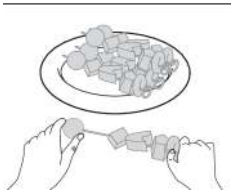
Achtung

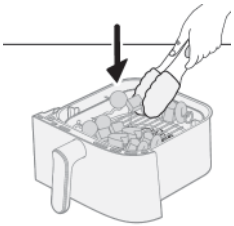
- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die zwei Ebenen entfernen, da sie während des Garens heiß werden.**

Verwenden des Spießes

Der Spieß kann in Kombination mit den zwei Ebenen verwendet werden.

1 Das gewünschte Fleisch und Gemüse auf die Spieße wickeln.

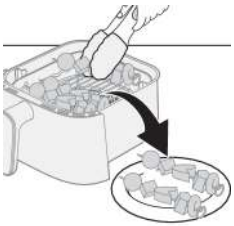




2 Setzen Sie die Spieße in die dafür vorgesehenen Rillen der zwei Ebenen ein.



3 Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.
4 Stellen Sie Zeit und Temperatur gemäß der angegebenen Tabelle ein und beginnen Sie den Garvorgang.



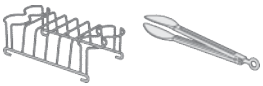
5 Nach Abschluss des Garvorgangs die Speisen vorsichtig mit Ofenhandschuhen und einer Zange aus dem Korb nehmen.

In der Tabelle finden Sie spezifische Empfehlungen zu Garzeiten und Temperaturen.

Korbinhalt	Portion	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Mahlzeit für 5 Spieße	5 Spieße	15–18 Min.	180 °C	- Legen Sie das gemischte Gemüse auf den Boden der Pfanne und die Spieße auf die zwei Ebenen.
Gemischtes Gemüse	500 g			

Verwenden des Frühstücks-Kits

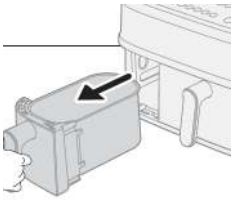
Das Frühstücks-Kit wird mit folgenden Modellen geliefert: NA55X/04.



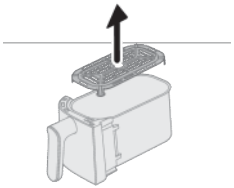
Das Frühstücks-Kit ermöglicht das Kochen von bis zu vier Eiern und vier Toasts gleichzeitig.

Achtung

- **Um die gekochten Eier und den Toast sicher aus dem Frühstücks-Kit zu entfernen, verwenden Sie immer eine Zange, um sich nicht zu verbrennen.**



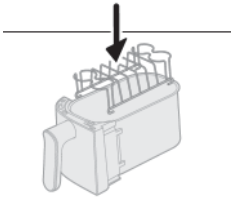
1 Nehmen Sie die kleine Pfanne aus dem Gerät.



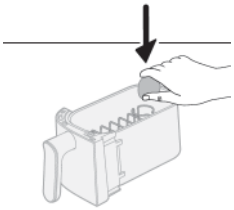
2 Nehmen Sie die Bodenplatte aus der Pfanne.

Hinweis

- Wenn die Bodenplatte nicht entfernt wird, passen die Toastscheiben möglicherweise nicht richtig in die Pfanne.



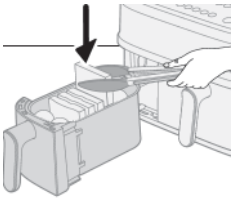
3 Geben Sie das Frühstücks-Kit in die kleine Pfanne.



4 Geben Sie bis zu vier Eier auf das Frühstücks-Kit und setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein.

5 Stellen Sie Zeit und Temperatur gemäß der folgenden Tabelle ein und drücken Sie die Start-Taste.

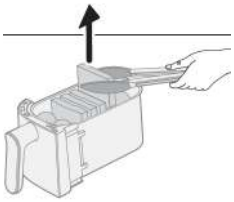
Frühstücks-Kit	Menge	Garzeit	Temperatur	Hinweis
Hart gekochte Eier	4 Eier	10–12 Min.	180 °C	- Kochen Sie zuerst die Eier. Geben Sie den Toast nach der Hälfte der Zeit hinzu.
Weich gekochte Eier	4 Eier	8–10 Min.		
Toasten	5 Stücke	5–6 Min.		



1 Geben Sie die Toastscheiben nach der Hälfte der Zeit in das Frühstücks-Kit und kochen Sie weiter.

Tipp

- Aktivieren Sie die Schüttelerinnerung, damit Sie nicht vergessen, den Toast hinzuzugeben.
- Wenn der Toast nicht in die Pfanne passt, halbieren Sie ihn.



2 Nach Abschluss des Garvorgangs die Eier und den Toast vorsichtig mit einer Zange entfernen.

Bitte beachten Sie die unten stehende Tabelle für Lebensmittel für die spezifischen Garzeiten und Temperaturen.

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, finden Sie auf unserer Website unter **www.philips.com/support** eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
		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.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer hat eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Ein/Aus-Taste wurde noch nicht aktiviert.	Drücken Sie mit dem Daumen die Ein-/Aus-Taste und stellen Sie sicher, dass die gesamte Taste mit dem Finger berührt wird.
Ich sehe, dass sich an einigen Stellen im Inneren meines Airfryers die Beschichtung ablöst.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers 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.
	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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
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.
Ich höre seltsame Geräusche aus dem Inneren des Geräts.	Das Gerät verfügt über einen Lüfter, der die Wärme zu den Lebensmitteln transportiert, sowie eine Wasserpumpe, die für die Dampffunktion des Geräts benötigt wird.	Dieses Geräusch ist normal und beabsichtigt. Wenn das Geräusch lauter wird oder sich deutlich verändert, wenden Sie sich an das Philips Support Center.
Nach dem Garen befindet sich Wasser in der Garkammer.	Der Airfryer erzeugt während des Garvorgangs Dampf. Der Dampf kondensiert an den Speisen und Innenwänden der Garkammer. Das Kondenswasser bleibt nach dem Garen in der Garkammer.	Eine bestimmte Menge Wasser, die nach dem Garen in der Garkammer verbleibt, ist normal. Wischen Sie sie einfach mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch aus.
blinkt immer	Kein Wasser im Wasserbehälter	Geben Sie Wasser in den Wasserbehälter.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter in die Rille, um ihn zu befestigen, und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste.
	Wasserrohr blockiert	Wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land und bitten Sie um weitere Unterstützung.
blinken immer	Dies ist die Erinnerung zum Entkalken	Führen Sie den Entkalkungsvorgang durch. Siehe Kapitel "Entkalken".
Während des Dampfgarens, der Dampfreinigung oder des Entkalkens kann sich Kondenswasser an der Wand bilden	Es ist normal, dass Dampf aus dem Luftauslass auf der rechten Seite austritt und vom Ventilator gegen die Wand gedrückt wird	Stellen Sie das Gerät 20 cm von der Wand entfernt auf und platzieren Sie den rechten Luftauslass des Geräts nicht direkt vor einer Steckdose, um elektrische Probleme zu vermeiden. Stellen Sie keine anderen Küchengeräte in der Nähe auf. Verwenden Sie ein Wischtuch zum Trocknen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine scheint undicht zu sein	Undichtigkeit am inneren Teil des Geräts (Lecken des Wasserrohrs usw.)	Wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land und bitten Sie um weitere Unterstützung.
	Gerät durch äußere Krafteinwirkung oder Verformung beschädigt	
	Leckage am Wasserbehälter	Nehmen Sie den Wasserbehälter heraus und setzen Sie ihn wieder richtig ein Überprüfen Sie den Wasserbehälter auf Risse. Wenden Sie sich an das Service Center in Ihrem Land
Zu wenig Dampf	Es befindet sich nicht genug Wasser im Wasserbehälter	Überprüfen Sie den Wasserbehälter, um sicherzustellen, dass genügend Wasser vorhanden ist.
	Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter in die Rille, um ihn zu befestigen, und drücken Sie dann die Start/Pause-Taste.
	Der Wassereinlass in der Rille auf der Oberseite der Maschine ist verschmutzt/verstopft	Reinigen und spülen Sie den Wassereinlass.
	Verstopfung des Dampferzeugers oder Undichtigkeit der Dampfleitung	Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum verwendet wurde, kann es erforderlich sein, den Dampferzeuger zu entkalken und zu reinigen. Starten Sie das Entkalkungsprogramm. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an das Service Center
Beim Starten des Programms für Dampfgaren, Dampfreinigen und Entkalken ist kein Geräusch vom Ventilator oder Motor zu hören, aber die Anzeige für Temperatur und Zeit leuchtet und blinkt nicht.	Das ist normal. Das Gerät funktioniert.	Warten Sie mehr als 20 Sekunden, um das Phänomen erneut zu überprüfen.
Kondenswasser an einer freien Steckdose während des Dampfgarens, der Dampfreinigung und des Entkalkens	Gerät steht zu nah an einer freien Steckdose	Es wird empfohlen, die Position des Geräts zu ändern oder die Staubabdeckung der Steckdose zu verwenden, damit sich kein Kondenswasser an freien Steckdosen bildet.

Contenido

Instrucciones de seguridad importantes 202
Reciclaje 205
Campos electromagnéticos (CEM) 205
Garantía y asistencia 205
Introducción 206
Descripción general 207
Descripción de las funciones 209
Antes del primer uso 210
Preparativos antes del primer uso 211
Elaboración 213
Cocción en dos recipientes 213
Cocción en un solo recipiente 217
Limpieza 246
Uso de los programas de limpieza automatizados 246
Limpieza general 256
Accesorios 258
Almacenamiento 263
Solución de problemas 264

Instrucciones de seguridad importantes

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



Peligro

- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni 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.
- 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. No retire el recogecable en ningún momento.

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.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso.
- No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo 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 15 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.
- Al cocinar al vapor, tenga cuidado al abrir la tapa para evitar quemaduras.
- El compartimiento de recalentamiento está siempre caliente, incluso si el otro está en funcionamiento.

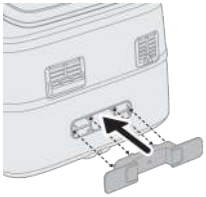


- El compartimiento o cavidad del aparato que no esté en uso puede calentarse cuando el otro sí lo está, por lo que se recomienda mantener todos los cajones en su lugar, incluso cuando solo se utiliza un compartimento o cavidad, y para abrirlos/retirarlos solo cuando sea necesario para llenarlos.
- No coloque la ventana de vapor del aparato contra la toma.

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.
- No desenchufe el dispositivo justo después de que haya finalizado el proceso de cocción.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón.
- Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, ya que la resistencia, el borde de las piezas metálicas y el protector salpicaduras estarán calientes.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de sincronización de finalización (las bacterias pueden reproducirse).
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocinados y procure que no se caigan los accesorios.



- El soporte del cable también sirve como espaciador, pues crea una separación entre el dispositivo y la pared que evita la acumulación de calor. Nunca retire este espaciador.
- Cuando el icono descalcificación se encienda, proceda con el proceso de descalcificación.
- Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no coloque la salida de aire directamente delante de la toma de corriente. No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.
- Durante el uso normal, debe garantizarse una buena ventilación alrededor del producto.
- Si se acumula vapor dentro o alrededor de la superficie del orificio de salida del vapor, límpielo con un paño suave y seco.
- Si hay condensación en el enchufe vacío, se recomienda ajustar la posición del dispositivo o utilizar la cubierta antipolvo del enchufe para evitar la condensación acumulada en los enchufes vacíos.

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.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Garantía y asistencia

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

Introducción

¡Enhorabuena por unirse a la familia Philips!

Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrecemos, registre el producto en **www.philips.com/welcome**.

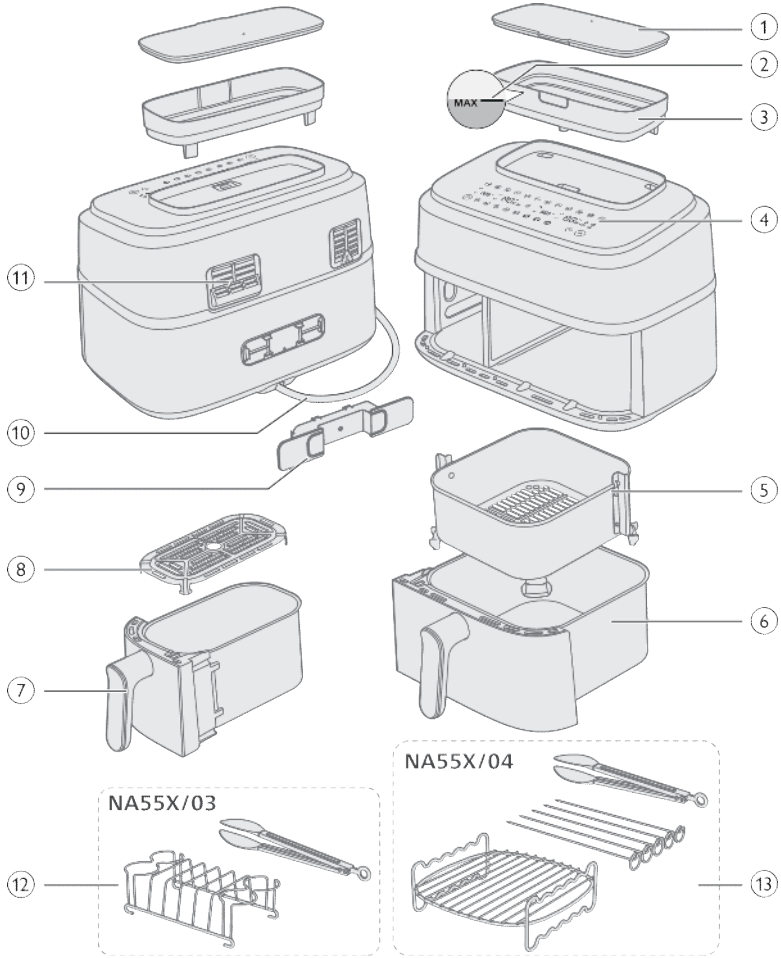
La Airfryer con doble cesta le permite preparar dos ingredientes con métodos de cocinar diferentes, y tener ambos listos al mismo tiempo. Dos cestas para freír, hornear, asar y gratinar; la grande también está equipada para cocinar al vapor. Disfrute de comidas perfectamente cocinadas con RapidAir Plus y la tecnología Air Steam.

Además, esta Airfryer está equipada con un programa de limpieza automática, como la limpieza con vapor y la descalcificación. La limpieza con vapor puede facilitar la eliminación de la grasa acumulada en el recipiente grande y alrededor de la resistencia. La función de descalcificación ayuda a limpiar la cal acumulada en el sistema de agua del dispositivo y prolonga su vida útil.

Incluye la aplicación Home ID, 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.

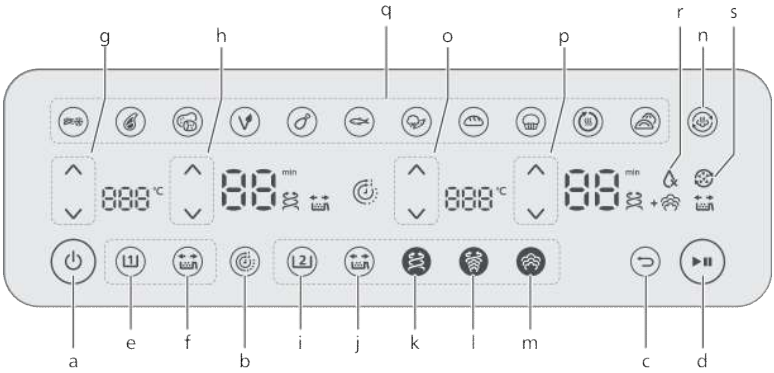
Descripción general



Piezas principales

1	Tapa del depósito de agua	8	Placa inferior para recipiente pequeño
2	Indicador de nivel máximo de agua	9	Sujetacable
3	Depósito de agua	10	Cable de alimentación
4	Panel de control	11	Salidas de aire
5	Canasta para recipiente grande	12	Kit de desayuno (solo NA55X/03)
6	Recipiente grande	13	Dos capas con brochetas (solo NA55X/04)
7	Recipiente pequeño		

Panel de control



a Botón de encendido
b Función de temporizador
c Botón atrás
d Botón de inicio/pausa

Botones de control del recipiente pequeño

e Botón de recipiente pequeño
f Botón de recordatorio de agitación
g Botones de control de temperatura
h Botones de control de tiempo

Botones de control del recipiente grande

i Botón de recipiente grande
j Botón de recordatorio de agitación
k Botón de función de freír con aire
l Botón de función de vapor y freír con aire
m Botón de función de vapor
n Botón de función de limpieza con vapor
o Botones del control de temperatura
p Botones del control de tiempo
q Botones de preajustes
r Indicación de que no hay agua
s Icono de recordatorio de descalcificación

Descripción de las funciones



Depósito de agua

La Airfryer tiene un depósito de agua situado en la parte superior del aparato. La indicación de nivel de agua MAX es de unos 800 ml, visible tanto desde la parte delantera como desde la trasera. Para evitar fugas de agua, no supere este nivel.

Para evitar derrames, sujete el depósito de agua con ambas manos mientras lo llena y cierre la tapa antes de moverlo. Vacíe el depósito de agua después de cada ciclo de cocción para evitar la acumulación de cal.



Función de temporizador

Sincroniza automáticamente el tiempo de cocción para garantizar que ambos recipientes se terminen de cocinar al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos de cocción.



Botón "Atrás"

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



Recordatorio de agitación

Pulse el botón de recordatorio de agitación para activar o desactivar las alertas que le recuerdan que debe agitar o dar la vuelta a los alimentos dos veces durante la cocción para obtener resultados más uniformes. Oirá un "pitido" y verá un icono de agitar parpadeando junto a la pantalla de hora.



Función de freír con aire

La tecnología RapidAir Plus, con su exclusivo diseño en forma de estrella, permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos y a través de ellos, lo que garantiza una cocción uniforme por dentro y por fuera para obtener unos deliciosos platos caseros.



Función de vapor y freír con aire

Solo para el recipiente grande: Consiga alimentos tiernos con la cocción al vapor y la textura crujiente de freír con aire con RapidAir Plus con tecnología Air Steam.



Función de vapor

Solo para el recipiente grande: Nuestra tecnología Air Steam garantiza una infusión de vapor adecuada para verduras, pescado, bollos rellenos o productos horneados, para lograr una textura suave y delicada sin que quede empapada ni aguada.



Icono de indicación de que no hay agua

Es el icono de la pantalla de dígitos de la derecha. Cuando parpadea con un sonido de "pitido", indica que no hay agua en el depósito o que el depósito no está colocado correctamente. Llene el depósito con agua y asegúrese de que está en su lugar; a continuación, pulse el botón de inicio/parada y la señal se apagará.



Función de limpieza con vapor

Solo para el recipiente grande: Pulse el botón de limpieza con vapor una vez para iniciar la limpieza de la cámara derecha y ayudar a disolver los restos de grasa en el recipiente y alrededor de la resistencia. Consulte la sección "Limpieza - Limpieza con vapor" para obtener más información.



Función de descalcificación

Solo para el recipiente grande: mantenga pulsado el botón de limpieza con vapor durante al menos 3 segundos hasta que el icono de descalcificación parpadee. Consulte la sección "Limpieza - Descalcificación" para obtener más información.



Pausar la cocción

Pulse el botón de inicio/pausa o vuelva a insertar el "recipiente/cesta" para reanudar la cocción.

Preajustes

Las preselecciones siguientes 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".

Patata congelada aperitivos a base de	Filete	Patatas frescas	Vegano	Muslos de pollo	Pescado
Verduras	Pan	Magdalenas o Bizcocho/tarta	Recalentar	Empanadillas	

Ruido del aparato

Es posible que escuche un ligero ruido cuando el aparato está en funcionamiento. Esto es normal y procede de la bomba y el ventilador.

Notificaciones sonoras

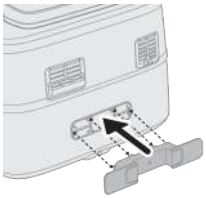
A veces se oye un sonido, por ejemplo, cuando el aparato ha terminado de cocinar o cuando es necesario realizar alguna acción durante el cocinado, por ejemplo, agitar o dar la vuelta a los alimentos.

Antes del primer uso

Importante

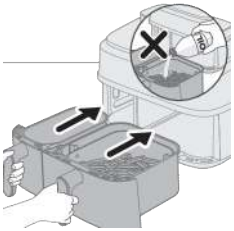
- **Durante el primer uso, es posible que la Airfryer emita un poco de humo y olor. Debería disiparse en unos minutos.**
- **Antes de cocinar por primera vez, siga las instrucciones del capítulo "Limpieza" para limpiar a fondo el aparato.**

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.**

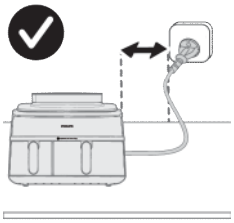


Precaución

- **Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con ningún otro líquido.**
- **No toque las superficies calientes. 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.**

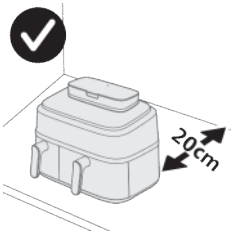
Preparativos antes del primer uso

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



Nota

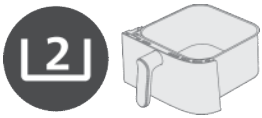
- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.
- No coloque la Airfryer junto a otro aparato de cocción, cerca de la pared de la cocina o debajo de un mueble de cocina, ya que el vapor caliente puede condensarse y deteriorar las superficies.
- Durante el uso normal, debe garantizarse una buena ventilación alrededor del producto.



- Durante el uso, sale vapor caliente por salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y de la salida. Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no coloque la salida de aire directamente delante de la toma de corriente.

Elaboración

Hay diferentes funciones de cocción para los recipientes izquierdo y derecho. Puede elegir el recipiente correspondiente a la función de cocción deseada.

	Modo de cocción		
	Freír con aire	Vapor y freír con aire	Vapor
Recipiente pequeño 	✓	✗	✗
Recipiente grande 	✓	✓	✓

Antes de utilizar la función de vapor o de vapor y freír con aire, asegúrese de que haya suficiente agua en el depósito.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

No supere la indicación de nivel máximo de agua del depósito.

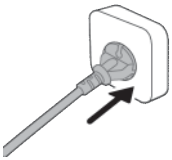
Vacíe el depósito de agua después de cocinar.

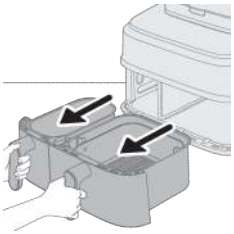
Cocción en dos recipientes

Cocción con función de temporizador

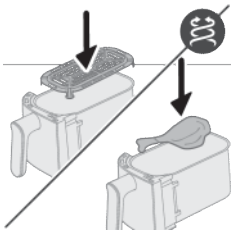
Si va a cocinar dos alimentos con diferentes funciones, temperaturas y tiempo, utilice la **función de temporizador** para terminar ambos platos al mismo tiempo.

1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

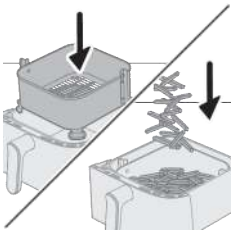




2 Retire ambos recipientes del aparato tirando del asa.



3 Coloque la placa inferior en la el recipiente pequeño.

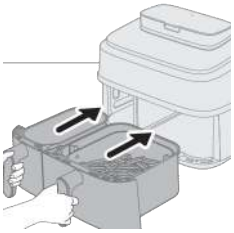


4 Coloque la cesta en el recipiente grande.

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 encajará.
- Es normal que haya que ejercer algo de fuerza para colocar la cesta en el recipiente.

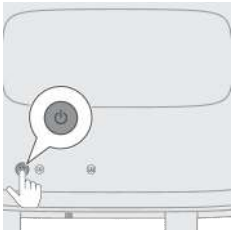
5 Ponga los ingredientes en las cestas.



6 Vuelva a introducir el recipiente 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.**

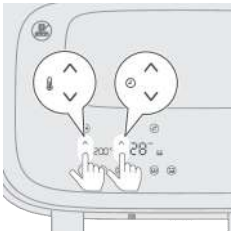


7 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



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.

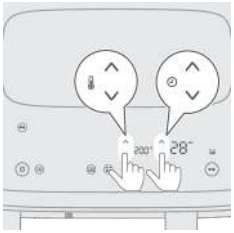


10 Seleccione el recipiente grande.



11 Elija la función de cocción que desee: freír al aire, vapor o vapor y freír con aire.

Antes de seleccionar la función de vapor o vapor y freír con aire, llene el depósito de agua hasta la indicación de nivel MAX.



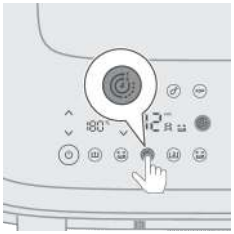
12 Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura y el botón de aumento o disminución de tiempo para elegir el tiempo y la temperatura necesarios.

Si elige la función de freír con aire o vapor y freír con aire, puede ajustar la temperatura de cocción. Para la función de vapor, la temperatura se fija en 100 ℃ y no se puede ajustar.

Consulte la tabla de alimentos de la sección "Cocción en un solo recipiente" para conocer las cantidades de alimentos, las temperaturas y el tiempo de cocción sugeridos.



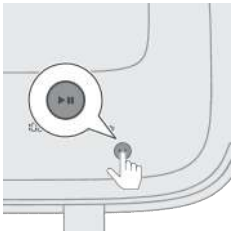
13 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción.



14 Pulse el botón de la función de temporizador para garantizar que ambos platos se terminen de cocinar al mismo tiempo.

Si está cocinando dos alimentos con diferentes funciones, temperaturas y tiempos de cocción, y no es necesario que terminen al mismo tiempo, puede omitir este paso.

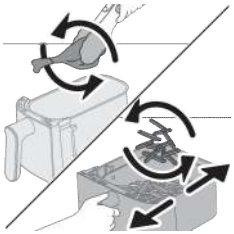
Durante la cocción, si ajusta el tiempo para un recipiente, la **función de temporizador** se desactivará y ambos recipientes funcionarán por separado. Para volver a activar la **función de temporizador**, pulse el botón de inicio/pausa. A continuación, pulse el botón de **función de temporizador** que aparece. Finalmente, pulse el botón de inicio/pausa para reanudar la cocción.

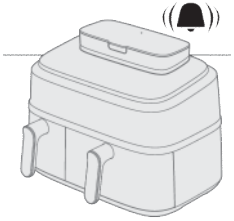


15 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.

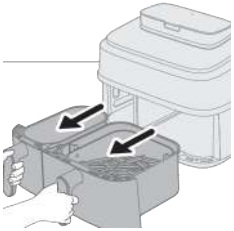


16 Cuando oiga la señal sonora del recordatorio de agitación, retire el recipiente con la cesta y agítelo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.





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



18 Extraiga los recipientes y compruebe si los ingredientes están listos.

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

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

Note

- Para pausar ambos recipientes, pulse el botón de inicio/pausa. Vuelva a pulsarlo para seguir cocinando en ambos recipientes.
- Para pausar solo un recipiente, seleccione primero ese recipiente y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa. Púlselo de nuevo para seguir cocinando en ese recipiente.
- Puede utilizar una preselección en un recipiente y ajustes manuales en el otro.
- El dispositivo se detiene automáticamente cuando extrae un recipiente y continúa con la cocción cuando lo vuelve a introducir.

Para obtener instrucciones sobre las diferentes funciones de cocción, consulte las secciones correspondientes de la sección "Cocción en un solo recipiente".

Cocción en un solo recipiente

Si desea freír con aire una pequeña porción de alimento, seleccione el recipiente pequeño .

Si desea freír con aire, utilizar vapor y freír con aire o cocinar al vapor una porción grande de alimento, seleccione el recipiente grande .

Las instrucciones siguientes son para el recipiente grande.

Note

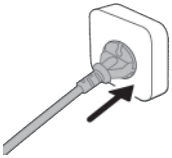
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas.

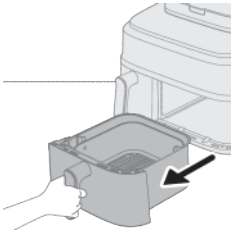
- Dependiendo de los ingredientes, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir y volver a colocar la cesta. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor y utilice guantes aptos para horno cuando vierta el exceso de aceite o grasa. A continuación, vuelva a colocar la cesta en el recipiente.

Función de freír con aire

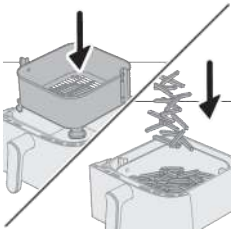
Freír con aire en el recipiente grande con la tabla de alimentos

1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.





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

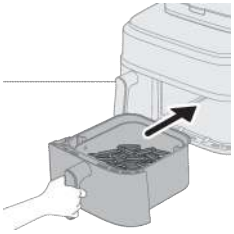


3 Coloque la cesta en el recipiente grande.

4 Ponga los ingredientes en la cesta.

Note

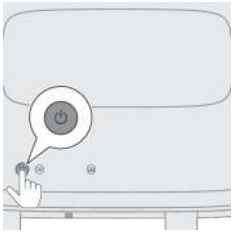
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta en exceso, ya que esto podría afectar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



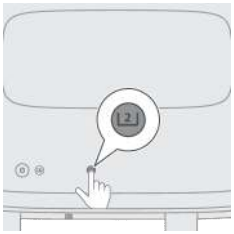
5 Vuelva a introducir el recipiente en la Airfryer.

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.**



6 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

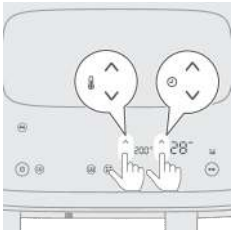


7 Seleccione el recipiente grande.



8 Seleccione el botón de función de freír con aire.

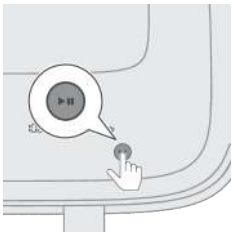
La indicación de tiempo y temperatura del lado derecho empieza a parpadear.



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 (consulte "Tabla de alimentos").



10 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción si es necesario agitar o girar los ingredientes durante la cocción (consulte "Tabla de alimentos").



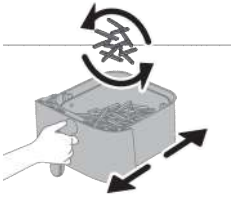
11 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado.
La pantalla de temperatura y hora deja de parpadear.

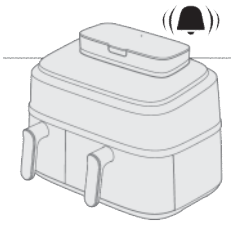
Note

- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Puede cambiar la configuración de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción haciendo clic en los botones de aumento o disminución.

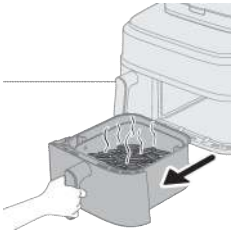


12 Cuando oiga la señal acústica del recordatorio de agitación, extraiga el recipiente con la cesta y agítelo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.





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



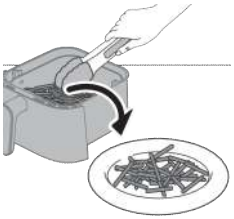
14 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

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.



15 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.**

Tabla de alimentos: recipiente grande

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Nota
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3-")	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	- 7 x 7 mm/0,3 x-0,3 pulg. de grosor - Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3-") Porción grande	900 g / 32 oz	200	29	- Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 14, 18, 21 y 25 minutos. - Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
Patatas fritas caseras	800 g/28 oz	180 °C	30-40	- 10 x 10 mm/0,-4 x 0,4 pulg. de grosor - Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación

Taquitos de pollo congelados	600 g/21 oz	200 °C	10-20	-	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Rodillos de primavera congelados	600 g/21 oz	200 °C	18-24	-	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa	4 hamburguesas	200 °C	15-20	-	Aproximadamente 150 g/5 oz/pieza - Gire a mitad del tiempo de preparación
Budín de carne	1200 g / 42 oz	150 °C	55-60	-	Utilice un accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso	4 chuletas	200 °C	15-20	-	Aproximadamente 150 g (5 oz) - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas	10 piezas	200 °C	11-15	-	Aproximadamente 50 g/1,8 oz/pieza - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslo de pollo (de unos 125 g/4 oz/pieza)	4 piezas	180 °C	23	-	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo	4 piezas	180 °C	15-25	-	Aproximadamente 200 g/7 oz/pieza - Gire a mitad del tiempo de preparación

Pollo entero	1200 g/42 oz	180 °C	50-60		
Pescado entero	3 piezas	180 °C	20-25	-	Aproximadamente 300-400 g/11--14 oz/pieza
Filete de pescado	5 piezas	160 °C	25-32	-	Aproximadamente 200 g (7 oz)
Verduras variadas	1000 g/35 oz	180 °C	22	-	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 11 y 17 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes pequeñas de verduras variadas.
Magdalenas (de unos 40 g/pieza)	6 piezas	160 °C	13		
Bizcocho/tarta	500 g/18 oz	150 °C	35-40	-	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/2,1 oz)	4 piezas	180 °C	8		

Vegano	12 piezas	180 °C	12-15	- Aperitivos veganos recién hechos, como el falafel - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Pan casero	550 g / 19 oz	150 °C	33-35	- 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 de cocción antes de sacar el pan



Tabla de alimentos: recipiente pequeño

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Nota
Patatas paja congeladas	300 g/11 oz	200 °C	28-30	- 7 x 7 mm/0,3 x- 0,3 pulg. de grosor - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3-") Porción grande	670 g/24 oz	200	48	- Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 21, 27, 34 y 40 minutos. - Agite 4 veces durante el proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes de patatas fritas.
Patatas fritas caseras	300 g/11 oz	180 °C	30-38	- 10 x 10 mm/0,- 4 x 0,4 pulg. de grosor - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	- Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

Rodillos de primavera congelados	300 g / 11 oz	200 °C	20-23	-	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa	300 g/11 oz	200 °C	21-24	-	Aproximadamente 150 g/5 oz/pieza - Gire a mitad del tiempo de preparación
Chuletas de carne sin hueso	300 g/11 oz	200 °C	20-22	-	Aproximadamente 150 g/5 oz/pieza - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas	6 piezas	200 °C	13-17	-	Aproximadamente 50 g/1,8 oz/pieza - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslo de pollo (de unos 125 g/4 oz/pieza)	4 piezas	180 °C	29	-	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo	3 piezas	180 °C	20-25	-	Aproximadamente 200 g/7 oz/pieza - Gire a mitad del tiempo de preparación
Pescado entero	1 pieza	180 °C	24-26	-	Aproximadamente 300-400 g/11--14 oz/pieza

Filete de pescado	2 piezas	160 °C	25-32	-	Aproximadamente 200 g/7 oz/pieza
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	800 g / 28 oz	180	24	-	Desactive el recordatorio de agitación y agite o dé la vuelta manualmente a los alimentos a los 12 y 18 minutos del proceso de cocción para conseguir una cocción uniforme de porciones grandes pequeñas de verduras variadas.
Magdalenas (de unos 40 g/pieza)	5 piezas	160 °C	18		
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2,1 oz)	3 piezas	180	8		
Vegano	12 piezas	190 °C	15-18	-	Aperitivos veganos recién hechos, como el falafel
				-	Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación



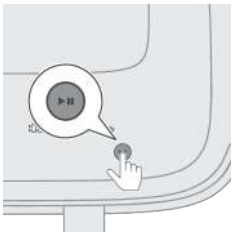
Freír con aire con una preselección en un recipiente grande

1 Siga los pasos del 1 al 8 del capítulo "Freír con aire en el recipiente grande con la tabla de alimentos".

2 Elija la preselección.

Consejo:

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



3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

Consulte la tabla siguiente para conocer las cantidades de alimentos recomendadas según el tiempo de cocción por defecto.

Preselección: recipiente grande

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Aperitivos de patata congelados		800 g/28 - oz	200 °C	28 min	- Aperitivos congelados a base de patatas, como patatas fritas, en gajos, en rejilla, etc. Agite, gire o remueva 2-3 veces durante la preparación.
Filete (como chuletas de ternera y cerdo)		600 g/21 - oz	200 °C	20 min	- Chuletas de 2-2,5 cm de grosor, 200 g/7 oz cada una. - Hasta 4 chuletas de carne deshuesadas. - Gire una vez
Vegano (como aperitivos veganos recién hechos, como el falafel)		12 piezas	180 °C	12 min	- 40 g por pieza Aperitivos veganos recién hechos, como el falafel Agite, gire o revuelva 2 o 3 veces durante la preparación.
Patatas frescas (también llamadas asadas)		800 g/28 - oz	180 °C	30 min	- 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. - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación.
Muslos de pollo (como aves de corral)		8-10 unidades	180 °C	32 min	- 120-130 g/4-5 oz cada muslo de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación.
Pescado (como pescado y marisco)		600 g/21 - oz	180 °C	23 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz
Verduras		1000 g/35 - oz	180 °C	22 min	- Cortada en trozos grandes - Verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)

Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Bizcocho/tarta		500 g/18 - oz	140 °C	35 min	- Utilice el accesorio de horneado XL (199 x 189 x 80 mm) para el recipiente grande.
Pan		500 g/17 - oz	180 °C	35 min	- 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 de cocción antes de sacar el pan.
Recalentar		-	160 °C	5 min	- Ajuste el tiempo según el tipo de alimento y la cantidad



Preselección: recipiente pequeño

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Aperitivos de patata congelados		300 g/11 - oz	200 °C	30 min	- Aperitivos congelados a base de patatas, como patatas fritas, en gajos, en rejilla, etc. Agite, gire o remueva 2-3 veces durante la preparación.
Filete (como chuletas de ternera y cerdo)		400 g/14 - oz	200 °C	22 min	- Chuletas de 2-2,5 cm de grosor, 200 g/7 oz cada una. - Hasta 4 chuletas de carne deshuesadas. - Gire una vez
Vegano (como aperitivos veganos recién hechos, como el falafel)		8 unidades	190 °C	15 min	- 40 g por pieza Aperitivos veganos recién hechos, como el falafel Agite, gire o revuelva 2 o 3 veces durante la preparación

Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Patatas frescas (también llamadas asadas)		300 g/11 - oz	180 °C	35 min	- 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. - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación.
Muslos de pollo (como aves de corral)		4-5 muslos	180 °C	36 min	- 120-130 g/4-5 oz cada muslo de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Pescado (como pescado y marisco)		300 g/11 - oz	180 °C	25 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz
Verduras		400 g/14 - oz	180 °C	25 min	- Cortada en trozos grandes - Verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento, cebolla)
Magdalenas		6 unidades	150 °C	20 min	- Utilice moldes para magdalenas para la cesta pequeña
Pan		300 g/11 - oz	160 °C	40 min	- Utilice un accesorio de horneado
Recalentar		-	170 °C	6 min	- Ajuste el tiempo según el tipo de alimento y la cantidad

Consejo: Mantener caliente

- 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.

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.

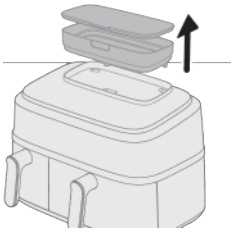
Note

- 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.

Función de vapor y freír con aire

Vapor y freír con aire con la tabla de alimentos



1 Quite el depósito de agua del aparato.

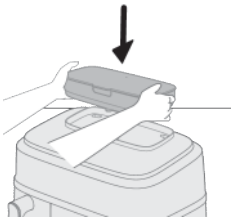
2 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.



Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

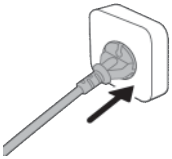


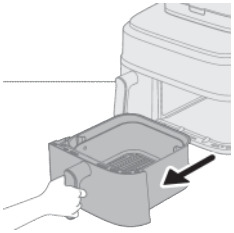


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

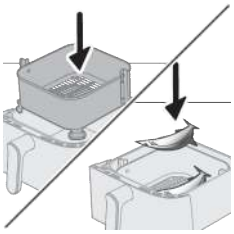
Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor y freír con aire podría estar desactivada.

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.





6 Retire el recipiente grande con la cesta del aparato tirando del asa.

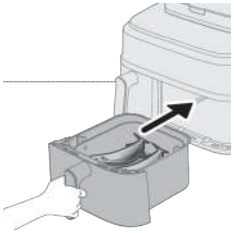


7 Coloque la cesta en el recipiente grande.

8 Ponga los ingredientes en la cesta.

Note

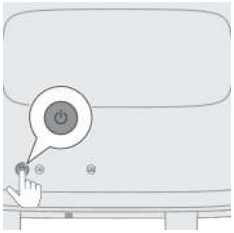
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta en exceso, ya que esto podría afectar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



9 Vuelva a introducir el recipiente 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.**



10 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

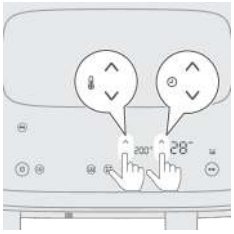


11 Seleccione el recipiente grande.



12 Seleccione la función de vapor y freír con aire.

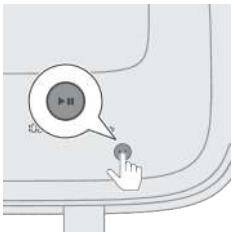
La indicación de tiempo y temperatura del lado derecho empieza a parpadear.



13 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 (consulte la tabla de alimentos que aparece a continuación).



14 Pulse el botón de recordatorio de agitación para que el aparato le recuerde que debe agitar los alimentos durante el proceso de cocción, si es necesario.



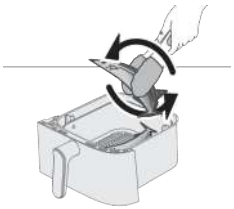
15 Pulse el botón de inicio o pausa para iniciar el proceso de cocinado.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

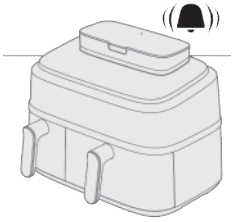
Note

- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Si la temperatura y el tiempo que aparecen en la pantalla están fijos y no parpadean, significa que el aparato funciona con normalidad. Después de 20 segundos de cocción, oirá el motor/ventilador y verá vapor saliendo de la parte posterior del aparato.
- Puede cambiar la configuración de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción haciendo clic en los botones de aumento o disminución.

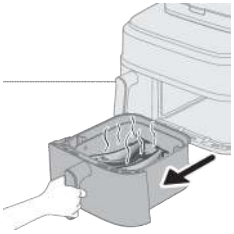


16 Cuando oiga la señal acústica del recordatorio de agitación, extraiga el recipiente con la cesta y agítelo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato.





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



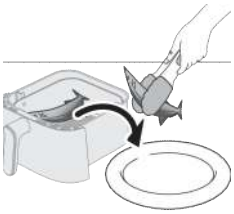
18 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

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.



19 Retire con cuidado los ingredientes del recipiente con pinzas para barbacoa.

Precaución

- **No incline el recipiente al retirar los ingredientes, ya que la cesta podría caerse y salpicar el agua.**
- **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.**



Tabla de alimentos: recipiente grande

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Note
Patatas en dados (también llamadas asadas)	800 g/28 oz	180 °C	26-35	- Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación
Muslos de pollo	10 piezas	180 °C	27-30	- Aproximadamente 125 g/4 oz/pieza - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo	4 piezas	160 °C	20-22	- Aproximadamente 200 g/7 oz/pieza - Añada 10 g de aceite de canola
Pescado entero	3 piezas	200 °C	18-21	- Aproximadamente 300-400 g/11--14 oz/pieza - Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Filete de pescado	5 piezas	160 °C	20-21	- Aproximadamente 200 g/7 oz - Añada 10 g de aceite de canola
Verduras variadas	1000 g/35 oz	200 °C	19-21	- Ajuste el tiempo de cocción a su gusto - Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación

Coliflor	600 g/21 oz	160 °C	19-21	- Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación - 10 g de aceite de canola
Zanahorias	600 g/21 oz	180 °C	19-21	- Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación - 10 g de aceite de canola
Pan casero	550 g/19 oz	180 °C	30-35	- 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 de cocción antes de sacar el pan
Empanadillas	400 g/14 oz	160 °C	15-18	
Pollo entero	1200 g/42 oz	180 °C	50-60	



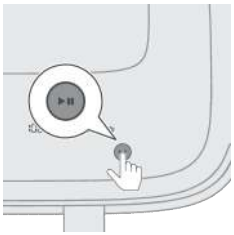
Vapor y freír con aire con preselección

1 Siga los pasos del 1 al 12 de la sección "Función de vapor y freír con aire - Vapor y freír con aire con la tabla de alimentos".

2 Elija la preselección.

Consejo

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



3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

Tabla de preselecciones

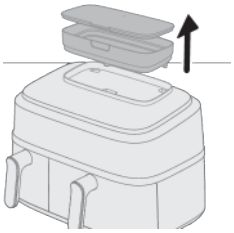
El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Patatas frescas (también llamadas asadas)		800 g /28 - oz	180 °C	26 min	- 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 - Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Muslos de pollo (como aves de corral)		8-10 unidades	180 °C	27 min	- 120-130 g/4-5 oz cada muslo de pollo - Agite, gire o remueva durante la preparación
Pescado (como pescado y marisco)		600 g/21 - oz	200 °C	18 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz
Verduras		550 g/19 - oz	160 °C	19 min	- Verduras duras, como brócoli o coliflor - El recordatorio de agitación está activado de forma predeterminada y le indica que debe agitar el recipiente dos veces durante la cocción. - Si cocina verduras variadas (berenjena, calabacín, pimiento y cebolla), ajuste la temperatura a 200 °C

Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Pan		500 g/17 - oz	180 °C	30 min	- 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
Empanadillas		400 g/14 - oz	160 °C	15 min	-
Recalentar		-	150 °C	20 min	- Ajuste el tiempo según el tipo de alimento y la cantidad

Función de vapor

Vapor con tabla de alimentos



1 Quite el depósito de agua del aparato.



2 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

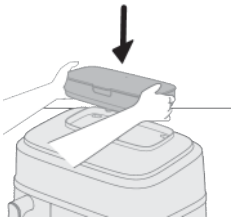
Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

La cantidad de agua necesaria para cocinar depende del tipo de alimento y de la duración de la cocción.

Es posible que tenga que rellenar el depósito de agua durante la cocción si el tiempo de cocción es superior a 50 minutos.



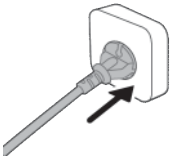
3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

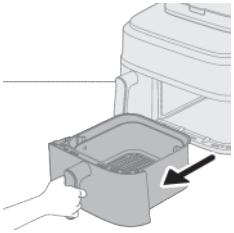


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

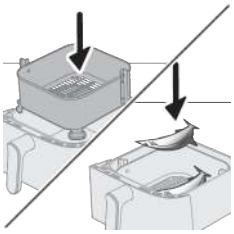
Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor podría estar desactivada.

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.





6 Retire el recipiente grande con la cesta del aparato tirando del asa.

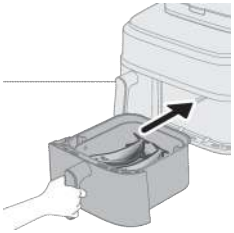


7 Coloque la cesta en el recipiente grande.

8 Ponga los ingredientes en la cesta.

Note

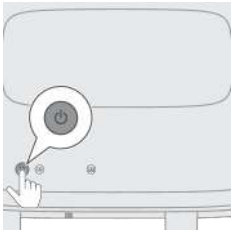
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta en exceso, ya que esto podría afectar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



9 Vuelva a introducir el recipiente 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.**



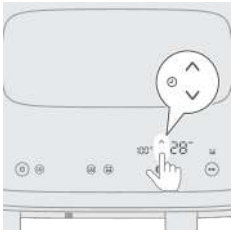
10 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



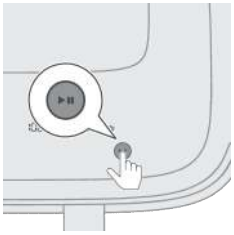
11 Seleccione el recipiente grande.



12 Seleccione la función de vapor.
El tiempo del lado derecho comienza a parpadear.



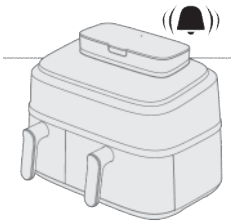
13 Pulse el botón de aumento o disminución de tiempo para seleccionar el tiempo necesario.



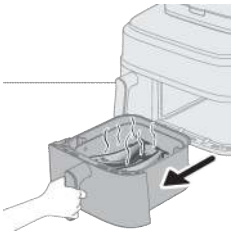
14 Pulse el botón de inicio o pausa para iniciar el proceso de cocinado.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

Note

- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Si la temperatura y el tiempo que aparecen en la pantalla están fijos y no parpadean, significa que el aparato funciona con normalidad. Después de 20 segundos de cocción, oirá el motor/ventilador y verá vapor saliendo de la parte posterior del aparato.
- Puede cambiar la configuración de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción haciendo clic en los botones de aumento o disminución.



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



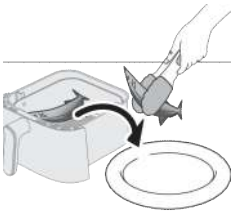
16 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

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.**
- **Tenga cuidado con la salida repentina de vapor caliente al retirar la cesta después del cocinado.**

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.



17 Retire con cuidado los ingredientes del recipiente con pinzas para barbacoa.

Precaución

- **No incline el recipiente al retirar los ingredientes, ya que la cesta podría caerse y salpicar el agua.**
- **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.**



Tabla de alimentos: recipiente grande

Ingredientes	Cantidad de alimento	Temperatura	Tiempo (min)	Note
Patatas en dados	800 g/28 oz	100 °C	28-35	
Patata entera	4 piezas	100 °C	45-55	- Aproximadamente 250-300 g/9-1-1 oz/pieza
Muslos de pollo	10 piezas	100 °C	30-40	- Aproximadamente 125 g/4 oz/pieza
Pescado entero	3 piezas	100 °C	18-22	- Aproximadamente 300-400 g/11--14 oz/pieza
Verduras duras	550 g/19 oz	100 °C	10-14	- Como brócoli o coliflor
Empanadillas	400 g/14 oz	100 °C	15-20	
Costillas de cerdo	300 g/11 oz	100 °C	30-35	- Utilice una placa de un tamaño determinado
Arroz	320 g/11 oz	100 °C	25-30	- Con un recipiente de cocinado, como un recipiente para hornear, una bandeja de silicona, etc. - Añada 320 ml de agua en el recipiente, la proporción de arroz/agua es de 1:1,2

Pechuga de pollo	4 piezas	100 °C	20-30	-	Aproximadamente 200 g/7 oz/pieza
Batatas/boniatos	8 piezas	100 °C	45-60	-	Aproximadamente 100 g/4 oz/pieza

Vapor con preselección

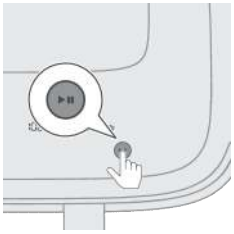


1 Siga los pasos del 1 al 12 de la sección "Función de vapor".

2 Elija la preselección.

Consejo

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



3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio/pausa.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.

Tabla de preselecciones

El tiempo de cocción indicado en la tabla es orientativo para ingredientes frescos. Si los resultados no son los esperados, ajuste el tiempo de cocción.

Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Patatas frescas		800 g /28 - oz	100 °C	35 min	- Corte las patatas en dados
Muslos de pollo (como aves de corral)		8-10 unidades	100 °C	40 min	- 120-130 g/4-5 oz cada muslo de pollo

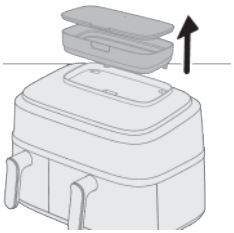
Preajustes	Icono	Cantidad de alimento	Temperatura (predeterminada)	Tiempo (predeterminado)	Note
Pescado (como pescado y marisco)		600 g/21 - oz	100 °C	20 min	- Pescado entero con piel de alrededor de 300 g/11 oz
Verduras		550 g/19 - oz	100 °C	14 min	- Verduras duras, como brócoli o coliflor
Empanadillas		400 g/14 - oz	100 °C	20 min	-

Limpieza

Uso de los programas de limpieza automatizados

Uso de la función de limpieza con vapor

Ayuda a disolver los residuos de grasa y a limpiar a fondo el recipiente grande. El programa dura 20 minutos, con 15 minutos para la limpieza con vapor y 5 minutos para el secado del recipiente.



1 Quite el depósito de agua del aparato.

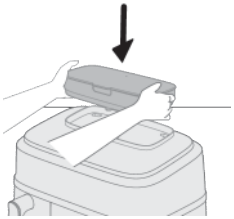


2 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

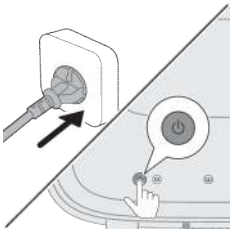


3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

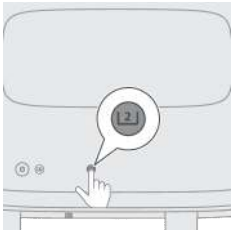


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor podría estar desactivada.



5 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



6 Seleccione el recipiente grande.



7 Pulse el botón de limpieza con vapor para iniciar la limpieza de la cámara derecha.

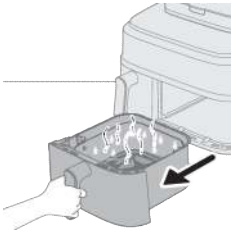
El tiempo del lado derecho comienza a parpadear.



8 Pulse el botón de inicio/pausa para comenzar el proceso de limpieza.
La indicación de temperatura y tiempo deja de parpadear.



9 Después de 15 minutos, el aparato emitirá un pitido continuo y el icono de limpieza con vapor parpadeará hasta que retire el recipiente.
Esto indica que el proceso de limpieza ha finalizado y que queda una fase de secado de 5 minutos.



10 Retire y vacíe el recipiente.

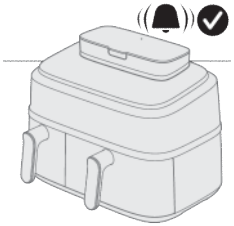


11 Enjuague la cesta y el recipiente para eliminar los residuos.
Si queda grasa en el recipiente y la cesta, límpielos con agua jabonosa o detergente con una esponja y, a continuación, enjuáguelos de nuevo.

12 Limpie cualquier grasa disuelta alrededor de la zona de la resistencia con una mopa o un paño de cocina.
Al utilizar las funciones de freír con aire o vapor y freír con aire, se acumulará algo de grasa alrededor de la zona de la resistencia. La limpieza y desinfección regulares con vapor mantendrán limpia la parte superior del interior.



13 Vuelva a introducir el recipiente en la unidad para iniciar el modo de secado automáticamente.



14 Después de 5 minutos, un pitido indica que el programa de secado ha finalizado.

Consejo

- Antes del primer uso o si no se utiliza durante un largo periodo de tiempo, recomendamos utilizar la función "Limpieza con vapor" para limpiar a fondo el circuito de agua y la cámara derecha.

Note

- Al iniciar el programa de limpieza con vapor o de eliminación de los depósitos de cal, es posible que se genere más vapor que en el modo de vapor desde la parte posterior del aparato, lo que indica que habrá más condensación en la pared. Antes de iniciar estos dos programas, asegúrese de que 1) la salida de aire no esté orientada directamente hacia la toma de corriente, 2) no coloca otros aparatos de cocina junto a este y 3) coloca el aparato a 20 cm de la pared para reducir la formación de condensación en esta.

Uso de la función de descalcificación

Uso de la función de descalcificación

Cada 10 horas de uso del modo de vapor, el icono parpadeará para indicar que es el momento de ejecutar un programa de descalcificación. Esta función ayuda a limpiar la cal acumulada en el sistema de agua del dispositivo y prolonga su vida útil.

En función de la versión de software del aparato, hay dos formas de eliminar los depósitos de cal.

- (**Método 1**) Solo con agua
- (**Método 2**) Agua y descalcificador

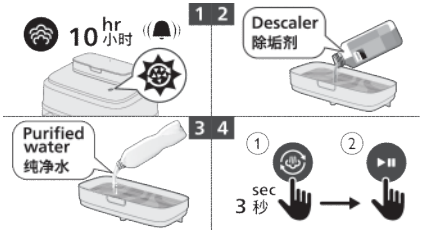
Consulte la pegatina del aparato y compárela con la tabla siguiente para seleccionar el método de descalcificación correcto para el aparato.

Nota: Para optimizar el rendimiento de descalcificación, siga el método indicado en la pegatina del producto. Si tiene alguna pregunta, contacte con la línea directa del centro de servicio.

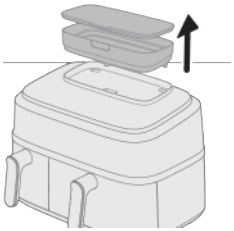
(Método 1) Utilice solo agua cuando vea esta pegatina



(Método 2) Utilice agua y descalcificador cuando vea esta pegatina



(1) Solo con agua

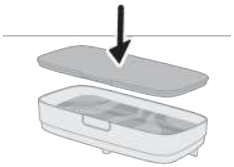


1 Quite el depósito de agua del aparato.

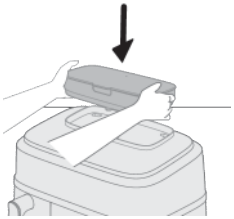


2 Llene el depósito con agua hasta alcanzar el nivel **MAX**.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

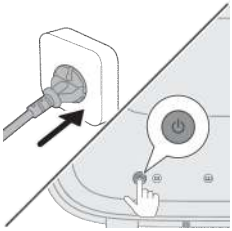


3 Cierre bien la tapa del depósito de agua para evitar fugas de agua.

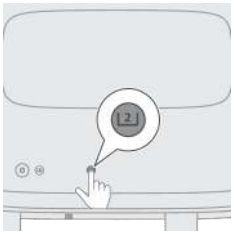


4 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor podría estar desactivada.



5 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



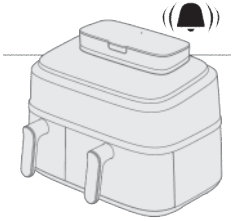
6 Seleccione el recipiente grande.



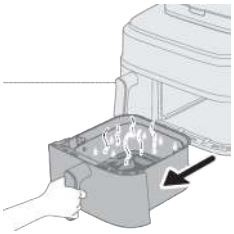
7 Mantenga pulsado el botón de limpieza con vapor durante más de 3 segundos hasta que el icono de descalcificación aparezca y parpadee.
El tiempo del lado derecho comienza a parpadear.



8 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar la descalcificación.
La indicación de tiempo deja de parpadear.



9 Espere 50 minutos hasta que oiga un pitido que indica que el programa ha finalizado.



10 Retire el recipiente grande.



11 Vacíe el agua sucia.

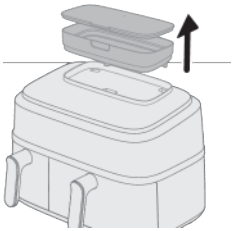
12 Lave el recipiente y la cesta, enjuáguelos y séquelos. Limpie la cámara de cocción con un paño seco o un paño de cocina.

Se recomienda utilizar la función de limpieza con vapor para enjuagar el circuito de agua interior y secar el recipiente.

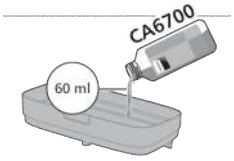
Note

- Cuando el icono parpadea, es mejor eliminar los depósitos de cal rápidamente; de lo contrario, podría acumularse cal en el circuito de agua y obstruirse.
- Si desea eliminar los depósitos de cal más tarde, puede omitir la notificación. Se le recordará la próxima vez que encienda la Airfryer.
- En ninguna circunstancia debe utilizar un líquido descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), puesto que podría dañar el sistema de agua del aparato y no disolver la cal correctamente.
- Si suele utilizar agua dura en su zona, es posible que tenga que eliminar los depósitos de cal del dispositivo con más frecuencia.

(2) Agua y descalcificador



1 Quite el depósito de agua del aparato.



2 Llene el depósito de agua con 60 ml de líquido descalcificador CA6700 de Philips.

Nota: El descalcificador CA6700 de Philips no viene incluido en la caja. Deberá comprarlo por separado para obtener los mejores resultados de descalcificación.

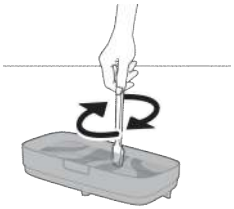
Nota: Para descalcificar el aparato, le recomendamos que utilice el descalcificador Philips CA6700/55 (disponible en la tienda online de Philips). Debe descalcificar el aparato cada 10 horas de uso de la función de cocción al vapor. Si va a usar un descalcificador a base de polvo de ácido cítrico, le recomendamos que mezcle 40 g de polvo de ácido cítrico apto para uso

alimentario con 800 ml de agua para la solución descalcificadora. Si no descalcifica el aparato, se anulará la garantía.

3 Llene el depósito de agua con 740 ml de agua.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.

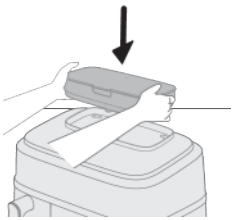




4 Mezcle bien el agua y el descalcificador en el depósito.

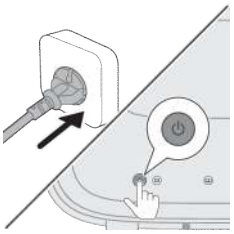


5 Cierre firmemente la tapa del depósito de agua.

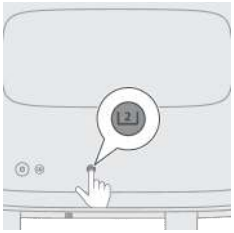


6 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.

Si el depósito de agua no está colocado correctamente, el agua no fluirá al generador de vapor. Esto provocará que el icono de "falta de agua" parpadee y que el ventilador y el motor emitan ruidos extraños. En este caso, la función de vapor podría estar desactivada.



7 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



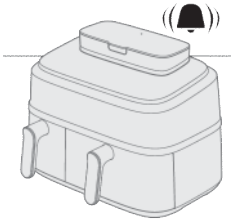
8 Seleccione el recipiente grande.



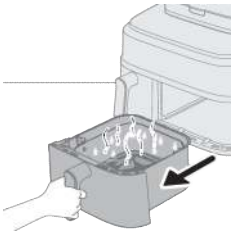
9 Mantenga pulsado el botón de limpieza con vapor durante más de 3 segundos hasta que el icono de descalcificación aparezca y parpadee.
El tiempo del lado derecho comienza a parpadear.



10 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar la descalcificación.
La indicación de tiempo deja de parpadear.



11 Espere 50 minutos hasta que oiga un pitido que indica que el programa ha finalizado.



12 Retire el recipiente grande.



13 Vacíe el agua sucia.

Precaución: Tenga cuidado al manipular el recipiente caliente.

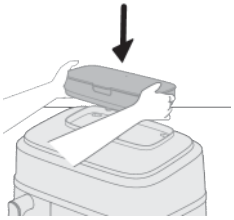


14 Vacíe la solución descalcificadora del depósito de agua.



15 Rellene el depósito solo con agua purificada.

Nota: Si vive en una zona con agua dura, le recomendamos que utilice agua purificada o destilada.



16 Coloque el depósito de agua en la ranura de la parte superior del aparato y presione hacia abajo para asegurarse de que está bien fijado.



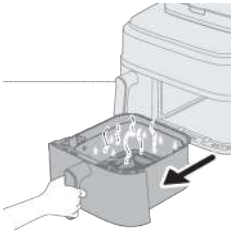
17 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.



18 Pulse el botón de **inicio/pausa** para continuar la descalcificación.



19 El proceso de descalcificación dura otros 7 minutos y termina cuando el aparato vuelva a emitir un pitido.



20 Retire el recipiente grande.

21 Lave el recipiente y la cesta, enjuáguelos y séquelos. Limpie la cámara de cocción con un paño seco o un paño de cocina.

Se recomienda utilizar la función de limpieza con vapor para enjuagar el circuito de agua interior y secar el recipiente.

Note

- Cuando el icono parpadea, es mejor eliminar los depósitos de cal rápidamente; de lo contrario, podría acumularse cal en el circuito de agua y obstruirse.
- Si desea eliminar los depósitos de cal más tarde, puede omitir la notificación. Se le recordará la próxima vez que encienda la Airfryer.
- En ninguna circunstancia debe utilizar un líquido descalcificador a base de ácido sulfúrico, ácido clorhídrico, ácido sulfámico o ácido acético (vinagre), puesto que podría dañar el sistema de agua del aparato y no disolver la cal correctamente.
- Si suele utilizar agua dura en su zona, es posible que tenga que eliminar los depósitos de cal del dispositivo con más frecuencia.

Limpieza general

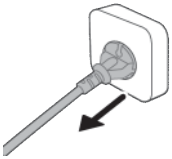
Advertencia

- **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.

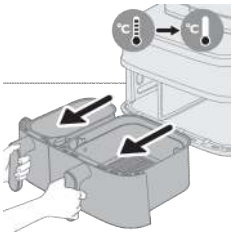
Si se acumula vapor dentro o alrededor de la superficie del orificio de salida del vapor, límpielo con un paño suave y seco.

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



Consejo

- Retire 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").

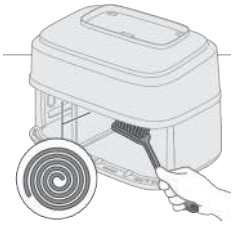
Consejo

- 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 arañazos, frote suavemente el exterior (el orificio de salida del vapor, la superficie, etc.) y el interior del aparato con un paño limpio, suave y liso. Comience con un paño ligeramente humedecido y continúe con uno seco, si es necesario.



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.

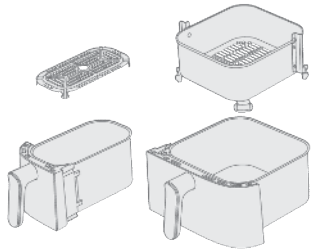
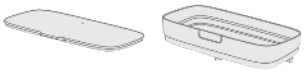
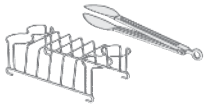
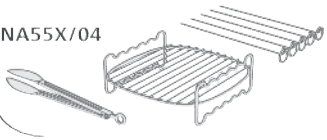
Note

- 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.

Consejo

- Si los restos de alimentos se pegan al recipiente, utilice el programa de limpieza automatizado "Limpieza con vapor" para ablandar los residuos y facilitar la limpieza (consulte "Uso de los programas de limpieza automatizados").

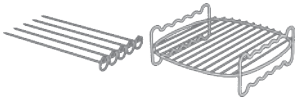
Tabla de limpieza

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

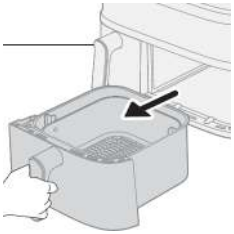
Accesorios

Uso de la doble capa

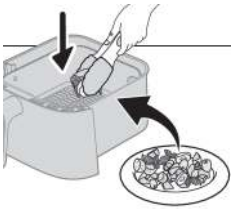
La doble capa y la brocheta se incluyen en los siguientes modelos: NA55X/03.



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



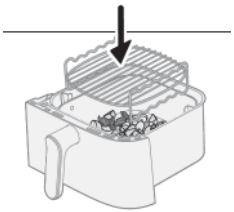
1 Retira el recipiente grande del aparato.



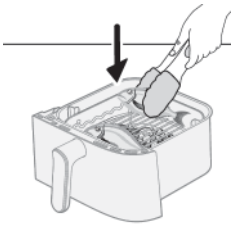
2 Coloque el alimento deseado en la cesta.

Note

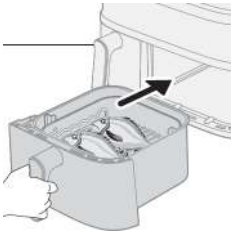
- Consulte la tabla de alimentos a continuación para conocer los recomendados para cocinar usando la doble capa.



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



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

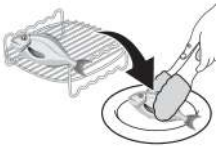


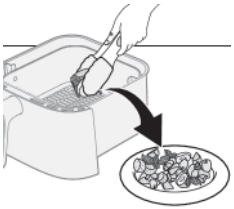
5 Inserte el recipiente en el aparato y ajuste la hora y la temperatura tal como se especifica en la siguiente tabla. Cuando esté todo listo, presione el botón de inicio.

Platos	Peso (en crudo)	Tiempo de cocción	Temperatura	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			

Note

- 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.





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

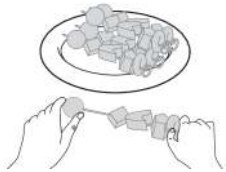
Precaución

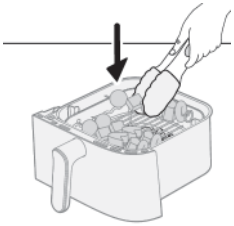
- **Tenga cuidado al retirar la doble capa, ya que se calienta durante la cocción.**

Uso de la brocheta

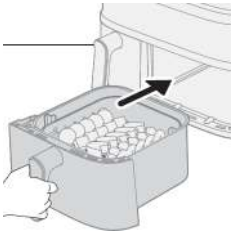
La brocheta se puede utilizar en combinación con la doble capa.

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

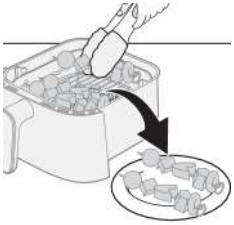




2 Coloque las brochetas en las ranuras designadas de la doble capa.



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

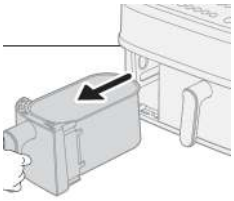
El kit de desayuno se incluye en los siguientes modelos: NA55X/04.



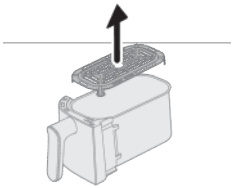
El kit de desayuno permite cocinar hasta cuatro huevos y cuatro tostadas simultáneamente.

Precaución

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



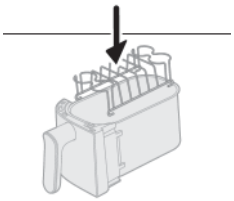
1 Retire el recipiente pequeño del aparato.



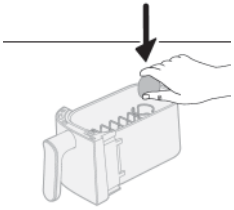
2 Retire la placa inferior del recipiente.

Note

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

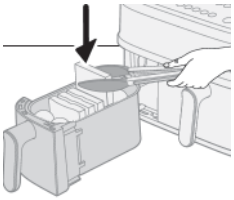


3 Coloque el kit de desayuno en el recipiente pequeño.



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.

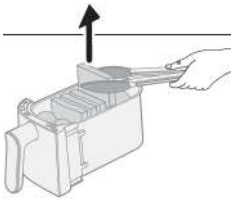
Kit de desayuno	Cantidad	Tiempo de cocción	Temperatura	Note
Huevos duros	4 huevos	10-12 min	180 °C	- Cocine los huevos primero. Añada las tostadas a mitad del proceso de cocción.
Huevos pasados por agua	4 huevos	8-10 min		
Tostada	5 piezas	5-6 min		



1 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.



2 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.

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.

Problemas	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.
	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.

Problemas	Posible causa	Solución
	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.
	El botón de encendido aún no se ha activado.	Utilice el pulgar para pulsar el botón de encendido, asegurándose de que todo el botón se toque con el dedo.
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.

Problemas	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.
Oigo un ruido extraño que proviene del interior del aparato.	El aparato cuenta con un ventilador, necesario para transportar el calor a los alimentos, y también una bomba de agua, necesaria para la función de vapor del aparato.	Se trata de un ruido normal y previsto. Si el ruido aumenta o cambia claramente, póngase en contacto con el centro de asistencia de Philips para obtener más ayuda.
Hay agua en la cámara de cocción después de cocinar.	La Airfryer produce vapor durante la cocción. El vapor se condensa en los alimentos y en las paredes interiores de la cámara de cocción. El agua condensada permanece en la cámara de cocción después de cocinar.	Es normal que quede cierta cantidad de agua en la cámara de cocción después de cocinar. Solo tiene que limpiarla con un paño húmedo que no sea abrasivo.
parpadea siempre	No hay agua en el depósito	Añada agua al depósito.
	El depósito de agua no se ha colocado bien	Presione el depósito de agua en la ranura para fijarlo en su sitio y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa.
	Tubo de agua bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país y solicite asistencia adicional.
siempre parpadea	Este es el recordatorio de descalcificación	Realice el proceso de descalcificación. Consulte el capítulo "Eliminación de los depósitos de cal".

Problemas	Posible causa	Solución
Es posible que haya agua de condensación en la pared durante la cocción al vapor, la limpieza con vapor o la descalcificación	Es normal que el vapor salga por la salida de aire del lado derecho y lo dirija hacia la pared por el ventilador	Coloque el dispositivo a 20 cm de la pared y no sitúe la salida de aire derecha del dispositivo directamente delante del enchufe para evitar un fallo eléctrico. No coloque otros aparatos de cocina cerca. Utilice un paño para secarlo.
Parece que el aparato pierde líquido	Fuga por la parte interior del dispositivo (fuga del tubo de agua, etc.)	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país y solicite asistencia adicional.
	Dispositivo agrietado por la fuerza externa o deformación	
	Fuga del depósito de agua	Extraiga el depósito de agua y vuelva a instalarlo correctamente Compruebe si hay grietas en el depósito de agua, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país
Vapor insuficiente	No hay suficiente agua en el depósito	Compruebe el depósito de agua para asegurarse de que hay suficiente agua.
	El depósito de agua no se ha insertado correctamente	Presione el depósito de agua en la ranura para fijarlo en su sitio y, a continuación, pulse el botón de inicio/pausa.
	La entrada de agua de la ranura de la parte superior del aparato está sucia/obstruida	Limpie y enjuague la entrada de agua.
	Obstrucción del generador de vapor o fuga del tubo de vapor	Si se ha utilizado durante mucho tiempo, puede que sea necesario eliminar los depósitos de cal y limpiar el generador de vapor. Inicie el programa de descalcificación. Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con el centro de atención al cliente

Problemas	Posible causa	Solución
El ventilador o el motor no emiten ningún sonido al iniciar el programa de cocción al vapor, vapor y freír con aire, limpieza con vapor, eliminación de los depósitos de cal, pero la indicación de temperatura y tiempo está encendida y no parpadea	Es normal. El aparato funciona.	Espere más de 20 segundos para volver a comprobar el fenómeno.
Agua de condensación en el enchufe vacío durante el cocinado a vapor, la limpieza con vapor o la eliminación de los depósitos de cal	Dispositivo colocado demasiado cerca de los enchufes vacíos	Se recomienda ajustar la posición del dispositivo o utilizar la cubierta antipolvo del enchufe para evitar la condensación acumulada en los enchufes vacíos.

Table des matières

Consignes de sécurité importantes 270
Recyclage 273
Champs électromagnétiques (CEM) 273
Garantie et assistance 273
Introduction 274
Description générale 275
Description des fonctions 277
Avant la première utilisation 278
Préparations avant la première utilisation 279
Instructions 281
Utilisation des deux cuves 281
Cuisson dans une seule cuve 285
Nettoyage 314
Utilisation des programmes de nettoyage automatique 314
Nettoyage général 324
Accessoires 326
Rangement 331
Dépannage 331

Consignes de sécurité importantes

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



Danger

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou 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 l'entrée et la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- 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. Ne retirez à aucun moment le rangement du cordon.

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.
- 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 15 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.
- Lorsque vous cuisez des aliments à la vapeur, ouvrez le couvercle avec prudence pour éviter que la vapeur ne vous brûle.
- Le compartiment inutilisé est chaud dès lors que l'autre compartiment fonctionne.

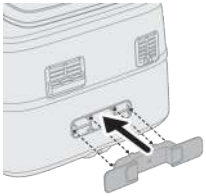


- Le compartiment ou la cavité inutilisés de l'appareil peuvent être chauds lorsque l'autre compartiment ou cavité sont utilisés. Il est conseillé de maintenir tous les tiroirs en place même en cas d'utilisation partielle et d'ouvrir ou de retirer le tiroir uniquement lorsque cela est nécessaire pour le remplir.
- Ne placez pas la fenêtre vapeur de l'appareil contre la prise électrique.

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.
- Ne débranchez pas l'appareil aussitôt le processus de cuisson terminé.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs.
- Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour minimiser la création d'acrylamide).
- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : la résistance, le bord des pièces métalliques et l'écran protecteur sont brûlants.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments très périssables lorsque vous utilisez la fonction de fin synchronisée (les bactéries peuvent se multiplier).
- Faites preuve de prudence lorsque vous versez les aliments cuits et veillez à ne pas laisser tomber les accessoires.



- Le porte-cordon sert également d'espaceur en créant une distance entre l'appareil et le mur, afin d'empêcher une accumulation de chaleur à cet endroit. Ne retirez jamais cet espaceur.
- Lorsque l'icône de détartrage s'allume, procédez au détartrage.
- Placez l'appareil à 20 cm du mur et de manière à ce que la sortie d'air ne se trouve pas directement devant la prise secteur. Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.
- En utilisation normale, une bonne ventilation doit être assurée autour du produit.
- Si de la condensation se forme à l'intérieur ou autour de la sortie de vapeur, essuyez-la avec un chiffon doux et sec.
- En cas de condensation sur une prise secteur inutilisée, il est recommandé de modifier la position de l'appareil ou d'utiliser un cache-prise pour éviter que de la condensation ne s'y forme.

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.



Champs électromagnétiques (CEM)

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

Garantie et assistance

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

Introduction

Félicitations et bienvenue dans la famille Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance que nous proposons, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.

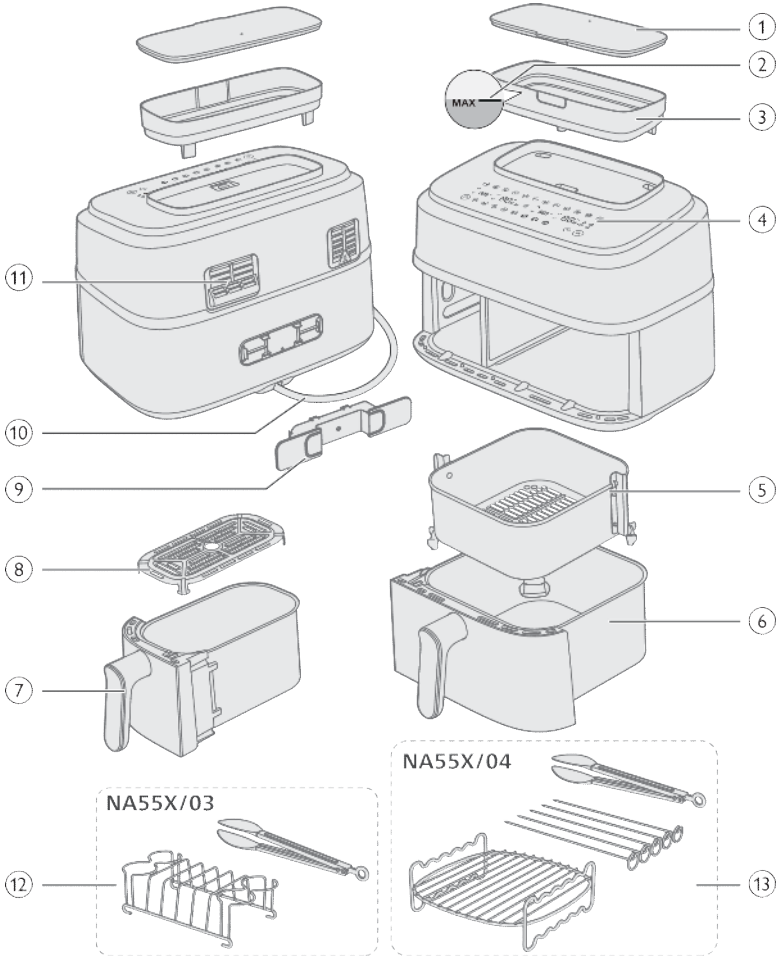
L'Airfryer à double panier et vapeur vous permet de préparer deux ingrédients avec des méthodes de cuisson distinctes de manière à ce qu'ils soient prêts en même temps. Deux paniers pour frire, cuire au four, rôtir et griller, le grand étant également équipé pour la cuisson à la vapeur. Savourez des repas cuits à la perfection grâce aux technologies Rapid Air Plus et Air Steam.

En outre, cet Airfryer est équipé d'un programme de nettoyage automatique, tel que le nettoyage vapeur et le détartrage. Le nettoyage vapeur permet d'éliminer plus facilement les dépôts de graisse dans la grande cuve et autour du tube de chauffe. La fonction de détartrage permet d'éliminer les dépôts de calcaire dans le circuit d'eau de l'appareil pour prolonger sa durée de vie.

L'appareil est accompagné de l'application HomeID qui vous guide étape par étape et vous propose des centaines de plats appétissants aux réglages spécifiques adaptés à votre Airfryer à double panier.

Téléchargez l'application grâce au QR code de l'emballage.

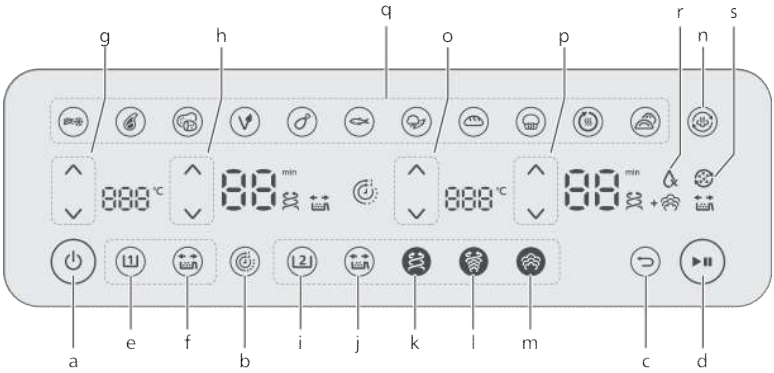
Description générale



Pièces principales

1	Couvercle du réservoir d'eau	8	Fond pour petite cuve
2	Indication de niveau d'eau maximal	9	Porte-cordon
3	Réservoir d'eau	10	Cordon d'alimentation
4	Panneau de commande	11	Sorties d'air
5	Panier pour grande cuve	12	Kit petit-déjeuner (NA55X/03 uniquement)
6	Grande cuve	13	Double niveau avec brochettes (NA55X/04 uniquement)
7	Petite cuve		

Panneau de commande



a Bouton de marche/arrêt
b Fonction de durée
c Bouton Retour
d Bouton marche/pause

Boutons de commande de la petite cuve

e Bouton de la petite cuve
f Bouton de rappel de secouage
g Boutons de commande de la température
h Boutons de commande de la durée de cuisson

Boutons de commande de la grande cuve

i Bouton de la grande cuve
j Bouton de rappel de secouage
k Bouton de la fonction de cuisson à l'air
l Bouton de la fonction de cuisson vapeur et air
m Bouton de la fonction de cuisson vapeur
n Bouton de la fonction de nettoyage vapeur
o Boutons de commande de la température
p Boutons de commande de la durée de cuisson
q Boutons de présélection
r Indicateur d'absence d'eau
s Icône de rappel de détartrage

Description des fonctions



Réservoir d'eau

Cette friteuse saine est dotée d'un réservoir d'eau situé sur le dessus de l'appareil. L'indication de niveau d'eau MAX, visible depuis l'avant et l'arrière, correspond à environ 800 ml. Pour éviter les fuites d'eau, ne dépassez pas ce niveau.

Pour éviter les éclaboussures, tenez le réservoir d'eau à deux mains pendant le remplissage et fermez le couvercle avant de le déplacer. Videz le réservoir d'eau après chaque cycle de cuisson pour éviter l'accumulation de calcaire.



Fonction de durée

Synchronise automatiquement les cuisson des deux cuves pour qu'elles s'achèvent en même temps, même si les durées de cuisson sont différentes.



Bouton de retour

Utilisez le bouton de retour si vous avez malencontreusement sélectionné la mauvaise présélection ou fonction.



Rappel de secouage

Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour activer ou désactiver les alertes qui vous rappellent de secouer ou de retourner vos aliments deux fois pendant la cuisson pour des résultats plus homogènes. Vous entendrez un signal sonore et verrez une icône de secouage clignoter à côté de l'affichage de la durée.



Fonction de cuisson à l'air

La technologie Rapid Air Plus avec design unique en forme d'étoile fait circuler l'air chaud autour des ingrédients, de manière à obtenir une cuisson uniforme jusqu'au cœur, pour des plats maison délicieux.



Fonction de cuisson vapeur et air

Pour la grande cuve uniquement : Obtenez la tendreté de la cuisson vapeur avec le croustillant de la cuisson à l'air chaud grâce aux technologies Rapid Air Plus et Air Steam.



Fonction de cuisson vapeur

Pour la grande cuve uniquement : La technologie Air Steam assure une bonne injection de vapeur pour vos légumes, poisson, raviolis et autres. Résultat : des aliments tendres sans être détrempés et une texture fine.



Icône de l'indicateur d'absence d'eau

Il s'agit de l'icône sur l'affichage numérique de droite. Lorsqu'elle clignote en émettant un signal sonore, cela indique qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir ou que le réservoir n'est pas placé correctement. Remplissez le réservoir d'eau et placez-le correctement, puis appuyez sur le bouton arrêt/marche et l'indicateur s'éteindra.



Fonction de nettoyage vapeur

Pour la grande cuve uniquement : Appuyez une fois sur le bouton de nettoyage vapeur pour démarrer le nettoyage de la cuve de droite et faciliter l'élimination des résidus gras dans la cuve et autour du dispositif de chauffe. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage – Nettoyage à la vapeur » pour plus de détails.



Fonction de détartrage

Pour la grande cuve uniquement : maintenez enfoncé le bouton de nettoyage vapeur pendant au moins 3 secondes jusqu'à ce que l'icône de détartrage clignote. Reportez-vous au chapitre « Nettoyage – Détartrage » pour plus de détails.



Interruption de la cuisson

Appuyez sur le bouton de marche/pause ou réinsérez la cuve ou le panier pour reprendre la cuisson.

Présélections

Les présélections ci-dessous sont des programmes de cuisson qui recommandent une température et une durée de cuisson en fonction de la quantité d'aliments. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Utilisation d'une présélection ».



En-cas surgelés à base de pomme de terre



Steak



Pommes de terre fraîches



Végan



Pilons de poulet



Poisson



Légumes



Pain



Muffin/ Gâteau



Réchauffage



Raviolis

Bruit de l'appareil

L'appareil produit un peu de bruit lorsqu'il fonctionne. Ce bruit émis par la pompe et le ventilateur est normal.

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).

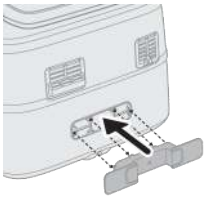
Avant la première utilisation

Important

- **Lors de la première utilisation, l'Airfryer peut produire de la fumée et une odeur. Celles-ci devraient se dissiper en quelques minutes.**

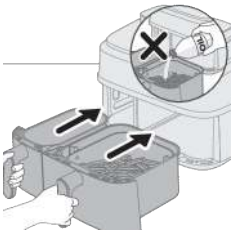
- **Avant la première cuisson, reportez-vous au chapitre « Nettoyage » pour nettoyer soigneusement l'appareil.**

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

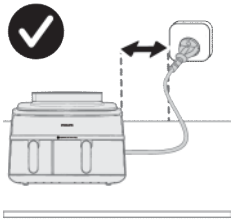


Attention

- **Cette friteuse saine 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. 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.**

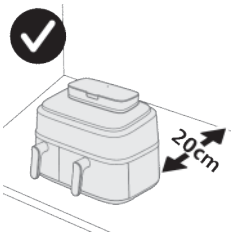
Préparations avant la première utilisation

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



Remarque

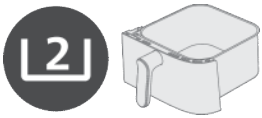
- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.
- Ne placez pas l'Airfryer à côté d'un autre appareil de cuisson, près d'un mur ou sous un placard de cuisine car la vapeur pourrait se condenser et goutter des surfaces.
- En utilisation normale, une bonne ventilation doit être assurée autour du produit.



- En cours de fonctionnement, de la vapeur brûlante s'échappe de la sortie d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et de la sortie. Placez l'appareil à 20 cm du mur et de manière à ce que la sortie d'air ne se trouve pas directement devant la prise secteur.

Instructions

Il existe différentes fonctions de cuisson pour les cuves gauche et droite. Sélectionnez la cuve adaptée à la fonction de cuisson souhaitée.

	Mode de cuisson		
	Cuisson à l'air	Cuisson vapeur et air	Cuisson vapeur
Petite cuve 	✓	✗	✗
Grande cuve 	✓	✓	✓

Avant d'utiliser les fonctions Cuisson vapeur ou Cuisson vapeur et air, assurez-vous que le réservoir contient suffisamment d'eau.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

Ne dépassez pas le niveau MAX indiqué sur le réservoir d'eau.

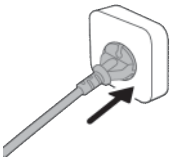
Videz le réservoir d'eau après la cuisson.

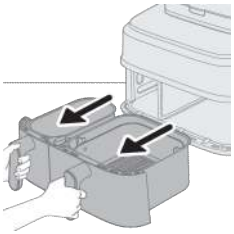
Utilisation des deux cuves

Cuisson avec fonction de durée

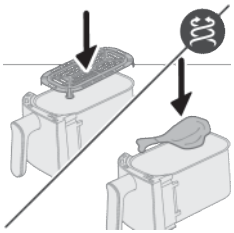
Si vous cuisez deux aliments en optant pour des fonctions, des températures et des durées différentes, utilisez la **Fonction de durée** pour terminer les deux cuissons en même temps.

1 Branchez la fiche sur la prise murale.

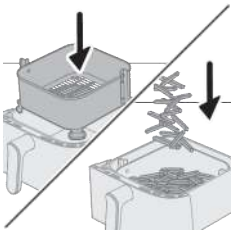




2 Retirez les deux cuves de l'appareil en tirant sur la poignée.



3 Placez le fond dans la petite cuve.

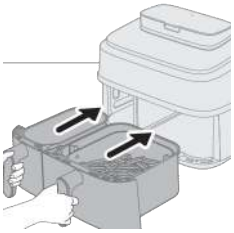


4 Placez le panier dans la grande cuve.

Remarque

- Assurez-vous que les languettes du panier sont correctement positionnées 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.

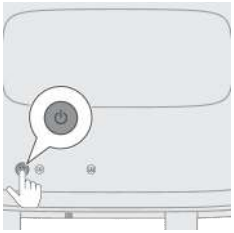
5 Disposez les aliments dans les paniers.



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.**

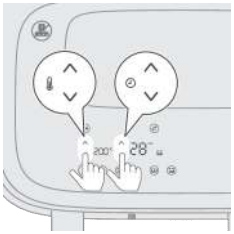


7 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



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.

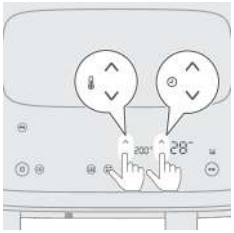


10 Sélectionnez la grande cuve.



11 Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée : cuisson à l'air, cuisson vapeur ou cuisson vapeur et air.

Avant de sélectionner la fonction de cuisson vapeur ou la fonction de cuisson vapeur et air, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX.



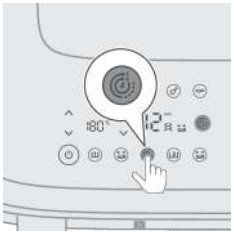
12 Appuyez sur le bouton d'augmentation/diminution de la température et sur le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour choisir la durée et la température souhaitées.

Si vous sélectionnez les fonctions de cuisson vapeur ou de cuisson vapeur et air, vous pouvez régler la température de cuisson. Pour la fonction de cuisson vapeur, la température est fixée à 100 ℃ et n'est pas réglable.

Reportez-vous au tableau des aliments du chapitre « Cuisson dans une seule cuve » suggérant des quantités, températures et durées de cuisson.



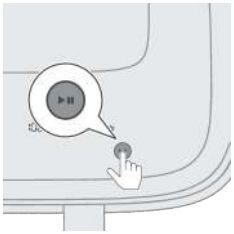
13 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel de secouage de vos aliments pendant la cuisson.



14 Appuyez sur le bouton de la fonction de durée pour vous assurer que les deux cuissons se terminent en même temps.

Si vous cuisez deux aliments en utilisant des fonctions, des températures et des durées de cuisson différentes mais qu'il n'est pas nécessaire qu'ils soient prêts en même temps, vous pouvez ignorer cette étape.

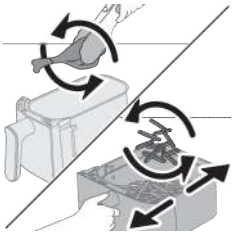
Pendant la cuisson, si vous ajustez la durée pour une cuve, la **Fonction de durée** sera désactivée et les deux cuves fonctionneront séparément. Pour réactiver la **Fonction de durée**, appuyez sur le bouton de marche/pause. Appuyez ensuite sur le bouton de la **Fonction de durée** qui s'affiche. Enfin, pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton de marche/pause.

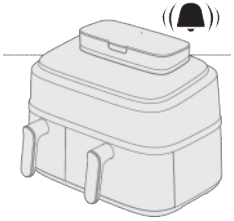


15 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.

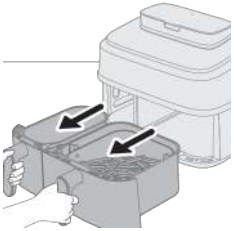


16 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve contenant le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.





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



18 Retirez les cuves et vérifiez que les aliments sont cuits.

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

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

Remarque

- Pour mettre en pause les deux cuves, appuyez sur le bouton de marche/pause. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour poursuivre la cuisson dans les deux cuves.
- Pour ne mettre en pause qu'une seule cuve, sélectionnez-la d'abord, puis appuyez sur le bouton de marche/pause. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour poursuivre la cuisson dans cette cuve.
- Vous pouvez utiliser une présélection pour une cuve et des réglages manuels pour l'autre.
- L'appareil s'arrête automatiquement lorsque vous retirez une cuve et reprend la cuisson lorsque vous la remettez en place.

Pour obtenir des instructions sur les différentes fonctions de cuisson, reportez-vous aux sections correspondantes du chapitre « Cuisson dans une seule cuve ».

Cuisson dans une seule cuve

Si vous souhaitez cuire à l'air une petite quantité d'aliments, optez pour la petite cuve .

Si vous souhaitez cuire à l'air, à la vapeur, combiner les deux, ou encore cuire à la vapeur une grande quantité d'aliments, optez pour la grande cuve .

Les instructions ci-dessous concernent la grande cuve.

Remarque

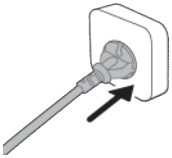
- Utilisez une pince pour sortir les aliments volumineux ou fragiles.

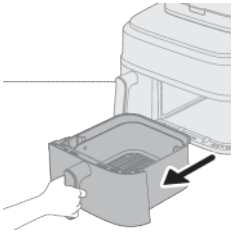
- Selon l'ingrédient, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse de la cuve après chaque fournée ou avant de secouer ou de replacer le panier. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur et portez des gants de cuisine lorsque vous versez l'excédent d'huile ou de graisse. Replacez ensuite le panier dans la cuve.

Fonction de cuisson à l'air

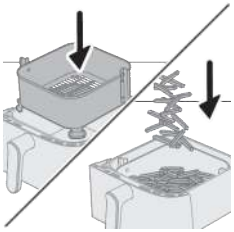
Cuisson à l'air dans la grande cuve avec le tableau des aliments

1 Branchez la fiche sur la prise murale.





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



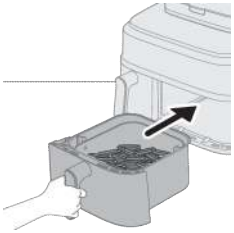
3 Placez le panier dans la grande cuve.

4 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque

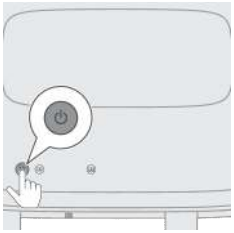
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le « Tableau des aliments » pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments et ne remplissez pas excessivement le panier car cela pourrait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

5 Remettez la cuve dans l'Airfryer.

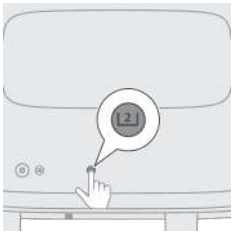


Attention

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



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

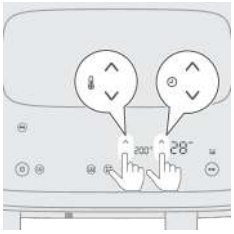


7 Sélectionnez la grande cuve.



8 Sélectionnez le bouton de la fonction de cuisson à l'air.

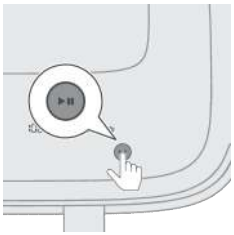
L'indicateur de durée et de température sur le côté droit commence à clignoter.



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 (reportez-vous au « Tableau des aliments »).



10 Appuyez sur le bouton de rappel de secouage pour recevoir un rappel de secouage de vos aliments pendant la cuisson s'ils ont besoin d'être secoués ou retournés (reportez-vous au « Tableau des aliments »).



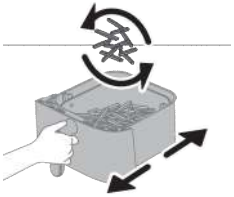
11 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.
L'affichage de la température et de la durée de cuisson cesse de clignoter.

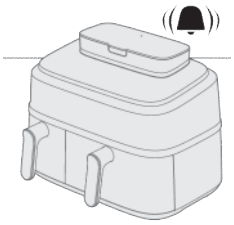
Remarque

- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment au cours du processus de cuisson en cliquant sur les boutons d'augmentation ou de diminution.

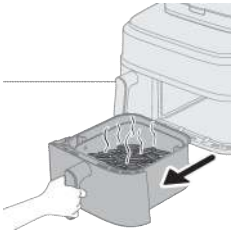


12 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve contenant le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.





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



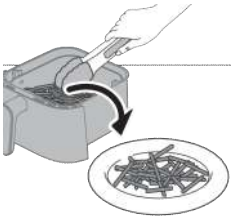
14 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

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.



15 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.**

Tableau des aliments – grande cuve

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3" d'épaisseur - Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Grande portion	900 g / 32 oz	200	29	- Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 14, 18, 21 et 25 minutes de cuisson sont atteintes. - Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.

