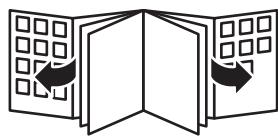


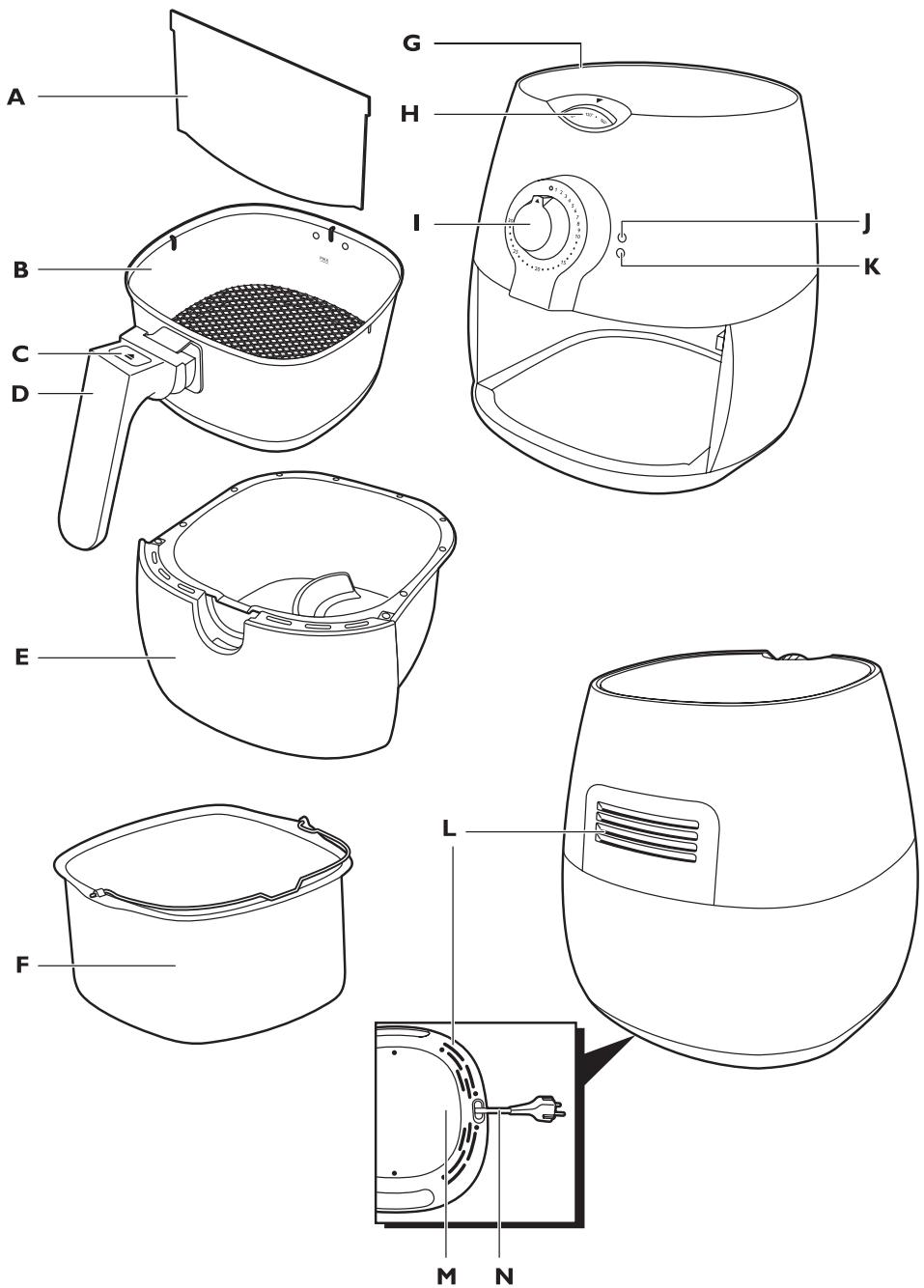
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9225, HD9220



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	14
ČEŠTINA	24
EESTI	33
HRVATSKI	42
MAGYAR	51
ҚАЗАҚША	60
LIETUVIŠKAI	69
LATVIEŠU	78
POLSKI	87
ROMÂNĂ	97
РУССКИЙ	106
SLOVENSKY	116
SLOVENŠČINA	125
SRPSKI	134
УКРАЇНСЬКА	143

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way.

For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit www.philips.com/kitchen.

General description (Fig. 1)

- A** Separator
- B** Basket
- C** Basket release button
- D** Basket handle
- E** Pan
- F** Baking tray (HD9225 only)
- G** Air inlet
- H** Temperature control knob (80-200°C)
- I** Timer (0-30 min.)/power-on knob
- J** Power-on light
- K** Heating-up light
- L** Air outlet openings
- M** Cord storage compartment
- N** Mains cord

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, 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 it 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.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- 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.
- 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 centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 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).