Frites maison	800 g / 28 oz	180 °C	30-40	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4" d'épaisseur - Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	600 g / 21 oz	200 °C	10-20	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	600 g / 21 oz	200 °C	18-24	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger	4 steaks hachés	200 °C	15-20	- Environ 150 g / 5 oz / pièce - Retournez à mi-cuisson
Pain de viande	1 200 g / 42 oz	150 °C	55-60	- Utilisez l'accessoire de cuisson
Côtelettes désossées	4 côtelettes	200 °C	15-20	- Environ 150 g / 5 oz - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines	10 pièces	200 °C	11-15	- Environ 50 g / 1,8 oz / pièce - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4 oz / pièce)	4 pièces	180 °C	23	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet	4 pièces	180 °C	15-25	- Environ 200 g / 7 oz / pièce - Retournez à mi-cuisson
Poulet entier	1 200 g / 42 oz	180 °C	50-60	

Poisson entier	3 pièces	180 °C	20-25	-	Environ 300-400 g / 11-14 oz / pièce
Filet de poisson	5 pièces	160 °C	25-32	-	Environ 200 g / 7 oz
Mélange de légumes	1 000 g / 35 oz	180 °C	22	-	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou mélangez manuellement les aliments dès que les 11 et 17 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
Muffins (environ 40 g/pièce)	6 pièces	160 °C	13		
Gâteau	500 g/18 oz	150 °C	35-40	-	Utilisez le bac de cuisson XL Vérifiez la cuisson avant de sortir le gâteau
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2,1 oz)	4 pièces	180 °C	8		

Végan	12 pièces	180 °C	12-15	- En-cas végans frais de type falafels - Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Pain maison	550 g / 19 oz	150 °C	33-35	- 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



Tableau des aliments – petite cuve

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Frites surgelées fines	300 g / 11 oz	200 °C	28-30	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3" d'épaisseur - Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) Grande portion	670 g / 24 oz	200	48	- Désactivez le rappel de secouage et secouez ou retournez manuellement les aliments dès que les 21, 27, 34 et 40 minutes de cuisson sont atteintes. - Secouez 4 fois en cours de cuisson afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de frites.
Frites maison	300 g / 11 oz	180 °C	30-38	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4" d'épaisseur - Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Nuggets de poulet surgelés	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	- Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson

Rouleaux de printemps surgelés	300 g / 11 oz	200 °C	20-23	-	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger	300 g / 11 oz	200 °C	21-24	-	Environ 150 g / 5 oz / pièce - Retournez à mi-cuisson
Côtelettes désossées	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	-	Environ 150 g / 5 oz / pièce - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines	6 pièces	200 °C	13-17	-	Environ 50 g / 1,8 oz / pièce - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g / 4 oz / pièce)	4 pièces	180 °C	29	-	Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet	3 pièces	180 °C	20-25	-	Environ 200 g / 7 oz / pièce - Retournez à mi-cuisson
Poisson entier	1 pièce	180 °C	24-26	-	Environ 300-400 g / 11-14 oz / pièce
Filet de poisson	2 pièces	160 °C	25-32	-	Environ 200 g / 7 oz / pièce

Mélange de légumes (hachés grossièrement)	800 g / 28 oz	180	24	-	Désactivez le rappel de secouage et secouez ou mélangez manuellement les aliments dès que les 12 et 18 minutes de cuisson sont atteintes afin d'obtenir un résultat optimal pour les grandes portions de mélange de légumes.
Muffins (environ 40 g/pièce)	5 pièces	160 °C	18		
Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2,1 oz)	3 pièces	180	8		
Végan	12 pièces	190 °C	15-18	-	En-cas végans frais de type falafels - Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson



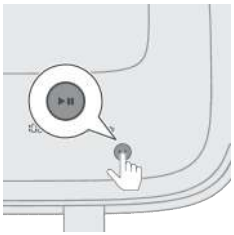
Cuisson à l'air avec une présélection dans la grande cuve

1 Suivez les étapes 1 à 8 du chapitre « Cuisson à l'air dans la grande cuve avec le tableau des aliments ».

2 Sélectionnez la présélection.

Conseil :

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



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

Consultez le tableau ci-dessous pour connaître la quantité d'aliments recommandée en fonction du temps de cuisson par défaut.

Présélection – grande cuve

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
En-cas surgelés à base de pommes de terre		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc. Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Steak (bœuf et côtes de porc)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Tranches de 2-2,5 cm d'épaisseur, 200 g / 7 oz par tranche. - Jusqu'à 4 côtes ou côtelettes désossées. - Retourner une fois
Végan (en-cas végans frais comme les falafels)		12 pièces	180 °C	12 min	- 40 g par pièce En-cas végans frais comme les falafels Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson.
Pommes de terre fraîches (ou pommes de terre au four)		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- 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. - Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson.
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	180 °C	32 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson.
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		1 000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grossièrement coupés - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Gâteau		500 g / 18 oz	140 °C	35 min	- Utilisez l'accessoire de cuisson XL (199 x 189 x 80 mm) pour la grande cuve.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pain		500 g / 17 oz	180 °C	35 min	- 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.
Réchauffage		-	160 °C	5 min	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité



Présélection – petite cuve

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
En-cas surgelés à base de pommes de terre		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc. Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Steak (bœuf et côtes de porc)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Tranches de 2-2,5 cm d'épaisseur, 200 g / 7 oz par tranche. - Jusqu'à 4 côtes ou côtelettes désossées. - Retourner une fois
Végan (en-cas végans frais comme les falafels)		8 pièces	190 °C	15 min	- 40 g pour chaque pièce En-cas végans frais comme les falafels Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Pommes de terre fraîches (ou pommes de terre au four)		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- 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. - Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pilons de poulet (volaille)		4-5 pilons	180 °C	36 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
Poisson (poisson et fruits de mer)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		400 g / 14 oz	180 °C	25 min	- Grossièrement coupés - Mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon)
Muffin		6 pièces	150 °C	20 min	- Utilisez des moules à muffins pour le petit panier
Pain		300 g / 11 oz	160 °C	40 min	- Utilisez l'accessoire de cuisson
Réchauffage		-	170 °C	6 min	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité

Conseil : Maintien au chaud

- 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.

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.

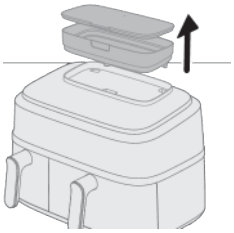
Remarque

- 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.

Fonction de cuisson vapeur et air

Cuisson vapeur et air avec le tableau des aliments



1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

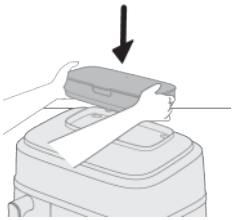
2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.



Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.

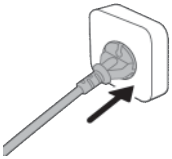


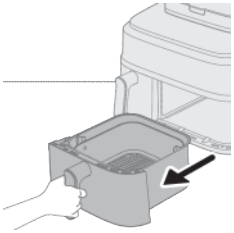


4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

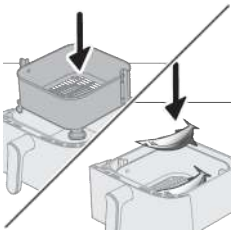
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur et air se désactive.

5 Branchez la fiche sur la prise murale.





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



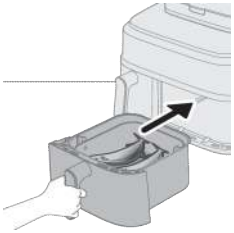
7 Placez le panier dans la grande cuve.

8 Placez les aliments dans le panier.

Remarque

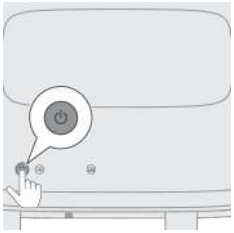
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments et ne remplissez pas excessivement le panier car cela pourrait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

9 Remettez la cuve 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.**



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

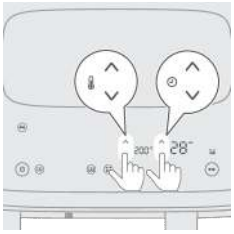


11 Sélectionnez la grande cuve.



12 Sélectionnez la fonction de cuisson vapeur et air.

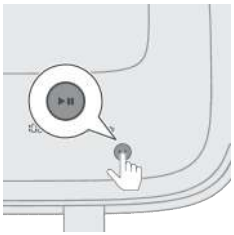
L'indicateur de durée et de température sur le côté droit commence à clignoter.



13 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 (reportez-vous au « Tableau des aliments » ci-dessous).



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



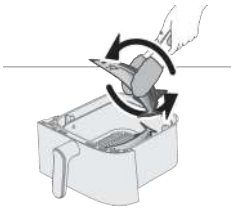
15 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.
L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

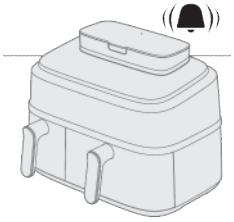
Remarque

- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Si la température et la durée de cuisson sont fixes et ne clignotent pas, cela signifie que l'appareil fonctionne normalement. Après 20 secondes de cuisson, vous entendrez le moteur/ventilateur et vous verrez de la vapeur sortir de l'arrière de la machine.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment au cours du processus de cuisson en cliquant sur les boutons d'augmentation ou de diminution.

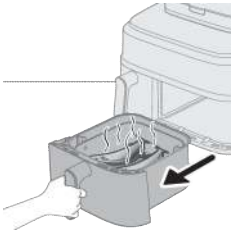


16 Lorsque vous entendez le signal sonore du rappel de secouage, retirez la cuve contenant le panier et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, réinsérez la cuve dans l'appareil.





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



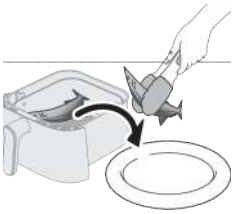
18 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

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.



19 Retirez délicatement les ingrédients 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 et de l'eau pourrait éclabousser.**
- **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.**



Tableau des aliments – grande cuve

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Cubes de pommes de terre fraîches (ou pommes de terre au four)	800 g / 28 oz	180 °C	26-35	- Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson
Pilons de poulet	10 pièces	180 °C	27-30	- Environ 125 g / 4 oz / pièce - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Blanc de poulet	4 pièces	160 °C	20-22	- Environ 200 g / 7 oz / pièce - Ajoutez 10 g d'huile de colza
Poisson entier	3 pièces	200 °C	18-21	- Environ 300-400 g / 11-14 oz / pièce - Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson
Filet de poisson	5 pièces	160 °C	20-21	- Environ 200 g / 7 oz - Ajoutez 10 g d'huile de colza
Mélange de légumes	1 000 g / 35 oz	200 °C	19-21	- Réglez le temps de cuisson selon vos préférences - Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson

Chou-fleur	600 g / 21 oz	160 °C	19-21	- Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson - 10 g d'huile de colza
Carottes	600 g / 21 oz	180 °C	19-21	- Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson - 10 g d'huile de colza
Pain maison	550 g / 19 oz	180 °C	30-35	- 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
Raviolis	400 g/14 oz	160 °C	15-18	
Poulet entier	1 200 g / 42 oz	180 °C	50-60	

Cuisson vapeur et air avec présélection

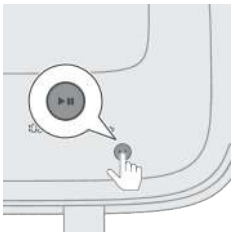


1 Suivez les étapes 1 à 12 du chapitre « Fonction de cuisson vapeur et air – Cuisson vapeur et air avec le tableau des aliments ».

2 Sélectionnez la présélection.

Astuce

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



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

Tableau des présélections

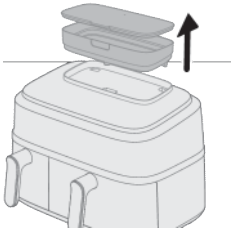
La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pommes de terre fraîches (ou pommes de terre au four)		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- 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 et ajoutez ¼ à 1 cuillérée à soupe d'huile - Secouez, retournez ou mélangez 2-3 fois en cours de cuisson
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	180 °C	27 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon - Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		550 g / 19 oz	160 °C	19 min	- Légumes fermes de type brocoli / chou-fleur - Le rappel de secouage est activé par défaut et vous invite à secouer la cuve deux fois pendant la cuisson. - Si vous faites cuire un mélange de légumes (aubergine, courgette, poivron, oignon), réglez la température sur 200 °C

Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pain		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- 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
Raviolis		400 g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Réchauffage		-	150 °C	20 min	- Réglez la durée en fonction de l'aliment et de la quantité

Fonction de cuisson vapeur

Cuisson vapeur avec le tableau des aliments



1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.



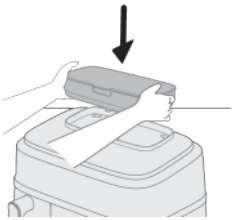
Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

La quantité d'eau nécessaire pour la cuisson dépend du type d'aliment et de la durée de la cuisson.

Vous devrez peut-être remplir le réservoir d'eau en cours de cuisson si le temps de cuisson est supérieur à 50 minutes.

3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.

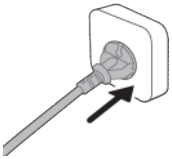


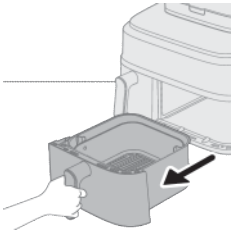


4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

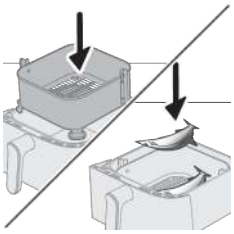
Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur se désactive.

5 Branchez la fiche sur la prise murale.





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



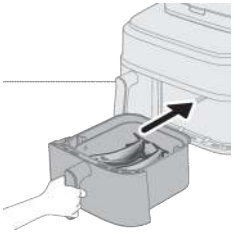
7 Placez le panier dans la grande cuve.

8 Placez les aliments dans le panier.

Remarque

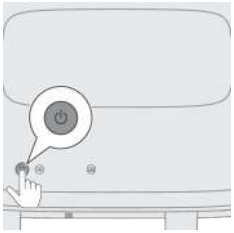
- L'Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments et ne remplissez pas excessivement le panier car cela pourrait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

9 Remettez la cuve 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.**



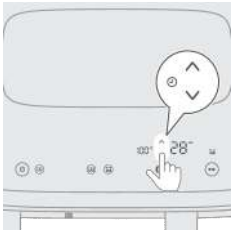
10 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.



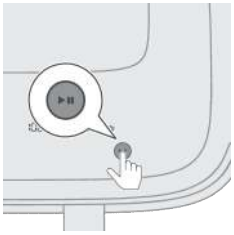
11 Sélectionnez la grande cuve.



12 Sélectionnez la fonction de cuisson vapeur.
La durée de cuisson à droite commence à clignoter.



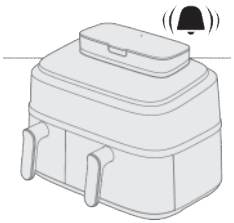
13 Utilisez le bouton d'augmentation/diminution de la durée pour sélectionner la durée requise.



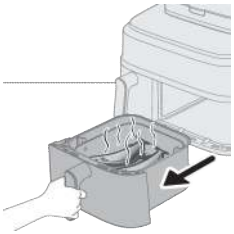
14 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour lancer la cuisson.
L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

Remarque

- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Si la température et la durée de cuisson sont fixes et ne clignotent pas, cela signifie que l'appareil fonctionne normalement. Après 20 secondes de cuisson, vous entendrez le moteur/ventilateur et vous verrez de la vapeur sortir de l'arrière de la machine.
- Vous pouvez modifier les réglages de cuisson à tout moment au cours du processus de cuisson en cliquant sur les boutons d'augmentation ou de diminution.



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



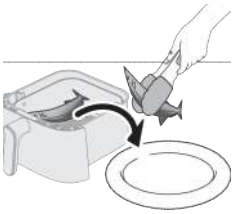
16 Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

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).**
- **Faites attention à un éventuel jet soudain de vapeur chaude lorsque vous retirez le panier après la cuisson.**

Remarque

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



17 Retirez délicatement les ingrédients 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 et de l'eau pourrait éclabousser.**
- **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.**



Tableau des aliments – grande cuve

Ingrédients	Quantité de nourriture	Température	Temps (min)	Remarque
Dés de pommes de terre fraîches	800 g / 28 oz	100 °C	28-35	
Pommes de terre entières	4 pièces	100 °C	45-55	- Environ 250-300 g / 9-11 oz / pièce
Pilons de poulet	10 pièces	100 °C	30-40	- Environ 125 g / 4 oz / pièce
Poisson entier	3 pièces	100 °C	18-22	- Environ 300-400 g / 11-14 oz / pièce
Légumes fermes	550 g/19 oz	100 °C	10-14	- De type brocoli, chou-fleur
Raviolis	400 g/14 oz	100 °C	15-20	
Travers de porc	300 g/11 oz	100 °C	30-35	- Utilisez un plat de taille adaptée
Riz	320 g/11 oz	100 °C	25-30	- Utilisez un récipient (cocotte, plat en silicone, etc.) - Ajoutez 320 ml d'eau dans le récipient ; le rapport riz/eau est de 1:1,2
Blanc de poulet	4 pièces	100 °C	20-30	- Environ 200 g / 7 oz / pièce
Patate douce	8 pièces	100 °C	45-60	- Environ 100 g / 4 oz / pièce

Cuisson vapeur avec présélection

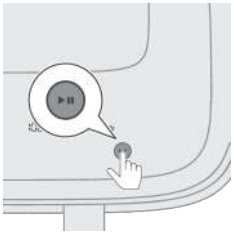
1 Suivez les étapes 1 à 12 du chapitre « Fonction de cuisson vapeur ».



2 Sélectionnez la présélection.

Astuce

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



3 Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton de marche/pause.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.

Tableau des présélections

La durée de cuisson indiquée dans le tableau est recommandée pour les ingrédients frais. Si les résultats ne sont pas ceux attendus, ajustez le temps de cuisson.

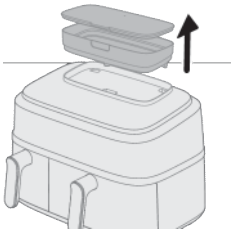
Présélections	Icône	Quantité de nourriture	Température (par défaut)	Temps (par défaut)	Remarque
Pommes de terre fraîches		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Coupez-les en dés
Pilons de poulet (volaille)		8 à 10 pilons	100 °C	40 min	- 120-130 g / 4-5 oz par pilon
Poisson (poisson et fruits de mer)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Poisson entier avec la peau, environ 300 g / 11 oz
Légumes		550 g / 19 oz	100 °C	14 min	- Légumes fermes de type brocoli / chou-fleur
Raviolis		400 g / 14 oz	100 °C	20 min	-

Nettoyage

Utilisation des programmes de nettoyage automatique

Utilisation de la fonction de nettoyage vapeur

Elle permet de faire fondre les résidus gras et de nettoyer parfaitement la grande cuve. Le programme dure 20 minutes, avec 15 minutes pour le nettoyage à la vapeur et 5 minutes pour le séchage de la cuve.



1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

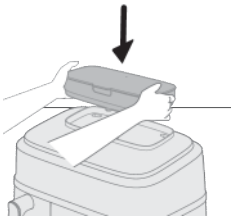


2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

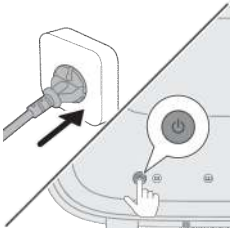


3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.

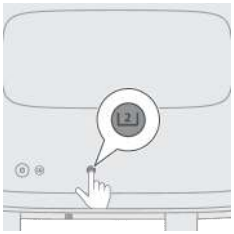


4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur se désactive.



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



6 Sélectionnez la grande cuve.



7 Appuyez sur le bouton de nettoyage vapeur pour démarrer le nettoyage de la cuve de droite.

La durée de cuisson à droite commence à clignoter.



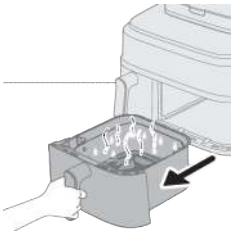
8 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer le processus de nettoyage.

L'indicateur de température et de temps cesse de clignoter.



9 Au bout de 15 minutes, l'appareil émet des bips ininterrompus et l'icône de nettoyage vapeur clignote jusqu'à ce que vous retiriez la cuve.

Cela indique que le processus de nettoyage est terminé et qu'il reste une phase de séchage de 5 minutes.



10 Retirez et videz la cuve.



11 Rincez le panier et la cuve pour éliminer les résidus.

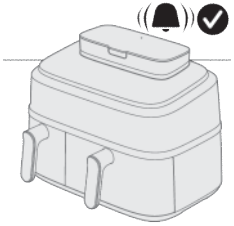
S'il reste de la graisse dans la cuve et le panier, nettoyez-les avec de l'eau savonneuse ou un détergent à l'aide d'une éponge, puis rincez-les à nouveau.

12 Essuyez la graisse fondue qui se trouverait autour du dispositif de chauffe avec une lingette ou un essuie-tout.

Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson à l'air ou de cuisson vapeur et air, de la graisse s'accumule autour du dispositif de chauffe. Un nettoyage vapeur et un essuyage réguliers aideront à garder la partie interne supérieure propre.



13 Réinsérez la cuve dans l'appareil pour démarrer automatiquement le mode de séchage.



14 Au bout de 5 minutes, un signal sonore indique que le programme de séchage est terminé.

Astuce

- Avant la première utilisation ou si vous ne l'avez pas utilisé pendant une longue période, nous vous suggérons d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur pour nettoyer soigneusement le circuit d'eau et la cuve de droite.

Remarque

- Lorsque vous démarrez un programme de nettoyage vapeur ou de détartrage, il est possible que plus de vapeur s'échappe de l'arrière de l'appareil qu'en mode de cuisson vapeur, ce qui peut créer plus de condensation sur le mur. Avant de démarrer ces deux programmes, assurez-vous que 1) la sortie d'air n'est pas directement en face d'une prise secteur ; 2) aucun autre appareil électroménager n'est placé près de la machine ; 3) la machine est placée à 20 cm du mur pour réduire la formation de condensation sur celui-ci.

Utilisation de la fonction de détartrage

Utilisation de la fonction de détartrage

Toutes les 10 heures d'utilisation du mode de cuisson vapeur, l'icône clignote pour indiquer qu'il est temps d'exécuter un programme de détartrage. Cette

fonction permet d'éliminer les dépôts de calcaire dans le circuit d'eau de l'appareil pour prolonger sa durée de vie.

Selon la version du logiciel de l'appareil, il existe deux méthodes de détartrage différentes.

- (**Méthode 1**) Méthode eau uniquement
- (**Méthode 2**) Méthode eau + détartrant

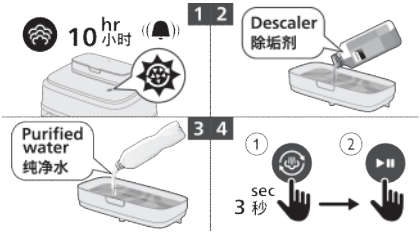
Vérifiez l'autocollant apposé sur votre appareil et consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la méthode de détartrage qui lui correspond.

Remarque : Pour un détartrage optimal, suivez la méthode indiquée sur l'autocollant apposé sur votre produit. Si vous avez des questions, contactez la hotline du SAV.

(Méthode 1) Utilisez la méthode « eau uniquement » lorsque vous voyez cet autocollant

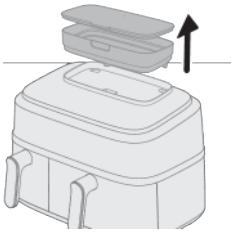


(Méthode 2) Utilisez la méthode « eau + détartrant » lorsque vous voyez cet autocollant



(1) Méthode eau uniquement

1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.



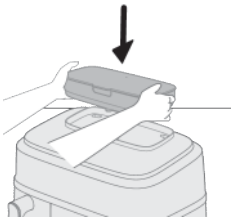


2 Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau **MAX**.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.

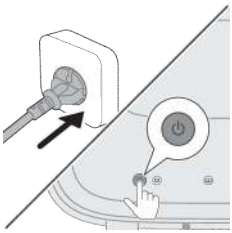


3 Fixez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter toute fuite d'eau.

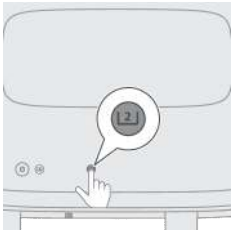


4 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur se désactive.



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



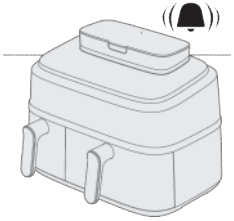
6 Sélectionnez la grande cuve.



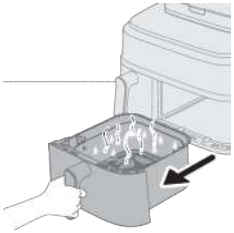
7 Maintenez enfoncé le bouton de nettoyage vapeur pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que l'icône de détartrage s'affiche et clignote.
La durée de cuisson à droite commence à clignoter.



8 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer le détartrage.
L'indicateur de durée cesse de clignoter.



9 Attendez 50 minutes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore indiquant que le programme est terminé.



10 Retirez la grande cuve.



11 Videz l'eau sale.

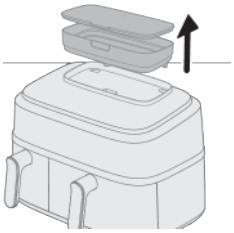
12 Lavez la cuve et le panier, rincez-les et séchez-les. Essuyez la chambre de cuisson avec un chiffon ou un torchon sec.
Il est conseillé d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur pour rincer le circuit d'eau intérieur et sécher la cuve.

Remarque

- Lorsque l'icône clignote, il est préférable de détartrer l'appareil rapidement, sinon du calcaire pourrait s'accumuler dans le circuit d'eau et l'obstruer.
- Si vous souhaitez détartrer l'appareil plus tard, vous pouvez ignorer la notification. Elle s'affichera à nouveau la prochaine fois que vous allumerez votre Airfryer.

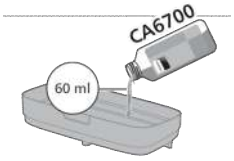
- Vous ne devez en aucun cas utiliser un liquide de détartrage à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre) car il pourrait endommager le circuit d'eau de votre appareil et ne pas dissoudre le calcaire correctement.
- Si vous utilisez souvent de l'eau calcaire, vous devrez peut-être détartrer l'appareil plus fréquemment.

(2) Méthode eau + détartrant



1 Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.

2 Versez 60 ml de détartrant Philips CA6700 dans le réservoir d'eau.



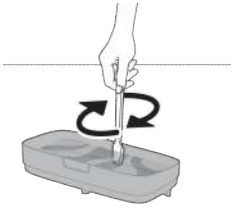
Remarque : Le détartrant Philips CA6700 n'est pas inclus dans la boîte. Pour un détartrage optimal, achetez-le séparément.

Remarque : Pour détartrer l'appareil, nous vous recommandons d'utiliser le détartrant Philips CA6700/55 (disponible dans la Boutique Philips). L'appareil doit être détartré toutes les 10 heures d'utilisation de la fonction vapeur. Si vous souhaitez utiliser un détartrant à base d'acide citrique en poudre, nous vous recommandons de mélanger 40 g d'acide citrique en poudre de qualité alimentaire avec 800 ml d'eau pour préparer la solution de détartrage. Le non-détartrage de l'appareil entraînera l'annulation de la garantie.

3 Versez 740 ml d'eau dans le réservoir d'eau.



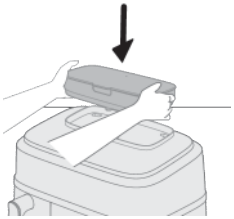
Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.



4 Mélangez bien l'eau et le détartrant dans le réservoir d'eau.

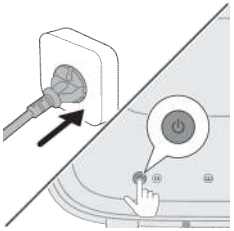


5 Fixez correctement le couvercle sur le réservoir d'eau.

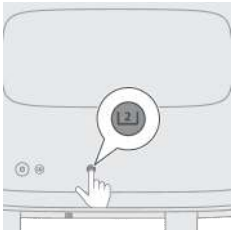


6 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.

Si le réservoir d'eau n'est pas placé correctement, l'eau n'atteint pas le générateur de vapeur. Dans ce cas, l'icône d'absence d'eau clignote, et le ventilateur ainsi que le moteur peuvent produire des bruits étranges. Il est alors possible que la fonction de cuisson vapeur se désactive.



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



8 Sélectionnez la grande cuve.

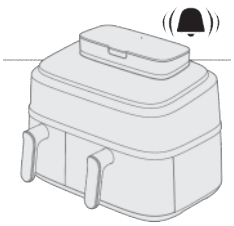


9 Maintenez enfoncé le bouton de nettoyage vapeur pendant plus de 3 secondes jusqu'à ce que l'icône de détartrage s'affiche et clignote.

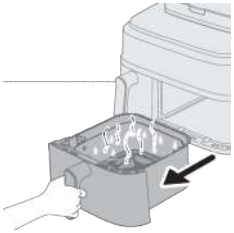
La durée de cuisson à droite commence à clignoter.



10 Appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer le détartrage.
L'indicateur de durée cesse de clignoter.



11 Attendez 50 minutes jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore indiquant que le programme est terminé.



12 Retirez la grande cuve.



13 Videz l'eau sale.

Attention : Faites preuve de prudence lorsque vous manipulez la cuve chaude.

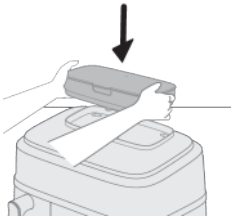


14 Videz la solution de détartrage qui pourrait se trouver encore dans le réservoir d'eau.



15 Versez uniquement de l'eau dans le réservoir d'eau.

Remarque : Si vous habitez dans une région où l'eau est calcaire, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau distillée ou filtrée.



16 Placez le réservoir d'eau dans le renfoncement sur la face supérieure de l'appareil et appuyez pour le fixer.



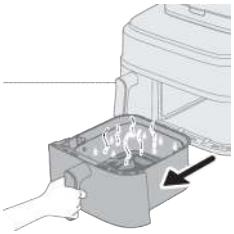
17 Replacez la cuve dans l'appareil.



18 Appuyez sur le bouton **marche/pause** pour poursuivre le détartrage.



19 Le processus de détartrage dure 7 minutes supplémentaires et se termine lorsque vous entendez à nouveau un bip.



20 Retirez la grande cuve.

21 Lavez la cuve et le panier, rincez-les et séchez-les. Essuyez la chambre de cuisson avec un chiffon ou un torchon sec.

Il est conseillé d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur pour rincer le circuit d'eau intérieur et sécher la cuve.

Remarque

- Lorsque l'icône clignote, il est préférable de détartrer l'appareil rapidement, sinon du calcaire pourrait s'accumuler dans le circuit d'eau et l'obstruer.
- Si vous souhaitez détartrer l'appareil plus tard, vous pouvez ignorer la notification. Elle s'affichera à nouveau la prochaine fois que vous allumerez votre Airfryer.
- Vous ne devez en aucun cas utiliser un liquide de détartrage à base d'acide sulfurique, d'acide chlorhydrique, d'acide sulfamique ou d'acide acétique (vinaigre) car il pourrait endommager le circuit d'eau de votre appareil et ne pas dissoudre le calcaire correctement.
- Si vous utilisez souvent de l'eau calcaire, vous devrez peut-être détartrer l'appareil plus fréquemment.

Nettoyage général

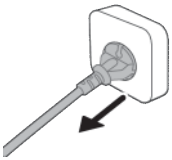
Avertissement

- **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.

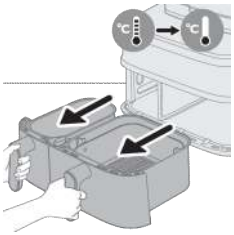
Si de la condensation se forme à l'intérieur ou autour de la sortie de vapeur, essuyez-la avec un chiffon doux et sec.

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



Astuce

- 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.

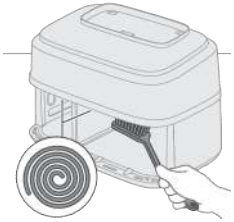
3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le chapitre « Tableau relatif au nettoyage »).

Astuce

- 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 (sortie de vapeur, surface, etc.) 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.

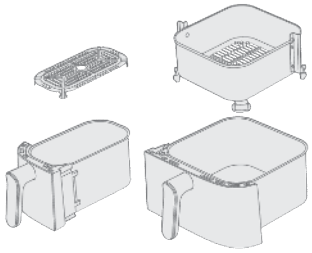
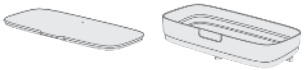
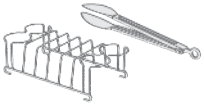
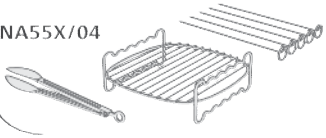
Remarque

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

Astuce

- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve, utilisez le programme de nettoyage automatique « Nettoyage vapeur » pour les ramollir afin de faciliter le nettoyage (voir « Utilisation des programmes de nettoyage automatique »).

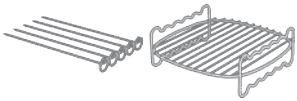
Tableau relatif au nettoyage

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

Accessoires

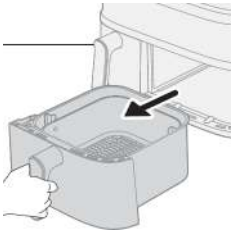
Utilisation du double niveau

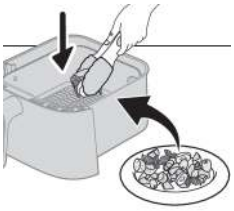
Le double niveau et les brochettes sont livrés avec les modèles suivants : NA55X/03.



Le double niveau est un accessoire utile qui permet de cuire deux couches d'aliments, mais il n'est compatible qu'avec la grande cuve.

1 Retirez la grande cuve de l'appareil.

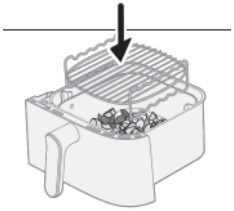




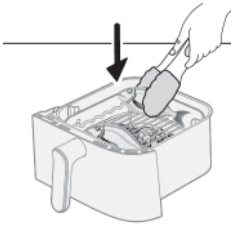
2 Disposez les aliments de votre choix dans le panier.

Remarque

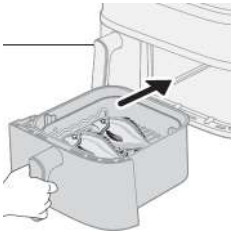
- Reportez-vous au tableau de cuisson des aliments ci-dessous pour savoir quels aliments sont recommandés avec le double niveau.



3 Placez le double niveau par-dessus les aliments dans le panier.



4 Ajoutez la deuxième partie des aliments sur le double niveau.



5 Insérez la cuve dans l'appareil et réglez la durée et la température comme indiqué dans le tableau suivant. Une fois prêt, appuyez sur le bouton de démarrage.

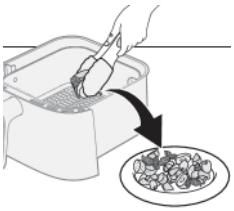
Plats	Poids (brut)	Temps de cuisson	Température	Remarque
Nuggets de poulet surgelés	300 g / 11 oz	17-20 min	180 °C	
Frites surgelées fines	400 g / 14 oz			
Ailes de poulet surgelées	450 g / 16 oz	16-20 min	200 °C	
Steaks hachés de poulet surgelés	350 g / 12 oz			

Épis de maïs	800-1 000 g / 28-35 oz	24-28 min	180 °C	-	3 épis de maïs
Potatoes	500 g / 18 oz				
Dorade	500-600 g / 18-21 oz	18-20 min	200 °C	-	2 poissons entiers
Pomme de terre en robe des champs (coupée en quatre)	350 g / 12 oz				
Champignons entiers	200 g / 7 oz	12-14 min	200 °C		
Gambas avec la peau	400 g / 14 oz				
Tofu ou fromage grillé	250 g / 9 oz	15-18 min	180 °C	-	Retournez le fromage grillé ou le tofu à mi-cuisson
Mélange de légumes	500 g / 18 oz				

Remarque

- L'aliment figurant en haut du tableau doit être placé sur le niveau supérieur du double niveau et le second, sur le niveau inférieur.





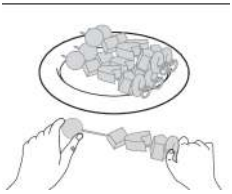
1 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants et une pince pour retirer précautionneusement les aliments du panier.

Attention

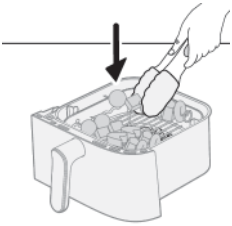
- **Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le double niveau car il chauffe pendant la cuisson.**

Utilisation des brochettes

Les brochettes peuvent être associées au double niveau.



1 Enfilez la viande et les légumes de votre choix sur les brochettes.

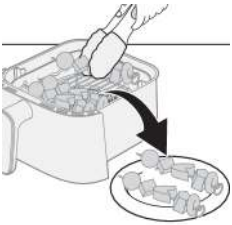


2 Insérez les brochettes dans les rainures spéciales du double niveau.



3 Replacez la cuve dans l'appareil.

4 Réglez la durée et la température conformément aux indications du tableau et lancez la cuisson.



5 Une fois la cuisson terminée, utilisez des gants et une pince pour retirer précautionneusement les aliments du panier.

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

Contenu du panier	Portion	Temps de cuisson	Température	Remarque
5 brochettes de nourriture	5 brochettes	15-18 min	180 °C	- Versez le mélange de légumes au fond de la cuve, et posez les brochettes sur le double niveau.
Mélange de légumes	500 g			

Utilisation du kit petit-déjeuner

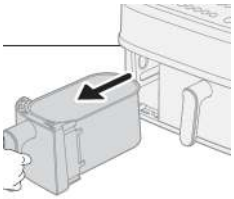
Le kit petit-déjeuner est fourni avec les modèles suivants : NA55X/04.



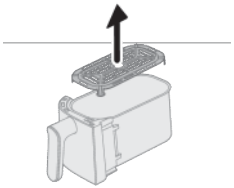
Le kit petit-déjeuner permet de cuire jusqu'à quatre œufs et de griller quatre tranches de pain simultanément.

Attention

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



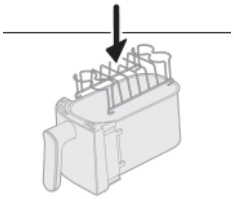
1 Retirez la petite cuve de l'appareil.



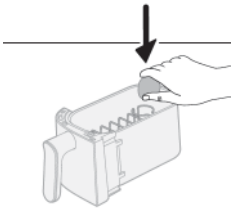
2 Retirez le fond de la cuve.

Remarque

- Si vous ne retirez pas le fond, les tranches de pain grillé risquent de ne pas tenir correctement dans la cuve.



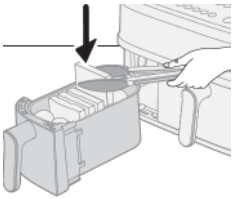
3 Placez le kit petit-déjeuner dans la petite cuve.



4 Placez jusqu'à quatre œufs sur le kit petit-déjeuner, puis réinsérez la cuve dans l'appareil.

5 Réglez la durée et la température en suivant les indications du tableau de cuisson des aliments ci-dessous, puis appuyez sur le bouton de démarrage.

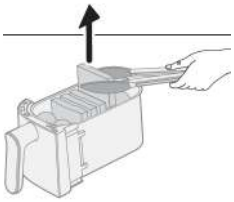
Kit petit-déjeuner	Quantité	Temps de cuisson	Température	Remarque
Œufs durs	4 œufs	10-12 min	180 °C	- Faites cuire les œufs en premier. Ajoutez le pain à mi-cuisson.
Œufs à la coque	4 œufs	8-10 min		
Pain grillé	5 pièces	5-6 min		



1 À mi-cuisson, ajoutez les tranches de pain sur le kit petit-déjeuner, puis poursuivez la cuisson.

Astuce

- Pensez à activer le rappel de secouage pour éviter d'oublier d'ajouter le pain.
- Si les tranches de pain ne tiennent pas dans la cuve, coupez-les en deux.



2 Une fois la cuisson terminée, retirez soigneusement les œufs et le pain grillé à l'aide d'une pince.

Consultez le tableau de cuisson des aliments ci-dessous pour connaître les durées et les températures de cuisson spécifiques.

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.
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.

Problème	Cause possible	Solution
	Le bouton de marche/arrêt n'a pas encore été activé.	Appuyez sur le bouton de marche/arrêt avec le pouce en vous assurant qu'il touche la totalité du bouton.
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.
	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.

Problème	Cause possible	Solution
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.
J'entends un bruit étrange provenant de l'intérieur de l'appareil.	L'appareil est équipé d'un ventilateur servant à diriger la chaleur vers les aliments, ainsi que d'une pompe à eau, nécessaire pour la fonction de cuisson à la vapeur de l'appareil.	Ce bruit est normal. Si le bruit s'amplifie ou change clairement de nature, contactez le Centre d'assistance Philips pour obtenir des conseils.
De l'eau se trouve dans la chambre de cuisson après utilisation.	L'Airfryer produit de la vapeur pendant la cuisson. La vapeur se condense sur les aliments et sur les parois internes de la chambre de cuisson. Après une cuisson, l'eau de condensation demeure dans la chambre de cuisson.	Il est normal de trouver un peu d'eau dans la chambre de cuisson après une cuisson. Il suffit de l'essuyer avec un chiffon humide non abrasif.
clignote toujours	Absence d'eau dans le réservoir	Ajoutez de l'eau dans le réservoir.
	Le réservoir d'eau n'est pas correctement placé	Insérez le réservoir d'eau dans le renfoncement pour le mettre en place, puis appuyez sur le bouton de marche/pause.
	Conduite d'eau obstruée	Contactez le Service Consommateurs de votre pays et demandez une assistance supplémentaire.
clignote toujours	Il s'agit du rappel de détartrage	Procédez au détartrage. Reportez-vous au chapitre « Détartrage ».
De la condensation peut se déposer sur le mur pendant la cuisson à la vapeur, le nettoyage vapeur ou le détartrage	Il est normal que de la vapeur s'échappe de la sortie d'air du côté droit et que le ventilateur l'envoie vers le mur	Disposez l'appareil à 20 cm du mur et ne placez pas la sortie d'air situé sur le côté droit de l'appareil directement devant la prise secteur pour éviter tout problème électrique. Ne placez pas d'autres appareils électroménagers à proximité. Utilisez un chiffon pour l'essuyer.
La machine semble fuir	Fuite depuis l'intérieur de l'appareil (fuite de la conduite d'eau, etc.)	Contactez le Service Consommateurs de votre pays et demandez une assistance supplémentaire.
	Appareil fissuré par une force externe ou une déformation	

Problème	Cause possible	Solution
	Fuite du réservoir d'eau	Retirez le réservoir d'eau et réinstallez-le correctement Vérifiez que le réservoir d'eau n'est pas fissuré. Contactez le Service Consommateurs de votre pays.
Vapeur insuffisante	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir	Vérifiez que le réservoir d'eau contient suffisamment d'eau.
	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement inséré	Insérez le réservoir d'eau dans le renfoncement pour le mettre en place, puis appuyez sur le bouton de marche/pause.
	L'arrivée d'eau dans le renfoncement situé sur le dessus de la machine est sale/obstruée	Nettoyez et rincez l'arrivée d'eau.
	Obstruction du générateur de vapeur ou fuite de la conduite de vapeur	Si l'appareil est utilisé depuis longtemps, il peut être nécessaire de détartrer et de nettoyer le générateur de vapeur. Démarrez le programme de détartrage. Si le problème persiste, contactez le Service Consommateurs.
Aucun bruit n'est émis par le ventilateur ou le moteur lors du démarrage des programmes de cuisson vapeur, cuisson vapeur et air, nettoyage vapeur ou détartrage, mais l'indicateur de température et de temps de cuisson est allumé et ne clignote pas	C'est normal. L'appareil fonctionne.	Attendez plus de 20 secondes pour vérifier à nouveau le phénomène.
Condensation de l'eau sur la prise secteur inutilisée pendant la cuisson à la vapeur, le nettoyage à la vapeur, le détartrage	Appareil placé trop près des prises inutilisées	Il est recommandé de modifier la position de l'appareil ou d'utiliser un cache-prise pour éviter que de la condensation ne s'y forme.

Indice

Importanti istruzioni sulla sicurezza 337
Riciclaggio 340
Campi elettromagnetici (EMF) 340
Garanzia e assistenza 340
Introduzione 341
Descrizione generale 342
Descrizione delle funzioni 344
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 345
Prima del primo utilizzo 346
Istruzioni di cottura 348
Cottura nei due recipienti 348
Cottura in un solo recipiente 352
Pulizia 379
Uso dei programmi di pulizia automatica 379
Pulizia generale 389
Accessori 391
Conservazione 396
Risoluzione dei problemi 396

Importanti istruzioni sulla sicurezza

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 prese d'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- 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. Non rimuovere mai il vano portacavo.

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.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su 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.
- I bambini non devono giocare 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 15 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- 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.
- Durante la cottura a vapore, fare attenzione quando si apre il coperchio per evitare scottature dovute al getto di vapore.
- Il vano inattivo è sempre caldo anche se è l'altro vano a essere in funzione.

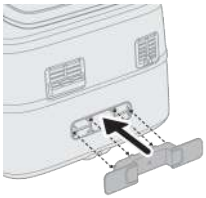


- Il vano inutilizzato può surriscaldarsi quando si utilizza l'altro vano; si consiglia di mantenere tutti i cassetti in posizione, anche quando si utilizza un singolo vano, e di aprirli/rimuoverli solo quando è necessario riempirli.
- Non posizionare la finestra del vapore dell'apparecchio contro la presa di corrente.

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.
- Non scollegare il dispositivo subito dopo aver terminato il processo di cottura.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza, i bordi delle parti metalliche e il paraschizzi sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si cuociono cibi facilmente deperibili con la funzione di termine cottura sincronizzata (potrebbero formarsi batteri).
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.



- Il supporto del cavo funge anche da distanziatore, creando una distanza tra l'apparecchio e la parete per evitare l'accumulo di calore. Non rimuovere mai questo distanziatore.
- Quando la spia per la pulizia dal calcare, procedere con la rimozione del calcare.
- Collocare il dispositivo a 20 cm dalla parete e non posizionare la presa dell'aria direttamente di fronte alla presa elettrica. Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un armadietto pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.
- In condizioni di normale utilizzo, è necessario garantire una buona ventilazione intorno al prodotto.
- Se della condensa si accumula all'interno o intorno alla superficie dello scarico del vapore, pulirla con un panno morbido e asciutto.
- In caso di condensa sulle prese vuote, si consiglia di regolare la posizione dell'apparecchio o di utilizzare il coperchio antipolvere della presa per evitare che la condensa si accumuli.

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

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Garanzia e assistenza

Versuni Netherlands B.V., con sede legale all'indirizzo Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, offre una garanzia di due anni su questo prodotto a partire dalla data di acquisto (o data di consegna, se successiva). La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per altre informazioni, per le parti di ricambio o per invocare la garanzia, visitare il nostro sito web **home.id/warranty**.

Introduzione

Congratulazioni! Ti diamo il benvenuto nella famiglia Philips.

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il prodotto sul sito **www.philips.com/welcome**.

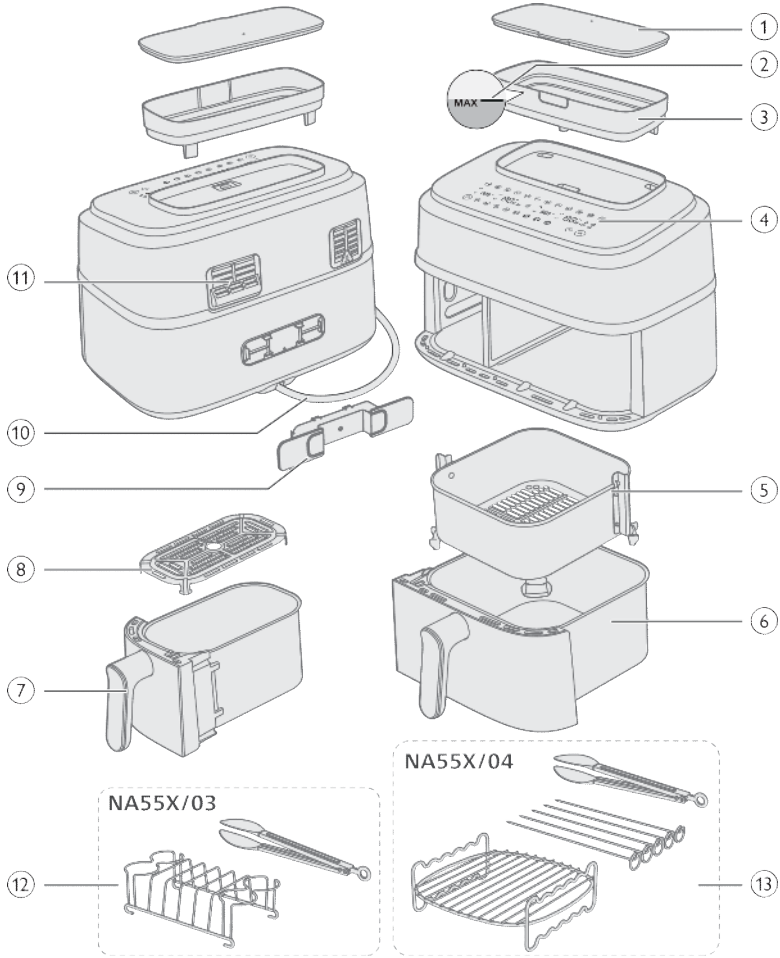
I due cestelli di Airfryer con vapore consentono di preparare due ingredienti con metodi di cottura separati, che saranno entrambi pronti contemporaneamente. Due cestelli per friggere, cuocere al forno, arrostire e grigliare, con il cestello grande dotato anche di cottura a vapore. Gusta piatti cucinati perfettamente con la tecnologia RapidAir Plus e Air Steam.

Inoltre, Airfryer è dotato di un programma di pulizia automatica come la pulizia a vapore e la rimozione del calcare. La pulizia a vapore consente di rimuovere più facilmente l'accumulo di grasso dal recipiente grande e intorno al tubo di riscaldamento. La funzione di rimozione del calcare consente di eliminare il calcare accumulato nel sistema dell'acqua del dispositivo e ne prolunga la durata.

L'apparecchio viene fornito con l'app Home ID, che offre una 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.

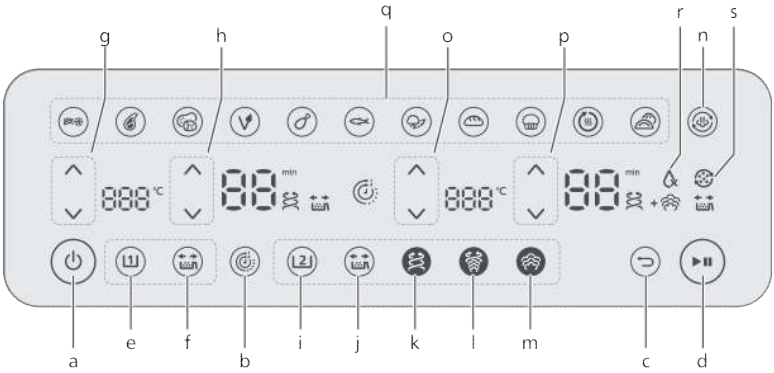
Descrizione generale



Componenti principali

1	Coperchio del serbatoio dell'acqua	8	Piastra inferiore del recipiente piccolo
2	Indicazione del livello MAX dell'acqua	9	Supporto del cavo
3	Serbatoio dell'acqua	10	Cavo di alimentazione
4	Pannello di controllo	11	Aperture di circolazione dell'aria
5	Cestello del recipiente grande	12	Kit colazione (solo NA55X/03)
6	Recipiente grande	13	Doppia griglia con spiedini (solo NA55X/04)
7	Recipiente piccolo		

Pannello di controllo



a Pulsante on/off
b Funzione timer
c Pulsante indietro
d Pulsante di avvio/pausa

Pulsanti di comando del recipiente piccolo

e Pulsante recipiente piccolo
f Pulsante promemoria di scuotimento del cibo
g Pulsanti di controllo della temperatura
h Pulsanti di controllo del tempo

Pulsanti di comando del recipiente grande

i Pulsante recipiente grande
j Pulsante promemoria di scuotimento del cibo
k Pulsante funzione di frittura ad aria
l Pulsante funzione vapore e frittura ad aria
m Pulsante funzione vapore
n Pulsante funzione di pulizia a vapore
o Pulsanti di controllo della temperatura
p Pulsanti di controllo del tempo
q Pulsanti delle preimpostazioni
r Indicazione assenza di acqua
s Icona promemoria di rimozione del calcare

Descrizione delle funzioni



Serbatoio dell'acqua

Airfryer è dotato di un serbatoio dell'acqua sulla parte superiore dell'apparecchio. L'indicazione del livello MAX dell'acqua è di circa 800°ml, visibile sia sulla parte anteriore che posteriore. Per evitare fuoriuscite di acqua, non superare tale livello.

Per evitare schizzi, tenere il serbatoio dell'acqua con entrambe le mani quando lo si riempie e chiudere il coperchio prima di spostarlo. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni ciclo di cottura per evitare l'accumulo di calcare.



Funzione timer

Sincronizza automaticamente il tempo di cottura per garantire che questa termini contemporaneamente in entrambi i recipienti, anche se sono richiesti tempi di cottura diversi.



Pulsante indietro

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



Promemoria di scuotimento del cibo

Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo per attivare o disattivare gli avvisi che ricordano di scuotere o girare il cibo due volte durante la cottura per ottenere risultati più omogenei. Viene emesso un "segnale acustico" e l'icona di scuotimento del cibo lampeggia accanto al display del tempo.



Funzione di frittura ad aria

La tecnologia RapidAir Plus, dotata di un esclusivo design a stella, fa circolare l'aria calda intorno e attraverso il cibo, garantendo una cottura uniforme all'interno e all'esterno per deliziosi piatti fatti in casa.



Funzione vapore e frittura ad aria

Solo per il recipiente grande: RapidAir Plus con tecnologia Air Steam consente di ottenere la tenerezza della cottura a vapore e la croccantezza della frittura ad aria.



Funzione vapore

Solo per il recipiente grande: la nostra tecnologia Air Steam garantisce una buona infusione di vapore per verdure, pesce, ravioli o prodotti da forno, per ottenere una consistenza morbida e delicata senza che rimangano mollicci o acquosi.



Icona di indicazione assenza di acqua

È l'icona sul display delle cifre a destra. Quando lampeggia con un "segnale acustico", significa che non c'è acqua nel serbatoio o che il serbatoio non è posizionato correttamente. Riempire il serbatoio con acqua e assicurarsi che sia in posizione; quindi premere il pulsante on/off e il segnale si spegnerà.



Funzione di pulizia a vapore

Solo per il recipiente grande: premere una volta il pulsante di pulizia a vapore per iniziare a pulire il vano di destra ed eliminare i residui grassi nel recipiente e intorno alla resistenza. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Pulizia - Pulizia a vapore".



Funzione di rimozione del calcare

Solo per recipiente grande: tenere premuto il pulsante di pulizia a vapore per almeno 3 secondi finché l'icona di rimozione del calcare non lampeggia. Per ulteriori dettagli, vedere il capitolo "Pulizia - Rimozione del calcare".



Mettere in pausa la cottura

Premere il pulsante di avvio/pausa o reinserire il "recipiente/cestello" per riprendere la cottura.

Preimpostazioni

Le preimpostazioni riportate di seguito 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".

					
Patate surgelate per spuntini	Bistecca	Patate fresche	Vegano	Cosce di pollo	Pesce
					
Verdure	Pane	Muffin/ Torte	Riscaldamento	Ravioli	

Rumore dell'apparecchio

Durante il funzionamento, l'apparecchio potrebbe emettere qualche rumore. Si tratta di un fenomeno normale proveniente dalla pompa e dalla ventola.

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

Importante

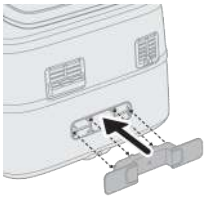
- **Durante il primo utilizzo, Airfryer potrebbe produrre fumo e odori. Questi dovrebbero scomparire in pochi minuti.**

- **Prima della prima cottura, seguire le indicazioni del capitolo "Pulizia" per pulire accuratamente il dispositivo.**

1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.

2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.

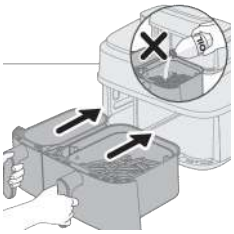
3 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").



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.**

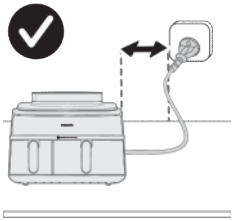


Attenzione

- **La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.**
- **Non toccare le superfici calde. 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.**

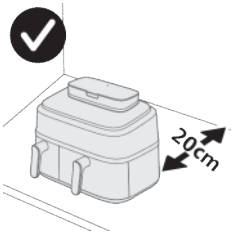
Prima del primo utilizzo

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



Nota

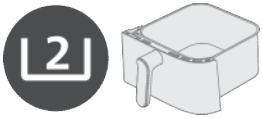
- non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.
- Non collocare Airfryer accanto a un altro apparecchio di cottura, vicino alla parete della cucina o sotto un armadietto pensile, poiché il vapore caldo potrebbe condensarsi e colare lungo le superfici.
- In condizioni di normale utilizzo, è necessario garantire una buona ventilazione intorno al prodotto.



- Durante l'utilizzo, viene emesso vapore dalle prese d'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria. Collocare il dispositivo a 20 cm dalla parete e non posizionare la presa dell'aria direttamente di fronte alla presa elettrica.

Istruzioni di cottura

Sono disponibili diverse funzioni di cottura per i recipienti di destra e di sinistra. È possibile scegliere il recipiente corrispondente per la funzione di cottura desiderata.

	Modalità di cottura		
	Frittura ad aria	Vapore e frittura ad aria	Cottura a vapore
			
Recipiente piccolo 	✓	✗	✗
Recipiente grande 	✓	✓	✓

Prima di utilizzare la funzione vapore o vapore e frittura ad aria, assicurarsi che vi sia abbastanza acqua nel serbatoio.

Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

Non superare l'indicazione del livello MAX indicato sul serbatoio dell'acqua.

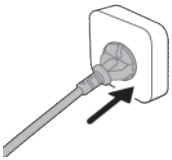
Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo la cottura.

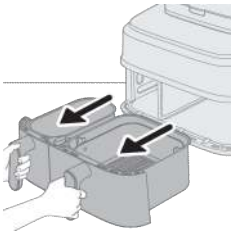
Cottura nei due recipienti

Cottura con la funzione timer

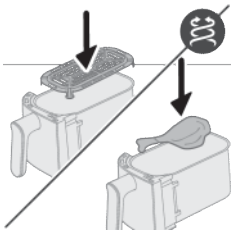
Se si cucinano due alimenti con funzioni, temperature e tempi differenti, utilizzare la **funzione timer** per terminare contemporaneamente la cottura in entrambi i recipienti.

1 Inserire la spina nella presa a muro.

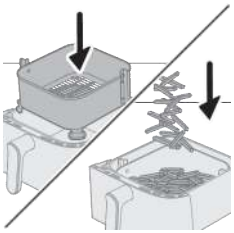




2 Estrarre entrambi i recipienti dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



3 Posizionare la piastra inferiore all'interno del recipiente piccolo.

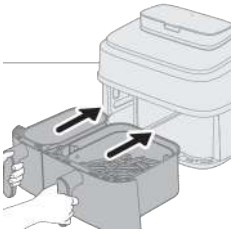


4 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

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 si posiziona.
- È normale applicare una certa forza per posizionare il cestello nel recipiente.

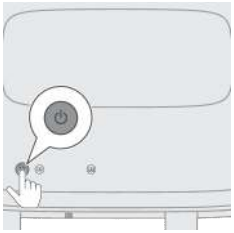
5 Mettere gli ingredienti nei cestelli.



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.**

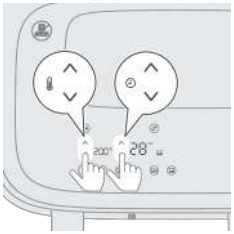


7 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



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.

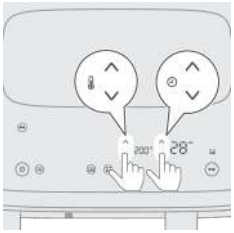


10 Selezionare il recipiente grande.



11 Selezionare la funzione di cottura desiderata: frittura ad aria, vapore o vapore e frittura ad aria.

Prima di selezionare la funzione vapore o vapore e frittura ad aria, riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX.



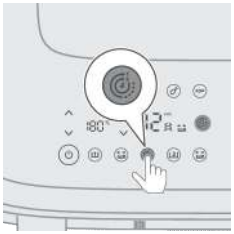
12 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.

Se si sceglie la funzione di frittura ad aria o vapore e frittura ad aria, è possibile regolare la temperatura di cottura. Per la funzione vapore, la temperatura è fissata a 100 °C e non è regolabile.

Consultare la tabella dei cibi nel capitolo "Cottura in un solo recipiente" per conoscere le quantità di cibo, le temperature e i tempi di cottura suggeriti.



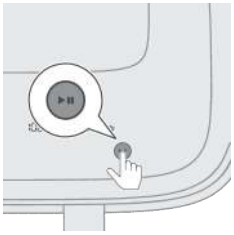
13 Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché venga ricordato durante la cottura.



14 Premere il pulsante funzione timer per assicurarsi che la cottura di entrambi i piatti termini contemporaneamente.

Se si cucinano due alimenti con funzioni, temperature e tempi di cottura differenti e non è necessario che la cottura termini contemporaneamente, è possibile saltare questo passaggio.

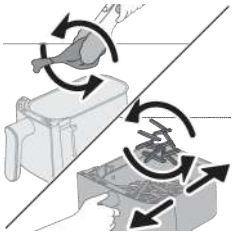
Durante la cottura, se si regola il tempo per un recipiente, la **funzione timer** viene disattivata e i due recipienti funzioneranno separatamente. Per attivare nuovamente la **funzione timer**, premere il pulsante di avvio/pausa. Quindi, premere il pulsante **funzione timer** visualizzato. Infine, premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa per riprendere la cottura.

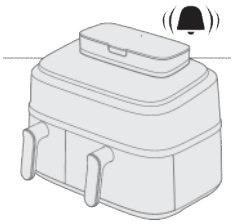


15 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

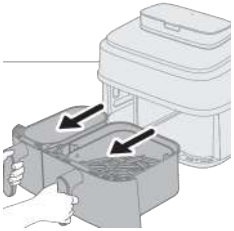


16 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, rimuovere il recipiente con il cestello e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, riposizionare il recipiente all'interno dell'apparecchio.





17 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



18 Estrarre i recipienti e verificare che gli ingredienti siano pronti.

Se non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.

19 Estrarre con cautela gli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte) dal recipiente con le pinze da barbecue.

Nota

- Per mettere in pausa entrambi i recipienti, premere il pulsante di avvio/pausa. Premerlo nuovamente per continuare la cottura in entrambi i recipienti.
- Per mettere in pausa un solo recipiente, selezionare il recipiente interessato, quindi premere il pulsante di avvio/pausa. Premerlo nuovamente per continuare la cottura in tale recipiente.
- È possibile utilizzare una preimpostazione in un recipiente e impostazioni manuali nell'altro.
- Il dispositivo si mette automaticamente in pausa quando si estrae un recipiente e riprende la cottura quando questo viene reinserito.

Per istruzioni sulle diverse funzioni di cottura, fare riferimento alle sezioni corrispondenti nel capitolo "Cottura in un solo recipiente".

Cottura in un solo recipiente

Se si desidera friggere una piccola porzione di cibo, selezionare il recipiente piccolo.

Se si desidera friggere ad aria, cuocere a vapore e friggere ad aria o cuocere a vapore una porzione di cibo grande, selezionare il recipiente grande.

Le istruzioni riportate di seguito si riferiscono al recipiente grande.

Nota

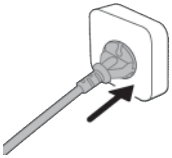
- Per rimuovere ingredienti grandi o delicati, sollevarli utilizzando un paio di pinze.

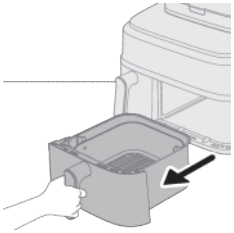
- A seconda degli ingredienti, eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e riposizionare il cestello. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente e indossare guanti da forno quando si versa l'olio o il grasso in eccesso. Quindi, reinserire il cestello all'interno del recipiente.

Funzione di frittura ad aria

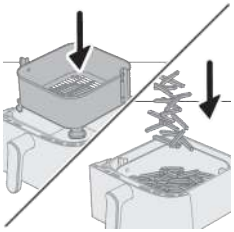
Frittura ad aria nel recipiente grande con la tabella dei cibi

1 Inserire la spina nella presa a muro.





2 Estrarre il recipiente grande e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



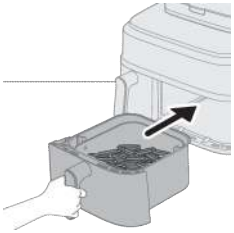
3 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

4 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

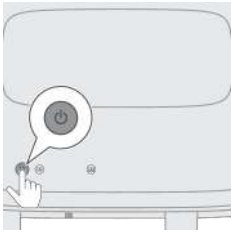
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il eccessivamente il cestello, in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

5 Reinserire il recipiente all'interno di Airfryer.

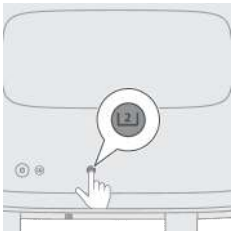


Attenzione

- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**



6 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

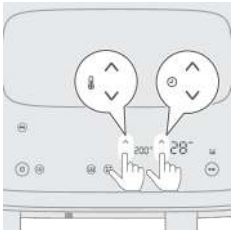


7 Selezionare il recipiente grande.



8 Selezionare il pulsante funzione di frittura ad aria.

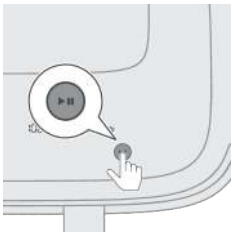
La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato destro inizia a lampeggiare.



9 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari (vedere "Tabella dei cibi").



10 Se gli ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura, premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché venga ricordato (vedere "Tabella dei cibi").



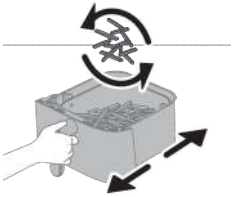
11 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.
Il display della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

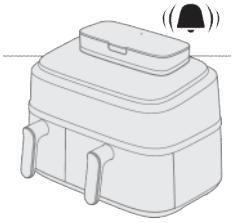
Nota

- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.

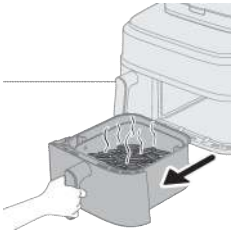


12 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, estrarre il recipiente con il cestello e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.





13 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



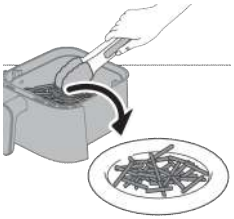
14 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

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.



15 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.**

Tabella dei cibi - recipiente grande

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm)	800 g	200 °C	28-31	- 7 x 7 mm (0,3 x 0,3 in) di spessore - Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Grandi porzioni	900 g	200	29	- Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 14, 18, 21 e 25 minuti. - Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
Patatine fritte fatte in casa	800 g	180 °C	30-40	- 10 x 10 mm (0,4 x 0,4 in) di spessore - Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura

Nuggets di pollo surgelati	600 g	200 °C	10-20	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	600 g	200 °C	18-24	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Hamburger	4 hamburger	200 °C	15-20	- Circa 150 g per pezzo - Girare a metà cottura
Polpettone	1200 g	150 °C	55-60	- Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Braciole senza osso	4 braciole	200 °C	15-20	- Circa 150 g - Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili	10 pezzi	200 °C	11-15	- Circa 50 g per pezzo - Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Cosce di pollo (circa 125 g per pezzo)	4 pezzi	180 °C	23	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo	4 pezzi	180 °C	15-25	- Circa 200 g per pezzo - Girare a metà cottura
Pollo intero	1200 g	180 °C	50-60	
Pesce intero	3 pezzi	180 °C	20-25	- Circa 300-400 g per pezzo
Filetto di pesce	5 pezzi	160 °C	25-32	- Circa 200 g

Verdure miste	1000 g	180 °C	22	-	Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure mescolare prontamente il cibo quando scadono i 11 e 17 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste.
Muffin (circa 40 g/pezzo)	6 pezzi	160 °C	13		
Torte	500 g	150 °C	35-40	-	Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno. Controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta
Pane/panini precotti (circa 60 g)	4 pezzi	180 °C	8		

Vegano	12 pezzi	180 °C	12-15	- Spuntini vegani freschi come il falafel - Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Pane fatto in casa	550 g	150 °C	33-35	- 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



Tabella dei cibi - recipiente piccolo

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patatine surgelate sottili	300 g	200 °C	28-30	- 7 x 7 mm (0,3 x 0,3 in) di spessore - Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) Grandi porzioni	670 g	200	48	- Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure girare prontamente il cibo quando scadono i 21, 27, 34 e 40 minuti. - Scuotere 4 volte durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di patatine.
Patatine fritte fatte in casa	300 g	180 °C	30-38	- 10 x 10 mm (0,4 x 0,4 in) di spessore - Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Nuggets di pollo surgelati	300 g	200 °C	20-22	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Involtini primavera surgelati	300 g	200 °C	20-23	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Hamburger	300 g	200 °C	21-24	- Circa 150 g per pezzo - Girare a metà cottura

Braciole senza osso	300 g	200 °C	20-22	- Circa 150 g per pezzo - Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili	6 pezzi	200 °C	13-17	- Circa 50 g per pezzo - Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Cosce di pollo (circa 125 g per pezzo)	4 pezzi	180 °C	29	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo	3 pezzi	180 °C	20-25	- Circa 200 g (7 oz) per pezzo - Girare a metà cottura
Pesce intero	1 pezzo	180 °C	24-26	- Circa 300-400 g (11-14 oz) per pezzo
Filetto di pesce	2 pezzi	160 °C	25-32	- Circa 200 g (7 oz) per pezzo
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	800 g	180	24	- Disattivare il promemoria di scuotimento e scuotere manualmente, oppure mescolare prontamente il cibo quando scadono i 12 e 18 minuti durante il processo di cottura per ottenere una cottura ottimale per grandi porzioni di verdure miste.
Muffin (circa 40 g/pezzo)	5 pezzi	160 °C	18	

Pane/panini precotti (circa 60 g/2,1 oz)	3 pezzi	180	8	
Vegano	12 pezzi	190 °C	15-18	- Spuntini vegani freschi come il falafel - Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte

Frittura ad aria con una preimpostazione nel recipiente grande

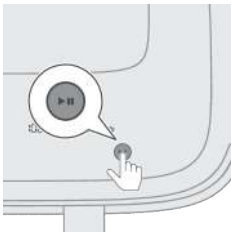
1 Seguire i passaggi da 1 a 8 nel capitolo "Frittura ad aria nel recipiente grande con la tabella dei cibi".



2 Scegliere la preimpostazione.

Suggerimento:

- Per passare a un'altra preimpostazione, premere il pulsante indietro o deselezionare il pulsante di preimpostazione e selezionare la preimpostazione desiderata.



3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.

L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

Fare riferimento alla tabella riportata di seguito per le quantità di ingredienti suggerite in base al tempo di cottura predefinito.

Preimpostazione - Recipiente grande

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Snack surgelati a base di patate		800 g (28 oz)	200 °C	28 min	- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc Scuotere, girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura
Bistecca (di manzo e maiale)		600 g (21 oz)	200 °C	20 min	- Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g (7 oz) ogni fetta. - Fino a 4 braciole senza osso - Girare una volta
Vegano (spuntini vegani freschi come il falafel)		12 pezzi	180 °C	12 min	- 40 g per ciascun pezzo Uno spuntino vegetale fresco come il falafel Scuotere, girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura
Patate fresche (patate arrostite)		800 g (28 oz)	180 °C	30 min	- Utilizzare patate - dallo spessore 10 x 10 mm (0,4 x 0,4 in) - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Scuotere, girare o mescolare per 2-3 volte durante la cottura
Cosce di pollo (pollame)		8-10 pezzi	180 °C	32 min	- 120-130 g (4-5 oz) per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare dirante la cottura
Pesce (pesce e frutti di mare)		600 g (21 oz)	180 °C	23 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g (11 oz)
Verdure		1000 g (35 oz)	180 °C	22 min	- Tritare grossolanamente - Verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla)
Torte		500 g (18 oz)	140 °C	35 min	- Utilizzare l'accessorio per cottura a forno XL (199 x 189 x 80 mm) per il recipiente grande

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Pane		500 g (17 oz)	180 °C	35 min	- 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.
Riscaldamento		-	160 °C	5 min	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità



Preimpostazione - Recipiente piccolo

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Snack surgelati a base di patate		300 g (11 oz)	200 °C	30 min	- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc Scuotere, girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura
Bistecca (di manzo e maiale)		400 g (14 oz)	200 °C	22 min	- Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g (7 oz) ogni fetta. - Fino a 4 braciole senza osso - Girare una volta
Vegano (spuntini vegani freschi come il falafel)		8 pezzi	190 °C	15 min	- 40 g per ciascun pezzo Uno spuntino vegetale fresco come il falafel Scuotere, girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura
Patate fresche (patate arrostite)		300 g (11 oz)	180 °C	35 min	- Utilizzare patate - dallo spessore 10 x 10 mm (0,4 x 0,4 in) - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Scuotere, girare o mescolare per 2-3 volte durante la cottura

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Cosce di pollo (pollame)		4-5 pezzi	180 °C	36 min	- 120-130 g (4-5 oz) per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare
Pesce (pesce e frutti di mare)		300 g (11 oz)	180 °C	25 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g (11 oz)
Verdure		400 g (14 oz)	180 °C	25 min	- Tritare grossolanamente - Verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolla)
Muffin		6 pezzi	150 °C	20 min	- Utilizzare gli stampi per muffin per il cestello piccolo
Pane		300 g (11 oz)	160 °C	40 min	- Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Riscaldamento		-	170 °C	6 min	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità

Suggerimento: Keep Warm

- 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.

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/0,4x0,4 in 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.

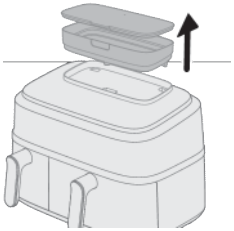
Nota

- 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.

Funzione vapore e frittura ad aria

Cottura a vapore e frittura ad aria con la tabella dei cibi



1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.

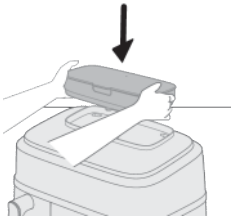


2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



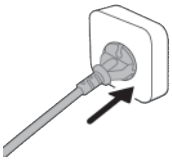
3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.

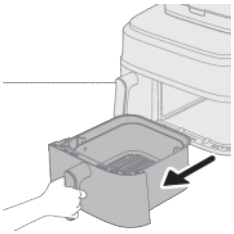


4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.

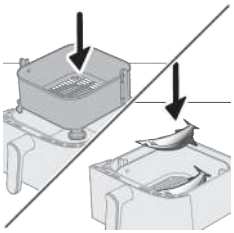
Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore e frittura ad aria potrebbe venire disattivata.

5 Inserire la spina nella presa a muro.





6 Estrarre il recipiente grande e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.

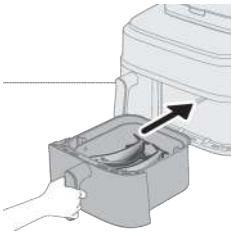


7 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

8 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.



9 Reinserire il recipiente all'interno di Airfryer.

Attenzione

- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**



10 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

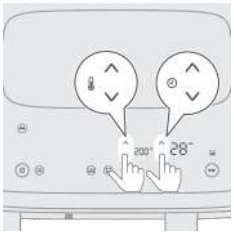


11 Selezionare il recipiente grande.



12 Selezionare la funzione vapore e frittura ad aria.

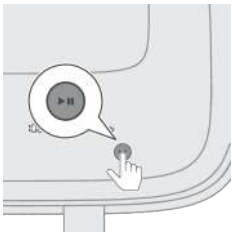
La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato destro inizia a lampeggiare.



13 Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari (vedere la tabella dei cibi di seguito).



14 Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo affinché venga ricordato durante la cottura, se necessario.



15 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

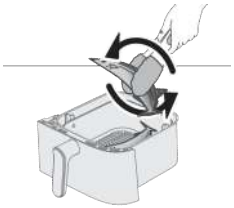
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

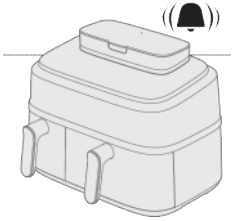
Nota

- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Se la temperatura e il tempo sul display sono fissi e non lampeggiano, l'apparecchio funziona normalmente. Dopo 20 secondi di cottura, verrà udito il motore/la ventola e si vedrà il vapore proveniente dal retro della macchina.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.

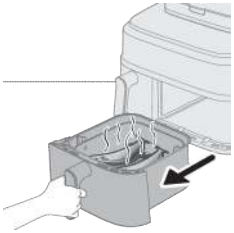


16 Quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento del cibo, estrarre il recipiente con il cestello e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.





17 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



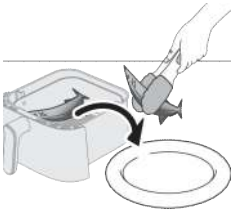
18 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

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.



19 Estrarre con cautela gli ingredienti dal recipiente con le pinze da barbecue.

Attenzione

- **Non inclinare il recipiente quando si estraggono gli ingredienti, poiché il cestello potrebbe cadere e l'acqua fuoriuscire.**
- **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.**



Tabella dei cibi - recipiente grande

Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patate a cubetti (patate arrostite)	800 g (28 oz)	180 °C	26-35	- Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura
Cosce di pollo	10 pezzi	180 °C	27-30	- Circa 125 g (4 oz) per pezzo - Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo	4 pezzi	160 °C	20-22	- Circa 200 g (7 oz) per pezzo - Aggiungere 10 g di olio di canola
Pesce intero	3 pezzi	200 °C	18-21	- Circa 300-400 g (11-14 oz) per pezzo - Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Filetto di pesce	5 pezzi	160 °C	20-21	- Circa 200 g (7 oz) - Aggiungere 10 g di olio di canola
Verdure miste	1000 g (35 oz)	200 °C	19-21	- Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura
Cavolfiore	600 g (21 oz)	160 °C	19-21	- Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura - 10°g di olio di canola

Carote	600 g (21 oz)	180 °C	19-21	- Scuotere, girare o mescolare per 2 volte durante la cottura - 10°g di olio di canola
Pane fatto in casa	550 g (19 oz)	180 °C	30-35	- 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
Ravioli	400 g (14 oz)	160 °C	15-18	
Pollo intero	1200 g (42 oz)	180 °C	50-60	

Cottura a vapore e frittura ad aria con preimpostazione

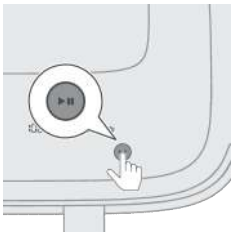


1 Seguire i passaggi da 1 a 12 nel capitolo "Funzione vapore e frittura ad aria - Cottura a vapore e frittura ad aria con la tabella dei cibi".

2 Scegliere la preimpostazione.

Suggerimento

- Per passare a un'altra preimpostazione, premere il pulsante indietro o deselezionare il pulsante di preimpostazione e selezionare la preimpostazione desiderata.



3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

Tabella delle preimpostazioni

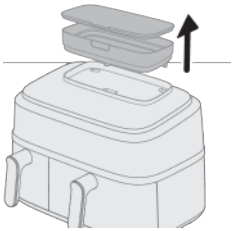
I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Patate fresche (patate arrostite)		800 g (28 oz)	180 °C	26 min	- Utilizzare patate - dallo spessore 10 x 10 mm (0,4 x 0,4 in) - Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio - Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Cosce di pollo (pollame)		8-10 pezzi	180 °C	27 min	- 120-130 g (4-5 oz) per ogni coscia - Scuotere, girare o mescolare
Pesce (pesce e frutti di mare)		600 g (21 oz)	200 °C	18 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g (11 oz)
Verdure		550 g (19 oz)	160 °C	19 min	- Verdure dure come broccoli o cavolfiore - Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura - Se si cuociono verdure miste (melanzane, zucchine, peperoni, cipolle), regolare la temperatura su 200 °C

Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Pane		500 g (17 oz)	180 °C	30 min	- 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
Ravioli		400 g (14 oz)	160 °C	15 min	-
Riscaldamento		-	150 °C	20 min	- Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità

Funzione vapore

Cottura a vapore con la tabella dei cibi



1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.



2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

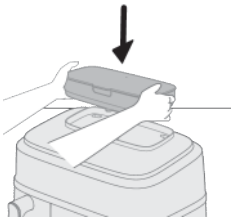
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

La quantità d'acqua necessaria per la cottura dipende dal tipo di alimento e dalla durata della cottura.

Se il tempo di cottura è superiore a 50 minuti, potrebbe essere necessario riempire il serbatoio dell'acqua durante la cottura.



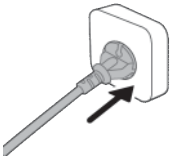
3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.

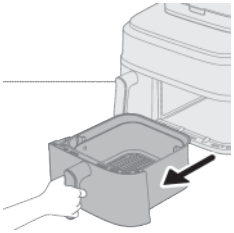


4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.

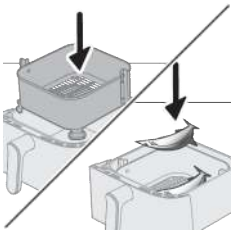
Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore potrebbe venire disattivata.

5 Inserire la spina nella presa a muro.





6 Estrarre il recipiente grande e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



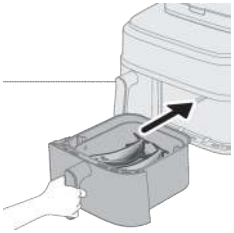
7 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

8 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

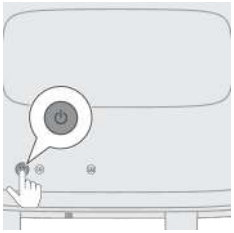
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il eccessivamente il cestello, in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

9 Reinserire il recipiente all'interno di Airfryer.



Attenzione

- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**



10 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

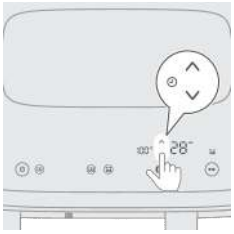


11 Selezionare il recipiente grande.

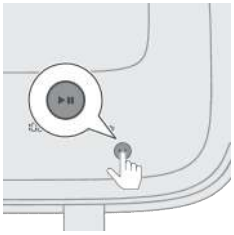


12 Selezionare la funzione vapore.

Il tempo sul lato destro inizia a lampeggiare.



13 Premere il pulsante di aumento/riduzione del tempo per scegliere il tempo desiderato.

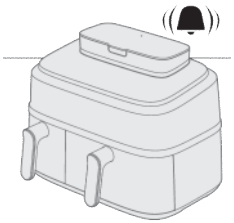


14 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

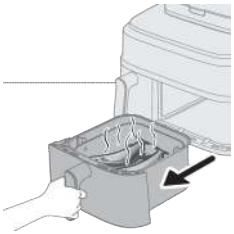
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

Nota

- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Se la temperatura e il tempo sul display sono fissi e non lampeggiano, l'apparecchio funziona normalmente. Dopo 20 secondi di cottura, verrà udito il motore/la ventola e si vedrà il vapore proveniente dal retro della macchina.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.



15 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.



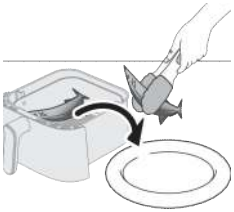
16 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

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.).**
- **Fare attenzione alla fuoriuscita improvvisa di vapore caldo quando si rimuove il cestello dopo la cottura.**

Nota

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno di Airfryer e aggiungere qualche minuto di cottura.



17 Estrarre con cautela gli ingredienti dal recipiente con le pinze da barbecue.

Attenzione

- **Non inclinare il recipiente quando si estraggono gli ingredienti, poiché il cestello potrebbe cadere e l'acqua fuoriuscire.**
- **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.**

Tabella dei cibi - recipiente grande

Ingredienti	Quantità di cibo	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Patate fresche a dadini	800 g (28 oz)	100 °C	28-35	
Patata intera	4 pezzi	100 °C	45-55	- Circa 250-300 g (9-11 oz) per pezzo
Cosce di pollo	10 pezzi	100 °C	30-40	- Circa 125 g (4 oz) per pezzo
Pesce intero	3 pezzi	100 °C	18-22	- Circa 300-400 g (11-14 oz) per pezzo
Verdure dure	550 g (19 oz)	100 °C	10-14	- Come broccoli o cavolfiore
Ravioli	400 g (14 oz)	100 °C	15-20	
Costine di maiale	300 g (11 oz)	100 °C	30-35	- Utilizzare una piastra di una certa dimensione
Riso	320 g (11 oz)	100 °C	25-30	- Utilizzare un recipiente di cottura, come una ciotola da forno, un vassoio in silicone, ecc. - Aggiungere 320 ml di acqua nel recipiente, il rapporto riso/acqua è 1:1,2
Petto di pollo	4 pezzi	100 °C	20-30	- Circa 200 g (7 oz) per pezzo
Patate dolci	8 pezzi	100 °C	45-60	- Circa 100 g (4 oz) per pezzo

Cottura a vapore con preimpostazione

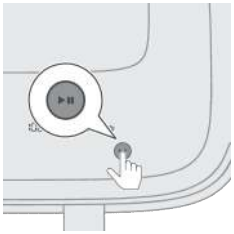
1 Seguire i passaggi da 1 a 12 nel capitolo "Funzione vapore".



2 Scegliere la preimpostazione.

Suggerimento

- Per passare a un'altra preimpostazione, premere il pulsante indietro o deselezionare il pulsante di preimpostazione e selezionare la preimpostazione desiderata.



3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.
L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.

Tabella delle preimpostazioni

I tempi di cottura nella tabella sono indicativi per gli ingredienti freschi. Se i risultati non sono quelli previsti, regolare il tempo di cottura.

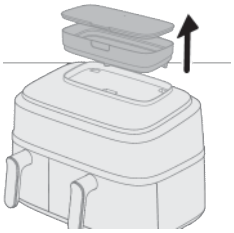
Preimpostazioni	Icona	Quantità di cibo	Temperatura (predefinita)	Tempo (predefinito)	Nota
Patate fresche		800 g (28 oz)	100 °C	35 min	- Tagliare le patate a dadini
Cosce di pollo (pollame)		8-10 pezzi	100 °C	40 min	- 120-130 g (4-5 oz) per ogni coscia
Pesce (pesce e frutti di mare)		600 g (21 oz)	100 °C	20 min	- Pesce intero con pelle circa 300 g (11 oz)
Verdure		550 g (19 oz)	100 °C	14 min	- Verdure dure come broccoli o cavolfiore
Ravioli		400 g (14 oz)	100 °C	20 min	-

Pulizia

Uso dei programmi di pulizia automatica

Uso della funzione di pulizia a vapore

Consente di eliminare i residui di grasso e pulire a fondo il recipiente grande. Il programma dura 20 minuti, 15 minuti per la pulizia a vapore e 5 minuti per l'asciugatura del recipiente.



1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.

2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

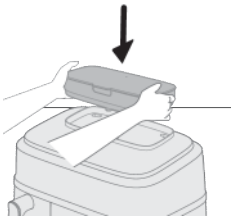


Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

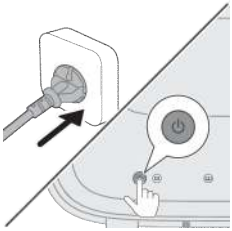
3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.



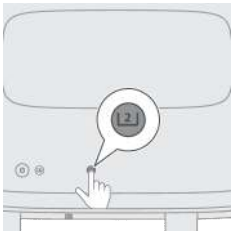
4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.



Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore potrebbe venire disattivata.



5 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio



6 Selezionare il recipiente grande.



7 Premere il pulsante di pulizia a vapore per avviare la pulizia della vano di destra.

Il tempo sul lato destro inizia a lampeggiare.



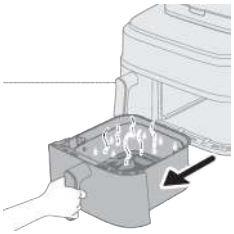
8 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di pulizia.

L'indicazione della temperatura e del tempo smette di lampeggiare.



9 Dopo 15 minuti, l'apparecchio emetterà un segnale acustico continuo e l'icona della pulizia a vapore lampeggerà fino a quando non si rimuove il recipiente.

Ciò indica che il processo di pulizia è completo e che rimane la fase di asciugatura di 5 minuti.



10 Rimuovere e svuotare il recipiente.



11 Risciacquare il cestello e il recipiente per rimuovere i residui.

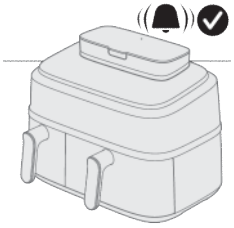
se nel recipiente e nel cestello rimane del grasso, pulirli con acqua e sapone o detergente usando una spugna, quindi sciacquarli nuovamente.

12 Eliminare il grasso sciolto intorno all'area del riscaldatore con un panno.

Quando si utilizzano le funzioni di frittura ad aria o di cottura a vapore e frittura ad aria, un po' di grasso si accumula intorno all'area del riscaldatore. La pulizia a vapore e con un panno a frequenza regolare consentono di mantenere pulito l'interno della parte superiore.



13 Reinserire il recipiente nell'unità per avviare automaticamente la modalità di asciugatura.



14 Dopo 5 minuti, un segnale acustico indica che il programma di asciugatura è stato completato.

Consiglio

- Prima del primo utilizzo o se non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, si consiglia di utilizzare la funzione "pulizia a vapore" per pulire accuratamente il circuito dell'acqua e il vano di destra.

Nota

- Quando si avvia il programma di pulizia a vapore o di rimozione del calcare, potrebbe generarsi più vapore rispetto alla modalità vapore dal retro dell'apparecchio; questo indica una maggiore quantità di condensa visibile sulla parete. Prima di avviare questi due programmi, assicurarsi che 1) la presa d'aria non sia rivolta direttamente verso la presa elettrica; 2) non posizionare altri apparecchi da cucina accanto alla macchina; 3) posizionare la macchina a 20 cm dalla parete per ridurre la formazione di condensa sulla parete.

Utilizzo della funzione di rimozione del calcare

Utilizzo della funzione di rimozione del calcare

Ogni 10 ore di utilizzo della modalità vapore, l'icona lampeggia per indicare che è il momento di eseguire un programma di rimozione del calcare. Questa

funzione consente di rimuovere il calcare dal sistema dell'acqua del dispositivo e ne prolunga la durata.

A seconda della versione software dell'apparecchio, sono disponibili due metodi per la rimozione del calcare.

- (**Metodo 1**) Sola acqua
- (**Metodo 2**) Acqua + anticalcare

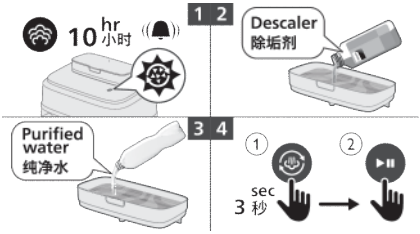
Controllare l'etichetta sull'apparecchio e confrontarla con la tabella seguente per scegliere il metodo di rimozione del calcare adatto per il tuo apparecchio.

Nota: Per una rimozione ottimale del calcare, attenersi al metodo indicato sull'etichetta del prodotto. In caso di domande, contattare telefonicamente il centro di assistenza

(Metodo 1) Utilizzare il metodo "Sola acqua" se indicato sull'etichetta

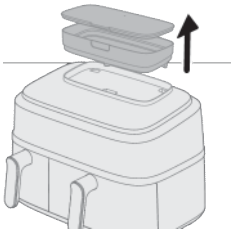


(Metodo 2) Utilizzare il metodo "Acqua + anticalcare" se indicato sull'etichetta



(1) Metodo Sola acqua

1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.



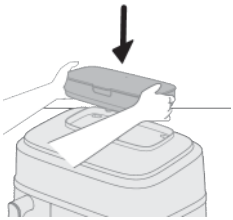


2 Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello **MAX**.

Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.

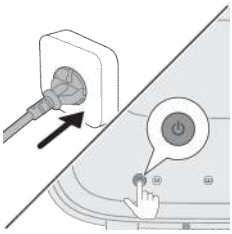


3 Chiudere il coperchio sul serbatoio dell'acqua per evitare fuoriuscite.

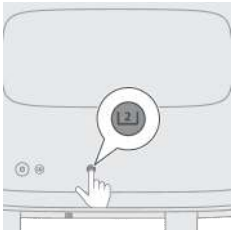


4 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.

Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore potrebbe venire disattivata.



5 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio



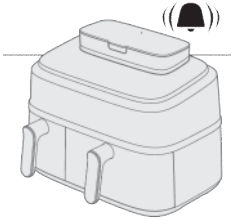
6 Selezionare il recipiente grande.



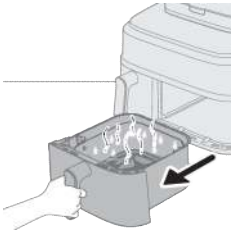
7 Tenere premuto il pulsante di pulizia a vapore per più di 3 secondi finché l'icona di rimozione del calcare non viene visualizzata e lampeggia.
Il tempo sul lato destro inizia a lampeggiare.



8 Premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la rimozione del calcare.
L'indicazione del tempo smette di lampeggiare.



9 Attendere 50 minuti fino a quando non viene emesso un segnale acustico a indicare che il programma è stato completato.



10 Rimuovere il recipiente grande.



11 Eliminare l'acqua sporca.

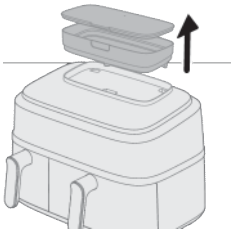
12 Lavare il recipiente e il cestello, sciacquarli e asciugarli. Pulire il vano di cottura con un panno asciutto o un panno da cucina.
Si consiglia di utilizzare la funzione di pulizia a vapore per sciacquare il circuito dell'acqua interno e asciugare il recipiente.

Nota

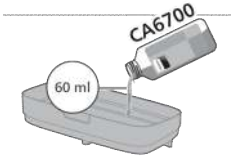
- Quando l'icona lampeggia, si consiglia di eseguire subito la pulizia di rimozione del calcare; in caso contrario, il calcare potrebbe accumularsi nel circuito dell'acqua e ostruirlo.
- Se si desidera eseguire la rimozione del calcare in un secondo momento, è possibile ignorare la notifica. La volta successiva che Airfryer viene acceso, verrà ricordato di nuovo.

- non utilizzare mai un liquido decalcificante a base di acido solforico, acido cloridrico, acido solfammico o acido acetico (aceto), poiché questo potrebbe danneggiare il sistema dell'acqua dell'apparecchio e non sciogliere correttamente il calcare.
- se si utilizza spesso acqua dura, presente nella propria zona, potrebbe essere necessario rimuovere il calcare dal dispositivo più spesso.

(2) Metodo Acqua + anticalcare



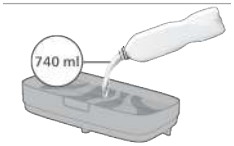
1 Estrarre il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.



2 Riempire il serbatoio dell'acqua con 60 ml di decalcificante Philips CA6700.

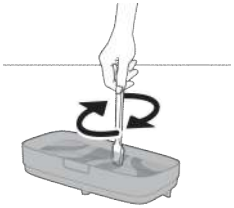
Nota: il decalcificante Philips CA6700 non è incluso nella confezione. Acquistare separatamente per ottenere risultati ottimali nella rimozione del calcare.

Nota: Per eseguire la rimozione del calcare, si consiglia di utilizzare il decalcificante Philips CA6700/55 (disponibile sul negozio online Philips). L'apparecchio deve essere decalcificato dopo ogni 10 ore di utilizzo della funzione di cottura a vapore. Se si intende utilizzare un decalcificante basato su polvere di acido citrico, si consiglia di mescolare 40 g di polvere di acido citrico alimentare con 800 ml acqua per ottenere la soluzione decalcificante. La mancata rimozione del calcare dall'apparecchio comporta l'annullamento della garanzia.



3 Riempire il serbatoio dell'acqua con 740 ml di acqua.

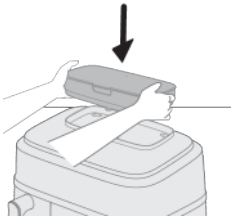
Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



4 Mescolare bene l'acqua e il decalcificante nel serbatoio dell'acqua.

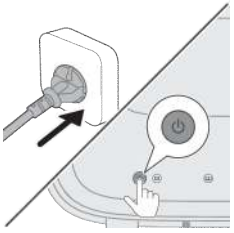


5 Fissare il coperchio al serbatoio dell'acqua.

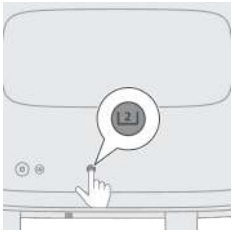


6 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.

Se il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente, l'acqua non fluisce verso il generatore di vapore. Questo farà lampeggiare l'icona "assenza di acqua" e potrebbero prodursi strani rumori provenienti dalla ventola e dal motore. In tal caso, la funzione vapore potrebbe venire disattivata.



7 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio



8 Selezionare il recipiente grande.

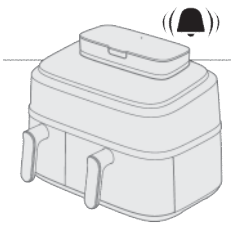


9 Tenere premuto il pulsante di pulizia a vapore per più di 3 secondi finché l'icona di rimozione del calcare non viene visualizzata e lampeggia.

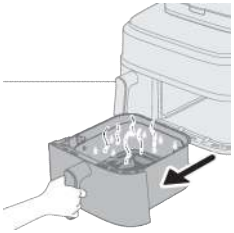
Il tempo sul lato destro inizia a lampeggiare.



10 Premere il pulsante di avvio/pausa per iniziare la rimozione del calcare.
L'indicazione del tempo smette di lampeggiare.



11 Attendere 50 minuti fino a quando non viene emesso un segnale acustico a indicare che il programma è stato completato.



12 Rimuovere il recipiente grande.



13 Eliminare l'acqua sporca.

Attenzione: fare attenzione quando si maneggia il recipiente caldo.

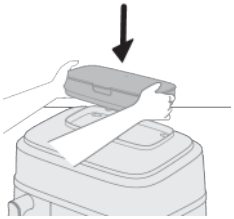


14 Eliminare eventuale soluzione anticalcare rimasta nel serbatoio dell'acqua.



15 Riempire il serbatoio dell'acqua solo con acqua.

Nota: Se l'acqua presente nella zona in cui si abita è molto dura, si consiglia di utilizzare acqua purificata o distillata.



16 Posizionare il serbatoio dell'acqua sulla scanalatura nella parte superiore dell'apparecchio e premere verso il basso per fissarlo.



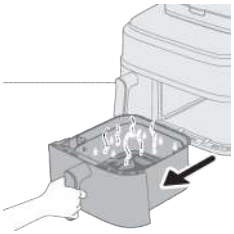
17 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.



18 Premere il pulsante di **avvio/pausa** per continuare la rimozione del calcare.



19 Il processo di rimozione del calcare dura altri 7 minuti e termina quando l'apparecchio emette nuovamente un segnale acustico.



20 Rimuovere il recipiente grande.

21 Lavare il recipiente e il cestello, sciacquarli e asciugarli. Pulire il vano di cottura con un panno asciutto o un panno da cucina.

Si consiglia di utilizzare la funzione di pulizia a vapore per sciacquare il circuito dell'acqua interno e asciugare il recipiente.

Nota

- Quando l'icona lampeggia, si consiglia di eseguire subito la pulizia di rimozione del calcare; in caso contrario, il calcare potrebbe accumularsi nel circuito dell'acqua e ostruirlo.
- Se si desidera eseguire la rimozione del calcare in un secondo momento, è possibile ignorare la notifica. La volta successiva che Airfryer viene acceso, verrà ricordato di nuovo.
- non utilizzare mai un liquido decalcificante a base di acido solforico, acido cloridrico, acido solfammico o acido acetico (aceto), poiché questo potrebbe danneggiare il sistema dell'acqua dell'apparecchio e non sciogliere correttamente il calcare.
- se si utilizza spesso acqua dura, presente nella propria zona, potrebbe essere necessario rimuovere il calcare dal dispositivo più spesso.

Pulizia generale

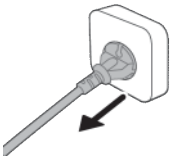
Avvertenza

- **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 utilizzo. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.

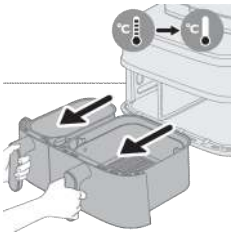
Se della condensa si accumula all'interno o intorno alla superficie dello scarico del vapore, pulirla con un panno morbido e asciutto.

1 Premere il pulsante on/off per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.



Consiglio

- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.



2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

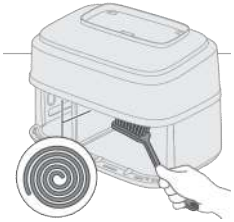
3 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

Consiglio

- 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 (inclusi scarico del vapore, superficie, ecc.) 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.

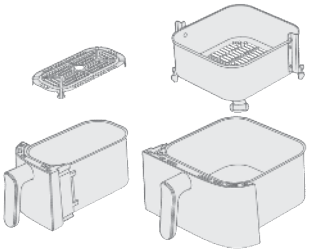
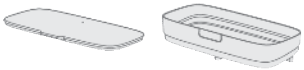
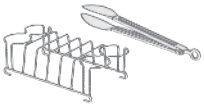
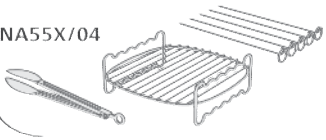
Nota

- 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.

Consiglio

- Se residui di cibo rimangono attaccati al recipiente, utilizzare il programma di pulizia a vapore automatica per ammorbidire i residui e pulire facilmente l'apparecchio (vedere "Uso dei programmi di pulizia automatica").

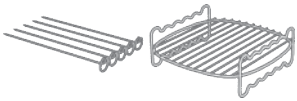
Tabella di pulizia

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

Accessori

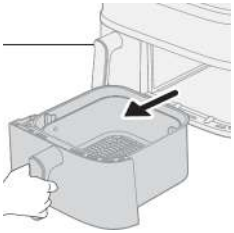
Utilizzo della doppia griglia

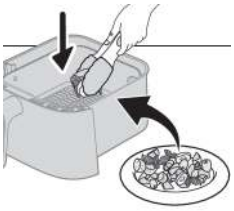
La doppia griglia e gli spiedini sono inclusi nei modelli indicati di seguito: NA55X/03.



La doppia griglia è un accessorio utile che permette di cuocere su due livelli, ma è compatibile solo con il recipiente grande.

1 Rimuovere il recipiente grande dall'apparecchio.

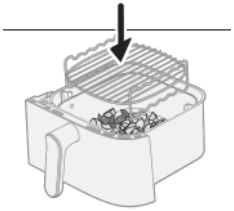




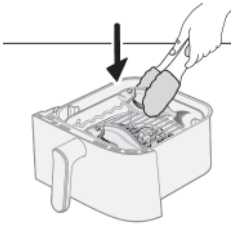
2 Posizionare il cibo desiderato nel cestello.

Nota

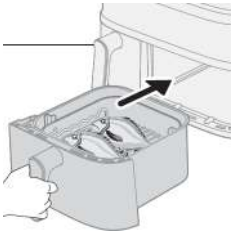
- consultare la tabella dei cibi qui sotto per verificare quali sono gli ingredienti suggeriti da cuocere con la doppia griglia.



3 Posizionare la doppia griglia sopra i cibi nel cestello.



4 Aggiungere la seconda porzione di cibo sulla doppia griglia.



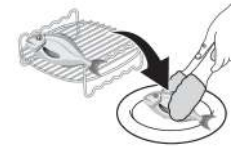
5 Inserire il recipiente nell'apparecchio e regolare il tempo e la temperatura di cottura, come specificato nella tabella di seguito. Una volta completata questa operazione, premere il pulsante di avvio.

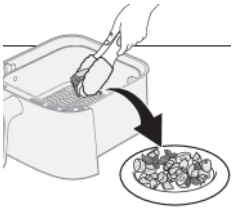
Piatti	Peso (a crudo)	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
Nuggets di pollo surgelati	300 g/11 oz	17-20 min	180°C	
Patatine surgelate sottili	400 g/14 oz			
Ali di pollo surgelate	450 g/16 oz	16-20 min	200°C	
Hamburger di pollo surgelati	350 g/12 oz			

Pannocchie	800-1000 g	24-28 min	180°C	-	3 pezzi di pannocchie
Patate a spicchi	500 g/18 oz				
Orata	500-600 g	18-20 min	200°C	-	2 pezzi di pesce intero
Patata al cartoccio (in quattro parti)	350 g/12 oz				
Funghi interi	200 g/7 oz	12-14 min	200°C		
Gamberoni con guscio	400 g/14 oz				
Formaggio o tofu grigliato	250 g/9 oz	15-18 min	180°C	-	Capovolgere il formaggio o il tofu grigliato a metà del tempo di cottura
Verdure miste	500 g/18 oz				

Nota

- il primo cibo elencato nella tabella va posizionato nella parte superiore della doppia griglia, mentre il secondo cibo va sotto la griglia.





1 Una volta completata la cottura, usare i guanti da forno e le pinze per rimuovere con cautela il cibo dal recipiente.

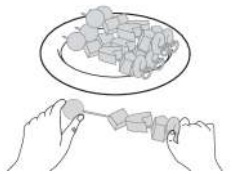
Attenzione

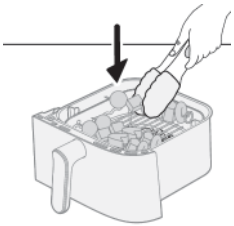
- **Prestare attenzione quando si rimuove la doppia griglia, poiché diventa calda durante la cottura.**

Utilizzo degli spiedini

Gli spiedini possono essere utilizzati insieme alla doppia griglia.

1 Infilare la carne o le verdure desiderate negli spiedini.

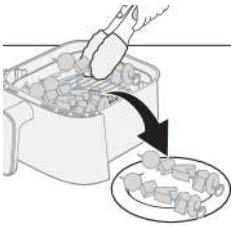




2 Posizionare gli spiedini nelle apposite scanalature della doppia griglia.



3 Reinserire il recipiente nell'apparecchio.
4 Impostare il tempo e la temperatura di cottura in base alla tabella di riferimento e iniziare la cottura.



5 Una volta completata la cottura, usare i guanti da forno e le pinze per rimuovere con cautela il cibo dal recipiente.

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

Contenuto del cestello	Porzione	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
5 spiedini con cibo	5 spiedini	15-18 min	180°C	- Inserire le verdure miste nella parte inferiore del recipiente e gli spiedini sopra la doppia griglia.
Verdure miste	500 g			

Utilizzo del kit colazione

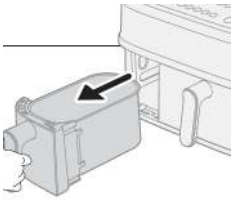
Il kit colazione è incluso nei modelli indicati di seguito: NA55X/04.



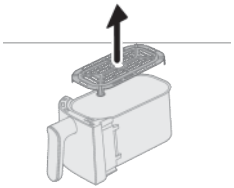
Il kit colazione consente di cuocere fino a quattro uova e quattro toast contemporaneamente.

Attenzione

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



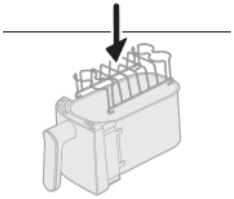
1 Rimuovere il recipiente piccolo dall'apparecchio.



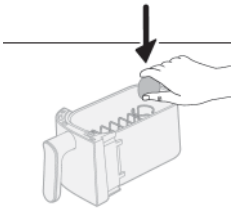
2 Rimuovere la piastra inferiore dal recipiente.

Nota

- se la piastra inferiore non viene rimossa, le fette di toast potrebbero non entrare correttamente nel recipiente.



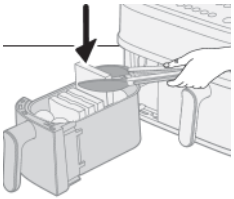
3 Posizionare il kit colazione nel recipiente piccolo.



4 Aggiungere fino a quattro uova sul kit colazione e reinserire il recipiente nell'apparecchio.

5 Regolare il tempo e la temperatura di cottura in base alla tabella dei cibi riportata di seguito e premere il pulsante di avvio.

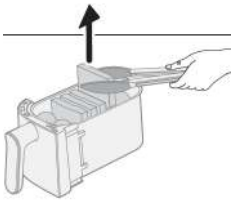
Kit colazione	Importo	Tempo di cottura	Temperatura	Nota
Uova sode	4 uova	10-12 min	180°C	- Cuocere prima le uova. Aggiungere i toast a metà cottura.
Uova alla coque	4 uova	8-10 min		
Toast	5 pezzi	5-6 min		



1 A metà cottura, aggiungere le fette di toast al kit colazione e continuare la cottura.

Suggerimento

- è possibile attivare il promemoria di scuotimento del cibo per non dimenticare di aggiungere i toast.
- Se i toast non entrano nel recipiente, dividerli a metà.



2 Una volta completata la cottura, usare le pinze per rimuovere con cautela le uova e i toast.

Consultare la tabella dei cibi riportata di seguito per verificare i tempi e le temperature di cottura specifici.

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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
		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.
	Il pulsante on/off non è stato ancora attivato.	Utilizzare il pollice per premere il pulsante on/off, assicurandosi di toccare con il dito l'intero pulsante.

Problema	Possibile causa	Soluzione
All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento 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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Si sente uno strano rumore proveniente dall'interno dell'apparecchio.	L'apparecchio è dotato di una ventola, necessaria per trasportare il calore agli alimenti, e di una pompa dell'acqua, necessaria per la funzione di cottura a vapore dell'apparecchio.	Questo rumore è normale e previsto. Se il rumore diventa più forte o chiaramente diverso, contattare il centro di assistenza Philips per ulteriori informazioni.
Dopo la cottura, è presente dell'acqua nella camera di cottura.	Airfryer produce vapore durante la cottura. Il vapore si condensa sugli alimenti e sulle pareti interne della camera di cottura. L'acqua di condensa rimane nella camera di cottura dopo la cottura.	È normale che una certa quantità d'acqua rimanga nella camera di cottura dopo la cottura. È sufficiente asciugarla con un panno umido non abrasivo.
lampeggia sempre	Non c'è acqua nel serbatoio	Aggiungere acqua nel serbatoio dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente	Premere verso il basso il serbatoio dell'acqua nella scanalatura per fissarlo in posizione, quindi premere il pulsante di avvio/pausa.
	Tubo dell'acqua bloccato	Contattare il centro assistenza clienti del proprio paese e richiedere ulteriore assistenza.
lampeggia sempre	Questo è il promemoria per la rimozione del calcare	Eseguire il processo di rimozione del calcare. Vedere il capitolo "Rimozione del calcare".
Sulla parete potrebbe essere presente dell'acqua di condensazione durante la cottura a vapore, la pulizia a vapore e la rimozione del calcare	È normale che il vapore fuoriesca dalla presa d'aria sul lato destro e venga spinto sulla parete dalla ventola	Posizionare il dispositivo a 20 cm di distanza dalla parete e non posizionare la presa d'aria destra davanti alla presa a muro per evitare problemi elettrici. Non collocare altri elettrodomestici da cucina accanto al dispositivo. Asciugarlo con un panno.
La macchina sembra presentare delle perdite	Perdite dalla parte interna del dispositivo (perdite dal tubo dell'acqua, ecc.)	Contattare il centro assistenza clienti del proprio paese e richiedere ulteriore assistenza.
	Dispositivo incrinato da una forza esercitata dall'esterno o da una deformazione	
	Perdite dal serbatoio dell'acqua	Estrarre il serbatoio dell'acqua e reinstallarlo correttamente Controllare se il serbatoio dell'acqua presenta incrinature, contattare il centro assistenza clienti del proprio paese

Problema	Possibile causa	Soluzione
Vapore insufficiente	Acqua non sufficiente nel serbatoio dell'acqua	Controllare il serbatoio per verificare che vi sia abbastanza acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è inserito completamente in modo corretto	Premere verso il basso il serbatoio dell'acqua nella scanalatura per fissarlo in posizione, quindi premere il pulsante di avvio/pausa.
	L'apertura per l'acqua nella scanalatura sulla parte superiore della macchina è sporca/ostruita	Pulire e sciacquare l'apertura per l'acqua.
	Ostruzione del generatore di vapore o perdita nella tubazione del vapore	Se il dispositivo viene utilizzato da un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessario eseguire la procedura di rimozione del calcare e la pulizia del generatore di vapore. Avviare il programma di rimozione del calcare. Se il problema persiste, contattare il centro assistenza clienti
La ventola o il motore non emettono alcun suono quando si avvia il programma di cottura a vapore, vapore e frittura ad aria, pulizia a vapore, rimozione del calcare, ma le indicazioni della temperatura e del tempo sono accese e non lampeggiano	È normale. L'apparecchio funziona.	Attendere più di 20 secondi per verificare nuovamente il fenomeno.
Condensa sulle prese vuote durante la cottura a vapore, la pulizia a vapore e la rimozione del calcare	Il dispositivo è posizionato troppo vicino alle prese vuote	Si consiglia di regolare la posizione dell'apparecchio o di utilizzare il coperchio antipolvere della presa per evitare che la condensa si accumuli.

Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinstructies 402
Recycling 405
Elektromagnetische velden (EMV) 405
Garantie en ondersteuning 405
Introductie 406
Algemene beschrijving 407
Beschrijving van de functies 409
Voor het eerste gebruik 410
Voorbereiding vóór het eerste gebruik 411
Bereidingsinstructie 413
Koken in dubbele pan 413
Koken in één pan 418
Schoonmaken 443
Automatische reinigingsprogramma's gebruiken 443
Algemeen reinigen 453
Accessoires 455
Opbergen 460
Problemen oplossen 460

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.



Gevaar

- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- 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.
- 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. Verwijder nooit de snoeropbergruimte.

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.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat en zij de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 15 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.
- Wees tijdens het stomen voorzichtig bij het openen van de klep om brandwonden door ontsnappende stoom te voorkomen.
- Het niet-gebruikte deel is altijd heet, ook als alleen het andere deel in gebruik is.

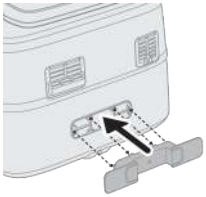


- Het niet-gebruikte deel van het apparaat kan heet worden wanneer het andere deel in gebruik is. Het is daarom raadzaam om alle laden op hun plek te laten, ook als u er maar één gebruikt. Open en verwijder deze alleen om bij te vullen.
- Plaats de stoomuitlaat niet tegen een stopcontact.

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 de stekker van het apparaat niet meteen uit het stopcontact als het bereidingsproces klaar is.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin.
- Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig als u het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte schoonmaakt: Het verwarmingselement, de randen van metalen onderdelen en het spatscherm zijn heet.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Wees voorzichtig bij de bereiding van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor gesynchroniseerde bediening gebruikt (risico op bacterieverspreiding).
- Wees voorzichtig als u het gekookte voedsel uitgiet en laat de accessoires er niet uitvallen.



- De snoerhouder dient ook als afstandshouder en creëert ruimte tussen het apparaat en de wand om oververhitting te voorkomen. Verwijder nooit de snoerhouder.
- Ontkalk het apparaat als het ontkalkingslampje begint te branden.
- Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaat niet recht voor het stopcontact. Plaats de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.
- Tijdens het gebruik moet er worden gezorgd voor goede ventilatie rond het product.
- Als er zich stoom ophoopt in of rond het oppervlak van de stoomopening, veeg dit dan af met een zachte droge doek.
- Als er condens op open stopcontacten zit, is het aan te raden om de positie van het apparaat aan te passen of de stofkap van het stopcontact te gebruiken om te voorkomen dat er zich condens ophoopt in open stopcontacten.

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.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Garantie en ondersteuning

Versuni Netherlands B.V., gevestigd aan de Claude Debussylaan 88, Amsterdam, Nederland, biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de aankoopdatum (of de leveringsdatum, indien deze later valt). Deze garantie is niet geldig als het defect is ontstaan door onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie heeft geen invloed op uw wettelijke rechten als consument. Voor meer informatie, voor reserveonderdelen of om een beroep te doen op de garantie, kunt u terecht op onze website **home.id/warranty**.

Introductie

Gefeliciteerd en welkom bij de Philips-familie!

Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van onze ondersteuning.

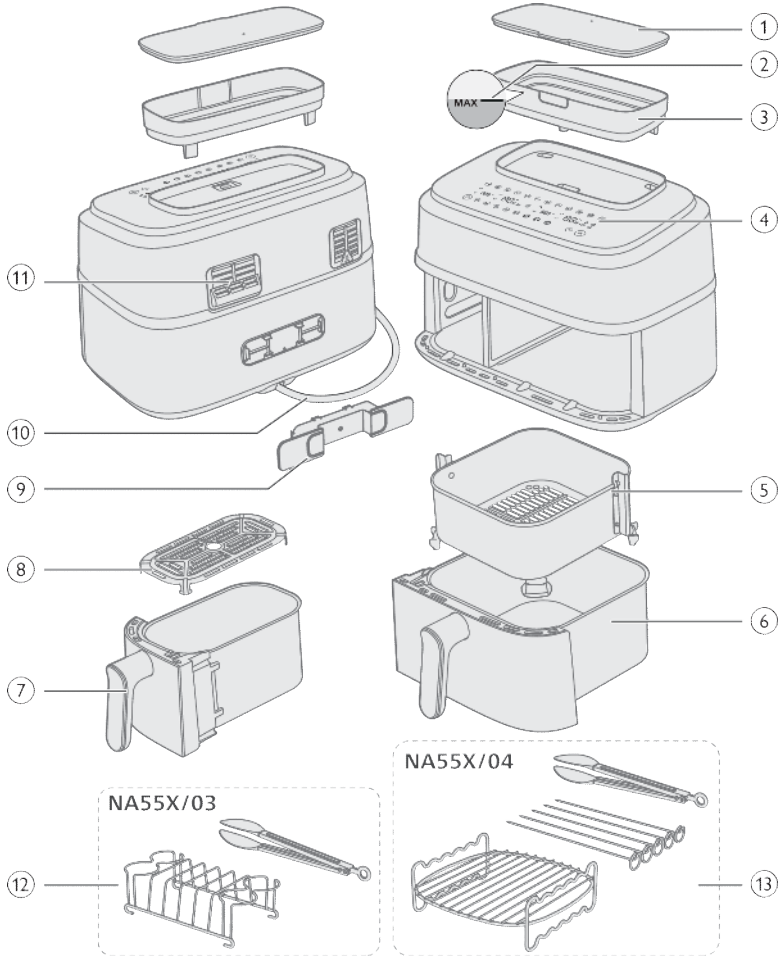
Met de Airfryer met twee stoommanden kunt u twee etenswaren tegelijk met afzonderlijke bereidingsmethoden bereiden zodat ze tegelijkertijd klaar zijn. Twee manden om te frituren, bakken, roosteren en grillen, waarbij met de grote mand ook kan worden gestoomd. Geniet van perfect gekookte maaltijden met RapidAir Plus- en Air Steam-technologie.

Deze airfryer is bovendien voorzien van een automatisch reinigingsprogramma om te stoomreinigen en ontkalken. Met stoomreinigen kan makkelijker opgebouwd vet in de grote pan en rondom het verwarmingselement worden verwijderd. De ontkalkingsfunctie helpt kalkaanslag in het watersysteem van het apparaat verwijderen waardoor de airfryer langer meegaat.

De Home ID-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.

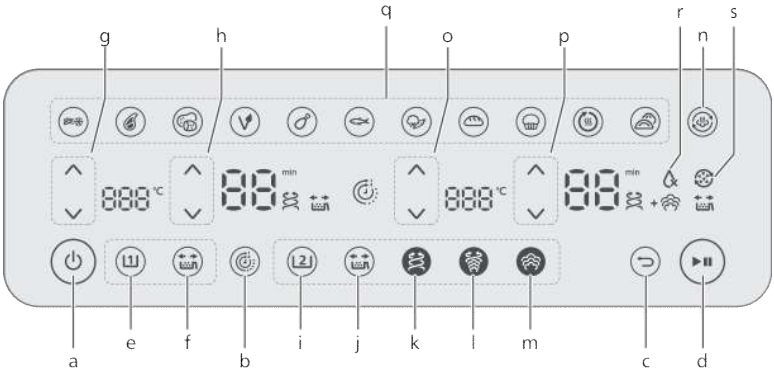
Algemene beschrijving



Hoofdonderdelen

1	Deksel van het waterreservoir	8	Bodemplaat voor kleine pan
2	MAX-aanduiding waterniveau	9	Snoerhouder
3	Waterreservoir	10	Voedingskabel
4	Bedieningspaneel	11	Luchtuitlaatopeningen
5	Mand voor grote pan	12	Ontbijtset (alleen NA55X/03)
6	Grote pan	13	Dubbele laag met spiesen (alleen NA55X/04)
7	Kleine pan		

Bedieningspaneel



a Aan-uitknop
b Tijdsfunctie
c 'Terug'-knop
d Start-/pauzeknop

Bedieningsknoppen kleine pan

e Knop voor kleine pan
f Knop voor schudherinnering
g Temperatuurregelingsknoppen
h Tijdinstellingsknoppen

Bedieningsknoppen voor grote pan

i Knop voor grote pan
j Knop voor schudherinnering
k Knop voor Airfryer-functie
l Knop voor stoom- en airfryfunctie
m Knop voor stoomfunctie
n Knop voor stoomreinigingsfunctie
o Temperatuurregelingsknoppen
p Tijdinstellingsknoppen
q Snelkeuzeknoppen
r Geen water-indicatie
s Herinneringspictogram ontkalking

Beschrijving van de functies



Waterreservoir

De airfryer heeft een waterreservoir op het apparaat. De MAX-waterniveauaanduiding is circa 800 ml en is zowel aan de voorkant als de achterkant zichtbaar. Overschrijd dit niveau niet om waterlekken te voorkomen.

Om lekkages te voorkomen, houdt u het waterreservoir tijdens het vullen met beide handen vast en sluit u de deksel voordat u het apparaat verplaatst. Leeg het waterreservoir na iedere kookcyclus om de vorming van kalkaanslag te voorkomen.



Tijdsfunctie

Hiermee wordt de bereidingstijd automatisch gesynchroniseerd zodat beide pannen tegelijkertijd klaar zijn met de bereiding, zelfs als deze verschillende bereidingstijden hebben.



'Terug'-knop

Gebruik de knop Back als u per ongeluk een onjuiste voorinstelling/functie hebt gekozen.



Schudherinnering

Druk op de schudherinneringsknop om alarmen in- of uit te schakelen waarmee u eraan wordt herinnerd uw voedsel tweemaal te schudden tijdens de bereiding voor gelijkmatigere resultaten. U hoort een piepgeluid en ziet een schudpictogram knipperen naast de tijdsaanduiding.



Airfry-functie

RapidAir Plus-technologie met een uniek stervormig design circuleert hete lucht rondom en door het voedsel, waardoor gerechten van binnen en buiten gelijkmatig worden bereid voor heerlijke zelfgekookte maaltijden.



Stoom- & airfry-functie

Alleen voor grote pan: Krijg de malsheid van stomen met de knapperigheid van airfryen met behulp van de RapidAir Plus met Air Steam-technologie.



Stoomfunctie

Alleen voor grote pan: Onze Air Steam-technologie zorgt dat de stoom goed in uw groenten, vis, dumplings of baksels trekt, en zorgt voor een malse en delicate textuur die niet zompig of waterig is.



Pictogram voor geen water-indicatie

Dit is het pictogram op de rechter digitale weergave. Een knipperend pictogram met een piepgeluid geeft aan dat er geen water in het waterreservoir zit of dat het reservoir niet goed is geplaatst. Vul het waterreservoir met water en controleer of het goed is geplaatst; druk daarna op de stop-/start-knop waarna het signaal zal stoppen.

Stoomreinigingsfunctie

Alleen voor grote pan: Druk eenmaal op de stoomreinigingsknop om de rechterkamer te reinigen en vetresten in de pan en rondom het verwarmingselement te helpen oplossen. Zie het hoofdstuk 'Reinigen - Stoomreinigen' voor meer informatie.

Ontkalkingsfunctie

Alleen voor grote pan: druk minimaal 3 seconden op de stoomreinigingsknop totdat het ontkalkingspictogram knippert. Zie het hoofdstuk 'Reinigen - Ontkalken' voor meer informatie.

Bereiding onderbreken

Druk op de start-/pauzeknop of plaats de pan/mand om verder te gaan met de bereiding.

Voorinstellingen

Voorinstellingen zijn kookprogramma's die aanbevelingen geven voor temperatuur en bereidingstijd op basis van een bepaalde hoeveelheid voedsel. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'Voedsel bereiden met voorinstellingen'.

Snacks met bevroren aardappel	Vlees	Verse aardappels	Veganistisch	Kippendrum-sticks	Vis
Groenten	Brood	Muffin/ Cake	Opnieuw opwarmen	Dumplings	

Geluid van het apparaat

Mogelijk hoort u een beetje geluid terwijl het apparaat in werking is. Dit is normaal geluid van de pomp en ventilator.

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

Belangrijk

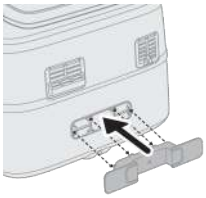
- **Tijdens het eerste gebruik kan er wat rook en geur van de airfryer afkomen.Deze zouden na een paar minuten moeten verdwijnen.**

- **Volg vóór de eerste bereiding het hoofdstuk 'Reinigen' om het apparaat grondig te reinigen.**

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.

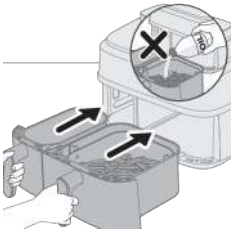
3 Maak het apparaat grondig schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').



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.**

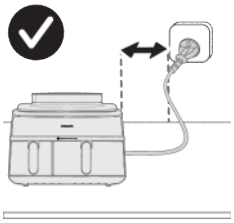


Let op

- **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. 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.**

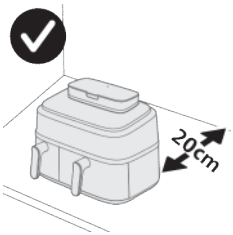
Voorbereiding vóór het eerste gebruik

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 de Airfryer niet naast een ander kookapparaat, dicht bij de keukenwand of onder een keukenkast, omdat hete stoom kan condenseren en van de oppervlakken kan aflopen.
- Tijdens het gebruik moet er worden gezorgd voor goede ventilatie rond het product.

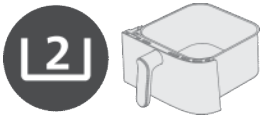


- Tijdens het gebruik komt er hete stoom uit de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de uitlaat. Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand, en plaats de luchtuitlaat niet recht voor het stopcontact.

Bereidingsinstructie

Er zijn verschillende kookfuncties voor de linker- en rechterpan. U kunt de bijbehorende pan kiezen voor de gewenste kookfunctie.

Kookmodus

	Heteluchtfrituren	Stoom & airfry	Stomen
Kleine pan 	✓	✗	✗
Grote pan 	✓	✓	✓

Zorg ervoor dat er voldoende water in het reservoir zit voordat u de stoom- of stoom & airfry-functie gebruikt.

Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

Overschrijd de maximale waterniveau-aanduiding op het waterreservoir niet.

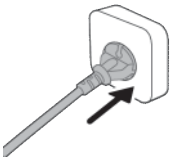
Leeg het waterreservoir na het koken.

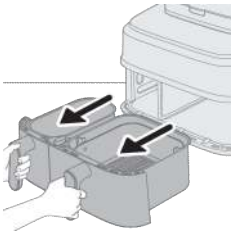
Koken in dubbele pan

Voedsel bereiden met tijdsfunctie

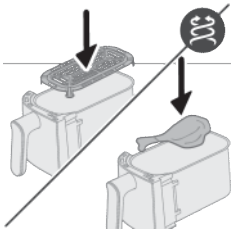
Bij het bereiden van twee gerechten met verschillende functies, temperaturen en tijd gebruikt u de **Tijdsfunctie** om beide pannen tegelijkertijd gaar te laten zijn.

1 Steek de stekker in het stopcontact.

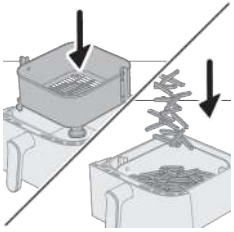




2 Haal beide pannen uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



3 Plaats de bodemplaat in de kleine pan.

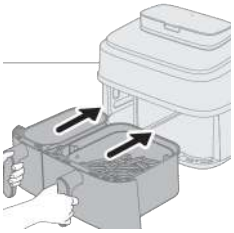


4 Plaats de mand in de grote pan.

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 hij niet.
- Het is normaal dat u enige kracht moet uitoefenen om de mand in de pan te plaatsen.

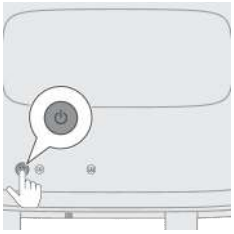
5 Doe de etenswaren in de manden.



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.**

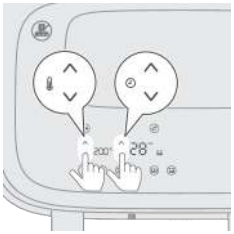


7 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



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.

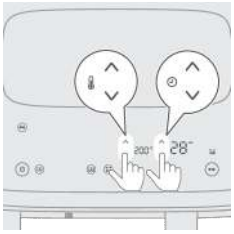


10 Selecteer de grote pan.



11 Selecteer de gewenste bereidingsfunctie: airfry-, stoom- of stoom & airfry-functie.

Vul het waterreservoir tot de maximale waterniveau-aanduiding voordat u de stoom- of stoom- & airfry-functie selecteert.



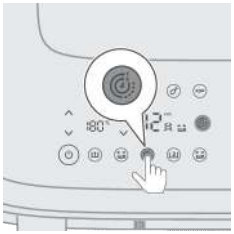
12 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren.

Als u de airfry-functie of de stoom- & airfry-functie kiest, kunt u de bereidingstemperatuur aanpassen. Voor de stoomfunctie staat de temperatuur vast op 100°C. Deze temperatuur kan niet worden aangepast.

Raadpleeg de voedseltabel in het hoofdstuk 'Koken in één pan' voor suggesties wat betreft voedselhoeveelheden, temperaturen en bereidingstijd.



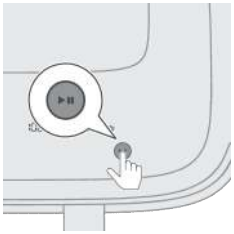
13 Druk op de knop voor schudherinnering om een herinnering te ontvangen dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces.



14 Druk op de knop voor de tijdsfunctie om ervoor te zorgen dat beide gerechten op hetzelfde moment klaar zijn.

Sla deze stap over als u twee gerechten met verschillende functies, temperaturen en bereidingstijden kookt, en ze hoeven niet tegelijkertijd klaar te zijn.

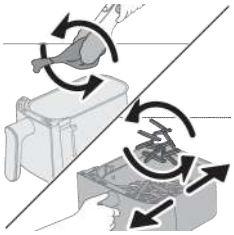
Als u tijdens de bereiding de tijd voor één pan aanpast, wordt de **Tijdsfunctie** uitgeschakeld en zullen beide pannen afzonderlijk werken. Om de **Tijdsfunctie** weer te activeren, drukt u op de start-/pauzeknop. Druk daarna op de knop voor de **Tijdsfunctie** die verschijnt. Druk tot slot nogmaals op de start-/pauzeknop om het bereidingsproces te hervatten.

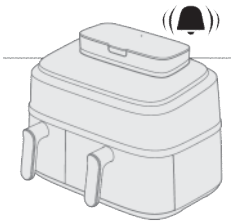


15 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

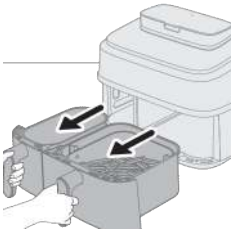


16 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, verwijdert u de pan met de mand en schudt u hem boven de gootsteen. Plaats daarna de pan terug in het apparaat.





17 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



18 Haal de pannen eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Als ze nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.

19 Neem de etenswaren (bijv. frites) voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Opmerking

- Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding in beide pannen te onderbreken. Druk er nogmaals op om de bereiding in beide pannen voort te zetten.
- Om slechts één pan te onderbreken, selecteert u eerst die pan en drukt u op de start-/pauzeknop. Druk er nogmaals op om de bereiding in die pan voort te zetten.
- U kunt in de ene pan voedsel bereiden met een voorinstelling en in de andere pan met handmatige instellingen.
- Het apparaat pauzeert automatisch wanneer u een pan uit het apparaat haalt en gaat verder met de bereiding als u de pan terug plaatst.

Voor instructies over verschillende bereidingsmethoden raadpleegt u de bijbehorende secties in het hoofdstuk 'Koken in één pan'.

Koken in één pan

Om een kleine portie te airfryen, selecteert u de kleine pan .

Om een grote portie te airfryen, stomen & airfryen of stomen, selecteert u de grote pan .

Onderstaande instructies zijn voor de grote pan.

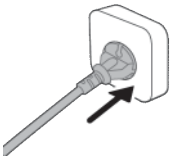
Opmerking

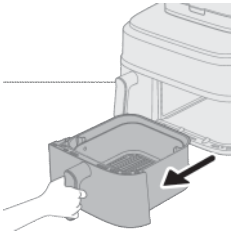
- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Afhankelijk van het soort etenswaren giet u voorzichtig overtollige olie of overtollig vet af na elke portie of voordat u de mand schudt of de mand terug plaatst. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak en draag ovenvaste handschoenen als u overtollige olie of vet afgiet. Zet de mand daarna terug in de pan.

Airfry-functie

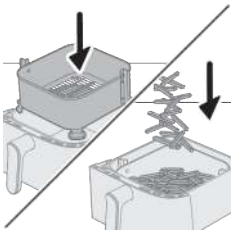
Airfry in grote pan met de tabel voor etenswaren

1 Steek de stekker in het stopcontact.





2 Haal de grote pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.

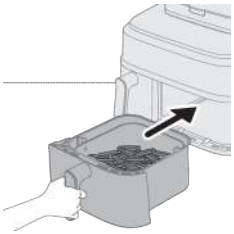


3 Plaats de mand in de grote pan.

4 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.



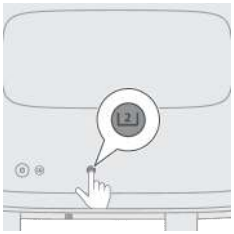
5 Zet de pan terug in de Airfryer.

Let op

- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



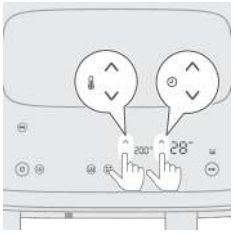
6 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



7 Selecteer de grote pan.



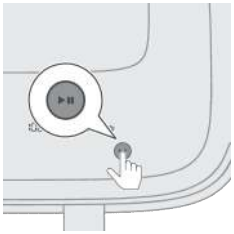
8 Selecteer de knop voor de Airfry-functie.
De tijd- en temperatuuraanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



9 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren (zie 'Tabel voor etenswaren').



10 Druk op de knop voor schudherinnering om een herinnering te ontvangen dat u het voedsel moet schudden tijdens het bereidingsproces als de etenswaren geschud of gedraaid moeten worden (zie 'Tabel voor etenswaren').



11 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

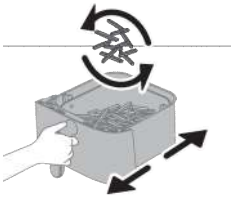
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

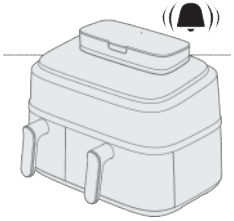
Opmerking

- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- U kunt de kookinstellingen op elk moment wijzigen tijdens het bereidingsproces door op de knoppen voor 'omhoog/omlaag' te klikken.

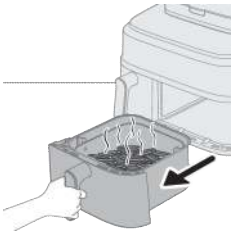


12 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, trekt u de pan met de mand uit de airfryer en schudt u hem boven de gootsteen. Vervolgens plaatst u de pan terug in het apparaat.





13 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



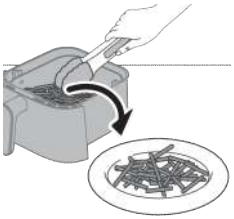
14 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

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.



15 Neem de etenswaren (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.**

Tabel voor etenswaren - grote pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	800 g / 28 oz	200°C	28-31	- 7 x 7 mm dik - Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Grote portie	900 g / 32 oz	200	29	- Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 14, 18, 21 en 25 minuten handmatig om. - Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
Zelfgemaakte frites	800 g/28 oz	180 °C	30-40	- 10 x 10 mm dik - Schud, draai of roer 2 keer tussendoor

Diepvrieskipnuggets	600 g / 21 oz	200 °C	10-20	- Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	600 g / 21 oz	200 °C	18-24	- Schud, draai of roer halverwege
Hamburger	4 burgers	200°C	15-20	- Ongeveer 150 g/stuk - Keer halverwege
Gehaktbrood	1200 g / 42 oz	150 °C	55-60	- Gebruik het bakaccessoire
Karbonades zonder bot	4 stuks	200 °C	15-20	- Ongeveer 150 g/5 oz - Schud, draai of roer halverwege
Dunne worstjes	10 stuks	200 °C	11-15	- Ongeveer 50 g/stuk - Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/stuk)	4 stuks	180 °C	23	- Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet	4 stuks	180 °C	15-25	- Ongeveer 200 g/stuk - Keer halverwege
Hele kip	1200 g/42 oz	180 °C	50-60	
Hele vis	3 stuks	180 °C	20-25	- Ongeveer 300-400 g/stuk
Visfilet	5 stuks	160 °C	25-32	- Ongeveer 200 g/7 oz

Gemengde groenten	1000 g/35 oz	180 °C	22	- Schakel de schudherinnering uit. Schud of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 11 en 17 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.
Muffins (ongeveer 40 g/stuk)	6 stuks	160 °C	13	
Cake	500 g/18 oz	150 °C	35-40	- Gebruik de XL-pan Controleer of de cake gaar is voordat u hem eruit haalt
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2,1 oz)	4 stuks	180 °C	8	
Veganistisch	12 stuks	180 °C	12-15	- Verse vegan snacks zoal falafel - Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Zelfgemaakt brood	550 g / 19 oz	150 °C	33-35	- Gebruik 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



Tabel voor etenswaren - kleine pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Dunne bevroren frites	300 g / 11 oz	200 °C	28-30	- 7 x 7 mm dik - Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) Grote portie	670 g/24 oz	200	48	- Schakel de schudherinnering uit en schud of draai de etenswaren na 21, 27, 34 en 40 minuten handmatig om. - Schud tijdens het bakken 4 keer voor het beste resultaat bij grote porties frites.
Zelfgemaakte frites	300 g/11 oz	180 °C	30-38	- 10 x 10 mm dik - Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Diepvrieskipnuggets	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	- Schud, draai of roer halverwege
Bevroren loempia's	300 g / 11 oz	200 °C	20-23	- Schud, draai of roer halverwege
Hamburger	300 g / 11 oz	200°C	21-24	- Ongeveer 150 g/stuk - Keer halverwege
Karbonades zonder bot	300 g/11 oz	200 °C	20-22	- Ongeveer 150 g/stuk - Schud, draai of roer halverwege

Dunne worstjes	6 stuks	200 °C	13-17	- Ongeveer 50 g/stuk - Schud, draai of roer halverwege
Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/stuk)	4 stuks	180 °C	29	- Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet	3 stuks	180 °C	20-25	- Ongeveer 200 g/stuk - Keer halverwege
Hele vis	1 stuk	180 °C	24-26	- Ongeveer 300-400 g/stuk
Visfilet	2 stuks	160 °C	25-32	- Ongeveer 200 g/stuk
Gemengde groenten (grof gesneden)	800 g / 28 oz	180	24	- Schakel de schudherinnering uit. Schud of roer de etenswaren tijdens het bereidingsproces na 12 en 18 minuten handmatig voor optimale kookprestaties bij grote porties gemengde groenten.
Muffins (ongeveer 40 g/stuk)	5 stuks	160 °C	18	
Voorgebakken brood/broodjes (ongeveer 60 g/2,1 oz)	3 stuks	180	8	
Veganistisch	12 stuks	190 °C	15-18	- Verse vegan snacks zoal falafel - Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor

Airfry met een voorinstelling in grote pan

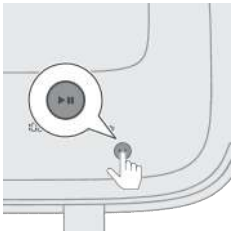
1 Volg stappen 1 tot 8 in hoofdstuk 'Airfry in grote pan met tabel voor etenswaren'.



2 Kies de voorinstelling.

Tip:

- Om een andere voorinstelling te kiezen drukt u op de Terug-knop of maakt u de selectie van de snelkeuzeknop ongedaan en selecteert u uw gewenste voorinstelling.



3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.

De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

Raadpleeg de onderstaande tabel voor de aanbevolen hoeveelheid voedsel op basis van de standaard bereidingstijd.

Voorinstelling - Grote pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Bevroren snacks van aardappel		800 g / 28 oz	200°C	28 min.	- Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor.
Vlees (biefstuk en varkenskotelet)		600 g / 21 oz	200°C	20 min.	- Plakken met een dikte van 2-2,5 cm, 200 g per plak. - Tot 4 karbonades zonder bot. - Eén keer omdraaien
Vegan (verse vegan snacks als falafel)		12 stuks	180°C	12 min.	- 40 g per stuk Verse vegan snacks als falafel Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor.
Verse aardappelen (gebakken aardappelen)		800 g / 28 oz	180°C	30 min.	- Gebruik kruimige aardappelen - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4, dik gesneden - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. - Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor.
Kippendrumsticks (kippenvlees)		8-10 stuks	180°C	32 min.	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick - Schud, draai of roer tussendoor.
Vis (vis en schaaldieren)		600 g / 21 oz	180°C	23 min.	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz
Groenten		1000 g / 35 oz	180°C	22 min.	- Grof gesneden - Gemengde groenten (aubergine, courgette, peper, ui)
Cake		500 g/18 oz	140°C	35 min.	- Gebruik het XL-bakaccessoire (199 x 189 x 80 mm) voor de grote pan.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Brood		500 g / 17 oz	180°C	35 min.	- Gebruik 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.
Opnieuw opwarmen		-	160°C	5 min.	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel



Voorinstelling - Kleine pan

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Bevroren snacks van aardappel		300 g / 11 oz	200°C	30 min.	- Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc. Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor.
Vlees (biefstuk en varkenskotelet)		400 g / 14 oz	200°C	22 min.	- Plakken met een dikte van 2-2,5 cm, 200 g per plak. - Tot 4 karbonades zonder bot. - Eén keer omdraaien
Vegan (verse vegan snacks als falafel)		8 stuks	190°C	15 min.	- 40g per stuk Verse vegan snacks als falafel Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Verse aardappelen (gebakken aardappelen)		300 g / 11 oz	180°C	35 min.	- Gebruik kruimige aardappelen - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4, dik gesneden - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. - Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor.
Kippendrumsticks (kippenvlees)		4-5 stuks	180°C	36 min.	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick - Schud, draai of roer tussendoor

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Vis (vis en schaaldieren)		300 g / 11 oz	180°C	25 min.	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz
Groenten		400 g / 14 oz	180°C	25 min.	- Grof gesneden - Gemengde groenten (aubergine, courgette, peper, ui)
Muffin		6 stuks	150°C	20 min.	- Gebruik muffincups voor kleine mand
Brood		300 g / 11 oz	160°C	40 min.	- Gebruik het bakaccessoire
Opnieuw opwarmen		-	170°C	6 min.	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel

Tip: Warm houden

- 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.

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.

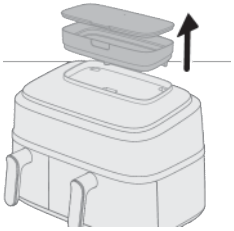
Opmerking

- 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.

Stoom- & airfry-functie

Stoom- & airfry-functie met tabel voor etenswaren



1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.

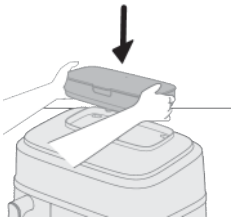
2 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.



Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.



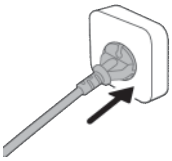
3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

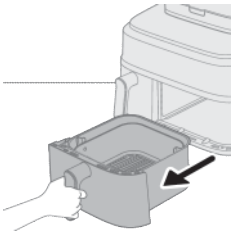


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

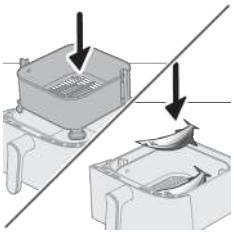
Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoom- & airfry-functie wellicht uitgeschakeld zijn.

5 Steek de stekker in het stopcontact.





6 Haal de grote pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



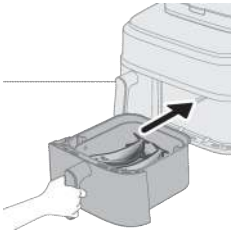
7 Plaats de mand in de grote pan.

8 Doe de etenswaren in de mand.

Opmerking

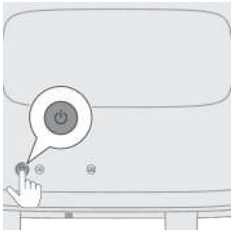
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- U mag de hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' niet overschrijden en u mag de mand niet te vol doen, omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.

9 Zet de pan terug in de Airfryer.



Waarschuwing

- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



10 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.

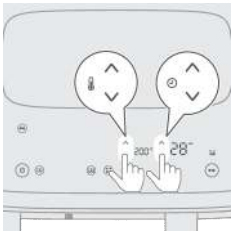


11 Selecteer de grote pan.



12 Selecteer de stoom- & airfry-functie.

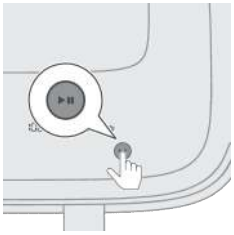
De tijd- en temperatuuraanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



13 Druk op de knop 'temperatuur verhogen/verlagen' en de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de benodigde tijd en temperatuur te selecteren (zie de tabel voor etenswaren hieronder).



14 Druk op de knop voor schudherinnering om een herinnering te ontvangen dat u het voedsel indien nodig moet schudden tijdens het bereidingsproces.



15 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

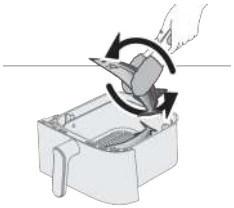
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

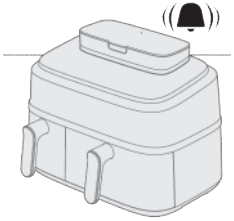
Opmerking

- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Als de temperatuur en tijd op de weergave stabiel zijn en niet knipperen, dan werkt het apparaat naar behoren. Na 20 seconden bereiding hoort u de motor/ventilatoren en ziet u stoom uit de achterkant van de machine komen.
- U kunt de kookinstellingen op elk moment wijzigen tijdens het bereidingsproces door op de knoppen voor 'omhoog/omlaag' te klikken.

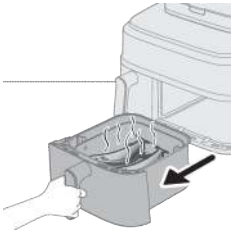


16 Wanneer u het geluidssignaal van de schudherinnering hoort, trekt u de pan met de mand uit de airfryer en schudt u hem boven de gootsteen. Vervolgens plaatst u de pan terug in het apparaat.





17 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



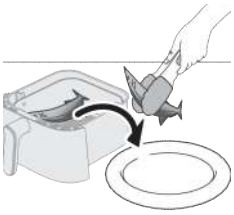
18 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Waarschuwing

- **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.



19 Neem de etenswaren voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Waarschuwing

- **Kantel de pan niet terwijl u de etenswaren eruit haalt, omdat de mand dan eruit kan vallen en er water kan spetteren.**
- **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.**



Tabel voor etenswaren - grote pan

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Verse aardappelblokjes (gebakken aardappeltjes)	800 g / 28 oz	180°C	26-35	- Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Kippendrumsticks	10 stuks	180°C	27-30	- Ongeveer 125 g/stuk - Schud, draai of roer halverwege
Kipfilet	4 stuks	160°C	20-22	- Ongeveer 200 g/stuk - Voeg 10 g canola-olie toe
Hele vis	3 stuks	200°C	18-21	- Ongeveer 300-400 g/stuk - Schud, draai of roer halverwege
Visfilet	5 stuks	160°C	20-21	- Ongeveer 200 g/7 oz - Voeg 10 g canola-olie toe
Gemengde groenten	1000 g/35 oz	200°C	19-21	- Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in - Schud, draai of roer 2 keer tussendoor
Bloemkool	600 g / 21 oz	160°C	19-21	- Schud, draai of roer 2 keer tussendoor - 10 g canola-olie
Wortels	600 g / 21 oz	180°C	19-21	- Schud, draai of roer 2 keer tussendoor - 10 g canola-olie

Zelfgemaakt brood	550 g / 19 oz	180°C	30-35	- Gebruik de XL-pan - De vorm van het deeg moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmings-element raakt tijdens het rijzen - Controleer of het brood gaar is voordat u het eruit haalt
Dumplings	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Hele kip	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Stoom & airfry met voorinstelling

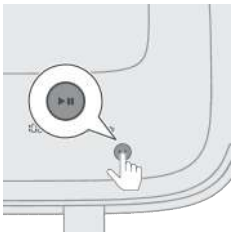
1 Volg stappen 1 t/m 12 in hoofdstuk 'Stoom- & airfry-functie - Stoom & airfry met tabel voor etenswaren'.

2 Kies de voorinstelling.



Tip

- Om een andere voorinstelling te kiezen drukt u op de Terug-knop of maakt u de selectie van de snelkeuzeknop ongedaan en selecteert u uw gewenste voorinstelling.



3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

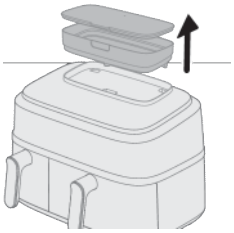
Tabel met voorinstellingen

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Verse aardappelen (gebakken aardappelen)		800g / 28 oz	180°C	26 min.	- Gebruik kruimige aardappelen - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4, dik gesneden - Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe - Schud, draai of roer 2-3 keer tussendoor
Kippendrumsticks (kippenvlees)		8-10 stuks	180°C	27 min.	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick - Schud, draai of roer tussendoor
Vis (vis en schaaldieren)		600 g / 21 oz	200°C	18 min.	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz
Groenten		550 g / 19 oz	160°C	19 min.	- Harde groenten, zoals broccoli/bloemkool - De schudherinnering is standaard ingeschakeld en waarschuwt u twee keer om de pan te schudden tijdens het koken. - Als u gemengde groenten (aubergine, courgette, paprika, ui) bereidt, pas dan de temperatuur aan naar 200°C
Brood		500 g / 17 oz	180°C	30 min.	- Gebruik 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
Dumplings		400 g / 14 oz	160°C	15 min.	-
Opnieuw opwarmen		-	150°C	20 min.	- Pas de tijd aan op het soort en de hoeveelheid voedsel

Stoomfunctie

Stoom met tabel voor etenswaren



1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.



2 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.

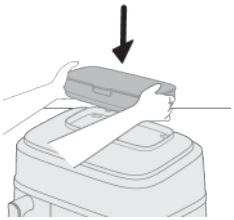
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

De benodigde hoeveelheid water voor de bereiding hangt af van het type voedsel en de bereidingsduur.

U moet wellicht het waterreservoir bijvullen tijdens het koken als de bereidingstijd meer dan 50 minuten is.

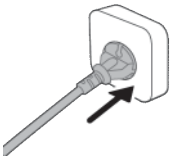


3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

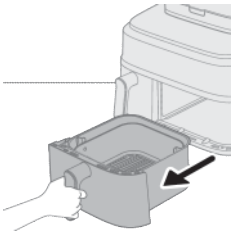


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

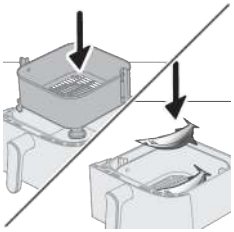
Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoomfunctie wellicht uitgeschakeld zijn.



5 Steek de stekker in het stopcontact.



6 Haal de grote pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.

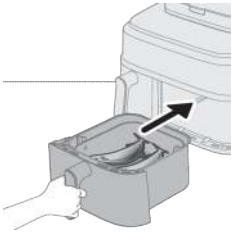


7 Plaats de mand in de grote pan.

8 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.



9 Zet de pan terug in de Airfryer.

Waarschuwing

- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



10 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.

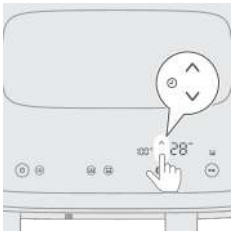


11 Selecteer de grote pan.

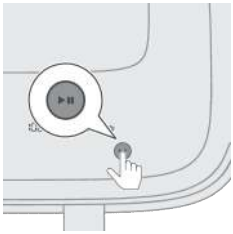


12 Selecteer de stoomfunctie.

De tijdaanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



13 Druk op de knop 'tijd verlengen/verkorten' om de gewenste tijd te selecteren.

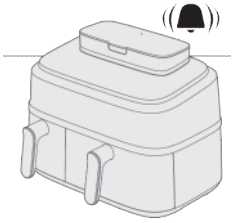


14 Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

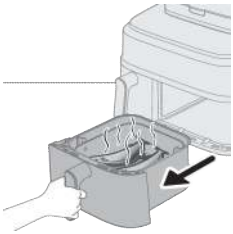
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

Opmerking

- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Als de temperatuur en tijd op de weergave stabiel zijn en niet knipperen, dan werkt het apparaat naar behoren. Na 20 seconden bereiding hoort u de motor/ventilatoren en ziet u stoom uit de achterkant van de machine komen.
- U kunt de kookinstellingen op elk moment wijzigen tijdens het bereidingsproces door op de knoppen voor 'omhoog/omlaag' te klikken.



15 Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.



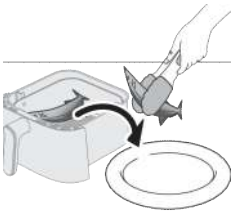
16 Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

Waarschuwing

- **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.**
- **Pas op voor een plotselinge stoot hete stoom wanneer u de mand na de bereiding verwijdert.**

Opmerking

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten toe.



17 Neem de etenswaren voorzichtig uit de pan met een barbecuetang.

Waarschuwing

- **Kantel de pan niet terwijl u de etenswaren eruit haalt, omdat de mand dan eruit kan vallen en er water kan spetteren.**
- **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.**



Tabel voor etenswaren - grote pan

Ingrediënten	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur	Tijd (min)	Opmerking
Verse aardappelblokjes	800 g / 28 oz	100°C	28-35	
Hele aardappel	4 stuks	100°C	45-55	- Ongeveer 250-300 g/stuk
Kippendrumsticks	10 stuks	100°C	30-40	- Ongeveer 125 g/stuk
Hele vis	3 stuks	100°C	18-22	- Ongeveer 300-400 g/stuk
Harde groenten	550 g/19 oz	100°C	10-14	- Zoals broccoli, bloemkool
Dumplings	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Varkensribs	300 g/11 oz	100°C	30-35	- Gebruik een bord van een bepaalde grootte
Rijst	320 g/11 oz	100°C	25-30	- Met behulp van een kookpan, zoals een bakpan, siliconen bakje etc. - Doe 320 ml water in de pan, verhouding rijst/water is 1:1.2
Kipfilet	4 stuks	100°C	20-30	- Ongeveer 200 g/stuk
Yam/zoete aardappel	8 stuks	100°C	45-60	- Ongeveer 100 g/stuk

Stoom met voorinstelling

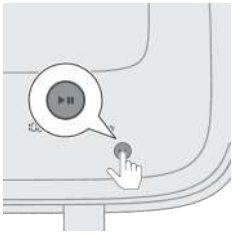
1 Volg stappen 1 t/m 12 in het hoofdstuk Stoomfunctie'.



2 Kies de voorinstelling.

Tip

- Om een andere voorinstelling te kiezen drukt u op de Terug-knop of maakt u de selectie van de snelkeuzeknop ongedaan en selecteert u uw gewenste voorinstelling.



3 Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.

Tabel met voorinstellingen

De bereidingstijd in de tabel is een richtlijn voor verse etenswaren. Pas de bereidingstijd aan als de resultaten niet volgens verwachting zijn.

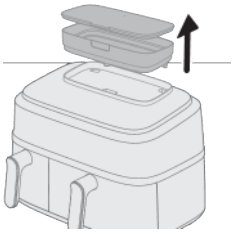
Voorinstellingen	Pictogram	Hoeveelheid voedsel	Temperatuur (standaard)	Tijd (standaard)	Opmerking
Verse aardappels		800g / 28 oz	100°C	35 min.	- Snij in aardappelblokjes
Kippendrumsticks (kippenvlees)		8-10 stuks	100°C	40 min.	- 120 g-130 g / 4-5 oz per drumstick
Vis (vis en schaaldieren)		600 g / 21 oz	100°C	20 min.	- Hele vis met huid circa 300 g / 11 oz
Groenten		550 g / 19 oz	100°C	14 min.	- Harde groenten, zoals broccoli/bloemkool
Dumplings		400 g / 14 oz	100°C	20 min.	-

Schoonmaken

Automatische reinigingsprogramma's gebruiken

Stoomreinigingsfunctie gebruiken

Dit helpt vetresten op te lossen en de grote pan diep te reinigen. Het programma duurt 20 minuten, waarvan 15 minuten voor stoomreiniging en 5 minuten om te pan te drogen.



1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.

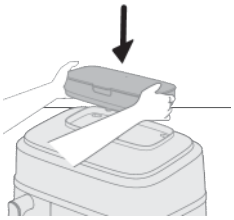


2 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.

Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

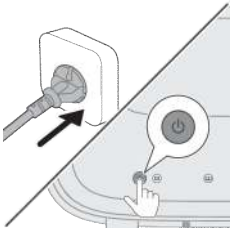


3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

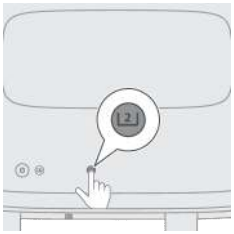


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoomfunctie wellicht uitgeschakeld zijn.



5 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen



6 Selecteer de grote pan.



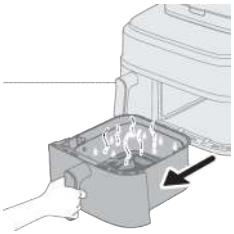
7 Druk op de stoomreinigingsknop en begin de rechterkamer te reinigen.
De tijdaanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



8 Druk op de start-/pauzeknop om het reinigingsproces te starten.
De temperatuur- en tijdsaanduiding stoppen met knipperen.



9 Na 15 minuten begint het apparaat continu te piepen en het stoomreinigingspictogram knippert totdat u de pan verwijdert
Dit geeft aan dat het reinigingsproces is voltooid, waarna er nog een droogfase van 5 minuten overblijft.



10 Verwijder en leeg de pan.



11 Spoel de mand en pan om resten te verwijderen.

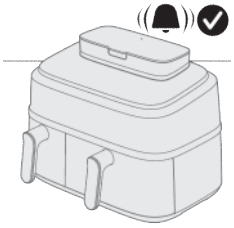
Resterend vet in de pan en mand reinigt u met een zeepsopje of schoonmaakmiddel op een spons, waarna u ze nogmaals schoonspoelt.

12 Veeg eventuele vetresten rond het verwarmingselement weg met een dweil of keukendoek.

Bij gebruik van de airfry-functie of de stoom- & airfry-functie zal er zich wat vet ophopen rond het verwarmingselement. Regelmatig schoonvegen en reinigen met stoom helpt het bovenste binnenstuk schoon te houden.



13 Plaats de pan terug in de unit om de droogmodus automatisch te starten.



14 Na 5 minuten is er een piepgeluid te horen om aan te geven dat het droogprogramma voltooid is.

Tip

- Voor het eerste gebruik, of na het apparaat lang niet te hebben gebruikt, stellen we voor de stoomreinigingsfunctie te gebruiken om het watercirculatiesysteem en de rechterkamer grondig te reinigen.

Opmerking

- Wanneer u het programma of de stoomreiniging of de ontkalking start, kan er aan de achterkant van het apparaat meer wasem ontstaan dan bij de stoommodus, waardoor er meer condens op de wand te zien zal zijn. Voordat u deze twee programma's begint, dient u het volgende te controleren: 1) de luchtuitlaat staan niet dicht bij het stopcontact; 2) er zijn geen andere keukenhulpjes naast de machine geplaatst; 3) de machine staat op 20 cm afstand van de wand om de vorming van condens op de wand te verminderen.

De ontkalkingsfunctie gebruiken

De ontkalkingsfunctie gebruiken

Iedere 10 uur gebruik van de stoommodus knippert het pictogram , wat aangeeft dat het tijd is om een ontkalkingsprogramma te draaien. Deze functie

helpt kalkaanslag in het watersysteem van het apparaat verwijderen waardoor de airfryer langer meegaat.

Afhankelijk van de softwareversie van uw apparaat zijn er twee verschillende manieren om het apparaat te ontkalken.

- **(Methode 1**) Alleen water
- (**Methode 2**) Water en ontkalker

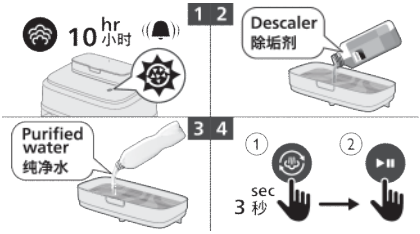
Controleer de sticker op uw apparaat en vergelijk deze met de tabel hieronder om de juiste ontkalkingsmethode voor uw apparaat te kiezen.

Opmerking: Volg voor optimale ontkalkingsprestaties de methode die op de sticker op uw product staat aangegeven. Neem bij vragen contact op met de klantenservice.

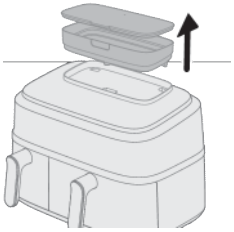
(Methode 1) Gebruik de methode 'Alleen water' wanneer u deze sticker ziet



(Methode 2) Gebruik de methode 'Water en ontkalker' wanneer u deze sticker ziet



(1) Alleen water-methode



1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.

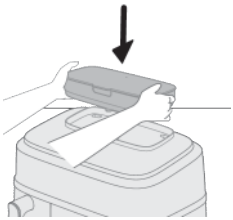


2 Vul het waterreservoir tot het **MAX**-niveau met water.

Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.

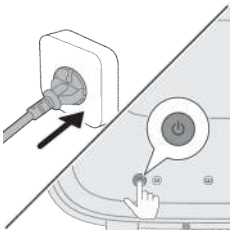


3 Draai de deksel op het waterreservoir dicht om het lekken van water te voorkomen.

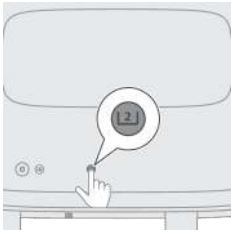


4 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoomfunctie wellicht uitgeschakeld zijn.



5 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen



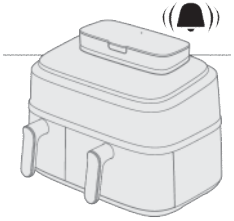
6 Selecteer de grote pan.



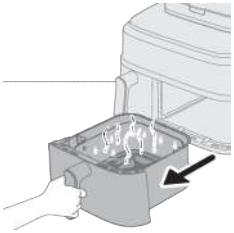
7 Druk meer dan 3 seconden op de stoomreinigingsknop totdat het ontkalkingspictogram wordt weergegeven en knippert.
De tijdaanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



8 Druk op de start-/pauzeknop om te starten met ontkalken.
De tijdsaanduiding stopt met knipperen.



9 Wacht 50 minuten totdat u een piepgeluid hoort, wat aangeeft dat het programma beëindigd is.



10 Verwijder de grote pan.



11 Giet het vuile water weg.

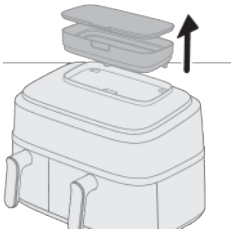
12 Was de pan en mand, spoel ze en laat ze drogen. Veeg de bereidingskamer schoon met een droge doek of keukendoek.
Als suggestie kunt u de stoomreinigingsfunctie gebruiken om de binnenste watercirkel te reinigen en de pan te drogen.

Opmerking

- Als het pictogram knippert, kunt u het beste meteen ontkalken. Anders kan kalk zich ophopen in de watercirkel die daardoor verstopt raakt.
- Als u het apparaat later wilt ontkalken, kunt u de melding negeren. De volgende keer dat u de airfryer aanzet, krijgt u opnieuw de herinnering.

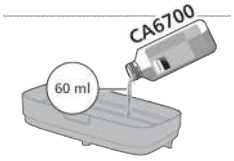
- Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, sulfaminezuur of azijnzuur (azijn) omdat dit kan leiden tot schade aan het waterdoorloopsysteem in het apparaat en de kalkaanslag hiermee niet goed wordt opgelost.
- Als u vaak hard water gebruikt, moet u het apparaat wellicht vaker ontkalken.

(2) Water- en ontkalker-methode



1 Verwijder het waterreservoir van het apparaat.

2 Vul het waterreservoir met 60 ml Philips-ontkalker CA6700.



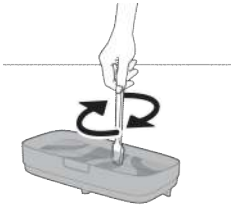
Opmerking: Philips-ontkalker CA6700 is niet inbegrepen in de verpakking. Apart verkrijgbaar voor de beste ontkalkingsresultaten.

Opmerking: We raden u aan de Philips-ontkalker CA6700/55 (verkrijgbaar in de online Philips-winkel) te gebruiken om het apparaat te ontkalken. Het apparaat moet na elke 10 uur gebruik van de stoomfunctie worden ontkalkt. Als u een ontkalker op basis van citroenzuurpoeder gebruikt, raden wij aan 40 g citroenzuurpoeder van voedingskwaliteit te mengen met 800 ml water om een ontkalkingsoplossing te maken. Als u het apparaat niet ontkalkt, vervalt de garantie.

3 Vul het waterreservoir met 740 ml water.



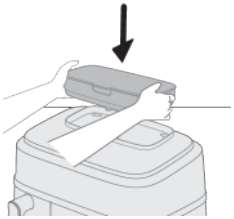
Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.



4 Meng het water en de ontkalker gelijkmatig in het waterreservoir.

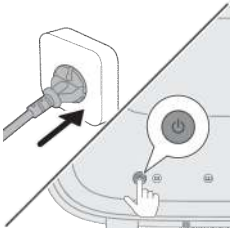


5 Draai de deksel op het waterreservoir.

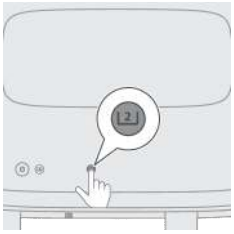


6 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.

Als het waterreservoir niet goed is geplaatst, kan het water niet naar de stoomgenerator stromen. Dit zorgt ervoor dat het 'geen water'-pictogram gaat knipperen en vreemde geluiden vanuit de ventilator en de motor kan produceren. In dit geval kan de stoomfunctie wellicht uitgeschakeld zijn.



7 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen



8 Selecteer de grote pan.

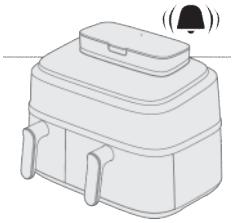


9 Druk meer dan 3 seconden op de stoomreinigingsknop totdat het ontkalkingspictogram wordt weergegeven en knippert.

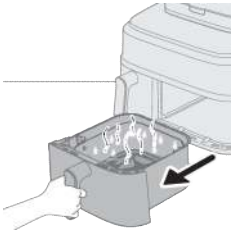
De tijdaanduiding aan de rechterkant begint te knipperen.



10 Druk op de start-/pauzeknop om te starten met ontkalken.
De tijdsaanduiding stopt met knipperen.



11 Wacht 50 minuten totdat u een piepgeluid hoort, wat aangeeft dat het programma beëindigd is.



12 Verwijder de grote pan.



13 Giet het vuile water weg.

Let op: Wees voorzichtig wanneer u de hete pan aanraakt.

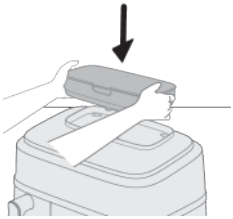


14 Giet het resterende ontkalkingsmiddel uit het waterreservoir.



15 Vul het waterreservoir alleen met water.

Opmerking: Als u in een gebied met hard water woont, raden wij u aan gezuiverd of gedistilleerd water te gebruiken.



16 Plaats het waterreservoir in de groef boven op het apparaat en druk het omlaag om het reservoir stevig te bevestigen.



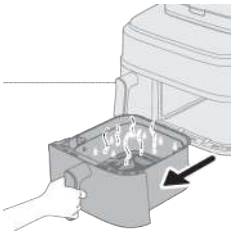
17 Plaats de pan terug in het apparaat.



18 Druk op de **start-/pauze**knop om verder te gaan met ontkalken.



19 Het ontkalkingsproces duurt nog eens 7 minuten en eindigt wanneer het apparaat weer begint te piepen.



20 Verwijder de grote pan.

21 Was de pan en mand, spoel ze en laat ze drogen. Veeg de bereidingskamer schoon met een droge doek of keukendoek.

Als suggestie kunt u de stoomreinigingsfunctie gebruiken om de binnenste watercirkel te reinigen en de pan te drogen.

Opmerking

- Als het pictogram knippert, kunt u het beste meteen ontkalken. Anders kan kalk zich ophopen in de watercirkel die daardoor verstopt raakt.
- Als u het apparaat later wilt ontkalken, kunt u de melding negeren. De volgende keer dat u de airfryer aanzet, krijgt u opnieuw de herinnering.
- Gebruik in geen geval een ontkalker op basis van zwavelzuur, zoutzuur, sulfaminezuur of azijnzuur (azijn) omdat dit kan leiden tot schade aan het waterdoorloopsysteem in het apparaat en de kalkaanslag hiermee niet goed wordt opgelost.
- Als u vaak hard water gebruikt, moet u het apparaat wellicht vaker ontkalken.

Algemeen reinigen

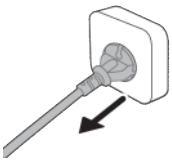
Waarschuwing

- **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.

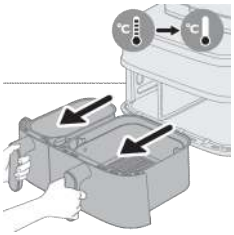
Als er zich stoom ophoopt in of rond het oppervlak van de stoomopening, veeg dit dan af met een zachte droge doek.

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.

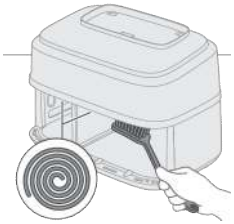
3 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

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 (inclusief stoomopening, oppervlak enz.) 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.

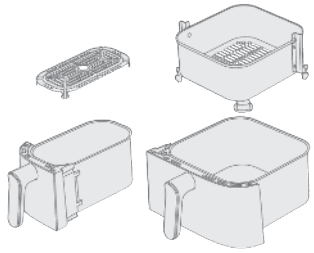
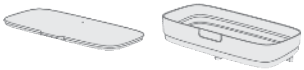
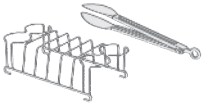
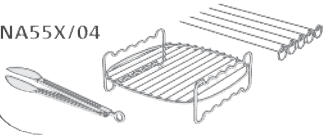
Opmerking

- 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.

Tip

- Als er voedselresten achterblijven in de pan, gebruikt u het automatische reinigingsprogramma 'Stoomreinigen' om de resten zachter te maken waardoor ze makkelijker te verwijderen zijn (zie 'De automatische reinigingsprogramma's gebruiken').

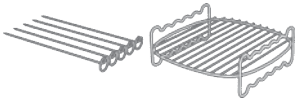
Schoonmaaktabel

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

Accessoires

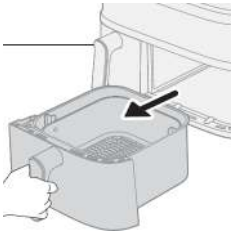
De dubbele laag gebruiken

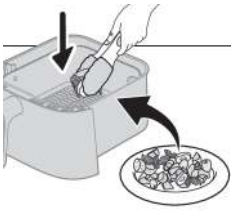
De dubbele laag en de spies zitten bij de volgende modellen: NA55X/03.



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.

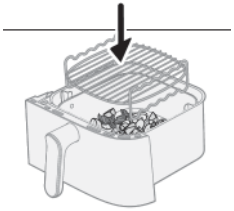




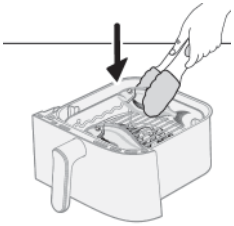
2 Plaats het gewenste voedsel in de mand.

Opmerking

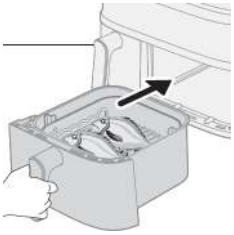
- Zie de onderstaande tabel met voedsel voor aanbevolen etenswaren die met de dubbele laag bereid kunnen worden.



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.

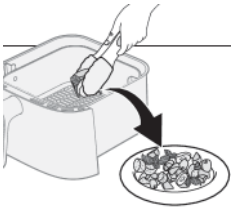
Gerechten	Gewicht (rauw)	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking
Diepvrieskipnuggets	300 g / 11 oz	17-20 min	180°C	
Dunne bevroren frites	400 g / 14 oz			
Diepvrieskippenvleugels	450 g / 16 oz	16-20 min	200°C	
Diepvrieskipburgers	350 g / 12 oz			

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.





1 Gebruik ovenhandschoenen en een tang om het voedsel uit de mand te verwijderen nadat het bereidingsproces voltooid is.

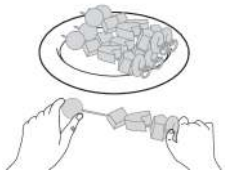
Let op

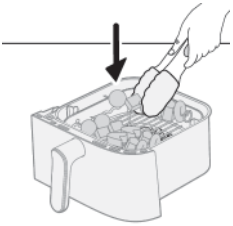
- **Verwijder de dubbele laag voorzichtig, want deze wordt heet tijdens het bereiden.**

De spies gebruiken

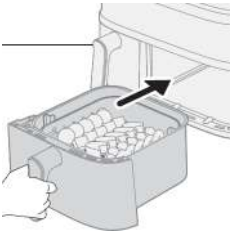
De spies kan in combinatie met de dubbele laag worden gebruikt.

1 Plaats het gewenste vlees en/of groenten op de spiesen.



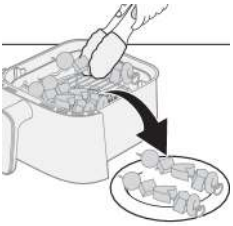


2 Plaats de spiesen in de daarvoor bestemde groeven op de dubbele laag.



3 Plaats de pan filter terug in het apparaat.

4 Stel de tijd en temperatuur in volgens de tabel en begin het bereidingsproces.



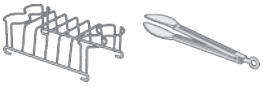
5 Gebruik ovenhandschoenen en een tang om het voedsel voorzichtig uit de mand te verwijderen nadat de bereiding voltooid is.

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

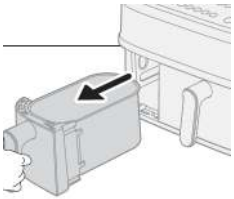
De ontbijtkit zit bij de volgende modellen: NA55X/04.



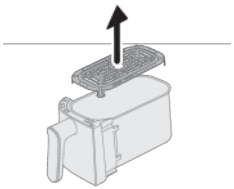
Met de ontbijtkit kunt u tegelijkertijd tot vier eieren koken en vier sneedjes brood roosteren.

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.**



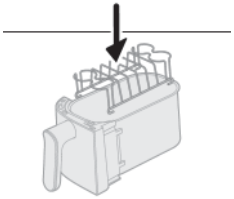
1 Verwijder de kleine pan uit het apparaat.



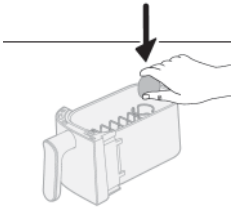
2 Haal de onderplaat uit de pan.

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.

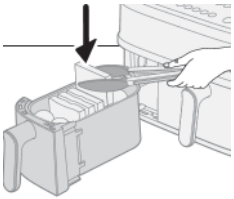


4 Plaats tot vier eieren op de ontbijtkit en plaats de pan weer in het apparaat.

5 Pas de tijd en temperatuur volgens de onderstaande tabel met voedsel en druk op de startknop.

Ontbijtkit	Hoeveelheid	Bereidingstijd	Temperatuur	Opmerking

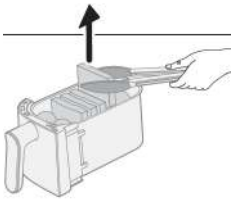
Hardgekookt eien	4 eieren	10-12 min	180°C	- Kook eerst de eieren. Voeg halverwege het bereidingspro-ces het brood toe.
Zachtgekookt eieren	4 eieren	8-10 min		
Geroosterd brood	5 stuks	5-6 min		



1 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.



2 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.

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
	De aan-uitknop is nog niet geactiveerd.	Druk met uw duim op de aan-uitknop waarbij de hele knop door uw vinger wordt aangeraakt.
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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
Ik hoor een vreemd geluid uit de binnenkant van het apparaat.	Het apparaat is uitgerust met een ventilator, die nodig is om de warmte naar het voedsel te transporteren, en ook met een waterpomp, die nodig is voor de stoomfunctie van het apparaat.	Dit geluid is normaal en bedoeld. Als het geluid luider wordt of duidelijk verandert, neem dan contact op met het Philips-ondersteuningscentrum voor meer advies.
Er zit water in de kookkamer na het koken.	De Airfryer produceert stoom tijdens het koken. De stoom condenseert op het voedsel en op de binnenwanden van de kookkamer. Het condenswater blijft na het koken in de kookkamer.	Het is normaal dat er een bepaalde hoeveelheid water in de kookkamer achterblijft na het koken. Veeg het apparaat gewoon af met een natte, niet-schurende doek.
knippert altijd	Geen water in waterreservoir	Doe water in waterreservoir.
	Waterreservoir is niet goed geplaatst	Druk het waterreservoir omlaag in de groef om het vast te zetten en druk daarna op de start-/pauzeknop.
	Waterslang geblokkeerd	Neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land en vraag om verdere assistentie.
knippert altijd	Dit is de herinnering om te ontkalken	Voer het ontkalkingsproces uit. Zie het hoofdstuk 'Ontkalken'.
Er kan tijdens het stomen wat condens op de wand ontstaan, stoomreinigen, ontkalken	Dit is normaal omdat er wasem uit de luchtuitlaat aan de rechterkant komt, die door de ventilator tegen de wand wordt geblazen	Plaats het apparaat op 20 cm afstand van de wand en plaats de rechterluchtuitlaat niet recht voor het stopcontact om elektrische problemen te voorkomen. Zet geen andere keukenhulpjes in de buurt. Gebruik een doek om te drogen.
De machine lijkt te lekken	Lekken vanuit het binnendeel van het apparaat (lekkage van waterslang etc.)	Neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land en vraag om verdere assistentie.
	Apparaat gebarsten door externe kracht of vervorming	

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Lekkage uit waterreservoir	Verwijder het waterreservoir en plaats het opnieuw op de juiste manier Controleer of er barsten in het waterreservoir zitten, neem contact op met het Consumer Care Center in uw land
Onvoldoende stoom	Onvoldoende water in het waterreservoir	Controleer het waterreservoir of er genoeg water in zit.
	Het waterreservoir is niet helemaal goed geplaatst	Druk het waterreservoir omlaag in de groef om het vast te zetten en druk daarna op de start-/pauzeknop.
	De waterinlaat in de groef boven op de machine is vuil/verstopt	Reinig en spoel de waterinlaat.
	Verstoppen van de stoomgenerator of lekkage van de stoompijplijn	Na lang gebruik kan het nodig zijn de stoomgenerator te ontkalken en te reinigen.Start ontkalkingsprogramma. Als dit niet helpt, neem dan contact op met het Consumer Care Centre
Er komt geen geluid uit de ventilator of motor bij het starten van het programma om te stomen, stomen & airfryen, stoomreinigen, ontkalken, maar de tijd- en temperatuuraanduiding staan aan en knipperen niet	Dit is normaal. Het apparaat werkt.	Wacht meer dan 20 seconden om het fenomeen opnieuw te controleren.
Condens op open stopcontact tijdens stomen, stoomreinigen, ontkalken	Apparaat te dicht bij open stopcontacten geplaatst	Het is aan te raden om de positie van het apparaat aan te passen of de stofkap van het stopcontact te gebruiken om te voorkomen dat er zich condens ophoopt in open stopcontacten.

Innhold

Viktig sikkerhetsinstruksjon 466
Resirkulering 468
Elektromagnetiske felt (EMF) 468
Garanti og støtte 469
Innledning 470
Generell beskrivelse 471
Beskrivelse av funksjoner 473
Før bruk første gang 474
Forberedelser før første gangs bruk 475
Matlagingsinstruksjon 476
Matlaging i to panner 476
Matlaging i én panne 480
Rengjøring 506
Bruke automatiske rengjøringsprogrammer 506
Generell rengjøring 516
Tilbehør 518
Oppbevaring 523
Feilsøking 523

Viktig sikkerhetsinstruksjon

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.



Fare

- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- 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 brukes.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- 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. Ikke fjern ledningsoppbevaringen på noe tidspunkt.

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.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen.
- Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 15 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.
- Når du damper mat, må du være forsiktig når du åpner lokket for å unngå brannskader fra dampen.
- Det tomme rommet er alltid varmt selv om det andre brukes.

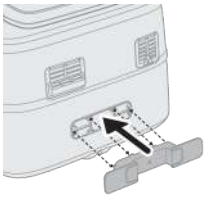


- Ubrukte apparatrom/hulrom kan bli varme når det andre rommet/hulrommet er i bruk, og det anbefales å holde alle skuffer på plass selv når bare ett rom/hulrom er i bruk og bare åpne/fjerne når det er nødvendig for å fylle skuffen.
- Ikke plasser dampvinduet på apparatet mot kontakten.

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.
- Ikke koble fra enheten rett etter at tilberedningsprosessen er ferdig.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.

- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en 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.



- Ledningsholderen fungerer også som en distansehylse ved å skape avstand mellom enheten og veggen for å hindre varmeakkumulering. Aldri fjern denne distansehylsen.
- Når avkalkingsikonet lyser, fortsetter du avkalkingsprosessen.
- Plasser enheten 20 cm fra veggen og ikke plasser luftuttaket rett foran stikkontakten. Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.
- Ved normal bruk må det være god ventilasjon rundt produktet.
- Hvis damp akkumuleres inne i eller rundt overflaten av dampventilen, tørker du det av med en myk, tørr klut.
- Hvis det er kondensvann på ledig stikkontakt, anbefales det å justere posisjonen på enheten eller bruke stikkontakt-støvdekselet for å unngå kondens i ledige stikkontakter.

Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Garanti og støtte

Versuni Netherlands B.V., registrert på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tilbyr to års garanti på dette produktet fra kjøpsdatoen (eller leveringsdatoen, dersom den er senere). Denne garantien er ikke gyldig hvis en defekt oppstår grunnet uriktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke lovfestede retter du har som forbruker. Hvis du ønsker mer informasjon, reservedeler eller vil benytte garantien, kan du inn på nettstedet vårt på **home.id/warranty**.

Innledning

Gratulerer, og velkommen til Philips-familien!

Hvis du vil dra full nytte av brukerstøtten som vi tilbyr, kan du registrere produktet ditt på **www.philips.com/welcome**.

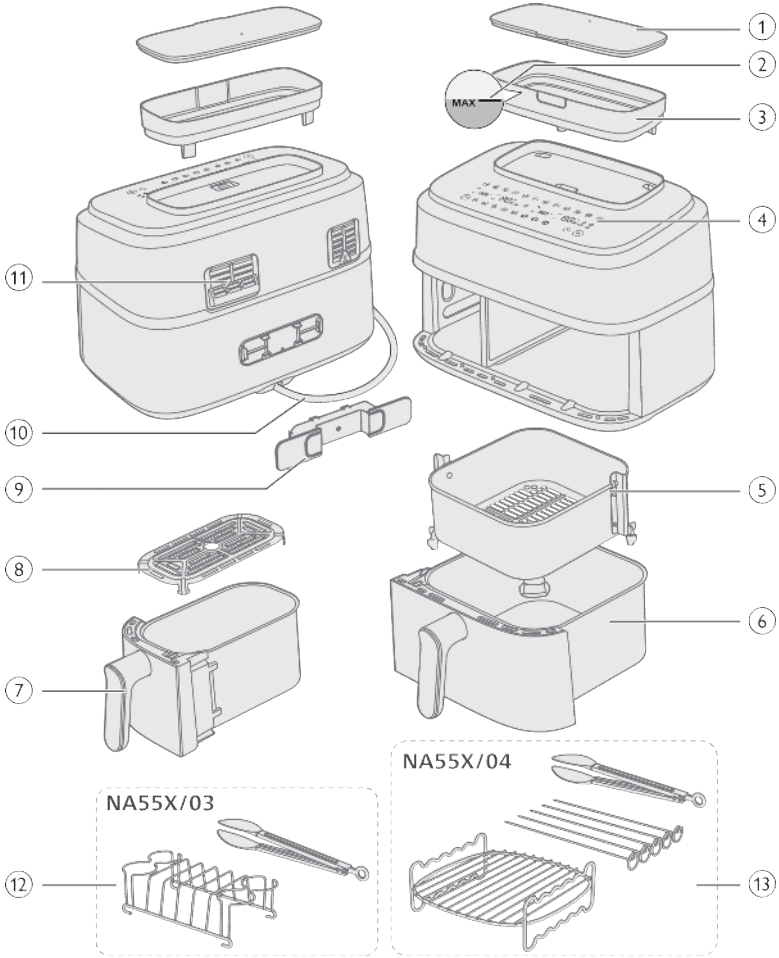
Med Airfryer med to kurver og damp kan du tilberede to ingredienser med separate tilberedningsmetoder, slik at begge blir ferdige samtidig. To kurver for steking, baking og grilling. Den store har også dampefunksjon. Nyt perfekt tilberedte måltider med RapidAir Plus og Air Steam Technology.

I tillegg er Airfryer utstyrt med automatiske rengjøringsprogram som damprengjøring og avkalking. Damprengjøring kan gjøre det enklere å fjerne fett fra den store pannen og rundt varmerøret. Avkalkingsfunksjonen fjerner kalkavleiringer i enhetens vannsystem og forlenger levetiden.

Den leveres med HomeID-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.

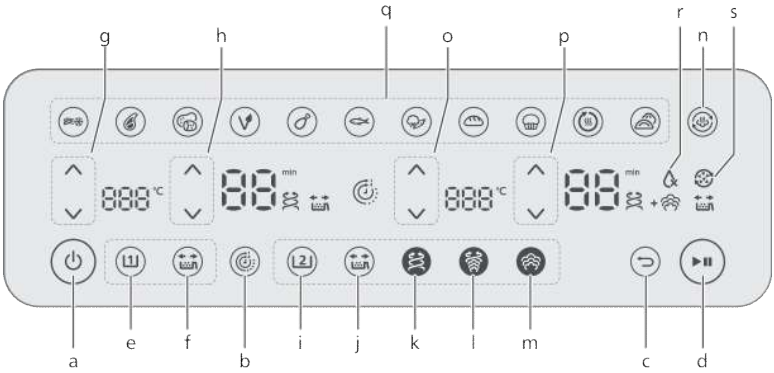
Generell beskrivelse



Hoveddeler

1	Lokk til vannbeholder	8	Bunnplate til liten panne
2	Indikator for MAKS. vannivå	9	Ledningsholder
3	Vannbeholder	10	Nettledning
4	Kontrollpanel	11	Luftuttak
5	Kurv til stor panne	12	Frokostsett (kun NA55X/03)
6	Stor panne	13	Dobbeltlag med spyd (kun NA55X/04)
7	Liten panne		

Kontrollpanel



a Av/på-knapp
b Tidsfunksjon
c Tilbakeknapp
d Start/stopp-knapp

Kontrollknapper for liten panne

e Knapp for liten panne
f Knapp for påminnelse om risting
g Temperaturkontrollknapper
h Kontrollknapper for tidsfunksjon

Kontrollnapper for stor panne

i Knapp for stor panne
j Knapp for påminnelse om risting
k Luftsteke-funksjonsknapp
l Damp- og luftsteke-funksjonsknapp
m Dampfunksjonsknapp
n Damprengjøringsfunksjon-knapp
o Temperaturkontrollknapper
p Kontrollknapper for tidsfunksjon
q Forhåndsinnstilte knapper
r Indikator for tomt vann
s Ikon for påminnelse om avkalking

Beskrivelse av funksjoner



Vannbeholder

Airfryer har en vannbeholder plassert oppå apparatet. MAX-merket viser omtrent 800 ml og er synlig både foran og bak. For å forhindre vannlekkasje må du ikke overskride dette nivået.

For å unngå søl må du holde vannbeholderen med begge hender mens du fyller den, og lukke lokket før du flytter på den. Tøm vannbeholderen etter hver tilberedningssyklus for å forhindre oppbygging av kalkstein.



Tidsfunksjon

Synkroniserer steketiden automatisk for å sikre at begge pannene har maten ferdig samtidig, selv om det er forskjellige steketider.



Tilbakeknapp

Bruk tilbakeknappen hvis du valgte feil forhåndsinnstilling/funksjon.



Påminnelse om risting

Trykk på knappen for påminnelse om risting for å aktivere eller deaktivere varsler som minner deg på å riste eller snu maten to ganger under matlagingen, for å oppnå jevnere resultater. Du hører en pipelyd og ser et risteikon som blinker ved siden av klokkeskjermen.



Luftsteke-funksjon

RapidAir Plus Technology med et unikt stjerneformet design sirkulerer varm luft rundt og gjennom maten, noe som sikrer jevn tilberedning tvers igjennom for deilige hjemmelagde måltider.



Damp- og luftsteke-funksjon

Bare for stor panne: Oppnå mørheten fra dampkoking og sprøheten fra luftsteking ved hjelp av RapidAir Plus med Air Steam Technology.



Dampfunksjon

Bare for stor panne: Vår Air Steam Technology sikrer god dampbehandling for grønnsaker, fisk, dumplings eller bakevarer, og sørger for en mør og delikat tekstur uten at maten blir bløt eller for fuktig.



Ikon for tomt vann

Det er ikonet på høyre tallskjerm. Når den blinker med en pipelyd, indikeres det at vannbeholderen er tom eller at beholderen ikke er riktig satt inn. Fyll beholderen med vann, og sørg for at den sitter på plass. Trykk deretter på start/stopp-knappen, slik at tegnet slås av.



Damprengjøringsfunksjon

Bare for stor panne: Trykk én gang på damprengjøringsknappen for å begynne å rengjøre det høyre kammeret og løsne fettrester i pannen og rundt varmeelementet. Se avsnittet «Rengjøring – damprengjøring» for nærmere informasjon.



Avkalkingsfunksjon

Bare for stor panne: Trykk lenge på damprengjøringsknappen, i minst 3 sekunder, til avkalkingsikonet blinker. Se avsnittet «Rengjøring – avkalking» hvis du vil ha mer informasjon.



Sette matlagingen på pause

Trykk på start/pause-knappen eller sett inn pannen/kurven på nytt for å fortsette tilberedningen.

Forhåndsinnstillinger

Forhåndsinnstillingene nedenfor er tilberedningsprogrammer som anbefaler temperatur og tilberedningstid basert på en viss mengde mat. For ytterligere detaljer se avsnittet «Matlaging med forhåndsinnstillinger».

Snacks basert på frosne poteter	Biff	Ferske poteter	Vegansk	Kyllingklubber	Fisk
Grønnsaker	Brød	Muffins/ Kake	Gjenoppvarm	Dumplings	

Støy fra apparatet

Det kan være at du hører noe støy mens apparatet går. Dette er normalt og kommer fra pumpen og viften.

Lydvarsler

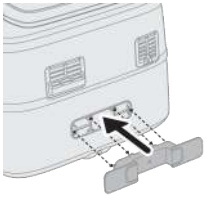
Noen ganger hører du en lyd, for eksempel når apparatet er ferdig med å lage mat, eller når det er nødvendig å utføre handlinger under matlagingen, slik som å riste kurven eller snu maten.

Før bruk første gang

Viktig

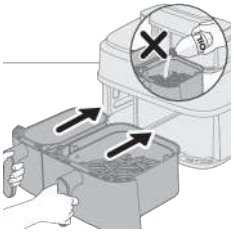
- **Når den brukes første gang, kan Airfryer avgi litt røyk og lukt. Dette bør forsvinne i løpet av få minutter.**
- **Før første gang du lager mat må du følge avsnittet «Rengjøring» for å rengjøre enheten grundig.**

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.**

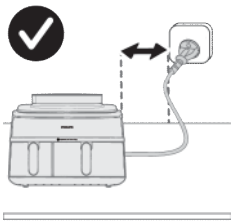


Forsiktig

- **Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, frityrfett eller annen væske.**
- **Ikke berør varme overflater. 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.**

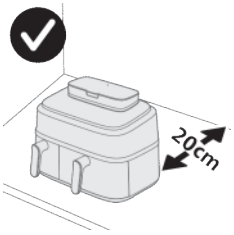
Forberedelser før første gangs bruk

Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.



Merk

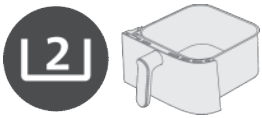
- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.
- Ikke plasser Airfryer ved siden av et annet kjøkkenapparat, nær kjøkkenveggen eller under et kjøkkenskap, ettersom varm damp kan kondensere og renne ned på overflatene.
- Ved normal bruk må det være god ventilasjon rundt produktet.



- Varm damp slippes ut gjennom luftuttaket når apparatet er i bruk. Hold hendene og ansiktet godt unna dampen og uttaket. Plasser enheten 20 cm fra veggen og ikke plasser luftuttaket rett foran stikkontakten.

Matlagingsinstruksjon

Det finnes forskjellige matlagingsfunksjoner for venstre og høyre panner. Du kan velge den tilsvarende pannen for ønsket matlagingsfunksjon.

	Matlagingsmodus		
	Luftsteking	Damp og luftsteking	Damp
Liten panne 	✓	✗	✗
Stor panne 	✓	✓	✓

Før du bruker damp- eller damp- og luftstekingsfunksjonen, må du kontrollere at det er nok vann i beholderen.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

Ikke overskrid MAX-vannnivået som er angitt på vannbeholderen.

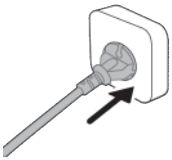
Tøm vanntanken etter matlaging.

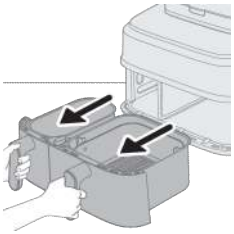
Matlaging i to panner

Matlaging med tidsfunksjon

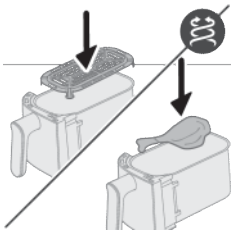
Hvis du tilbereder to matvarer med forskjellige funksjoner, temperaturer og tid, bruker du **Tidsfunksjonen** til å fullføre maten i begge pannene samtidig.

1 Sett støpselet i stikkontakten.

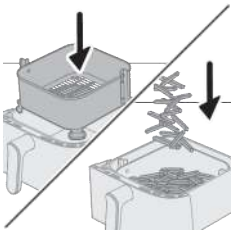




2 Fjern begge pannene fra apparatet ved å trekke i håndtaket.



3 Legg bunnplaten i den lille pannen.

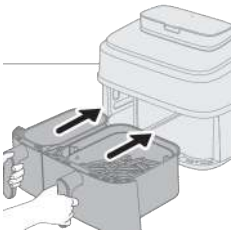


4 Sett kurven i den store pannen.

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.
- Det er vanlig å måtte bruke litt krefter for å plassere kurven i pannen.

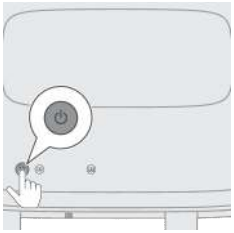
5 Legg ingrediensene i kurvene.



6 Sett pannene tilbake i Airfryer.

Forsiktig

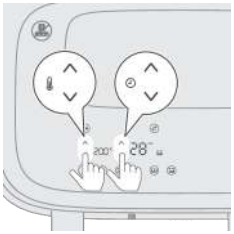
- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



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.



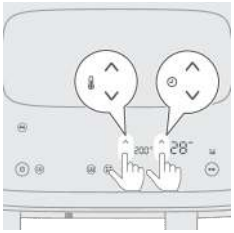
9 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.



10 Velg den store pannen.



11 Velg ønsket matlagingsfunksjon: Luftstek, damp-, eller damp- og luftstek.
Før du velger damp- eller damp- og luftsteke-funksjonen må du fylle vannbeholderen til MAX-merket.