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Before first use

- 1** Remove all packaging material.
- 2** Remove any stickers or labels from the appliance.

- 3** Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

- 4** Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

- 1** Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

- 2** Place the basket in the pan properly (Fig. 3).

- 3** Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at www.philips.com/kitchen.

Hot air frying

- 1** Put the mains plug in an earthed wall socket.

- 2** Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).

- 3** Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount. (Fig. 6)

- 4** Slide the pan back into the airfryer (Fig. 7).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

- 5** Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 8).

- 6** Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

- 7** To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 9).

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on light and the heating-up light go on. (Fig. 10)
 - The timer starts counting down the set preparation time.
 - During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 8** Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 11).

Caution: Do not press the basket release button during shaking. (Fig. 12)

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

- 9** When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0 (Fig. 13).

10 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

- 11** To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 14)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

- 12** Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 15)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 16).

- 13** When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 17).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
--	--------------------	-------------	------------------	-------	-------------------

Potatoes & fries

Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		

Meat & Poultry

Steak	100-500	8-12	180	
Pork chops	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Sausage roll	100-500	13-15	200	
Drumsticks	100-500	18-22	180	
Chicken breast	100-500	10-15	180	

Snacks

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/oven dish

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

- 1 Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2 Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
- 3 Pour $\frac{1}{2}$ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

- 5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray (HD9225 only), separator, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the airfryer cool down more quickly.

- 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

- 3 Clean the pan, baking tray (HD9225 only), separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The pan, baking tray (HD9225), separator and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray (HD9225 only), or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

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

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

- 2 Make sure all parts are clean and dry.

- 3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 18).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **www.philips.com** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

Problem	Possible cause	Solution
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Въведение

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome. Вашият нов airfryer ви позволява да пригответе любимите си продукти и аламиинути по по-здравословен начин.

AirFryer използва горещ въздух в съчетание с циркулация на въздуха с висока скорост (Rapid Air) и със скра отгоре, позволявайки ви да пригответе разнообразие от вкусни блюда по здравословен, бърз и лесен начин. Продуктите се загряват от всички страни едновременно и за повечето продукти не е необходимо да добавяте олио. С допълнителната тавичка за печене (само за HD9225) вече можете да печете кексове и киш и да пригответе крехките храны по-удобно.

За повече въдъхновение за рецепти и информация за AirFryer, посетете www.philips.com/kitchen.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Сепаратор
- B** Кошница
- C** Бутона за освобождаване на кошницата
- D** Дръжка на кошницата
- E** Кофа
- F** Тавичка за печене (само за HD9225)
- G** Приток на въздух
- H** Копче за регулиране на температурата (80 - 200°C)
- I** Таймер (0 - 30 мин.) / копче за включване
- J** Индикатор за захранване
- K** Светлинен индикатор за нагряване
- L** Изходни отвори за въздуха
- M** Отделение за прибиране на шнура
- N** Захранващ кабел

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Никога не потапяйте във вода корпуса, в който са поместени електрическите елементи и нагревателя, и не ги мийте с течаща вода.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да избегнете контакт на продуктите с нагревателите.
- Не закривайте отворите за приток на въздух и за изходящ въздух по време на работа на уреда.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Никога не бъркайте в уреда по време на използването му.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепсълт, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервис на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.

- Този уред може да се използва от деца на възраст 8 години и повече и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци, или без опит и познания, ако са под наблюдение или ако са били инструктирани от отговоряще за тяхната безопасност лице относно начина за използване на уреда.
- Следете деца да не играят с уреда.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъпа на деца под 8 години, когато уредът е включен или е оставен да изтича.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не включвате уреда в контакта и не работете с пулта за управление с мокри ръце.
- Включвате уреда само в заземен контакт. Винаги проверявайте дали щепселт е включен в контакта както трябва.
- За да се избегне евентуална опасност, този уред не бива никога да се свързва към външен таймерен ключ.
- Не поставяйте уреда върху или близо до лесно запалими материали като покривки или пердeta.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Осигурете поне 10 см свободно пространство зад уреда и от двете му страни, както и 10 см свободно пространство над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаното в това ръководство.
- Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.
- По време на пръженето с горещ въздух от изходните отвори за въздуха излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходните отвори за въздух. Също така внимавайте с горещата пара и въздух, когато изваждате кофата от уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи (фиг. 2).
- Ако от уреда излиза черен дим, незабавно го изключете от контакта. Изчакайте да спре да излиза дим, преди да извадите кофата от уреда.
- Тавичката за печене се загрява, когато я използвате в AirFryer. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато хващате тавичката за печене.

Внимание

- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за обикновени битови цели. Той не е предназначен за използване на места, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други работни помещения, нито за използване от клиенти в хотели, мотели, места за ношуване и закуска и други жилищни помещения.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквото и да е причинени щети.
- Винаги носете уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервис на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа след употреба.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да го пипате или почиствате.
- Пригответвайте продуктите до златисто-жълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за да се минимизира образуването на акриламид).