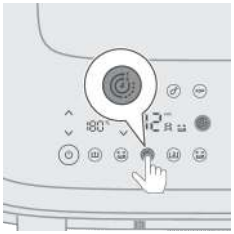
12 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur.

Hvis du velger luftsteke- eller damp- og luftsteke-funksjonen, kan du justere temperaturen for tilberedningen. For dampfunksjonen er temperaturen fastsatt til 100 ℃ og kan ikke justeres.

Se mattabellen i avsnittet «Matlaging i én panne» for forslag til porsjonsstørrelse, temperaturer og tilberedningstid.



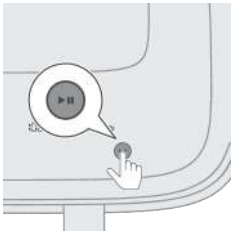
13 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen.



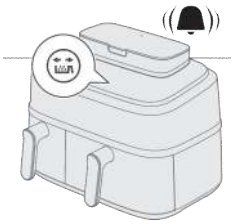
14 Trykk på tidsfunksjonknappen for å sikre at begge rettene blir ferdige samtidig.

Hvis du tilbereder to matvarer med ulike funksjoner, temperaturer og tilberedningstider, og de ikke trenger å være ferdig samtidig, kan du hoppe over dette trinnet.

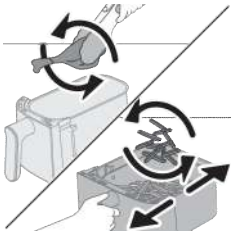
Hvis du justerer tiden for én panne under matlagingen, deaktiveres **Tidsfunksjonen**, og begge pannene fungerer separat. Du kan aktivere **Tidsfunksjonen**igjen ved å trykke på start/pause-knappen. Trykk deretter på **Tidsfunksjon**-knappen som vises. Til slutt trykker du på start/pause-knappen én gang til for å fortsette tilberedningen.

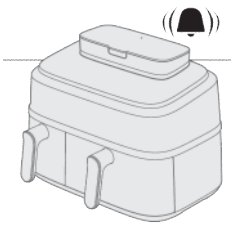


15 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

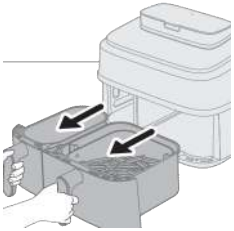


16 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du pannen med kurven og rister den over vasken. Så setter du pannen tilbake i apparatet.





17 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



18 Trekk ut pannene, og kontroller om ingrediensene er klare.

Hvis maten ikke er ferdig ennå, skyver du bare pannen tilbake i airfryeren og legger til noen ekstra minutter.

19 Fjern forsiktig ingrediensene (f.eks. pommes frites) fra pannen med en grilltang.

Merk

- Du kan sette begge pannene på pause ved å trykke på start/pause-knappen. Trykk den på nytt for å fortsette å steke i begge pannene.
- Hvis du bare vil sette én panne på pause, velger du den pannen først og trykker på start/pause-knappen. Trykk på den igjen for å fortsette matlagingen i den pannen.
- Du kan bruke en forhåndsinnstilling i den ene pannen og manuelle innstillinger i den andre pannen.
- Enheten stopper automatisk når du trekker ut en panne, og fortsetter tilberedningen når du setter den inn igjen.

Se de tilsvarende avsnittene under «Matlaging i én panne» for instruksjoner om ulike matlagingsfunksjoner.

Matlaging i én panne

Hvis du ønsker å luftsteke en liten matporsjon, velger du den lille pannen .

Hvis du ønsker å luftsteke, dampe og luftsteke eller bare dampe en stor matporsjon, velger du den store pannen .

Instruksjonene nedenfor gjelder for den store pannen.

Merk

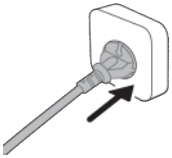
- Bruk en mattang til å fjerne store eller skjøre ingredienser.

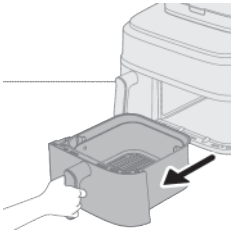
- Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av typen ingredienser du steker. Plasser kurven på en varmebestandig overflate og bruk ovnsikre hansker når du heller av overflødig olje eller fett. Sett kurven tilbake i pannen.

Luftstekefunksjon

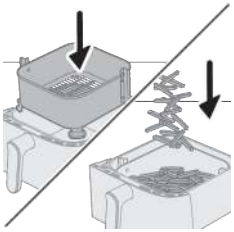
Luftestek i stor panne med mattabellen

1 Sett støpselet i stikkontakten.





2 Fjern den store pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.

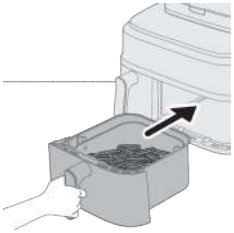


3 Sett kurven i den store pannen.

4 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

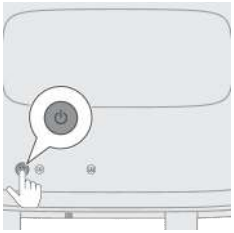
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll kurven da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



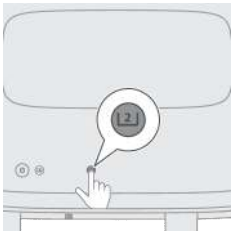
5 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Forsiktig

- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



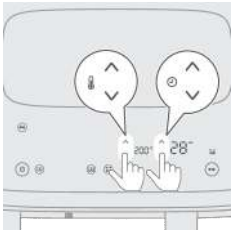
6 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



7 Velg den store pannen.



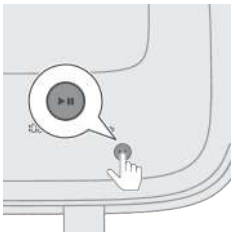
8 Velg Luftsteke-funksjonsknappen.
Indikatoren for tid og temperatur på høyre side begynner å blinke.



9 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur (se mattabellen).



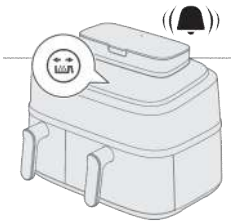
10 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen hvis ingrediensene må ristes eller snus (se mattabellen).



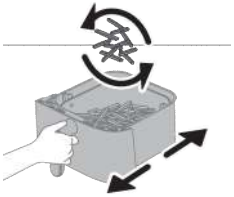
11 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.
Temperatur- og klokkeskjermen slutter å blinke.

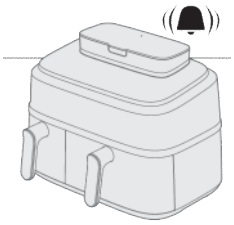
Merk

- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Du kan endre tilberedningsinnstillingene når som helst i løpet av tilberedningsprosessen ved å klikke på opp- eller ned-knappene.

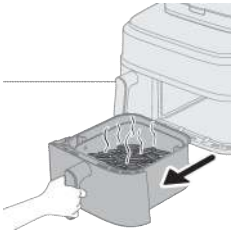


12 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du pannen med kurven ut og rister den over vasken. Deretter setter du pannen tilbake i apparatet.





13 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



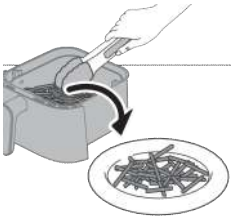
14 Trekk ut pannen, og kontroller om ingrediensene er klare.

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.



15 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.**

Mattabell – stor panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer)	800 g / 28 oz	200 °C	28-31	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer tykk - Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Stor porsjon	900 g / 32 oz	200	29	- Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 14, 18, 21 og 25 minutter. - Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
Hjemmelaget pommes frites	800 g / 28 oz	180 °C	30-40	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk - Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Frosne kyllingbiter	600 g / 21oz	200 °C	10-20	- Rist, snu eller rør om halvveis
Frosne vårruller	600 g / 21oz	200 °C	18-24	- Rist, snu eller rør om halvveis

Hamburger	4 hamburgere	200 °C	15-20	- Ca. 150 g / 5 oz per stykke - Vend etter halvgått tid
Kjøttpudding	1200 g / 42 oz	150 °C	55-60	- Bruk baketilbehøret
Koteletter uten bein	4 koteletter	200 °C	15-20	- Ca. 150 g / 5 oz - Rist, snu eller rør om halvveis
Tynne pølser	10 stykk	200 °C	11-15	- Ca. 50 g / 1,8 oz per stykke - Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingklubbe (ca. 125 g / 4 oz per stykke)	4 stykk	180 °C	23	- Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingbryst	4 stykk	180 °C	15-25	- Ca. 200 g / 7 oz per stykke - Vend etter halvgått tid
Hel kylling	1200 g / 42 oz	180 °C	50-60	
Hel fisk	3 stykk	180 °C	20-25	- Rundt 300–400 g/ 11–14 oz per stykke
Fiskefilet	5 stykk	160 °C	25-32	- Ca. 200 g / 7 oz
Blandede grønnsaker	1000 g / 35 oz	180 °C	22	- Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 11 og 17 minutter under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner blandede grønnsaker.
Muffins (ca. 40 g per stk.)	6 stykk	160 °C	13	

Kake	500 g / 18 oz	150 °C	35-40	-	Bruk XL-kasserollenSjekk om kaken er ferdig før du tar den ut
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2,1 oz)	4 stykk	180 °C	8		
Vegansk	12 stykk	180 °C	12-15	-	Ferske, praktiske, veganske snacks som falafel
				-	Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Hjemmelaget brød	550 g / 19 oz	150 °C	33-35	-	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



Mattabell – liten panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Tynn frossen pommes frites	300 g / 11 oz	200 °C	28-30	- 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer tykk - Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Tynne, frosne pommes frites (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tommer) Stor porsjon	670 g / 24 oz	200	48	- Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 21, 27, 34 og 40 minutter. - Rist 4 ganger under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner pommes frites.
Hjemmelaget pommes frites	300 g / 11 oz	180 °C	30-38	- 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tommer tykk - Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Frosne kyllingbiter	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	- Rist, snu eller rør om halvveis
Frosne vårruller	300 g / 11 oz	200 °C	20-23	- Rist, snu eller rør om halvveis
Hamburger	300 g / 11 oz	200 °C	21-24	- Ca. 150 g / 5 oz per stykke - Vend etter halvgått tid
Koteletter uten bein	300 g / 11 oz	200 °C	20-22	- Ca. 150 g / 5 oz per stykke - Rist, snu eller rør om halvveis

Tynne pølser	6 stykk	200 °C	13-17	-	Ca. 50 g / 1,8 oz per stykke - Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingklubbe (ca. 125 g / 4 oz per stykke)	4 stykk	180 °C	29	-	Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingbryst	3 stykk	180 °C	20-25	-	Ca. 200 g / 7 oz per stykke - Vend etter halvgått tid
Hel fisk	1 stykke	180 °C	24-26	-	Rundt 300–400 g/ 11–14 oz per stykke
Fiskefilet	2 stykk	160 °C	25-32	-	Ca. 200 g / 7 oz per stykke
Blandede grønnsaker (grovhakket)	800 g / 28 oz	180	24	-	Slå av påminnelse om risting og rist eller snu maten manuelt ved 12 og 18 minutter under matlaging for å oppnå optimal matlagingsytelse for store porsjoner blandede grønnsaker.
Muffins (ca. 40 g per stk.)	5 stykk	160 °C	18		
Forhåndsstekte brød/rundstykker (ca. 60 g / 2,1 oz)	3 stykk	180	8		
Vegansk	12 stykk	190 °C	15-18	-	Ferske, praktiske, veganske snacks som falafel - Rist, snu eller rør 2–3 ganger

Luftsteke med forhåndsinnstilling i stor panne

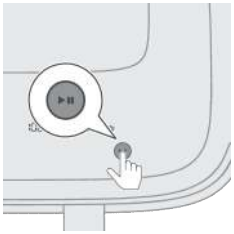
1 Følg trinn 1 til 8 i avsnittet «Luftstek i stor panne med mattabell.



2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips:

- Du endrer til en annen forhåndsinnstilling ved å trykke på tilbakeknappen eller oppheve valget av den forhåndsinnstilte knappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.

Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

Se tabellen nedenfor for anbefalt matmengde i henhold til standard matlagingstid.

Forhåndsinnstilling – stor panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Frossen potetbasert snacks		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Potetbasert frossen snacks som frosne pommes frites, potetbåter, riflede pommes frites osv. Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom
Biff (biff og svinekoteletter)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- Stykker med 2–2,5 cm tykkelse, 200 g / 7 oz per stykke. - Opptil 4 koteletter uten bein. - Snu én gang
Vegansk (ferske, praktiske, veganske snacks som falafel)		12 stykk	180 °C	12 min	- 40 g for hvert stykke Ferske, praktiske, veganske snacks som falafel Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom.
Ferske poteter (stekte poteter)		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- 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. - Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom.
Kyllingklubber (fjærfe)		8–10 stk.	180 °C	32 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør i mellom.
Fisk (fisk og sjømat)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz
Grønnsaker		1000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Grovhakket - Blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk)
Kake		500 g / 18 oz	140 °C	35 min	- Bruk XL-baketilbehøret (199 x 189 x 80 mm) for stor panne.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Brød		500 g / 17 oz	180 °C	35 min	- 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.
Gjenoppvarm		–	160 °C	5 min	- Juster tiden i henhold til mattype og matmengde



Forhåndsinnstilling – liten panne

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Frossen potetbasert snacks		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Potetbasert frossen snacks som frosne pommes frites, potetbåter, riflede pommes frites osv. Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom
Biff (biff og svinekoteletter)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- Stykker med 2–2,5 cm tykkelse, 200 g / 7 oz per stykke. - Opptil 4 koteletter uten bein. - Snu én gang
Vegansk (ferske, praktiske, veganske snacks som falafel)		8 stk.	190 °C	15 min	- 40 g for hvert stykke ferske, praktiske, veganske snacks som falafel Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom
Ferske poteter (stekte poteter)		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- 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. - Rist, snu eller rør 2–3 ganger i mellom..
Kyllingklubber (fjærfe)		4–5 stk.	180 °C	36 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør innimellom

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Fisk (fisk og sjømat)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz
Grønnsaker		400 g / 14 oz	180 °C	25 min	- Grovhakket - Blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk)
Muffins		6 stk.	150 °C	20 min	- Bruk muffinsformer for liten kurv
Brød		300 g / 11 oz	160 °C	40 min	- Bruk baketilbehøret
Gjenoppvarm		–	170 °C	6 min	- Juster tiden i henhold til mattype og matmengde

Tips: Hold varm

- 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.

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.

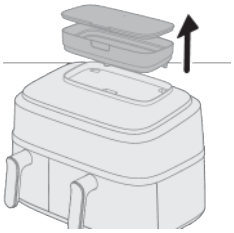
Merk

- 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.

Damp- og luftsteke-funksjon

Damp og luftstek med mattabell



1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.

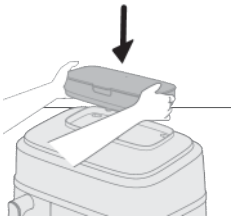
2 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.



Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.



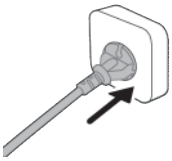
3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.

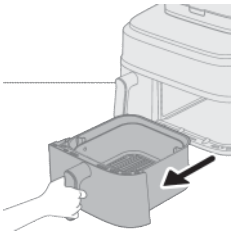


4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

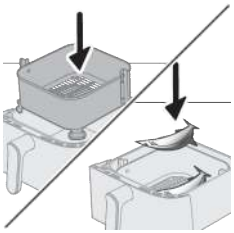
Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette fører til at «tomt vann»-ikonet blinker, og kan gjøre at det oppstår merkelige lyder fra viften og motoren. Damp- og luftstek-funksjonen kan være slått av i dette tilfellet.

5 Sett støpselet i stikkontakten.





6 Fjern den store pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.

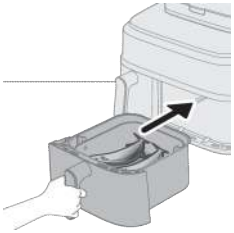


7 Sett kurven i den store pannen.

8 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

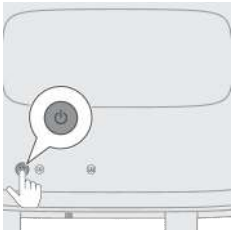
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll kurven da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



9 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Merk

- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



10 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.

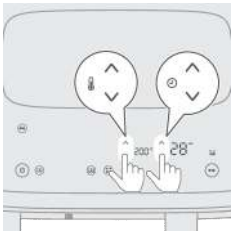


11 Velg den store pannen.



12 Velg Damp- og luftstek-funksjonen.

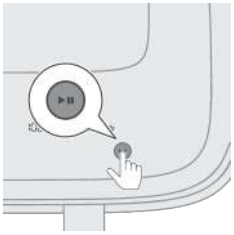
Indikatoren for tid og temperatur på høyre side begynner å blinke.



13 Trykk på opp/ned-knappen for temperatur og opp/ned-knappen for tid for å velge ønsket tid og temperatur (se mattabellen nedenfor).



14 Trykk på påminnelsesknappen for å bli minnet om å riste maten i løpet av tilberedningsprosessen ved behov.



15 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

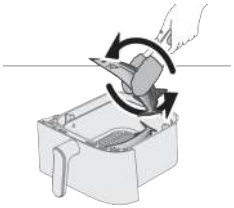
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

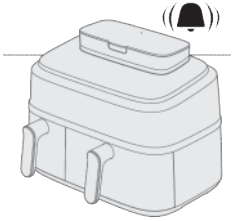
Merk

- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på skjermen er konstant og ikke blinker, betyr det at apparatet fungerer som normalt. Etter 20 sekunder med matlaging kan du høre motoren/viften og se det kommer damp fra baksiden av maskinen.
- Du kan endre tilberedningsinnstillingene når som helst i løpet av tilberedningsprosessen ved å klikke på opp- eller ned-knappene.

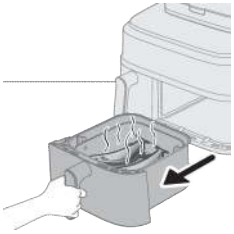


16 Når du hører lydsignalet fra påminnelsen om risting, tar du pannen med kurven ut og rister den over vasken. Deretter setter du pannen tilbake i apparatet.





17 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



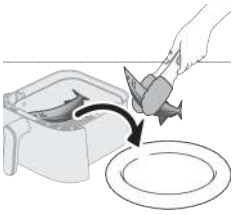
18 Trekk ut pannen, og se om ingrediensene er klare.

Merk

- **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.



19 Fjern ingrediensene forsiktig fra pannen med en grilltang.

Merk

- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, ettersom kurven kan falle ut av pannen og søle vann.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**



Mattabell – stor panne

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Terninger av fersk potet (stekte poteter)	800 g / 28 oz	180 °C	26–35	- Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Kyllingklubber	10 stykk	180 °C	27–30	- Ca. 125 g / 4 oz per stykke - Rist, snu eller rør om halvveis
Kyllingbryst	4 stykk	160 °C	20–22	- Ca. 200 g / 7 oz per stykke - Tilsett 10 g rapsolje
Hel fisk	3 stykk	200 °C	18–21	- Rundt 300–400 g/ 11–14 oz per stykke - Rist, snu eller rør om halvveis
Fiskefilet	5 stykk	160 °C	20–21	- Ca. 200 g / 7 oz - Tilsett 10 g rapsolje
Blandede grønnsaker	1000 g / 35 oz	200 °C	19–21	- Still inn steketiden etter egen smak - Rist, snu eller rør 2 ganger mellom
Blomkål	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	- Rist, snu eller rør 2 ganger mellom - 10 g rapsolje
Gulrøtter	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	- Rist, snu eller rør 2 ganger mellom - 10 g rapsolje

Hjemmelaget brød	550 g / 19 oz	180 °C	30–35	- Bruk XL-kasserollen - Formen på deigen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelement-et når det heves - Sjekk om brødet er stekt før du tar det
Dumplings	400 g / 14 oz	160 °C	15–18	
Hel kylling	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	

Damp og luftstek med forhåndsinnstilling

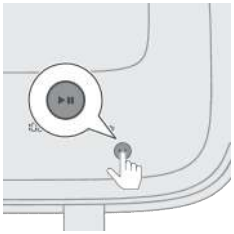
1 Følg trinn 1 til 12 i avsnittet «Damp- og luftstek-funksjon – Damp og luftstek med mattabell».



2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips

- Du endrer til en annen forhåndsinnstilling ved å trykke på tilbakeknappen eller oppheve valget av den forhåndsinnstilte knappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

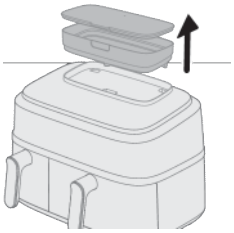
Forhåndsinnstilt tabell

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Ferske poteter (stekte poteter)		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- 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 - Rist, snu eller rør 2–3 ganger
Kyllingklubber (fjærfe)		8–10 stk.	180 °C	27 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe. - Rist, snu eller rør innimellom
Fisk (fisk og sjømat)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz
Grønnsaker		550 g / 19 oz	160 °C	19 min	- Harde grønnsaker som brokkoli/blomkål - Påminnelsen om risting aktiveres som standard, og du blir bedt om å riste pannen to ganger i løpet av matlagingen. - Hvis du koker blandede grønnsaker (aubergine, squash, paprika, løk), justerer du temperaturen til 200 ℃
Brød		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- 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
Dumplings		400 g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Gjenoppvarm		–	150 °C	20 min	- Juster tiden i henhold til mattype og matmengde

Dampfunksjon

Damp med mattabell



1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.



2 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

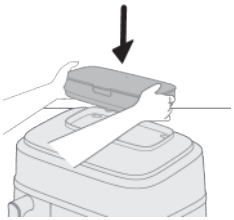
Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

Mengde vann som trengs til matlagingen er avhengig av type mat og tilberedningstid.

Det kan være at du må fylle på vannbeholderen under matlagingen hvis tilberedningen tar mer enn 50 minutter.

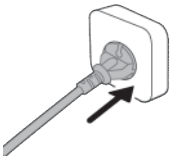


3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.

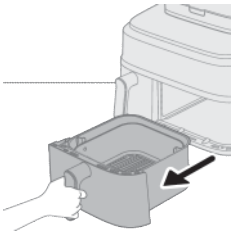


4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

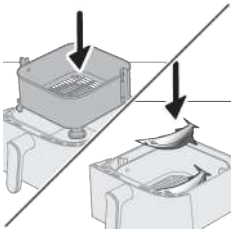
Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette vil føre til at «tomt vann»-ikonet blinker og kan lage merkelige lyder fra viften og motoren. Dampfunksjonen kan være slått av i dette tilfellet.



5 Sett støpselet i stikkontakten.



6 Fjern den store pannen med kurven fra apparatet ved å trekke i håndtaket.

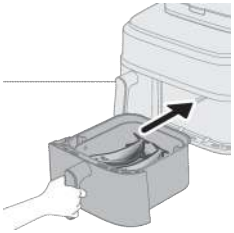


7 Sett kurven i den store pannen.

8 Legg ingrediensene i kurven.

Merk

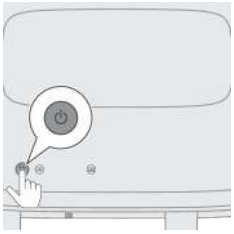
- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller overfyll kurven da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.



9 Sett pannen tilbake i Airfryer.

Merk

- **Ikke berør pannen eller kurven under bruk og en stund etter fordi de blir svært varme.**



10 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.

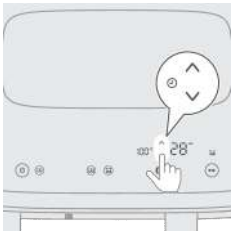


11 Velg den store pannen.

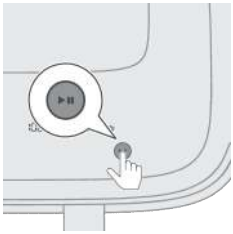


12 Velg dampfunksjon.

Tidspunktet på høyre side begynner å blinke.



13 Trykk på opp- eller nedknappen for tid for å velge tiden du trenger.

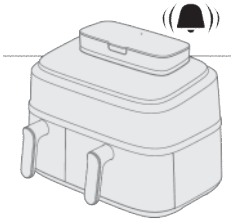


14 Trykk på start/pause-knappen for å starte stekeprosessen.

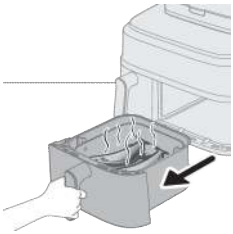
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

Merk

- Det siste stekeminuttet teller ned i sekunder.
- Hvis temperaturen og tiden på skjermen er konstant og ikke blinker, betyr det at apparatet fungerer som normalt. Etter 20 sekunder med matlaging kan du høre motoren/viften og se det kommer damp fra baksiden av maskinen.
- Du kan endre tilberedningsinnstillingene når som helst i løpet av tilberedningsprosessen ved å klikke på opp- eller ned-knappene.



15 Når tiden er ute, ringer timeralarmen.



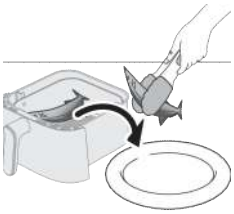
16 Trekk ut pannen, og se om ingrediensene er klare.

Merk

- **Pannen til Airfryer er varm etter stekeprosessen. Plasser den alltid på et varmebestandig underlag (f.eks. gryteunderlag osv.) når du fjerner pannen fra enheten.**
- **Vær oppmerksom på at det vil komme varm damp når du fjerner kurven etter matlaging.**

Merk

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen tilbake i Airfryer og legger til noen ekstra minutter.



17 Fjern ingrediensene forsiktig fra pannen med en grilltang.

Merk

- **Ikke vipp pannen når du fjerner ingrediensene, ettersom kurven kan falle ut av pannen og søle vann.**
- **Etter stekeprosessen er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.**



Mattabell – stor panne

Ingredienser	Matmengde	Temperatur	Tid (min)	Merk
Ferske potetterninger	800 g / 28 oz	100 °C	28–35	
Hel potet	4 stykk	100 °C	45–55	- Rundt 250–300 g/ 9–11 oz per stykke
Kyllingklubber	10 stykk	100 °C	30–40	- Ca. 125 g / 4 oz per stykke
Hel fisk	3 stykk	100 °C	18–22	- Rundt 300–400 g/ 11–14 oz per stykke
Harde grønnsaker	550 g / 19 oz	100 °C	10–14	- Som brokkoli, blomkål
Dumplings	400 g / 14 oz	100 °C	15–20	
Svineribbe	300 g / 11 oz	100 °C	30–35	- Bruk en plate av en viss størrelse
Ris	320 g / 11 oz	100 °C	25–30	- Bruk en kasserolle, for eksempel en gryte, et silikonbrett osv. - Tilsett 320 ml vann i kjelen med et forhold mellom ris og vann på 1 : 1,2
Kyllingbryst	4 stykk	100 °C	20–30	- Ca. 200 g / 7 oz per stykke
Yam/søtpotet	8 stykk	100 °C	45–60	- Ca. 100 g / 4 oz per stykke

Damp med forhåndsinnstilling

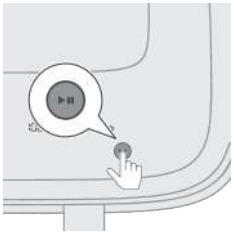
1 Følg trinn 1–12 i avsnittet «Dampfunksjon».



2 Velg forhåndsinnstillingen.

Tips

- Du endrer til en annen forhåndsinnstilling ved å trykke på tilbakeknappen eller oppheve valget av den forhåndsinnstilte knappen og velger ønsket forhåndsinnstilling.



3 Start stekeprosessen ved å trykke på start/pause-knappen.
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.

Forhåndsinnstilt tabell

Matlagingstiden i tabellen er veiledende for ferske ingredienser. Hvis resultatene ikke blir som forventet, justerer du tilberedningstiden.

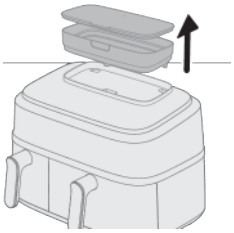
Forhåndsinnstillinger	Ikon	Matmengde	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Merk
Ferske poteter		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Skjær i potetterninger
Kyllingklubber (fjærfe)		8–10 stk.	100 °C	40 min	- 120–130 g / 4–5 oz for hver kyllingklubbe.
Fisk (fisk og sjømat)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Hel fisk med skinn, rundt 300 g / 11 oz
Grønnsaker		550 g / 19 oz	100 °C	14 min	- Harde grønnsaker som brokkoli/blomkål
Dumplings		400 g / 14 oz	100 °C	20 min	-

Rengjøring

Bruke automatiske rengjøringsprogrammer

Bruke damprengjøringsfunksjonen

Det hjelper med å løse opp fettrester og rengjøre den store pannen godt. Programmet varer i 20 minutter, med 15 minutter for damprengjøring og 5 minutter for tørking av pannen.



1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.

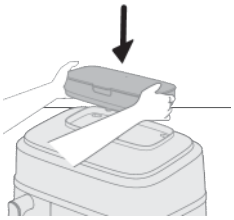


2 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

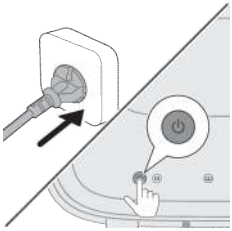


3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.

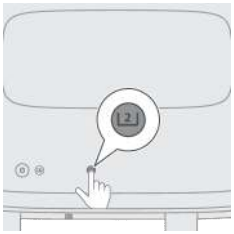


4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette fører til at «tomt vann»-ikonet blinker, og kan gjøre at det oppstår merkelige lyder fra viften og motoren. Dampfunksjonen kan være slått av i dette tilfellet.



5 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



6 Velg den store pannen.



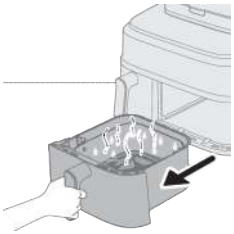
7 Trykk på damprengjøringsknappen for å begynne å rengjøre høyre kammer.
Tidspunktet på høyre side begynner å blinke.



8 Trykk på start/pause-knappen for å starte rengjøringsprosessen.
Temperatur- og tidsangivelsen slutter å blinke.



9 Etter 15 minutter piper apparatet kontinuerlig, og damprengjøringsikonet blinker frem til du tar ut pannen.
Dette indikerer at rengjøringsprosessen er fullført og en tørkefase på 5 minutter gjenstår.



10 Ta ut og tøm pannen.



11 Skyll kurven og pannen for å fjerne rester.

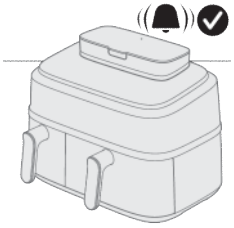
Hvis det oppstår fett i pannen og kurven, rengjør du dem med såpevann eller vaskemiddel med en svamp og skyller igjen.

12 Tørk bort eventuelt oppløst fett rundt varmerområdet med en klut eller et tørkepapir.

Når du bruker luftsteke- eller damp- og luftsteke-funksjonene, samles det litt fett rundt varmerområdet. Regelmessig damprengjøring og tørking vil bidra til å holde innsiden av toppen ren.



13 Sett pannen tilbake i enheten for å starte tørkemodus automatisk.



14 Etter 5 minutter indikerer en pipelyd at tørkeprogrammet er fullført.

Tips

- Før første gangs bruk, eller hvis den ikke brukes på lang tid, foreslår vi at du bruker damprengjøringsfunksjonen til å rengjøre vannringen og høyre kammer.

Merk

- Når du starter programmet med damprengjøring eller avkalking, kan det generere mer damp enn dampmodus fra baksiden av apparatet, noe som indikerer at du vil se mer kondens på veggen. Før du starter disse to programmene må du: 1) kontrollere at luftuttaket ikke er direkte vendt mot stikkontakten, 2) ikke plassere andre kjøkkenapparater ved siden av maskinen, 3) plassere maskinen 20 cm fra veggen for å redusere dannelsen av kondens på veggen.

Bruke avkalkingsfunksjonen

Bruke avkalkingsfunksjonen

Hver 10. time dampmodusen er i bruk blinker ikonet, noe som indikerer at det er på tide å kjøre et avkalkingsprogram. Denne funksjonen bidrar til å rengjøre kalkavleiringer i enhetens vannsystem og forlenger levetiden.

Avhengig av programvareversjonen til apparatet ditt, er det to forskjellige måter å avkalke på.

- (**Metode 1**) Kun vann-metode
- (**Metode 2**) Vann + avkalkingsmetode

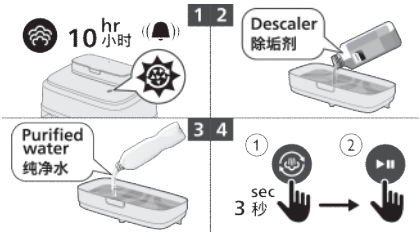
Sjekk etiketten på apparatet og sammenlign det med tabellen nedenfor for å velge riktig avkalkingsmetode for apparatet ditt.

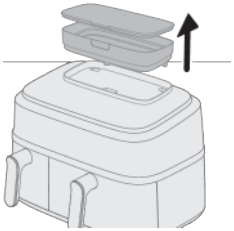
Merk: For optimal avkalkingsytelse, følg metoden som er angitt på klistremerket på produktet. Hvis du har spørsmål, ta kontakt med servicesenteret.

(Metode 1) Bruk Kun vann-metoden når du ser denne etiketten



(Metode 2) Bruk Vann + avkalkingsmetoden når du ser denne etiketten





(1) Kun vann-metode

1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.

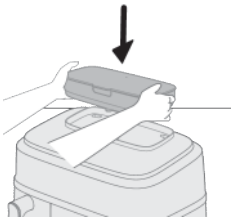


2 Fyll vannbeholder med vann opp til **MAX**-merket.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.

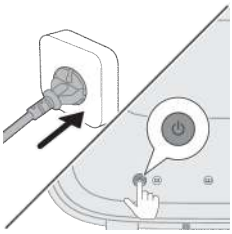


3 Fest lokket på vannbeholderen for å unngå vannlekkasje.

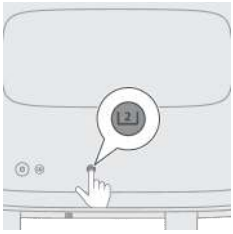


4 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette fører til at «tomt vann»-ikonet blinker, og kan gjøre at det oppstår merkelige lyder fra viften og motoren. Dampfunksjonen kan være slått av i dette tilfellet.



5 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



6 Velg den store pannen.



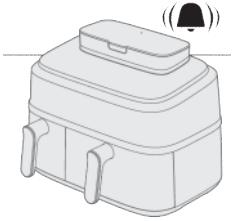
7 Trykk lenge på damprengjøringsknappen i mer enn tre sekunder, til avkalkingsikonet vises og blinker.

Tidspunktet på høyre side begynner å blinke.

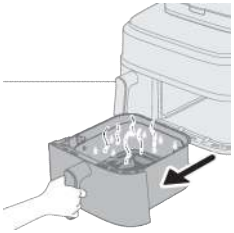


8 Trykk på start/pause-knappen for å begynne avkalkingen.

Tidsangivelsen slutter å blinke.



9 Vent i 50 minutter til du hører en pipelyd som indikerer at programmet er avsluttet.



10 Fjern den store pannen.



11 Hell ut det skitne vannet.

12 Vask pannen og kurven, skyll og tørk. Tørk stekekammeret med en tørr klut eller tørkepapir.

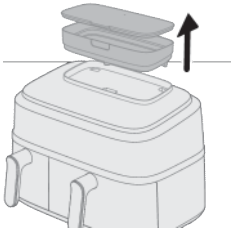
Bruk damprengjøringsfunksjonen til å skylle den innvendige vannringen og tørke pannen.

Merk

- Når ikonet blinker, er det best å avkalke snarest, ellers kan det hope seg opp kalkavleiringer i vannringen, og den vil bli tett.
- Hvis du vil avkalke senere, kan du hoppe over varselet. Du blir påminnet igjen neste gang du slår på airfryeren.

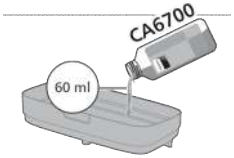
- Du må ikke under noen omstendigheter bruke avkalkingsvæske basert på svovelsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddiksyre, da dette kan skade vannsystemet i apparatet og ikke løse opp kalkavleiringen på riktig måte.
- Hvis du ofte bruker hardt vann, må du kanskje avkalke apparatet oftere.

(2) Vann + avkalkingsmetode



1 Fjern vannbeholderen fra apparatet.

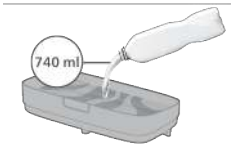
2 Fyll vannbeholderen med 60 ml Philips-avkalkingsmiddel CA6700.



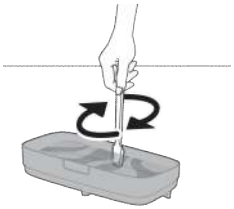
Merk: Philips-avkalkingsmiddel CA6700 medfølger ikke. Kjøpes separat for de beste avkalkingsresultatene.

Merk: For å avkalke apparatet anbefaler vi å bruke Philips-avkalker CA6700/55 (tilgjengelig fra Philips nettbutikk). Apparatet må avkalkes etter hver 10. time med bruk av dampfunksjonen. Hvis du har tenkt å bruke et avkalkingsmiddel basert på sitronsyrepulver, anbefaler vi å blande 40 g sitronsyrepulver av næringsmiddelkvalitet med 800 ml vann for avkalkingsløsning. Hvis du ikke avkalker apparatet, vil garantien bli ugyldig.

3 Fyll vannbeholderen med 740 ml vann.



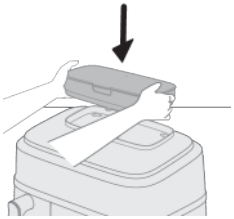
Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.



4 Bland vann og avkalkingsmiddel jevnt i vannbeholderen.

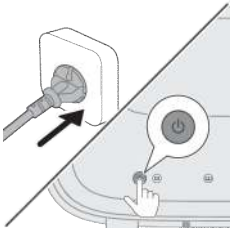


5 Fest lokket på vannbeholderen.

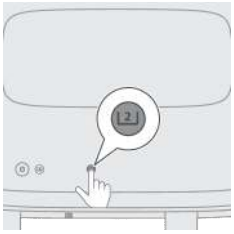


6 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.

Hvis vannbeholderen ikke er riktig satt inn, vil ikke vannet strømme til dampgeneratoren. Dette fører til at «tomt vann»-ikonet blinker, og kan gjøre at det oppstår merkelige lyder fra viften og motoren. Dampfunksjonen kan være slått av i dette tilfellet.



7 Trykk på av/på-knappen for å slå på apparatet.



8 Velg den store pannen.

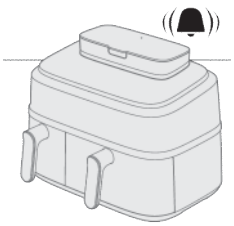


9 Trykk lenge på damprengjøringsknappen i mer enn tre sekunder, til avkalkingsikonet vises og blinker.

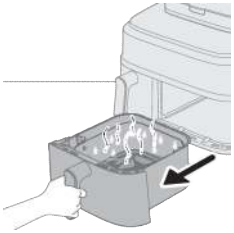
Tidspunktet på høyre side begynner å blinke.



10 Trykk på start/pause-knappen for å begynne avkalkingen.
Tidsangivelsen slutter å blinke.



11 Vent i 50 minutter til du hører en pipelyd som indikerer at programmet er avsluttet.



12 Fjern den store pannen.



13 Hell ut det skitne vannet.

Advarsel: Vær forsiktig når du håndterer den varme pannen.

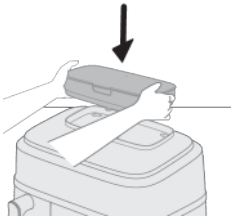


14 Hell ut overflødig avkalkingsmiddel i vannbeholderen.



15 Fyll vannbeholderen kun med vann.

Merk: Hvis du bor i et område med hardt vann, bør du bruke renset eller destillert vann.



16 Plasser vannbeholderen i sporet øverst på apparatet, og trykk den ned for å sørge for at den sitter.



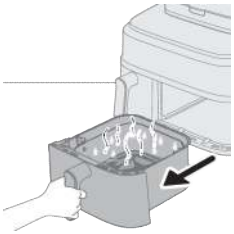
17 Sett pannen inn i apparatet igjen.



18 Trykk på **start/pause**-knappen for å fortsette avkalkingen.



19 Avkalkingsprosessen varer i ytterligere 7 minutter, og avsluttes når du hører apparatet pipe igjen.



20 Fjern den store pannen.

21 Vask pannen og kurven, skyll og tørk. Tørk stekekammeret med en tørr klut eller tørkepapir.

Bruk damprengjøringsfunksjonen til å skylle den innvendige vannringen og tørke pannen.

Merk

- Når ikonet blinker, er det best å avkalke snarest, ellers kan det hope seg opp kalkavleiringer i vannringen, og den vil bli tett.
- Hvis du vil avkalke senere, kan du hoppe over varselet. Du blir påminnet igjen neste gang du slår på airfryeren.
- Du må ikke under noen omstendigheter bruke avkalkingsvæske basert på svovelsyre, saltsyre, sulfaminsyre eller eddiksyre, da dette kan skade vannsystemet i apparatet og ikke løse opp kalkavleiringen på riktig måte.
- Hvis du ofte bruker hardt vann, må du kanskje avkalke apparatet oftere.

Generell rengjøring

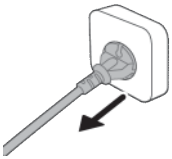
Advarsel

- **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.

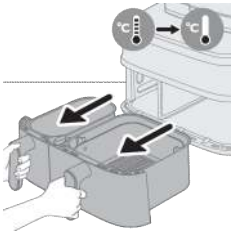
Hvis damp akkumuleres inne i eller rundt overflaten av dampventilen, tørker du det av med en myk, tørr klut.

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 slipefri svamp (se «Rengjøringstabell»).

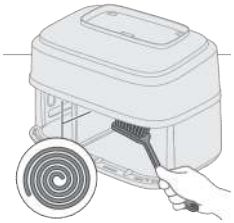
Tips

- 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 (inkludert dampventil, overflate osv.) og innsiden av apparatet med en rynkefri, 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.

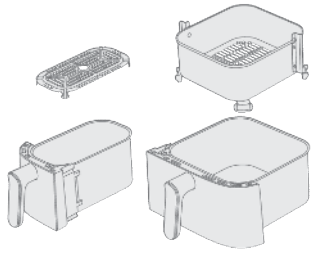
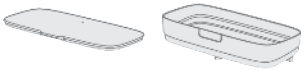
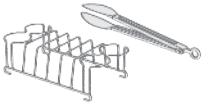
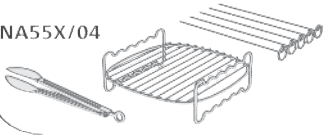
Merk

- 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.

Tips

- Hvis matrester fester seg til pannen, kan du bruke det automatiske rengjøringsprogrammet damprengjøring til å myke opp restene, slik at det blir enklere å rengjøre. (Se avsnittet om bruk av automatiske rengjøringsprogrammer.)

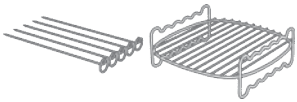
Rengjøringstabell

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

Tilbehør

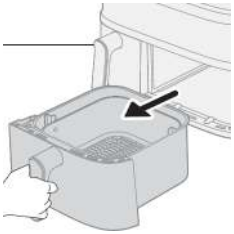
Bruke dobbeltlaget

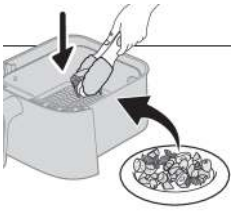
Dobbeltlaget og spydet leveres med følgende modeller: NA55X/03.



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.

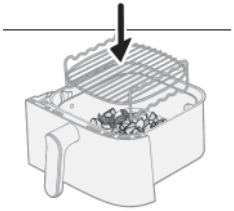




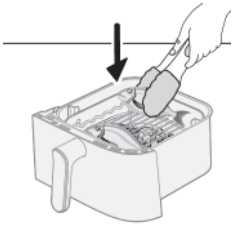
2 Ha ønsket mat i kurven.

Merk

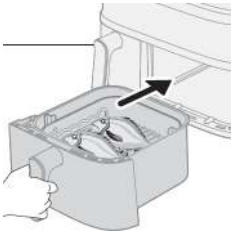
- Se tabellen nedenfor for anbefalte produkter å lage mat med dobbeltlaget.



3 Plasser dobbeltlaget oppå maten i kurven



4 Ha i den andre delen av maten på dobbeltlaget.



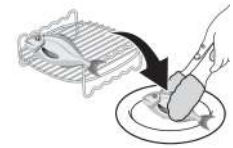
5 Sett pannen inn i apparatet, og juster tiden og temperaturen som angitt i tabellen nedenfor. Når du er klar, trykker du på startknappen.

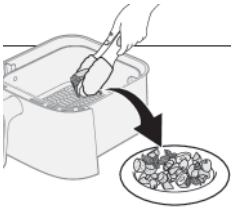
Retter	Vekt (rå)	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
Frosne kyllingbiter	300 g / 11 oz	17–20 min.	180 °C	
Tynn frossen pommes frites	400 g / 14 oz			
Frosne kyllingvinger	450 g / 16 oz	16–20 min.	200 °C	
Frosne kyllingburgerkaker	350 g / 12 oz			

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.





1 Etter at matlagingsprosessen er fullført, bruker du grytekluter og kjøkkenklyper for å forsiktig fjerne maten fra kurven.

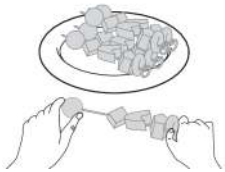
Forsiktig

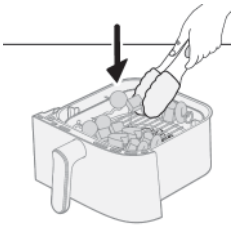
- **Vær forsiktig når du fjerner dobbeltlaget siden det blir varmt under matlaging.**

Bruke spydet

Spydet kan brukes i kombinasjon med dobbeltlaget.

1 Tre ønsket kjøtt og grønnsaker på spydene.



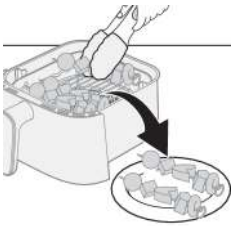


2 Plasser spydene i de angitte sporene på dobbeltlaget.



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

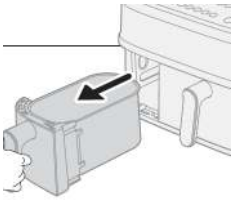
Frokostsettet leveres med følgende modeller: NA55X/04.



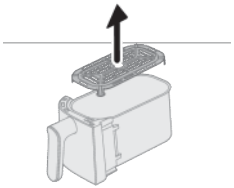
Frokostsettet gjør det mulig å tilberede opptil fire egg og fire brødskiver samtidig.

Forsiktig

- **For å fjerne de kokte eggene og brødskivene trygt fra frokostsettet, bruker du alltid kjøkkenklyper for å forhindre potensiell risiko for brannskade.**



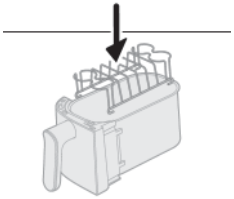
1 Ta den lille pannen ut av apparatet.



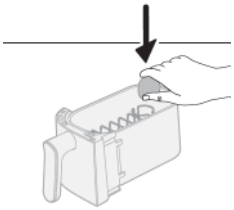
2 Ta bunnplaten ut av pannen.

Merk

- Hvis bunnplaten ikke fjernes, kan det hende at skivene ikke passer ordentlig inn i pannen.

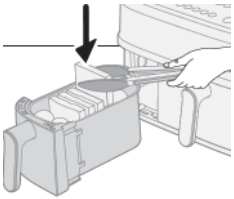


3 Legg frokostsettet i den lille pannen.



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.

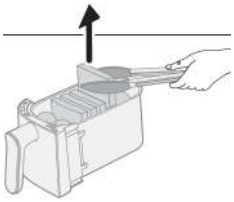
Frokostsett	Mengde	Tilberedningstid	Temperatur	Merk
Hardkokt egg	4 egg	10-12 min.	180 °C	- Kok eggene først. Ha i brødskivene halvveis i tilberedningsprosessen.
Bløtkokt egg	4 egg	8-10 min.		
Ristet brød	5 stykk	5-6 min.		



1 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.



2 Når matlagingen er fullført, bruker du kjøkkenklyper for å ta ut eggene og det ristede brødet.

Se tabellen nedenfor for spesifikke koketider og temperaturer.

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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
		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.
	Av/på-knappen var ikke aktivert ennå.	Bruk tommelen til å trykke på av/på-knappen, og pass på at hele knappen berøres med fingeren.

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.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg hører merkelig støy som kommer fra innsiden av apparatet.	Apparatet er utstyrt med en vifte, som er nødvendig for å transportere varme til maten, og også en vannpumpe, som er nødvendig for dampfunksjonen til apparatet.	Denne støyen er normal og tiltenkt. Hvis støyen blir høyere eller endres tydelig, kan du ta kontakt med Philips' kundestøtte for ytterligere råd.
Det samler seg vann i matlagingskammeret etter at jeg har laget mat.	Airfryeren avgir damp under matlaging. Dampen kondenserer på maten og på innsiden av veggene i matlagingskammeret. Det kondenserte vannet forblir i matlagingskammeret etter at du har laget mat.	En viss mengde vann i matlagingskammeret etter matlaging er normalt. Bare tørk det av med en våt, myk klut.
blinker alltid	Ikke noe vann i vannbeholderen	Tilsett vann i vannbeholderen.
	Vannbeholderen er ikke satt riktig inn	Trykk vannbeholderen ned i sporet for å sette den på plass, og trykk deretter på start/pause-knappen.
	Vannrøret er blokkert	Kontakt kundestøtten i landet ditt, og be om ytterligere hjelp.
blinker alltid	Dette er en påminnelse om avkalking	Utfør avkalkingsprosessen. Se kapittelet Avkalking.
Det kan forekomme litt kondens på veggen under damping, damprengjøring og avkalking.	Dette er normalt. Det kommer damp ut fra luftuttaket på høyre side som blåses mot veggen av viften.	Plasser enheten 20 cm fra veggen, og ikke plasser høyre luftuttak til apparatet rett foran stikkontakten, for å unngå problemer med elektrisiteten. Ikke plasser andre kjøkkenapparater i nærheten. Tørk den av med en klut.
Apparatet ser ut til å lekke	Lekkasje fra indre del av enheten (lekkasje fra vannrør osv.)	Kontakt kundestøtten i landet ditt, og be om ytterligere hjelp.
	Apparatet har sprekk fra et eksternt støt eller deformasjon	
	Lekkasje fra vannbeholderen	Ta ut vannbeholderen og sett den ordentlig inn igjen. Sjekk om det er sprekker i vannbeholderen – kontakt kundestøtte i landet ditt
Utilstrekkelig damp	Ikke nok vann i vannbeholderen	Sjekk vannbeholderen for å sørge for at det er nok vann.
	Vannbeholderen er ikke satt inn helt riktig.	Trykk vannbeholderen ned i sporet for å sette den på plass, og trykk deretter på start/pause-knappen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Vanninntaket i sporet på toppen av maskinen er skittent/tilstoppet.	Rengjør og skyll vanninntaket.
	Tilstopping av dampgeneratoren eller lekkasje i damprøret	Hvis den har vært brukt i lang tid, kan det være nødvendig å utføre avkalking og rengjøre dampgeneratoren. Start avkalkingsprogrammet. Hvis det fortsatt ikke fungerer, kontakter du kundestøtten.
Det kommer ikke lyd fra viften eller motoren når du starter programmet for damping, damp og luftsteke, damprengjøring, avkalking, men indikatoren på temperatur og tid er slått på og blinker ikke.	Dette er normalt. Apparatet virker.	Vent i mer enn 20 sekunder for å sjekke fenomenet igjen.
Kondensvann på ledig stikkontakt under damping, damprengjøring, avkalking	Enheten er plassert for nærme de ledige stikkontaktene	Det anbefales å justere posisjonen til enheten eller bruke stikkontakt-støvdekselet for å unngå kondens i ledige stikkontakter.

Conteúdo

Instruções de segurança importantes 529
Reciclagem 532
Campos eletromagnéticos (CEM) 532
Garantia e assistência 532
Introdução 533
Descrição geral 534
Descrição das funções 536
Antes da primeira utilização 537
Preparações antes da primeira utilização 538
Instruções de preparação 540
Cozinhar nos dois recipientes 540
Cozinhar num único recipiente 544
Limpeza 570
Utilizar os programas de limpeza automática 570
Limpeza geral 580
Acessórios 582
Armazenamento 587
Resolução de problemas 587

Instruções de segurança importantes

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.



Perigo

- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.
- 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.
- 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. Nunca retire o armazenamento do cabo.

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.
- 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, 15 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.
- Quando cozinhar a vapor, tenha cuidado ao abrir a tampa para evitar queimaduras devido ao vapor.
- O compartimento que não está em utilização está sempre quente mesmo que o outro esteja em funcionamento.

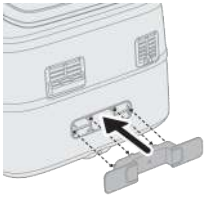


- O compartimento/a cavidade do aparelho que não está em utilização pode ficar quente quando o outro compartimento/a outra cavidade está em utilização. Recomenda-se manter todas as gavetas no devido lugar, mesmo quando um único compartimento/uma única cavidade está em utilização, e só abrir/retirar o compartimento/a cavidade quando tal for necessário para encher a gaveta.
- Não coloque a janela de vapor do aparelho contra a tomada.

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.
- Não desligue o dispositivo da tomada imediatamente após a conclusão do processo de preparação.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos.
- Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas quentes e proteção contra salpicos quente.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de término sincronizado (possível produção de bactérias).
- Tenha cuidado ao verter os alimentos cozinhados e para não deixar cair os acessórios.



- O suporte do cabo também funciona como espaçador, criando uma distância entre o dispositivo e a parede para evitar a acumulação de calor. Nunca retire este espaçador.
- Quando o ícone de descalcificação se acender, efetue o processo de descalcificação.
- Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada. Não coloque a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.
- Em condições normais, deve ser assegurada uma boa ventilação em redor do produto.
- Se o vapor se acumular no interior ou à volta da superfície da saída do vapor, limpe com um pano macio e seco.
- Se existir condensação na tomada livre, recomenda-se que ajuste a posição do dispositivo ou utilize a proteção contra pó da tomada para evitar a acumulação de condensação nas tomadas livres.

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.

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Garantia e assistência

A Versuni Netherlands B.V., registada em Claude Debussylaan 88, Amesterdão, NL, oferece uma garantia de dois anos sobre este produto após a data de compra (ou a data de entrega, se for posterior). Esta garantia não é válida se o defeito tiver sido causado por utilização incorreta ou manutenção imprópria. A nossa garantia não afeta os seus direitos legais ao abrigo da legislação enquanto consumidor. Para obter mais informações, para peças de substituição ou para invocar a garantia, visite o nosso website **home.id/warranty**.

Introdução

Parabéns e bem-vindo(a) à família Philips!

Para tirar o máximo partido da nossa assistência, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

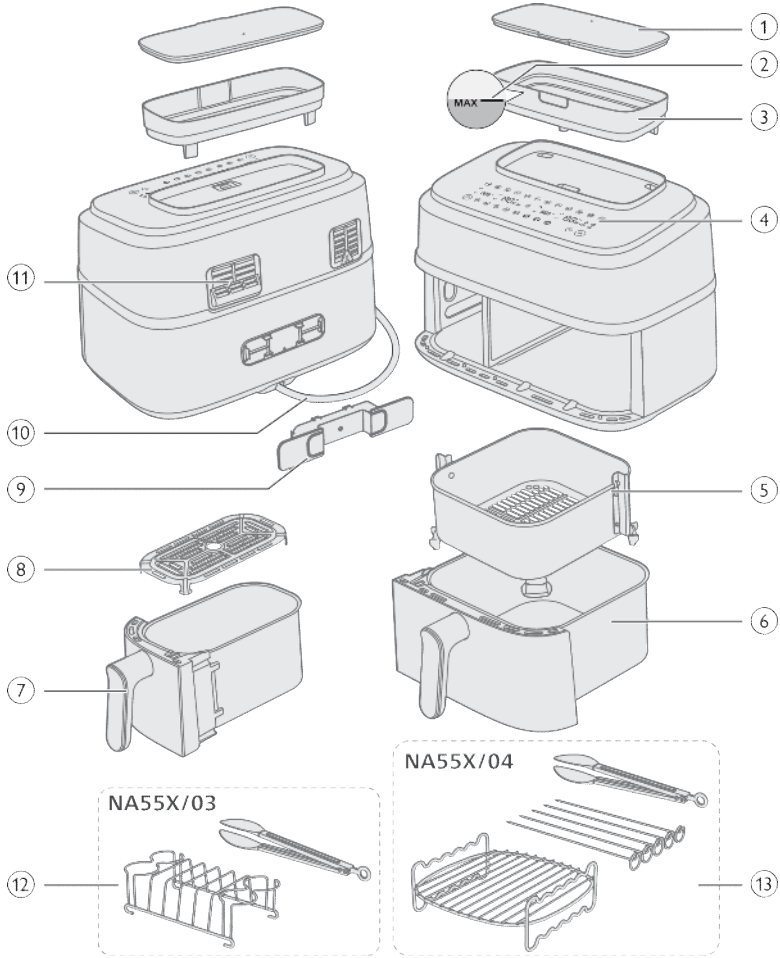
A Airfryer com cesto duplo e função de cozedura a vapor permite-lhe cozinhar dois ingredientes com métodos de preparação separados, que ficam prontos exatamente ao mesmo tempo. Dois cestos para fritar, cozer, assar e grelhar, com o cesto maior equipado com uma função de cozedura a vapor. Desfrute de refeições cozinhadas na perfeição com as tecnologias RapidAir Plus e Air Steam.

Esta airfryer também está equipada com um programa de limpeza automática, como limpeza a vapor e descalcificação. A limpeza a vapor pode facilitar a remoção da gordura acumulada do recipiente maior e à volta do tubo de aquecimento. A função de descalcificação ajuda a remover a acumulação de calcário no sistema de água do dispositivo.

Inclui a aplicação Home ID, que fornece orientações 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.

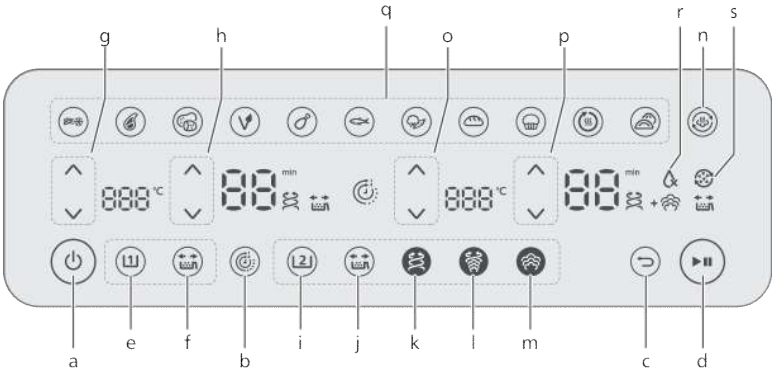
Descrição geral



Peças principais

1	Tampa do depósito de água	8	Placa inferior para recipiente pequeno
2	Indicação do nível da água MAX	9	Suporte para fio
3	Depósito de água	10	Cabo de alimentação
4	Painel de controlo	11	Saídas de ar
5	Cesto para recipiente grande	12	Kit de pequeno-almoço (apenas NA55X/03)
6	Recipiente grande	13	Acessório de dois níveis com espetos (apenas NA55X/04)
7	Recipiente pequeno		

Painel de controlo



a Botão ligar/desligar
b Função de temporizador
c Botão Voltar
d Botão iniciar/interromper

Botões de controlo do recipiente pequeno

e Botão de recipiente pequeno
f Botão do lembrete de agitação
g Botões de controlo da temperatura
h Botões de controlo do tempo

Botões de controlo do recipiente grande

i Botão de recipiente grande
j Botão do lembrete de agitação
k Botão da função de fritar a ar quente
l Botão da função de cozer a vapor e fritar a ar quente
m Botão da função de cozer a vapor
n Botão da função de limpeza a vapor
o Botões de controlo da temperatura
p Botões de controlo do tempo
q Botões predefinidos
r Indicação de ausência de água
s Ícone de lembrete de descalcificação

Descrição das funções



Depósito de água

A airfryer tem um depósito de água localizado na parte superior do aparelho. A indicação do nível máximo da água MAX é de cerca de 800 ml e é visível na parte dianteira e traseira. Para evitar fugas de água, este nível não deve ser ultrapassado.

Para evitar derrames, segure o depósito de água com ambas as mãos enquanto o enche e feche a tampa antes de o deslocar. Esvazie o depósito de água no final de cada ciclo de preparação para evitar a acumulação de calcário.



Função de temporizador

Sincroniza automaticamente os tempos de cozedura para garantir que ambos os recipientes terminam exatamente ao mesmo tempo, mesmo que tenham sido definidos tempos de cozedura diferentes.



Botão de retroceder

Utilize o botão de retroceder se tiver selecionado por engano a predefinição/função errada.



Lembrete de agitação

Prima o botão do lembrete de agitação para ativar ou desativar os alertas de que deve agitar ou virar os alimentos duas vezes durante a respetiva preparação para obter resultados mais uniformes. Vai ouvir um sinal sonoro e ver um ícone de agitação a piscar junto à indicação do tempo.



Função de fritar a ar quente

A tecnologia RapidAir Plus com um design único em forma de estrela faz circular o ar quente à volta dos alimentos, garantindo uma cozedura uniforme tanto no interior como no exterior para criar deliciosas refeições caseiras.



Função de cozer a vapor e fritar a ar quente

Apenas no recipiente grande: consiga alimentos macios com a cozedura a vapor e estaladiços com a fritura a ar quente, utilizando a tecnologia RapidAir Plus com Air Steam.



Função de vapor

Apenas no recipiente grande: a nossa tecnologia Air Steam distribui uma considerável quantidade de vapor pelos legumes, peixe, dumplings ou alimentos cozinhados, conseguindo uma textura macia e delicada sem que os alimentos fiquem empapados ou húmidos.



Ícone de indicação de ausência de água

Este ícone é apresentado no ecrã digital à direita. Quando piscar e emitir simultaneamente um sinal sonoro, significa que o depósito não contém água ou não está bem encaixado. Encha o depósito com água e certifique-se de fica bem encaixado e, em seguida, prima o botão de parar/iniciar para que o sinal deixe de ser apresentado.



Função de limpeza a vapor

Apenas no recipiente grande: Prima o botão de limpeza a vapor uma vez para iniciar a limpeza da câmara do lado direito e ajudar a dissolver os resíduos de gordura que ficaram no recipiente e em volta do aquecedor. Para saber mais, consulte o capítulo "Limpeza – Limpeza a vapor".



Função de descalcificação

Apenas no recipiente grande: prima sem soltar o botão de limpeza a vapor durante, pelo menos, 3 segundos até o ícone de descalcificação começar a piscar. Para saber mais, consulte o capítulo "Limpeza – Descalcificação".



Interromper a preparação

Prima o botão de iniciar/interromper ou volte a colocar o "recipiente/cesto" no lugar para retomar a preparação dos alimentos.

Predefinições

As predefinições abaixo são programas de preparação que recomendam temperaturas e tempos de preparação com base numa determinada quantidade de alimentos. Para obter mais informações, consulte o capítulo "Cozinhar com predefinições".

					
Snacks de batata congelados	Bife	Batatas frescas	Vegano	Coxas de frango	Peixe
					
Legumes	Pão	Queques/ Bolo	Aquecer	Dumplings	

Ruído do aparelho

Poderá ouvir algum ruído enquanto o aparelho está a funcionar. É normal e é proveniente da bomba e da ventoinha.

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

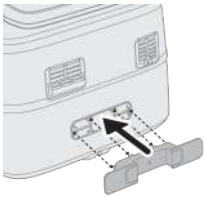
Importante

- **Durante a primeira utilização, a airfryer pode libertar algum fumo e odores que se dissiparão ao fim de alguns minutos.**
- **Antes de utilizar pela primeira vez para cozinhar, leia o capítulo "Limpeza" para proceder a uma limpeza minuciosa do aparelho.**

1 Retire todo o material da embalagem.

2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.

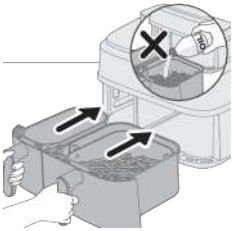
3 Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo "Limpeza").



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.**

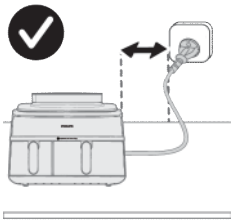


Atenção

- **Esta airfryer funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar ou qualquer outro líquido.**
- **Não toque nas superfícies quentes. 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.**

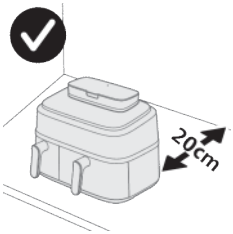
Preparações antes da primeira utilização

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 a Airfryer junto a outro aparelho de cozinha, perto da parede ou por baixo de um armário de cozinha, uma vez que o vapor quente pode condensar e escorrer pelas superfícies.
- Em condições normais, deve ser assegurada uma boa ventilação em redor do produto.

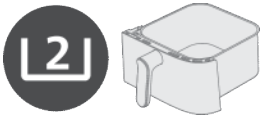


- Durante a utilização, é libertado vapor quente pelas saídas de ar. Mantenha as mãos e o rosto em segurança e afastados das saídas de vapor e de ar. Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar diretamente à frente da tomada.

Instruções de preparação

As funções de preparação são diferentes para o recipiente pequeno e para o recipiente grande. Pode optar pelo recipiente que corresponde à função de preparação que pretende utilizar.

Modos de preparação

	Fritar a ar quente	Cozer a vapor e fritar a ar quente	Cozer a vapor
Recipiente pequeno 	✓	✗	✗
Recipiente grande 	✓	✓	✓

Antes de utilizar a função de vapor, ou de cozer a vapor e fritar a ar quente, certifique-se de que existe água suficiente no depósito.

Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

Não ultrapasse a indicação máxima (MAX) no depósito de água.

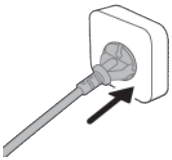
Esvazie o depósito de água depois de cozinhar.

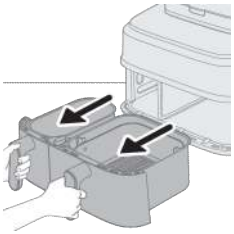
Cozinhar nos dois recipientes

Cozinhar com a função de temporizador

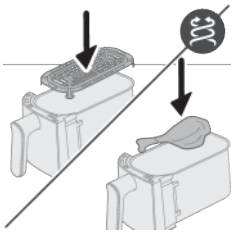
Se pretender cozinhar com diferentes funções, temperaturas e tempos, utilize a **função de temporizador** para que a preparação termine ao mesmo tempo nos dois recipientes.

1 Ligue a ficha à tomada elétrica.

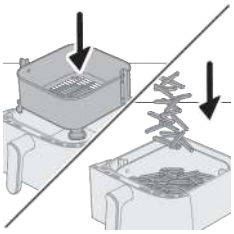




2 Retire ambos os recipientes do aparelho puxando pela pega.



3 Coloque a placa inferior no recipiente pequeno.

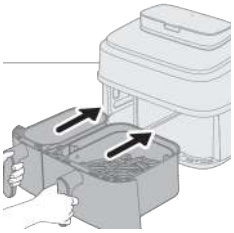


4 Coloque o cesto dentro do recipiente grande.

Nota

- Certifique-se de que as abas do cesto estão corretamente posicionadas nos lados direito e esquerdo quando colocar o cesto dentro do recipiente. Se o rodar acidentalmente 90 graus, o cesto não caberá no recipiente.
- É normal aplicar alguma força para colocar o cesto no recipiente.

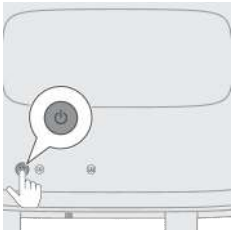
5 Coloque os ingredientes nos cestos.



6 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Atenção

- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**

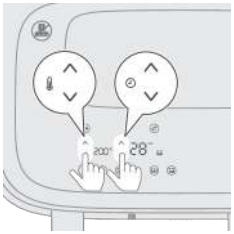


7 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.



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.

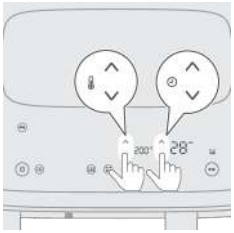


10 Selecione o recipiente grande.



11 Selecione a função de preparação pretendida: fritar a ar quente, cozer a vapor ou cozer a vapor e fritar a ar quente.

Antes de selecionar a função de cozer a vapor ou de cozer a vapor e fritar a ar quente, encha o depósito com água até ao nível máximo MAX.



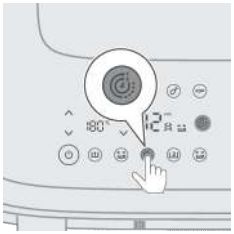
12 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários.

Se optar pela função de fritar a ar quente ou cozer a vapor e fritar a ar quente, pode ajustar a temperatura de preparação. Na função de cozer a vapor, a temperatura é fixa a 100 °C e não pode ser ajustada.

Consulte a tabela de alimentos no capítulo "Cozinhar num único recipiente" para saber quais as quantidades, temperaturas e tempos de preparação sugeridos para os alimentos.



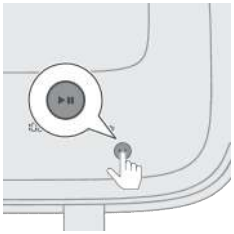
13 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação.



14 Prima a função de temporizador para garantir que todos os alimentos ficam prontos ao mesmo tempo.

Se estiver a cozinhar dois tipos de alimentos com diferentes funções, temperaturas e tempos de preparação e não for necessário terminá-los ao mesmo tempo, pode ignorar este passo.

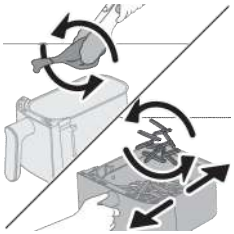
Durante a preparação, se ajustar o tempo num dos recipientes, a **função de temporizador** fica desativada e ambos os recipientes funcionam em separado. Para ativar novamente a **função de temporizador**, prima o botão de iniciar/interromper. Em seguida, prima o botão da **função de temporizador** que surge no ecrã. Por fim, prima novamente o botão de iniciar/interromper para retomar a preparação.

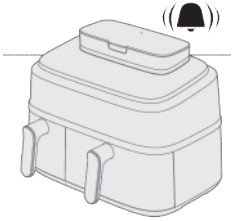


15 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.

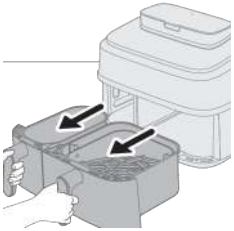


16 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente com o cesto e agite-o por cima do lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.





17 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



18 Retire os recipientes e verifique se os ingredientes já estão prontos.

Se ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar mais alguns minutos.

19 Retire cuidadosamente os ingredientes (por exemplo, batatas fritas) do recipiente com pinças de churrasco.

Nota

- Para interromper a preparação em ambos os recipientes, prima o botão de iniciar/interromper. Prima novamente para retomar a preparação em ambos os recipientes.
- Para interromper a preparação em apenas um recipiente, selecione primeiro esse recipiente e, depois, prima o botão de iniciar/interromper. Prima novamente para retomar a preparação nesse recipiente.
- Pode implementar uma predefinição num único recipiente e implementar definições manuais no outro recipiente.
- O dispositivo interrompe automaticamente a preparação quando retirar um dos recipientes e retoma-a quando voltar introduzir o recipiente.

Para mais instruções sobre as diferentes funções de preparação de alimentos, consulte as secções correspondentes no capítulo "Cozinhar num único recipiente".

Cozinhar num único recipiente

Se pretender fritar uma pequena porção de alimentos a ar quente, selecione o recipiente pequeno .

Se pretender fritar uma grande porção de alimentos a ar quente, cozê-los a vapor e fritá-los a ar quente ou apenas cozê-los a vapor, selecione o recipiente grande .

Em seguida, apresentamos as instruções para o recipiente grande.

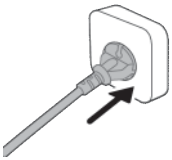
Nota

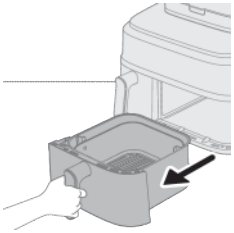
- Para retirar ingredientes grandes ou delicados, utilize uma pinça de cozinha.
- Consoante o tipo de ingredientes, poderá ser necessário escorrer cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura que tenha ficado no recipiente depois da preparação de cada porção ou antes de agitar ou de voltar a colocar o cesto no recipiente. Pouse o cesto numa superfície resistente ao calor e utilize luvas de forno quando escorrer o excesso de óleo ou gordura. Em seguida, coloque novamente o cesto no recipiente.

Função de fritar a ar quente

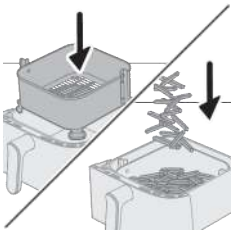
Fritar a ar quente num recipiente grande de acordo com a tabela de alimentos

1 Ligue a ficha à tomada elétrica.





2 Retire o recipiente grande com o cesto do aparelho puxando pela pega.

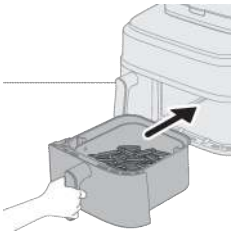


3 Coloque o cesto no recipiente grande.

4 Coloque os ingredientes no cesto.

Nota

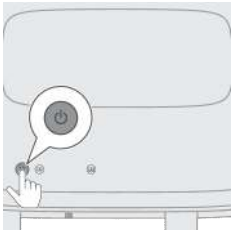
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades corretas e os tempos de preparação aproximados na tabela de alimentos.
- Não exceda a quantidade indicada na secção "Tabela de alimentos" nem encha demasiado o cesto, visto que tal pode afetar a qualidade do resultado final.



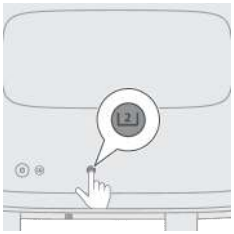
5 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Atenção

- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



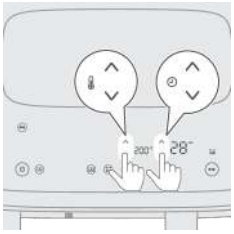
6 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.



7 Selecione o recipiente grande.



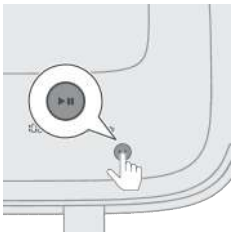
8 Selecione o botão da função de fritar a ar quente.
Os dígitos do tempo e da temperatura no lado direito começam a piscar.



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 (consulte a "Tabela de alimentos").



10 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação se os ingredientes tiverem de ser agitados ou virados (consulte a "Tabela de alimentos").



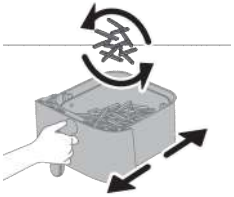
11 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

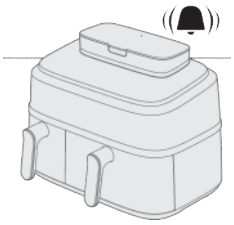
Nota

- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Pode alterar as definições de preparação a qualquer momento durante o processo de preparação, clicando nos botões para cima ou para baixo.

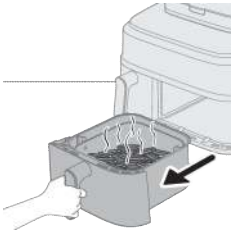


12 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente com o cesto e agite-o por cima do lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.





13 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



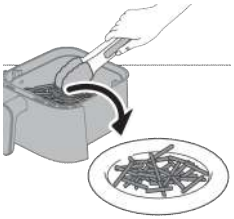
14 Retire o recipiente e verifique se os ingredientes estão prontos.

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.



15 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.**

Tabela de alimentos – recipiente grande

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm)	800 g	200 °C	28-31	- 7x7 mm/0,3x0,-3 pol. de espessura - Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose grande	900 g/32 oz	200	29	- Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 14, 18, 21 e 25 minutos. - Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
Batatas caseiras	800 g/28 oz	180 °C	30-40	- 10x10 mm/0,4-x0,4 pol. de espessura - Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Nuggets de frango congelados	600 g/21 oz	200 °C	10-20	- Agite, volte ou mexa a meio

Crepes chineses congelados	600 g/21 oz	200 °C	18-24	- Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer	4 unidades	200 °C	15-20	- Cerca de 150 g/unidade - Vire a meio
Rolo de carne	1200 g/42 oz	150 °C	55-60	- Utilize o acessório de cozedura
Costeletas sem osso	4 costeletas	200 °C	15-20	- Cerca de 150 g - Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas	10 unidades	200 °C	11-15	- Cerca de 50 g/unidade - Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/unidade)	4 unidades	180 °C	23	- Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango	4 unidades	180 °C	15-25	- Cerca de 200 g/unidade - Vire a meio
Frango inteiro	1200 g	180 °C	50-60	
Peixe inteiro	3 unidades	180 °C	20-25	- Cerca de 300-400 g/unidade
Filete de peixe	5 unidades	160 °C	25-32	- Cerca de 200 g
Legumes variados	1000 g	180 °C	22	- Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 11 e 17 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais.
Queques (aproximadamente 40 g/unidade)	6 unidades	160 °C	13	

Bolo	500 g	150 °C	35-40	- Utilize o recipiente XL Verifique a cozedura antes de retirar o bolo
Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	4 unidades	180 °C	8	
Vegano	12 unidades	180 °C	12-15	- Snacks veganos práticos e frescos, como falafel - Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Pão caseiro	550 g/19 oz	150 °C	33-35	- 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



Tabela de alimentos – recipiente pequeno

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Batatas finas congeladas	300 g/11 oz	200 °C	28-30	- 7x7 mm/0,3x0,-3 pol. de espessura - Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Batatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm) Dose grande	670 g	200	48	- Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 21, 27, 34 e 40 minutos. - Agite 4 vezes durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de batatas fritas.
Batatas caseiras	300 g/11 oz	180 °C	30-38	- 10x10 mm/0,4-x0,4 pol. de espessura - Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Nuggets de frango congelados	300 g/11 oz	200 °C	20-22	- Agite, volte ou mexa a meio
Crepes chineses congelados	300 g/11 oz	200 °C	20-23	- Agite, volte ou mexa a meio
Hambúrguer	300 g	200 °C	21-24	- Cerca de 150 g/unidade - Vire a meio

Costeletas sem osso	300 g/11 oz	200 °C	20-22	- Cerca de 150 g/unidade - Agite, volte ou mexa a meio
Salsichas finas	6 unidades	200 °C	13-17	- Cerca de 50 g/unidade - Agite, volte ou mexa a meio
Coxas de frango (aproximadamente 125 g/unidade)	4 unidades	180 °C	29	- Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango	3 unidades	180 °C	20-25	- Cerca de 200 g/unidade - Vire a meio
Peixe inteiro	1 unidade	180 °C	24-26	- Cerca de 300-400 g/unidade
Filete de peixe	2 unidades	160 °C	25-32	- Cerca de 200 g/unidade
Legumes variados (picados grosseiramente)	800 g	180	24	- Desligue o lembrete de agitação e agite ou rode manualmente a comida aos 12 e 18 minutos durante o processo de preparação para obter os melhores resultados para grandes doses de misturas de vegetais.
Queques (aproximadamente 40 g/unidade)	5 unidades	160 °C	18	

Pães pré-preparados (aproximadamente 60 g)	3 unidades	180	8	
Vegano	12 unidades	190 °C	15-18	- Snacks veganos práticos e frescos, como falafel - Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio

Fritar a ar quente com uma predefinição no recipiente grande

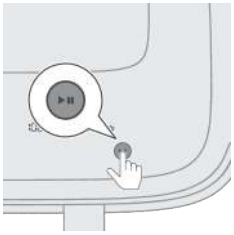
1 Siga os passos 1 a 8 no capítulo "Fritar a ar quente no recipiente grande de acordo com a tabela de alimentos".



2 Selecione a predefinição.

Sugestão:

- Para alterar para outra predefinição, prima o botão de retrocesso ou anule a seleção do botão da predefinição e selecione a predefinição necessária.



3 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/interromper.

Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

Consulte a tabela abaixo para saber qual a quantidade de alimentos sugerida de acordo com o tempo de preparação predefinido.

Predefinição – Recipiente grande

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Snacks de batatas congeladas		800 g	200 °C	28 min	- Snacks de batata congelados (por exemplo, batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas onduladas, etc.) Agite, vire ou mexa 2 a 3 vezes durante a preparação
Bifes (bifes de vaca e costeletas de porco)		600 g	200 °C	20 min	- Fatias com 2 a 2,5 cm de espessura, 200 g por fatia. - Até 4 costeletas sem osso. - Vire uma vez
Alimentos veganos (snacks veganos práticos e frescos como falafel)		12 unidades	180 °C	12 min	- 40 g por unidade Snacks veganos práticos e frescos como falafel Agite, vire ou mexa 2 a 3 vezes durante a preparação.
Batatas frescas (batatas assadas)		800 g	180 °C	30 min	- Utilize batatas para assar ou fritar - 10 x 10 mm de espessura - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo. - Agite, vire ou mexa 2 a 3 durante a preparação.
Coxas de frango (ou aves)		8–10 coxas	180 °C	32 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa - Agite, vire ou mexa durante a preparação.
Peixe (peixe e marisco)		600 g	180 °C	23 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		1000 g/35 oz	180 °C	22 min	- Picados grosseiramente - Legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola)
Bolo		500 g	140 °C	35 min	- Utilize o acessório de cozedura XL (199 x 189 x 80 mm) no recipiente grande.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Pão		500 g/17 oz	180 °C	35 min	- 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.
Aquecer		-	160 °C	5 min	- Ajuste o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos



Predefinição – Recipiente pequeno

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Snacks de batatas congeladas		300 g	200 °C	30 min	- Snacks de batata congelados (por exemplo, batatas fritas congeladas, gomos de batata, batatas onduladas, etc.) Agite, vire ou mexa 2 a 3 vezes durante a preparação
Bifes (bifes de vaca e costeletas de porco)		400 g	200 °C	22 min	- Fatias com 2 a 2,5 cm de espessura, 200 g por fatia. - Até 4 costeletas sem osso. - Vire uma vez
Alimentos veganos (snacks veganos práticos e frescos como falafel)		8 unidades	190 °C	15 min	- 40 g por unidade Snacks veganos práticos e frescos como falafel Agite, vire ou mexa 2 a 3 vezes durante a preparação
Batatas frescas (batatas assadas)		300 g	180 °C	35 min	- Utilize batatas para assar ou fritar - 10 x 10 mm de espessura - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo. - Agite, vire ou mexa 2 a 3 durante a preparação.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Coxas de frango (ou aves)		4–5 coxas	180 °C	36 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa - Agite, volte ou mexa a meio
Peixe (peixe e marisco)		300 g	180 °C	25 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		400 g	180 °C	25 min	- Picados grosseiramente - Legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola)
Queque		6 unidades	150 °C	20 min	- Utilize formas para queques no cesto pequeno
Pão		300 g	160 °C	40 min	- Utilize o acessório de cozedura
Aquecer		-	170 °C	6 min	- Ajuste o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos

Sugestão: Manter quente

- 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.

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.

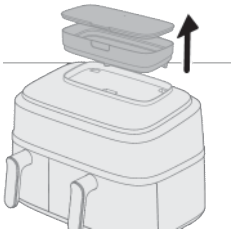
Nota

- 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.

Função de cozer a vapor e fritar a ar quente

Cozer a vapor e fritar a ar quente de acordo com a tabela de alimentos

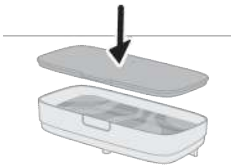


1 Retire o depósito de água do aparelho.

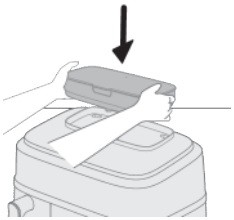


2 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.



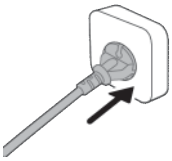
3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

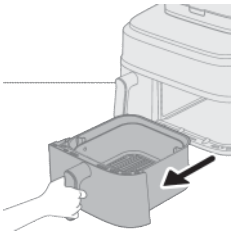


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

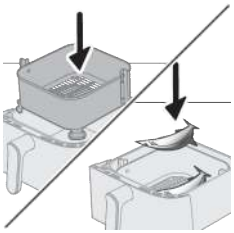
Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor e fritar a ar quente pode ser desativada.

5 Ligue a ficha à tomada elétrica.





6 Retire o recipiente grande com o cesto do aparelho puxando pela pega.

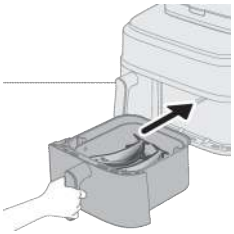


7 Coloque o cesto dentro do recipiente grande.

8 Coloque os ingredientes nos cestos.

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.



9 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Nota

- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



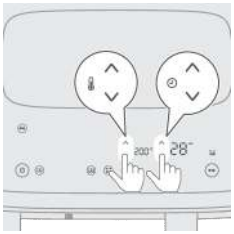
10 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.



11 Selecione o recipiente grande.



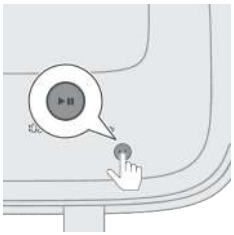
12 Selecione a função de cozer a vapor e fritar a ar quente.
Os dígitos do tempo e da temperatura no lado direito começam a piscar.



13 Prima o botão de aumento/diminuição da temperatura e o botão de aumento/diminuição do tempo para selecionar o tempo e a temperatura necessários (consulte a tabela de alimentos apresentada abaixo).



14 Prima o botão do lembrete de agitação para receber um lembrete para agitar os alimentos durante o processo de preparação, se necessário.



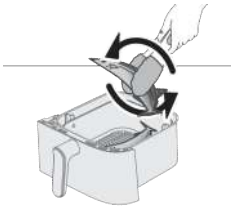
15 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

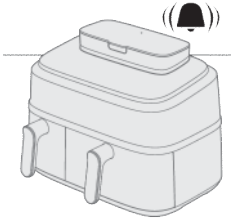
Nota

- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Se os dígitos da temperatura e do tempo estiverem fixos e não estiverem a piscar, significa que o aparelho está a funcionar normalmente. Após 20 segundos do tempo de preparação, vai ouvir o motor/ventoinha a funcionar e vai ver vapor a sair da parte posterior da máquina.
- Pode alterar as definições de preparação a qualquer momento durante o processo de preparação, clicando nos botões para cima ou para baixo.

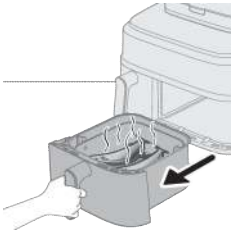


16 Quando ouvir o sinal sonoro do lembrete de agitação, retire o recipiente com o cesto e agite-o por cima do lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho.





17 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



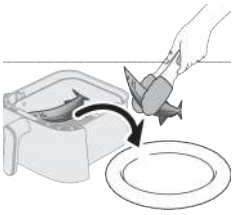
18 Retire os recipientes e verifique se os ingredientes já estão prontos.

Nota

- **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.



19 Retire cuidadosamente os ingredientes do recipiente com pinças de churrasco.

Nota

- **Não incline o recipiente ao retirar os ingredientes, pois o cesto pode cair e salpicar água.**
- **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.**



Tabela de alimentos – recipiente grande

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Cubos de batata frescos (batatas assadas)	800 g/28 oz	180 °C	26-35	- Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Coxas de frango	10 unidades	180 °C	27-30	- Cerca de 125 g/unidade - Agite, volte ou mexa a meio
Peito de frango	4 peças	160 °C	20-22	- Cerca de 200 g/unidade - Adicione 10 g de óleo de canola
Peixe inteiro	3 unidades	200 °C	18-21	- Cerca de 300-400 g/unidade - Agite, volte ou mexa a meio
Filete de peixe	5 unidades	160 °C	20-21	- Cerca de 200 g - Adicione 10 g de óleo de canola
Legumes variados	1000 g	200 °C	19-21	- Defina o tempo de preparação de acordo com o seu gosto pessoal - Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura
Couve-flor	600 g	160 °C	19-21	- Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura - 10 g de óleo de canola

Cenouras	600 g/21 oz	180 °C	19-21	- Agite, vire ou mexa 2 vezes ao longo da cozedura - 10 g de óleo de canola
Pão caseiro	550 g/19 oz	180 °C	30-35	- 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
Dumplings	400 g	160 °C	15-18	
Frango inteiro	1200 g	180 °C	50-60	

Cozer a vapor e fritar a ar quente com uma predefinição

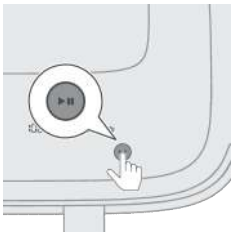
1 Siga os passos 1 a 12 no capítulo "Função de cozer a vapor e fritar a ar quente – Cozer a vapor e fritar a ar quente de acordo com a tabela de alimentos".



2 Selecione a predefinição.

Dica

- Para alterar para outra predefinição, prima o botão de retrocesso ou anule a seleção do botão da predefinição e selecione a predefinição necessária.



3 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/interromper.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

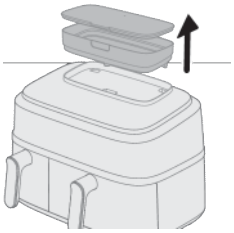
Tabela predefinida

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Batatas frescas (batatas assadas)		800 g /28 - oz	180 °C	26 min	- Utilize batatas para assar ou fritar - 10 x 10 mm de espessura - Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione ¼ a 1 c.s. de óleo - Agite, volte ou mexa 2 a 3 vezes a meio
Coxas de frango (ou aves)		8–10 coxas	180 °C	27 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa - Agite, volte ou mexa a meio
Peixe (peixe e marisco)		600 g	200 °C	18 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		550 g/19 oz	160 °C	19 min	- Legumes rígidos, como brócolos/couve-flor - O lembrete de agitação está ativado por predefinição e solicita-lhe que agite o recipiente duas vezes durante a preparação. - Se cozinhar legumes variados (beringela, curgete, pimento, cebola), ajuste a temperatura para 200 °C
Pão		500 g/17 oz	180 °C	30 min	- 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
Dumplings		400 g	160 °C	15 min	-
Aquecer		-	150 °C	20 min	- Ajuste o tempo de acordo com o tipo e a quantidade de alimentos

Função de vapor

Cozer a vapor de acordo com a tabela de alimentos



1 Retire o depósito de água do aparelho.



2 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

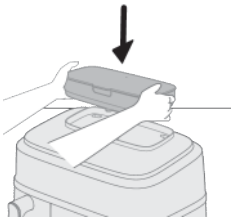
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

A quantidade de água necessária para a preparação depende do tipo de alimentos e da duração da preparação.

Pode ter de encher novamente o depósito com água durante o tempo de preparação se esse tempo for superior a 50 minutos.

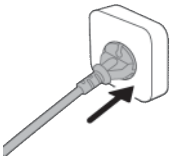


3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

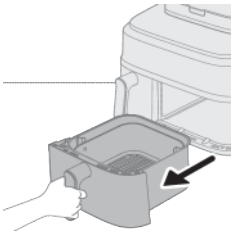


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

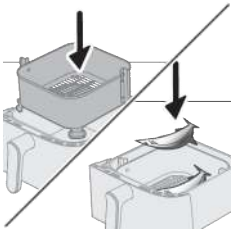
Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor pode ser desativada.



5 Ligue a ficha à tomada elétrica.



6 Retire o recipiente grande com o cesto do aparelho puxando pela pega.

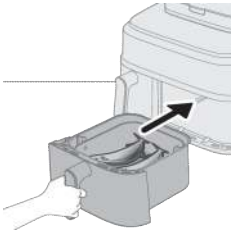


7 Coloque o cesto dentro do recipiente grande.

8 Coloque os ingredientes nos cestos.

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.



9 Volte a colocar o recipiente na Airfryer.

Nota

- **Não toque no recipiente ou no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.**



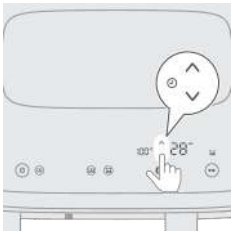
10 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho.



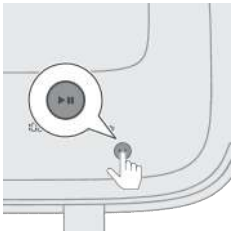
11 Selecione o recipiente grande.



12 Selecione a função de cozer a vapor.
Os dígitos do tempo à direita começam a piscar.



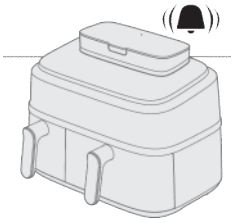
13 Prima o botão para aumentar/diminuir o tempo para selecionar o tempo necessário.



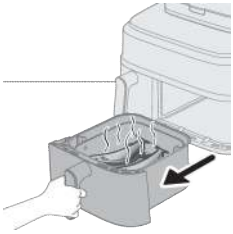
14 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de preparação.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

Nota

- O último minuto de cozedura é contado em segundos de forma decrescente.
- Se os dígitos da temperatura e do tempo estiverem fixos e não estiverem a piscar, significa que o aparelho está a funcionar normalmente. Após 20 segundos do tempo de preparação, vai ouvir o motor/ventoinha a funcionar e vai ver vapor a sair da parte posterior da máquina.
- Pode alterar as definições de preparação a qualquer momento durante o processo de preparação, clicando nos botões para cima ou para baixo.



15 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação terminou.



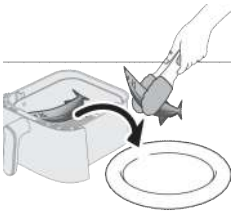
16 Retire os recipientes e verifique se os ingredientes já estão prontos.

Nota

- **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.).**
- **Atenção à saída repentina de vapor quente ao retirar o recipiente, após a cozedura.**

Nota

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta introduzir novamente o recipiente na Airfryer e adicionar alguns minutos.



17 Retire cuidadosamente os ingredientes do recipiente com pinças de churrasco.

Nota

- **Não incline o recipiente ao retirar os ingredientes, pois o cesto pode cair e salpicar água.**
- **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.**



Tabela de alimentos – recipiente grande

Ingredientes	Quantidade de alimentos	Temperatura	Tempo (min)	Nota
Cubos de batatas frescas	800 g/28 oz	100 °C	28-35	
Batata inteira	4 peças	100 °C	45-55	- Cerca de 250-300 g/unidade
Coxas de frango	10 unidades	100 °C	30-40	- Cerca de 125 g/unidade
Peixe inteiro	3 unidades	100 °C	18-22	- Cerca de 300-400 g/unidade
Legumes rígidos	550 g	100 °C	10-14	- Como brócolos, couve-flor
Dumplings	400 g	100 °C	15-20	
Costelas de porco	300 g	100 °C	30-35	- Utilize um prato com um tamanho específico
Arroz	320 g	100 °C	25-30	- Utilize uma panela, como uma assadeira, um tabuleiro de silicone, etc. - Adicione 320 ml de água à panela; a proporção de arroz/água é de 1:1.2
Peito de frango	4 peças	100 °C	20-30	- Cerca de 200 g/unidade
Batata-doce/inhame	8 unidades	100 °C	45-60	- Cerca de 100 g/unidade

Cozer a vapor com uma predefinição

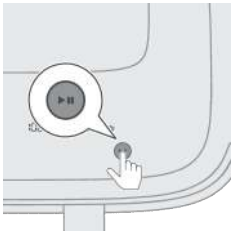
1 Siga os passos 1 a 12 no capítulo "Função de cozer a vapor".



2 Selecione a predefinição.

Dica

- Para alterar para outra predefinição, prima o botão de retrocesso ou anule a seleção do botão da predefinição e selecione a predefinição necessária.



3 Inicie o processo de preparação premindo o botão de iniciar/interromper.
Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.

Tabela predefinida

O tempo de preparação indicado na tabela é uma orientação para ingredientes frescos. Se os resultados obtidos não forem os esperados, ajuste o tempo de preparação.

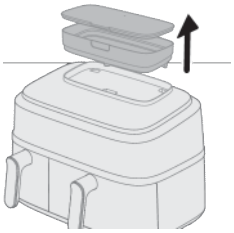
Predefinições	Ícone	Quantidade de alimentos	Temperatura (predefinida)	Tempo (predefinido)	Nota
Batatas frescas		800 g /28 - oz	100 °C	35 min	- Corte as batatas em cubos
Coxas de frango (ou aves)		8–10 coxas	100 °C	40 min	- 120–130 g/4–5 oz para cada coxa
Peixe (peixe e marisco)		600 g	100 °C	20 min	- Um peixe inteiro com pele e aproximadamente 300 g/11 oz
Legumes		550 g/19 oz	100 °C	14 min	- Legumes rígidos, como brócolos/couve-flor
Dumplings		400 g	100 °C	20 min	-

Limpeza

Utilizar os programas de limpeza automática

Utilizar a função de limpeza a vapor

Ajuda a dissolver os vestígios de gordura e a fazer uma limpeza profunda do recipiente grande. O programa tem a duração de 20 minutos, sendo 15 minutos dedicados à limpeza a vapor e 5 minutos à secagem do recipiente.



1 Retire o depósito de água do aparelho.

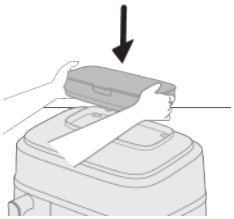


2 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

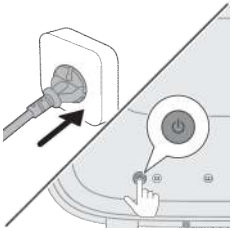


3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

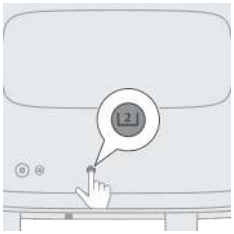


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor pode ser desativada.



5 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho



6 Selecione o recipiente grande.



7 Prima o botão de limpeza a vapor para iniciar a limpeza da câmara do lado direito.

Os dígitos do tempo à direita começam a piscar.



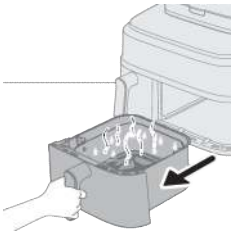
8 Prima o botão de iniciar/interromper para iniciar o processo de limpeza.

Os dígitos da temperatura e do tempo param de piscar.



9 Após 15 minutos, o aparelho emite um sinal sonoro contínuo e o ícone de limpeza a vapor pisca até que o recipiente seja retirado.

Isto significa que o processo de limpeza está concluído e que falta a fase de secagem de 5 minutos.



10 Retire e esvazie o recipiente.



11 Lave o cesto e o recipiente para eliminar quaisquer resíduos.

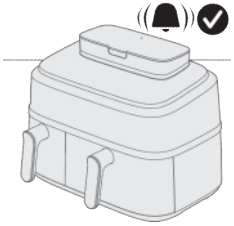
Se permanecerem vestígios de gordura no recipiente e no cesto, limpe com água e sabão ou com uma esponja com detergente e passe novamente por água.

12 Limpe os vestígios de gordura dissolvidos em volta do aquecedor com uma esfregona ou pano de cozinha.

Ao utilizar as funções de cozer a vapor e fritar a ar quente, ficará acumulada alguma gordura em volta do aquecedor. Uma limpeza a vapor com frequência e a passagem de um pano mantêm o interior sempre limpo.



13 Volte a introduzir o recipiente na unidade para iniciar automaticamente o modo de secagem.



14 Após 5 minutos, um sinal sonoro indica que o programa de secagem está concluído.

Dica

- Antes da primeira utilização ou se o aparelho não for utilizado durante muito tempo, sugerimos que execute a função de limpeza a vapor para limpar em profundidade o circuito da água e a câmara do lado direito.

Nota

- Quando iniciar o programa de limpeza a vapor ou a descalcificação, este processo pode gerar mais vapor na parte posterior do aparelho do que o próprio modo de cozer a vapor, ou seja, haverá mais condensação na parede. Antes de iniciar estes dois programas, certifique-se de que 1) a saída de ar não está diretamente virada para a tomada; 2) não coloca outros eletrodomésticos junto à máquina; 3) coloca a máquina a 20 cm de distância da parede para reduzir a formação de condensação na parede.

Utilizar a função de descalcificação

Utilizar a função de descalcificação

A cada 10 horas de utilização do modo de cozer a vapor, o ícone pisca, indicando que deve executar o programa de descalcificação. Esta função ajuda a

remover a acumulação de calcário no sistema de água do dispositivo e prolonga a vida útil da máquina.

Dependendo da versão do software do seu aparelho, existem dois métodos de descalcificação diferentes.

- (**Método 1**) Método apenas com água
- (**Método 2**) Método com água e anticalcário

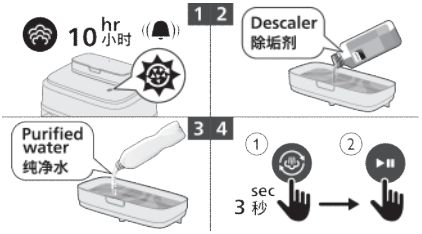
Verifique a etiqueta do seu aparelho e compare-a com a tabela abaixo para selecionar o método de descalcificação correto para o seu aparelho.

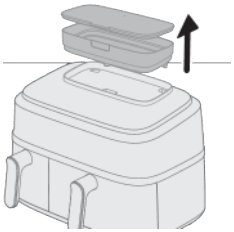
Notas: Para uma descalcificação ideal, siga o método indicado na etiqueta do seu produto. Se tiver dúvidas, contacte a linha do centro de assistência.

(Método 1) Utilize o método apenas com água se tiver esta etiqueta



(Método 2) Utilize o método com água e anticalcário se tiver esta etiqueta





(1) Método apenas com água

1 Retire o depósito de água do aparelho.

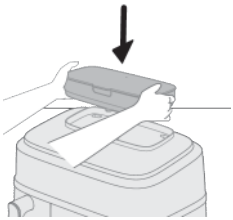


2 Encha o depósito de água com água até ao nível **MAX**.

Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.

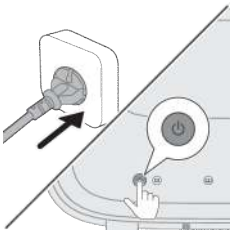


3 Feche bem a tampa do depósito de água para evitar fugas de água.

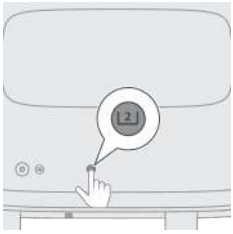


4 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor pode ser desativada.



5 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho



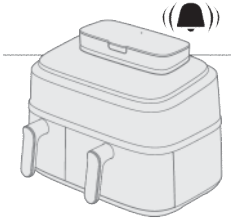
6 Selecione o recipiente grande.



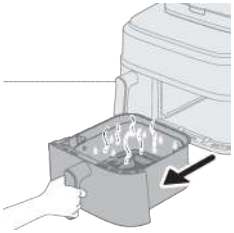
7 Prima sem soltar o botão de limpeza a vapor durante mais de 3 segundos até que o ícone da descalcificação apareça e comece a piscar.
Os dígitos do tempo à direita começam a piscar.



8 Prima o botão de iniciar/interromper para começar a descalcificação.
Os dígitos da indicação do tempo deixam de piscar.



9 Aguarde 50 minutos até ouvir um sinal sonoro que indica que o programa terminou.



10 Retire o recipiente grande.



11 Deite fora a água suja.

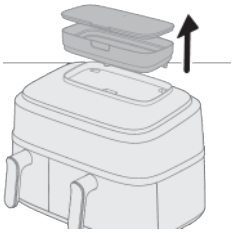
12 Lave, enxague e seque o recipiente e o cesto. Limpe a câmara de cozedura com um pano seco ou papel de cozinha.
Sugerimos que utilize a função de limpeza a vapor para limpar o circuito interno da água e secar o recipiente.

Nota

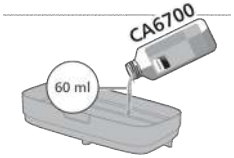
- Quando o ícone estiver a piscar, deve proceder de imediato à descalcificação; caso contrário, poderá ficar acumulado calcário no circuito da água, que ficará obstruído.
- Se pretender fazer a descalcificação mais tarde, pode ignorar a notificação. Receberá uma nova notificação quando voltar a ligar a airfryer.

- Em circunstância alguma deve utilizar um líquido anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), uma vez que isto pode danificar o sistema de água no seu aparelho e não dissolver o calcário corretamente.
- Se utilizar água dura na sua região, poderá ser necessário descalcificar o dispositivo com mais frequência.

(2) Método com água e anticalcário"



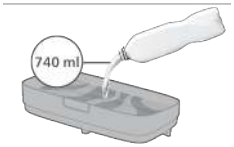
1 Retire o depósito de água do aparelho.



2 Encha o depósito de água com 60 ml de anticalcário Philips CA6700.

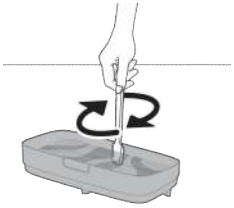
Notas: O anticalcário CA6700 da Philips não está incluído na embalagem. Compre separadamente para obter melhores resultados de descalcificação.

Notas: Para descalcificar o aparelho, recomendamos a utilização do Anticalcário Philips CA6700/55 (disponível na loja online Philips). O aparelho tem de ser descalcificado após utilizar a função de vapor durante 10 horas. Se pretender utilizar um anticalcário à base de ácido cítrico em pó, recomendamos que misture 40 g de ácido cítrico adequado à utilização na indústria alimentar com 800 ml de água para obter uma solução de descalcificação. Não descalcificar o aparelho invalida a garantia.



3 Encha o depósito de água com 740 ml de água.

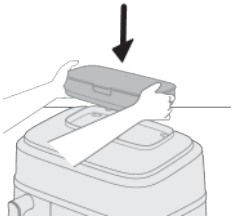
Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.



4 Misture a água e o anticalcário uniformemente no depósito de água.

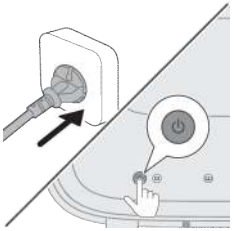


5 Fixe a tampa no depósito de água.

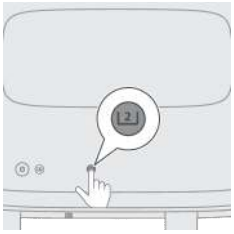


6 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.

Se o depósito de água não estiver bem colocado, a água não flui até ao gerador de vapor. Isso faz com que o ícone "sem água" pisque, e pode ouvir ruídos estranhos vindos da ventoinha e do motor. Neste caso, a função de cozer a vapor pode ser desativada.



7 Prima o botão de ligar/desligar para ligar o aparelho



8 Selecione o recipiente grande.

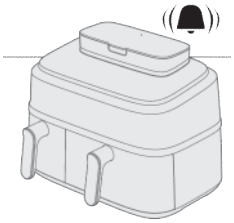


9 Prima sem soltar o botão de limpeza a vapor durante mais de 3 segundos até que o ícone da descalcificação apareça e comece a piscar.

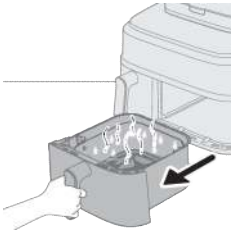
Os dígitos do tempo à direita começam a piscar.



10 Prima o botão de iniciar/interromper para começar a descalcificação.
Os dígitos da indicação do tempo deixam de piscar.



11 Aguarde 50 minutos até ouvir um sinal sonoro que indica que o programa terminou.



12 Retire o recipiente grande.



13 Deite fora a água suja.

Cuidado: tenha cuidado ao manusear o recipiente quente.

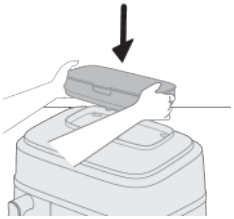


14 Esvazie qualquer solução anticalcário restante no depósito de água.



15 Volte a encher o depósito de água apenas com água.

Notas: Se viver numa área com água dura, recomendamos a utilização de água purificada ou destilada.



16 Coloque o depósito de água na respetiva ranhura na parte superior do aparelho e pressione para fixar.



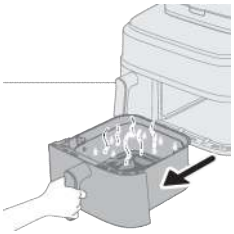
17 Volte a colocar o recipiente no aparelho.



18 Prima o botão de **iniciar/interromper** para continuar a descalcificação.



19 O processo de descalcificação dura mais 7 minutos e termina quando voltar a ouvir o sinal sonoro do aparelho.



20 Retire o recipiente grande.

21 Lave, enxague e seque o recipiente e o cesto. Limpe a câmara de cozedura com um pano seco ou papel de cozinha.

Sugerimos que utilize a função de limpeza a vapor para limpar o circuito interno da água e secar o recipiente.

Nota

- Quando o ícone estiver a piscar, deve proceder de imediato à descalcificação; caso contrário, poderá ficar acumulado calcário no circuito da água, que ficará obstruído.
- Se pretender fazer a descalcificação mais tarde, pode ignorar a notificação. Receberá uma nova notificação quando voltar a ligar a airfryer.
- Em circunstância alguma deve utilizar um líquido anticalcário à base de ácido sulfúrico, ácido clorídrico, ácido sulfâmico ou ácido acético (vinagre), uma vez que isto pode danificar o sistema de água no seu aparelho e não dissolver o calcário corretamente.
- Se utilizar água dura na sua região, poderá ser necessário descalcificar o dispositivo com mais frequência.

Limpeza geral

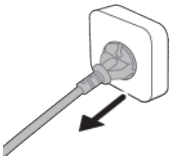
Aviso

- **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.

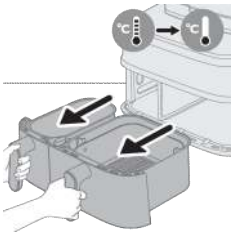
Se o vapor se acumular no interior ou à volta da superfície da saída do vapor, limpe com um pano macio e seco.

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.

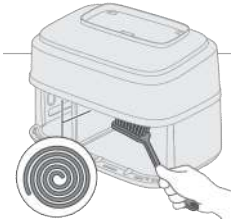
3 Lave o recipiente e o cesto na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

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 (incluindo saída de vapor, superfície, etc…) e 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.

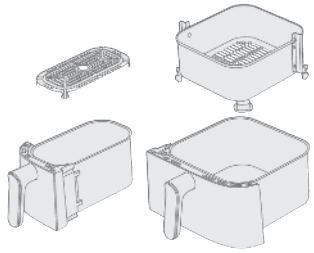
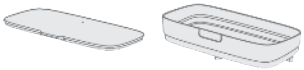
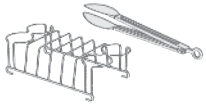
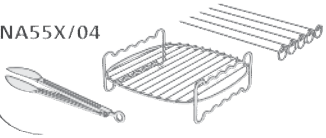
Nota

- 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.

Dica

- Se ficarem agarrados resíduos de comida ao recipiente, utilize o programa de limpeza automática "Limpeza a vapor" para amolecer os resíduos e facilitar a limpeza (consulte a secção "Utilizar os programas de limpeza automática").

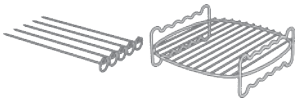
Tabela de limpeza

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

Acessórios

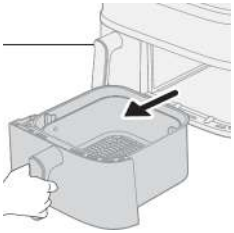
Utilizar a camada dupla

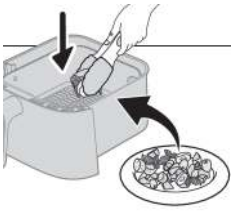
A camada dupla e o espeto são fornecidos com os seguintes modelos: NA55X/03.



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.

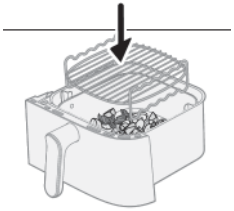




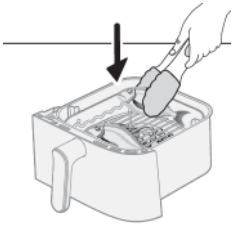
2 Coloque o alimento pretendido no cesto.

Nota

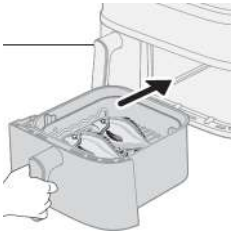
- Consulte a tabela de alimentos abaixo para ver os itens recomendados para cozinhar com a camada dupla.



3 Coloque a camada dupla em cima da comida no cesto.



4 Adicione a segunda porção de comida na camada dupla.



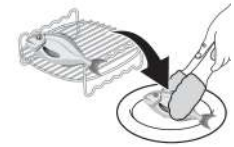
5 Introduza o recipiente no aparelho e ajuste o tempo e a temperatura conforme especificado na tabela seguinte. Quando estiver pronto, prima o botão iniciar.

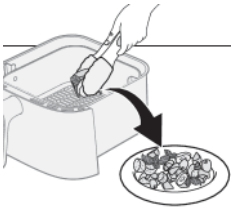
Pratos	Peso (bruto)	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Nuggets de frango congelados	300 g/11 oz	17 – 20 min	180 °C	
Batatas finas congeladas	400 g/14 oz			
Asas de frango congeladas	450 g/16 oz	16 – 20 min	200 °C	
Hambúrgueres de frango congelados	350 g/12 oz			

Maçarocas de milho	800–1000 g/28–35 oz	24 – 28 min	180 °C	-	3 maçarocas de milho
Gomos de batata	500 g/18 oz				
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/14 oz				
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/18 oz				

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.





1 Após a conclusão do processo de preparação, use luvas para forno e pinças para remover cuidadosamente os alimentos do cesto.

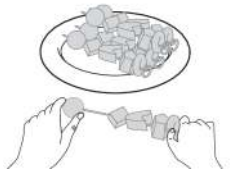
Atenção

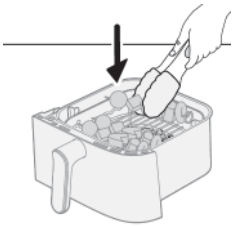
- **Tenha cuidado ao remover a camada dupla, uma vez que esta fica quente durante a preparação.**

Utilizar o espeto

O espeto pode ser utilizado em combinação com a camada dupla.

1 Coloque a carne e os vegetais pretendidos nos espetos.

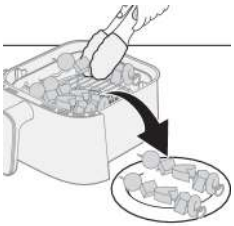




2 Coloque os espetos nas ranhuras próprias na camada dupla.



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.



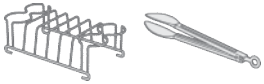
5 Após a conclusão do processo de preparação, use luvas para forno e pinças para remover cuidadosamente os alimentos do cesto.

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

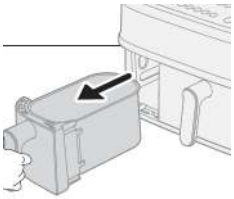
O kit de pequeno-almoço é fornecido com os seguintes modelos: NA55X/04.



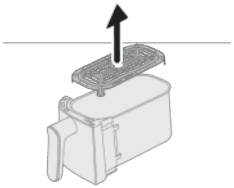
O kit de pequeno-almoço permite cozinhar até quatro ovos e quatro torradas simultaneamente.

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.**



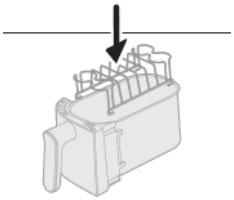
1 Retire o recipiente pequeno do aparelho.



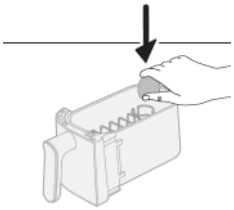
2 Retire a placa inferior do recipiente.

Nota

- Se a placa inferior não for removida, as torradas podem não encaixar corretamente no recipiente.



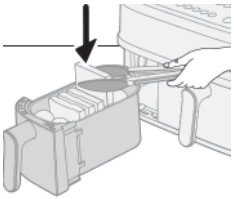
3 Coloque o kit de pequeno-almoço no recipiente pequeno.



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.

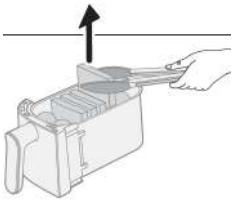
Kit de pequeno-almoço	Quantidade	Tempo de preparação	Temperatura	Nota
Ovos cozidos	4 ovos	10 – 12 min	180 °C	- Cozinhe os ovos primeiro. Adicione as torradas a meio do processo de preparação.
Ovos pouco cozidos	4 ovos	8 – 10 min		
Torrar	5 peças	5 – 6 min		



1 A meio do processo de preparação, adicione as torradas ao kit de pequeno-almoço e continue a cozinhar.

Dica

- 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.



2 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.

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.

Problema	Possível causa	Solução
		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.
	O botão de ligar/desligar ainda não foi ativado.	Com o polegar, prima o botão de ligar/desligar cobrindo toda a superfície do botão com o dedo.

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.
	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.

Problema	Possível causa	Solução
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.
Ouço algum ruído estranho proveniente do interior do aparelho.	O aparelho está equipado com uma ventoinha, que é necessária para transportar o calor para os alimentos, e também com uma bomba de água, necessária para a função de vapor do aparelho.	Este ruído é normal e propositado. Se o ruído aumentar ou mudar claramente, contacte o centro de assistência Philips para obter mais informações.
Há água na câmara de preparação depois de cozinhar.	A Airfryer liberta vapor durante a preparação dos alimentos. O vapor condensa-se nos alimentos e nas paredes interiores da câmara de preparação. A água condensada permanece na câmara de preparação depois de cozinhar.	É normal uma determinada quantidade de água restante na câmara de preparação depois de cozinhar. Basta limpá-la com um pano húmido e não abrasivo.
está sempre a piscar	Não há água no depósito	Adicione água ao depósito.
	O depósito de água não está bem encaixado	Pressione o depósito de água para o encaixar na ranhura e fixá-lo no devido lugar e, em seguida, prima o botão de iniciar/interromper.
	Tubo de água obstruído	Contacte o centro de apoio ao cliente do seu país e solicite mais assistência.
está sempre a piscar	Este é o lembrete para efetuar a descalcificação	Proceda à descalcificação. Consulte o capítulo "Descalcificar".
Poderá haver alguma condensação na parede durante a cozedura a vapor, a limpeza a vapor ou a descalcificação	É normal que o vapor seja libertado pelas saídas de ar do lado direito e que seja direcionado pela ventoinha para a parede	Coloque o dispositivo a uma distância de 20 cm da parede e não posicione a saída de ar do lado direito diretamente em frente da tomada para evitar problemas elétricos. Não coloque outros eletrodomésticos junto ao dispositivo. Utilize um pano para secar o dispositivo.

Problema	Possível causa	Solução
A máquina parece ter uma fuga	Fuga na parte interna do dispositivo (fuga no tubo da água, etc.)	Contacte o centro de apoio ao cliente do seu país e solicite mais assistência.
	O dispositivo está rachado devido a uma força externa ou deformação	
	Fuga do depósito de água	Retire o depósito de água e coloque-o novamente da forma correta Verifique se existem fissuras no depósito de água; contacte o centro de apoio ao cliente do seu país
Quantidade de vapor insuficiente	Quantidade de água insuficiente no depósito de água	Inspecione o depósito de água para garantir que há água suficiente.
	O depósito de água não está corretamente encaixado.	Pressione o depósito de água para o encaixar na ranhura e fixá-lo no devido lugar e, em seguida, prima o botão de iniciar/interromper.
	A entrada de água na ranhura na parte superior da máquina está suja/obstruída.	Limpe e enxague a entrada de água.
	Obstrução do gerador de vapor ou fuga na tubagem do vapor	Se a máquina tiver sido utilizada durante um período prolongado, pode ser necessário efetuar a descalcificação e a limpeza do gerador de vapor. Inicie o programa de descalcificação. Se ainda não funcionar, contacte o centro de apoio ao cliente
A ventoinha e o motor não produzem qualquer som ao iniciar o programa de cozer a vapor, cozer a vapor e fritar a ar quente, limpeza a vapor e descalcificação, mas os dígitos da temperatura e do tempo estão fixos e não piscam	É normal. O aparelho está a funcionar.	Aguarde mais de 20 segundos para verificar novamente o fenómeno.
Condensação na tomada livre durante a cozedura a vapor, a limpeza a vapor ou a descalcificação	Dispositivo demasiado perto das tomadas livres	Recomenda-se que ajuste a posição do dispositivo ou utilize a proteção contra pó da tomada para evitar a acumulação de condensação nas tomadas livres.

Sisältö

Tärkeä turvallisuusohje 593
Kierrätys 595
Sähkömagneettiset kentät (EMF) 595
Takuu ja tuki 595
Johdanto 597
Yleiskuvaus 598
Toimintojen kuvaus 600
Ennen käyttöönottoa 601
Käyttöönoton valmistelu 602
Valmistusohjeet 603
Kypsennys kahdessa kattilassa 603
Kypsennys yhdessä kattilassa 607
Puhdistus 634
Automaattisten puhdistusohjelmien käyttö 634
Yleinen puhdistaminen 644
Lisätarvikkeet 646
Säilytys 651
Vianmääritys 651

Tärkeä turvallisuusohje

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.



Vaara

- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- 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 käytössä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.
- Johdon säilytyslokero on kiinnitettävä laitteeseen ennen ensimmäistä käyttökertaa. Johdon säilytyslokeroa ei saa poistaa.

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.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 15 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja ilmanpoistoaukoista. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.

- 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.
- Avaa kansi varovasti höyrytettäessä ruokaa, jotta laitteesta nouseva höyry ei aiheuta palovammoja.
- Molemmat osiot kuumenevat aina, vaikka vain toinen osio olisi käytössä.

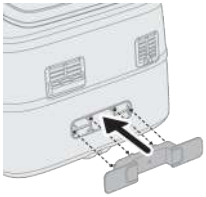


- Laitteen käyttämätön osio voi kuumentua silloin, kun toinen osio on käytössä, joten suosittelemme pitämään kaikki korit paikoillaan myös silloin, kun vain yksi osio on käytössä, ja avaamaan tai poistamaan korin vain silloin, kun koriin lisätään ruokaa.
- Älä sijoita laitteen höyrynpoistoaukkoa pistorasiaa vasten.

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.
- Älä irrota laitetta pistorasiasta heti kypsennyksen jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa.

- Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus, metalliosien reunat ja roiskesuoja.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Ole varovainen, kun valmistat helposti pilaantuvaa ruokaa synkronointitoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).
- Ole varovainen, kun tarjoilet valmista ruokaa, ja varmista, että lisätarvikkeet eivät pääse putoamaan.



- Johdon säilytyspaikka toimii myös välikkeenä, joka erottaa laitteen ja seinän toisistaan ylikuumenemisen estämiseksi. Välikettä ei saa poistaa.
- Kun kalkinpoistokuvakkeeseen syttyy valo, suorita kalkinpoisto.
- Aseta laite 20 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen. Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.
- Normaalissa käytössä tuotetta on käytettävä hyvin ilmastoidussa ympäristössä.
- Jos höyryaukon sisälle tai pinnalle kertyy höyryä, pyyhi laite pehmeällä, kuivalla liinalla.
- Jos vapaaseen pistorasiaan tiivistyy vettä, on suositeltavaa muuttaa laitteen sijaintia tai käyttää pistorasian pölysuojusta, jotta näin ei pääse käymään.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite noudattaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Takuu ja tuki

Versuni Netherlands B.V., rekisteröity osoite Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, tarjoaa tälle tuotteelle kahden vuoden takuun ostopäivästä (tai toimituspäivästä, jos tuote toimitetaan myöhemmin kuin ostopäivänä). Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai huonosta

kunnossapidosta. Takuumme ei vaikuta kuluttajansuojalain mukaisiin lakisääteisiin oikeuksiisi. Saat lisätietoja ja voit tilata varaosia tai vedota annettuun takuuseen osoitteessa **home.id/warranty**.

Johdanto

Onnittelut ja tervetuloa Philips-perheeseen!

Pääset hyödyntämään tukipalvelujamme, kun rekisteröit tuotteesi osoitteessa **www.philips.com/welcome**.

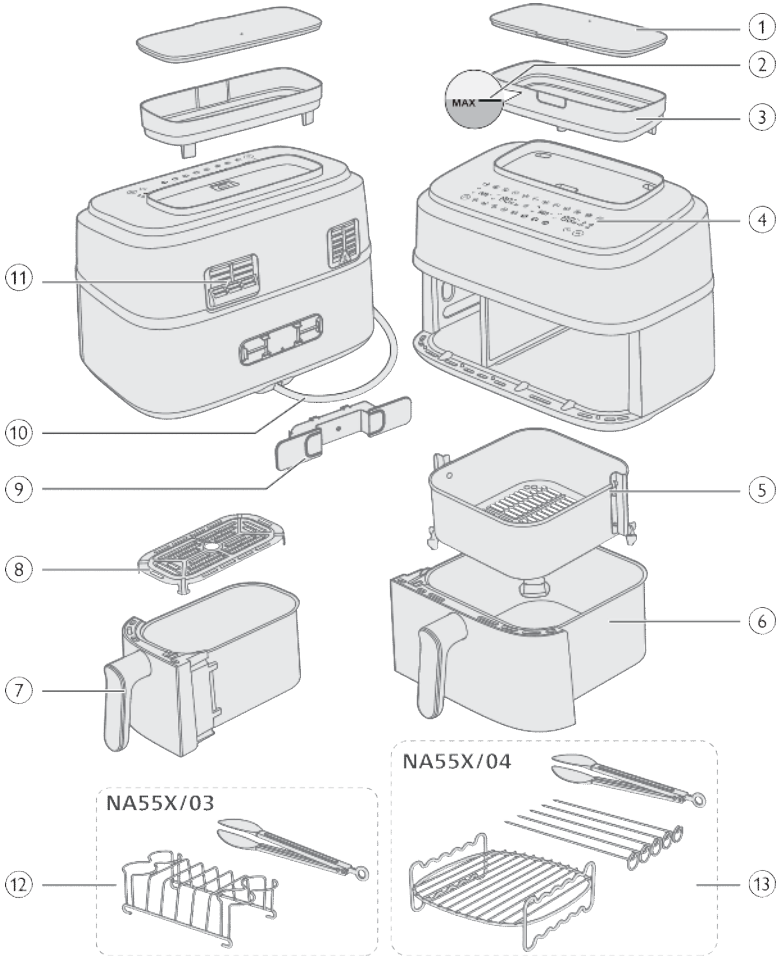
Höyrytystoiminnolla varustetulla kaksoiskori-Airfryerilla voit valmistaa kaksi ainesosaa eri kypsennystavoilla niin, että molemmat valmistuvat samaan aikaan. Kaksi koria friteeraamiseen, paistamiseen, paahtamiseen ja grillaamiseen, ja suurta koria voi käyttää myös höyrytykseen. RapidAir Plus- ja Air Steam -tekniikoiden ansiosta voit nauttia täydellisesti kypsennetyistä aterioista.

Lisäksi tässä Airfryerissa on automaattinen puhdistusohjelma höyrypuhdistukseen ja kalkinpoistoon. Höyrypuhdistus voi helpottaa suureen kattilaan ja lämmitysputken ympärille kertyvän rasvan poistamista. Kalkinpoistotoiminto helpottaa laitteen vesijärjestelmään kertyvän kalkin poistamista ja pidentää laitteen käyttöikää.

Mukana tulee HomeID-sovellus, josta saat selkeät ohjeet satoihin herkullisiin aterioihin ja niiden kypsentämiseen kaksoiskori-Airfryerilla.

Lataa sovellus pakkauksessa olevan QR-koodin avulla.

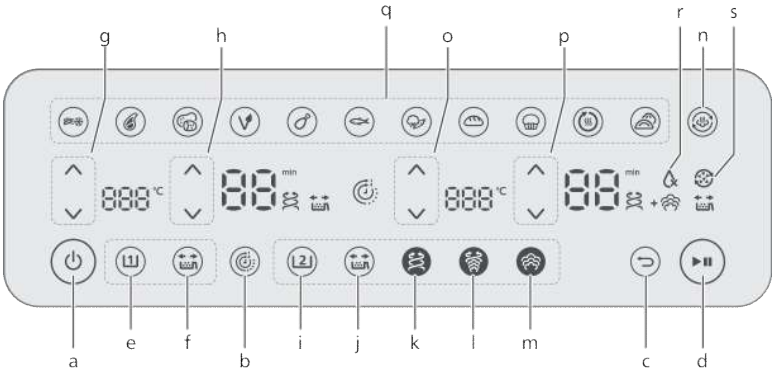
Yleiskuvaus



Pääosat

1	Vesisäiliön kansi	8	Pienen kattilan pohjalevy
2	Vesimäärän MAX-merkintä	9	Säilytyspaikka johdolle
3	Vesisäiliö	10	Virtajohto
4	Ohjauspaneeli	11	Ilmanpoistoaukot
5	Suuren kattilan kori	12	Aamiaissarja (vain NA55X/03)
6	Suuri kattila	13	Toinen kerros ja vartaat (vain NA55X/04)
7	Pieni kattila		

Ohjauspaneeli



a Virtapainike
b Ajoitustoiminto
c Paluupainike
d Käynnistyspainike

Pienen kattilan ohjauspainikkeet

e Pienen kattilan painike
f Ravistusmuistutuspainike
g Lämpötilansäätöpainikkeet
h Ajansäätöpainikkeet

Suuren kattilan ohjauspainikkeet

i Suuren kattilan painike
j Ravistusmuistutuspainike
k Ilmakypsennystoiminnon painike
l Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminnon painike
m Höyrytystoiminnon painike
n Höyrypuhdistustoiminnon painike
o Lämpötilansäätöpainikkeet
p Ajansäätöpainikkeet
q Pikavalintapainikkeet
r Ei vettä -ilmaisin
s Kalkinpoiston muistutuskuvake

Toimintojen kuvaus



Vesisäiliö

Airfryerin yläosassa on vesisäiliö. Vesimäärän MAX-merkinnän taso on noin 800 ml, ja se näkyy edessä ja takana. Älä ylitä tätä tasoa vuotojen välttämiseksi.

Voit välttää veden läikkymisen pitelemällä vesisäiliötä kaksin käsin, kun täytät sitä, ja sulkemalla säiliön kannen ennen kuin siirrät sitä. Tyhjennä vesisäiliö jokaisen ruoanlaittokerran jälkeen, jotta estät kalkin kertymisen.



Ajoitustoiminto

Synkronoi kypsennysajan automaattisesti sen varmistamiseksi, että kattilat ovat valmiita samaan aikaan, vaikka niillä olisi eri kypsennysajat.



Paluupainike

Käytä paluupainiketta, jos valitsit vahingossa väärän pikavalinnan/toiminnon.



Ravistusmuistutus

Painamalla ravistusmuistutuspainiketta voit ottaa käyttöön tai poistaa käytöstä ravistusmuistutukset, jotka muistuttavat sinua ravistamaan tai kääntämään ruokaa kahdesti kypsennyksen aikana, jotta saat tasaisemman tuloksen. Kuulet äänimerkin ja ravistuskuvake vilkkuu aikanäytön vieressä.



Ilmakypsennystoiminto

RapidAir Plus -tekniikan ja ainutlaatuisen tähdenmuotoisen pohjan ansiosta kuuma ilma kiertää kypsennettävän ruoan läpi ja ympäri. Näin ruoka kypsyy tasaisesti sekä sisältä että pinnalta ja tuloksena on täydellisen herkullinen ateria.



Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto

Vain suuri kattila: RapidAir Plus- ja Air Steam -tekniikoiden ansiosta ruoasta tulee aina juuri sopivan mureaksi höyrytettyä ja rapeaksi paistettua.



Höyrytystoiminto

Vain suuri kattila: Air Steam -tekniikka höyryttää kasvikset, kalan, taikinanyytit ja leivonnaiset tehokkaasti ja takaa täydellisen pehmeän koostumuksen ilman vetisyyttä.



Ei vettä -ilmaisimen kuvake

Kuvake on oikeanpuoleisessa numeronäytössä. Kun se vilkkuu ja kuulet äänimerkin, se tarkoittaa, että vesisäiliössä ei ole vettä tai vesisäiliötä ei ole asetettu oikein. Täytä vesisäiliö vedellä ja varmista, että se on paikoillaan, ja paina sitten käynnistys-/pysäytyspainiketta, ja merkkivalo sammuu.



Höyrypuhdistustoiminto

Vain suuri kattila: Painamalla höyrypuhdistuspainiketta kerran voit käynnistää oikeanpuoleisen paistotilan puhdistuksen ja liuottaa rasvajäämiä kattilasta ja lämmittimen ympäriltä. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus – Höyrypuhdistus.



Kalkinpoistotoiminto

Vain suuri kattila: Paina höyrypuhdistuspainiketta vähintään 3 sekunnin ajan, kunnes kalkinpoistokuvake vilkkuu. Katso lisätietoja kohdasta Puhdistus – Kalkinpoisto.



Keskeytä kypsennys

Jatka kypsennystä painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta tai laittamalla kattila/kori takaisin.

Pikavalinnat

Seuraavat pikavalinnat ovat kypsennysohjelmia, jotka antavat lämpötilaa ja kypsennysaikaa koskevan suosituksen ruokamäärän perusteella. Katso lisätietoja luvusta Kypsentäminen pikavalintojen avulla.

					
Pakastetut perunavälipalat	Pihvi	Tuoreet perunat	Vegaaninen	Kanankoivet	Kala
					
Kasvikset	Leipä	Muffinit/ Kakku	Lämmitys	Taikinanyytit	

Laitteen äänet

Laitteesta saattaa kuulua käytön aikana ääntä. Tämä on normaalia, ja ääni tulee pumpusta ja tuulettimesta.

Merkkiäänet

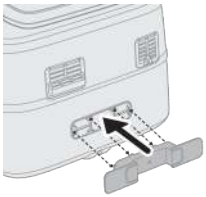
Toisinaan laite päästää merkkiäänen esimerkiksi kypsennyksen päätyttyä tai kun käyttäjältä vaaditaan toimia (esim. ruoan ravistaminen tai kääntäminen).

Ennen käyttöönottoa

Tärkeää

- **Ensimmäisellä käyttökerralla Airfryerista voi tulla hieman savua ja hajuja. Niiden pitäisi hävitä muutamassa minuutissa.**
- **Puhdista laite huolellisesti ennen ensimmäistä ruoanlaittokertaa noudattamalla Puhdistus-kohdan ohjeita.**

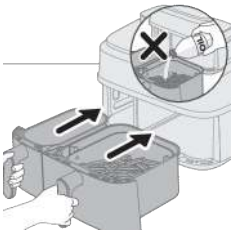
1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.



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.**

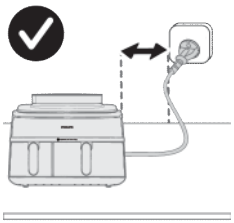


Huomio

- **Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.**
- **Älä kosketa kuumia pintoja. 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.**

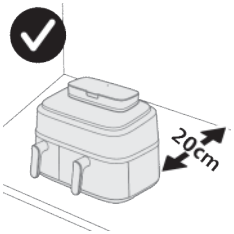
Käyttöönoton valmistelu

Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.



Huomautus

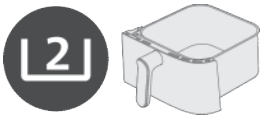
- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Muussa tapauksessa ilmankierto voi estyä ja paistotulos heiketä.
- Älä aseta Airfryeria toisen ruoanvalmistuslaitteen viereen, seinän lähelle tai seinäkaapin alle, sillä kuuma höyry saattaa tiivistyä ja vahingoittaa pintoja.
- Normaalissa käytössä tuotetta on käytettävä hyvin ilmastoidussa ympäristössä.



- Käytön aikana ilmanpoistoaukosta tulee kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvot turvallisen etäisyyden päässä höyrystä ja aukosta. Aseta laite 20 cm:n etäisyydelle seinästä. Älä laita ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen.

Valmistusohjeet

Vasemman- ja oikeanpuoleiselle kattilalle on erilaisia kypsennystoimintoja. Voit valita haluamaasi kypsennystoimintoa vastaavan kattilan.

	Kypsennystila		
	Ilmakypsennys	Höyrytys ja ilmakypsennys	Höyrytys
Pieni kattila 	✓	✗	✗
Suuri kattila 	✓	✓	✓

Ennen kuin käytät höyrytys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoimintoa, varmista, että säiliössä on riittävästi vettä.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

Älä ylitä vesisäiliössä olevaa vesimäärän MAX-merkintää.

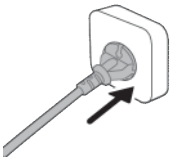
Tyhjennä vesisäiliö ruoanlaiton jälkeen.

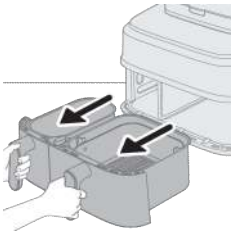
Kypsennys kahdessa kattilassa

Kypsennys ajoitustoiminnolla

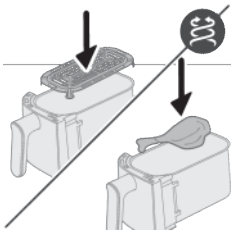
Jos valmistat kahta ruokaa eri toiminnoilla, lämpötiloilla ja ajoilla, valitse **Ajoitustoiminto**, jotta saat molemmat kattilat valmistumaan samaan aikaan.

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.

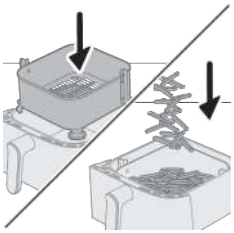




2 Poista kumpikin kattila laitteesta vetämällä kahvasta.



3 Laita pohjalevy pieneen kattilaan.

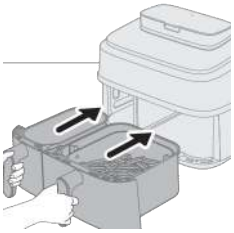


4 Aseta paistokori suureen kattilaan.

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.

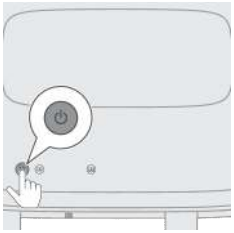
5 Laita ruoat paistokoreihin.



6 Aseta kattilat takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**

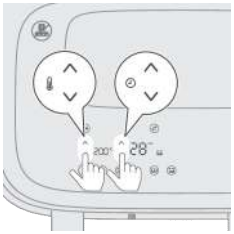


7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



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.

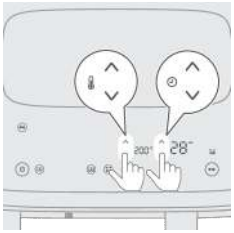


10 Valitse suuri kattila.



11 Valitse haluamasi kypsennystoiminto: ilmakypsennys-, höyrytys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto.

Ennen kuin valitset höyrytys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoiminnon, täytä vesisäiliö vesimäärän MAX-merkintään saakka.



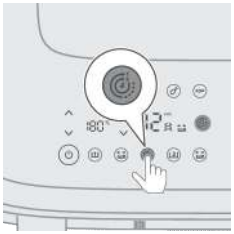
12 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta.

Jos valitset ilmakypsennys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoiminnon, voit säätää kypsennyslämpötilaa. Höyrytystoiminnon kiinteä lämpötila on 100 ℃ eikä sitä voi säätää.

Katso Kypsennys yhdessä kattilassa -kohdan ruokataulukosta suositellut ruokamäärät, lämpötilat ja kypsennysajat.



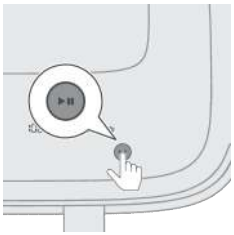
13 Ota ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta.



14 Paina ajoitustoiminnon painiketta, jotta varmistat, että molemmat ruokalajit valmistuvat samaan aikaan.

Jos valmistat kahta ruokaa eri toiminnoilla, lämpötiloilla ja kypsennysajoilla, mutta niiden ei tarvitse valmistua samaan aikaan, voit ohittaa tämän vaiheen.

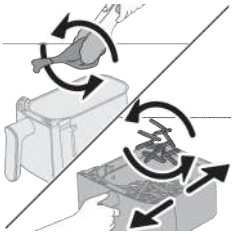
Jos säädät kypsennyksen aikana yhden kattilan aikaa, **Ajoitustoiminto** poistetaan käytöstä ja kumpikin kattila toimii erikseen. Ota **Ajoitustoiminto** uudelleen käyttöön painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta. Paina sitten näkyviin tulevaa **Ajoitustoiminto**-painiketta. Käynnistä lopuksi kypsennys uudelleen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

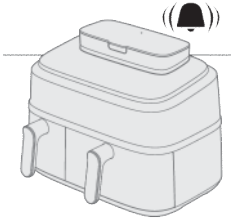


15 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

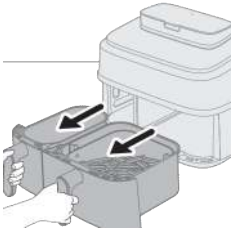


16 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, poista kattila paistokoreineen ja ravista sitä pesualtaan päällä. Aseta sitten kattila takaisin laitteeseen.





17 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



18 Vedä kattilat ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Jos ne eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.

19 Poista ainekset (esim. ranskalaiset) varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomautus

- Voit keskeyttää kummankin kattilan painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta. Jatka kypsennystä kummassakin kattilassa painamalla painiketta uudelleen.
- Voit keskeyttää vain yhden kattilan valitsemalla ensin kattilan ja painamalla sitten käynnistys-/keskeytyspainiketta. Jatka kypsennystä kattilassa painamalla painiketta uudelleen.
- Voit käyttää yhdessä kattilassa pikavalintaa ja toisessa kattilassa manuaalisia asetuksia.
- Laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti, kun vedät kattilan ulos, ja kypsennys jatkuu, kun laitat sen takaisin.

Ohjeita eri kypsennystoimintojen käyttöön on Kypsennys yhdessä kattilassa -kohdan vastaavissa osissa.

Kypsennys yhdessä kattilassa

Jos haluat ilmakypsentää pienen ruoka-annoksen, valitse pieni kattila.

Jos haluat ilmakypsentää, höyryttää ja ilmakypsentää tai höyryttää suuren ruoka-annoksen, valitse suuri kattila.

Seuraavat ohjeet ovat suurta kattilaa varten.

Huomautus

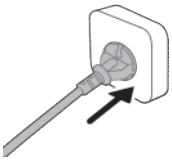
- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.

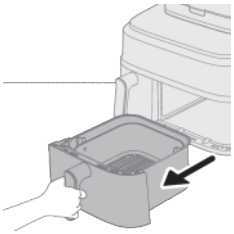
- Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle ja käytä uunikintaita, kun kaadat ylimääräisen öljyn tai rasvan pois. Aseta sitten paistokori takaisin kattilaan.

Ilmakypsennystoiminto

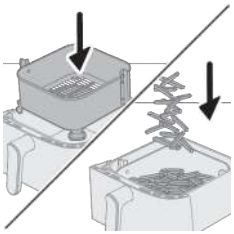
Ilmakypsennys suuressa kattilassa ruokataulukon mukaan

1 Työnnä pistoke pistorasiaan.





2 Poista suuri kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.

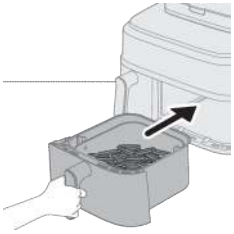


3 Aseta paistokori suureen kattilaan.

4 Laita ruoka paistokoriin.

Huomautus

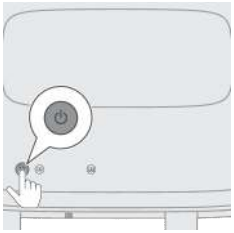
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria liian täyteen, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



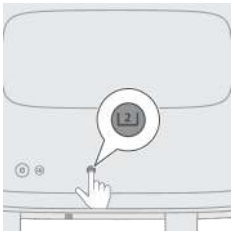
5 Aseta kattila takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**



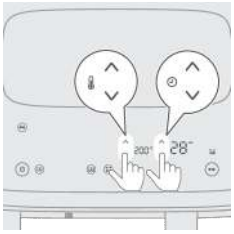
6 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



7 Valitse suuri kattila.



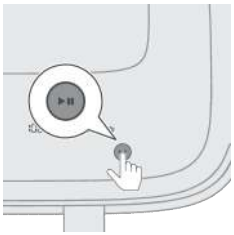
8 Paina ilmakypsennystoiminnon painiketta.
Oikealla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



9 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta (katso ruokataulukko).



10 Ota ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta, jos ruokia on ravistettava tai käännettävä (katso ruokataulukko).



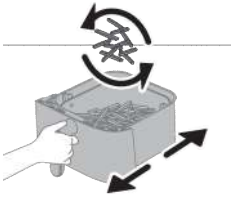
11 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta. Lämpötila- ja aikanäyttö lakkaa vilkkumasta.

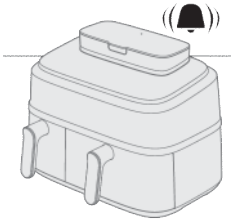
Huomautus

- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Valmistusasetuksia voi vaihtaa milloin tahansa kypsentämisen aikana painamalla ylös- tai alas-painiketta.

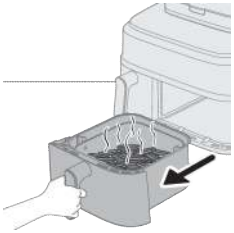


12 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, vedä kattila paistokoreineen ulos ja ravista sitä pesualtaan päällä. Laita sitten kattila takaisin laitteeseen.





13 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



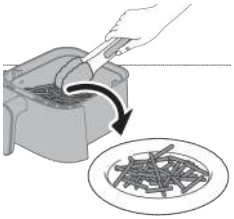
14 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

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.



15 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.**

Ruokataulukko – suuri kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm)	800 g / 28 oz	200 °C	28–31	- Paksuus: 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tuumaa - Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Suuri annos	900 g / 32 oz	200	29	- Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 14, 18, 21 ja 25 minuutin kohdalla. - Varmista suurten ranskanperunaannosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.

Kotitekoiset ranskanperunat	800 g / 28 oz	180 °C	30–40	- Paksuus: 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tuumaa - Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	600 g / 21 oz	200 °C	10–20	- Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Pakastekevätkäärylleet	600 g / 21 oz	200 °C	18–24	- Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Hampurilainen	4 pihviä	200 °C	15–20	- Noin 150 g / 5 oz / kappale - Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Lihamureke	1 200 g / 42 oz	150 °C	55–60	- Käytä leivontalisätarviketta
Luuttomat kyljykset	4 kyljystä	200 °C	15–20	- Noin 150 g / 5 oz - Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Ohuet makkarat	10 kpl	200 °C	11–15	- Noin 50 g / 1,8 oz / kappale - Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Kanankoivet (noin 125 g / 4 oz / kappale)	4 kpl	180 °C	23	- Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Kananrinta	4 kpl	180 °C	15–25	- Noin 200 g / 7 oz / kappale - Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen broileri	1200 g / 42 oz	180 °C	50–60	
Kokonainen kala	3 kpl	180 °C	20–25	- Noin 300–400 g / 11–14 oz / kappale

Kalafilee	5 kpl	160 °C	25–32	-	Noin 200 g / 7 oz
Sekavihannekset	1000 g / 35 oz	180 °C	22	-	Varmista suurten sekavihanne-sannosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistu-tus käytöstä ja ravistamalla tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 11 ja 17 minuutin kohdalla.
Muffinit (noin 40 g/kappale)	6 kpl	160 °C	13		
Kakku	500 g / 18 oz	150 °C	35–40	-	Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. Tarkista kypsyys ennen kuin otat kakun ulos.
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g / 2,1 oz)	4 kpl	180 °C	8		

Vegaaninen	12 kpl	180 ℃	12–15	- Tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit - Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Kotitekoinen leipä	550 g / 19 oz	150 °C	33–35	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.



Ruokataulukko – pieni kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Ohuet jäiset ranskanperunat	300 g / 11 oz	200 °C	28–30	- Paksuus: 7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 tuumaa - Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Ohuet pakasteranskanperunat (7 x 7 mm) Suuri annos	670 g / 24 oz	200	48	- Poista ravistusmuistutus käytöstä ja ravista tai käännä ruokaa manuaalisesti 21, 27, 34 ja 40 minuutin kohdalla. - Varmista suurten ranskanperunaannosten optimaalinen kypsennys ravistamalla 4 kertaa kypsennyksen aikana.
Kotitekoiset ranskanperunat	300 g / 11 oz	180 °C	30–38	- Paksuus: 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 tuumaa - Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pakastetut kananugetit	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	- Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä

Pakastekevätkäärylee t	300 g / 11 oz	200 °C	20–23	-	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Hampurilainen	300 g / 11 oz	200 °C	21–24	-	Noin 150 g / 5 oz / kappale
				-	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Luuttomat kyljykset	300 g / 11 oz	200 °C	20–22	-	Noin 150 g / 5 oz / kappale
				-	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Ohuet makkarat	6 kpl	200 °C	13–17	-	Noin 50 g / 1,8 oz / kappale
				-	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Kanankoivet (noin 125 g / 4 oz / kappale)	4 kpl	180 °C	29	-	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä
Kananrinta	3 kpl	180 °C	20–25	-	Noin 200 g / 7 oz / kappale
				-	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
Kokonainen kala	1 kpl	180 °C	24–26	-	Noin 300–400 g / 11–14 oz / kappale
Kalafilee	2 kpl	160 °C	25–32	-	Noin 200 g / 7 oz / kappale
Vihannekset (reiluina paloina)	800 g / 28 oz	180	24	-	Varmista suurten sekavihannes-annosten optimaalinen kypsennys poistamalla ravistusmuistutus käytöstä ja ravistamalla tai sekoittamalla ruokaa manuaalisesti 12 ja 18 minuutin kohdalla.

Muffinit (noin 40 g/kappale)	5 kpl	160 °C	18	
Esipaistettu leipä/sämpylät (noin 60 g / 2,1 oz)	3 kpl	180	8	
Vegaaninen	12 kpl	190 °C	15–18	- Tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit - Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana

Ilmakypsennys pikavalinnalla suuressa kattilassa

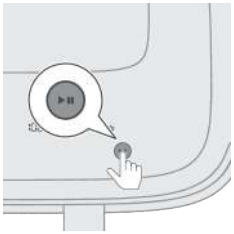
1 Noudata Ilmakypsennys suuressa kattilassa ruokataulukon mukaan -kohdan vaiheita 1–8.



2 Valitse esiasetus.

Vihje:

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.

Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

Seuraavasta taulukosta löydät suositellut ruokamäärät oletuskypsennysajan perusteella.

Pikavalinta – suuri kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Perunasta valmistetut välipalat		800 g / 28 oz	200 °C	28 min	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pihvi (naudan- ja siankyljykset)		600 g / 21 oz	200 °C	20 min	- 2–2,5 cm:n paksuiset viipaleet, 200 g / 7 oz per viipale. - Enintään 4 luutonta kyljystä. - Käännä kerran.
Vegaaniset (tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit)		12 kpl	180 °C	12 min	- 40 g / kappale. Tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit. Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.
Tuoreet perunat (paistetut perunat)		800 g / 28 oz	180 °C	30 min	- Käytä jauhoisia perunoita - paksuja 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in suikaleita - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä. - Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.
Kanankoivet (siipikarja)		8–10 kpl	180 °C	32 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
Kala (kala ja äyriäiset)		600 g / 21 oz	180 °C	23 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		1 000 g / 35 oz	180 °C	22 min	- Reiluina paloina - Sekavihannekset (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia)
Kakku		500 g	140 °C	35 min	- Käytä XL-leivontalisätarviketta (199 x 189 x 80 mm) suuressa kattilassa.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Leipä		500 g / 17 oz	180 °C	35 min	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että se ei kohotessaan osu lämmitysvastukseen. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.
Lämmitys		-	160 °C	5 min	- Säädä aika ruoan tyypin ja määrän mukaan.



Pikavalinta – pieni kattila

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Perunasta valmistetut välipalat		300 g / 11 oz	200 °C	30 min	- Pakastetut perunavälipalat, kuten pakastetut ranskanperunat, lohkoperunat, ristikkoperunat jne. Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Pihvi (naudan- ja siankyljykset)		400 g / 14 oz	200 °C	22 min	- 2–2,5 cm:n paksuiset viipaleet, 200 g / 7 oz per viipale. - Enintään 4 luutonta kyljystä. - Käännä kerran.
Vegaaniset (tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit)		8 kpl	190 °C	15 min	- 40 g/kappale. Tuoreet vegaaniset välipalat, kuten falafelit. Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.
Tuoreet perunat (paistetut perunat)		300 g / 11 oz	180 °C	35 min	- Käytä jauhoisia perunoita - paksuja 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in suikaleita - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä. - Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana.
Kanankoivet (siipikarja)		4–5 kpl	180 °C	36 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Kala (kala ja äyriäiset)		300 g / 11 oz	180 °C	25 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		400 g / 14 oz	180 °C	25 min	- Reiluina paloina - Sekavihannekset (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia)
Muffini		6 kpl	150 °C	20 min	- Käytä muffinivuokia pienessä korissa
Leipä		300 g / 11 oz	160 °C	40 min	- Käytä leivontalisätarviketta
Lämmitys		-	170 °C	6 min	- Säädä aika ruoan tyypin ja määrän mukaan.

Vihje: Lämpimänäpito

- 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.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Isoa kattilaa varten tarvitaan 800 g (28 oz) ja pientä 300 g (11 oz) kuorittuja perunoita.
- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
- Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään 800 gramman (28 oz) 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.

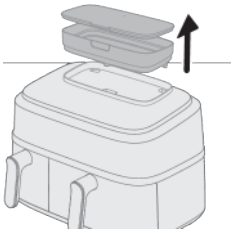
Huomautus

- Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

6 Laita perunasuikaleet koriin.

Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto

Höyrytys ja ilmakypsennys ruokataulukon mukaan



1 Poista vesisäiliö laitteesta.

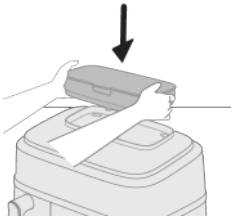


2 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

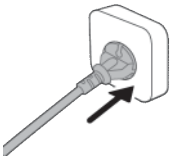


3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.

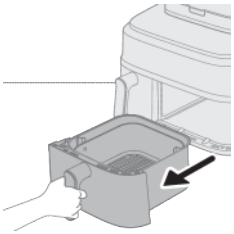


4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.

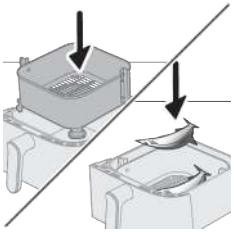
Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto saattaa poistua käytöstä.



5 Työnnä pistoke pistorasiaan.



6 Poista suuri kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.

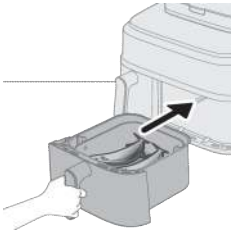


7 Aseta paistokori suureen kattilaan.

8 Laita ainekset paistokoriin.

Huomautus

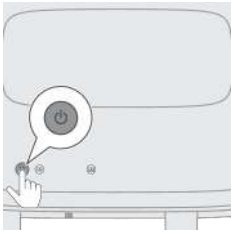
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria liian täyteen, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



9 Aseta kattila takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**



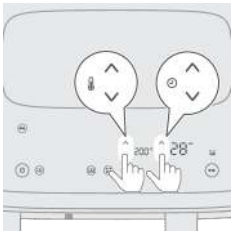
10 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



11 Valitse suuri kattila.



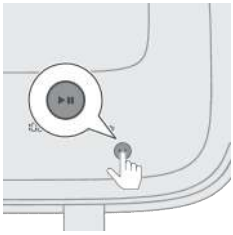
12 Valitse höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto.
Oikealla oleva kellonajan ja lämpötilan merkkivalo alkaa vilkkua.



13 Valitse haluamasi aika ja lämpötila painamalla lämpötilan nosto-/laskupainiketta ja ajan lisäys-/vähennyspainiketta (katso seuraava ruokataulukko).



14 Ota tarvittaessa ruoan kypsennyksen aikainen ravistelumuistutus käyttöön painamalla ravistusmuistutuspainiketta.



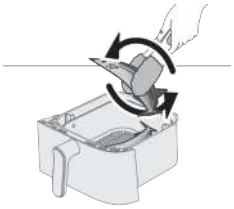
15 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

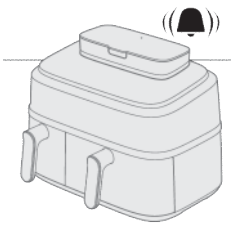
Huomautus

- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Jos lämpötilan ja ajan valot palavat tasaisena eivätkä vilku, tämä tarkoittaa, että laite toimii normaalisti. 20 sekunnin kypsennyksen jälkeen kuulet moottorin/tuulettimen ja näet, että laitteen takaa tulee höyryä.
- Valmistusasetuksia voi vaihtaa milloin tahansa kypsentämisen aikana painamalla ylös- tai alas-painiketta.

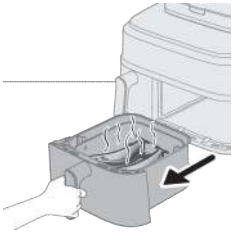


16 Kun kuulet ravistusmuistutuksen äänimerkin, vedä kattila paistokoreineen ulos ja ravista sitä pesualtaan päällä. Laita sitten kattila takaisin laitteeseen.





17 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



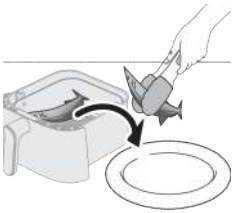
18 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

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.



19 Poista ainekset varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomio

- **Älä kallista kattilaa, kun poistat aineksia, sillä kori voi pudota ja vettä voi roiskua.**
- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**



Ruokataulukko – suuri kattila

Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot (paistetut perunat)	800 g / 28 oz	180 °C	26–35	- Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kanankoivet	10 kpl	180 °C	27–30	- Noin 125 g / 4 oz / kappale - Ravista, kääntele tai sekoita puolivälissä
Kananrinta	4 kpl	160 °C	20–22	- Noin 200 g / 7 oz / kappale - Lisää 10 g rypsiöljyä
Kokonainen kala	3 kpl	200 °C	18–21	- Noin 300–400 g / 11–14 oz / kappale - Ravista, kääntele tai sekoita puolivälissä
Kalafilee	5 kpl	160 °C	20–21	- Noin 200 g / 7 oz - Lisää 10 g rypsiöljyä
Sekavihannekset	1000 g	200 °C	19–21	- Aseta haluamasi kypsennysaika. - Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana
Kukkakaali	600 g / 21 oz	160 °C	19–21	- Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana - 10 g rypsiöljyä

Porkkana	600 g / 21 oz	180 °C	19–21	- Ravista, kääntele tai sekoita 2 kertaa kypsennyksen aikana - 10 g rypsiöljyä
Kotitekoinen leipä	550 g / 19 oz	180 °C	30–35	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.
Taikinanyytit	400 g / 14 oz	160 °C	15–18	
Kokonainen broileri	1 200 g / 42 oz	180 °C	50–60	

Höyrytys ja ilmakypsennys pikavalintojen avulla

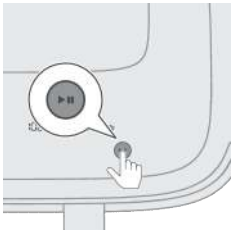
1 Noudata Höyrytys- ja ilmakypsennystoiminto – Höyrytys ja ilmakypsennys ruokataulukon mukaan -kohdan vaiheita 1–12.



2 Valitse esiasetus.

Vihje

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

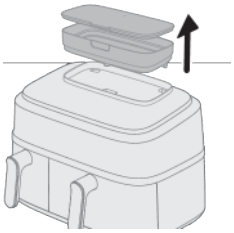
Esiasetustaulukko

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Tuoreet perunat (paistetut perunat)		800 g / 28 oz	180 °C	26 min	- Käytä jauhoisia perunoita - paksuja 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in suikaleita - Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää ¼–1 rkl öljyä - Ravista, kääntele tai sekoita 2–3 kertaa kypsennyksen aikana
Kanankoivet (siipikarja)		8–10 kpl	180 °C	27 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi. - Ravista, kääntele tai sekoita kypsennyksen aikana.
Kala (kala ja äyriäiset)		600 g / 21 oz	200 °C	18 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		550 g / 19 oz	160 ℃	19 min	- Kovat vihannekset, kuten parsakaali/kukkakaali - Oletusarvoisesti käytössä oleva ravistusmuistutus kehottaa ravistelemaan kattilaa kahdesti kypsentämisen aikana. - Jos kypsennät sekavihanneksia (munakoisoa, kesäkurpitsaa, paprikaa, sipulia), säädä lämpötilaksi 200 ℃
Leipä		500 g / 17 oz	180 °C	30 min	- Käytä XL-kokoista kypsennys- ja leivinastiaa. - Pitämällä taikina mahdollisimman matalana varmistetaan, että taikina ei noustessaan osu lämmitysvastukseen. - Tarkista kypsyys ennen kuin otat leivän ulos.
Taikinanyytit		400 g / 14 oz	160 °C	15 min	-
Lämmitys		-	150 °C	20 min	- Säädä aika ruoan tyypin ja määrän mukaan.

Höyrytystoiminto

Höyrytys ruokataulukon mukaan



1 Poista vesisäiliö laitteesta.



2 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

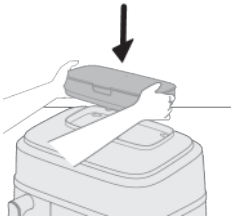
Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

Tarvittava vesimäärä riippuu kypsennettävästä ruoasta ja kypsennysajasta.

Voit joutua lisäämään vesisäiliöön vettä valmistuksen aikana, jos kypsennysaika on yli 50 minuuttia.

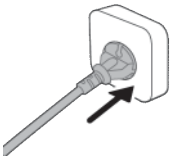


3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.

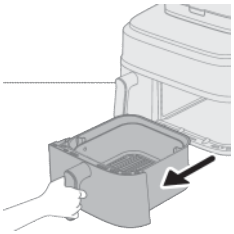


4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.

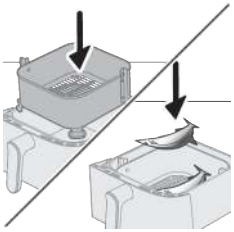
Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytystoiminto saattaa poistua käytöstä.



5 Työnnä pistoke pistorasiaan.



6 Poista suuri kattila ja paistokori laitteesta vetämällä kahvasta.

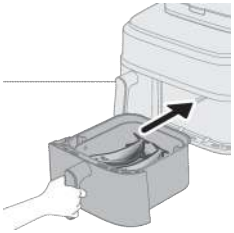


7 Aseta paistokori suureen kattilaan.

8 Laita ainekset paistokoriin.

Huomautus

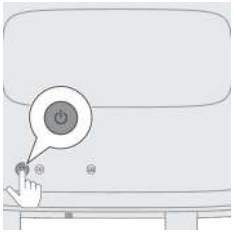
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset kypsennysajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koria liian täyteen, koska tämä voi heikentää paistotulosta.



9 Aseta kattila takaisin Airfryeriin.

Huomio

- **Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetkeen käytön jälkeen, sillä ne kuumenevat voimakkaasti.**



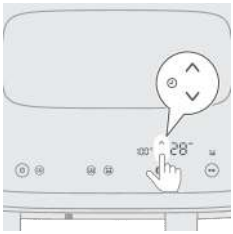
10 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



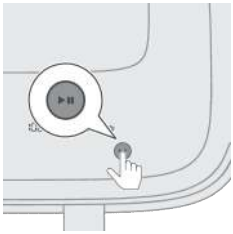
11 Valitse suuri kattila.



12 Valitse höyrytystoiminto.
Oikealla oleva kellonaika alkaa vilkkua.



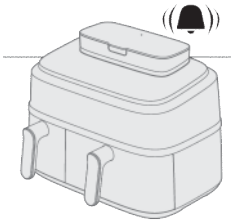
13 Valitse haluamasi aika painamalla ajan lisäys-/vähennyspainiketta.



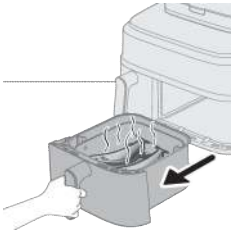
14 Aloita ruoan kypsentäminen painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

Huomautus

- Viimeisen minuutin kesto esitetään sekunteina.
- Jos lämpötilan ja ajan valot palavat tasaisena eivätkä vilku, tämä tarkoittaa, että laite toimii normaalisti. 20 sekunnin kypsennyksen jälkeen kuulet moottorin/tuulettimen ja näet, että laitteen takaa tulee höyryä.
- Valmistusasetuksia voi vaihtaa milloin tahansa kypsentämisen aikana painamalla ylös- tai alas-painiketta.



15 Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu kypsennysaika on kulunut.



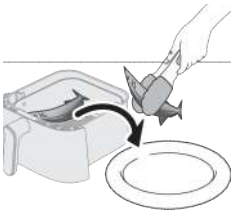
16 Vedä kattila ulos ja tarkista, ovatko ainekset kypsiä.

Huomio

- **Airfryer-kattila on käytön jälkeen kuuma. Kun irrotat kattilan laitteesta, aseta se aina lämmönkestävälle työtasolle (esim. aluselle).**
- **Varo kuumaa höyryä, kun irrotat korin kypsennyksen jälkeen.**

Huomautus

- Jos ainekset eivät ole kypsiä, aseta kattila takaisin Airfryeriin ja lisää muutama minuutti aikaa.



17 Poista ainekset varovasti kattilasta grillipihdeillä.

Huomio

- **Älä kallista kattilaa, kun poistat aineksia, sillä kori voi pudota ja vettä voi roiskua.**
- **Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.**



Ruokataulukko – suuri kattila

Ainekset	Ruoan määrä	Lämpötila	Aika (min)	Huomautus
Tuoreet perunakuutiot	800 g / 28 oz	100 °C	28–35	
Kokonainen peruna	4 kpl	100 °C	45–55	- Noin 250–300 g / 9–11 oz / kappale
Kanankoivet	10 kpl	100 °C	30–40	- Noin 125 g / 4 oz / kappale
Kokonainen kala	3 kpl	100 °C	18–22	- Noin 300–400 g / 11–14 oz / kappale
Kovat vihannekset	550 g / 19 oz	100 °C	10–14	- Kuten parsakaali/kukkakaali
Taikinanyytit	400 g / 14 oz	100 °C	15–20	
Porsaan ribsit	300 g / 11 oz	100 °C	30–35	- Käytä oikeankokoista levyä
Riisi	320 g / 11 oz	100 °C	25–30	- Käytä valmistusastiaa, kuten leivinastiaa, silikonivuokaa tms. - Lisää astiaan 320 ml vettä, riisin/veden suhde on 1:1,2.
Kananrinta	4 kpl	100 °C	20–30	- Noin 200 g / 7 oz / kappale
Jamssi/bataatti	8 kpl	100 °C	45–60	- Noin 100 g / 4 oz / kappale

Höyrytys pikavalintojen avulla

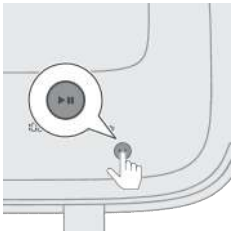
1 Noudata Höyrytystoiminto-kohdan vaiheita 1–12.



2 Valitse esiasetus.

Vihje

- Vaihda toiseen esiasetukseen painamalla paluupainiketta tai poistamalla pikavalintapainikkeen valinta ja valitsemalla haluttu esiasetus.



3 Käynnistä kypsennys painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.

Esiasetustaulukko

Taulukossa on annettu ohjeellinen kypsennysaika tuoreille ainesosille. Jos tulos ei ole odotusten mukainen, säädä kypsennysaikaa.

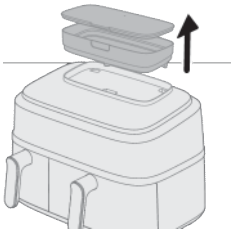
Pikavalinnat	Kuvake	Ruoan määrä	Lämpötila (oletus)	Aika (oletus)	Huomautus
Tuoreet perunat		800 g / 28 oz	100 °C	35 min	- Leikkaa perunat kuutioiksi
Kanankoivet (siipikarja)		8–10 kpl	100 °C	40 min	- 120–130 g / 4–5 oz per koipi.
Kala (kala ja äyriäiset)		600 g / 21 oz	100 °C	20 min	- Kokonainen kala nahkoineen, noin 300 g / 11 oz
Kasvikset		550 g / 19 oz	100 °C	14 min	- Kovat vihannekset, kuten parsakaali/kukkakaali
Taikinanyytit		400 g / 14 oz	100 °C	20 min	-

Puhdistus

Automaattisten puhdistusohjelmien käyttö

Höyrypuhdistustoiminnon käyttö

Se helpottaa rasvaisten jäämien liuottamista ja suuren kattilan perusteellista puhdistusta. Ohjelma kestää 20 minuuttia, josta 15 minuuttia kuluu höyrypuhdistukseen ja 5 minuuttia kattilan kuivaamiseen.



1 Poista vesisäiliö laitteesta.

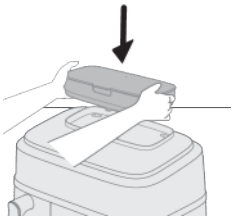


2 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

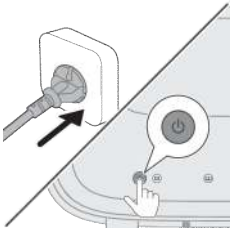


3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.

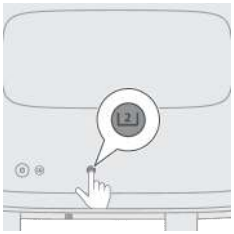


4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.

Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytystoiminto saattaa poistua käytöstä.



5 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



6 Valitse suuri kattila.



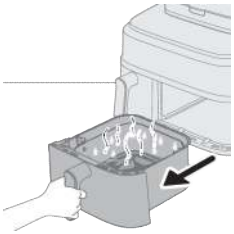
7 Käynnistä oikeanpuoleisen paistotilan puhdistus painamalla höyrypuhdistuspainiketta.
Oikealla oleva kellonaika alkaa vilkkua.



8 Aloita puhdistus painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Lämpötilan ja ajan merkkivalot lakkaavat vilkkumasta.



9 15 minuutin kuluttua laitteen merkkiääni alkaa soida jatkuvasti ja höyrypuhdistuksen kuvake vilkkuu, kunnes poistat kattilan.
Tämä tarkoittaa, että puhdistus on valmis, ja että jäljellä on 5 minuutin kuivausvaihe.



10 Poista ja tyhjennä kattila.



11 Poista jäämät huuhtelemalla kori ja kattila.

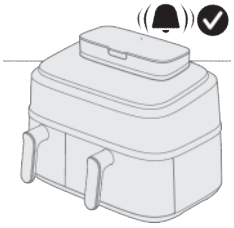
Jos kattilaan ja koriin jää rasvaa, pese ne saippuavedellä tai pesuaineella ja sienellä, ja huuhtele ne uudelleen.

12 Pyyhi liuennut rasva lämmittimen ympäriltä sienellä tai talouspaperilla.

Kun käytetään ilmakypsennys- tai höyrytys- ja ilmakypsennystoimintoa, lämmitintä ympäröivälle alueelle kertyy rasvaa. Säännöllinen puhdistus ja pyyhkiminen pitää yläosan sisäpuolen puhtaana.



13 Laita kattila takaisin laitteeseen, jotta kuivaustila käynnistyy automaattisesti.



14 5 minuutin kuluttua äänimerkki ilmoittaa, että kuivausohjelma on valmis.

Vihje

- Suosittelemme höyrypuhdistustoiminnon käyttämistä vedenkiertojärjestelmän ja oikeanpuoleisen paistotilan perusteelliseen puhdistamiseen ennen ensimmäistä käyttökertaa tai jos laitetta ei ole käytetty pitkään aikaan.

Huomautus

- Kun höyrypuhdistus- tai kalkinpoisto-ohjelma käynnistetään, laitteen takaa voi tulla enemmän höyryä kuin höyrytilassa, mikä tarkoittaa, että seinällä näkyy enemmän tiivistynyttä kosteutta. Varmista ennen näiden kahden ohjelman käynnistämistä, että 1) ilmanpoistoaukko ei osoita suoraan kohti pistorasiaa, 2) laitteen lähellä ei ole muita keittiökoneita ja 3) laite on asetettu 20 cm:n päähän seinästä, jotta vähennetään kosteuden tiivistymistä seinälle.

Kalkinpoistotoiminnon käyttö

Kalkinpoistotoiminnon käyttö

Höyrytystilan 10 tunnin käytön jälkeen kuvake vilkkuu, mikä tarkoittaa, että on aika suorittaa kalkinpoisto-ohjelma. Tämä toiminto helpottaa laitteen vesijärjestelmään kertyvän kalkin poistamista ja pidentää laitteen käyttöikää.

Kalkinpoistoon on kaksi tapaa laitteen ohjelmistoversion mukaan.

- (**Tapa 1**) Vain vesi
- (**Tapa 2**) Vesi ja kalkinpoistoaine

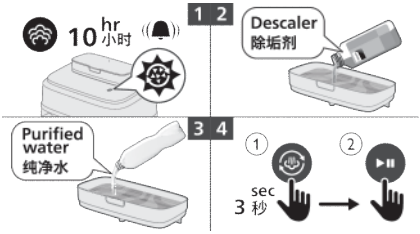
Valitse laitteen mukainen kalkinpoistotapa vertaamalla laitteessa olevaa tarraa alla olevaan taulukkoon.

Huomautus: Varmista optimaalinen kalkinpoisto valitsemalla tuotteessa olevassa tarrassa mainittu tapa. Jos sinulla on kysyttävää, soita huoltokeskukseen.

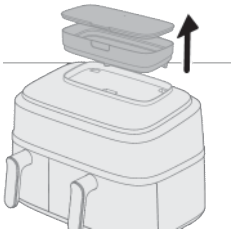
(Tapa 1) Käytä vain vettä, jos näet tämän tarran



(Tapa 2) Käytä vettä ja kalkinpoistoainetta, jos näet tämän tarran



(1) Vain vesi



1 Poista vesisäiliö laitteesta.

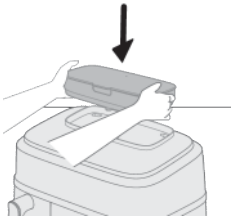
2 Täytä vesisäiliö vedellä **MAX**-merkkiin asti.



Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.

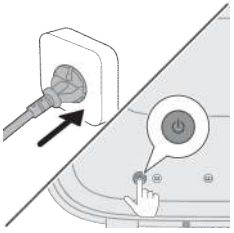


3 Kiinnitä vesisäiliön kansi vuotojen välttämiseksi.

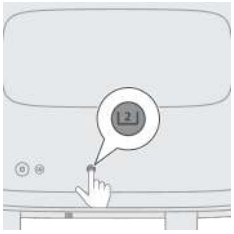


4 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.

Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytystoiminto saattaa poistua käytöstä.



5 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



6 Valitse suuri kattila.

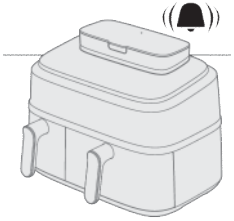


7 Pidä höyrypuhdistuspainiketta painettuna yli 3 sekunnin ajan, kunnes kalkinpoistokuvake tulee näkyviin ja vilkkuu.

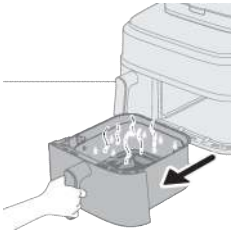
Oikealla oleva kellonaika alkaa vilkkua.



8 Aloita kalkinpoisto painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Ajan merkkivalo lakkaa vilkkumasta.



9 Odota 50 minuuttia kunnes kuulet merkkiäänen, joka tarkoittaa, että ohjelma on päättynyt.



10 Poista suuri kattila.



11 Kaada likainen vesi pois.

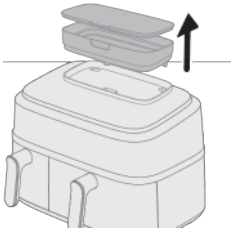
12 Pese kattila ja kori, ja huuhtele ja kuivaa ne. Pyyhi paistotila kuivalla liinalla tai talouspaperilla.

Suosittelemme käyttämään höyrypuhdistustoimintoa vedenkiertojärjestelmän sisäpuolen huuhtelemiseen ja kuivaamaan kattilan.

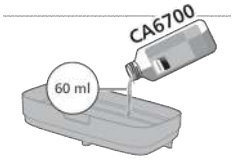
Huomautus

- Kun kuvake vilkkuu, on parasta suorittaa kalkinpoisto nopeasti. Muussa tapauksessa kalkkia voi kertyä vedenkiertojärjestelmään, jolloin se tukkeutuu.
- Voit ohittaa muistutuksen, jos haluat suorittaa kalkinpoiston myöhemmin. Saat muistutuksen taas seuraavalla kerralla, kun käynnistät Airfryerin.
- Älä koskaan käytä kalkinpoistoainetta, jossa on rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikka), sillä tämä voi vahingoittaa vesijärjestelmää, eikä aine irrota kalkkikertymiä kunnolla.
- Jos alueesi vesi on kovaa, sinun voi olla tarpeen poistaa kalkki useammin.

(2) Vesi ja kalkinpoistoaine



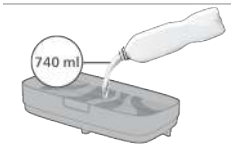
1 Poista vesisäiliö laitteesta.



2 Laita vesisäiliöön 60 ml Philips Descaler CA6700 -kalkinpoistoainetta.

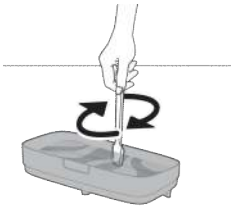
Huomautus: Philips Descaler CA6700 ei sisälly pakkaukseen. Osta erikseen parasta mahdollista kalkinpoistoa varten.

Huomautus: Suosittelemme laitteen kalkinpoistoon Philips Descaler CA6700/55 -kalkinpoistoainetta (saatavilla Philipsin verkkokaupasta). Laitteeseen on tehtävä kalkinpoisto aina sen jälkeen, kun höyrytystoimintoa on käytetty 10 tuntia. Jos aiot käyttää kalkinpoistoon sitruunahappojauhetta, suosittelemme, että sekoitat kalkinpoistoliuoksen, jossa on 40 g elintarvikelaatuista sitruunahappojauhetta ja 800 millilitraa vettä. Takuu mitätöityy, jos laitteelle ei tehdä kalkinpoistoa.



3 Lisää vesisäiliöön 740 ml vettä.

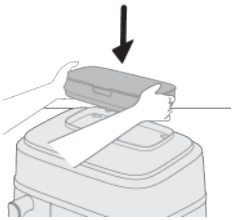
Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.



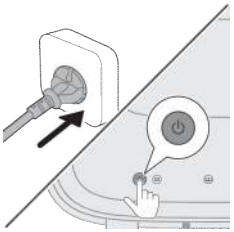
4 Sekoita kalkinpoistoaine ja vesi vesisäiliössä.



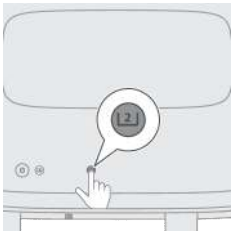
5 Sulje vesisäiliön kansi kunnolla.



6 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.
Jos vesisäiliötä ei ole kiinnitetty kunnolla, vesi ei virtaa höyrystimeen. Tällöin Ei vettä -kuvake vilkkuu, ja tuulettimesta ja moottorista voi kuulua outoa ääntä. Höyrytystoiminto saattaa poistua käytöstä.



7 Käynnistä laite painamalla virtapainiketta.



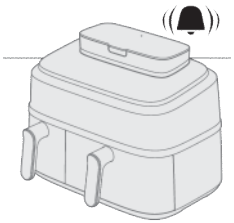
8 Valitse suuri kattila.



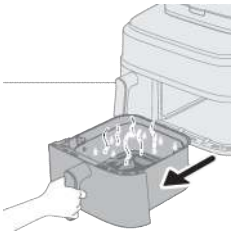
9 Pidä höyrypuhdistuspainiketta painettuna yli 3 sekunnin ajan, kunnes kalkinpoistokuvake tulee näkyviin ja vilkkuu.
Oikealla oleva kellonaika alkaa vilkkua.



10 Aloita kalkinpoisto painamalla käynnistys-/keskeytyspainiketta.
Ajan merkkivalo lakkaa vilkkumasta.



11 Odota 50 minuuttia kunnes kuulet merkkiäänen, joka tarkoittaa, että ohjelma on päättynyt.



12 Poista suuri kattila.



13 Kaada likainen vesi pois.

Varoitus: Käsittele kuumaa kattilaa varovasti.

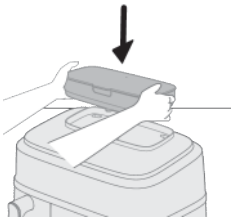


14 Kaada jäljelle jäänyt kalkinpoistoaine pois vesisäiliöstä.

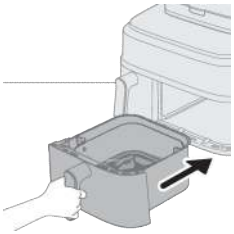


15 Täytä vesisäiliö uudelleen vain vedellä.

Huomautus: Jos asut kovan veden alueella, suosittelemme käyttämään puhdistettua tai tislattua vettä.



16 Aseta vesisäiliö laitteen yläosassa olevaan uraan ja paina säiliö paikoilleen.



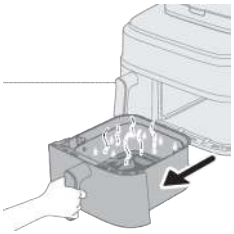
17 Aseta kattila takaisin laitteeseen.



18 Jatka kalkinpoistoa painamalla **käynnistyspainiketta**.



19 Kalkinpoisto kestää vielä 7 minuuttia ja päättyy, kun kuulet laitteesta taas merkkiäänen.



20 Poista suuri kattila.

21 Pese kattila ja kori, ja huuhtele ja kuivaa ne. Pyyhi paistotila kuivalla liinalla tai talouspaperilla.

Suosittelemme käyttämään höyrypuhdistustoimintoa vedenkiertojärjestelmän sisäpuolen huuhtelemiseen ja kuivaamaan kattilan.

Huomautus

- Kun kuvake vilkkuu, on parasta suorittaa kalkinpoisto nopeasti. Muussa tapauksessa kalkkia voi kertyä vedenkiertojärjestelmään, jolloin se tukkeutuu.
- Voit ohittaa muistutuksen, jos haluat suorittaa kalkinpoiston myöhemmin. Saat muistutuksen taas seuraavalla kerralla, kun käynnistät Airfryerin.

- Älä koskaan käytä kalkinpoistoainetta, jossa on rikkihappoa, suolahappoa, sulfamiinihappoa tai etikkahappoa (viinietikka), sillä tämä voi vahingoittaa vesijärjestelmää, eikä aine irrota kalkkikertymiä kunnolla.
- Jos alueesi vesi on kovaa, sinun voi olla tarpeen poistaa kalkki useammin.

Yleinen puhdistaminen

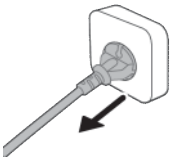
Varoitus

- **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.

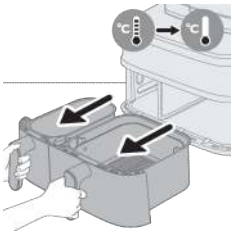
Jos höyryaukon sisälle tai pinnalle kertyy höyryä, pyyhi laite pehmeällä, kuivalla liinalla.

1 Katkaise laitteesta virta painamalla virtapainiketta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.



Vihje

- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja paistokorin.



2 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosasta.

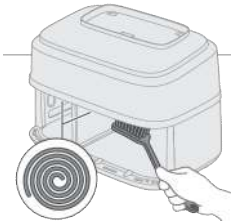
3 Puhdista kattila ja paistokori astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

Vihje

- 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 (höyryaukko, pinta jne.) ja sisäpuolelta 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.

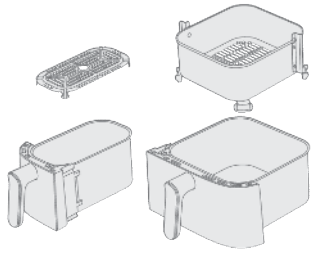
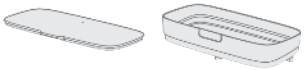
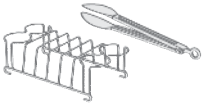
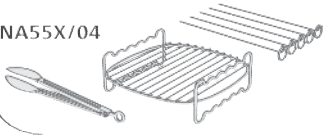
Huomautus

- Mikäli puhdistamisen yhteydessä irrotat vahingossa pienen ja suuren kattilan välissä olevan jakajan, laita se takaisin oikein päin.

Vihje

- Jos kattilaan on tarttunut ruokajäämiä, voit käyttää laitteen automaattista höyrypuhdistusohjelmaa, joka pehmentää jäämiä ja helpottaa laitteen puhdistamista (katso Automaattisten puhdistusohjelmien käyttö).

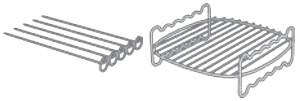
Puhdistustaulukko

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

Lisätarvikkeet

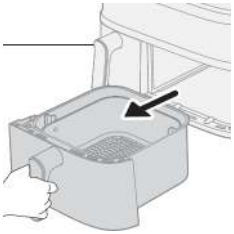
Kaksikerroksisen tason käyttäminen

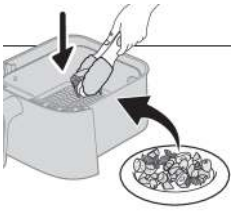
Toinen kerros ja varras sisältyvät seuraaviin malleihin: NA55X/03.



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.

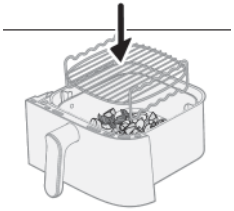




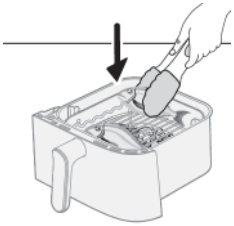
2 Aseta ruoka koriin.

Huomautus

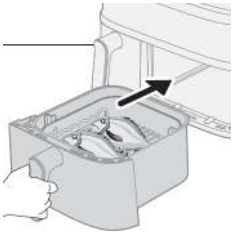
- Katso alla olevasta ruokataulukosta ruoat, joita suositellaan kypsennettäväksi kahdessa tasossa.



3 Aseta toinen kerros koriin ruoan päälle.



4 Aseta toinen ruoka-annos toisen kerroksen päälle.



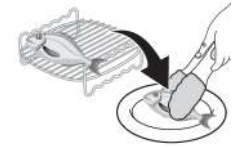
5 Aseta kattila laitteeseen ja säädä aika ja lämpötila seuraavan taulukon mukaisesti. Kun kaikki on valmista, paina käynnistyspainiketta.

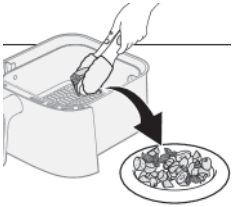
Ruokalajit	Paino (raakana)	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Pakastetut kananugetit	300 g / 11 oz	17–20 min	180 °C	
Ohuet jäiset ranskanperunat	400 g / 14 oz			
Pakastetut kanansiivet	450 g / 16 oz	16–20 min	200 °C	
Pakastetut kanahampurilais-pihvit	350 g / 12 oz			

Maissintähkät	800–1 000 g / 28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 maissintähkäpalaa
Lohkoperunat	500 g / 18 oz				
Kultaotsa-ahven	500–600 g / 18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 palaa kokonaista kalaa
Uuniperuna (neljänneksinä)	350 g / 12 oz				
Kokonaiset sienet	200 g / 7 oz	12–14 min	200 °C		
Kuorellisia kuningaskatkarapuja	400 g / 14 oz				
Grillijuusto tai tofu	250 g / 9 oz	15–18 min	180 °C	-	Käännä grillijuusto tai tofu kypsennysajan puolivälissä
Sekavihannekset	500 g / 18 oz				

Huomautus

- Taulukossa ylempänä mainittu ruoka asetetaan toisen kerroksen päälle ja alempi alatasolle.





1 Kun kypsennys on valmis, poista ruoka korista varovasti patakintailla ja pihdeillä.

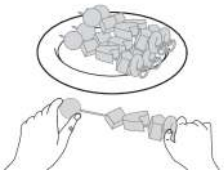
Huomio

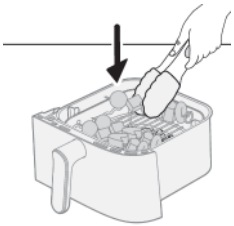
- **Ole varovainen, kun poistat toisen kerroksen, sillä se kuumenee kypsentämisen aikana.**

Vartaan käyttäminen

Varrasta voi käyttää yhdessä toisen kerroksen kanssa.

1 Pujota liha ja vihannekset vartaisiin.

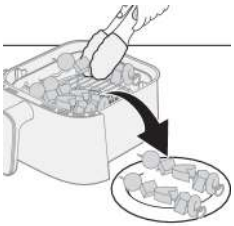




2 Aseta vartaat toisen kerrokseen uriin.



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 min	180 °C	- Aseta sekavihannekset kattilan pohjalle ja vartaat toisen kerroksen päälle.
Sekavihannekset	500 g			

Aamiaissarjan käyttäminen

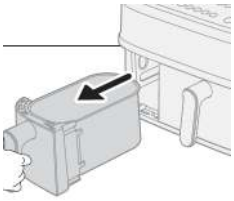
Aamiaissarja sisältyy seuraaviin malleihin: NA55X/04.



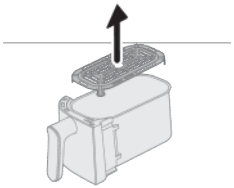
Aamiaissarjan avulla jopa neljä munaa ja neljä paahtoleipäsiivua voi kypsentää samanaikaisesti.

Huomio

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



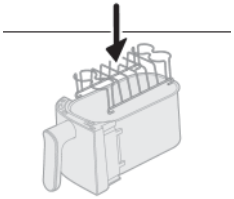
1 Irrota pieni kattila laitteesta.



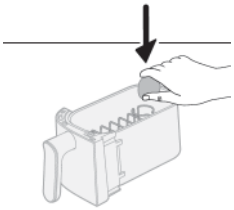
2 Poista pohjalevy kattilasta.

Huomautus

- Jos pohjalevyä ei poisteta, paahtoleipäsiivut eivät ehkä sovi kattilaan kunnolla.



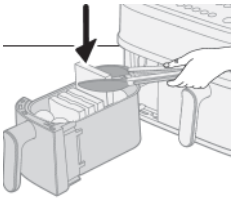
3 Aseta aamiaissarja pieneen kattilaan.



4 Aseta enintään neljä munaa aamiaissarjaan ja työnnä kattila takaisin laitteeseen.

5 Aseta aika ja lämpötila alla olevan ruokataulukon mukaisesti ja paina käynnistyspainiketta.

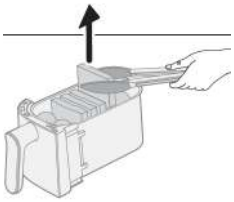
Aamiaissarja	Määrä	Kypsennysaika	Lämpötila	Huomautus
Kovaksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	10–12 min	180 °C	- Kypsennä munat ensin. Lisää paahtoleipä kypsennyksen puolivälissä.
Pehmeäksi keitetyt kananmunat	4 kananmunaa	8–10 min		
Paahtoleipä	5 kpl	5–6 min		



1 Lisää paahtoleipäsiivut aamiaissarjaan kypsennyksen puolivälissä ja jatka kypsentämistä.

Vihje

- Voit harkita ravistusmuistutuksen käyttöä, jottet unohda lisätä paahtoleipää.
- Ellei paahtoleipä mahdu kattilaan, leikkaa se kahtia.



2 Kun kypsennys on valmis, poista munat ja paahtoleipä varovasti pihdeillä.

Katso alla olevasta ruokataulukosta kypsennysajat ja -lämpötilat.

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.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
		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.
	Virtapainiketta ei vielä painettu.	Paina virtapainiketta peukalolla ja varmista, että sormi peittää koko painikkeen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
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.
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.
Laitteen sisältä kuuluu erikoista ääntä.	Laitteessa on tuuletin, joka puhaltaa kuumaa ilmaa ruokaan, sekä vesipumppu, joka mahdollistaa höyrytoiminnon käyttämisen.	Ääni on normaali ja tarkoituksenmukainen. Jos ääni voimistuu tai muuttuu, ota yhteyttä Philipsin tukikeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Paistotilassa on vettä ruoanlaiton jälkeen.	Airfryer tuottaa höyryä ruoanlaiton aikana. Höyry tiivistyy ruoan pinnalle ja paistotilan sisäpinnoille. Tiivistynyt vesi ei katoa paistotilasta ruoanlaiton jälkeen.	Tietty määrä vettä paistotilassa ruoanlaiton jälkeen on normaalia. Pyyhi vesi pois kostealla, hankaamattomalla liinalla.
vilkkuu koko ajan	Säiliössä ei ole vettä.	Lisää vettä säiliöön.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Paina vesisäiliötä uraan niin, että se kiinnittyy paikalleen, ja paina sitten käynnistys-/keskeytyspainiketta.
	Vesiputki tukossa	Ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen ja pyydä lisätietoja.
vilkkuu koko ajan	Tämä on kalkinpoistomuistutus.	Tee kalkinpoisto. Katso kohta Kalkinpoisto.
Seinälle voi tiivistyä vettä höyrytyksen, höyrypuhdistuksen tai kalkinpoiston aikana.	Tämä on normaalia. Oikeanpuoleisesta ilmanpoistoaukosta tulee höyryä ja tuuletin työntää sitä kohti seinää.	Aseta laite 20 cm:n päähän seinästä. Älä laita oikeanpuoleista ilmanpoistoaukkoa suoraan pistorasian eteen, jotta vältät sähköongelmat. Älä laita muita keittiökoneita sen lähelle. Kuivaa se liinalla.
Laite saattaa vuotaa.	Vuotaa laitteen sisäisestä osasta (vesiputken vuoto jne.)	Ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen ja pyydä lisätietoja.
	Laite haljennut ulkoisen voiman tai vääntymisen seurauksena	
	Vuoto vesisäiliöstä	Ota vesisäiliö pois ja asenna se kunnolla uudelleen. Tarkista, onko vesisäiliössä halkeamia, ja ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
Liian vähän höyryä	Vesisäiliössä on liian vähän vettä.	Tarkista, että vesisäiliössä on riittävästi vettä.
	Vesisäiliö ei ole kunnolla paikallaan.	Paina vesisäiliötä uraan niin, että se kiinnittyy paikalleen, ja paina sitten käynnistys-/keskeytyspainiketta.
	Laitteen päällä oleva vedentäyttöaukko on likainen/tukossa.	Puhdista ja huuhtele vedentäyttöaukko.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Höyrytin on tukkeutunut tai höyryputki vuotaa.	Jos laitetta on käytetty pitkään, voi olla tarpeen tehdä kalkinpoisto ja puhdistaa höyrytin. Aloita kalkinpoisto-ohjelma. Jos se ei vieläkään toimi, ota yhteyttä kuluttajapalvelukeskukseen.
Tuulettimesta tai moottorista ei kuulu ääntä, kun höyrytys-, höyrytys- ja ilmakypsennys-, höyrypuhdistus- tai kalkinpoisto-ohjelma käynnistetään, mutta lämpötilan ja ajan merkkivalot palavat eivätkä vilku.	Tämä on normaalia. Laite toimii.	Odota yli 20 sekuntia ja tarkista asia uudelleen.
Tyhjään pistorasiaan tiivistynyttä vettä höyrytyksen, höyrypuhdistuksen, kalkinpoiston aikana	Laite on liian lähellä tyhjää pistorasiaa	Jos vapaaseen pistorasiaan tiivistyy vettä, on suositeltavaa muuttaa laitteen sijaintia tai käyttää pistorasian pölysuojusta.

Innehåll

Viktiga säkerhetsinstruktioner 657
Återvinning 659
Elektromagnetiska fält (EMF) 659
Garanti och support 660
Introduktion 661
Allmän beskrivning 662
Beskrivningar av funktioner 664
Före första användningen 665
Förberedelser före första användning 666
Tillagningsanvisningar 667
Tillagning i dubbel panna 667
Tillagning i en panna 671
Rengöring 696
Använda de automatiska rengöringsprogrammen 696
Allmän rengöring 706
Tillbehör 708
Förvaring 713
Felsökning 713

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.



Fara

- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- 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.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.
- Sladdförvaringen måste ha monterats på enheten före första användningen. Ta aldrig bort sladdförvaringen.

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.
- Den här apparaten kan användas av barn som är 8 år och äldre och av personer med olika funktionshinder, eller som inte har kunskap om hur apparaten används, så länge de övervakas och får instruktioner angående säker användning och förstår riskerna som medföljer.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll 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 15 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.
- Var försiktig när du öppnar locket när du ångkokar mat så att du inte bränner dig på ångan.
- Det oanvända facket är alltid varmt även om det är det andra facket som används.

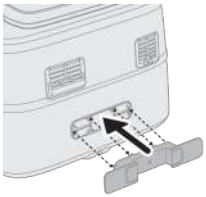


- Fack i apparaten som inte används kan bli varma när det andra facket används och du rekommenderas att ha alla lådor på plats även när endast ett fack används, och öppna/ta bort det endast när det behövs för att fylla på lådan.
- Placera inte apparatens ångfönster mot eluttaget.

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 inte ur kontakten direkt efter att tillagningen är klar.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.

- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna.
- Ta bort brända rester. 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.



- Sladdhållaren fungerar som en distansanordning då den skapar ett avstånd mellan enheten och väggen för att förhindra värmeackumulering. Ta inte bort den här distansanordningen.
- Genomför avkalkningsprocessen när avkalkningsikonen tänds.
- Placera apparaten 20 cm från väggen och se till att luftutloppet inte är placerat direkt framför uttaget. Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.
- Vid normal användning måste god ventilation säkerställas runt produkten.
- Om ånga samlas inuti eller runt ångöppningen torkar du av den med en mjuk, torr trasa.
- Om det finns kondensvatten på det lediga uttaget rekommenderar vi att du justerar apparatens position eller använder uttagets dammskydd för att undvika att kondens samlas i lediga uttag.

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.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Garanti och support

Versuni Netherlands B.V., registrerat på Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, erbjuder två års garanti på den här produkten efter inköpsdatum (eller leveransdatum, om senare). Denna garanti gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Om du vill ha mer information, köpa reservdelar eller åberopa garantin kan du besöka vår webbplats **home.id/warranty**.

Introduktion

Grattis och välkommen till Philips-familjen!

Genom att registrera din produkt på **www.philips.com/welcome** kan du dra nytta av den support vi erbjuder.

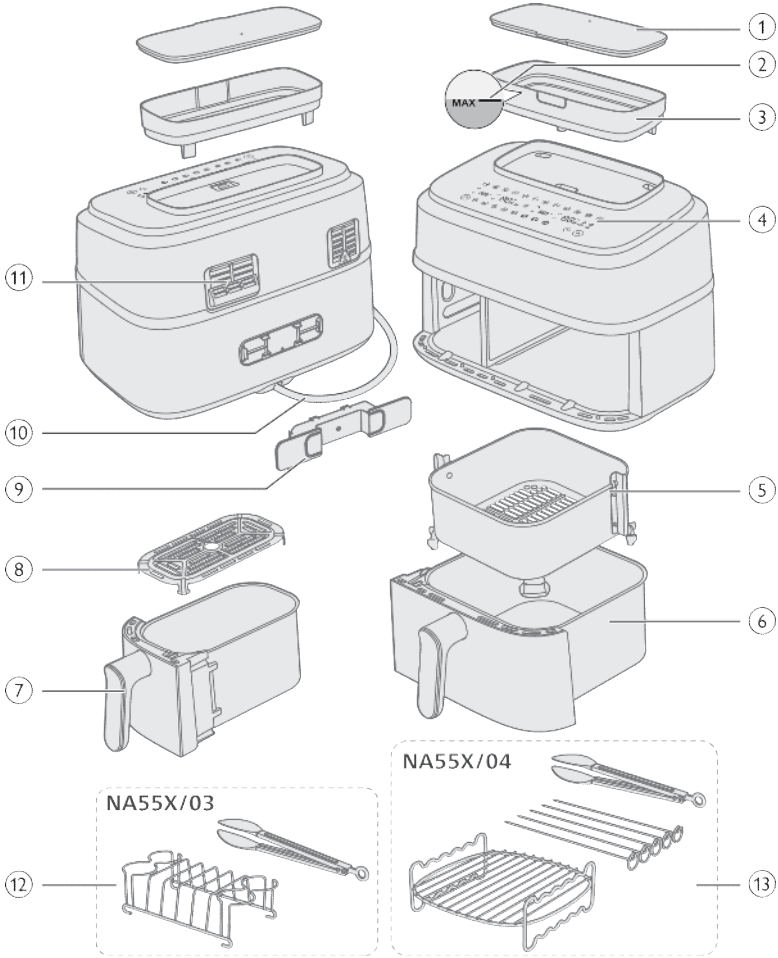
Med Airfryern med dubbla korgar och ångfunktion kan du tillaga två ingredienser med olika tillagningsmetoder, så att båda är klara samtidigt. Två korgar för fritering, bakning, rostning och grillning, där den stora även har utrustning för ångkokning. Få perfekt tillagade måltider med RapidAir Plus och Air Steam-teknik.

Airfryern är dessutom utrustad med självrengöringsprogram, som ångrengöring och avkalkning. Ångrengöring kan göra det lättare att få bort ansamlat fett från den stora pannan och runt värmeröret. Avkalkningsfunktionen avlägsnar kalk ur apparatens vattensystem och förlänger livstiden.

Den kan användas med Home ID-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.

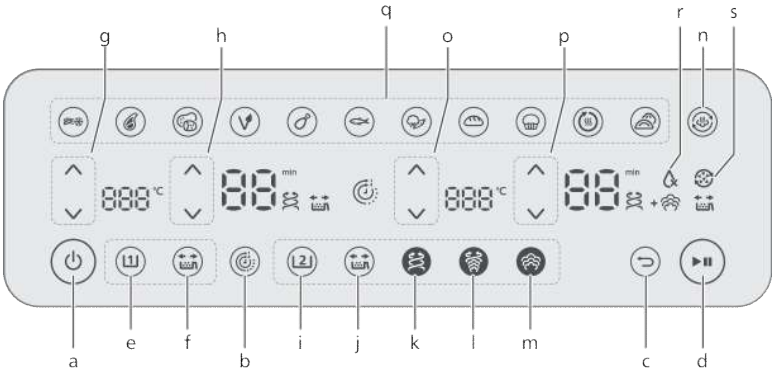
Allmän beskrivning



Huvuddelar

1	Vattenbehållarlock	8	Bottenplatta för den lilla pannan
2	Markering för MAX-vattennivå	9	Sladdhållare
3	Vattenbehållare	10	Nätkabel
4	Kontrollpanel	11	Luftutblås
5	Korg till stor panna	12	Frukostkit (endast NA55X/03)
6	Stor panna	13	Dubbla lager med spett (endast NA55X/04)
7	Liten panna		

Kontrollpanel



a På/av-knapp
b Tidsfunktion
c Bakåtknapp
d Start/paus-knapp

Kontrollknappar för den lilla pannan

e Knapp för den lilla pannan
f Knapp för påminnelse om skakning
g Knappar för temperaturstyrning
h Knappar för tidsstyrning

Kontrollknappar för den stora pannan

i Knapp för den stora pannan
j Knapp för påminnelse om skakning
k Knapp för luftfriteringsfunktion
l Knapp för ångkoknings-/och luftfriteringsfunktion
m Knapp för ångkokningsfunktion
n Knapp för ångrengöringsfunktion
o Knappar för temperaturstyrning
p Knappar för tidsstyrning
q Förinställningsknappar
r Indikering för ”Inget vatten”
s Ikon för avkalkningspåminnelse

Beskrivningar av funktioner



Vattenbehållare

Airfryern har en vattenbehållare högst upp. Markering för MAX-vattennivå är cirka 800 ml och syns både framifrån och bakifrån. Överskrid inte den nivån, annars kan vatten läcka ut.

Håll vattenbehållaren med båda händerna när du fyller på och stäng locket innan du flyttar den, för att undvika spill. Töm vattenbehållaren efter varje tillagningscykel för att förhindra ansamling av kalk.



Tidsfunktion

Synkroniserar automatiskt tillagningstiden så att båda pannorna är klara samtidigt, även om tillagningstiderna skiljer sig åt.



Tillbaka knapp

Använd tillbakaknappen om du väljer fel snabbval/funktion.



Skakningspåminnelse

Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att aktivera eller inaktivera varningar om att skaka eller vända på maten två gånger under tillagning för ett jämnare resultat. Du hör ett ”pip” och ser en blinkande skakikon bredvid tidsdisplayen.



Luftfriteringsfunktion

RapidAir Plus-teknik med en unik, stjärnformad utformning cirkulerar varm luft runt och genom maten, så att tillagningen blir lika jämn på både insidan som utsidan.



Ångkoknings- och luftfriteringsfunktion

Endast stora pannan: Med RapidAir Plus med Air Steam-teknik får du både försiktig ångkokning och luftfriteringens krispighet.



Ångkokningsfunktion

Endast stora pannan: Vår Air Steam-teknik ger en bra ångkokning av grönsaker, fisk, dumplings eller bakverk, med en mör och god konsistens utan att det blir klistrigt eller vattnigt.



Ikon för indikeringen Inget vatten

Det är ikonen på den högra sifferdisplayen. När den blinkar och ett ”pip” hörs betyder det att det inte finns något vatten i behållaren eller att behållaren inte sitter ordentligt på plats. Fyll behållaren med vatten och se till att den sitter på plats. Tryck sedan på stop-/startknappen så släcks tecknet.



Ångrengöringsfunktion

Endast stora pannan: Tryck på ångrengöringsknappen en gång för att börja göra rent den högra kammaren och lösa upp fettrester i pannan och runt värmaren. Mer information finns i kapitlet ”Rengöring – Ångrengöring”.



Avkalkningsfunktion

Endast för stora pannan: Tryck på ångrengöringsknappen i minst 3 sekunder tills avkalkningsikonen blinkar. Mer information finns i kapitlet ”Rengöring – Avkalkning”.



Pausa tillagningen

Tryck på start/paus-knappen eller sätt tillbaka pannan/korgen för att återuppta tillagningen.

Snabbval

Snabbvalen nedan är tillagningsprogram som ger rekommendationer vad gäller temperatur och tillagningstid baserat på en viss mängd livsmedel. Mer information finns i kapitlet Använda ett snabbval.

Frysta potatis-baserade snacks	Köttbit	Färsk potatis	Veganskt	Kycklingklubbor	Fisk
Grönsaker	Bröd	Muffins/ Mjuk kaka	Uppvärmning	Dumplings	

Ljud från apparaten

Apparaten kan ge ifrån sig ett ljud när den används. Det är normalt och kommer från pumpen och fläkten.

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

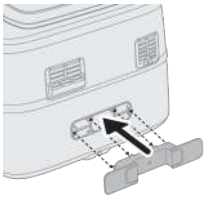
Viktigt

- **Airfryern kan avge viss rök och lukt vid första användningstillfället. Det bör försvinna efter några minuter.**
- **Följ kapitlet ”Rengöring” för att rengöra apparaten noggrant innan du använder den för första gången.**

1 Ta bort allt förpackningsmaterial.

2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.

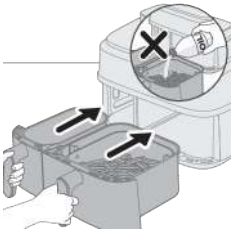
3 Rengör apparaten noggrant före första användning (se kapitlet ”Rengöring”).



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.**



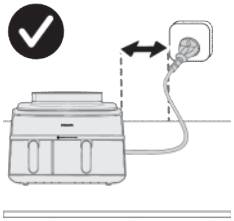
Varning

- **Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, frityrolja eller annan vätska.**
- **Vidrör inte varma ytor. 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.**

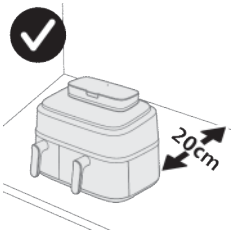
Förberedelser före första användning

Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmetålig yta.

Anteckning



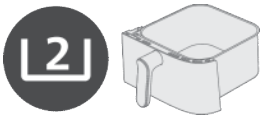
- Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.
- Placera inte Airfryern bredvid en annan matlagningsapparat, nära köksväggen eller under ett köksskåp eftersom varm ånga kan kondensera och rinna nedför ytorna.
- Vid normal användning måste god ventilation säkerställas runt produkten.



- Vid användning släpps ånga ut från utblåset. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåset. Placera apparaten 20 cm från väggen och se till att luftutloppet inte är placerat direkt framför uttaget.

Tillagningsanvisningar

Det finns olika tillagningsfunktioner för vänster och höger panna. Du kan välja motsvarande panna för önskad tillagningsfunktion.

	Tillagningsläge		
	Luftsteka	Ångkoka och luftsteka	Ångkoka
Liten panna 	✓	✗	✗
Stor panna 	✓	✓	✓

Se till att det finns tillräckligt med vatten i behållaren innan du använder funktionen för att ångkoka eller ångkoka och luftsteka.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

Överskrid inte markeringen för maximal vattennivå på vattenbehållaren.

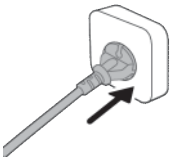
Töm vattenbehållaren efter tillagning.

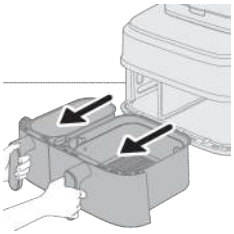
Tillagning i dubbel panna

Tillagning med tidsfunktion

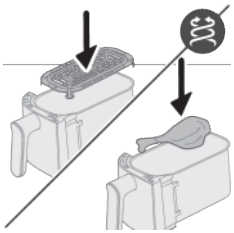
Om du ska tillaga två olika typer av ingredienser med olika funktioner, temperaturer och tillagningstider kan du använda **tidsfunktionen**, så blir båda pannorna klara samtidigt.

1 Sätt i kontakten i vägguttaget.

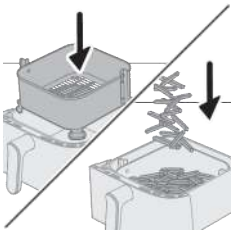




2 Ta ut båda pannorna ur apparaten genom att dra i handtaget.



3 Lägg i bottenplattan i den lilla pannan.

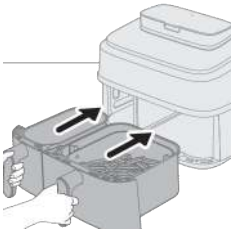


4 Lägg korgen i den stora pannan.

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.
- Det är normalt att behöva använda lite kraft för att lägga i korgen i pannan.

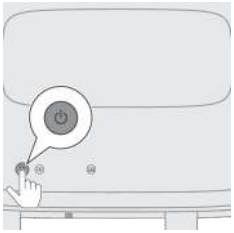
5 Lägg ingredienserna i korgarna.



6 För tillbaka pannorna i Airfryern.

Varning

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**

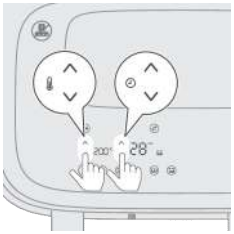


7 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



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.

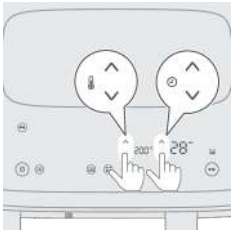


10 Välj den stora pannan.



11 Välj önskad tillagningsfunktion: luftfritera, ångkoka eller ångkoka och luftfritera.

Fyll vattenbehållaren till markeringen för MAX-nivå innan du väljer funktionen ångkoka eller ångkoka och luftfritera.



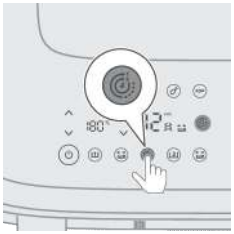
12 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur.

Du kan justera tillagningstemperaturen om du väljer funktionen luftfritera eller ångkoka och luftfritera. För ångkokning är temperaturen inställd på 100 ℃ och är inte justerbar.

Se livsmedelstabellen i kapitlet ”Tillagning i en panna” för förslag på mängd, temperatur och tillagningstid.



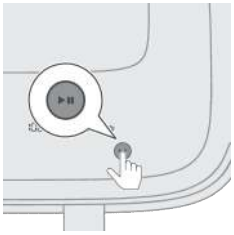
13 Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen.



14 Tryck på tidsfunktionsknappen för att se till att båda rätterna är klara samtidigt.

Du kan hoppa över det steget om du tillagar två ingredienser med olika funktioner, temperaturer och tillagningstider, som inte behöver vara klara samtidigt.

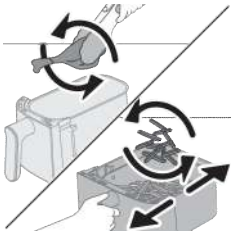
Om du justerar tiden för en panna under tillagningen så avaktiveras **tidsfunktionen** och båda pannorna fungerar separat. Aktivera **tidsfunktionen** igen genom att trycka på start/paus-knappen. Tryck sedan på **tidsfunktionsknappen** som visas. Tryck slutligen på start/paus-knappen igen för att återuppta tillagningen.

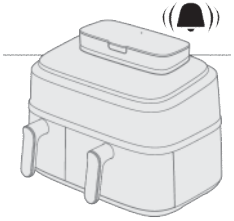


15 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.

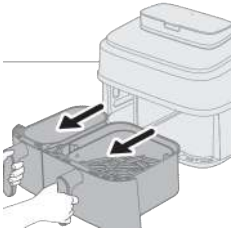


16 När du hör ljudsignalen för påminnelse om skakning tar du ur pannan med korgen och skakar den över diskhon. För sedan tillbaka pannan i apparaten.





17 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



18 Dra ut pannorna och kontrollera om ingredienserna är klara.

Om de inte är det för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.

19 Ta försiktigt ut ingredienserna (till exempel pommes fritesen) ur pannan med en grilltång.

Anteckning

- Tryck på start/paus-knappen för att pausa båda pannorna. Tryck igen för att fortsätta tillagningen i båda pannorna.
- Om du bara vill pausa en panna markerar du den pannan först och trycker sedan på start/paus-knappen. Tryck igen för att fortsätta tillagningen i den pannan.
- Du kan använda ett snabbval i en panna och manuella inställningar i den andra.
- Apparaten pausar automatiskt när du drar ut en panna och återupptar tillagningen när du sätter tillbaka den.

Anvisningar om olika tillagningsfunktioner finns i motsvarande avsnitt i kapitlet ”Tillagning i en panna”.

Tillagning i en panna

Välj den lilla pannan om du vill luftfritera en liten mängd.

Välj den stora pannan om du vill luftfritera, ångkoka och luftfritera eller ångkoka en stor mängd.

Anvisningarna nedan är för den stora pannan.

Anteckning

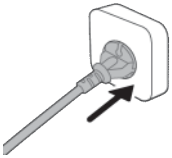
- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.

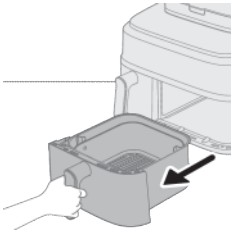
- Beroende på vilka ingredienser som tillagas kan du försiktigt hälla av överflödig olja eller fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar eller sätter tillbaka korgen. Ställ korgen på en värmeresistent yta och använd ugnsvantar när du häller av överflödig olja eller fett. Sätt sedan tillbaka korgen i pannan.

Luftfriteringsfunktion

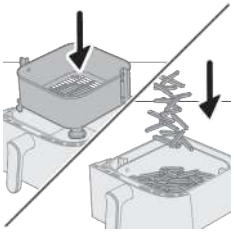
Luftfritering i stor panna enligt livsmedelstabell

1 Sätt i kontakten i vägguttaget.





2 Ta bort den stora pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.

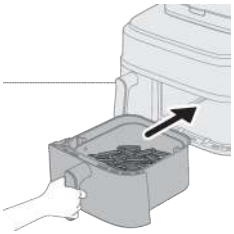


3 Lägg korgen i den stora pannan.

4 Lägg ingredienserna i korgen.

Anteckning

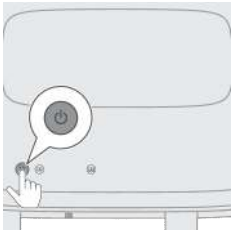
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se "Livsmedelstabell" för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och överfyll inte korgen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



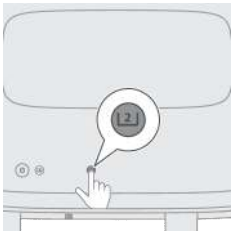
5 Skjut tillbaka pannan i Airfryern.

Varning

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**



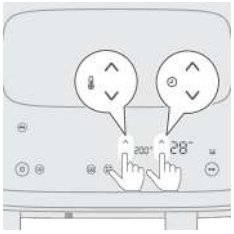
6 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



7 Välj den stora pannan.



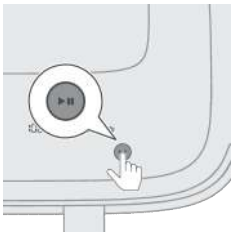
8 Välj luftfriteringsknappen.
Tids- och temperaturindikeringen på höger sida börjar då blinka.



9 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur (se ”Livsmedelstabell”).



10 Tryck på knappen för påminnelse om skakning för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen om ingredienserna behöver skakas eller vändas (se ”Livsmedelstabell”).



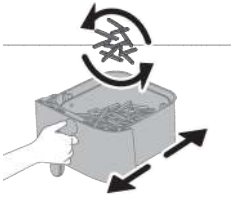
11 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsdisplayen slutar blinka.

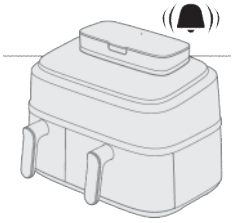
Anteckning

- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- Du kan ändra tillagningsinställningarna när som helst under tillagningsprocessen genom att klicka på uppåt- eller nedåtknapparna.

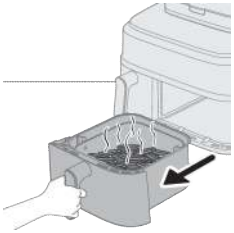


12 När du hör ljudsignalen om skakningspåminnelse drar du ut pannan med korgen och skakar den över diskhon. För sedan tillbaka pannan i apparaten.





13 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



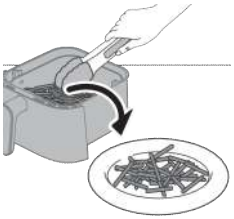
14 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

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.



15 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.**

Livsmedelstabell – stor panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm)	800 g	200 °C	28–31	- 7 x 7 mm tjocka - Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm) Stor portion	900 g/32 oz	200	29	- Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 14, 18, 21 och 25 minuter. - Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
Hemgjorda pommes frites	800 g/28 oz	180 °C	30–40	- 10 x 10 mm tjocka - Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	600 g	200 °C	10–20	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	600 g	200 °C	18–24	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs

Hamburgare	4 biffar	200 °C	15–20	-	Cirka 150 g per styck - Vänd halvvägs
Köttfärslimpa	1 200 g	150 °C	55–60	-	Använd baktillbehöret
Benfria köttkotletter	4 kotletter	200 °C	15–20	-	Cirka 150 g - Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunna korvar	10 stycken	200 °C	11–15	-	Cirka 50 g per styck - Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4 oz per styck)	4 stycken	180 °C	23	-	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst	4 stycken	180 °C	15–25	-	Cirka 200 g per styck - Vänd halvvägs
Hel kyckling	1200 g/42 oz	180 °C	50–60		
Hel fisk	3 stycken	180 °C	20–25	-	Cirka 300–400 g per styck
Fiskfilé	5 stycken	160 °C	25–32	-	Cirka 200 g
Blandade grönsaker	1000 g/35 oz	180 °C	22	-	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller rör runt det som tillagas efter 11 och 17 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
Muffins (cirka 40 g/styck)	6 stycken	160 °C	13		

Mjuk kaka	500 g/18 oz	150 °C	35–40	-	Använd XL-tillagnings- och bakkärlet. Kontrollera att kakan är klar innan du tar ut den
Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g/2,1 oz)	4 stycken	180 °C	8		
Veganskt	12 stycken	180 °C	12–15	-	Färska veganska snacks, som falafel
				-	Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Hembakat bröd	550 g	150 °C	33–35	-	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



Livsmedelstabell – liten panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Tunna frysta pommes frites	300 g	200 °C	28–30	- 7 x 7 mm tjocka - Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Tunna frysta pommes frites (7x 7 mm) Stor portion	670 g/24 oz	200	48	- Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller vänd det som tillagas manuellt efter 21, 27, 34 och 40 minuter. - Skaka fyra gånger under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner pommes frites.
Hemgjorda pommes frites	300 g/11 oz	180 °C	30–38	- 10 x 10 mm tjocka - Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Frysta kycklingnuggets	300 g	200 °C	20–22	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Frysta vårrullar	300 g	200 °C	20–23	- Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Hamburgare	300 g	200 °C	21–24	- Cirka 150 g per styck - Vänd halvvägs

Benfria köttkotletter	300 g/11 oz	200 °C	20–22	-	Cirka 150 g per styck - Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Tunna korvar	6 stycken	200 °C	13–17	-	Cirka 50 g per styck - Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingklubbor (cirka 125 g/4 oz per styck)	4 stycken	180 °C	29	-	Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst	3 stycken	180 °C	20–25	-	Cirka 200 g per styck - Vänd halvvägs
Hel fisk	1 st.	180 °C	24–26	-	Cirka 300–400 g per styck
Fiskfilé	2 stycken	160 °C	25–32	-	Cirka 200 g per styck
Blandade grönsaker (grovhackade)	800 g/28 oz	180	24	-	Stäng av skakningspåminnelsen och skaka eller rör runt det som tillagas efter 12 och 18 minuter under tillagningen för optimalt tillagningsresultat för stora portioner blandade grönsaker.
Muffins (cirka 40 g/styck)	5 stycken	160 °C	18		

Förbakat bröd/förbakade frallor (cirka 60 g/2,1 oz)	3 stycken	180	8	
Veganskt	12 stycken	190 °C	15–18	- Färska veganska snacks, som falafel - Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden

Luftfritering med ett snabbval i stor panna

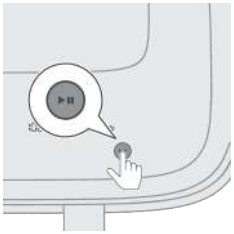
1 Följ steg 1 till 8 i kapitlet "Luftfritering i stor panna enligt livsmedelstabell".

2 Välj snabbvalet.



Tips:

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller avmarkerar snabbvalsknappen och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.

Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

Se tabellen nedan för föreslagen mängd livsmedel enligt standardtillagningstiden.

Snabbval – Stor panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Anteckning
Frysta potatisbaserade snacks		800 g	200 °C	28 min	- Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Köttbit (som biff eller fläskkotletter)		600 g/21 - oz	200 °C	20 min	- Skivor som är 2–2,5 cm tjocka, 200 g per skiva. - Upp till fyra benfria köttkotletter. - Vänd en gång
Veganskt (dvs. färska veganska snacks, som falafel)		12 stycken	180 °C	12 min	- 40 g styck Färska veganska snacks, som falafel Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden.
Ugnsrostad potatis		800 g	180 °C	30 min	- Använd mjölig potatis - 10 x 10 mm tjocka - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja. - Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden.
Kycklingklubbor (dvs. fågel)		8–10 st.	180 °C	32 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba - Skaka, vänd eller rör om under tiden.
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		600 g/21 - oz	180 °C	23 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		1 000 g	180 °C	22 min	- Grovhackade - Blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök)
Mjuk kaka		500 g	140 °C	35 min	- Använd XL-baktillbehöret (199 x 189 x 80 mm) för den stora pannan.

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Anteckning
Bröd		500 g/17 - oz	180 °C	35 min	- 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.
Uppvärmning		-	160 °C	5 min	- Justera tiden efter livsmedelstyp och mängd



Snabbval – Liten panna

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Anteckning
Frysta potatisbaserade snacks		300 g	200 °C	30 min	- Potatisbaserade frysta snacks som frysta pommes frites, potatisklyftor, räfflade pommes frites osv. Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Köttbit (som biff eller fläskkotletter)		400 g/14 - oz	200 °C	22 min	- Skivor som är 2–2,5 cm tjocka, 200 g per skiva. - Upp till fyra benfria köttkotletter. - Vänd en gång
Veganskt (dvs. färska veganska snacks, som falafel)		8 stycken	190 °C	15 min	- 40 g styck Färska veganska snacks, som falafel Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Ugnsrostad potatis		300 g	180 °C	35 min	- Använd mjölig potatis - 10 x 10 mm tjocka - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja. - Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden.
Kycklingklubbor (dvs. fågel)		4–5 st.	180 °C	36 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba - Skaka, vänd eller rör om under tiden

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Tempera-tur (stan-dard)	Tid (standard)	Anteckning
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		300 g	180 °C	25 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		400 g/14 - oz	180 °C	25 min	- Grovhackade - Blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök)
Muffins		6 stycken	150 °C	20 min	- Använd muffinsformarna för en liten korg
Bröd		300 g	160 °C	40 min	- Använd baktillbehöret
Uppvärmning		-	170 °C	6 min	- Justera tiden efter livsmedelstyp och mängd

Tips: Varmhållning

- 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.

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du goda hemlagade pommes frites i Airfryern:

- För den stora pannan behöver du 800 g/28 oz och för den lilla pannan behöver du 300 g/11 oz 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/28 oz 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.

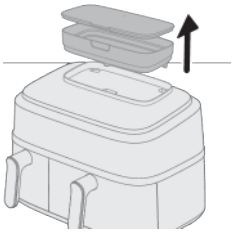
Anteckning

- Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

6 Lägg stavarna i korgen.

Ångkoknings- och luftfriteringsfunktion

Ångkokning och luftfritering enligt livsmedelstabell



1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.

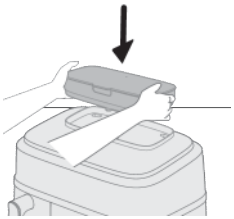
2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.





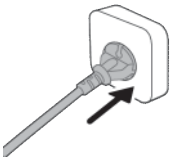
3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.

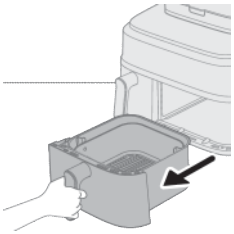


4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

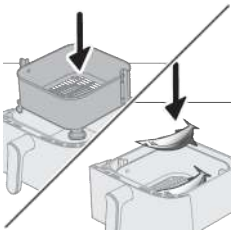
Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkoknings- och luftfriteringsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.

5 Sätt i kontakten i vägguttaget.





6 Ta bort den stora pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.

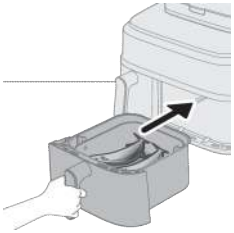


7 Lägg korgen i den stora pannan.

8 Lägg ingredienserna i korgen.

Anteckning

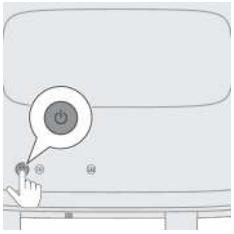
- Din Airfryer kan tillaga en stor mängd ingredienser. Se Livsmedelstabell för rätt kvantiteter och ungefärliga tillagningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet Livsmedelstabell och överfyll inte korgen eftersom det kan påverka slutresultatets kvalitet.



9 Skjut tillbaka pannan i Airfryern.

Var försiktig

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**



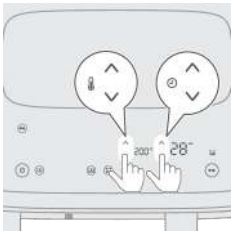
10 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



11 Välj den stora pannan.



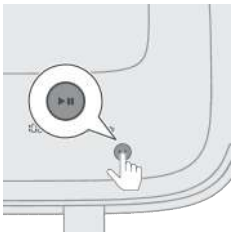
12 Välj ångkoknings- och luftfriteringsfunktionen.
Tids- och temperaturindikeringen på höger sida börjar då blinka.



13 Tryck på temperatur upp/ned-knappen och tid upp/ned-knappen för att välja önskad tid och temperatur (Se livsmedelstabellen nedan).



14 Tryck på skakningspåminnelseknappen för att bli påmind om att skaka maten under tillagningsprocessen vid behov.



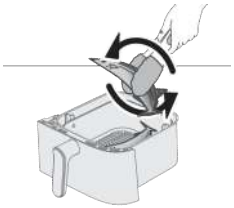
15 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

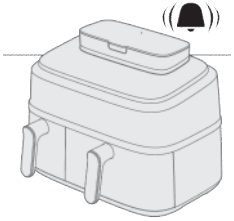
Anteckning

- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- Om temperaturen och tiden på displayen lyser med fast sken och inte blinkar betyder det att apparaten fungerar som normalt. Efter 20 sekunders tillagning kan du höra motorn/fläkten och ånga kan komma från maskinens baksida.
- Du kan ändra tillagningsinställningarna när som helst under tillagningsprocessen genom att klicka på uppåt- eller nedåtknapparna.

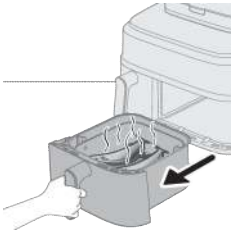


16 När du hör ljudsignalen om skakningspåminnelse drar du ut pannan med korgen och skakar den över diskhon. För sedan tillbaka pannan i apparaten.





17 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



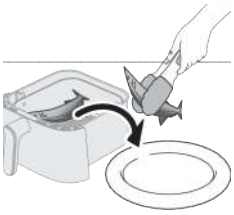
18 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

Var försiktig

- **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.



19 Ta försiktigt ut ingredienserna ur pannan med en grilltång.

Var försiktig

- **Luta inte pannan när du tar ut ingredienserna eftersom korgen kan trilla ut och vattenstänk kan uppstå.**
- **Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**

Livsmedelstabell – stor panna

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Ugnsrostad potatis	800 g/28 oz	180 °C	26–35	- Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Kycklingklubbor	10 stycken	180 °C	27–30	- Cirka 125 g per styck - Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Kycklingbröst	4 stycken	160 °C	20–22	- Cirka 200 g per styck - Tillsätt 20 g rapsolja
Hel fisk	3 stycken	200 °C	18–21	- Cirka 300–400 g per styck - Skaka, vänd eller rör om halvvägs
Fiskfilé	5 stycken	160 °C	20–21	- Cirka 200 g - Tillsätt 20 g rapsolja
Blandade grönsaker	1 000 g	200 °C	19–21	- Ställ in tillagningstiden efter smak - Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden
Blomkål	600 g/21 oz	160 °C	19–21	- Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden - 10 g rapsolja
Morötter	600 g/21 oz	180 °C	19–21	- Skaka, vänd eller rör om 2 gånger under tiden - 10 g rapsolja

Hembakat bröd	550 g/19 oz	180 °C	30–35	- 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
Dumplings	400 g/14 oz	160 °C	15–18	
Hel kyckling	1 200 g/42 oz	180 °C	50–60	

Ångkoka och luftfritera med snabbval

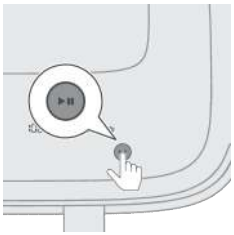
1 Följ steg 1 till 12 i kapitlet "Ångkoknings- och luftfriteringsfunktion – Ångkoka och luftfritera enligt livsmedelstabell".



2 Välj snabbvalet.

Tips

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller avmarkerar snabbvalsknappen och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

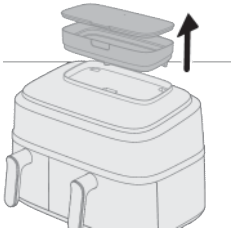
Snabbvalstabell

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Anteckning
Ugnsrostad potatis		800 g /28 - oz	180 °C	26 min	- Använd mjölig potatis - 10 x 10 mm tjocka - Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt ¼ till 1 msk olja - Skaka, vänd eller rör om 2–3 gånger under tiden
Kycklingklubbor (dvs. fågel)		8–10 st.	180 °C	27 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba - Skaka, vänd eller rör om under tiden
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		600 g/21 - oz	200 °C	18 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		550 g/19 - oz	160 °C	19 min	- Hårda grönsaker som broccoli/blomkål - Skakningspåminnelsen är aktiverad som standard och påminner dig om att skaka pannan två gånger under tillagningen. - Om du tillagar blandade grönsaker (aubergine, zucchini, paprika, lök) bör du justera temperaturen till 200 ℃
Bröd		500 g/17 - oz	180 °C	30 min	- 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
Dumplings		400 g/14 - oz	160 °C	15 min	-
Uppvärmning		-	150 °C	20 min	- Justera tiden efter livsmedelstyp och mängd

Ångkokningsfunktion

Ångkokning enligt livsmedelstabell



1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.



2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

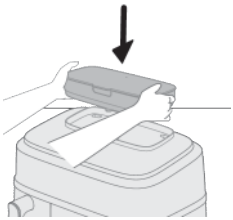
Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

Den mängd vatten som behövs för tillagning beror på typ av livsmedel och tillagningstid.

Du kan behöva fylla på vattenbehållaren om tillagningstiden är längre än 50 minuter.



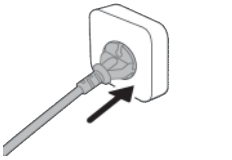
3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.

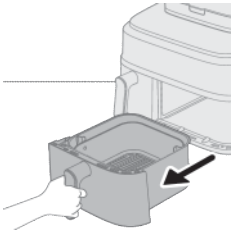


4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

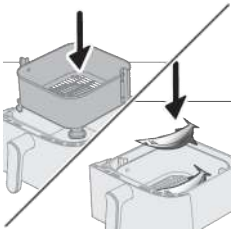
Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkokningsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.

5 Sätt i kontakten i vägguttaget.





6 Ta bort den stora pannan med korgen från apparaten genom att dra i handtaget.

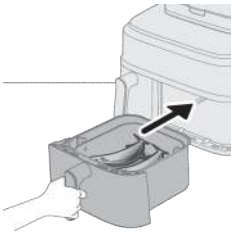


7 Lägg korgen i den stora pannan.

8 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.



9 Skjut tillbaka pannan i Airfryern.

Var försiktig

- **Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.**



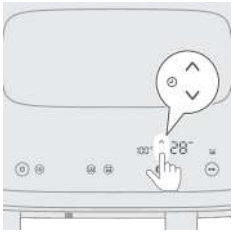
10 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen.



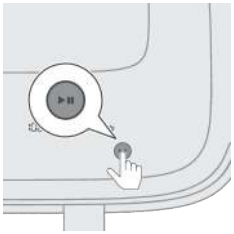
11 Välj den stora pannan.



12 Välj ångkokningsfunktionen.
Tiden på höger sida börjar blinka.



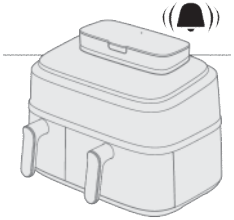
13 Tryck på knappen för att öka eller sänka tiden för att välja önskad tid.



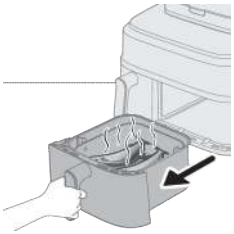
14 Tryck på start-/pausknappen för att starta tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

Anteckning

- Den sista tillagningsminuten räknar ned i sekunder.
- Om temperaturen och tiden på displayen lyser med fast sken och inte blinkar betyder det att apparaten fungerar som normalt. Efter 20 sekunders tillagning kan du höra motorn/fläkten och se ånga komma från maskinens baksida.
- Du kan ändra tillagningsinställningarna när som helst under tillagningsprocessen genom att klicka på uppåt- eller nedåtknapparna.



15 När timerklockan ringer betyder det att tillagningen är färdig.



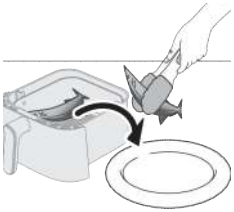
16 Dra ut pannan och kontrollera om ingredienserna är klara.

Var försiktig

- **Airfryer-pannan är varm efter tillagningen. Placera den alltid på en värmetålig arbetsbänk (till exempel ett underlägg) när du tar bort pannan från enheten.**
- **Var försiktig när du tar ut korgen efter tillagningen då het ånga kan strömma ut.**

Anteckning

- Om ingredienserna inte är klara än för du in pannan i Airfryern igen. Lägg sedan till några minuter.



17 Ta försiktigt ut ingredienserna ur pannan med en grilltång.

Var försiktig

- **Luta inte pannan när du tar ut ingredienserna eftersom korgen kan trilla ut och vattenstänk kan uppstå.**
- **Efter tillagningen är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.**



Livsmedelstabell – stor panna

Ingredienser	Mängd livsmedel	Temperatur	Tid (min)	Anteckning
Färska potatiskuber	800 g/28 oz	100 °C	28–35	
Hel potatis	4 stycken	100 °C	45–55	- Cirka 250–300 g per styck
Kycklingklubbor	10 stycken	100 °C	30–40	- Cirka 125 g per styck
Hel fisk	3 stycken	100 °C	18–22	- Cirka 300–400 g per styck
Hårda grönsaker	550 g/19 oz	100 °C	10–14	- Som broccoli/blomkål
Dumplings	400 g/14 oz	100 °C	15–20	
Revbensspjäll	300 g	100 °C	30–35	- Använd tallrik i lämplig storlek
Ris	320 g/11 oz	100 °C	25–30	- Använd tillagningskärl, som bakkärl, silikonform osv. - Tillsätt 320 ml vatten, förhållandet ris/vatten ska vara 1:1,2
Kycklingbröst	4 stycken	100 °C	20–30	- Cirka 200 g per styck
Jams/sötpotatis	8 stycken	100 °C	45–60	- Cirka 100 g per styck

Ångkoka med snabbval

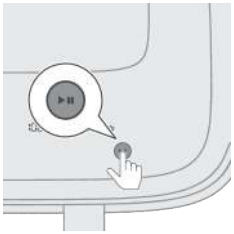
1 Följ stegen 1 till 12 i kapitlet ”Ångkokningsfunktion”.



2 Välj snabbvalet.

Tips

- Om du vill ändra till ett annat snabbval trycker du på tillbakaknappen eller avmarkerar snabbvalsknappen och väljer önskat snabbval.



3 Tryck på start-/pausknappen för att påbörja tillagningsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.

Snabbvalstabell

Tillagningstiden i tabellen är en vägledning för färska ingredienser. Justera tillagningstiden om resultatet inte blir det förväntade.

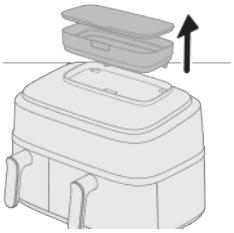
Snabbval	Ikon	Mängd livsmedel	Temperatur (standard)	Tid (standard)	Anteckning
Färsk potatis		800 g /28 - oz	100 °C	35 min	- Skär potatisen i kuber
Kycklingklubbor (dvs. fågel)		8–10 st.	100 °C	40 min	- 120 –130 g/4–5 oz för varje klubba
Fisk (dvs. fisk och skaldjur)		600 g/21 - oz	100 °C	20 min	- Hel fisk med skinn på cirka 300 g/11 oz
Grönsaker		550 g/19 - oz	100 °C	14 min	- Hårda grönsaker som broccoli/blomkål
Dumplings		400 g/14 - oz	100 °C	20 min	-

Rengöring

Använda de automatiska rengöringsprogrammen

Använda ångrengöringsfunktionen

Den hjälper till att lösa upp fettrester och rengöra den stora pannan. Programmet tar 20 minuter, varav 15 minuter är ångrengöring och 5 minuter är torkning av pannan.



1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.

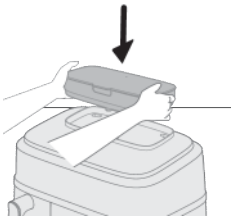


2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.

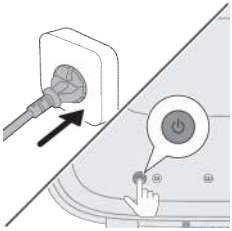


3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.

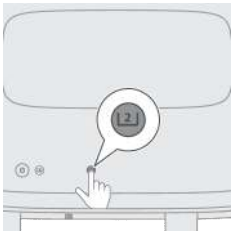


4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkokningsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.



5 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen



6 Välj den stora pannan.



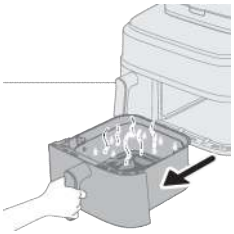
7 Tryck på ångrengöringsknappen för att börja rengöra höger kammare.
Tiden på höger sida börjar blinka.



8 Tryck på start-/pausknappen för att starta rengöringsprocessen.
Temperatur- och tidsindikeringen slutar blinka.



9 Efter 15 minuter hörs ett kontinuerligt pipljud och ångrengöringsikonen blinkar tills du tar ur pannan.
Det visar att rengöringsprocessen är slutförd och att 5 minuters torkning återstår.



10 Ta ur och töm pannan.



11 Skölj korgen och pannan för att få bort rester.

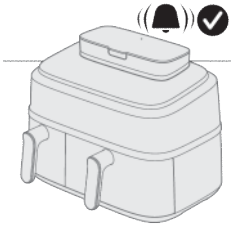
Om det finns fett kvar i pannan och korgen kan du rengöra dem med en svamp i diskmedel och vatten, och sedan skölja igen.

12 Torka bort upplöst fett runt värmaren med en disktrasa eller kökshandduk.

När luftfriteringsfunktionen eller ångkoknings- och luftfriteringsfunktionen används kan fett ansamlas runt värmaren. Regelbunden ångrengöring och avtorkning gör det lättare att hålla rent på insidan.



13 Sätt tillbaka pannan i apparaten så startar torkningsläget automatiskt.



14 Efter 5 minuters hörs en ljudsignal som anger att torkprogrammet är slutfört.

Tips

- Vi föreslår att du använder ångrengöringsfunktionen före första användningstillfället eller om du inte använt apparaten på länge, för att noggrant rengöra vattencirkuleringssystemet och höger kammare.

Anteckning

- När du startar ångrengörings- eller avkalkningsprogrammet kan det uppstå mer ånga från apparatens baksida än i ångkokningsläget, vilket leder till mer kondens på väggen. Innan du startar de här två programmen bör du se till att 1) luftutblåset inte är direkt riktat mot uttaget, 2) inga andra köksapparater finns bredvid maskinen, 3) maskinen står 20 cm från väggen, för att minska kondensen på väggen.

Använda avkalkningsfunktionen

Använda avkalkningsfunktionen

Ikonen blinkar var 10:e timme i ångkokningsläget, vilket visar att det är dags att köra avkalkningsprogrammet. Den här funktionen bidrar till att rengöra ansamling av kalk i apparatens vattensystem och förlänga dess livslängd.

Beroende på vilken programvaruversion apparaten har finns det två olika sätt att avkalka den på.

- (**Metod 1**) Endast vatten
- (**Metod 2**) Vatten + avkalkningsmedel

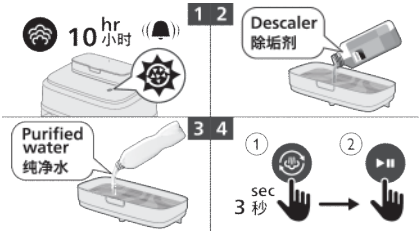
Se etiketten på apparaten och jämför den med tabellen nedan för att välja rätt avkalkningsmetod för din apparat.

Obs! Följ anvisningarna på etiketten på produkten för optimalt avkalkningsresultat. Kontakta servicecentret om du har några frågor.

(Metod 1) Använd metoden Endast vatten om du ser den här etiketten

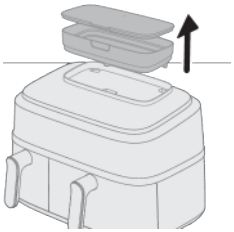


(Metod 2) Använd metoden Vatten + avkalkningsmedel om du ser den här etiketten



(1) Metoden med endast vatten

1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.



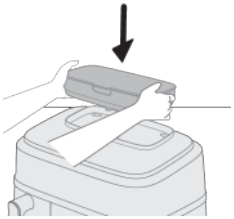
2 Fyll vattenbehållaren med vatten upp till **MAX**-vattennivån.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.



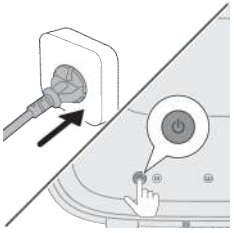


3 Se till att locket sitter ordentligt på vattenbehållaren för att undvika vattenläckage.

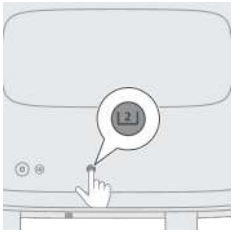


4 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkokningsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.



5 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen



6 Välj den stora pannan.

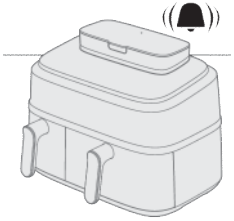


7 Håll in ångrengöringsknappen i mer än 3 sekunder tills avkalkningsikonen visas och blinkar.

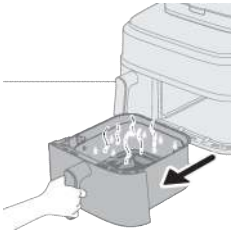
Tiden på höger sida börjar blinka.



8 Tryck på start/paus-knappen för att påbörja avkalkningen.
Tidsindikeringen slutar blinka.



9 Vänta 50 minuter tills du hör ett pip, som anger att programmet är klart.



10 Ta ur den stora pannan.



11 Häll bort smutsvattnet.

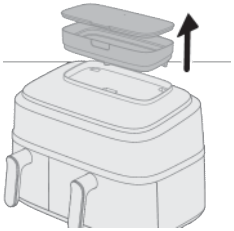
12 Diska pannan och korgen, skölj och torka. Torka tillagningskammaren med en torr trasa eller kökshandduk.

Använd ångrengöringsfunktionen för att skölja ur vattenkretsen på insidan och torka pannan.

Anteckning

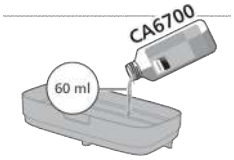
- När ikonen blinkar är det dags att genast avkalka. Annars kan kalk ansamlas i vattenkretsen så att den täpps igen.
- Om du vill avkalka senare kan du ignorera aviseringen. Du får en påminnelse igen nästa gång du sätter på Airfryern.
- Du får under inga omständigheter använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, sulfaminsyra eller ättiksyra (ättika) då det kan skada apparatens vattensystem och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt.
- Om vattnet där du bor är hårt kan du behöva avkalka apparaten oftare.

(2) Metoden med vatten + avkalkningsmedel



1 Ta bort vattenbehållaren från apparaten.

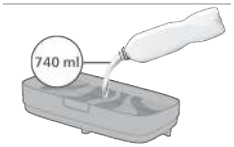
2 Fyll vattenbehållaren med 60 ml av Philips avkalkningsmedel CA6700.



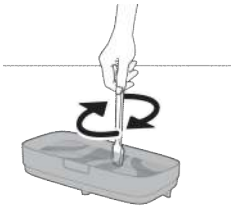
Obs! Philips avkalkningsmedel CA6700 medföljer inte i förpackningen. Köp separat för bästa möjliga avkalkningsresultat.

Obs! Om du vill avkalka apparaten rekommenderar vi att du använder Philips avkalkningsmedel CA6700/55 (finns att köpa i Philips onlinebutik). Apparaten måste avkalkas när ångkokningsfunktionen har använts i tio timmar. Om du tänker använda ett avkalkningsmedel baserat på citronsyra rekommenderar vi att du blandar 40 g citronsyrapulver av livsmedelskvalitet med 800 ml vatten för att få en avkalkningslösning. Garantin gäller inte om du inte avkalkar apparaten.

3 Fyll på vattenbehållaren med 740 ml vatten.



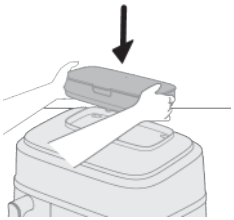
Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.



4 Blanda vattnet och avkalkningsmedlet ordentligt i vattenbehållaren.

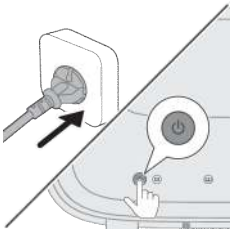


5 Sätt fast locket på vattenbehållaren.

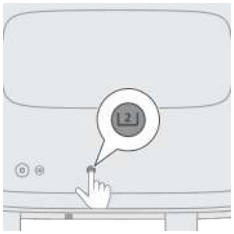


6 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.

Om vattenbehållaren inte sitter ordentligt på plats kan vattnet inte flöda till ånggeneratorn. Det får ikonen för "inget vatten" att börja blinka och märkliga ljud kan höras från fläkten och motorn. Ångkokningsfunktionen kan i sådana fall avaktiveras.



7 Slå på apparaten genom att trycka på på/av-knappen



8 Välj den stora pannan.



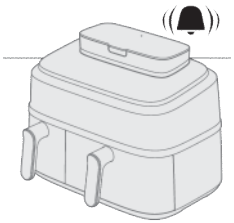
9 Håll in ångrengöringsknappen i mer än 3 sekunder tills avkalkningsikonen visas och blinkar.

Tiden på höger sida börjar blinka.

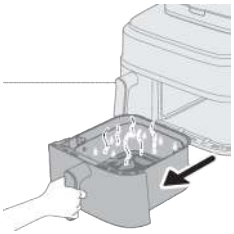


10 Tryck på start/paus-knappen för att påbörja avkalkningen.

Tidsindikeringen slutar blinka.



11 Vänta 50 minuter tills du hör ett pip, som anger att programmet är klart.



12 Ta ur den stora pannan.



13 Häll bort smutsvattnet.

Varning! Var försiktig när du hanterar den varma pannan.

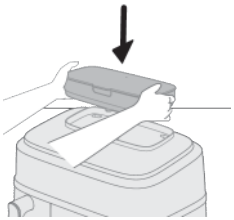


14 Häll ut eventuell kvarvarande avkalkningslösning som finns kvar i vattenbehållaren.

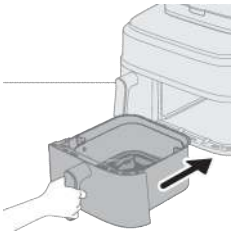


15 Fyll på vattenbehållaren endast med vatten.

Obs! Vi rekommenderar att du använder renat eller destillerat vatten om du bor i ett område med hårt vatten.



16 Placera vattenbehållaren i spåret högst upp på apparaten och tryck nedåt så att den sitter på plats.



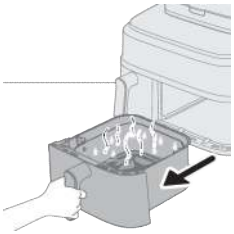
17 Sätt tillbaka pannan i apparaten.



18 Tryck på **start/paus**-knappen för att fortsätta avkalkningen.



19 Avkalkningsprocessen tar ytterligare sju minuter och avslutas när apparaten börjar pipa igen.



20 Ta ur den stora pannan.

21 Diska pannan och korgen, skölj och torka. Torka tillagningskammaren med en torr trasa eller kökshandduk.

Använd ångrengöringsfunktionen för att skölja ur vattenkretsen på insidan och torka pannan.

Anteckning

- När ikonen blinkar är det dags att genast avkalka. Annars kan kalk ansamlas i vattenkretsen så att den täpps igen.
- Om du vill avkalka senare kan du ignorera aviseringen. Du får en påminnelse igen nästa gång du sätter på Airfryern.

- Du får under inga omständigheter använda ett avkalkningsmedel baserat på svavelsyra, sulfaminsyra eller ättiksyra (ättika) då det kan skada apparatens vattensystem och inte lösa upp kalkavlagringarna ordentligt.
- Om vattnet där du bor är hårt kan du behöva avkalka apparaten oftare.

Allmän rengöring

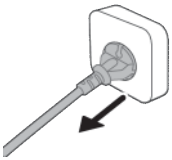
Varning

- **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.

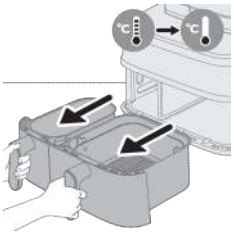
Om ånga samlas inuti eller runt ångöppningen torkar du av den med en mjuk, torr trasa.

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.

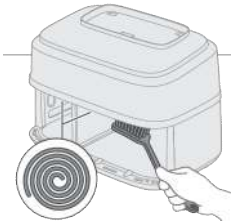
3 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se ”Rengöringstabell”).

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 (inklusive ångventilationsöppningen, ytan osv.) och insida 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.

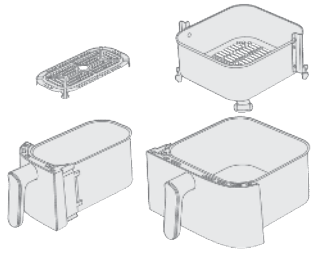
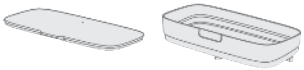
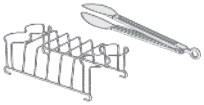
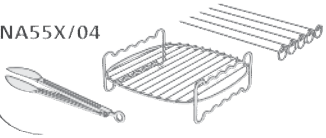
Anteckning

- 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.

Tips

- Om matrester har fastnat i pannan kan du använda det automatiska rengöringsprogrammet ”Ångrengöring” för att mjuka upp resterna och underlätta rengöringen (se ”Använda de automatiska rengöringsprogrammen”).

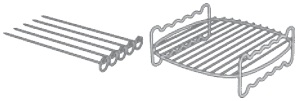
Rengöringstabell

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

Tillbehör

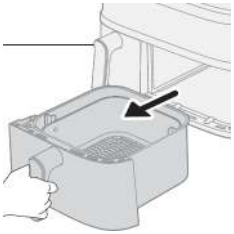
Använda de dubbla nivåerna

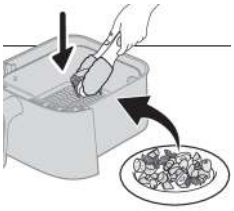
Följande modeller har det dubbla lagret och spettet: NA55X/03.



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.

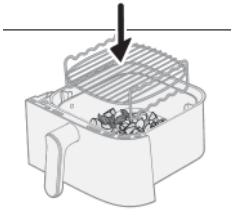




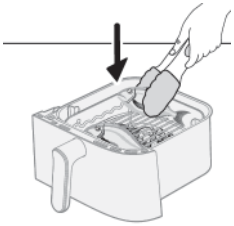
2 Lägg önskat livsmedel i korgen.

Anteckning

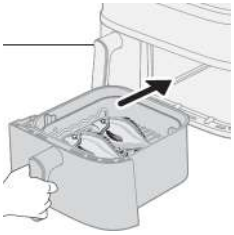
- Se livsmedelstabellen nedan för livsmedel som kan tillagas med det dubbla lagret.



3 Lägg det dubbla lagret ovanpå livsmedlen i korgen.



4 Lägg den andra portionen livsmedel på det dubbla lagret.



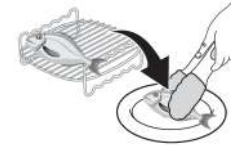
5 För in pannan i apparaten och justera tid och temperatur enligt följande tabell. Tryck på startknappen när du är klar.

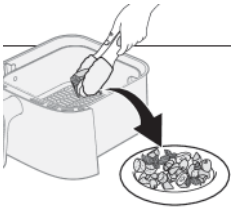
Rätter	Vikt (rå)	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Frysta kycklingnuggets	300 g/11 oz	17–20 min	180 °C	
Tunna frysta pommes frites	400 g/14 oz			
Frysta kycklingvingar	450 g/16 oz	16–20 min	200 °C	
Frysta kycklingburgare	350 g/12 oz			

Majskolvar	800–1 000 g/28–35 oz	24–28 min	180 °C	-	3 majskolvar
Klyftpotatis	500 g/18 oz				
Guldsparid	500–600 g/18–21 oz	18–20 min	200 °C	-	2 hela fiskar
Bakad potatis (delade i fyra delar)	350 g/12 oz				
Hela svampar	200 g/7 oz	12–14 min	200 °C		
Kungsräkor med skal	400 g/14 oz				
Grillad ost- eller tofumacka	250 g/9 oz	15–18 min	180 °C	-	Vänd den grillade ost- eller tofumackan efter halva tiden
Blandade grönsaker	500 g/18 oz				

Anteckning

- Det livsmedel som anges först i tabellen ska placeras på det dubbla lagrets övre lager och det andra livsmedlet på det nedre lagret.





1 När tillagningsprocessen är klar använder du ugnsvantarna och tängerna för att försiktigt ta ut maten ur korgen.

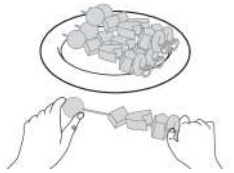
Varning

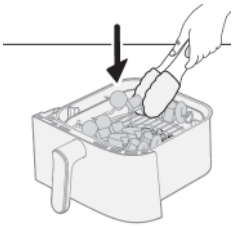
- **Var försiktig när du tar bort det dubbla lagret eftersom det blir varmt under tillagningen.**

Använda spettet

Spettet kan användas tillsammans med det dubbla lagret.

1 Trä på valt kött och valda grönsaker på spettet.

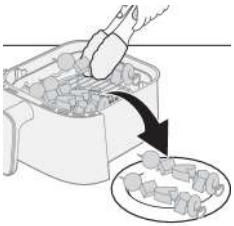




2 Lägg spetten i skårorna på det dubbla lagret.



3 För sedan tillbaka pannan i apparaten.
4 Ställ in tid och temperatur enligt tabellen och påbörja tillagningsprocessen.



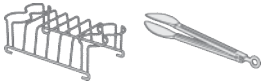
5 När tillagningen är klar använder du ugnsvantarna och tängerna för att försiktigt ta ut maten ur korgen.

Se tabellen för specifika rekommendationer gällande tillagningstider och tillagningstemperaturer.

Korgens innehåll	Portion	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
5 spett med mat	5 spett	15–18 min	180 °C	- Lägg de blandade grönsakerna längst ned i pannan och spetten ovanpå det dubbla lagret.
Blandade grönsaker	500 g			

Använda frukostkitet

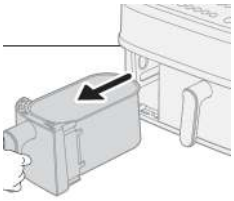
Frukostkitet levereras med följande modeller: NA55X/04.



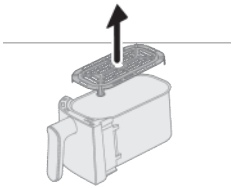
Frukostkitet gör att du kan tillaga upp till fyra egg och fyra rostbröd samtidigt.

Varning

- **Använd alltid tänger för att ta bort de tillagade äggen och rostbröden på ett säkert sätt så att du inte bränner dig.**



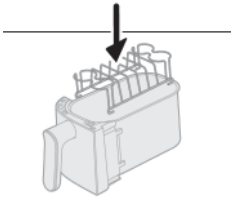
1 Ta ut den lilla pannan ur apparaten.



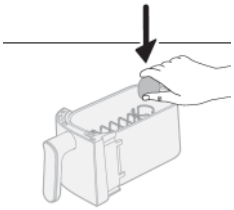
2 Ta ut bottenplattan ur pannan.

Anteckning

- Om bottenplattan inte tas bort kan det hända att rostbröden inte får plats i pannan.

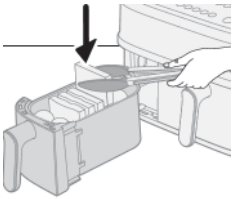


3 Lägg frukostkitet i den lilla pannan.



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.

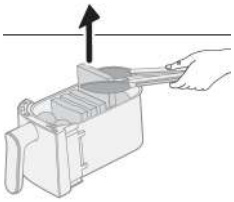
Frukostkit	Mängd	Tillagningstid	Temperatur	Anteckning
Hårdkokta ägg	4 ägg	10–12 min	180 °C	- Tillaga äggen först. Lägg dit rostbröden efter halva tillagningstiden.
Löskokta ägg	4 ägg	8–10 min		
Rostat bröd	5 stycken	5–6 min		



1 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.



2 När tillagningen är klar använder du tänger och tar försiktigt bort äggen och rostbröden.

Se livsmedelstabellen nedan för specifika tillagningstider och tillagningstemperaturer.

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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
		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.
	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.
	På/av-knappen var inte aktiverad än.	Använd tummen för att trycka på på/av-knappen, se till att vidröra hela knappen med fingret.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligt (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när 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.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	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.
	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.
Jag hör ett konstigt ljud inifrån apparaten.	Apparaten är utrustad med en fläkt, som är nödvändig för att transportera värmen till livsmedlen, samt en vattenpump, som är nödvändig för apparatens ångfunktion.	Ljudet är normalt och planerat. Om ljudet blir högre eller tydligt ändras ska du kontakta Philips supportcenter för ytterligare råd.
Det finns vatten i tillagningskammaren efter tillagning.	Airfryern producerar ånga under tillagningen. Ångan kondenserar på livsmedlen och på tillagningskammarens väggar. Det här vattnet stannar kvar i tillagningskammaren efter tillagning.	Det är normalt att en viss mängd vatten finns kvar i tillagningskammaren efter tillagning. Bara torka bort det med en fuktig, icke-slipande trasa.
blinkar alltid	Inget vatten i vattenbehållaren	Häll i vatten i vattenbehållaren.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats	Tryck ned vattenbehållaren i spåret så att den sitter på plats. Tryck sedan på start/paus-knappen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Vattenröret är blockerat	Kontakta kundtjänst i ditt land och be om hjälp.
blinkar alltid	Det här är en påminnelse om avkalkning	Utför avkalkningsprocessen. Se kapitlet Avkalkning.
Det kan uppstå kondens på väggen under ångkokning, ångrengöring, avkalkning	Det är normalt. Ånga kommer från ett luftutblås på höger sida och fläkten blåser den mot väggen	Placera apparaten 20 cm från väggen och placera inte luftutblåset på apparatens högra sida framför uttaget, för att undvika elproblem. Placera inga andra köksapparater nära det. Torka bort kondens med en trasa.
Maskinen verkar läcka	Läckage från apparatens inre delar (läckage från vattenrör osv.)	Kontakta kundtjänst i ditt land och be om hjälp.
	Apparaten har fått en spricka på grund av yttre kraft eller deformering	
	Läckage från vattenbehållaren	Ta ur vattenbehållaren och sätt tillbaka den ordentligt igen Kontrollera om det finns sprickor i vattenbehållaren. Kontakta kundtjänst i ditt land
Otillräcklig mängd ånga	Inte tillräckligt med vatten i vattenbehållaren	Kontrollera att det finns tillräckligt med vatten i behållaren.
	Vattenbehållaren sitter inte ordentligt på plats	Tryck ned vattenbehållaren i spåret så att den sitter på plats. Tryck sedan på start/paus-knappen.
	Vattentillförseln i spåret högst upp på maskinen är smutsigt/igentäppt	Rengör och skölj ur vattentillförseln.
	Ånggeneratorn är igentäppt eller läckage från ångröret	Om ånggeneratorn har använts länge kan den behöva kalkas av och rengöras. Starta avkalkningsprogrammet. Kontakta kundtjänst om det inte hjälper

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det hörs inget ljud från fläkten eller motorn när programmen för ångkokning, ångkokning och luftfritering, ångrengöring eller avkalkning startas, men temperatur- och tidsindikeringen är på och blinkar inte	Det är normalt. Apparaten fungerar.	Vänta mer än 20 sekunder och kontrollera fenomenet igen.
Kondensvatten på ledigt uttag under ångkokning, ångrengöring, avkalkning	Enheten är placerad för nära de lediga uttagen	Vi rekommenderar att du justerar apparatens position eller använder uttagets dammskydd för att undvika att kondens samlas i lediga uttag.

İçerik

Önemli güvenlik talimatları 719
Geri dönüşüm 721
Elektromanyetik alanlar (EMF) 722
Garanti ve destek 722
Giriş 723
Genel açıklama 724
İşlevlerin açıklaması 726
İlk kullanımdan önce 727
İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar 728
Pişirme talimatı 729
Çift tavada pişirme 729
Tek tavada pişirme 733
Temizlik 761
Otomatik temizleme programlarını kullanma 761
Genel temizlik 771
Aksesuarlar 773
Saklama 778
Sorun giderme 778

Önemli güvenlik talimatları

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.



Tehlike

- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- 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.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.
- İlk kullanımdan önce kablo bölmesi cihaza monte edilmelidir. Kablo saklama bölmesini hiçbir zaman çıkarmayın.

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.
- 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 15 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.
- Yiyecekleri buharda pişirirken, kapak açıldığında hızla dışarı çıkan buhardan kaynaklanabilecek yanıklardan kaçınmak için kapağı açarken dikkatli olun.
- Diğer bölme çalışıyor olsa bile boş bölme her zaman sıcaktır.

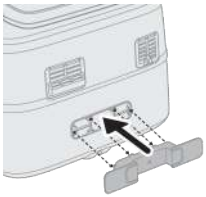


- Kullanılmayan cihaz bölmesi/gözü, diğer bölme/göz kullanımdayken ısınabilir; tek bir bölme/göz kullanımda olsa bile tüm çekmeceleri yerinde tutmanız ve yalnızca çekmeceyi doldurmak için gerekli olduğunda açmanız/çıkarmanız önerilir.
- Cihazın buhar penceresini prize bakacak şekilde konumlandırmayın.

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.
- Cihazın fişini, pişirme işlemi bittikten hemen sonra çekmeyin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin.
- Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı, metal kısımların kenarı ve sıçrama koruması sıcak olabilir.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Senkronize bitirme işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (bakteri üreyebilir).
- Pişmiş yiyecekleri hazneden boşaltırken dikkatli olun ve aksesuarların düşmemesine dikkat edin.



- Kablo tutucu aynı zamanda cihaz ile duvar arasında bir mesafe oluşturarak ısı birikimini önleyen bir ara parça görevi görür. Bu ara parçayı asla çıkarmayın.
- Kireç temizleme simgesi yandığında kireç temizleme işlemine devam edin.
- Cihazı duvardan 20 cm uzağa yerleştirin ve hava çıkışını doğrudan prizin önüne yerleştirmeyin. Sıcak buhar yoğunlaşıp yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.
- Normal kullanımda, ürünün çevresindeki havalandırmanın iyi olduğundan emin olunmalıdır.
- Buhar deliğinin içinde veya çevresinde buhar birikirse yumuşak ve kuru bir bezle silin.
- Boş prizde yoğuşma suyu varsa buralarda yoğuşma birikmesini önlemek için cihazın konumunu ayarlamanız veya priz toz kapağı kullanmanız önerilir.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Garanti ve destek

Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL adresinde kayıtlı Versuni Netherlands B.V., bu ürün için satın alma tarihinden (veya teslimat tarihinden, daha geç ise) itibaren iki yıl garanti vermektedir. Bu garanti, yanlış kullanım veya yetersiz bakımdan kaynaklanan bir kusur olması durumunda geçerli değildir. Bu garanti, bir tüketici olarak yasalar kapsamında sunulan haklarınızı etkilemez. Yedek parçalar hakkında daha fazla bilgi edinmek veya garantiyi kullanmak için lütfen **home.id/warranty** adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Giriş

Tebrikler, Philips Ailesine hoş geldiniz!

Sunduğumuz destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.philips.com/welcome** adresinde kaydettirin.

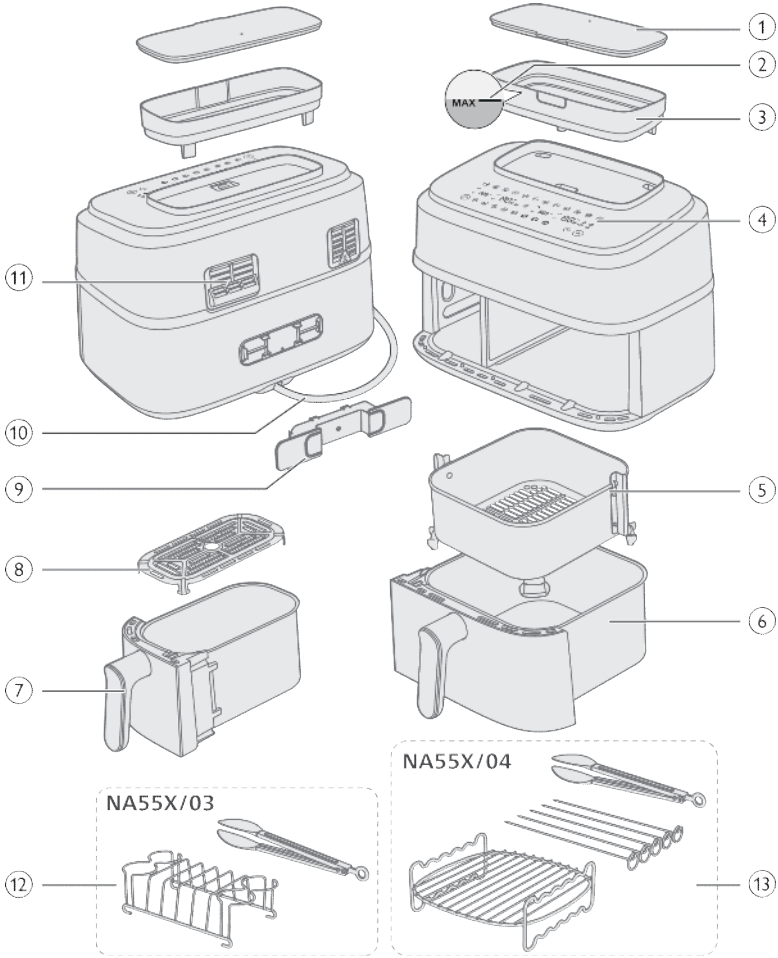
Buhar özellikli çift sepetli Airfryer, iki malzemeyi ayrı pişirme yöntemleriyle aynı anda hazır olacak şekilde pişirmenize olanak tanır. Kızartma, fırınlama, fırında kızartma ve ızgara için iki sepeti bulunur, büyük sepette buharda pişirme özelliği de vardır. RapidAir Plus ve Air Steam Teknolojisi ile mükemmel pişirilmiş yemeklerin keyfini çıkarın.

Bu airfryer ayrıca buharlı temizleme ve kireç temizleme gibi otomatik temizleme programına sahiptir. Buharlı temizleme, büyük tavada ve ısıtma borusunun etrafında biriken yağın temizlenmesini kolaylaştırabilir. Kireç temizleme işlevi cihazın su sisteminde biriken kirecin temizlenmesine yardımcı olur ve kullanım ömrünü uzatır.

Ürün, size adım adım rehberlik sağlayan ve Çift Sepetli Airfyer'ınızda kullanabileceğiniz özel ayarlar ile yüzlerce enfes yemek tariflerinin bulunduğu HomeID uygulamasıyla birlikte gelir.

Uygulamayı, paketteki QR kodunu kullanarak indirebilirsiniz.

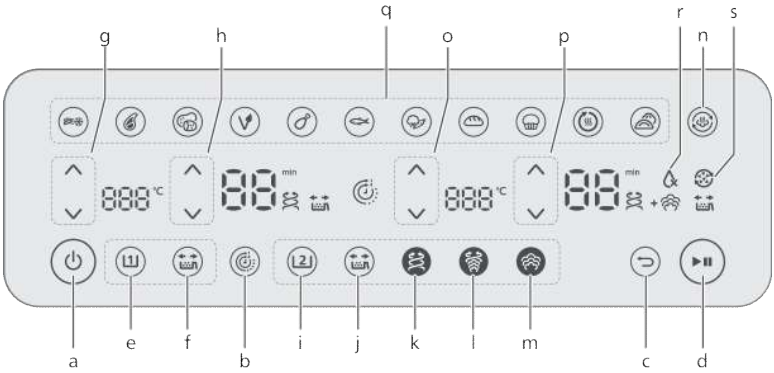
Genel açıklama



Ana parçalar

1	Su haznesi kapağı	8	Küçük tava için alt tabak
2	MAX su seviyesi göstergesi	9	Kablo tutucu
3	Su haznesi	10	Güç kablosu
4	Kontrol paneli	11	Hava Çıkışları
5	Büyük tavanın sepeti	12	Kahvaltı kiti (yalnızca NA55X/03)
6	Büyük tava	13	Şişli çift katman (yalnızca NA55X/04)
7	Küçük tava		

Kontrol paneli



a Açma/Kapama düğmesi
b Süre işlevi
c Geri düğmesi
d Başlat/duraklat düğmesi

Küçük tava kontrol düğmeleri

e Küçük tava düğmesi
f Sallama hatırlatıcısı düğmesi
g Sıcaklık kontrol düğmeleri
h Süre kontrol düğmeleri

Büyük tava kontrol düğmeleri

i Büyük tava düğmesi
j Sallama hatırlatıcısı düğmesi
k Havayla kızartma işlevi düğmesi
l Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi düğmesi
m Buharda pişirme işlevi düğmesi
n Buharlı temizleme işlevi düğmesi
o Sıcaklık kontrol düğmeleri
p Süre kontrol düğmeleri
q Ön ayar düğmeleri
r Su yok göstergesi
s Kireç temizleme hatırlatıcısı simgesi

İşlevlerin açıklaması



Su haznesi

Airfryer'da cihazın üst kısmında bir su haznesi bulunur. MAX su seviyesi göstergesi yaklaşık 800 ml'dir ve hem önden hem arkadan görülebilir. Su sızıntısını önlemek için bu seviyeyi aşmayın.

Dökülmeyi önlemek için su haznesini doldururken iki elinizle tutun ve hareket ettirmeden önce kapağı kapatın. Kireç oluşumunu önlemek için her pişirme döngüsünden sonra su haznesini boşaltın.



Süre işlevi

Farklı pişirme süreleri olsa bile her iki tavada pişirmenin aynı anda tamamlanmasını sağlamak için pişirme süresini otomatik olarak senkronize eder.



Geri Düğmesi

Yanlış ön ayarı/işlevi seçtiyseniz geri düğmesini kullanın.



Sallama hatırlatıcısı

Daha eşit sonuçlar için pişirme sırasında yiyeceğinizi iki kez sallamanızı veya çevirmenizi hatırlatan uyarıları etkinleştirmek ya da devre dışı bırakmak için sallama hatırlatıcısı düğmesine basın. Bir "bip" sesi duyulur ve süre göstergesinin yanında yanıp sönen bir sallama simgesi görünür.



Havayla kızartma işlevi

Benzersiz yıldız şeklindeki tasarımıyla RapidAir Plus Teknolojisi, sıcak havayı yiyeceğin çevresinde ve içinde dolaştırarak lezzetli ev yapımı yemekler için yiyeceklerin içini ve dışını eşit pişirmeyi garanti eder.



Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi

Yalnızca büyük tava için: Air Steam Teknolojisine sahip RapidAir Plus'ı kullanarak havayla kızartmanın çıtırlığıyla buharda pişirmenin yumuşaklığını elde edin.



Buharda pişirme işlevi

Yalnızca büyük tava için: Air Steam Teknolojimiz; sebzeler, balıklar, mantılar veya fırınlanmış ürünlerinize buharın iyice işlemesini sağlayarak nemli veya sulu bırakmadan yumuşak ve hassas bir doku elde eder.



Su yok göstergesi simgesi

Sağdaki hane göstergesi alanında bulunan simgedir. Bu simgenin "bip" sesi ile yanıp sönmesi haznede su olmadığını veya haznenin düzgün yerleştirilmediğini gösterir. Hazneyi suyla doldurun ve yerine oturduğundan emin olun; ardından Durdur/Başlat düğmesine basın, işaret kapanır.



Buharlı temizleme işlevi

Yalnızca büyük tava için: Sağ bölmeyi temizlemeye başlamak ve tavada ve ısıtıcı çevresinde kalan yağlı kalıntıları çözmeye yardımcı olmak için buharlı temizleme düğmesine bir kez basın. Ayrıntılar için bkz. "Temizlik - Buharlı temizleme" bölümü.



Kireç temizleme işlevi

Yalnızca büyük tava için: Kireç temizleme simgesi yanıp sönene kadar buharlı temizleme düğmesine en az 3 saniye boyunca uzun basın. Ayrıntılar için bkz. "Temizleme - Kireç temizleme" bölümü.



Pişirmeyi duraklat

Pişirmeye devam etmek için Başlat/duraklat düğmesine basın veya "tavayı/sepeti" tekrar yerleştirin.

Ön Ayarlar

Aşağıdaki ön ayarlar, yemek miktarına bağlı olarak sıcaklık ve pişirme süresi önerileri veren pişirme programlarıdır. Daha fazla bilgi edinmek için "Ön Ayarlarla Pişirme" bölümüne bakın.



Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar



Biftek



Taze patates



Vegan



Baget tavuk



Balık



Sebze



Ekmek



Muffin/ Kek



Isıtma



Mantı

Cihaz sesi

Cihaz çalışırken bir miktar ses duyabilirsiniz. Bu normaldir ve pompa ve fandan gelir.

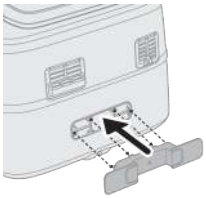
Sesli bildirimler

Bazen, örneğin cihaz pişirmeyi tamamladığında veya pişirme sırasında yiyeceği sallamak veya çevirmek gibi bir işlem yapılması gerektiğinde bir ses duyarsınız.

İlk kullanımdan önce

Önemli

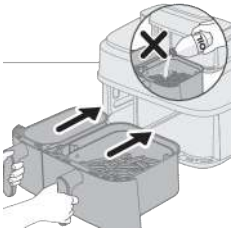
- **İlk kullanımda airfryer biraz duman ve koku yayabilir. Bu birkaç dakika içinde dağılacaktır.**
- **İlk pişirme işleminde önce cihazı iyice temizlemek için lütfen "Temizleme" bölümüne başvurun.**



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.**

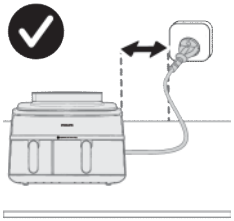


Dikkat

- **Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.**
- **Sıcak yüzeylere dokunmayın. 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.**

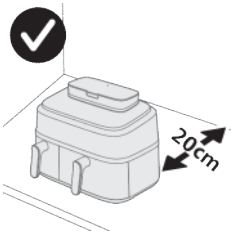
İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.



Not

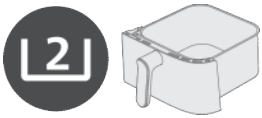
- Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.
- Sıcak buhar yoğunlaşıp yüzeylerden akabileceğinden Airfryer'ı başka bir pişirme cihazının yanına, mutfak duvarının yakınına veya mutfak dolabının altına koymayın.
- Normal kullanımda, ürünün çevresindeki havalandırmanın iyi olduğundan emin olunmalıdır.



- Kullanım sırasında hava çıkışından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkıştan uzak tutun. Cihazı duvardan 20 cm uzağa yerleştirin ve hava çıkışını doğrudan prizin önüne yerleştirmeyin.

Pişirme talimatı

Sol ve sağ tavalar için farklı pişirme işlevleri mevcuttur. İstediğiniz pişirme işlevi için ilgili tavayı seçebilirsiniz.

	Pişirme modu		
	Havayla kızartma	Buharda pişirme ve havayla kızartma	Buharda pişirme
			
Küçük tava 	✓	✗	✗
Büyük tava 	✓	✓	✓

Buharda pişirme veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini kullanmadan önce haznede yeterli su olduğundan emin olun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

Su haznesinin üzerindeki MAX su seviyesi göstergesini aşmayın.

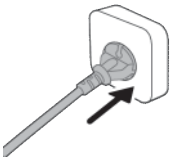
Pişirmeden sonra su haznesini boşaltın.

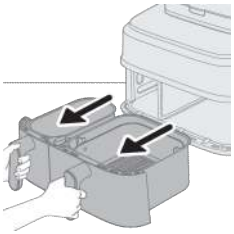
Çift tavada pişirme

Süre işleviyle pişirme

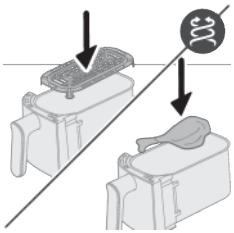
Farklı işlevler, sıcaklıklar ve pişirme süreleriyle iki yemek pişiriyorsanız her iki tavada da pişirmenin aynı anda bitmesi için **Süre işlevini** kullanın.

1 Fişi prize takın.

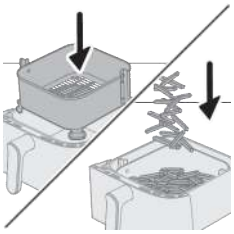




2 Sapından çekerek iki tavayı da cihazdan çıkarın.



3 Alt tabağı, küçük tavaya yerleştirin.

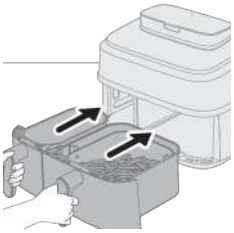


4 Sepeti büyük tavaya koyun.

Not

- Sepeti tavaya yerleştirirken sepetin sağ ve sol taraflarındaki kapakların doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Sepeti yanlışlıkla 90 derece döndürürseniz sepet, tavaya sığmayacaktır.
- Sepetin tavaya yerleşmesi için biraz güç uygulamanız gerekir. Bu, normaldir.

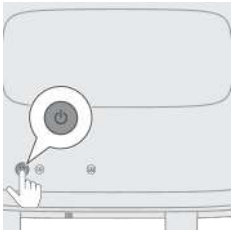
5 Malzemeleri sepete koyun.



6 Tavaları tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**

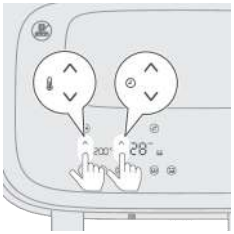


7 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.



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.

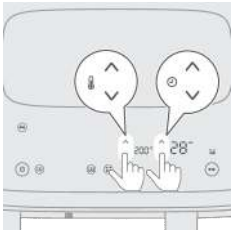


10 Büyük tavayı seçin.



11 İstediğiniz pişirme işlevini seçin: havayla kızartma, buharda pişirme veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi.

Buharda pişirme veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini seçmeden önce, su haznesini MAX seviye göstergesine kadar doldurun.



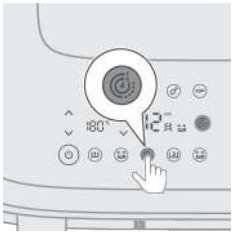
12 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın.

Havayla kızartma veya buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini seçerseniz pişirme sıcaklığını ayarlayabilirsiniz. Buharda pişirme işlevi için sıcaklık 100℃'de sabittir ve ayarlanamaz.

Önerilen yiyecek miktarları, sıcaklıklar ve pişirme süresi için "Tek tavada pişirme" bölümündeki yiyecek tablosuna bakın.



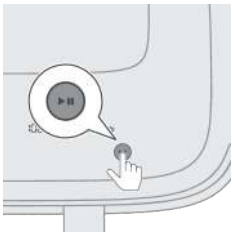
13 Pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için Sallama hatırlatıcısı düğmesine basın.



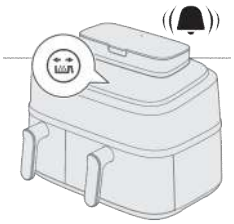
14 Her iki yemeğin de aynı anda pişmesini sağlamak için süre işlevi düğmesine basın.

Farklı işlevler, sıcaklıklar ve pişirme süreleriyle iki yemek pişiriyorsanız ve bunların aynı anda tamamlanması gerekmiyorsa bu adımı atlayabilirsiniz.

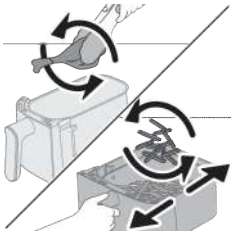
Pişirme sırasında bir tava için süreyi ayarlarsanız **Süre işlevi** devre dışı bırakılır ve her iki tava da ayrı olarak çalışır. **Süre işlevini** tekrar etkinleştirmek için Başlat/Duraklat düğmesine basın. Ardından, görüntülenen **Süre işlevi** düğmesine basın. Son olarak, pişirmeye devam etmek için Başlat/Duraklat düğmesine tekrar basın.

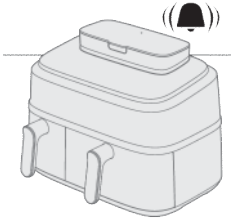


15 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.

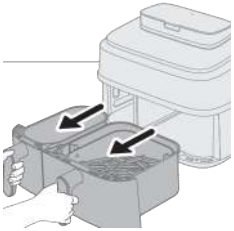


16 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, tava ile sepeti çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı tekrar cihaza yerleştirin.





17 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



18 Tavaları çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.

19 Malzemeleri (ör. patates kızartmalarını), tavadan dikkatli bir şekilde maşa kullanarak çıkartın.

Not

- İki tavayı da duraklatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. İki tava için de pişirmeye devam etmek için düğmeye tekrar basın.
- Yalnızca bir tavayı duraklatmak için önce o tavayı seçin, ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın. O tava için pişirmeye devam etmek üzere düğmeye tekrar basın.
- Bir tavada ön ayarı kullanırken diğer tavada manuel ayarlar kullanabilirsiniz.
- Bir tavayı çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatılır ve tavayı tekrar yerleştirdiğinizde pişirmeye devam eder.

Farklı pişirme işlevleriyle ilgili talimatlar için "Tek tavada pişirme" bölümündeki ilgili kısımlara bakın.

Tek tavada pişirme

Az miktarda yiyeceği havayla kızartmak istiyorsanız küçük tavayı seçin.

Büyük miktarda yiyeceği havayla kızartmak, buharda pişirmek ve havayla kızartmak veya buharda pişirmek istiyorsanız büyük tavayı seçin.

Aşağıdaki talimatlar büyük tavaya yöneliktir.

Not

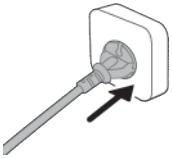
- Büyük veya hassas malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.

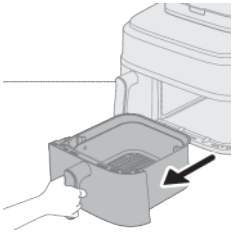
- Malzemelere bağlı olarak her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da yeniden yerleştirmeden önce tavadaki fazla yağı dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin ve fazla yağı dökerken fırına dayanıklı eldiven kullanın. Ardından sepeti tekrar tavaya koyun.

Havayla kızartma işlevi

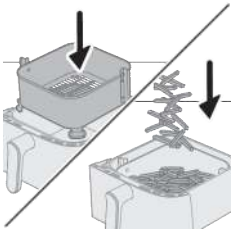
Yiyecek tablosuyla büyük tavada pişirme

1 Fişi prize takın.





2 Büyük tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.

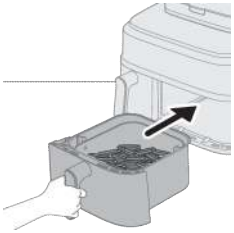


3 Sepeti büyük tavaya koyun.

4 Yiyecekleri sepete koyun.

Not

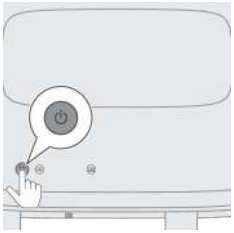
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yiyecek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya çok fazla doldurmayın.



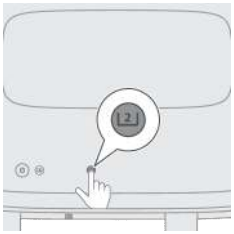
5 Tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



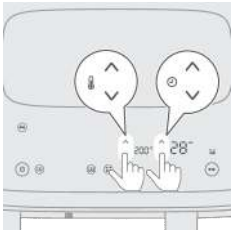
6 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapama düğmesine basın.



7 Büyük tavayı seçin.



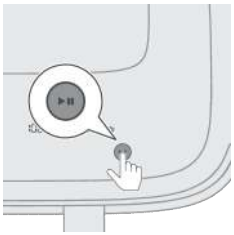
8 Havayla kızartma işlevi düğmesini seçin.
Sağ taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



9 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın (bkz. "Yiyecek tablosu").



10 Malzemelerin sallanması veya çevrilmesi gerekiyorsa pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için Sallama hatırlatıcısı düğmesine basın (bkz. "Yiyecek tablosu").



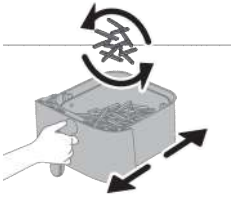
11 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

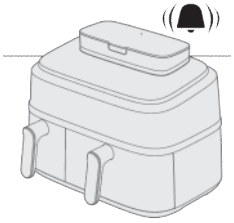
Not

- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Pişirme işlemi sırasında yukarı veya aşağı düğmelerine basarak dilediğiniz zaman pişirme ayarlarını değiştirebilirsiniz.

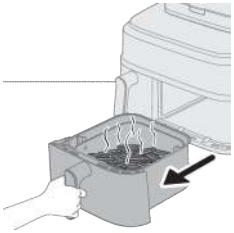


12 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, tava ile sepeti çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı cihazın içine geri yerleştirin.





13 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



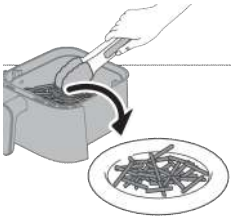
14 Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

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.



15 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.**

Yiyecek tablosu - büyük tava

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç)	800 g/28 ons	200°C	28-31	- 7x7 mm / 0,3x0,3 inç kalınlığında - Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Büyük porsiyon	900 g / 32 ons	200	29	- Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 14, 18, 21 ve 25. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. - Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Ev yapımı patates kızartması	800 g/28 ons	180°C	30-40	- 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında - Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın

Dondurulmuş tavuk nugget	600 g/21 ons	200°C	10-20	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	600 g/21 ons	200°C	18-24	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Hamburger	4 burger	200°C	15-20	- Yaklaşık 150 g/5 ons / adet - Pişirme süresinin yarısında çevirin
Rulo köfte	1200 g / 42 ons	150°C	55-60	- Pişirme aksesuarını kullanın
Kemiksiz et pirzola	4 parça	200°C	15-20	- Yaklaşık 150 g/5 ons - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce sosis	10 adet	200°C	11-15	- Yaklaşık 50 g/1,8 ons / adet - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4 ons / adet)	4 adet	180°C	23	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü	4 adet	180°C	15-25	- Yaklaşık 200 g/7 ons / adet - Pişirme süresinin yarısında çevirin
Bütün tavuk	1200 g/42 ons	180°C	50-60	
Bütün balık	3 adet	180°C	20-25	- Yaklaşık 300-400 g/11-14 ons / adet
Balık fileto	5 adet	160°C	25-32	- Yaklaşık 200 g/7 ons

Karışık sebze	1000 g/35 ons	180°C	22	-	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 11 ve 17. dakikalarda manuel olarak sallayın veya karıştırın.
Muffin (bir tanesi yaklaşık 40 g)	6 adet	160°C	13		
Kek	500 g/18 ons	150°C	35-40	-	XL pişirme haznesini kullanın. Keki çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/2,1 ons)	4 adet	180°C	8		

Vegan	12 adet	180°C	12-15	- Falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar - Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Ev yapımı ekmek	550 g/19 ons	150°C	33-35	- XL pişirme haznesini kullanın - Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır - Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin



Yiyecek tablosu - küçük tava

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Dondurulmuş ince patates kızartması	300 g/11 ons	200°C	28-30	- 7x7 mm / 0,3x0,3 inç kalınlığında - Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) Büyük porsiyon	670 g/24 ons	200	48	- Sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 21, 27, 34 ve 40. dakikalarda manuel olarak sallayın veya çevirin. - Büyük porsiyon kızartmalarda optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında 4 kez sallayın.
Ev yapımı patates kızartması	300 g/11 ons	180°C	30-38	- 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında - Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Dondurulmuş tavuk nugget	300 g/11 ons	200°C	20-22	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Donmuş sigara böreği	300 g/11 ons	200°C	20-23	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın

Hamburger	300 g/11 ons	200°C	21-24	- Yaklaşık 150 g/5 ons / adet - Pişirme süresinin yarısında çevirin
Kemiksiz et pirzola	300 g/11 ons	200°C	20-22	- Yaklaşık 150 g/5 ons / adet - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
İnce sosis	6 adet	200°C	13-17	- Yaklaşık 50 g/1,8 ons / adet - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4 ons / adet)	4 adet	180°C	29	- Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü	3 adet	180°C	20-25	- Yaklaşık 200 g/7 ons / adet - Pişirme süresinin yarısında çevirin
Bütün balık	1 parça	180°C	24-26	- Yaklaşık 300-400 g/11-14 ons / adet
Balık fileto	2 adet	160°C	25-32	- Yaklaşık 200 g/7 ons / adet

Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	800 g/28 ons	180	24	-	Büyük porsiyon karışık sebzelerde optimum pişirme performansı elde etmek için pişirme işlemi sırasında sallama hatırlatıcısını kapatın ve yiyeceği 12 ve 18. dakikalarda manuel olarak sallayın veya karıştırın.
Muffin (bir tanesi yaklaşık 40 g)	5 adet	160°C	18		
Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/2,1 ons)	3 adet	180	8		
Vegan	12 adet	190°C	15-18	-	Falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar
				-	Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın

Büyük tavada ön ayarda havayla kızartma

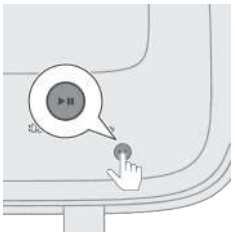


1 "Yiyecek tablosu ile büyük tavada havayla kızartma" bölümündeki 1-8 arası adımları izleyin.

2 Ön ayarı seçin.

İpucu:

- Başka bir ön ayara geçmek için geri düğmesini kullanarak veya ön ayar düğmesine iki kere basarak istediğiniz ön ayarı seçin.



3 Başlat/Duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

Varsayılan pişirme süresine göre önerilen yiyecek miktarları için aşağıdaki tabloya bakın.

Ön ayar - Büyük tava

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar		800 g / 28 oz	200°C	28 dk	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması gibi patates bazlı dondurulmuş atıştırmalıklar Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Biftek (sığır eti ve domuz pirzola)		600 g / 21 oz	200°C	20 dk	- 2-2,5 cm kalınlığında dilimler, her dilim 200 g / 7 oz. - En fazla 4 adet kemiksiz pirzola. - Bir kez çevirin
Vegan (falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar)		12 adet	180°C	12 dk	- Her parça 40 g Falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.
Taze patates (fırınlanmış patates)		800 g / 28 oz	180°C	30 dk	- Kuru patates kullanın - 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında kesilmiş - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. - Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.
Baget tavuk (kümes hayvanları)		8-10 baget	180°C	32 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Balık (balık ve deniz ürünleri)		600 g / 21 oz	180°C	23 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		1000 g / 35 oz	180°C	22 dk	- Büyükçe doğranmış - Karışık sebzeler (patlıcan, kabak, biber, soğan)
Kek		500 g/18 oz	140°C	35 dk	- Büyük tavada XL pişirme aksesuarını (199 x 189 x 80 mm) kullanın.

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Ekmek		500 g / 17 oz	180°C	35 dk	- XL pişirme haznesini kullanın. - Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temas etmesini önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır. - Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin.
Isıtma		-	160°C	5 dk	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın



Ön ayar - Küçük tava

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar		300 g / 11 oz	200°C	30 dk	- Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması gibi patates bazlı dondurulmuş atıştırmalıklar Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Biftek (sığır eti ve domuz pirzola)		400 g / 14 oz	200°C	22 dk	- 2-2,5 cm kalınlığında dilimler, her dilim 200 g / 7 oz. - En fazla 4 adet kemiksiz pirzola. - Bir kez çevirin
Vegan (falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar)		8 adet	190°C	15 dk	- Her parça 40 g Falafel gibi taze vegan atıştırmalıklar Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Taze patates (fırınlanmış patates)		300 g / 11 oz	180°C	35 dk	- Kuru patates kullanın - 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında kesilmiş - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. - Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.
Baget tavuk (kümes hayvanları)		4-5 baget	180°C	36 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın

Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Balık (balık ve deniz ürünleri)		300 g / 11 oz	180°C	25 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		400 g / 14 oz	180°C	25 dk	- Büyükçe doğranmış - Karışık sebzeler (patlıcan, kabak, biber, soğan)
Muffin		6 adet	150°C	20 dk	- Küçük sepette muffin kaplarını kullanın
Ekmek		300 g / 11 oz	160°C	40 dk	- Pişirme aksesuarı kullanın
Isıtma		-	170°C	6 dk	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın

İpucu: Sıcak Tutma

- 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 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.

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.

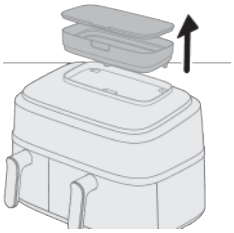
Not

- Fazla yağın tavanın içine girmesini önlemek için tüm patatesleri sepete tek seferde dökecek şekilde kaseyi eğmeyin.

6 Dilimleri sepete koyun.

Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi

Yiyecek tablosuyla buharda pişirme ve havayla kızartma



1 Su haznesini cihazdan çıkarın.

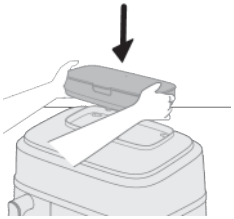


2 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

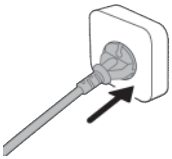


3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

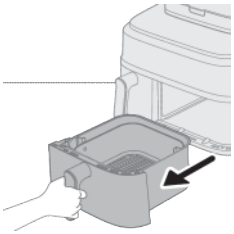


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

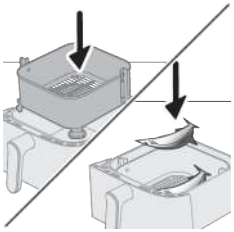
Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi devre dışı bırakılabilir.



5 Fişi prize takın.



6 Büyük tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.

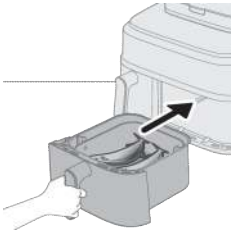


7 Sepeti büyük tavaya koyun.

8 Malzemeleri sepete koyun.

Not

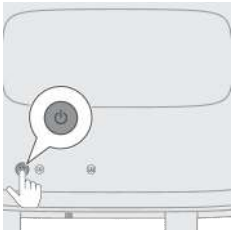
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya çok fazla doldurmayın.



9 Tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



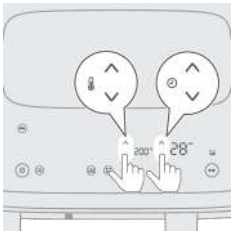
10 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.



11 Büyük tavayı seçin.



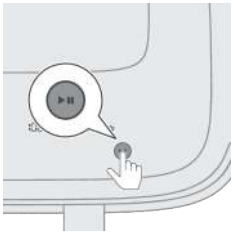
12 Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevini seçin.
Sağ taraftaki süre ve sıcaklık göstergesi yanıp sönmeye başlar.



13 Gereken süre ve sıcaklığı seçmek için sıcaklık artırma/azaltma düğmesine ve süre artırma/azaltma düğmesine basın (Aşağıdaki "Yiyecek tablosu"na bakın).



14 Gerekliyse pişirme işlemi sırasında yemeği sallama ile ilgili bir hatırlatıcı almak için Sallama hatırlatıcısı düğmesine basın.



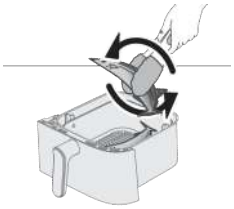
15 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

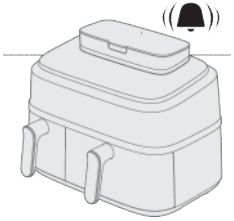
Not

- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Ekrandaki sıcaklık ve süre sabitse ve yanıp sönmüyorsa bu, cihazın normal çalıştığı anlamına gelir. 20 saniye pişirmeden sonra motor/fan sesini duyacak ve makinenin arkasından buhar geldiğini göreceksiniz.
- Pişirme işlemi sırasında yukarı veya aşağı düğmelerine basarak dilediğiniz zaman pişirme ayarlarını değiştirebilirsiniz.

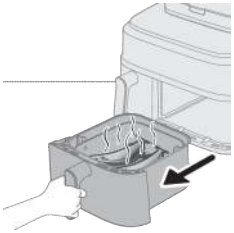


16 Sallama hatırlatıcısının sesli sinyalini duyduğunuzda, tava ile sepeti çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın. Ardından tavayı cihazın içine geri yerleştirin.





17 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



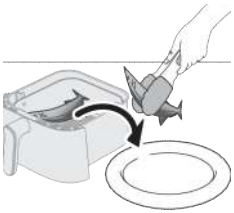
18 Tavayı çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

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.



19 Malzemeleri maşa kullanarak dikkatli bir şekilde tavadan alın.

Dikkat

- **Malzemeleri alırken tavayı eğmeyin, aksi takdirde sepet düşebilir ve su sıçrayabilir.**
- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**



Yiyecek tablosu - büyük tava

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Küp doğranmış taze patates (fırınlanmış patates)	800 g / 28 oz	180°C	26-35	- Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk	10 adet	180°C	27-30	- Yaklaşık 125 g / 4 oz / adet - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Tavuk göğsü	4 adet	160°C	20-22	- Yaklaşık 200 g / 7 oz / adet - 10 g kanola yağı ekleyin
Bütün balık	3 adet	200°C	18-21	- Yaklaşık 300-400 g / 11-14 oz / adet - Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın
Balık fileto	5 adet	160°C	20-21	- Yaklaşık 200 g/7 oz - 10 g kanola yağı ekleyin
Karışık Sebze	1000 g/35 oz	200°C	19-21	- Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın - Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Karnabahar	600 g / 21 oz	160°C	19-21	- Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın - 10 g kanola yağı

Havuç	600 g / 21 oz	180°C	19-21	- Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın - 10 g kanola yağı
Ev yapımı ekmek	550 g / 19 oz	180°C	30-35	- XL pişirme haznesini kullanın - Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır - Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Mantı	400 g/14 oz	160°C	15-18	
Bütün tavuk	1200 g/42 oz	180°C	50-60	

Ön ayar ile buharda pişirme ve havayla kızartma

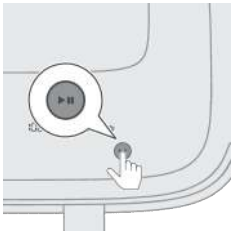
1 "Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevi - Yiyecek tablosu ile buharda pişirme ve havayla kızartma" bölümündeki 1-12 arası adımları izleyin.



2 Ön ayarı seçin.

İpucu

- Başka bir ön ayara geçmek için geri düğmesini kullanarak veya ön ayar düğmesine iki kere basarak istediğiniz ön ayarı seçin.



3 Başlat/Duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

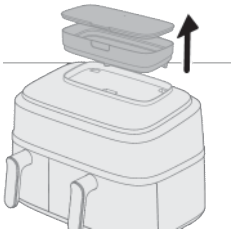
Ön ayar tablosu

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

Ön Ayarlar	Sim-ge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayı-lan)	Süre (varsayı-lan)	Not
Taze patates (fırınlanmış patates)		800 g / 28 oz	180°C	26 dk	- Kuru patates kullanın - 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında kesilmiş - 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin - Pişirme sırasında 2-3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın
Baget tavuk (kümes hayvanları)		8-10 baget	180°C	27 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz - Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın
Balık (balık ve deniz ürünleri)		600 g / 21 oz	200°C	18 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		550 g / 19 oz	160°C	19 dk	- Brokoli/karnabahar gibi sert sebzeler - Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak etkinleştirilmiştir ve pişirme işlemi sırasında tavayı iki defa sallamanızı ister. - Karışık sebze (patlıcan, kabak, biber, soğan) pişirirseniz lütfen sıcaklığı 200°C'ye ayarlayın
Ekmek		500 g / 17 oz	180°C	30 dk	- XL pişirme haznesini kullanın - Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına temasını önlemek için hamur şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır - Ekmeği çıkarmadan önce pişme seviyesini kontrol edin
Mantı		400 g / 14 oz	160°C	15 dk	-
Isıtma		-	150°C	20 dk	- Süreyi, yemek türü ve yemek miktarına göre ayarlayın

Buharda pişirme işlevi

Yiyecek tablosuyla buharda pişirme



1 Su haznesini cihazdan çıkarın.



2 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.

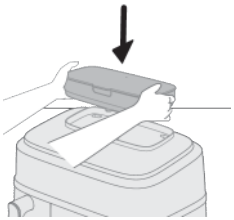
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

Pişirme için gereken su miktarı, yiyecek türüne ve pişirme süresine bağlıdır.

Pişirme süresi 50 dakikadan fazla ise pişirme sırasında su haznesini yeniden doldurmanız gerekebilir.

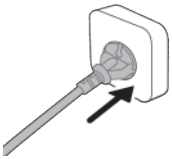


3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

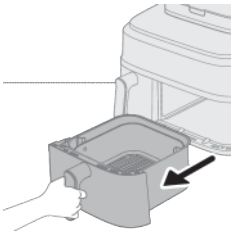


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

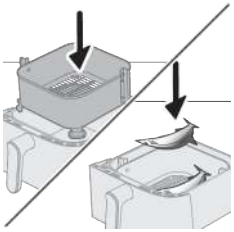
Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme işlevi devre dışı bırakılabilir.



5 Fişi prize takın.



6 Büyük tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.

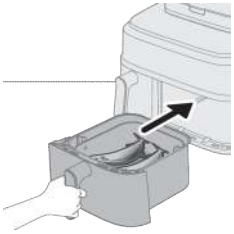


7 Sepeti büyük tavaya koyun.

8 Malzemeleri sepete koyun.

Not

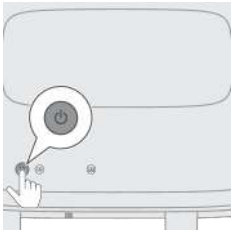
- Airfryer, çok çeşitli malzemeler hazırlamak için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu"na başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya çok fazla doldurmayın.



9 Tavayı tekrar Airfryer'a yerleştirin.

Dikkat

- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



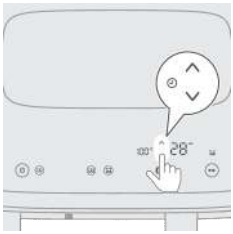
10 Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.



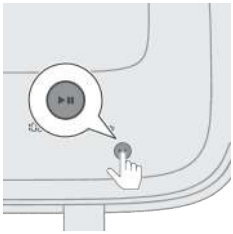
11 Büyük tavayı seçin.



12 Buharda pişirme işlevini seçin.
Sağ taraftaki süre yanıp sönmeye başlar.



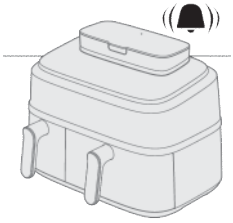
13 Gerekli süreyi seçmek için süre artırma düğmesine basın.



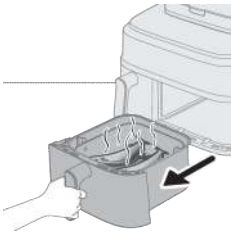
14 Pişirme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

Not

- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Ekrandaki sıcaklık ve süre sabitse ve yanıp sönmüyorsa bu, cihazın normal çalıştığı anlamına gelir. 20 saniye pişirmeden sonra motor/fan sesini duyacak ve makinenin arkasından buhar geldiğini göreceksiniz.
- Pişirme işlemi sırasında yukarı veya aşağı düğmelerine basarak dilediğiniz zaman pişirme ayarlarını değiştirebilirsiniz.



15 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.



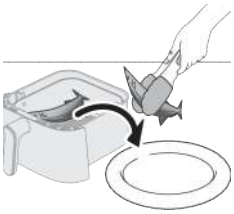
16 Tavayı çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Dikkat

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkarırken mutlaka ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine (ör. nihale gibi) koyun.**
- **Pişirme sonrasında sepeti çıkarırken ani sıcak buhar çıkışına karşı dikkatli olun.**

Not

- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve birkaç dakika daha ekleyin.



17 Malzemeleri maşa kullanarak dikkatli bir şekilde tavadan alın.

Dikkat

- **Malzemeleri alırken tavayı eğmeyin, aksi takdirde sepet düşebilir ve su sıçrayabilir.**
- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**



Yiyecek tablosu - büyük tava

Malzemeler	Yiyecek miktarı	Sıcaklık	Süre (dk)	Not
Küp doğranmış taze patates	800 g / 28 oz	100°C	28-35	
Tam patates	4 adet	100°C	45-55	- Yaklaşık 250-300 g / 9-11 oz / adet
Baget tavuk	10 adet	100°C	30-40	- Yaklaşık 125 g / 4 oz / adet
Bütün balık	3 adet	100°C	18-22	- Yaklaşık 300-400 g / 11-14 oz / adet
Sert sebzeler	550 g/19 oz	100°C	10-14	- Brokoli ve karnabahar gibi
Mantı	400 g/14 oz	100°C	15-20	
Domuz kaburgası	300 g/11 oz	100°C	30-35	- Belirli boyutta tabak kullanın
Pilav	320 g/11 oz	100°C	25-30	- Pişirme kabı, silikon tepsi gibi pişirme kapları kullanarak - Hazneye 320 ml su ekleyin, pirinç/su oranı 1:1,2'dir
Tavuk göğsü	4 adet	100°C	20-30	- Yaklaşık 200 g / 7 oz / adet
Hint yer elması/Tatlı patates	8 adet	100°C	45-60	- Yaklaşık 100 g / 4 oz / adet

Ön ayar ile buharda pişirme

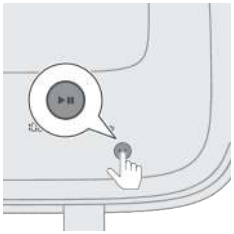
1 "Buharda pişirme işlevi" bölümündeki 1-12 arası adımları uygulayın.



2 Ön ayarı seçin.

İpucu

- Başka bir ön ayara geçmek için geri düğmesini kullanarak veya ön ayar düğmesine iki kere basarak istediğiniz ön ayarı seçin.



3 Başlat/Duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.

Ön ayar tablosu

Tablodaki pişirme süreleri taze malzemelere yönelik önerilerdir. Sonuçlar beklendiği gibi değilse pişirme süresini ayarlayın.

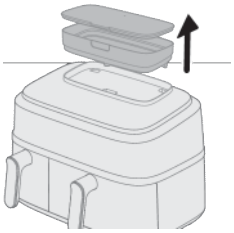
Ön Ayarlar	Simge	Yiyecek miktarı	Sıcaklık (varsayılan)	Süre (varsayılan)	Not
Taze patates		800 g / 28 oz	100°C	35 dk	- Patatesi küp küp doğrayın
Baget tavuk (kümes hayvanları)		8-10 baget	100°C	40 dk	- Her but 120 g-130 g / 4-5 oz
Balık (balık ve deniz ürünleri)		600 g / 21 oz	100°C	20 dk	- Yaklaşık 300 g / 11 oz ağırlığında derili bütün balık
Sebze		550 g / 19 oz	100°C	14 dk	- Brokoli/karnabahar gibi sert sebzeler
Mantı		400 g / 14 oz	100°C	20 dk	-

Temizlik

Otomatik temizleme programlarını kullanma

Buharlı temizleme işlevini kullanma

Yağlı kalıntıların çözülmesine ve büyük tavanın derinlemesine temizlenmesine yardımcı olur. Program, buharlı temizleme için 15 dakika ve tavayı kurutma için 5 dakika olmak üzere 20 dakika sürer.



1 Su haznesini cihazdan çıkarın.

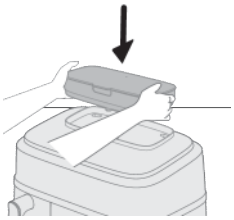


2 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

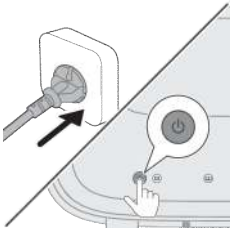


3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

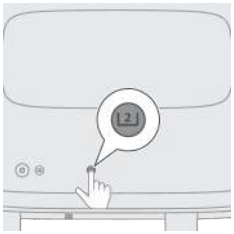


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme işlevi devre dışı bırakılabilir.



5 Cihazı açmak için Açma/Kapatma düğmesine basın



6 Büyük tavayı seçin.



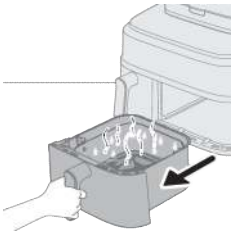
7 Sağ bölmeyi temizlemeye başlamak için Buharlı Temizleme düğmesine basın.
Sağ taraftaki süre yanıp sönmeye başlar.



8 Temizleme işlemini başlatmak için Başlat/Durdur düğmesine basın.
Sıcaklık ve süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.



9 15 dakika sonra, siz tavayı çıkarana kadar cihaz sürekli sesli uyarı verir ve buharlı temizleme simgesi yanıp söner.
Bu, temizleme işleminin tamamlandığını ve 5 dakikalık kurutma aşamasının kaldığını gösterir.



10 Tavayı çıkarın ve boşaltın.



11 Sepeti ve tavayı durulayarak kalıntıları giderin.

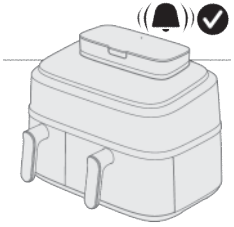
Tavada ve sepette yağ kalırsa sabunlu su veya deterjanla bir sünger kullanarak temizleyin, ardından tekrar durulayın.

12 Isıtıcı alanı çevresindeki çözünmüş yağı bir bez veya mutfak havlusuyla silin.

Buharda pişirme ve havayla kızartma işlevlerini kullanırken ısıtıcı alanının çevresinde bir miktar yağ birikir. Düzenli buharlı temizleme ve silme iç kısmın üstünü temiz tutmaya yardımcı olur.



13 Kurutma modunu otomatik olarak başlatmak için tavayı üniteye geri yerleştirin.



14 5 dakika sonra, bir bip sesi kurutma programının tamamlandığını gösterir.

İpucu

- İlk kullanımdan önce veya uzun bir süre kullanılmadıysa su dolaşım sistemini ve sağ bölmeyi iyice temizlemek için "Buharlı temizleme" işlevini kullanmanızı öneririz.

Not

- Buharlı temizleme veya kireç temizleme programı başlatılırken cihazın arka tarafından buhar modunda olduğundan daha fazla buhar çıkışı olabilir. Bu da duvarda daha fazla yoğuşma olacağını gösterir. Bu iki programı başlatmadan önce lütfen 1) hava çıkışının doğrudan prize bakmadığından emin olun; 2) makinenin yanına başka mutfak aletleri koymayın; 3) duvarda yoğuşma oluşumunu azaltmak için makineyi duvardan 20 cm uzağa yerleştirin.

Kireç temizleme işlevini kullanma

Kireç temizleme işlevini kullanma

Her 10 saatlik buhar modu kullanımında simge yanıp sönerek kireç temizleme programını çalıştırma zamanının geldiğini gösterir. Bu işlev cihazın su sisteminde biriken kirecin temizlenmesine yardımcı olur ve kullanım ömrünü uzatır.

Cihazınızın yazılım sürümüne bağlı olarak, kireç çözme işlemi için iki farklı yöntem bulunur.

- (**1. yöntem**) Yalnızca su yöntemi
- (**2. yöntem**) Su + kireç çözücü yöntemi

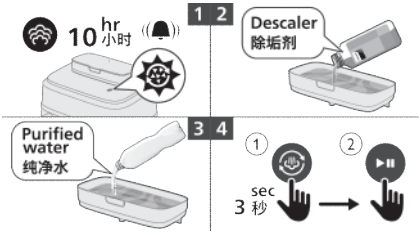
Cihazınızın üzerindeki etiketi kontrol edin ve cihazınız için doğru kireç temizleme yöntemini seçmek üzere aşağıdaki tabloyla karşılaştırın.

Not: Optimum kireç temizleme performansı için ürününüzdeki etikette belirtilen yöntemi izleyin. Herhangi bir sorunuz varsa servis merkezi yardım hattıyla iletişime geçin.

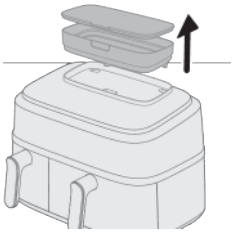
(1. yöntem) Bu etiketi gördüğünüzde "Yalnızca su" yöntemini kullanın



(2. yöntem) Bu etiketi gördüğünüzde "Su + kireç çözücü" yöntemini kullanın



(1) Yalnızca su yöntemi



1 Su haznesini cihazdan çıkarın.

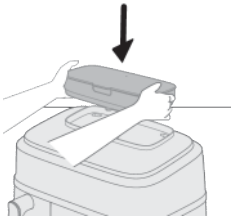
2 Su haznesini **MAX** su seviyesine kadar suyla doldurun.



Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.

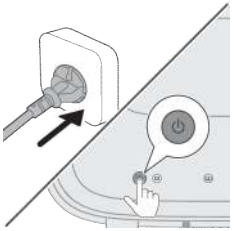


3 Su sızıntısını önlemek için kapağı su haznesine sabitleyin.

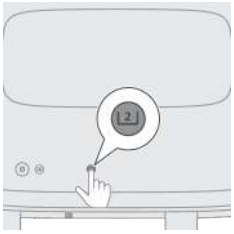


4 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme işlevi devre dışı bırakılabilir.



5 Cihazı açmak için Açma/Kapatma düğmesine basın



6 Büyük tavayı seçin.

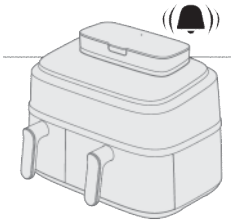


7 Kireç temizleme simgesi görünene ve yanıp sönmeye başlayana kadar Buharlı Temizleme düğmesine 3 saniyeden uzun süre basın.

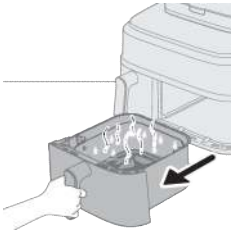
Sağ taraftaki süre yanıp sönmeye başlar.



8 Kireç temizleme işlemini başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. Süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.



9 Programın sona erdiğini belirten bip sesini duyana kadar 50 dakika bekleyin.



10 Büyük tavayı çıkarın.



11 Kirli suyu boşaltın.

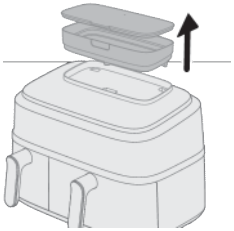
12 Tavayı ve sepeti yıkayın, durulayın ve kurutun. Pişirme haznesini kuru bir bezle veya mutfak havlusuyla silin.

İç su dolaşım sistemini durulamak ve tavayı kurutmak için buharlı temizleme işlevi kullanmanız önerilir.

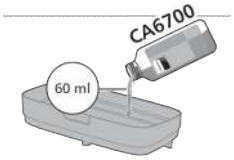
Not

- Simge yanıp söndüğünde kirecin hemen temizlenmesi en iyisidir; aksi takdirde kireç su dolaşımında birikebilir ve tıkanıklık yaratabilir.
- Kireç çözme işlemini daha sonra yapmak isterseniz bildirimi geçebilirsiniz. Airfryer'ınızı bir sonraki açışınızda tekrar hatırlatılır.
- Sülfürik asit, hidroklorik asit, sülfamik veya asetik asit (sirke) bazlı kireç çözücü sıvıları hiçbir koşulda kullanmamalısınız; bunlar cihazınızın su sistemine zarar verebilir ve kireç birikimini düzgün bir şekilde çözmeyebilir.
- Suyun sert olduğu bir bölgede yaşıyorsanız cihazın kirecini daha sık temizlemeniz gerekebilir.

(2) Su + kireç çözücü yöntemi



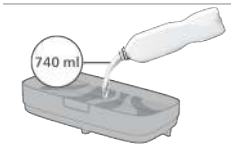
1 Su haznesini cihazdan çıkarın.



2 Su haznesini 60 ml Philips Kireç Çözücü CA6700 ile doldurun.

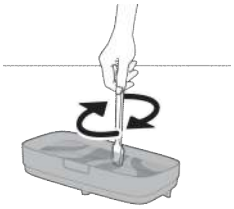
Not: Philips Kireç Çözücü CA6700 pakete dahil değildir. En iyi kireç temizleme sonuçları için ayrı olarak satın alın.

Not: Cihazdaki kireci temizlemek için Philips Kireç Çözücü CA6700/55'i kullanmanızı öneririz (Philips Çevrimiçi Mağazasından temin edilebilir). Her 10 saatlik buharla pişirme işlevi kullanımından sonra cihazdaki kirecin temizlenmesi gerekir. Sitrik asit tozu bazlı bir kireç çözücü kullanmayı düşünüyorsanız kireç çözücü solüsyon için 40 gram gıda sınıfı sitrik asit tozunu 800 ml suyla karıştırmanızı öneririz. Cihazın kirecini temizlememek garantinizi geçersiz kılar.



3 Su haznesine 740 ml su doldurun.

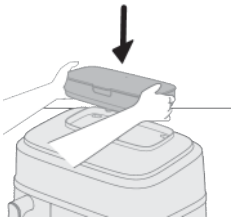
Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.



4 Su haznesinde suyu ve kireç çözücüyü eşit şekilde karıştırın.

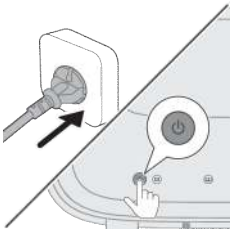


5 Su haznesinin kapağını sabitleyin.

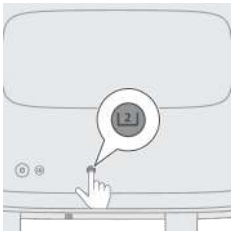


6 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.

Su haznesi düzgün yerleştirilmezse buhar üretecine su akmaz. Bu, "su yok" simgesinin yanıp sönmesine neden olur ve fan ile motordan tuhaf sesler çıkarabilir. Bu durumda buharda pişirme işlevi devre dışı bırakılabilir.



7 Cihazı açmak için Açma/Kapatma düğmesine basın



8 Büyük tavayı seçin.



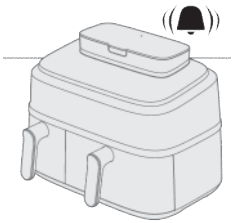
9 Kireç temizleme simgesi görünene ve yanıp sönmeye başlayana kadar Buharlı Temizleme düğmesine 3 saniyeden uzun süre basın.

Sağ taraftaki süre yanıp sönmeye başlar.

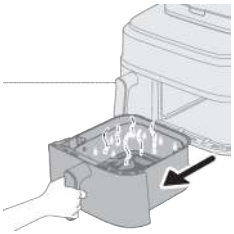


10 Kireç temizleme işlemini başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın.

Süre göstergesinin yanıp sönmesi durur.



11 Programın sona erdiğini belirten bip sesini duyana kadar 50 dakika bekleyin.



12 Büyük tavayı çıkarın.



13 Kirli suyu boşaltın.

Dikkat: Sıcak tavayı tutarken dikkatli olun.

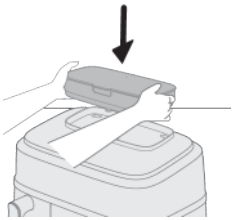


14 Su haznesinde kalan kireç temizleme solüsyonunu boşaltın.

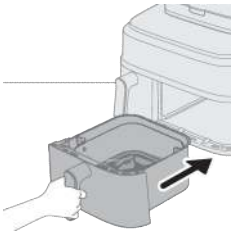


15 Su haznesini yalnızca suyla tekrar doldurun.

Not: Suyun kireçli olduğu bir bölgede yaşıyorsanız saf su veya damıtılmış su kullanmanızı öneririz.



16 Su haznesini cihazın üst kısmındaki oluğa yerleştirin ve sabitlendiğinden emin olmak için aşağıya doğru bastırın.



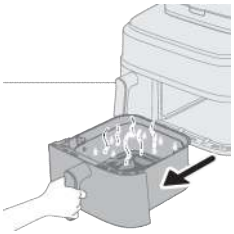
17 Tavayı tekrar cihaza yerleştirin.



18 Kireç çözme işlemini sürdürmek için **Başlat/duraklat** düğmesine basın.



19 Kireç çözme işlemi 7 dakika daha sürer ve işlem bittiğinde cihaz yeniden sesli uyarı verir.



20 Büyük tavayı çıkarın.

21 Tavayı ve sepeti yıkayın, durulayın ve kurutun. Pişirme haznesini kuru bir bezle veya mutfak havlusuyla silin.

İç su dolaşım sistemini durulamak ve tavayı kurutmak için buharlı temizleme işlevi kullanmanız önerilir.

Not

- Simge yanıp söndüğünde kirecin hemen temizlenmesi en iyisidir; aksi takdirde kireç su dolaşımında birikebilir ve tıkanıklık yaratabilir.
- Kireç çözme işlemini daha sonra yapmak isterseniz bildirimi geçebilirsiniz. Airfryer'ınızı bir sonraki açışınızda tekrar hatırlatılır.

- Sülfürik asit, hidroklorik asit, sülfamik veya asetik asit (sirke) bazlı kireç çözücü sıvıları hiçbir koşulda kullanmamalısınız; bunlar cihazınızın su sistemine zarar verebilir ve kireç birikimini düzgün bir şekilde çözmeyebilir.
- Suyun sert olduğu bir bölgede yaşıyorsanız cihazın kirecini daha sık temizlemeniz gerekebilir.

Genel temizlik

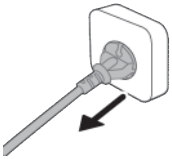
Uyarı

- **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.

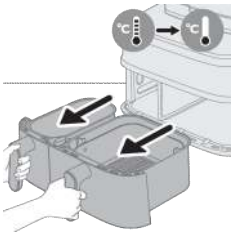
Buhar deliğinin içinde veya çevresinde buhar birikirse yumuşak ve kuru bir bezle silin.

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.

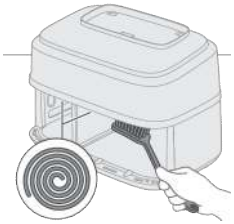
3 Tavayı ve sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

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 (buhar deliği, yüzey vb. dahil) 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.

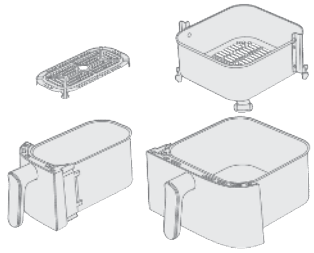
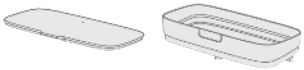
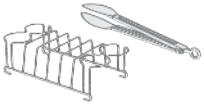
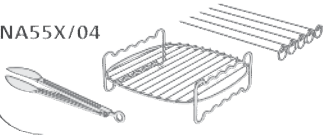
Not

- Küçük ve büyük tava arasında yer alan ayırıcıyı temizlik sırasında yanlışlıkla çıkarırsanız bu parçayı hemen yerine geri yerleştirin.

İpucu

- Tavaya yiyecek kalıntıları yapışırsa kalıntıları yumuşatmak ve temizliği kolaylaştırmak için otomatik temizleme programı olan "Buharlı temizleme" işlevini kullanın (bkz. "Otomatik temizleme programlarını kullanma").

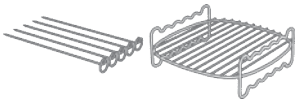
Temizleme tablosu

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

Aksesuarlar

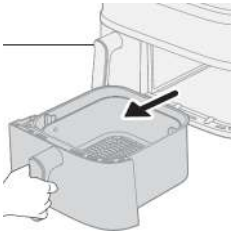
Çift katmanı kullanma

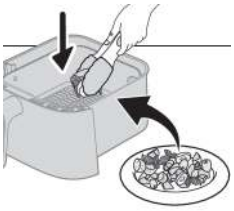
Çift katman ve şiş şu modellerle birlikte gelir: NA55X/03.



Çift katman, iki seviyede pişirmeye olanak sağlayan kullanışlı bir aksesuardır ancak yalnızca büyük tavayla uyumludur.

1 Büyük tavayı cihazdan çıkarın.

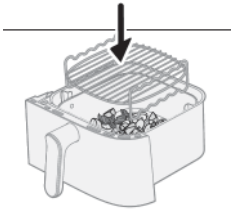




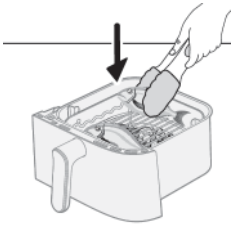
2 İstediğiniz yiyeceği sepete yerleştirin.

Not

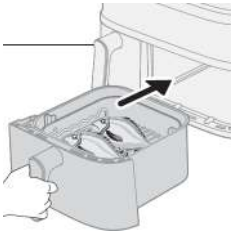
- Çift katmanla pişirilmesi önerilen malzemeler için aşağıdaki yiyecek tablosuna bakın.



3 Çift katmanı sepetteki yiyeceğin üzerine yerleştirin.



4 Yiyeceğin ikinci porsiyonunu çift katmanın üzerine yerleştirin.



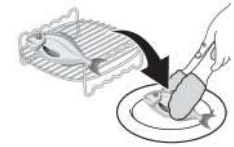
5 Tepsiyi cihaza yerleştirin, süreyi ve sıcaklığı aşağıdaki tabloda belirtilen şekilde ayarlayın. Hazır olduğunuzda başlat düğmesine basın.

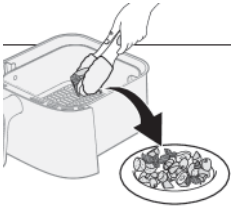
Yemekler	Ağırlık (çiğ)	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not
Dondurulmuş tavuk nugget	300 g / 11 oz	17–20 dk	180°C	
Dondurulmuş ince patates kızartması	400 g / 14 oz			
Dondurulmuş tavuk kanat	450 g / 16 oz	16–20 dk	200°C	
Dondurulmuş tavuk burger köftesi	350 g / 12 oz			

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.





1 Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra yiyeceği sepetten dikkatlice çıkarmak için fırın eldiveni ve maşa kullanın.

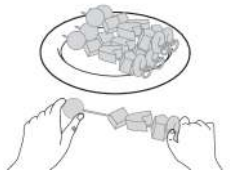
Dikkat

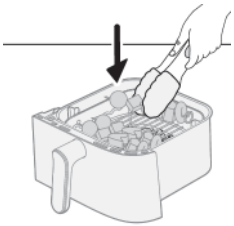
- **Pişirme sırasında ısındığı için çift katmanı çıkarırken dikkatli olun.**

Şişi kullanma

Şiş, çift katmanla birlikte kullanılabilir.

1 İstediğiniz et ve sebzeleri şişlere geçirin.

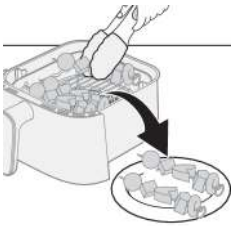




2 Şişleri çift katmandaki belirlenmiş oluklara yerleştirin.



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 setini kullanma

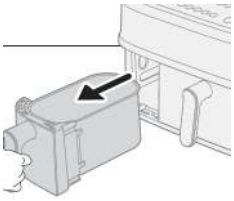
Kahvaltı kiti şu modellerle birlikte gelir: NA55X/04.



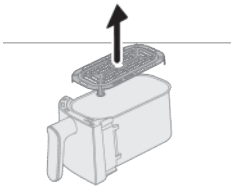
Kahvaltı kiti, aynı anda dört yumurta pişirip dört dilim ekmek kızartmaya olanak tanır.

Dikkat

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



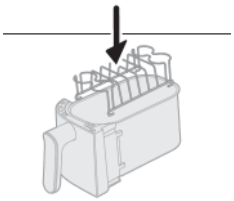
1 Küçük tavayı cihazdan çıkarın.



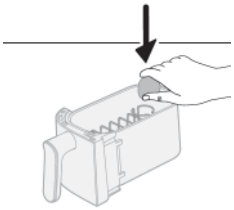
2 Alt plakayı tavadan çıkarın.

Not

- Alt plaka çıkarılmazsa ekmek dilimleri tavanın içine düzgün şekilde oturmayabilir.

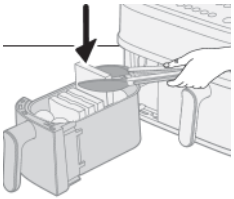


3 Kahvaltı kitini küçük tavaya yerleştirin.



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.

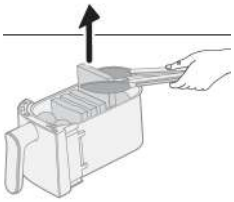
Kahvaltı kiti	Miktar	Pişirme süresi	Sıcaklık	Not
Katı yumurta	4 adet yumurta	10–12 dk	180°C	- Önce yumurtaları pişirin. Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde ekmekleri ekleyin.
Rafadan yumurta	4 adet yumurta	8–10 dk		
Kızarmış ekmek	5 tane	5–6 dk		



1 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.



2 Pişirme işlemi tamamlanınca yumurtaları ve ekmekleri dikkatlice çıkarmak için maşa kullanın.

Özel pişirme süreleri ve sıcaklıkları için lütfen aşağıdaki yiyecek tablosuna bakın.

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.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
		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.
	Açma/Kapama düğmesine henüz basılmamıştır.	Açma/kapama düğmesine basmak için başparmağınızı kullanın ve parmağınızın tüm düğmeye değdiğinden emin olun.

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.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın içinden tuhaf bir ses geliyor.	Cihazda, ısıyı gıdaya iletmek için gerekli olan bir fan ve cihazın buharda pişirme işlevi için gerekli olan bir su pompası bulunur.	Bu ses tasarım gereğidir ve normaldir. Ses çok artarsa veya çok değişirse daha fazla tavsiye için lütfen Philips destek merkeziyle iletişime geçin.
Pişirme sonrasında pişirme haznesinde su kalıyor.	Airfryer pişirme sırasında buhar üretir. Buhar, yiyeceğin üzerinde ve pişirme haznesinin iç duvarlarında yoğunlaşır. Yoğunlaşmadan açığa çıkan su pişirme sonrasında pişirme haznesinde kalır.	Pişirme sonrasında pişirme haznesinde belirli bir miktar su kalması normaldir. Islak, aşındırıcı olmayan bir bezle silmeniz yeterlidir.
sürekli olarak yanıp sönüyor	Su haznesinde su yoktur	Su haznesine su ekleyin.
	Su haznesi düzgün yerleştirilmemiştir	Su haznesini yerine sabitlemek için oluğa bastırın ve ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın.
	Su borusu tıkalıdır	Ülkenizdeki müşteri merkeziyle iletişime geçin ve yardım isteyin.
sürekli olarak yanıp sönüyor	Bu, kireç temizleme hatırlatıcısıdır	Kireç temizleme işlemini gerçekleştirin. "Kireç temizleme" bölümüne bakın.
Buharda pişirme, buharla temizleme ve kireç temizleme sırasında duvarda bir miktar yoğuşma suyu olabilir	Bu normaldir; buhar sağ taraftaki hava çıkışından çıkar ve fan ile duvara doğru yönlendirilir	Cihazı duvardan 20 cm uzağa yerleştirin ve elektrik sorunlarını önlemek için cihazın sağ hava çıkışını prizin hemen önüne yerleştirmeyin. Diğer mutfak aletlerini cihazın yakınına koymayın. Kurulamak için bez kullanın.
Makine sızıntı yapıyor	Cihazın iç kısmından sızıntı (su borusunda vb. sızıntı)	Ülkenizdeki müşteri merkeziyle iletişime geçin ve yardım isteyin.
	Cihaz, dış kuvvet veya deformasyon nedeniyle çatlamıştır	
	Sızıntı su haznesinden gelmektedir	Su haznesini çıkarın ve doğru şekilde tekrar takın Su haznesinde çatlak olup olmadığını kontrol edin, ülkenizdeki müşteri merkeziyle iletişime geçin
Yetersiz buhar	Su haznesinde yeterli su yoktur	Yeterli su olduğundan emin olmak için su haznesini kontrol edin.
	Su haznesi tam olarak ve düzgün şekilde takılmamıştır	Su haznesini yerine sabitlemek için oluğa bastırın ve ardından Başlat/Duraklat düğmesine basın.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
	Makinenin üst kısmındaki olukta bulunan su girişi kirlidir/tıkalıdır	Su girişini temizleyin ve durulayın.
	Buhar üreteci tıkanmıştır veya buhar boru hattında sızıntı vardır	Cihaz uzun bir süredir kullanılıyorsa buhar üretecinin temizlenmesi ve kirecinin temizlenmesi gerekiyor olabilir. Kireç temizleme programını başlatın. Hala çalışmıyorsa lütfen müşteri merkeziyle iletişime geçin
Buharda pişirme, buharda pişirme ve havayla kızartma, buharlı temizleme, kireç temizleme programı başlatılırken fan veya motordan ses gelmiyor ancak sıcaklık ve süre göstergesi sabit yanıyor, yanıp sönmüyor	Bu normal bir durumdur. Cihaz çalışmaktadır.	Durumu tekrar kontrol etmek için 20 saniyeden uzun bir süre bekleyin.
Buharla pişirme, buharlı temizleme ve kireç temizleme sırasında boş prizde yoğuşma suyu	Cihaz boş prizlere çok yakın yerleştirilmiştir	Boş prizlerde yoğuşma birikmesini önlemek için cihazın konumunu ayarlamanız veya priz toz kapağı kullanmanız önerilir.

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας 784
Ανακύκλωση 787
Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF) 787
Εγγύηση και υποστήριξη 787
Εισαγωγή 788
Γενική περιγραφή 789
Περιγραφή των λειτουργιών 791
Πριν την πρώτη χρήση 792
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση 793
Οδηγίες μαγειρέματος 795
Μαγείρεμα σε δύο κάδους 795
Μαγείρεμα σε έναν κάδο 799
Καθάρισμα 829
Χρήση αυτοματοποιημένων προγραμμάτων καθαρισμού 829
Γενικός καθαρισμός 839
Αξεσουάρ 841
Αποθήκευση 847
Αντιμετώπιση προβλημάτων 847

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.



Κίνδυνος

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου 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.
- 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. Μην αφαιρείτε ποτέ τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου.

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.
- 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.

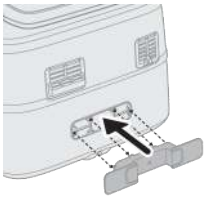
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 15 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, 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 ψηστιέρες 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 εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος, 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.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητό στον ατμό, να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε το καπάκι για να αποφύγετε εγκαύματα από τον ορμητικό ατμό.
- Το αδρανές τμήμα είναι πάντα καυτό, ακόμη και όταν το άλλο βρίσκεται σε λειτουργία.



- Το αχρησιμοποίητο τμήμα/κοιλότητα της συσκευής μπορεί να ζεσταθεί όταν το άλλο τμήμα/κοιλότητα είναι σε χρήση και συνιστάται να διατηρείτε όλα τα συρτάρια στη θέση τους, ακόμη και όταν χρησιμοποιείται ένα μόνο τμήμα/κοιλότητα, και να τα ανοίγετε/αφαιρείτε μόνο όταν αυτό είναι απαραίτητο για την πλήρωση του συρταριού.
- Μην τοποθετείτε το παράθυρο ατμού της συσκευής πάνω στην πρίζα.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή αμέσως μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να 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.



- Το εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου λειτουργεί επίσης ως διαχωριστικό, καθώς δημιουργεί απόσταση μεταξύ της συσκευής και του τοίχου για την αποφυγή συσσώρευσης θερμότητας. Μην αφαιρείτε ποτέ αυτό το διαχωριστικό.
- Όταν ανάψει το εικονίδιο αφαλάτωσης, προχωρήστε στη διαδικασία αφαλάτωσης.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε την έξοδο αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα. Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.
- Κατά την κανονική χρήση, πρέπει να διασφαλίζεται καλός εξαερισμός γύρω από το προϊόν.
- Αν συσσωρεύεται ατμός μέσα ή γύρω από την επιφάνεια της εξόδου ατμού, σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.
- Εάν υπάρχει συμπύκνωμα νερού στην κενή υποδοχή, συνιστάται η ρύθμιση της θέσης της συσκευής ή η χρήση του καλύμματος σκόνης της υποδοχής για την αποφυγή συσσώρευσης συμπυκνώματος στις κενές υποδοχές.

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.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni Netherlands BV, εγγεγραμμένη στη διεύθυνση Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, προσφέρει δύο χρόνια εγγύηση για αυτό το προϊόν μετά την ημερομηνία αγοράς (ή την ημερομηνία παράδοσης, εάν είναι μεταγενέστερη). Η εγγύηση δεν ισχύει εάν ένα ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα δικαιώματά σας ως καταναλωτή βάσει της νομοθεσίας. Για περισσότερες πληροφορίες, για ανταλλακτικά ή για να επικαλεστείτε την εγγύηση, επισκεφτείτε τον ιστότοπό μας **home.id/warranty**.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια και καλώς ήρθατε στην οικογένεια της Philips!

Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχουμε, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση **www.philips.com/welcome**.

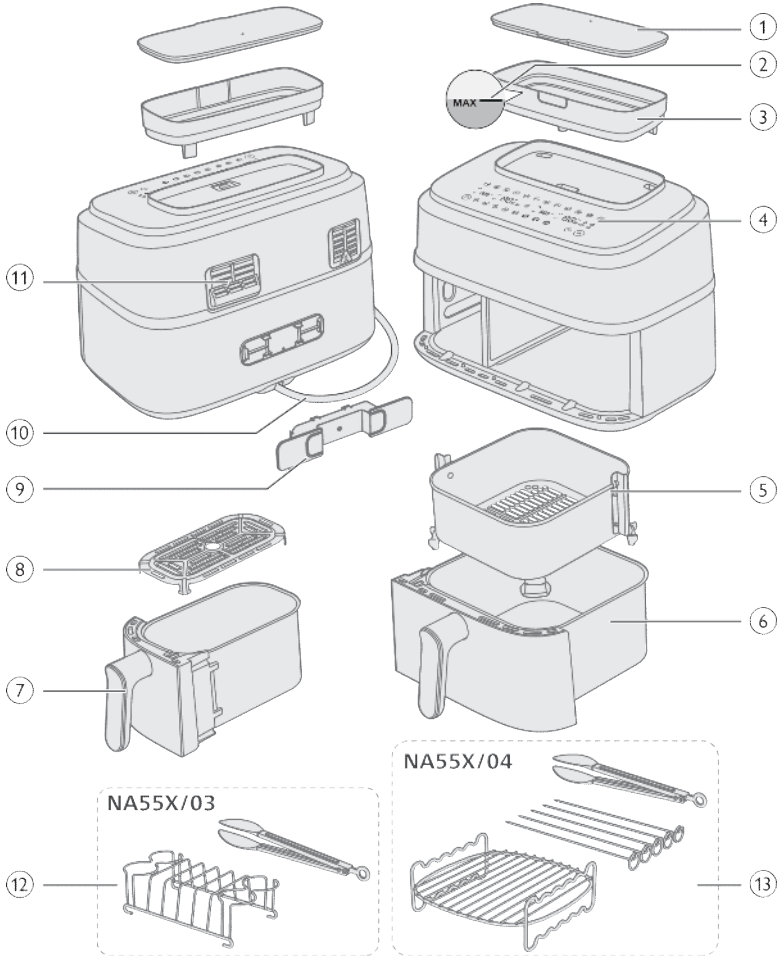
Με το Airfryer με δύο καλάθια και ατμό, μπορείτε να παρασκευάζετε δύο υλικά με ξεχωριστές μεθόδους μαγειρέματος και να είναι και τα δύο έτοιμα ταυτόχρονα. Δύο καλάθια για τηγάνισμα, μαγείρεμα, ψήσιμο και ψήσιμο στο γκριλ. Το μεγάλο καλάθι είναι επίσης εξοπλισμένο για μαγείρεμα στον ατμό. Απολαύστε τέλεια μαγειρεμένα γεύματα με την τεχνολογία RapidAir Plus και Air Steam.

Επιπλέον, το Airfryer διαθέτει αυτόματο πρόγραμμα καθαρισμού, όπως καθαρισμό με ατμό και αφαίρεση αλάτων. Η λειτουργία καθαρισμού με ατμό μπορεί να διευκολύνει την αφαίρεση λίπους που συσσωρεύεται από τον μεγάλο κάδο και γύρω από τον σωλήνα θέρμανσης. Η λειτουργία αφαλάτωσης βοηθά στον καθαρισμό της συσσώρευσης αλάτων στο σύστημα νερού της συσκευής και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της.

Συνοδεύεται από την εφαρμογή Home ID 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.

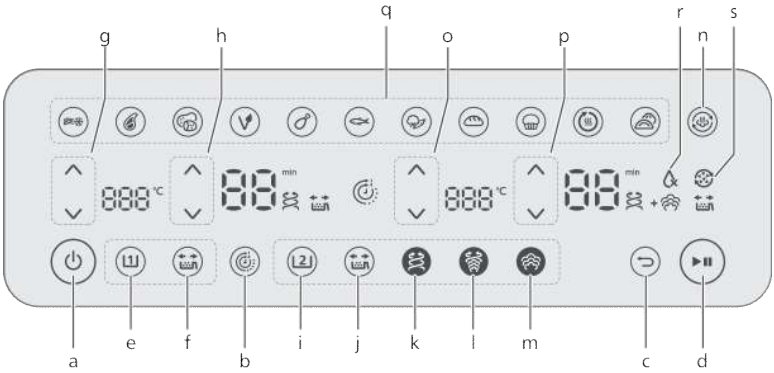
Γενική περιγραφή



Κυρίως μέρη

1	Καπάκι δοχείου νερού	8	Κάτω πλάκα δαπέδου για τον μικρό κάδο
2	Ένδειξη στάθμης νερού MAX	9	Εξάρτημα συγκράτησης καλωδίου
3	Δοχείο νερού	10	Καλώδιο ρεύματος
4	Πίνακας ελέγχου	11	Έξοδοι αέρα
5	Καλάθι για μεγάλο κάδο	12	Κιτ πρωινού (μόνο στο NA55X/03)
6	Μεγάλος κάδος	13	Εξάρτημα δύο επιπέδων με σούβλες (μόνο στο NA55X/04)
7	Μικρός κάδος		

Πίνακας ελέγχου



a Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
b Λειτουργία χρόνου
c Κουμπί επιστροφής
d Κουμπί έναρξης/παύσης

Κουμπιά ελέγχου μικρού κάδου

e Κουμπί μικρού κάδου
f Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης
g Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας
h Κουμπιά ελέγχου χρόνου

Κουμπιά ελέγχου μεγάλου κάδου

i Κουμπί μεγάλου κάδου
j Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης
k Κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος στον αέρα
l Κουμπί λειτουργίας ατμού και τηγανίσματος στον αέρα
m Κουμπί λειτουργίας ατμού
n Κουμπί λειτουργίας καθαρισμού με ατμό
o Κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας
p Κουμπιά ελέγχου χρόνου
q Κουμπιά προεπιλεγμένων προγραμμάτων
r Ένδειξη έλλειψης νερού
s Εικονίδιο υπενθύμισης αφαλάτωσης

Περιγραφή των λειτουργιών



Δοχείο νερού

Το Airfryer διαθέτει δοχείο νερού στο πάνω μέρος της συσκευής. Η ένδειξη στάθμης νερού MAX είναι περίπου 800 ml, ορατή τόσο από μπροστά όσο και από πίσω. Για να αποφύγετε τη διαρροή νερού, μην υπερβαίνετε αυτήν τη στάθμη.

Για να αποφύγετε τυχόν διαρροές, κρατήστε το δοχείο νερού και με τα δύο χέρια καθώς το γεμίζετε και κλείστε το καπάκι πριν το μετακινήσετε. Αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από κάθε κύκλο μαγειρέματος, για να αποφύγετε τη συσσώρευση αλάτων.



Λειτουργία χρόνου

Συγχρονίζει αυτόματα τον χρόνο μαγειρέματος για να εξασφαλίσει ότι και οι δύο κάδοι ολοκληρώνουν το μαγείρεμα ταυτόχρονα, ακόμα και αν υπάρχουν διαφορετικοί χρόνοι μαγειρέματος.



Κουμπί επιστροφής

Χρησιμοποιήστε το κουμπί επιστροφής αν κατά λάθος δεν επιλέξατε τη σωστή προεπιλογή/λειτουργία.



Υπενθύμιση ανακίνησης

Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε ειδοποιήσεις που σας υπενθυμίζουν να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για πιο ομοιόμορφα αποτελέσματα. Θα ακούσετε ένα "μπιπ" και θα δείτε ένα εικονίδιο ανακίνησης να αναβοσβήνει δίπλα στην ένδειξη ώρας.



Λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα

Η τεχνολογία RapidAir Plus, χάρη στη μοναδική της αστεροειδή σχεδίαση, κυκλοφορεί τον καυτό αέρα μέσα και γύρω από το φαγητό, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφο μαγείρεμα μέσα και έξω, για νόστιμα σπιτικά γεύματα.



Λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Απολαύστε το μαλακό αποτέλεσμα του μαγειρέματος στον ατμό με την τραγανότητα του τηγανίσματος στον αέρα, χρησιμοποιώντας την τεχνολογία RapidAir Plus με Air Steam.



Λειτουργία ατμού

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Η τεχνολογία Air Steam εξασφαλίζει την καλή έγχυση ατμού για λαχανικά, ψάρια, ντάμπλινγκ ή αρτοσκευάσματα, επιτυγχάνοντας τρυφερή και λεπτή υφή χωρίς να είναι γεμάτα υγρασία ή "νερωμένα".



Εικονίδιο ένδειξης έλλειψης νερού

Είναι το εικονίδιο στη δεξιά ψηφιακή οθόνη. Όταν αναβοσβήνει με έναν ήχο "μπιπ", αυτό υποδεικνύει ότι δεν υπάρχει νερό στο δοχείο ή ότι το δοχείο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά. Γεμίστε το δοχείο με νερό και βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στη θέση του. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής λειτουργίας και η ένδειξη θα σβήσει.



Λειτουργία καθαρισμού με ατμό

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Πατήστε το κουμπί καθαρισμού με ατμό μία φορά, για να αρχίσετε τον καθαρισμό του δεξιού θαλάμου και να μαλακώσουν τα υπολείμματα λίπους στον κάδο και γύρω από το θερμαντικό στοιχείο. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός - Καθαρισμός με ατμό".



Λειτουργία αφαλάτωσης

Μόνο για τον μεγάλο κάδο: Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί καθαρισμού με ατμό για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα, μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο αφαίρεσης αλάτων. Για λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Καθαρισμός-Αφαλάτωση".



Παύση μαγειρέματος

Πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης ή τοποθετήστε ξανά τον "κάδο/καλάθι" για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

Οι παρακάτω 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".

					
Σνακ με βάση τις κατεψυγμένες πατάτες	Μπριζόλα	Φρέσκες πατάτες	Λαχανικά	Μπούτια κοτόπουλου	Ψάρι
					
Λαχανικά	Ψωμί	Μάφιν/ Κέικ	Ξαναζέσταμα	Ντάμπλινγκ	

Θόρυβος συσκευής

Μπορεί να ακούσετε κάποιο θόρυβο ενώ λειτουργεί η συσκευή. Αυτό είναι φυσιολογικό και προέρχεται από την αντλία και τον ανεμιστήρα.

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

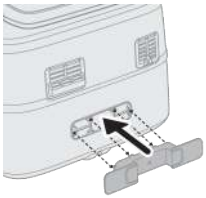
Σημαντικό!

- **Κατά την πρώτη χρήση, το Airfryer μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και να αναδίδει μυρωδιά. Αυτό θα πρέπει να εξαφανιστεί σε λίγα λεπτά.**
- **Πριν από το πρώτο μαγείρεμα, ακολουθήστε τις οδηγίες του κεφαλαίου "Καθαρισμός" για να καθαρίσετε καλά τη συσκευή.**

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.

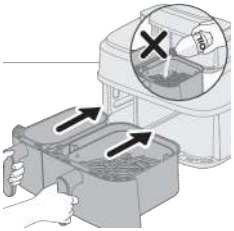
3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").



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.**



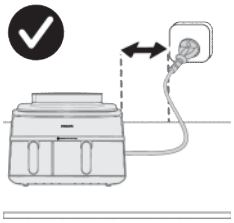
Προσοχή

- **Αυτό το Airfryer λειτουργεί με καυτό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.**
- **Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. 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.**

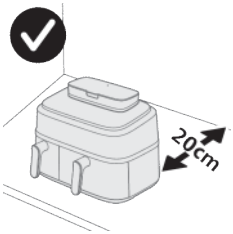
Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση

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.
- Μην τοποθετείτε το Airfryer δίπλα σε άλλη συσκευή μαγειρέματος, κοντά στον τοίχο της κουζίνας ή κάτω από ντουλάπι της κουζίνας, καθώς μπορεί να συμπυκνωθεί καυτός ατμός και να τρέξει στις επιφάνειες.
- Κατά την κανονική χρήση, πρέπει να διασφαλίζεται καλός εξαερισμός γύρω από το προϊόν.

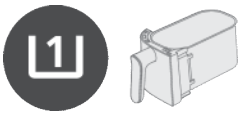
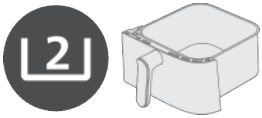


- Κατά τη διάρκεια της χρήσης, βγαίνει καυτός ατμός από την έξοδο αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας με ασφάλεια μακριά από τον ατμό και την έξοδο. Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε την έξοδο αέρα ακριβώς μπροστά από την πρίζα.

Οδηγίες μαγειρέματος

Υπάρχουν διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος για τον αριστερό και τον δεξιό κάδο. Μπορείτε να επιλέξετε τον αντίστοιχο κάδο για την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος.

Λειτουργία μαγειρέματος

	Τηγάνισμα στον αέρα	Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα	Μαγείρεμα στον ατμό
Μικρός κάδος 	✓	✗	✗
Μεγάλος κάδος 	✓	✓	✓

Πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ατμού ή τηγανίσματος με ατμό και αέρα, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

Μην υπερβαίνετε την ένδειξη στάθμης νερού MAX στο δοχείο νερού.

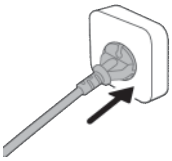
Αδειάστε το δοχείο νερού μετά το μαγείρεμα.

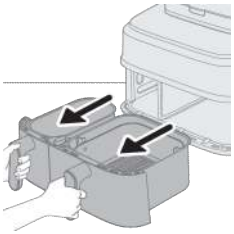
Μαγείρεμα σε δύο κάδους

Μαγείρεμα με λειτουργία χρόνου

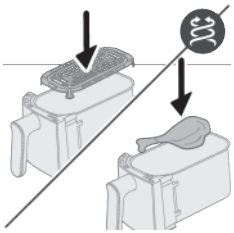
Αν μαγειρεύετε δύο φαγητά με διαφορετικές λειτουργίες, θερμοκρασίες και χρόνο, χρησιμοποιήστε τη **λειτουργία χρόνου** για να ολοκληρώσετε και τους δύο κάδους ταυτόχρονα.

1 Συνδέστε το φις στην πρίζα.

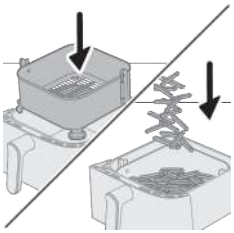




2 Αφαιρέστε και τους κάδους από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.



3 Τοποθετήστε την κάτω πλάκα μέσα στον μικρό κάδο.



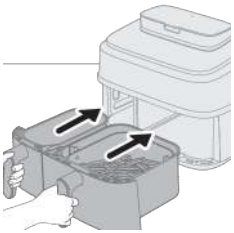
4 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

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.
- Είναι φυσιολογικό να ασκείτε λίγη δύναμη για να τοποθετήσετε το καλάθι στον κάδο.

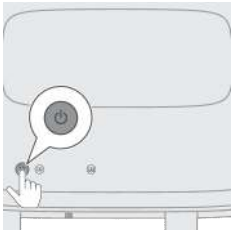
5 Τοποθετήστε τα υλικά στα καλάθια.

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.**

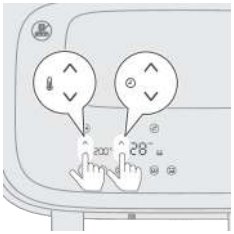


7 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



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.

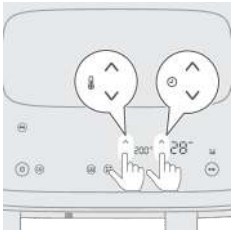


10 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



11 Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος: τηγάνισμα στον αέρα, μαγείρεμα στον ατμό ή λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα.

Πριν επιλέξετε τη λειτουργία ατμού ή τη λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα, γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη στάθμης MAX.



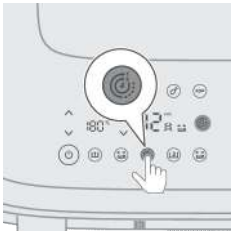
12 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε.

Αν επιλέξετε τη λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα ή τη λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Για τη λειτουργία ατμού, η θερμοκρασία είναι σταθερή στους 100°C και δεν είναι ρυθμιζόμενη.

Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων στο κεφάλαιο "Μαγείρεμα σε έναν κάδο" για τις προτεινόμενες ποσότητες φαγητού, θερμοκρασίες και χρόνο μαγειρέματος.



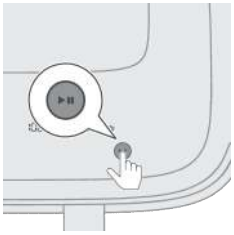
13 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



14 Πατήστε το κουμπί λειτουργίας χρόνου, για να εξασφαλίσετε ότι το μαγείρεμα θα ολοκληρωθεί και για τα δύο πιάτα ταυτόχρονα.

Αν μαγειρεύετε δύο τρόφιμα με διαφορετικές λειτουργίες, θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος και δεν χρειάζεται να ολοκληρωθούν ταυτόχρονα, μπορείτε να παραλείψετε αυτό το βήμα.

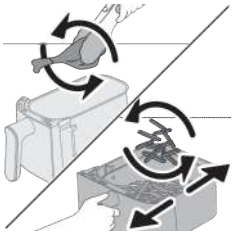
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν ρυθμίσετε τον χρόνο για έναν κάδο, η **λειτουργία χρόνου** θα απενεργοποιηθεί και οι δύο κάδοι θα λειτουργούν ξεχωριστά. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη **λειτουργία χρόνου**, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί **λειτουργίας χρόνου** που εμφανίζεται. Τέλος, πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης/παύσης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

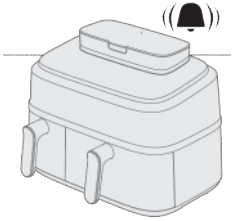


15 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

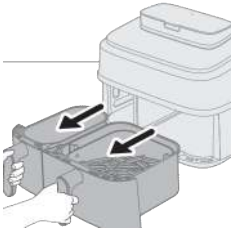


16 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, αφαιρέστε τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη συσκευή.





17 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



18 Τραβήξτε έξω τους κάδους και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Αν δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.

19 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες) από τον κάδο με τη λαβίδα μπάρμπεκιου.

Σημείωση

- Για να θέσετε σε παύση και τους δύο κάδους, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Πατήστε το ξανά για να συνεχίσετε το μαγείρεμα και για τους δύο κάδους.
- Για να διακόψετε προσωρινά μόνο έναν κάδο, επιλέξτε πρώτα αυτόν τον κάδο και κατόπιν πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης. Πατήστε το ξανά για να συνεχίσετε το μαγείρεμα για τον συγκεκριμένο κάδο.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια προεπιλογή σε έναν κάδο και μη αυτόματες ρυθμίσεις στον άλλο.
- Η συσκευή τίθεται αυτόματα σε παύση όταν τραβήξετε έξω έναν κάδο και συνεχίζει το μαγείρεμα όταν τον τοποθετήσετε ξανά στη θέση του.

Για οδηγίες σχετικά με τις διάφορες λειτουργίες μαγειρέματος, ανατρέξτε στις αντίστοιχες ενότητες στο κεφάλαιο "Μαγείρεμα σε έναν κάδο".

Μαγείρεμα σε έναν κάδο

Αν θέλετε να τηγανίσετε μια μικρή μερίδα φαγητού, επιλέξτε τον μικρό κάδο .

Αν θέλετε να τηγανίσετε στον αέρα, να μαγειρέψετε στον ατμό και να τηγανίσετε στο τηγάνι ή να μαγειρέψετε μια μεγάλη μερίδα φαγητού , επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.

Οι παρακάτω οδηγίες αφορούν τον μεγάλο κάδο.

Σημείωση

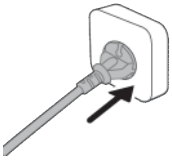
- Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τα βγάλετε.

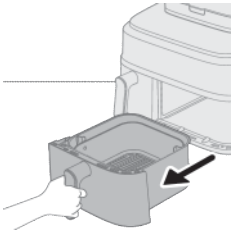
- Ανάλογα με τα υλικά, μπορεί να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά το περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα και φορέστε γάντια φούρνου όταν αδειάζετε το περιττό λάδι ή λίπος. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το καλάθι στον κάδο.

Λειτουργία τηγανίσματος στον αέρα

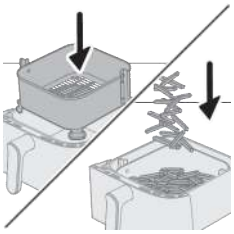
Τηγάνισμα στον αέρα στον μεγάλο κάδο με τον πίνακα τροφίμων

1 Συνδέστε το φις στην πρίζα.





2 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.

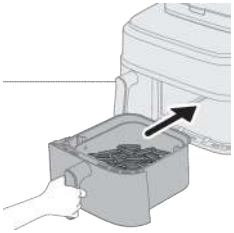


3 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

4 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

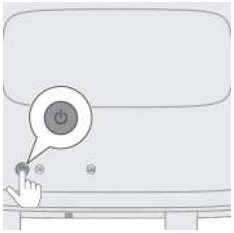
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι, καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



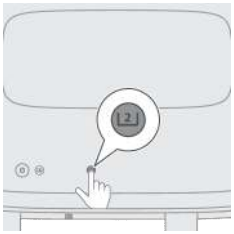
5 Τοποθετήστε τους κάδους ξανά μέσα στο Airfryer.

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.**



6 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

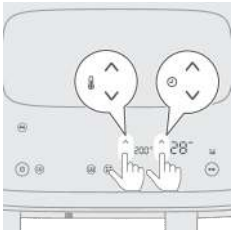


7 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



8 Επιλέξτε το κουμπί λειτουργίας τηγανίσματος στον αέρα.

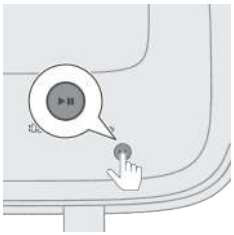
Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



9 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου, για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε (δείτε τον "Πίνακα τροφίμων").



10 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν τα υλικά χρειάζονται ανακίνηση ή γύρισμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (δείτε τον "Πίνακα τροφίμων").



11 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

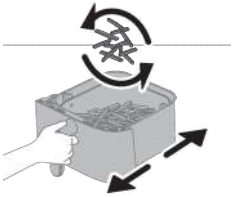
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

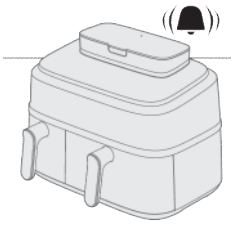
Σημείωση

- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κάνοντας κλικ στα κουμπιά πάνω ή κάτω.

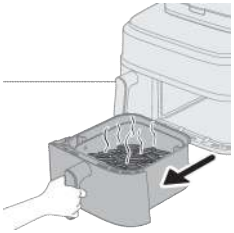


12 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, τραβήξτε έξω τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.





13 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



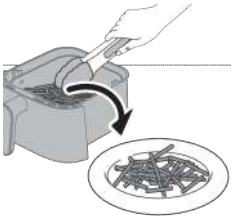
14 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

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.



15 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.**

Πίνακας τροφίμων - μεγάλος κάδος

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ. /0,3x0,3 ίντσες)	800 γρ./28 oz	200°C	28-31	- Πάχος 7x7 χιλ. / 0,3x0,3 ίν. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ. /0,3x0,3 ίντσες) Μεγάλη μερίδα	900 γρ./32 oz	200	29	- Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 14, 18, 21 και 25 λεπτά. - Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.

Σπιτικές τηγανητές πατάτες	800 γρ./28 oz	180°C	30-40	- Πάχος 10x10 χιλ. / 0,4x0,4 ίν. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	600 γρ./21 oz	200°C	10-20	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	600 γρ./21 oz	200°C	18-24	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ	4 μπιφτέκια	200°C	15-20	- Περίπου 150 γρ./5 oz ανά τεμάχιο - Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ρολό με κιμά	1200 γρ./42 oz	150°C	55-60	- Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ ψησίματος
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο	4 μπριζολάκια	200°C	15-20	- Περίπου 150 γρ./5 oz - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λεπτά λουκάνικα	10 τεμάχια	200°C	11-15	- Περίπου 50 γρ./1,8 oz ανά τεμάχιο - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4 oz/τεμάχιο)	4 τεμάχια	180°C	23	-	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλου	4 τεμάχια	180°C	15-25	-	Περίπου 200 γρ./7oz ανά τεμάχιο - Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 γρ./42 oz	180°C	50-60		
Ολόκληρο ψάρι	3 τεμάχια	180°C	20-25	-	Περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz ανά τεμάχιο
Φιλέτο ψαριού	5 τεμάχια	160°C	25-32	-	Περίπου 200 γρ./7 oz
Ανάμεικτα λαχανικά	1000 γρ./35 oz	180°C	22	-	Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή ανακατέψτε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 11 και 17 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
Μάφιν (περίπου 40 γρ./τεμάχιο)	6 τεμάχια	160°C	13		

Κέικ	500 γρ./18 oz	150°C	35-40	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο δοχείο μαγειρέματος και ψησίματος. Ελέγξτε το επίπεδο μαγειρέματος πριν βγάλετε το κέικ
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./2,1 oz)	4 τεμάχια	180°C	8	
Λαχανικά	12 τεμάχια	180°C	12-15	- Φρέσκα σνακ για βίγκαν, όπως φαλάφελ - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Σπιτικό ψωμί	550 γρ./19 oz	150°C	33-35	- 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



Πίνακας τροφίμων - μικρός κάδος

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	300 γρ./11 oz	200°C	28-30	- Πάχος 7x7 χιλ. / 0,3x0,3 ίν. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ. /0,3x0,3 ίντσες) Μεγάλη μερίδα	670 γρ./24 oz	200	48	- Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή γυρίστε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 21, 27, 34 και 40 λεπτά. - Ανακινήστε 4 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να πετύχετε βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες από τηγανητές πατάτες.
Σπιτικές τηγανητές πατάτες	300 γρ./11 oz	180°C	30-38	- Πάχος 10x10 χιλ. / 0,4x0,4 ίν. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	300 γρ./11 oz	200°C	20-22	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος

Κατεψυγμένα σπρινγκ ρολ	300 γρ./11 oz	200°C	20-23	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Χάμπουργκερ	300 γρ./11 oz	200°C	21-24	- Περίπου 150 γρ./5 oz ανά τεμάχιο - Γυρίστε στον μισό χρόνο
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο	300 γρ./11 oz	200°C	20-22	- Περίπου 150 γρ./5 oz ανά τεμάχιο - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Λεπτά λουκάνικα	6 τεμάχια	200°C	13-17	- Περίπου 50 γρ./1,8 oz ανά τεμάχιο - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Μπουτάκια κοτόπουλου (περίπου 125 γρ./4 oz/τεμάχιο)	4 τεμάχια	180°C	29	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλου	3 τεμάχια	180°C	20-25	- Περίπου 200 γρ./7oz ανά τεμάχιο - Γυρίστε στον μισό χρόνο
Ολόκληρο ψάρι	1 τεμάχιο	180°C	24-26	- Περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz ανά τεμάχιο
Φιλέτο ψαριού	2 τεμάχια	160°C	25-32	- Περίπου 200 γρ./7oz ανά τεμάχιο

Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	800 γρ./28 oz	180	24	- Απενεργοποιήστε την υπενθύμιση ανακίνησης και ανακινήστε ή ανακατέψτε εγκαίρως το φαγητό χειροκίνητα στα 12 και 18 λεπτά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση μαγειρέματος για μεγάλες μερίδες ανάμεικτων λαχανικών.
Μάφιν (περίπου 40 γρ./τεμάχιο)	5 τεμάχια	160°C	18	
Προψημένο ψωμί/ψωμάκια (περίπου 60 γρ./2,1 oz)	3 τεμάχια	180	8	
Λαχανικά	12 τεμάχια	190°C	15-18	- Φρέσκα σνακ για βίγκαν, όπως φαλάφελ - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο



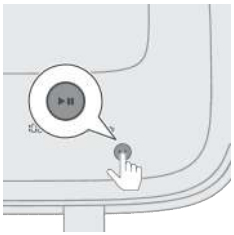
Τηγάνισμα στον αέρα με προεπιλογή στον μεγάλο κάδο

1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 8 στο κεφάλαιο "Τηγάνισμα στον αέρα στον μεγάλο κάδο με πίνακα τροφίμων".

2 Επιλέξτε την προεπιλογή.

Συμβουλή:

- Για να μεταβείτε σε άλλη προεπιλογή, πατήστε το κουμπί επιστροφής ή αποεπιλέξτε το κουμπί προεπιλογής και επιλέξτε την προεπιλογή που θέλετε.



3 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/παύσης.
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για τις προτεινόμενες ποσότητες φαγητού με βάση τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλογή - Μεγάλος κάδος

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα		800 γρ./28 oz	200°C	28 λεπτά	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, κυδωνάτες πατάτες, κυματιστές πατάτες κ.λπ.. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Μπριζόλα (όπως μοσχαρίσια και χοιρινά παϊδάκια)		600 γρ./21 oz	200°C	20 λεπτά	- Φέτες πάχους 2-2,5 εκ., 200 γρ./7 oz ανά φέτα. - Έως 4 μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο. - Γυρίστε τα μία φορά
Βίγκαν (φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ)		12 τεμάχια	180°C	12 λεπτά	- 40 γρ. για κάθε τεμάχιο Φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο.
Φρέσκες πατάτες (γνωστές και ως ψητές πατάτες)		800 γρ./28 oz	180°C	30 λεπτά	- 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. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο.
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		8 - 10 τεμάχια	180°C	32 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο.
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		600 γρ./21 oz	180°C	23 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz
Λαχανικά		1000 γρ./35 oz	180°C	22 λεπτά	- Χοντροκομμένα - Ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι)

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Κέικ		500 γρ./18 oz	140°C	35 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε το πολύ μεγάλο αξεσουάρ ψησίματος (199 x 189 x 80 χιλ.) για τον μεγάλο κάδο.
Ψωμί		500 g/17 oz	180°C	35 λεπτά	- 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.
Ξαναζέσταμα		-	160°C	5 λεπτά	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού



Προεπιλογή - Μικρός κάδος

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα		300 γρ./11 oz	200°C	30 λεπτά	- Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα, όπως κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, κυδωνάτες πατάτες, κυματιστές πατάτες κ.λπ.. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Μπριζόλα (όπως μοσχαρίσια και χοιρινά παϊδάκια)		400 γρ./14 oz	200°C	22 λεπτά	- Φέτες πάχους 2-2,5 εκ., 200 γρ./7 oz ανά φέτα. - Έως 4 μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο. - Γυρίστε τα μία φορά
Βίγκαν (φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ)		8 τεμάχια	190°C	15 λεπτά	- 40 γρ. για κάθε τεμάχιο Φρέσκα βίγκαν σνακ, όπως φαλάφελ Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες (γνωστές και ως ψητές πατάτες)		300 γρ./11 oz	180°C	35 λεπτά	- 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. - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο..
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		4-5 τεμάχια	180°C	36 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		300 γρ./11 oz	180°C	25 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz
Λαχανικά		400 γρ./14 oz	180°C	25 λεπτά	- Χοντροκομμένα - Ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι)
Μάφιν		6 τεμάχια	150°C	20 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε φορμάκια για μάφιν για τον μικρό κάδο
Ψωμί		300 γρ./11 oz	160°C	40 λεπτά	- Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα ψησίματος
Ξαναζέσταμα		-	170°C	6 λεπτά	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού

Συμβουλή: Διατήρηση θερμοκρασίας

- 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.

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.

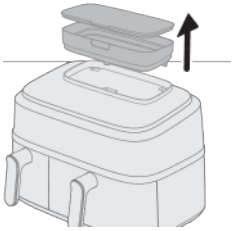
Σημείωση

- 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.

Λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα

Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα με πίνακα τροφίμων



1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.

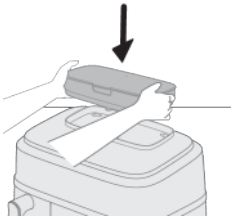


2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.



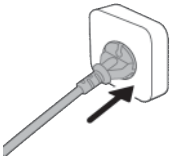
3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

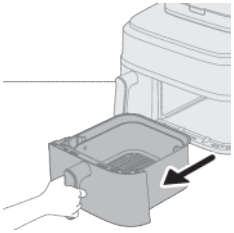


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

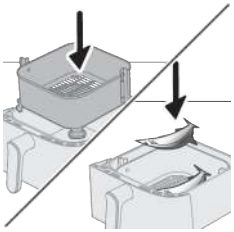
Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα μπορεί να απενεργοποιηθεί.

5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.





6 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.

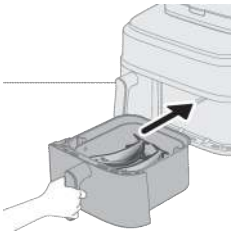


7 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

8 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.



9 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.**



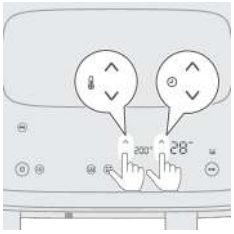
10 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



11 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



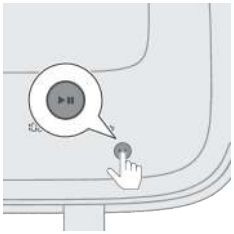
12 Επιλέξτε τη λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα.
Η ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



13 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης θερμοκρασίας και το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που θέλετε (Δείτε τον πίνακα τροφίμων όπως παρακάτω).



14 Πατήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης, για να σας υπενθυμίσει ότι πρέπει να ανακινήσετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν απαιτείται.



15 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

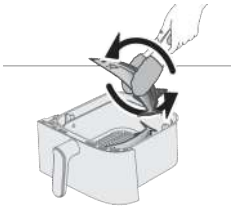
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

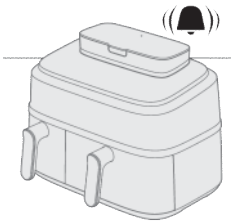
Σημείωση

- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Αν η θερμοκρασία και ο χρόνος στην οθόνη είναι σταθερά αναμμένα και δεν αναβοσβήνουν, αυτό σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί κανονικά. Μετά από 20 δευτερόλεπτα μαγειρέματος, θα ακούσετε το μοτέρ/τον ανεμιστήρα και θα δείτε να βγαίνει ατμός από το πίσω μέρος της μηχανής.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κάνοντας κλικ στα κουμπιά πάνω ή κάτω.

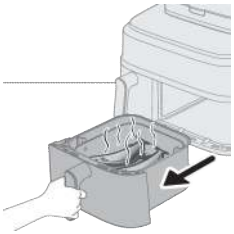


16 Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα της υπενθύμισης ανακίνησης, τραβήξτε έξω τον κάδο με το καλάθι και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.





17 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



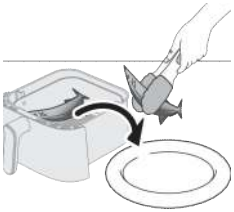
18 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

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.



19 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά 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 και μπορεί να εκτιναχθεί νερό.**
- **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.**



Πίνακας τροφίμων - μεγάλος κάδος

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Φρέσκες ψητές πατάτες	800 γρ./28 oz	180°C	26-35	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Μπούτια κοτόπουλου	10 τεμάχια	180°C	27-30	- Περίπου 125 γρ./4 oz ανά τεμάχιο - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Στήθος κοτόπουλου	4 τεμάχια	160°C	20-22	- Περίπου 200 γρ./7oz ανά τεμάχιο - Προσθέστε 10 γρ. λάδι κανόλα
Ολόκληρο ψάρι	3 τεμάχια	200°C	18-21	- Περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz ανά τεμάχιο - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος
Φιλέτο ψαριού	5 τεμάχια	160°C	20-21	- Περίπου 200 γρ./7 oz - Προσθέστε 10 γρ. λάδι κανόλα

Ανάμεικτα λαχανικά	1000 γρ./35 oz	200°C	19-21	- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο
Κουνουπίδι	600 γρ./21 oz	160°C	19-21	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο - 10 γρ. λάδι κανόλα
Καρότα	600 γρ./21 oz	180°C	19-21	- Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2 φορές στο ενδιάμεσο - 10 γρ. λάδι κανόλα
Σπιτικό ψωμί	550 γρ./19 oz	180°C	30-35	- 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
Ντάμπλινγκ	400 γρ./14 oz	160°C	15-18	
Ολόκληρο κοτόπουλο	1200 γρ./42 oz	180°C	50-60	

Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα με προεπιλογή

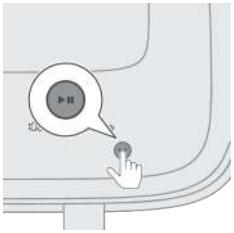
1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 12 στο κεφάλαιο "Λειτουργία ατμού και τηγανίσματος στον αέρα - Μαγείρεμα στον ατμό και τηγάνισμα στον αέρα με πίνακα τροφίμων".



2 Επιλέξτε την προεπιλογή.

Συμβουλή

- Για να μεταβείτε σε άλλη προεπιλογή, πατήστε το κουμπί επιστροφής ή αποεπιλέξτε το κουμπί προεπιλογής και επιλέξτε την προεπιλογή που θέλετε.



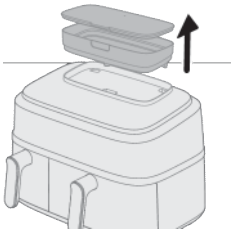
3 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/παύσης.
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

Πίνακας προεπιλογών

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες (γνωστές και ως ψητές πατάτες)		800 γρ. /28 oz	180°C	26 λεπτά	- 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 - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε 2-3 φορές στο ενδιάμεσο
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		8 - 10 τεμάχια	180°C	27 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου - Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στο ενδιάμεσο
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		600 γρ./21 oz	200°C	18 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Λαχανικά		550 γρ./19 oz	160°C	19 λεπτά	- Σκληρά λαχανικά, όπως μπρόκολο/κουνουπίδι - Η υπενθύμιση ανακίνησης είναι ενεργοποιημένη από προεπιλογή και σας προτρέπει να ανακινήσετε τον κάδο δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. - Αν μαγειρεύετε ανάμεικτα λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, πιπεριά, κρεμμύδι), ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 200°C
Ψωμί		500 g/17 oz	180°C	30 λεπτά	- 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
Ντάμπλινγκ		400 γρ./14 oz	160°C	15 λεπτά	-
Ξαναζέσταμα		-	150°C	20 λεπτά	- Προσαρμόστε τον χρόνο ανάλογα με τα τρόφιμα και την ποσότητα του φαγητού



Λειτουργία ατμού

Μαγείρεμα στον ατμό με πίνακα τροφίμων

1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.



2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

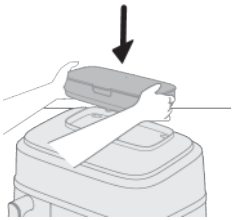
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

Η ποσότητα νερού που απαιτείται για το μαγείρεμα εξαρτάται από τον τύπο του φαγητού και τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Ίσως χρειαστεί να γεμίσετε ξανά το δοχείο νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πάνω από 50 λεπτά.



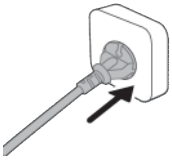
3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

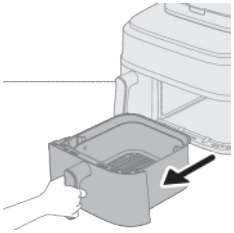


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

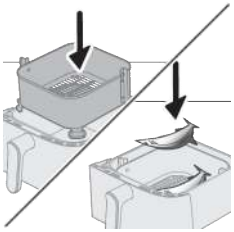
Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί.

5 Συνδέστε το φις στην πρίζα.





6 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο με το καλάθι από τη συσκευή τραβώντας τη λαβή.

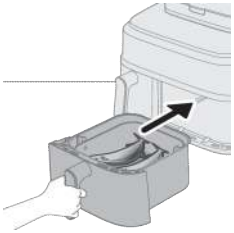


7 Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον μεγάλο κάδο.

8 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

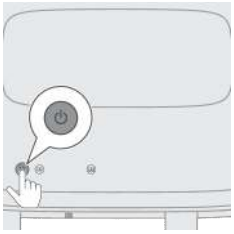
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι, καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.



9 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.**



10 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

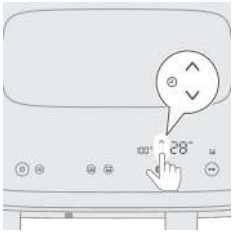


11 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.

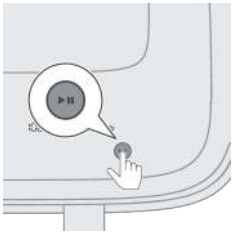


12 Επιλέξτε τη λειτουργία ατμού.

Η ώρα στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



13 Πατήστε το κουμπί αύξησης/μείωσης χρόνου για να επιλέξετε τον χρόνο που θέλετε.

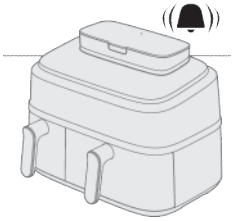


14 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

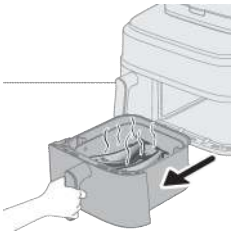
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

Σημείωση

- Το τελευταίο λεπτό μαγειρέματος εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- Αν η θερμοκρασία και ο χρόνος στην οθόνη είναι σταθερά αναμμένα και δεν αναβοσβήνουν, αυτό σημαίνει ότι η συσκευή λειτουργεί κανονικά. Μετά από 20 δευτερόλεπτα μαγειρέματος, θα ακούσετε το μοτέρ/τον ανεμιστήρα και θα δείτε να βγαίνει ατμός από το πίσω μέρος της μηχανής.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, κάνοντας κλικ στα κουμπιά πάνω ή κάτω.



15 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



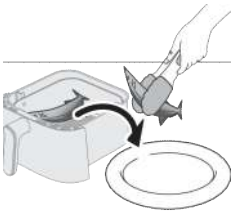
16 Τραβήξτε προς τα έξω τον κάδο και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

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.**
- **Όταν αφαιρείτε το καλάθι μετά το μαγείρεμα, προσέχετε γιατί εξέρχεται απότομα ζεστός ατμός.**

Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά.



17 Αφαιρέστε προσεκτικά τα υλικά 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 και μπορεί να εκτιναχθεί νερό.**
- **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.**



Πίνακας τροφίμων - μεγάλος κάδος

Υλικά	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος (λεπτά)	Σημείωση
Φρέσκες πατάτες σε κύβους	800 γρ./28 oz	100°C	28-35	
Ολόκληρη πατάτα	4 τεμάχια	100°C	45-55	- Περίπου 250-300 γρ./9-11 oz ανά τεμάχιο
Μπούτια κοτόπουλου	10 τεμάχια	100°C	30-40	- Περίπου 125 γρ./4oz ανά τεμάχιο
Ολόκληρο ψάρι	3 τεμάχια	100°C	18-22	- Περίπου 300-400 γρ. /11-14 oz ανά τεμάχιο
Σκληρά λαχανικά	550 γρ./19 oz	100°C	10-14	- Όπως μπρόκολο, κουνουπίδι
Ντάμπλινγκ	400 γρ./14 oz	100°C	15-20	
Χοιρινά παϊδάκια	300 γρ. / 11 oz	100°C	30-35	- Χρησιμοποιήστε μια πλάκα συγκεκριμένου μεγέθους
Ρύζι	320 γρ./11 oz	100°C	25-30	- Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος, όπως δοχείο ψησίματος, σκεύος σιλικόνης κ.λπ. - Προσθέστε 320 ml νερό στο δοχείο. Η αναλογία ρυζιού/νερού είναι 1:1,2

Στήθος κοτόπουλου	4 τεμάχια	100°C	20-30	-	Περίπου 200 γρ./7oz ανά τεμάχιο
Γλυκοπατάτες	8 τεμάχια	100°C	45-60	-	Περίπου 100 γρ./4 oz ανά τεμάχιο

Μαγείρεμα στον ατμό με προεπιλογή

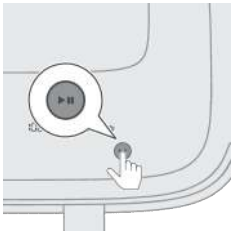


1 Ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 12 στο κεφάλαιο "Λειτουργία ατμού".

2 Επιλέξτε την προεπιλογή.

Συμβουλή

- Για να μεταβείτε σε άλλη προεπιλογή, πατήστε το κουμπί επιστροφής ή αποεπιλέξτε το κουμπί προεπιλογής και επιλέξτε την προεπιλογή που θέλετε.



3 Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί έναρξης/παύσης.
Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.

Πίνακας προεπιλογών

Ο χρόνος μαγειρέματος στον πίνακα είναι οδηγίες για τα φρέσκα υλικά. Αν τα αποτελέσματα δεν είναι τα αναμενόμενα, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	**Εικονίδιο**	**Ποσότητα τροφίμων**	**Θερμοκρασία (προεπιλογή)**	**Ώρα (προεπιλογή)**	**Σημείωση**
Φρέσκες πατάτες		800 γρ. /28 oz	100°C	35 λεπτά	- Κόψτε τις πατάτες σε κύβους
Μπουτάκια κοτόπουλου (πουλερικά)		8 - 10 τεμάχια	100°C	40 λεπτά	- 120-130 γρ./4–5 oz για κάθε μπουτάκι κοτόπουλου
Ψάρια (ψάρια και θαλασσινά)		600 γρ./21 oz	100°C	20 λεπτά	- Ολόκληρο ψάρι με την πέτσα περίπου 300 γρ./11 oz

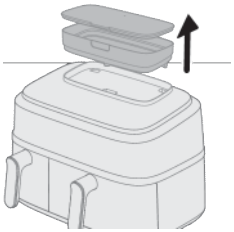
Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Εικονίδιο	Ποσότητα τροφίμων	Θερμοκρασία (προεπιλογή)	Ώρα (προεπιλογή)	Σημείωση
Λαχανικά		550 γρ./19 oz	100°C	14 λεπτά	- Σκληρά λαχανικά, όπως μπρόκολο/κουνουπίδι
Ντάμπλινγκ		400 γρ./14 oz	100°C	20 λεπτά	-

Καθάρισμα

Χρήση αυτοματοποιημένων προγραμμάτων καθαρισμού

Χρήση της λειτουργίας καθαρισμού με ατμό

Βοηθά στο μαλάκωμα των υπολειμμάτων λίπους και στον βαθύ καθαρισμό του μεγάλου κάδου. Το πρόγραμμα διαρκεί 20 λεπτά, με 15 λεπτά για τον καθαρισμό με ατμό και 5 λεπτά για το στέγνωμα του κάδου.



1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.

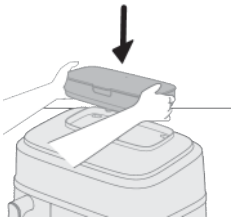


2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

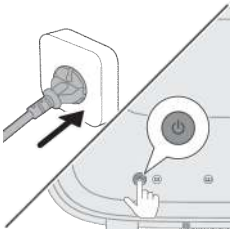


3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

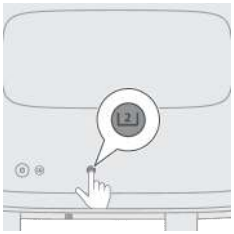


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί.



5 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή



6 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



7 Πατήστε το κουμπί καθαρισμού με ατμό για να ξεκινήσει ο καθαρισμός του δεξιού θαλάμου.

Η ώρα στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.



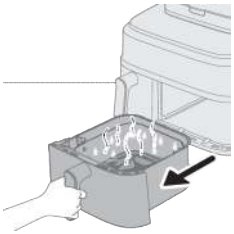
8 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού.

Η ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας σταματά να αναβοσβήνει.



9 Μετά από 15 λεπτά, η συσκευή θα παράγει συνεχώς ένα ηχητικό σήμα και το εικονίδιο καθαρισμού με ατμό θα αναβοσβήνει μέχρι να αφαιρέσετε τον κάδο.

Αυτό υποδεικνύει ότι η διαδικασία καθαρισμού έχει ολοκληρωθεί και ότι έχει παραμείνει μια φάση στεγνώματος των 5 λεπτών.



10 Αφαιρέστε και αδειάστε τον κάδο.



11 Ξεπλύνετε το καλάθι και τον κάδο για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

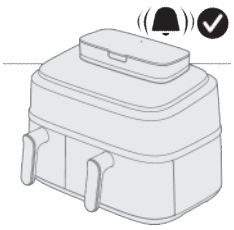
Αν παραμένει λίπος στον κάδο και το καλάθι, καθαρίστε τα με σαπουνόνερο ή απορρυπαντικό με ένα σφουγγάρι και κατόπιν ξεπλύνετε ξανά.

12 Σκουπίστε τυχόν μαλακά λίπη γύρω από την περιοχή του θερμαντικού στοιχείου με σφουγγάρι ή πετσέτα κουζίνας.

Όταν χρησιμοποιείτε τις λειτουργίες τηγανίσματος στον αέρα ή μαγειρέματος στον ατμό και τηγανίσματος στον αέρα, θα συσσωρευτεί λίγο λίπος γύρω από την περιοχή του θερμαντικού στοιχείου. Ο τακτικός καθαρισμός με ατμό και το σκούπισμα διατηρούν το πάνω εσωτερικό μέρος καθαρό.



13 Τοποθετήστε τον κάδο ξανά στη μονάδα για να ξεκινήσει αυτόματα η λειτουργία στεγνώματος.



14 Μετά από 5 λεπτά, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα στεγνώματος έχει ολοκληρωθεί.

Συμβουλή

- Πριν από την πρώτη χρήση ή αν δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία "Καθαρισμός με ατμό" για να καθαρίσετε καλά το σύστημα κυκλοφορίας νερού και τον δεξιό θάλαμο.

Σημείωση

- Κατά την έναρξη του προγράμματος καθαρισμού με ατμό ή αφαλάτωσης, μπορεί να δημιουργηθεί περισσότερος ατμός σε σχέση με τη λειτουργία ατμού από το πίσω μέρος της συσκευής, γεγονός που υποδεικνύει ότι θα παρατηρήσετε περισσότερους υδρατμούς στον τοίχο. Πριν από την έναρξη αυτών των δύο προγραμμάτων, βεβαιωθείτε ότι 1) η έξοδος αέρα δεν είναι στραμμένη απευθείας προς την πρίζα, 2) δεν τοποθετείτε άλλες συσκευές κουζίνας κοντά στη συσκευή, 3) τοποθετείτε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο, για να μειώσετε τον σχηματισμό υδρατμών στον τοίχο.

Χρήση της λειτουργίας αφαλάτωσης

Χρήση της λειτουργίας αφαλάτωσης

Κάθε 10 ώρες χρήσης της λειτουργίας ατμού, το εικονίδιο θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι είναι ώρα να εκτελέσετε ένα πρόγραμμα αφαλάτωσης. Αυτή η λειτουργία βοηθά στον καθαρισμό της συσσώρευσης αλάτων στο σύστημα νερού της συσκευής και παρατείνει τη διάρκεια ζωής της.

Ανάλογα με την έκδοση λογισμικού της συσκευής σας υπάρχουν δύο διαφορετικοί τρόποι για να κάνετε αφαλάτωση.

- (**Μέθοδος 1)**Μέθοδος μόνο με νερό
- (**Μέθοδος 2**) Μέθοδος με νερό + αφαλατικό

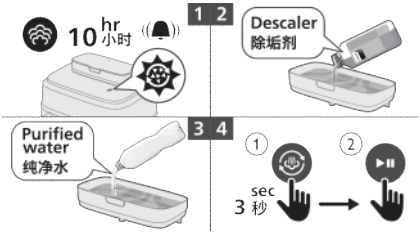
Ελέγξτε το αυτοκόλλητο στη συσκευή σας και συγκρίνετέ το με τον παρακάτω πίνακα για να επιλέξετε τη σωστή μέθοδο αφαλάτωσης για τη συσκευή σας.

Σημείωση: Για βέλτιστη απόδοση της αφαλάτωσης, ακολουθήστε τη μέθοδο που αναγράφεται στο αυτοκόλλητο του προϊόντος σας. Αν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με τη γραμμή του κέντρου εξυπηρέτησης.

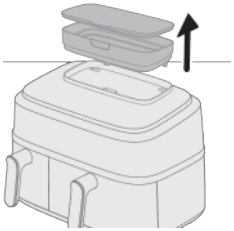
(Μέθοδος 1) Χρησιμοποιείτε τη μέθοδο "Μόνο με νερό" όταν βλέπετε αυτό το αυτοκόλλητο



(Μέθοδος 2) Χρησιμοποιείτε τη μέθοδο "Νερό + αφαλατικό" όταν βλέπετε αυτό το αυτοκόλλητο



(1) Μέθοδος μόνο με νερό



1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.

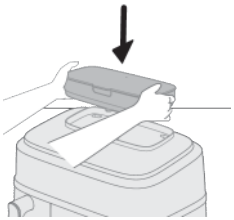


2 Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό μέχρι την ένδειξη **MAX**.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.

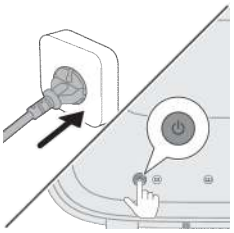


3 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού για να αποφύγετε τη διαρροή νερού.

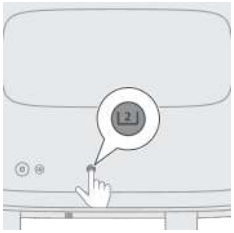


4 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί.



5 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή



6 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



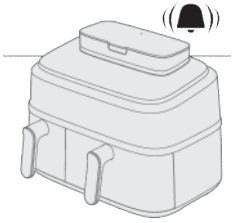
7 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί καθαρισμού με ατμό για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί και να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο αφαλάτωσης.

Η ώρα στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.

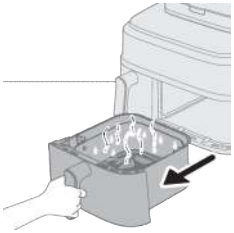


8 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αφαλάτωση.

Η ένδειξη ώρας σταματά να αναβοσβήνει.



9 Περιμένετε 50 λεπτά μέχρι να ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.



10 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο.



11 Αδειάστε το βρόμικο νερό.

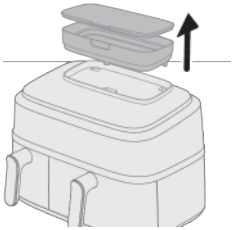
12 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι, ξεπλύνετε και στεγνώστε. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος με στεγνό πανί ή πετσέτα κουζίνας.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, για να ξεπλύνετε τον εσωτερικό κύκλο νερού και να στεγνώσετε τον κάδο.

Σημείωση

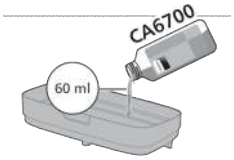
- Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει, είναι καλύτερο να αφαιρείτε αμέσως τα άλατα. Διαφορετικά, μπορεί να συσσωρευτούν άλατα στον κύκλο νερού και να τον φράξουν.
- Αν θέλετε να αφαιρέσετε τα άλατα αργότερα, μπορείτε να παρακάμψετε την ειδοποίηση. Θα λάβετε ξανά υπενθύμιση την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε το Airfryer.
- Σε καμία περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε υγρό αφαλάτωσης με βάση θειικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, σουλφαμικό ή οξικό οξύ (ξύδι), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σύστημα νερού στη συσκευή σας και να μην διαλύσει σωστά τα άλατα.
- Αν χρησιμοποιείτε συχνά σκληρό νερό στην περιοχή σας, μπορεί να πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή συχνότερα.

(2) Μέθοδος με νερό + αφαλατικό



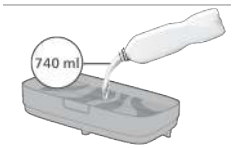
1 Αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη συσκευή.

2 Γεμίστε το δοχείο νερού με 60 ml από το Αφαλατικό Philips CA6700.



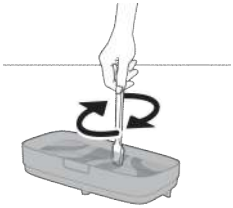
Σημείωση: Το Αφαλατικό Philips CA6700 δεν περιλαμβάνεται στη συσκευασία. Αγοράστε το ξεχωριστά για βέλτιστα αποτελέσματα αφαλάτωσης.

Σημείωση: Για να αφαλατώσετε τη συσκευή, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε το αφαλατικό CA6700/55 της Philips (διαθέσιμο στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Philips). Μετά από κάθε 10 ώρες χρήσης της λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό, πρέπει να αφαλατώνετε τη συσκευή. Εάν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε αφαλατικό με βάση σκόνη κιτρικού οξέος, συνιστάται να αναμίξετε 40 γρ. σκόνης κιτρικού οξέος κατάλληλης για τρόφιμα με 800 ml νερό για διάλυμα αφαλάτωσης. Η εγγύηση θα ακυρωθεί αν δεν αφαλατώνετε τη συσκευή.



3 Γεμίστε το δοχείο νερού με 740 ml νερό.

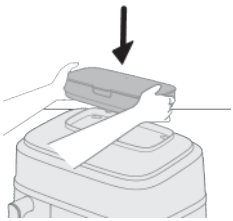
Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.



4 Αναμείξτε ομοιόμορφα το νερό και το αφαλατικό στο δοχείο νερού.

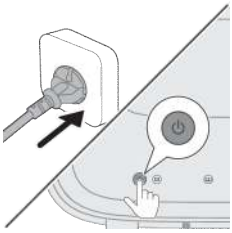


5 Ασφαλίστε το καπάκι στο δοχείο νερού.

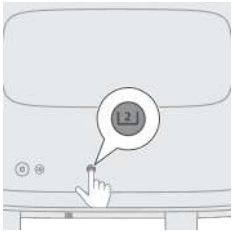


6 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.

Αν το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, το νερό δεν θα ρέει προς τη γεννήτρια ατμού. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα το εικονίδιο "έλλειψη νερού" να αναβοσβήνει και μπορεί να παράγει παράξενους θορύβους από τον ανεμιστήρα και το μοτέρ. Σε αυτήν την περίπτωση, η λειτουργία ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί.



7 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή



8 Επιλέξτε τον μεγάλο κάδο.



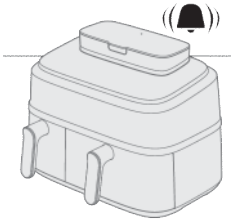
9 Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί καθαρισμού με ατμό για περισσότερο από 3 δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί και να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο αφαλάτωσης.

Η ώρα στη δεξιά πλευρά αρχίζει να αναβοσβήνει.

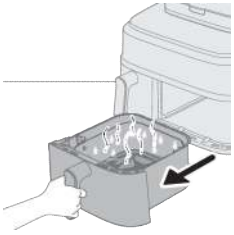


10 Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αφαλάτωση.

Η ένδειξη ώρας σταματά να αναβοσβήνει.



11 Περιμένετε 50 λεπτά μέχρι να ακούσετε ένα ηχητικό σήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει ολοκληρωθεί.



12 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο.



13 Αδειάστε το βρόμικο νερό.

Προσοχή: Να προσέχετε κατά τον χειρισμό του καυτού κάδου.

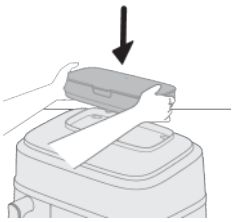


14 Αδειάστε το διάλυμα αφαλάτωσης που έχει απομείνει στο δοχείο νερού.



15 Ξαναγεμίστε το δοχείο νερού αποκλειστικά με νερό.

Σημείωση: Εάν βρίσκεστε σε περιοχή με σκληρό νερό, συνιστούμε τη χρήση απιονισμένου ή αποσταγμένου νερού.



16 Τοποθετήστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της συσκευής και πιέστε προς τα κάτω για να βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει.



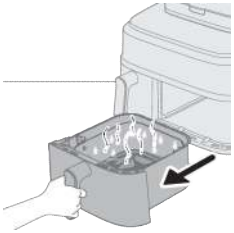
17 Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στη συσκευή.



18 Πατήστε το κουμπί **έναρξης/παύσης** για να συνεχίσετε την αφαλάτωση.



19 Η διαδικασία αφαλάτωσης διαρκεί άλλα 7 λεπτά και ολοκληρώνεται μόλις ακούσετε ξανά το ηχητικό σήμα από τη συσκευή.



20 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο.

21 Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι, ξεπλύνετε και στεγνώστε. Σκουπίστε τον θάλαμο μαγειρέματος με στεγνό πανί ή πετσέτα κουζίνας.

Συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό, για να ξεπλύνετε τον εσωτερικό κύκλο νερού και να στεγνώσετε τον κάδο.

Σημείωση

- Όταν το εικονίδιο αναβοσβήνει, είναι καλύτερο να αφαιρείτε αμέσως τα άλατα. Διαφορετικά, μπορεί να συσσωρευτούν άλατα στον κύκλο νερού και να τον φράξουν.
- Αν θέλετε να αφαιρέσετε τα άλατα αργότερα, μπορείτε να παρακάμψετε την ειδοποίηση. Θα λάβετε ξανά υπενθύμιση την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε το Airfryer.
- Σε καμία περίπτωση, μην χρησιμοποιείτε υγρό αφαλάτωσης με βάση θειικό οξύ, υδροχλωρικό οξύ, σουλφαμικό ή οξικό οξύ (ξύδι), καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σύστημα νερού στη συσκευή σας και να μην διαλύσει σωστά τα άλατα.
- Αν χρησιμοποιείτε συχνά σκληρό νερό στην περιοχή σας, μπορεί να πρέπει να αφαιρείτε τα άλατα από τη συσκευή συχνότερα.

Γενικός καθαρισμός

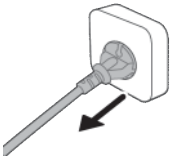
Προειδοποίηση

- **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.

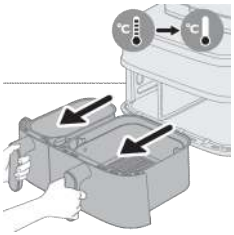
Αν συσσωρεύεται ατμός μέσα ή γύρω από την επιφάνεια της εξόδου ατμού, σκουπίστε με ένα μαλακό στεγνό πανί.

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").

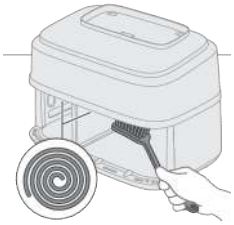
Συμβουλή

- 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 (συμπεριλαμβανομένης της εξόδου ατμού, της επιφάνειας κ.λπ.) και το εσωτερικό της συσκευής με ένα λείο, καθαρό και μαλακό πανί. Ξεκινήστε με ένα ελαφρώς νοτισμένο πανί και συνεχίστε με στεγνό, αν είναι απαραίτητο.



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.

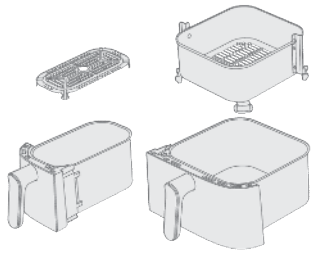
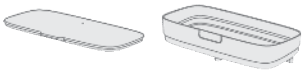
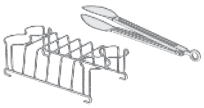
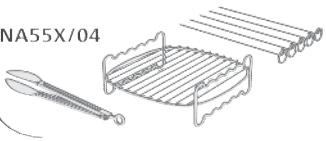
Σημείωση

- 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.

Συμβουλή

- Αν κολλήσουν υπολείμματα φαγητού στον κάδο, χρησιμοποιήστε το αυτοματοποιημένο πρόγραμμα καθαρισμού "Καθαρισμός με ατμό" για να μαλακώσετε τα υπολείμματα και να διευκολύνετε τον καθαρισμό (δείτε την ενότητα "Χρήση των αυτοματοποιημένων προγραμμάτων καθαρισμού").

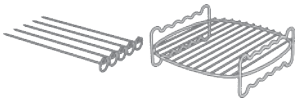
Πίνακας καθαρισμού

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

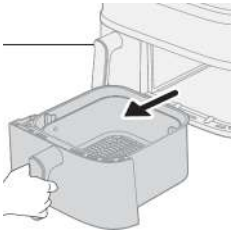
Αξεσουάρ

Χρήση του εξαρτήματος δύο επιπέδων

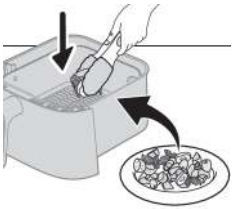
Το εξάρτημα δύο επιπέδων και η σούβλα διατίθενται με τα εξής μοντέλα: NA55X/03.



Το εξάρτημα δύο επιπέδων είναι ένα χρήσιμο εξάρτημα που επιτρέπει το μαγείρεμα σε δύο επίπεδα, αλλά είναι συμβατό μόνο με τον μεγάλο κάδο.



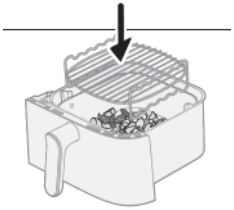
1 Αφαιρέστε τον μεγάλο κάδο από τη συσκευή.



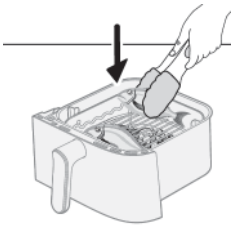
2 Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε στο καλάθι.

Σημείωση

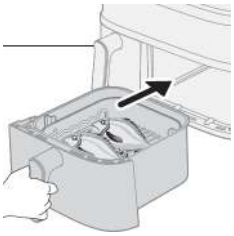
- Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για να δείτε τα προτεινόμενα τρόφιμα για μαγείρεμα με το εξάρτημα δύο επιπέδων.



3 Τοποθετήστε το εξάρτημα δύο επιπέδων πάνω από το φαγητό στο καλάθι.



4 Προσθέστε τη δεύτερη μερίδα φαγητού στο εξάρτημα δύο επιπέδων.

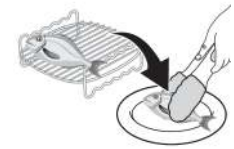


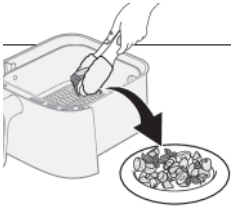
5 Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία όπως καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα. Μόλις είστε έτοιμοι, πατήστε το κουμπί έναρξης.

Πιάτα	Βάρος (ωμό)	Χρόνος μαγειρέματος	Θερμοκρασία	Σημείωση
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	300 γρ./11 oz	17–20 λεπτά	180°C	
Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες	400 γρ./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 γρ./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 γρ./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 γρ./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.





1 Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου και λαβίδα για να αφαιρέσετε προσεκτικά το φαγητό από το καλάθι.

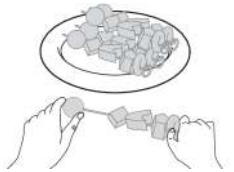
Προσοχή

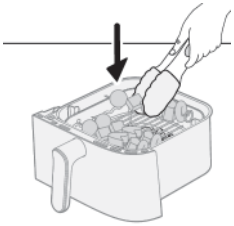
- **Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το εξάρτημα δύο επιπέδων, καθώς θερμαίνεται κατά το μαγείρεμα.**

Χρήση της σούβλας

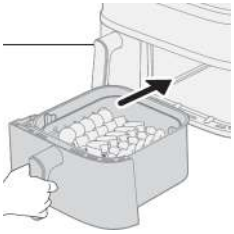
Η σούβλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με το εξάρτημα δύο επιπέδων.

1 Περάστε το κρέας και τα λαχανικά που θέλετε στις σούβλες.



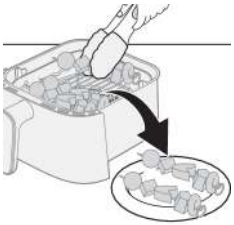


2 Τοποθετήστε τις σούβλες στις αυλακώσεις που υπάρχουν για αυτόν τον σκοπό στο εξάρτημα δύο επιπέδων.



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

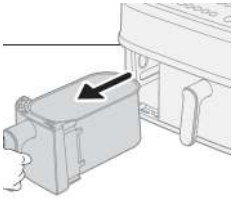
Το σετ πρωινού διατίθεται με τα εξής μοντέλα: NA55X/04.



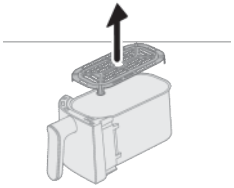
Με το σετ πρωινού μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα έως και τέσσερα αυγά και να φρυγανίσετε τέσσερις ψωμί.

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.**



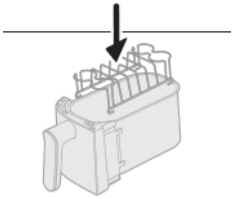
1 Αφαιρέστε τον μικρό κάδο από τη συσκευή.



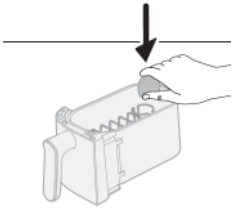
2 Αφαιρέστε την κάτω πλάκα από τον κάδο.

Σημείωση

- Αν η κάτω πλάκα δεν αφαιρεθεί, οι φέτες ψωμιού μπορεί να μην τοποθετηθούν σωστά στον κάδο.



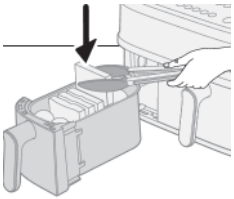
3 Τοποθετήστε το σετ πρωινού στον μικρό κάδο.



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.

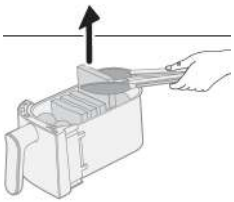
Σετ πρωινού	**Ποσότητα**	**Χρόνος μαγειρέματος**	**Θερμοκρασία**	**Σημείωση**
Σφιχτά βραστά αυγά	4 αυγά	10–12 λεπτά	180°C	- Μαγειρέψτε πρώτα τα αυγά. Προσθέστε τις φέτες ψωμιού στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.
Μαλακά βραστά αυγά	4 αυγά	8–10 λεπτά		
Φέτες ψωμιού	5 τεμάχια	5–6 λεπτά		



1 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.



2 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.

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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
		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.
	Το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν έχει ενεργοποιηθεί ακόμα.	Χρησιμοποιήστε τον αντίχειρά σας για να πατήσετε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης, βεβαιώνοντας ότι αγγίζετε ολόκληρο το κουμπί με το δάχτυλό σας.

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.
	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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
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.
Ακούγεται ένας παράξενος θόρυβος από το εσωτερικό της συσκευής.	Η συσκευή διαθέτει ανεμιστήρα, ο οποίος είναι απαραίτητος για τη μεταφορά της θερμότητας στο φαγητό, καθώς και αντλία νερού, η οποία είναι απαραίτητη για τη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό της συσκευής.	Αυτός ο θόρυβος είναι φυσιολογικός και σκόπιμος. Αν ο θόρυβος γίνει δυνατότερος ή αλλάξει σημαντικά, επικοινωνήστε με το κέντρο υποστήριξης της Philips για περαιτέρω συμβουλές.
Υπάρχει νερό στον θάλαμο μαγειρέματος μετά το μαγείρεμα.	Το Airfryer παράγει ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ατμός υγροποιείται στο φαγητό και στα εσωτερικά τοιχώματα του θαλάμου μαγειρέματος. Παραμένουν υδρατμοί στον θάλαμο μαγειρέματος μετά το μαγείρεμα.	Είναι φυσιολογικό να απομένει μια ορισμένη ποσότητα νερού στον θάλαμο μαγειρέματος μετά το μαγείρεμα. Απλώς σκουπίστε το με ένα υγρό, μη αποξεστικό πανί.
αναβοσβήνει πάντα	Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού	Προσθέστε νερό στο δοχείο νερού.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά	Πιέστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση για να ασφαλίσει στη θέση του και κατόπιν πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης.
	Φραγμένος σωλήνας νερού	Επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών στη χώρα σας και ζητήστε περαιτέρω σέρβις.
αναβοσβήνει πάντα	Αυτή είναι η υπενθύμιση για αφαλάτωση	Πραγματοποιήστε τη διαδικασία αφαλάτωσης. Δείτε το κεφάλαιο "Αφαλάτωση".
Μπορεί να υπάρχουν λίγοι υδρατμοί στον τοίχο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, του καθαρισμού με ατμό και της αφαλάτωσης	Είναι φυσιολογικό να βγαίνει ατμός από την έξοδο αέρα της δεξιάς πλευράς και να ωθείται προς τον τοίχο από τον ανεμιστήρα	Τοποθετήστε τη συσκευή σε απόσταση 20 εκ. από τον τοίχο και μην τοποθετείτε τη δεξιά έξοδο αέρα της συσκευής ακριβώς μπροστά από την πρίζα, προς αποφυγή ηλεκτρικού προβλήματος. Μην τοποθετείτε άλλες συσκευές κουζίνας κοντά σε αυτήν. Χρησιμοποιήστε ένα πανί για να τη στεγνώσετε.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η συσκευή φαίνεται να έχει διαρροή	Διαρροή από το εσωτερικό τμήμα της συσκευής (διαρροή του σωλήνα νερού κ.λπ.)	Επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών στη χώρα σας και ζητήστε περαιτέρω σέρβις.
	Ραγισμένη συσκευή από εξωτερική δύναμη ή παραμόρφωση	
	Διαρροή από το δοχείο νερού	Αφαιρέστε το δοχείο νερού και τοποθετήστε το ξανά σωστά Ελέγξτε αν υπάρχουν ρωγμές στο δοχείο νερού. Επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών της χώρας σας
Ανεπαρκής ατμός	Ανεπαρκής ποσότητα νερού στο δοχείο νερού	Ελέγξτε το δοχείο νερού για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετό νερό.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά πλήρως	Πιέστε το δοχείο νερού στην αυλάκωση για να ασφαλίσει στη θέση του και κατόπιν πιέστε το κουμπί έναρξης/παύσης.
	Η είσοδος νερού στην αυλάκωση στο πάνω μέρος της μηχανής είναι βρόμικη/φραγμένη	Καθαρίστε και ξεπλύνετε την είσοδο νερού.
	Έμφραξη της γεννήτριας ατμού ή διαρροή της σωλήνωσης ατμού	Αν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορεί να χρειαστεί να εκτελέσετε αφαλάτωση και να καθαρίσετε τη γεννήτρια ατμού. Ξεκινήστε το πρόγραμμα αφαλάτωσης. Αν εξακολουθεί να μην λειτουργεί, επικοινωνήστε με το κέντρο καταναλωτών
Δεν ακούγεται ήχος από τον ανεμιστήρα ή το μοτέρ κατά την έναρξη του προγράμματος μαγειρέματος στον ατμό, μαγειρέματος στον ατμό και τηγανίσματος στον αέρα, καθαρισμού με ατμό, αφαλάτωσης, αλλά η ένδειξη θερμοκρασίας και χρόνου είναι αναμμένη και δεν αναβοσβήνει	Είναι φυσιολογικό. Η συσκευή λειτουργεί.	Περιμένετε περισσότερα από 20 δευτερόλεπτα για να ελέγξετε ξανά το φαινόμενο.
Το νερό από τη συμπύκνωση βρίσκεται στην κενή υποδοχή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στον ατμό, του καθαρισμού με ατμό, της αφαλάτωσης	Η συσκευή βρίσκεται πολύ κοντά στις κενές υποδοχές	Συνιστάται η ρύθμιση της θέσης της συσκευής ή η χρήση του καλύμματος σκόνης της υποδοχής για την αποφυγή συσσώρευσης συμπυκνώματος στις κενές υποδοχές.

תוכן העניינים

הוראת בטיחות חשובה 853
מחזור 855
שדות אלקטרומגנטיים (EMF) 855
אחריות ותמיכה 855
מבוא 856
תיאור כללי 857
תיאור פונקציות 859
לפני השימוש הראשון 860
הכנות לפני השימוש הראשון 861
הוראות בישול 862
בישול בשני הסירים 862
בישול בסיר יחיד 867
ניקוי 893
יש להשתמש בתוכניות ניקוי אוטומטיות 893
ניקוי כללי 903
אביזרים 905
אחסון 909
פתרון בעיות 910

הוראת בטיחות חשובה

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.



סכנה

- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים גז או חשמל או כל סוג של תנור 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.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ושלא נתקע בו מזון.
- לפני השימוש הראשוני, האחסון לכבל החשמל חייב להיות מורכב על גבי המכשיר. אין להסיר את האחסון לכבל החשמל אף פעם.

אזהרה

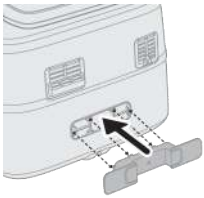
- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה, ומוגן על ידי מפסק מעגל למניעת זליגת חשמל.
- יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- ילדים בני 8 ומעלה ומבוגרים בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות, או מבוגרים חסרי ניסיון וידע, יכולים להשתמש במכשיר זה רק אם השימוש נעשה תחת השגחה או לאחר שקיבלו הדרכה על אופן השימוש הבטוח בו והם מבינים את הסיכונים הכרוכים.
- אסור לילדים לשחק עם המכשיר. אין לאפשר לילדים לבצע פעולות ניקוי ותחזוקה אלא אם הם בני שמונה שנים ובהשגחת מבוגר.
- שמור את המכשיר וכבל המתח שלו הרחק מהישג ידם של ילדים בני פחות משמונה שנים.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 15 ס"מ לפחות בחלק האחורי של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר 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.
- בזמן אידוי מזון, יש להיזהר בפתיחת המכסה כדי להימנע מכוויות מאדים מתפרצים.
- התא הלא פעיל תמיד חם, אפילו אם רק תא אחר נמצא בשימוש.
- תא / חריר שלא נעשה בו שימוש יכול להתחמם כשתא / חריר אחר נמצא בשימוש, ומומלץ שכל המגירות יישמרו במקומן כשאחד מהתאים / החרירים נמצא בשימוש, ולפתוח / להסיר רק כשצריך למלא את המגירה.
- אסור למקם את חלון האדים של המכשיר מול השקע.



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.
- אסור לנתק את המכשיר מיד אחרי שתהליך הבישול הסתיים.
- יש להניח למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני שמטפלים בו או מנקים אותו.
- יש לוודא שהמרכיבים 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.



- מחזיק הכבלים משמש גם לריווח, על ידי יצירת מרחק בין המכשיר לבין הקיר כדי למנוע הצטברות חום. אין להסיר את הרחיב המרווח.
- כשסמל ניקוי האבנית מאיר, יש להמשיך בתהליך ניקוי האבנית.
- יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתח יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל. אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.
- בשימוש רגיל, חובה לוודא אוורור טוב מסביב למוצר.
- אם נצברים אדים בתוך או סביב המשטח של פתח האדים, יש לנגב אותו במטלית רכה ויבשה.
- אם הצטברו מי עיבוי בשקע פנוי, מומלץ לכוונן את מיקום המכשיר או להשתמש בכיסוי מגן מפני אבק כדי למנוע הצטברות של עיבוי בשקעים פנויים.

מחזור



- סמל זה מציין שאין להשליך מוצרי חשמל עם אשפה ביתית רגילה.
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

אחריות ותמיכה

חברת Versuni Netherlands B.V., הרשומה בכתובת Claude Debussylaan 88, Amsterdam, הולנד, מציעה אחריות על מוצר זה לשנתיים מתאריך הרכישה (או מתאריך האספקה, המאוחר מביניהם). אחריות זו אינה תקפה אם פגם נובע משימוש לא נכון או תחזוקה לקויה. האחריות לא משפיעה על זכויותיך החוקיות כצרכן. למידע נוסף, להזמנת חלקי חילוף או להפעלת האחריות, אנא בקרו באתר האינטרנט שלנו**home.id/warranty**.

מבוא

מזל טוב וברוכים הבאים למשפחת פיליפס!

כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה שאנחנו מציעים, יש לרשום את המוצר בכתובת **www.philips.com/welcome**.

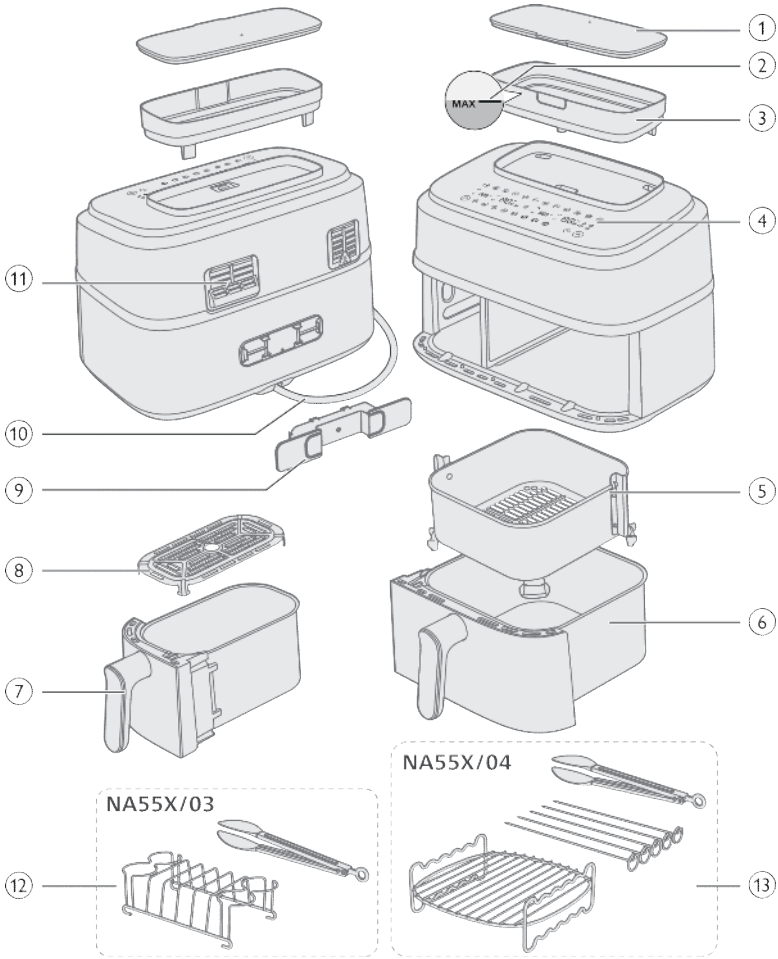
מכשיר Airfryer עם הסל הכפול ופונקציית האידוי מאפשר להכין שני מרכיבים בשיטות בישול נפרדות, כך ששניהם מוכנים באותו הזמן. שני סלים לטיגון, אפייה, קלייה וצלייה, כשהגדול ביניהם מיועד גם לאידוי. אתם מוזמנים ליהנות מארוחות מבושלות בצורה מושלמת עם RapidAir Plus וטכנולוגיית Air Steam.

בנוסף, מכשיר ה-Airfryer הזה כולל תוכנית ניקוי אוטומטית, כגון ניקוי בקיטור והסרת אבנית. ניקוי בקיטור יכול לפשט את הסרת שומן שהצטבר מהסיר הגדול ומסביב לצינור החימום. פונקציית הסרת האבנית מסייעת לנקות אבנית שהצטברה במערכת המים של המכשיר ומאריכה את תוחלת החיים שלו.

המכשיר מגיע עם האפליקציה Home ID 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.

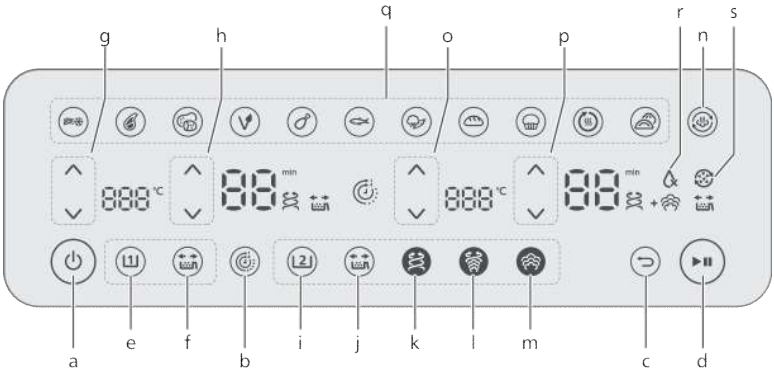
תיאור כללי



חלקים עיקריים

1	מכסה מכל המים	8	פלטת תחתית לסיר קטן
2	ציון מפלס מים מרבי (MAX)	9	מחזיק כבלים
3	מכל מים	10	כבל מתח
4	לוח בקרה	11	פתחי יציאת אוויר
5	סל לסיר גדול	12	ערכת ארוחת בוקר (NA55X/03 בלבד)
6	סיר גדול	13	שכבה כפולה עם שיפודים (NA55X/04 בלבד)
7	סיר קטן		

לוח בקרה



a לחצן הפעלה/כיבוי
b פונקציית זמן
c לחצן חזרה
d לחצן הפעלה/השהייה

לחצני הבקרה של הסיר הקטן

e לחצן מחבת קטנה
f לחצן תזכורת לניעור
g לחצני בקרת טמפרטורה
h לחצני בקרת זמן

לחצני בקרה של הסיר הגדול

i לחצן סיר גדול
j לחצן תזכורת לניעור
k לחצן פונקציית Airfry
l לחצן פונקציית Steam&airfry
m לחצן פונקציית אידוי
n לחצן פונקציית ניקוי בקיטור
o לחצני בקרת טמפרטורה
p לחצני בקרת זמן
q לחצנים קבועים מראש
r חיווי חוסר מים
s סמל תזכורת ניקוי אבנית

תיאור פונקציות



מכל מים

ה-Airfryer כולל מכל מים הממוקם בחלק העליון של המכשיר. חיווי מפלס המים MAX מציין נפח של כ-800 מ"ל ונראה מלפנים וגם מאחור. כדי למנוע דליפת מים, אין למלא מעל מפלס זה.

כדי למנוע שפיכות, יש להחזיק את מכל המים בשתי הידיים בזמן המילוי ולסגור את המכסה לפני שמזיזים אותו. יש לרוקן את מכל המים לאחר כל מחזור בישול כדי למנוע הצטברות אבנית.



פונקציית זמן

מסנכרנת אוטומטית את זמן הבישול כדי להבטיח שהבישול יסתיים בשני באותו זמן, גם אם יש זמני בישול שונים זה מזה.



לחצן חזרה

השתמשו בלחצן החזרה אם נעשה שימוש בהגדרה קבועה מראש או בפונקציה שגויה.



תזכורת לניעור

לחצו על לחצן התזכורת לניעור כדי לאפשר או להשבית התראות תזכורת לנער או להפוך את המזון פעמיים במהלך הבישול לשיפור אחידות הבישול. יישמע צפצוף ויוצג סמל ניעור ליד תצוגת הזמן.



פונקציית Airfry

טכנולוגיית RapidAir Plus הייחודית מזרימה אוויר חם בצורת כוכב מסביב למזון ובאופן זה מבטיחה ארוחות ביתיות טעימות המבושלות באופן אחיד מבפנים ומבחוץ.



פונקציית Steam&airfry

לסיר הגדול בלבד: השג את העדינות של אידוי עם הפריכות של טיגון ללא שמן באמצעות RapidAir Plus בשילוב טכנולוגיית Air Steam.



פונקציית אידוי

לסיר הגדול בלבד: טכנולוגיית ה-Air Steam שלנו מבטיחה חדירה יעילה של אדים לירקות, לדגים, כופתאות או מוצרי מאפה, מאפשרת להשיג מרקם עדין ומעודן מבלי להיות רטוב או מימי.



סמל חוסר מים

זהו הסמל שנמצא בתצוגה הספרתית הימנית. כאשר הוא מהבהב ומלווה בצפצוף, סימן שאין מים במכל או שהמכל אינו ממוקם כיאות. מלאו את המכל במים וודאו שהוא ממוקם כיאות; לאחר מכן לחצו על לחצן עצור/הפעל והחיווי יכבה.



לחצן ניקוי בקיטור

לסיר הגדול בלבד: לחצו פעם אחת על לחצן הניקוי בקיטור כדי להתחיל לנקות את התא הימני ולסייע להמיס שאריות שומניות בסיר ומסביב לגוף החימום. לפרטים נוספים, עיינו בפרק "ניקוי – ניקוי בקיטור".



פונקציית הסרת אבנית

לסיר הגדול בלבד: לחצו 3 שניות לפחות על לחצן הניקוי בקיטור עד שסמל הסרת האבנית יתחיל להבהב. לפרטים נוספים, עיינו בפרק "ניקוי – הסרת אבנית".



השהיית בישול

לחצו על לחצן הפעלה/השהייה או הכניסו שוב את "סיר/סל" כדי לחדש את הבישול.

הגדרות קבועות מראש

ההגדרות הקבועות מראש שלהלן הן תוכניות בישול שנותנות המלצות לטמפרטורה ולזמן בישול בהתבסס על כמות מזון מסוימת. לפרטים נוספים עיינו בפרק "בישול עם הגדרות קבועות מראש".



חטיפים קפואים	סטייק	תפוחי אדמה טריים	טבעוני	כרעי עוף	דגים
מתפוח אדמה					



ירקות	לחם	מאפינס/ עוגה	חימום חוזר	כופתאות

רעשים מהמכשיר

פעולת המכשיר עשויה להיות מלווה בקצת רעש. הרעש מגיע מהמשאבה ומהמאוורר, מדובר בתופעה רגילה.

הודעות צליל

לפעמים תשמע צליל, למשל כאשר המכשיר סיים לבשל או כאשר נדרשת פעולה במהלך הבישול, לדוגמה, ניעור או הפיכת המזון.

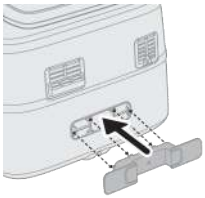
לפני השימוש הראשון

חשוב

- **השימוש הראשון במכשיר ה-Airfryer עשוי להיות מלווה במעט עשן וריח. אלה אמורים להתפוגג תוך מספר דקות.**
- **לפני הבישול בפעם הראשונה, יש לפעול לפי ההוראות שבפרק "ניקוי" כדי לנקות היטב את המכשיר.**

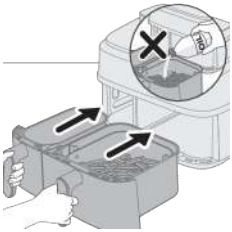
1. הסר את כל חומרי האריזה.
2. הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
3. נקה את המכשיר ביסודיות לפני השימוש הראשון (ראה את הפרק "ניקוי").

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.**



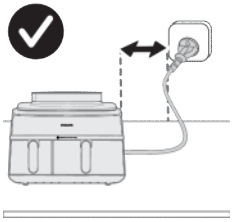
זהירות

- **מכשיר Airfryer זה מבשל באוויר חם. אין למלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בשום נוזל אחר.**
- **אל תיגע במשטחים חמים. 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.**

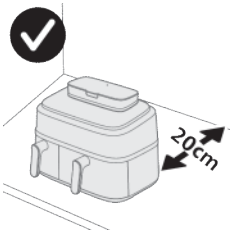
הכנות לפני השימוש הראשון

הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

הערה



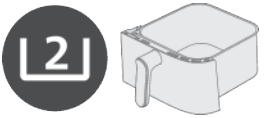
- אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיגון.
- אין להציב את ה-Airfryer ליד מכשיר בישול אחר, קרוב לקיר המטבח או מתחת לארון מטבח, מכיוון שאדים חמים עלולים להתעבות על המשטחים ולטפטף מהם.
- בשימוש רגיל, חובה לוודא אוורור טוב מסביב למוצר.



- בזמן השימוש נפלטים אדים חמים מפתח יציאת האוויר. הרחיקו את הידיים ואת הפנים למרחק בטוח מהקיטור ומפתח יציאת האוויר. יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולא למקם את פתח יציאת האוויר ישירות מול שקע החשמל.

הוראות בישול

קיימות פונקציות בישול שונות עבור הסיר שמאלי ועבור הסיר הימני. ניתן לבחור את הסיר המתאים לפונקציית הבישול הרצויה.

	מצב בישול		
	טיגון ללא שמן	Steam&airfry	אידוי
סיר קטן 	✓	✗	✗
סיר גדול 	✓	✓	✓

לפני השימוש בפונקציית האידוי או האידוי וה-Airfry, יש לוודא שיש מספיק מים במכל.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

אין לעבור את סימון מפלס המים MAX במכל המים.

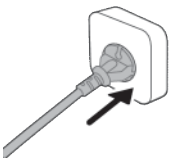
לאחר הבישול יש לרוקן את מכל המים.

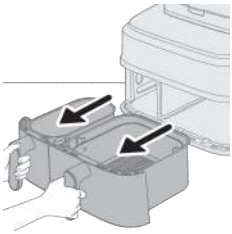
בישול בשני הסירים

בישול באמצעות פונקציית הזמן

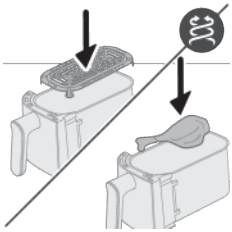
אם מבשלים שני מאכלים בפונקציות, טמפרטורות וזמנים שונים, יש להשתמש **בפונקציית הזמן** כדי לסיים את הבישול בשתי הסירים באותו זמן.

1 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

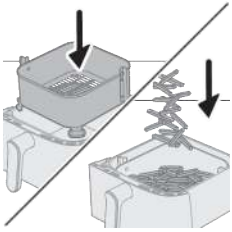




2 יש להוציא את שני הסירים מתוך המכשיר על ידי משיכה בידית.



3 יש לשים את פלטת התחתית בתוך הסיר הקטן.

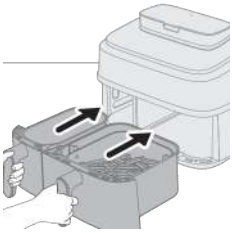


4 יש לשים את הסל בתוך הסיר הגדול.

הערה

- יש לוודא שהכנפיים של הסל ממוקמות כראוי בצד ימין ושמאל בעת הכנסתו לסיר. אם מסובבים אותו בטעות ב-90 מעלות, הסל לא יתאים לסיר.
- זה בסדר להפעיל כוח מסוים כדי להכניס את הסל לתוך הסיר.

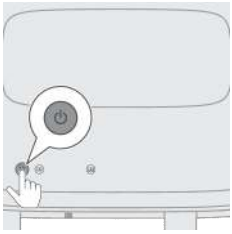
5 יש לשים את כל המצרכים בתוך הסלים.



6 יש להכניס את הסירים בחזרה לתוך ה-Airfryer.

זהירות

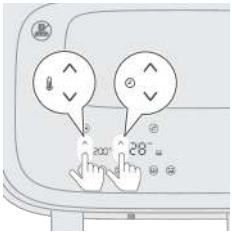
- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**



7 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



8 יש לבחור בסיר הקטן.
חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד שמאל יתחיל להבהב.



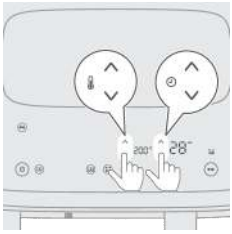
9 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.



10 יש לבחור בסיר הגדול.



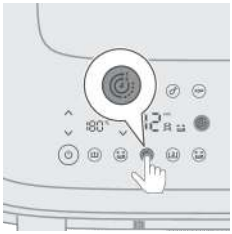
11 בחרו את פונקציית הבישול הרצויה: טיגון באוויר חם, אידוי או פונקציית steam&airfry.
לפני בחירת פונקציית האידוי או steam&airfry, יש למלא את מכל המים עד לסימון מפלס ה-MAX.



12 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים.
בחירה בפונקציית הטיגון באוויר חם או steam&airfry מאפשרת להתאים את טמפרטורת הבישול. בפונקציית האידוי, הטמפרטורה קבועה על 100℃ ולא ניתן לכוונן אותה.
יש לעיין בטבלת המזון בפרק "בישול בסיר יחיד" למידע על כמויות מזון מוצעות, טמפרטורות וזמן בישול.



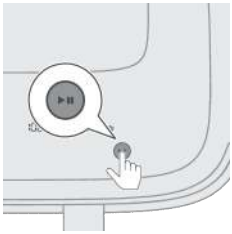
13 יש ללחוץ על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לניעור המזון במהלך תהליך הבישול.



14 יש ללחוץ על לחצן פונקציית הזמן כדי להבטיח שהבישול של שתי המנות יסתיים באותו זמן.

אם מבשלים שני מאכלים בפונקציות שונות, טמפרטורות שונות וזמני בישול שונים ואין חובה לסיים אותם באותו זמן, אפשר לדלג על שלב זה.

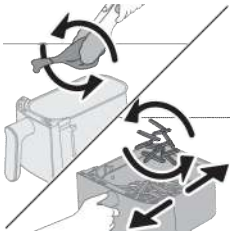
בזמן הבישול, אם מכוונים את הזמן לסיר אחד, **פונקציית הזמן** תושבת, ופעולת הבישול מופעלת בנפרד בכל אחד מהסירים. כדי להפעיל שוב את **פונקציית הזמן**, יש ללחוץ על לחצן הפעלה/השהייה. לאחר מכן, יש ללחוץ על לחצן **פונקציית הזמן** שמופיע. לבסוף, יש ללחוץ שוב על לחצן הפעלה/השהייה כדי לחדש את הבישול.

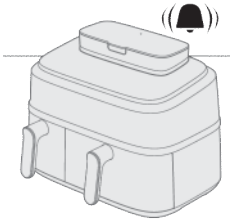


15 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.

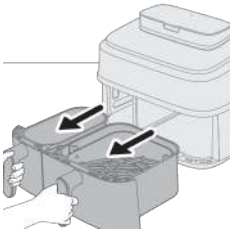


16 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, הסירו את הסיר עם הסל ונערו אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.





17 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



18 יש לשלוף את הסירים מתוך המכשיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.
אם הם אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה למכשיר ה-Airfryer לכמה דקות בישול נוספות.

19 יש להסיר בזהירות את המרכיבים (הצ'יפס) מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

הערה

- כדי להשהות את שני הסירים, לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה. לחצו עליו שוב כדי להמשיך בבישול של שני הסירים.
- כדי להשהות סיר אחד בלבד, בחרו תחילה את הסיר הרצוי ולאחר מכן לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה. לחצו עליו שוב כדי להמשיך בבישול באותו סיר.
- ניתן להשתמש בהגדרה קבועה מראש בסיר אחד ובהגדרות ידניות בסיר האחר.
- המכשיר משתהה אוטומטית כאשר מוציאים ממנו סיר ומחדשים את הבישול בעת החזרתו למכשיר.

לקבלת הוראות על פונקציות הבישול השונות, עיין בסעיפים הרלוונטיים בפרק "בישול בסיר יחיד".

בישול בסיר יחיד

אם רוצים לטגן באוויר חם מנת מזון קטנה, יש לבחור בסיר הקטן ⑪.

אם רוצים לבשל מנת מזון גדולה בשיטות טיגון באוויר חם, steam&airfry או אידוי, יש לבחור בסיר הקטן ⑫.

ההוראות שלהלן מיועדות לסיר הגדול.

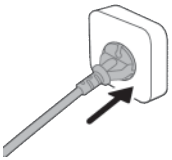
הערה

- כדי להוציא מהסיר מרכיבי מזון גדולים או שבריריים, יש להשתמש במלקחיים.
- בהתאם למרכיבים, אפשר לשפוך בזהירות עודפי שמן או שומן מהסיר לאחר כל אצוות בישול או לפני ניעור או החזרת הסל לסיר. בעת שפיכת עודפי שמן או שומן יש להניח את הסל על משטח עמיד לחום וללבוש כפפות לתנור. לאחר מכן יש להחזיר את הסל לסיר.

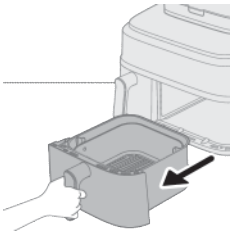
פונקציית טיגון ללא שומן

טיגון ללא שומן בסיר גדול לפי טבלת המזון

1 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.

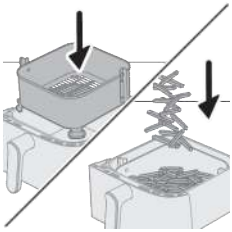


2 יש להסיר את הסיר הגדול עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.



3 יש לשים את הסל בסיר הגדול.

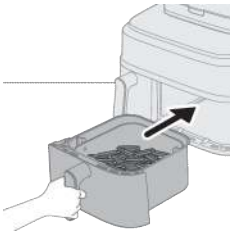
4 יש לשים את כל המצרכים בסל.



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.

5 יש להכניס את הסיר בחזרה לתוך ה-Airfryer.



זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**

6 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



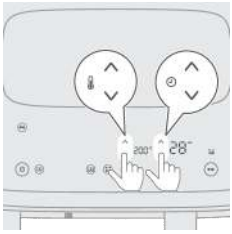
7 יש לבחור בסיר הגדול.



8 לחץ על לחצן פונקציית Airfry.
חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד ימין יתחיל להבהב.

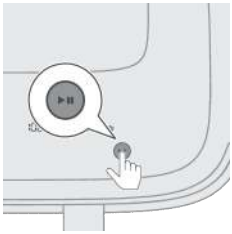


9 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים (ראו 'טבלת המזון').





10 לחצו על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לנער את המזון במהלך הבישול אם המתכון מצריך ניעור או סיבוב של המרכיבים (ראו 'טבלת המזון').



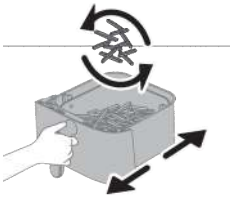
11 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
תצוגת הטמפרטורה והזמן מפסיקה להבהב.

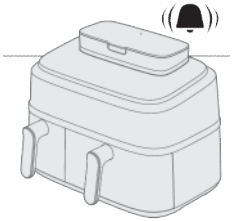
הערה

- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- ניתן לשנות את הגדרות הבישול בכל זמן במהלך הבישול על ידי לחיצה על לחצני מעלה או מטה.

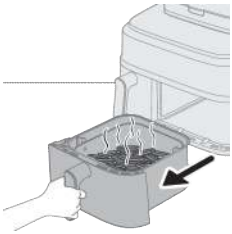


12 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, שלפו את הסיר עם הסל ונערו אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.





13 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



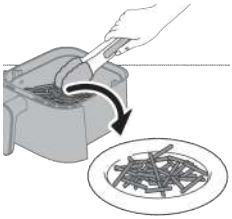
14 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

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.



15 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.**



טבלת מזון - סיר גדול

זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	800 גרם / 28 אונקיות	200°C	28-31	- בעובי 7x7 מ"מ / 0.3x0.3 אינץ' - נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה גדולה	900 גר' / 32 ליברות	200	29	- יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-14, 18, 21 ו-25. - יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.
צ'יפס תוצרת בית	800 גרם / 28 אונקיות	180°C	30-40	- בעובי 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ' - נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול

נגיסי עוף קפואים	600 גרם / 21 אונקיות	200°C	10-20	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	600 גרם / 21 אונקיות	200°C	18-24	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
המבורגר	4 קציצות	200°C	15-20	- בערך 150 גרם/5 אונקיות לחתיכה - יש להפוך במחצית זמן ההכנה
קציץ בשר	1200 גרם / 42 אונקיות	150°C	55-60	- השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות	4 צלעות	200°C	15-20	- בסביבות 150 גרם/5 אונקיות - יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
נקניקיות דקות	10 יחידות	200°C	11-15	- בערך 50 גרם/1.8 אונקיות לחתיכה - יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4 אונקיות לחתיכה)	4 יחידות	180°C	23	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף	4 יחידות	180°C	15-25	- בערך 200 גרם/7 אונקיות לחתיכה - יש להפוך במחצית זמן ההכנה
עוף שלם	1200 גרם/42 אונקיות	180°C	50-60	
דג שלם	3 יחידות	180°C	20-25	- בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות לחתיכה
פילה דג	5 יחידות	160°C	25-32	- בסביבות 200 גרם/7 אונקיות

ירקות מעורבים	1000 גר'/35 אונקיות	180°C	22	-	יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או לערבב את המזון בדקות ה-11 וה-17 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים.
מאפינס (בערך 40 גרם ליחידה)	6 יחידות	160°C	13		
עוגה	500 גרם/18 אונקיות	150°C	35-40	-	יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת העוגה
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם/2.1 אונקיות)	4 יחידות	180°C	8		
טבעוני	12 יחידות	180°C	12-15	-	חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל
				-	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
לחם תוצרת בית	550 גרם / 19 אונקיות	150°C	33-35	-	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

טבלת מזון - סיר קטן



זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
צ'יפס דקים מטוגנים	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	28-30	- בעובי 7x7 מ"מ / 0.3x0.3 אינץ' - נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ') מנה גדולה	670 גרם/24 אונקיות	200	48	- יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או להפוך ידנית את המזון בדקות ה-21, 27, 34 ו-40. - יש לנער 4 פעמים במהלך תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות צ'יפס גדולות.
צ'יפס תוצרת בית	300 גרם/11 אונקיות	180°C	30-38	- בעובי 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ' - נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
נגיסי עוף קפואים	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	20-22	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	20-23	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
המבורגר	300 גר' / 11 אונקיות	200°C	21-24	- בערך 150 גרם/5 אונקיות לחתיכה - יש להפוך במחצית זמן ההכנה

צלעות בשר ללא עצמות	300 גרם/11 אונקיות	200°C	20-22	- בערך 150 גרם/5 אונקיות לחתיכה - יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
נקניקיות דקות	6 יחידות	200°C	13-17	- בערך 50 גרם/1.8 אונקיות לחתיכה - יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4 אונקיות לחתיכה)	4 יחידות	180°C	29	- יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף	3 יחידות	180°C	20-25	- בערך 200 גרם/7 אונקיות לחתיכה - יש להפוך במחצית זמן ההכנה
דג שלם	1 יחידה	180°C	24-26	- בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות לחתיכה
פילה דג	2 יחידות	160°C	25-32	- בערך 200 גרם/7 אונקיות לחתיכה
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	800 גרם/28 אונקיות	180	24	- יש לכבות את תזכורת הניעור ולנער או לערבב את המזון בדקות ה-12 וה-18 של תהליך הבישול כדי להשיג ביצועי בישול מיטביים למנות גדולות של ירקות מעורבים.
מאפינס (בערך 40 גרם ליחידה)	5 יחידות	160°C	18	

לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם/2.1 אונקיות)	3 יחידות	180	8		
טבעוני	12 יחידות	190°C	15-18	-	חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל
				-	נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים

טיגון ללא שמן בהגדרה קבועה מראש הסיר הגדול

1 יש לבצע את השלבים 1 עד 8 בפרק "טיגון ללא שומן בסיר גדול לפי טבלת המזון.

2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.

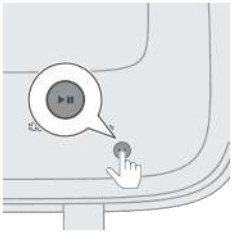


עצה:

- כדי לעבור להגדרה קבועה מראש אחרת, לחצו על הלחצן 'הקודם' או בטלו את הבחירה בלחצן ההגדרה הקבועה מראש ובחרו את ההגדרה הקבועה מראש הרצויה.

3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.

חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.



עיינו בטבלה שלהלן למידע על כמויות המזון המוצעות על סמך זמן הבישול המוגדר כברירת מחדל.

הגדרה קבועה מראש - סיר גדול



זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
חטיפי תפוח אדמה קפואים		800 גרם / 28 אונקיות	200°C	28 דקות	- חטיפים קפואים העשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד. נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים בין לבין
סטייק (כלומר צלעות בקר וחזיר)		600 גר' / 21 אונקיות	200°C	20 דקות	- חתיכות בעובי של 2 עד 2.5 ס"מ, 200 גרם / 7 אונקיות לכל חתיכה. - עד 4 צלעות בשר ללא עצמות. - לסובב פעם אחת
טבעוני (כלומר חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל)		12 יחידות	180°C	12 דקות	- 40 גרם לכל יחידה חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים בין לבין.
תפוחי אדמה טריים (כלומר תפוחי אדמה צלויים)		800 גרם / 28 אונקיות	180°C	30 דקות	- 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. - נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים בין לבין.
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		8 עד 10 כרעיים	180°C	32 דקות	- 120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול.
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		600 גר' / 21 אונקיות	180°C	23 דקות	- דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות
ירקות		1000 גר' / 35 ליברות	180°C	22 דקות	- קצוצים גס - ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל)
עוגה		500 גרם/18 אונקיות	140°C	35 דקות	- יש להשתמש באביזר האפייה XL (199 x 189 x 80 מ"מ).

הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
לחם		500 גרם / 17 אונקיות	180°C	35 דקות	- יש להשתמש בסיר בישול ואפייה XL. - צורת הבצק צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת בגוף החימום בעת התפיחה. - יש לבדוק את מידת העשייה לפני הוצאת הלחם.
חימום חוזר		–	160°C	5 דקות	- יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון

הגדרה קבועה מראש - סיר קטן



זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
חטיפי תפוח אדמה קפואים		300 גר' / 11 אונקיות	200°C	30 דקות	- חטיפים קפואים העשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד. נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים בין לבין
סטייק (כלומר צלעות בקר וחזיר)		400 גר' / 14 אונקיות	200°C	22 דקות	- חתיכות בעובי של 2 עד 2.5 ס"מ, 200 גרם / 7 אונקיות לכל חתיכה. - עד 4 צלעות בשר ללא עצמות. - לסובב פעם אחת
טבעוני (כלומר חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל)		8 יחידות	190°C	15 דקות	- 40 גרם לכל יחידה חטיפי נוחות טבעוניים טריים, כגון פלאפל נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
תפוחי אדמה טריים (כלומר תפוחי אדמה צלויים)		300 גר' / 11 אונקיות	180°C	35 דקות	- 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. - נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים בין לבין.
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		4 עד 5 כרעיים	180°C	36 דקות	- 120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		300 גר' / 11 אונקיות	180°C	25 דקות	- דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות

הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)-	זמן (ברירת מחדל)	הערה
ירקות		400 גר' / 14 אונקיות	180°C	25 דקות	- קצוצים גס - ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל)
מאפינס		6 יחידות	150°C	20 דקות	- יש להשתמש בגביעי מאפינס המיועדים לסל קטן
לחם		300 גר' / 11 אונקיות	160°C	40 דקות	- יש להשתמש באביזר אפייה
חימום חוזר		–	170°C	6 דקות	- יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון

עצה: שמירה על החום

- 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.

הכנת צ'יפס תוצרת בית

כדי להכין את צ'יפס תוצרת בית נהדר ב-Airfryer:

- לסיר הגדול תצטרכו 800 גרם / 28 אונקיות ולסיר הקטן 300 גרם / 11 אונקיות 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 אונקיות 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

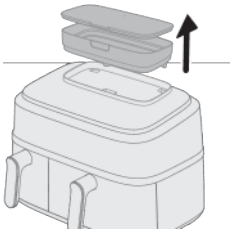
- אל תטה את הקערה לשפיכת כול המקלות לסל בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסיר.

6 הכנס את המקלות לסל.

פונקציית Steam&airfry

Steam&airfry לפי טבלת המזון

1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.



2 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

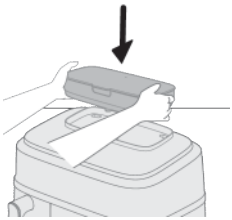


3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.

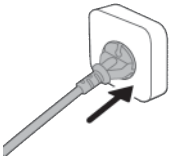


4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.

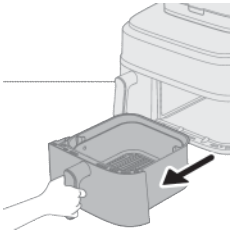
אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית Steam&airfry תהיה מושבתת במקרה זה.

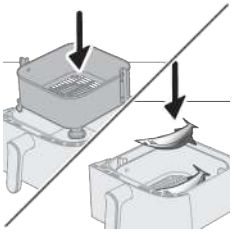


5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.



6 יש להסיר את הסיר הגדול עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.

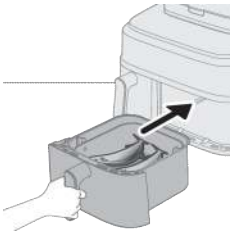




7 יש לשים את הסל בסיר הגדול.
8 יש לשים את כל המצרכים בסל.

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.



9 יש להכניס את הסיר בחזרה לתוך ה-Airfryer.

זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**



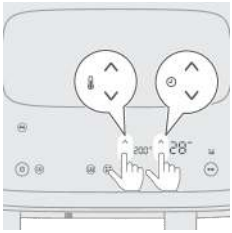
10 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



11 יש לבחור בסיר הגדול.



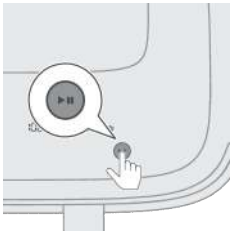
12 יש לבחור בפונקציית steam&airfry.
חיווי הטמפרטורה והזמן שבצד ימין יתחיל להבהב.



13 יש ללחוץ על לחצן העלאת/הורדת טמפרטורה ועל לחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן והטמפרטורה הדרושים (עיינו בטבלת המזון להלן).



14 יש ללחוץ על לחצן התזכורת לניעור כדי לקבל תזכורת לניעור המזון במהלך תהליך הבישול, לפי הצורך.



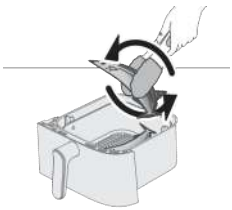
15 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.

הערה

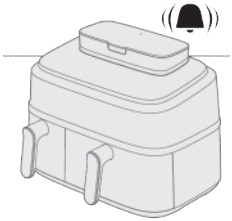
- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- אם תצוגות הטמפרטורה והזמן בתצוגה קבועות ולא מהבהבות, סימן שהמכשיר פועל באופן תקין. לאחר 20 שניות בישול, יישמע קול המנוע/מאוורר ויראו אדים בגב המכשיר.
- ניתן לשנות את הגדרות הבישול בכל זמן במהלך הבישול על ידי לחיצה על לחצני מעלה או מטה.



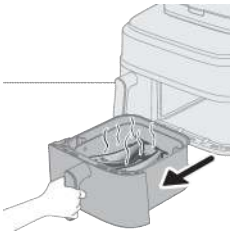
16 כאשר נשמע החיווי הקולי של תזכורת הניעור, שלפו את הסיר עם הסל ונערו אותו מעל הכיור. לאחר מכן, יש להחזיר את הסיר לתוך המכשיר.



17 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



18 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.



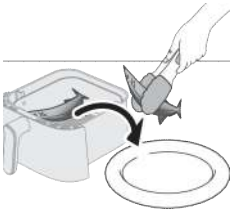
זהירות

- **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.

19 יש להוציא בזהירות את המרכיבים מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.



זהירות

- **אין להטות את הסיר במהלך הוצאת המרכיבים, מכיוון שהסל עלול ליפול מחוץ לסיר ויותזו מים.**
- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, הסל, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

טבלת מזון - סיר גדול



מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים (כלומר תפוחי אדמה צלויים)	500 גרם / 28 אונקיות	180°C	26-35	- נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול
כרעי עוף	10 יחידות	180°C	27-30	- בערך 125 גרם / 4 אונקיות לחתיכה - יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
חזה עוף	4 יחידות	160°C	20-22	- בערך 200 גרם/7 אונקיות לחתיכה - יש להוסיף 10 גרם שמן קנולה
דג שלם	3 יחידות	200°C	18-21	- בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות לחתיכה - יש לנער, להפוך או לערבב באמצע התהליך
פילה דג	5 יחידות	160°C	20-21	- בסביבות 200 גרם/7 אונקיות - יש להוסיף 10 גרם שמן קנולה
ירקות מעורבים	1000 גר'/35 אונקיות	200°C	19-21	- קבע את זמן הבישול לפי טעמך - נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול
כרובית	600 גר' / 21 ליברות	160°C	19-21	- נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול - 10 גרם שמן קנולה

גזר	600 גר' / 21 ליברות	180°C	19-21	- נער, הפוך או ערבב 2 פעמים באמצע הבישול - 10 גרם שמן קנולה
לחם תוצרת בית	500 גרם / 19 אונקיות	180°C	30-35	- 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
כופתאות	400 גרם / 14 אונקיות	160°C	15-18	
עוף שלם	1200 גרם/42 אונקיות	180°C	50-60	

Steam&airfry עם הגדרה קבועה מראש

1 יש לבצע את השלבים 1 עד 12 בפרק 'פונקציית Steam&airfry - Steam&airfry לפי טבלת המזון'.

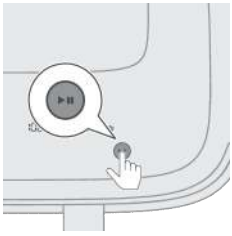
2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.



עצה

- כדי לעבור להגדרה קבועה מראש אחרת, לחצו על הלחצן 'הקודם' או בטלו את הבחירה בלחצן ההגדרה הקבועה מראש ובחרו את ההגדרה הקבועה מראש הרצויה.

3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.



טבלת הגדרות קבועות מראש



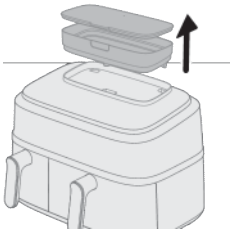
זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
תפוחי אדמה טריים (כלומר תפוחי אדמה צלויים)		800 גרם / 28 אונקיות	180°C	26 דקות	- 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 - נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		8 עד 10 כרעיים	180°C	27 דקות	- 120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה - נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		600 גר' / 21 אונקיות	200°C	18 דקות	- דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות
ירקות		500 גרם / 19 אונקיות	160°C	19 דקות	- ירקות קשים, כמו ברוקולי/כרובית - התזכורת לניעור מופעלת כברירת מחדל ומזכירה לנער את הסיר פעמיים במהלך הבישול. - לבישול ירקות מעורבים (חציל, קישוא, פלפל, בצל), יש לכוון את הטמפרטורה ל-200°C
לחם		500 גרם / 17 אונקיות	180°C	30 דקות	- 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
כופתאות		400 גר' / 14 אונקיות	160°C	15 דקות	-
חימום חוזר		–	150°C	20 דקות	- יש לכוונן את הזמן בהתאם לפריט המזון ולכמות המזון

פונקציית אידוי

אידוי לפי טבלת מזון

1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.



2 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.



כמות המים הדרושה לבישול תלויה בסוג המזון ובמשך הבישול.

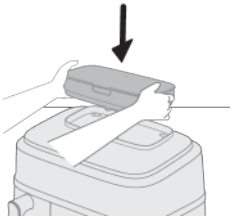
אם זמן הבישול עולה על 50 דקות, ייתכן שיהיה צורך למלא מחדש את מכל המים במהלך הבישול.

3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.

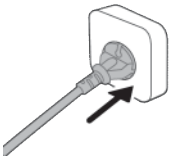


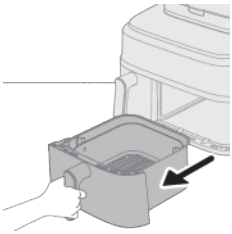
4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.

אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית האידוי תהיה מושבתת במקרה זה.

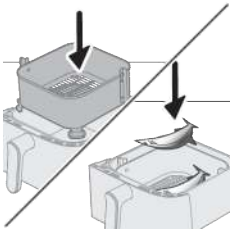


5 יש להכניס את התקע לשקע שבקיר.





6 יש להסיר את הסיר הגדול עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.

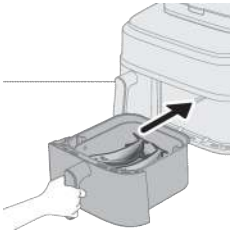


7 יש לשים את הסל בסיר הגדול.

8 יש לשים את כל המצרכים בסל.

הערה

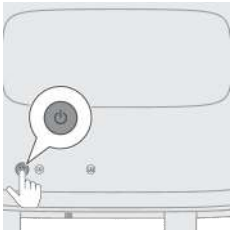
- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אין לחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או למלא את הסל יתר על המידה, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.



9 יש להכניס את הסיר בחזרה לתוך ה-Airfryer.

זהירות

- **אין לגעת בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.**



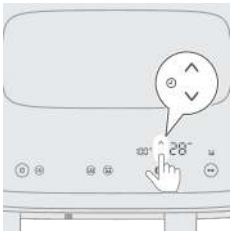
10 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר.



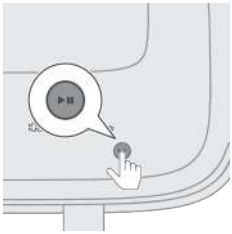
11 יש לבחור בסיר הגדול.



12 יש לבחור את פונקציית האידוי.
חיווי הזמן שבצד ימין מתחיל להבהב.



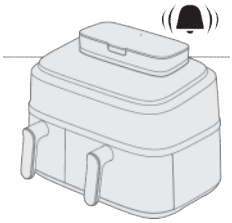
13 לחץ על הלחצן יותר/פחות זמן כדי לבחור את הזמן הדרוש.



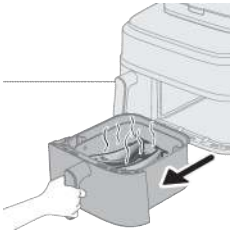
14 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.

הערה

- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- אם תצוגות הטמפרטורה והזמן בתצוגה קבועות ולא מהבהבות, סימן שהמכשיר פועל באופן תקין. לאחר 20 שניות בישול יישמע קול המנוע/מאוורר ויירא אדים בגב המכשיר.
- ניתן לשנות את הגדרות הבישול בכל זמן במהלך הבישול על ידי לחיצה על לחצני מעלה או מטה.



15 כשיישמע פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.



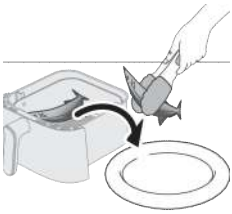
16 יש למשוך החוצה את הסיר ולבדוק אם המרכיבים מוכנים.

זהירות

- **סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.**
- **יש להיזהר מפרץ פתאומי של אדים חמים בעת הסרת הסל לאחר הבישול.**

הערה

- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, יש להכניס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer ולהוסיף כמה דקות נוספות.



17 יש להוציא בזהירות את המרכיבים מתוך הסיר בעזרת מלקחי מטבח/ברביקיו.

זהירות

- **אין להטות את הסיר במהלך הוצאת המרכיבים, מכיוון שהסל עלול ליפול מחוץ לסיר ויותזו מים.**
- **לאחר תהליך הבישול, הסיר, הסל, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.**

טבלת מזון - סיר גדול



מרכיבים	כמות המזון	טמפרטורה	זמן (דקות)	הערה
קוביות תפוחי אדמה טריים	800 גרם / 28 אונקיות	100°C	28-35	
תפוח אדמה שלם	4 יחידות	100°C	45-55	- בערך 250-300 גרם/9-11 אונקיות לחתיכה
כרעי עוף	10 יחידות	100°C	30-40	- בערך 125 גרם/4 אונקיות לחתיכה
דג שלם	3 יחידות	100°C	18-22	- בערך 300-400 גרם/11-14 אונקיות לחתיכה
ירקות קשים	500 גרם/19 אונקיות	100°C	10-14	- כגון ברוקולי, כרובית
כופתאות	400 גרם / 14 אונקיות	100°C	15-20	
צלעות חזיר	300 גרם / 11 אונקיות	100°C	30-35	- יש להשתמש בתבנית בגודל מסוים
אורז	320 גרם / 11 אונקיות	100°C	25-30	- שימוש בסיר בישול, כגון סיר אפייה, מגש סיליקון וכו'. - יש להוסיף 320 מ"ל מים לסיר, יחס אורז/מים הוא 1:1.2
חזה עוף	4 יחידות	100°C	20-30	- בערך 200 גרם/7 אונקיות לחתיכה
בטטה	8 יחידות	100°C	45-60	- בערך 100 גרם/4 אונקיות לחתיכה

אידוי בהגדרה קבועה מראש

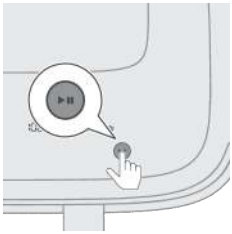
1 בצע את שלבים 1 עד 12 בפרק "טיגון Airfrying".



2 יש לבחור הגדרה קבועה מראש.

עצה

- כדי לעבור להגדרה קבועה מראש אחרת, לחצו על הלחצן 'הקודם' או בטלו את הבחירה בלחצן ההגדרה הקבועה מראש ובחרו את ההגדרה הקבועה מראש הרצויה.



3 להפעלת תהליך הבישול, יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.

טבלת הגדרות קבועות מראש

זמני הבישול שבטבלה מומלצים לחומרי גלם טריים. אם התוצאות אינן כמצופה, יש להתאים את זמני הבישול.

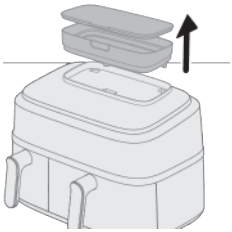
הגדרות קבועות מראש	סמל	כמות המזון	טמפרטורה (ברירת מחדל)	זמן (ברירת מחדל)	הערה
תפוחי אדמה טריים		800 גרם / 28 אונקיות	100°C	35 דקות	- יש לחתוך את תפוחי האדמה לקוביות
כרעי תרנגולת (כלומר עוף)		8 עד 10 כרעיים	100°C	40 דקות	- 120 עד 130 גרם / 4 עד 5 אונקיות לכל יחידה
דגים (כלומר דגים ומאכלי ים)		600 גר' / 21 אונקיות	100°C	20 דקות	- דג שלם עם עור בערך 300 גרם / 11 אונקיות
ירקות		500 גרם / 19 אונקיות	100°C	12–14 דקות	- ירקות קשים, כמו ברוקולי/כרובית
כופתאות		400 גר' / 14 אונקיות	100°C	20 דקות	-

ניקוי

יש להשתמש בתוכניות ניקוי אוטומטיות

שימוש בפונקציית ניקוי בקיטור

מסייעת להמיס שאריות שומניות ולנקות באופן יסודי את הסיר הגדול. התוכנית נמשכת 20 דקות: 15 דקות לניקוי בקיטור ו-5 דקות לייבוש הסיר.



1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.

2 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.

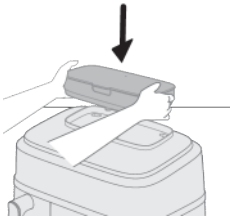


הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.

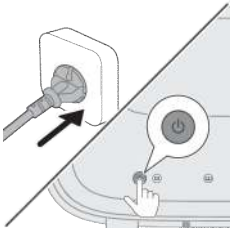


4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.



אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית האידוי תהיה מושבתת במקרה זה.

5 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר



6 יש לבחור בסיר הגדול.



7 יש ללחוץ על לחצן הניקוי בקיטור כדי להתחיל בניקוי התא הימני.
חיווי הזמן שבצד ימין מתחיל להבהב.

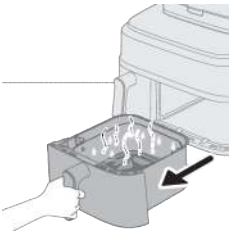


8 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהיה כדי להתחיל בתהליך הבישול.
חיווי הטמפרטורה והזמן מפסיק להבהב.



9 לאחר 15 דקות, המכשיר יצפצף ברציפות וסמל הניקוי בקיטור יהבהב עד להוצאת הסיר.
חיווי זה מציין שתהליך הניקוי הסתיים ונותר שלב ייבוש של 5 דקות.





10 יש להוציא את הסיר ולרוקן אותו.



11 יש לשטוף את הסל ואת הסיר כדי להסיר שאריות.

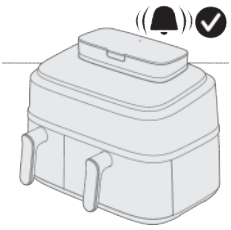
אם נשאר שומן בסיר ובסל, יש לנקות אותם במי סבון או בחומר ניקוי באמצעות ספוג ולאחר מכן לשטוף שוב.

12 יש לנגב כל שומן מומס מסביב לאזור גוף החימום בעזרת מגב או מגבת מטבח.

בעת שימוש בפונקציות טיגון ללא שומן או steam&airfry, מעט שומן יצטבר סביב אזור גוף החימום. ניקוי בקיטור וניגוב שגרתיים יסייעו לשמור על ניקיון החלק הפנימי העליון.



13 יש להכניס את הסיר בחזרה ליחידה כדי לפעיל באופן אוטומטי את מצב הייבוש.



14 לאחר 5 דקות, יישמע צפצוף לציון השלמת תוכנית הייבוש.

עצה

- לפני השימוש הראשון או אם לא נעשה בו שימוש במשך זמן רב, מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי בקיטור כדי לנקות ביסודיות את מערכת סחרור המים והתא הימני.

הערה

- בעת הפעלת תוכנית ניקוי בקיטור או הסרת אבנית, עשויה להיווצר בגב המכשיר כמות אדים גדולה מזו של מצב אידוי, ולכן כמות העיבוי על הדופן תהיה גדולה יותר. לפני ההפעלה של שתי תוכניות אלו, יש לוודא כי 1) פתח יציאת האוויר לא פונה ישירות אל שקע החשמל; 2) אין מכשירי מטבח אחרים ליד המכשיר; 3) המכונה נמצאת במרחק של 20 ס"מ מהקיר כדי להפחית את התעבות האדים על הקיר.

שימוש בפונקציית הסרת האבנית

שימוש בפונקציית הסרת האבנית

מדי 10 שעות פעולה במצב אידוי, הסמל יהבהב כדי לציין שהגיע הזמן להפעיל תוכנית הסרת אבנית. פונקציה זו מסייעת בניקוי האבנית שהצטברה במערכת המים של המכשיר ומאריכה את תוחלת חייו.

ישנן שתי דרכים שונות להסרת אבנית, בהתאם לגרסת התוכנה של המכשיר.

- (**שיטה 1**) שיטה עם מים בלבד
- (**שיטה 2**) שיטה עם מים + מסיר אבנית

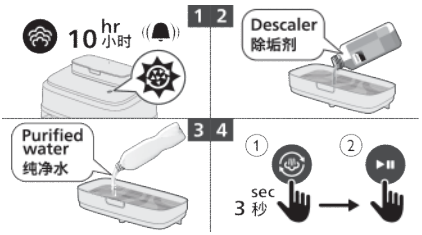
יש לבדוק את המדבקה על המכשיר ולהשוות אותה לטבלה להלן כדי לבחור את שיטת הסרת האבנית הנכונה למכשיר שלך.

הערה: לקבלת ביצועי הסרת אבנית מיטביים, יש לפעול בהתאם לשיטה המצוינת במדבקה שעל המוצר. אם יש לך שאלות, יש לפנות למוקד מרכז השירות.

(שיטה 1) יש להשתמש בשיטת "מים בלבד" כשמדבקה זו מופיעה

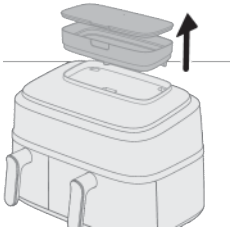


(שיטה 2) יש להשתמש בשיטת "מים + מסיר אבנית" כשמדבקה זו מופיעה



(1) שיטה עם מים בלבד

1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.



2 יש למלא את מכל המים במים עד לרמת המים **המקסימלית**.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

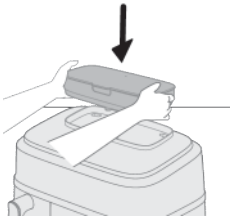


3 קבעו את המכסה על מכל המים כדי למנוע דליפות.

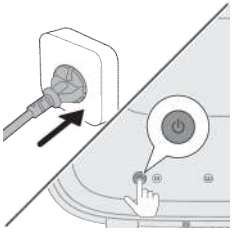


4 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.

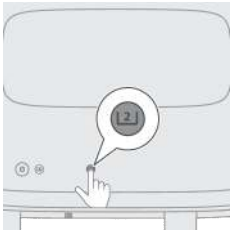
אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית האידוי תהיה מושבתת במקרה זה.



5 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר



6 יש לבחור בסיר הגדול.



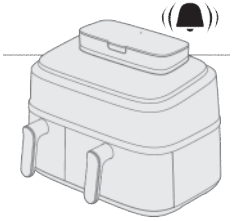
7 לחצו 3 שניות לפחות על לחצן הניקוי בקיטור עד שסמל הסרת האבנית יופיע ויהבהב.

חיווי הזמן שבצד ימין מתחיל להבהב.

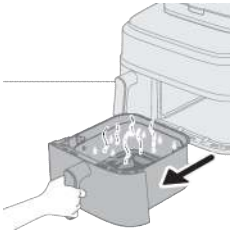




8 לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להפעיל את תהליך הסרת האבנית.
חיווי הזמן מפסיק להבהב.



9 יש להמתין 50 דקות עד שיישמע צפצוף המציין את סיום התוכנית.



10 הוציאו את הסיר הגדול.



11 שפכו את המים המלוכלכים.

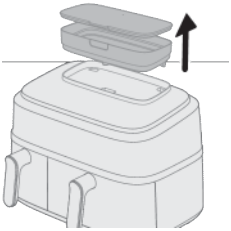
12 הדיחו את המחבת והסל, שטפו ויבשו. נגבו את תא הבישול במטלית יבשה או במגבת מטבח.
מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי בקיטור כדי לשטוף את מעגל המים הפנימי ולייבש את הסיר.

הערה

- כאשר הסמל מהבהב, מומלץ לבצע הסרת אבנית באופן מידי; אחרת, עלולה להצטבר אבנית במעגל המים ולסתום אותו.
- אפשר לדלג על ההתראה ולדחות את הסרת האבנית. התזכורת תופיע שוב בהפעלה הבאה של ה-Airfryer.
- בשום אופן אין להשתמש בנוזל הסרת אבנית המבוסס על חומצה גופרתית, חומצה הידרוכלורית, חומצה סולפאמית או חומצה אצטית (חומץ); חומרים אלו עלולים לגרום נזק למערכת המים במכשיר ולא להמיס את האבנית כיאות.
- שימוש תכוף במים קשים עלול להצריך הסרת אבנית מהמכשיר בתדירות גבוהה יותר.

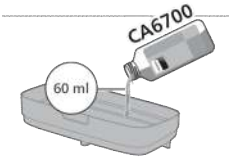
(2) שיטה עם מים + מסיר אבנית

1 הוציאו את מכל המים מהמכשיר.



2 יש למלא את מכל המים עם 60 מ"ל של נוזל הסרת האבנית של Philips CA6700.

הערה: מסיר האבנית של Philips מדגם CA6700 אינו כלול בקופסה. יש לרכוש בנפרד לקבלת תוצאות הסרת האבנית הטובות ביותר.



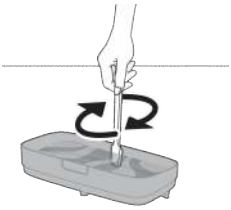
הערה: כדי להסיר אבנית מהמכשיר, מומלץ להשתמש במסיר האבנית CA6700/55 של Philips (זמין בחנות המקוונת של Philips). יש להסיר אבנית מהמכשיר לאחר כל 10 שעות של שימוש בפונקציית האידוי. אם בכוונתך להשתמש במסיר אבנית המבוסס על אבקת חומצת לימון, מומלץ לערבב 40 גרם של אבקת חומצת לימון בדרג מזון עם 800 מ"ל מים ליצירת תמיסת הסרת אבנית. אי-ביצוע הסרת אבנית מהמכשיר יגרום לביטול האחריות.

3 יש למלא את מכל המים ב-740 מ"ל מים.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.

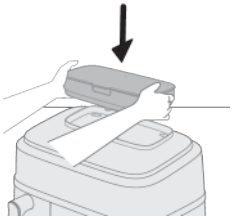


4 יש לערבב את המים ואת מסיר האבנית היטב במכל המים.

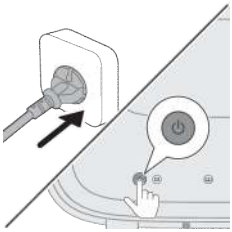


5 יש להדק את המכסה על מכל המים.





6 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.
אם מכל המים אינו ממוקם כיאות, המים לא יזרמו אל מחולל הקיטור. במצב זה, סמל חוסר המים יהבהב, והמנוע והמאוורר עלולים להשמיע רעשים מוזרים. ייתכן שפונקציית האידוי תהיה מושבתת במקרה זה.



7 יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי כדי להפעיל את המכשיר



8 יש לבחור בסיר הגדול.

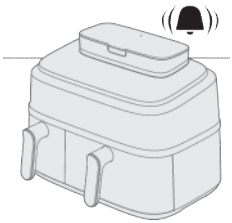


9 לחצו 3 שניות לפחות על לחצן הניקוי בקיטור עד שסמל הסרת האבנית יופיע ויהבהב.
חיווי הזמן שבצד ימין מתחיל להבהב.

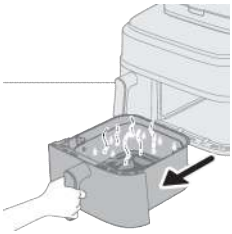


10 לחצו על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להפעיל את תהליך הסרת האבנית.
חיווי הזמן מפסיק להבהב.

11 יש להמתין 50 דקות עד שיישמע צפצוף המציין את סיום התוכנית.



12 הוציאו את הסיר הגדול.



13 שפכו את המים המלוכלכים.

זהירות: יש להיזהר בעת מגע עם הסיר החם.



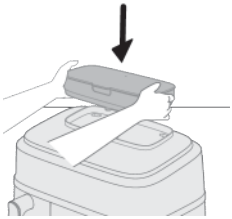
14 יש לשפוך שאריות תמיסה להסרת אבנית שנותרו במכל המים.



15 יש למלא מחדש את מכל המים במים בלבד.

הערה: אם המים באזור המגורים שלך קשים, מומלץ להשתמש במים מטוהרים או מזוקקים.





16 הניחו את מכל המים על השקע בחלק העליון של המכשיר ולחצו כלפי מטה כדי להבטיח שהוא מקובע למקומו.



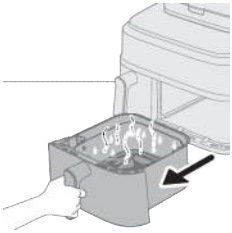
17 יש להחזיר את הסיר למכשיר.



18 יש ללחוץ על הלחצן **הפעלה/השהייה** כדי להמשיך בתהליך הסרת האבנית.



19 תהליך הסרת האבנית נמשך 7 דקות נוספות ומסתיים כאשר צפצוף המכשיר נשמע שוב.



20 הוציאו את הסיר הגדול.

21 הדיחו את המחבת והסל, שטפו ויבשו. נגבו את תא הבישול במטלית יבשה או במגבת מטבח.

מומלץ להשתמש בפונקציית הניקוי בקיטור כדי לשטוף את מעגל המים הפנימי ולייבש את הסיר.

הערה

- כאשר הסמל מהבהב, מומלץ לבצע הסרת אבנית באופן מידי; אחרת, עלולה להצטבר אבנית במעגל המים ולסתום אותו.
- אפשר לדלג על ההתראה ולדחות את הסרת האבנית. התזכורת תופיע שוב בהפעלה הבאה של ה-Airfryer.

- בשום אופן אין להשתמש בנוזל הסרת אבנית המבוסס על חומצה גופרתית, חומצה הידרוכלורית, חומצה סולפאמית או חומצה אצטית (חומץ); חומרים אלו עלולים לגרום נזק למערכת המים במכשיר ולא להמיס את האבנית כיאות.
- שימוש תכוף במים קשים עלול להצריך הסרת אבנית מהמכשיר בתדירות גבוהה יותר.

ניקוי כללי

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.**

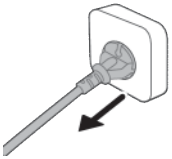
יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. הסר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר לאחר כול שימוש.

אם נצברים אדים בתוך או סביב המשטח של פתח האדים, יש לנגב אותו במטלית רכה ויבשה.

1 לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, הסר את התקע משקע החשמל שבקיר והנח למכשיר להתקרר.

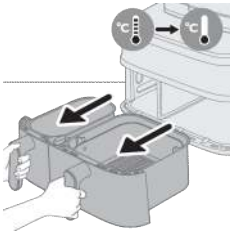
עצה

- 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").

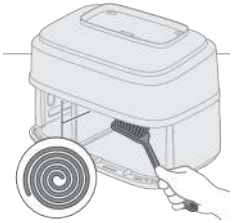


עצה

- 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 (כולל פתח האדים, המשטח וכדומה) ובפנים 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.

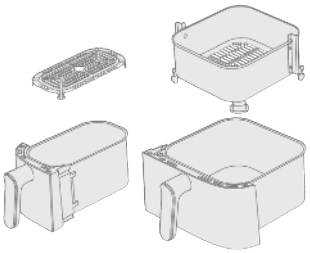
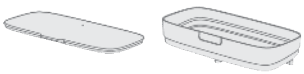
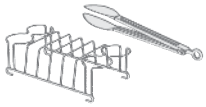
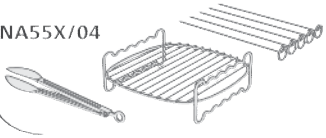
הערה

- במקרה שהמחלק נמשך החוצה בטעות, הוא ממוקם בין הסיר הקטן לסיר הגדול, ובמהלך ניקוי, חשוב לוודא שהוא מוחזר למקומו כראוי.

עצה

- במקרה של הידבקות של שאריות מזון לסיר, יש להשתמש בתוכנית הניקוי האוטומטית 'ניקוי בקיטור' כדי לרכך את השאריות ולפשט את הניקוי (ראו 'שימוש בתוכניות הניקוי האוטומטיות').

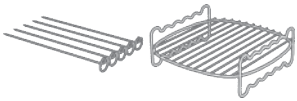
טבלת ניקוי

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

אביזרים

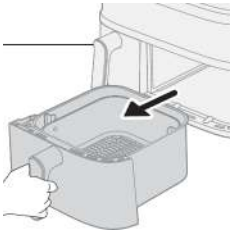
שימוש בשכבה הכפולה

השכבה הכפולה והשיפוד מגיעים עם הדגמים הבאים: NA55X/03.

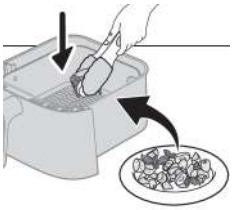


השכבה הכפולה היא אביזר שימושי המאפשר בישול בשני משטחים, אבל היא תואמת רק את לסיר הגדול.

1 יש להסיר את הסיר הגדול מהמכשיר.



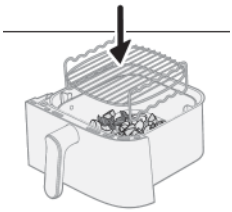
2 יש להכניס את המזון הרצוי לתוך הסל.



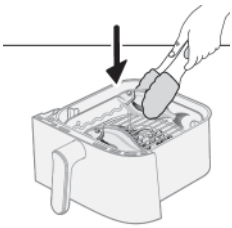
הערה

- ניתן לעיין בטבלת המזונות שלהלן לפריטים מומלצים לבישול עם השכבה הכפולה.

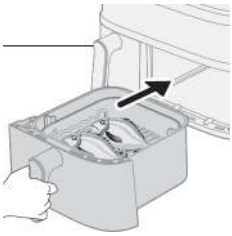
3 יש להניח את השכבה הכפולה מעל פריטי המזון בסל.



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.



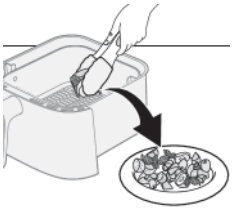
מנות	משקל (לפני בישול)	זמן הבישול	טמפרטורה		הערה
נגיסי עוף קפואים	300 גר' / 11 אונקיות	17–20 דקות	180°C		
צ'יפס דקים מטוגנים	400 גר' / 14 אונקיות				
כנפי עוף קפואות	450 גרם / 16 אונקיות	16–20 דקות	200°C		
קציצות המבורגר עוף קפואות	350 גרם / 12 אונקיות				
קלחי תירס	800-1000 גרם / 28-35 אונקיות	24–28 דקות	180°C	-	3 קלחי תירס
רצועות תפוחי אדמה	500 גר' / 18 אונקיות				
דג דניס	500–600 גרם / 18–21 אונקיות	18–20 דקות	200°C	-	2 חתיכות של דגים שלמים
תפוח אדמה אפוי (חתוך לרבעים)	350 גרם / 12 אונקיות				
פטריות שלמות	200 גרם / 7 אונקיות	12–14 דקות	200°C		
שרימפסים מזן King עם השריון	400 גר' / 14 אונקיות				
גבינה או טופו בגריל	250 גרם / 9 אונקיות	15–18 דקות	180°C	-	יש לסובב את הגבינה או הטופו באמצע זמן הבישול
ירקות מעורבים	500 גר' / 18 אונקיות				

הערה

- פריט המזון העליון הרשום בטבלה צריך להיות ממוקם על השכבה העליונה של אביזר השכבה הכפולה והפריט השני על השכבה התחתונה.



1 לאחר השלמת תהליך הבישול, יש להשתמש בכפפות תנור ובמלקחיים כדי להסיר בזהירות את המזון מהסל.



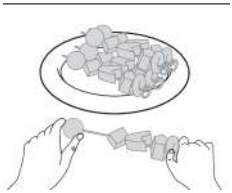
זהירות

- **חשוב להיזהר בהסרת השכבה הכפולה כיוון שהיא מתחממת במהלך הבישול.**

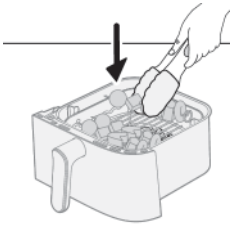
שימוש בשיפוד

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.

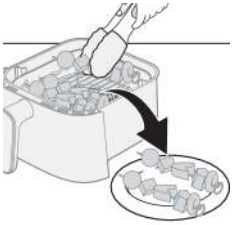


3 יש להחזיר את הסיר למכשיר.

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.



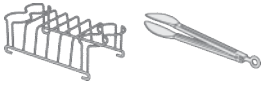
יש לעיין בטבלה לקבלת המלצות ספציפיות על זמני בישול וטמפרטורות.

תוכן סל	מנה	זמן הבישול	טמפרטורה	הערה

5 שיפודי מזון	5 שיפודים			-
ירקות מעורבים	500 גרם	15–18 דקות	180°C	יש להניח את הירקות המעורבים בתחתית הסיר, ואת השיפודים על גבי השכבה הכפולה.

שימוש בערכת ארוחת הבוקר

ערכת ארוחת הבוקר מגיעה עם הדגמים הבאים: NA55X/04.

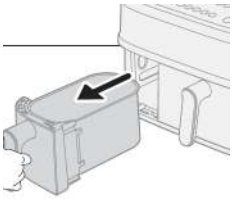


ערכת ארוחת הבוקר מאפשרת בישול של עד ארבע ביצים וארבע מנות טוסט בו זמנית.

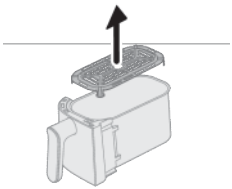
זהירות

- **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.



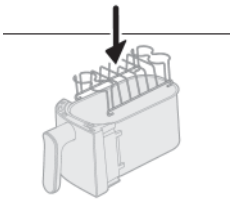
2 יש להוציא את התחתית מהמחבת.

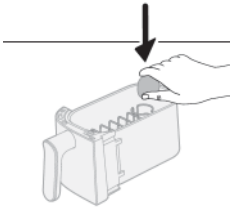


הערה

- אם התחתית אינה מוסרת, פרוסות הטוסט עשויות שלא להתאים כראוי לסיר.

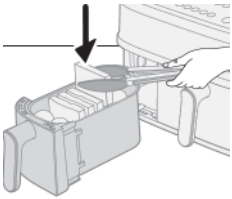
3 יש להניח את ערכת ארוחת הבוקר במחבת הקטנה.





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.

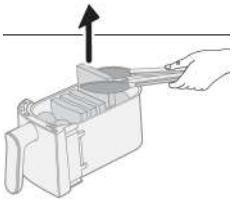
ערכת ארוחת בוקר	כמות	זמן הבישול	טמפרטורה	הערה
ביצים קשות	4 ביצים	10–12 דקות	180°C	- יש לבשל תחילה את הביצים. יש להוסיף את הטוסט באמצע תהליך הבישול.
ביצים רכות	4 ביצים	8–10 דקות		
קלייה	5 יחידות	5–6 דקות		



1 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.



2 לאחר סיום הבישול, יש להשתמש במלקחיים כדי להסיר בזהירות את הביצים ואת הטוסט.

ניתן לעיין בטבלה שלהלן לזמני בישול וטמפרטורות ספציפיים.

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.
	לחצן ההפעלה/כיבוי עדיין לא הופעל.	יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי באמצעות האגודל ולוודא מגע של כל שטח הלחצן באצבע.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
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.
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 כול 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.
רעש מוזר נשמע מהחלק הפנימי של המכשיר.	המכשיר מצויד במאוורר הדרוש להובלת החום למזון, וגם במשאבת מים, הנחוצה להפעלת פונקציית האידוי של המכשיר.	מדובר ברעש רגיל של פעולת המכשיר. אם הרעש מתחזק או משתנה באופן בולט, יש לפנות למרכז התמיכה של פיליפס לקבלת ייעוץ נוסף.
יש מים בתא הבישול לאחר הבישול.	ה-Air fryer יוצר קיטור במהלך הבישול. הקיטור מתעבה על המזון ועל הדפנות הפנימיים של תא הבישול. מי העיבוי נשארים בתא הבישול לאחר הבישול.	כמות מסוימת של מים שנותרה בתא הבישול לאחר הבישול היא תופעה תקינה. די בניגוב המים במטלית רטובה ולא שוחקת.
מהבהב קבוע	אין מים במכל המים	יש להוסיף מים למכל.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
	מכל המים ממוקם בצורה לקויה	יש ללחוץ כלפי מטה את מכל המים בחריץ התושבת כדי לקבע אותו במקומו ולאחר מכן ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהייה.
	חסימה בצינור המים	יש לפנות למרכז הצרכנים המקומי ולבקש שירות נוסף.
הבהוב קבוע	תזכורת להסרת אבנית	יש לבצע תהליך הסרת אבנית. ראו הפרק 'הסרת אבנית'.
ייתכן שהצטברו מעט מי עיבוי על הדופן במהלך האידוי, ניקוי בקיטור או הסרת אבנית	זוהי תופעה רגילה, האדים יוצאים מפתח יציאת האוויר בצד ימין ונדחפים אל הקיר על ידי המאוורר	יש להציב את המכשיר במרחק של 20 ס"מ מהקיר ולהסיט את פתח יציאת האוויר הימני של המכשיר ישירות מול השקע החשמל כדי למנוע בעיות חשמל. אין להציב בקרבתו מכשירי מטבח אחרים. יש לייבש בעזרת מגב.
נראה שהמכשיר דולף	דליפה בחלק הפנימי של המכשיר (דליפה של צינור מים וכו')	יש לפנות למרכז הצרכנים המקומי ולבקש שירות נוסף.
	המכשיר נסדק על ידי כוח חיצוני או עקב עיוות	
	דליפה ממכל המים	יש להוציא את מכל המים ולהתקין אותו שוב כיאות יש לבדוק אם יש סדקים במכל המים ולפנות למרכז הצרכנים המקומי
אין מספיק קיטור	אין מספיק מים במכל המים	יש לבדוק את מכל המים ולוודא שיש בו מספיק מים.
	מכל המים לא הוכנס למקומו כיאות	יש ללחוץ כלפי מטה את מכל המים בחריץ התושבת כדי לקבע אותו במקומו ולאחר מכן ללחוץ על לחצן ההפעלה/השהייה.
	כניסת המים בחריץ בחלק העליון של המכשיר מלוכלכת או סתומה	יש לנקות ולשטוף את כניסת המים.
	סתימה במחולל הקיטור או דליפה בצינור הקיטור	לאחר שימוש ממושך קרוב לוודאי שיש צורך לבצע הסרת אבנית וניקוי של מחולל הקיטור. יש להפעיל את תוכנית הסרת האבנית. אם התקלה נמשכת, יש ליצור קשר עם מרכז הצרכנים

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
לא נשמע רעש של המאוורר או המנוע בעת הפעלת תוכנית אידוי, steam&airfrying, ניקוי בקיטור או הסרת אבנית, אך חיווי הטמפרטורה והזמן פועלים ואינם מהבהבים	זוהי תופעה רגילה. המכשיר פועל.	יש להמתין יותר מ-20 שניות ואז לבדוק שוב את התופעה.
מי עיבוי בשקע פנוי במהלך האידוי, ניקוי האדים, הסרת האבנית	המכשיר הונח קרוב מדי לשקעים הפנויים	מומלץ לכוונן את מיקום המכשיר או להשתמש בכיסוי מגן מפני אבק כדי למנוע הצטברות של עיבוי בשקעים פנויים.

2026 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

(07/2026)