Автоматично изключване

Този уред е снабден с таймер. Когато таймерът достигне до 0, уредът иззвъннява и се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, завъртете копчето на таймера обратно на часовниковата стрелка до 0.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Преди първата употреба

- 1 Свалете всички опаковъчни материали.
- 2 Свалете от уреда всички стикери и етикети.
- 3 Измийте добре кошницата и кофата с гореща вода, малко течен миеш препарат и мека гъба.

Забележка: Тези детайли могат да се почистват и в съдомиялна машина.

- 4 Избръшете външните и вътрешните повърхности на уреда с влажна кърпа.

Този уред работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио или мазнина за пържене.

Подготовка за употреба

- 1 Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.

Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са термоустойчиви.

- 2 Поставете правилно кошницата в кофата (фиг. 3).
- 3 Издърпайте захранващия кабел от отделението за прибиране на шнура отдолу на уреда.

Не пълнете кофата с олио или каквато и да е друга течност.

Не поставяйте нищо върху уреда. В противен случай ще възпрепятствате свободното преминаване на въздух, което ще повлияе върху резултата от пърженето.

Използване на уреда

С airfryer можете да пригответе голямо разнообразие от продукти. Приложената книжка с рецепти ви помага да се запознаете с възможностите на уреда. Можете да намерите още рецепти на адрес www.philips.com/kitchen.

Пържене с горещ въздух

- 1 Включете щепсела в заземен контакт.
- 2 Внимателно издърпайте кофата, за да я извадите от airfryer (фиг. 4).
- 3 Сложете продуктите в кошницата. (фиг. 5)

Забележка: Никога не пълнете кошницата над обозначението MAX и не превишавайте количествата, посочени в таблицата (вж. раздела "Настройки" в тази глава), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния продукт.

Съвет: Използвайте сепафатора за разделяне на продуктите, когато искате да пригответе различни продукти едновременно. Поставете сепафатора в кошницата и напълнете всяка страна на кошницата с продукти. Ако пригответе различни продукти едновременно, преди да започнете, проверете времето и температурата, които са необходими за пригответянето на всеки един продукт. Например, можете да пригответе едновременно картофи на кубчета и шници, защото те изискват едни и същи настройки. Имайте в предвид, че максималното количество от всеки продукт е половината от нормалното му количество. (фиг. 6)

4 Поставете кофата обратно в airfryer (фиг. 7).

Никога не използвайте кофата без кошницата в нея.

Внимание: Не докосвайте кофата по време на използване и известно време след това, тъй като тя се нагорещява много. Хващайте кофата само за дръжката.

5 Завъртете копчето за регулиране на температурата до желаната температура. Вижте раздела “Настройки” в тази глава, за да определите подходящата температура (фиг. 8).

6 Определете необходимото време за приготвяне на продукта (вж. раздела “Настройки” в тази глава).

7 За да включите уреда, завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне (фиг. 9).

Добавете 3 минути към времето за приготвяне, ако уредът е студен.

Забележка: Ако желаете, може да изчакате уредът да загрее, без да слагате продукти. В такъв случай завъртете копчето на таймера до повече от 3 минути и изчакайте индикаторът за нагряване да угасне (след около 3 минути). След това напълнете кошницата и завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне.

► Светват индикаторът за включено и индикаторът за загряване. (фиг. 10)

► Таймерът започва обратно броене от зададеното време за приготвяне.

► По време на пърженето с горещ въздух индикаторът за нагряване светва и угасва от време на време. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на зададената температура.

► Излишната мазнина от продуктите се събира на дъното на кофата.

8 Някои продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне (вж. раздела “Настройки” в тази глава). За да разклатите продуктите, извадете кофата от уреда, като я държите за дръжката, и я разклатете. След това поставете кофата обратно в airfryer (фиг. 11).

Внимание: Не натискайте бутона за освобождаване на кошницата, докато разклащате. (фиг. 12)

Съвет: За да ви е по-леко, може да извадите кошницата от кофата и да разклатите само кошницата. За целта извадете кофата от уреда, поставете я върху топлоустойчива повърхност и натиснете бутона за освобождаване на кошницата.

Съвет: Ако нагласите таймера на половината от времето за приготвяне, звънецът на таймера ще сигнализира, когато трябва да разклатите продуктите. При това обаче, след разклащането, трябва да нагласите таймера отново, на оставащото време за приготвяне.

9 Когато чуете звънца на таймера, това е сигнал, че времето за приготвяне е изтекло. Извадете кофата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

Забележка: Можете да изключите уреда и ръчно. За да направите това, завъртете копчето за регулиране на температурата на 0 (фиг. 13).

10 Проверете дали продуктите са готови.

Ако продуктите все още не са готови, просто поставете кофата обратно в уреда и нагласете таймера на още няколко допълнителни минути.

11 За изваждане на дребни продукти (например пържени картофки), натиснете бутона за освобождаване на кошницата (1) и извадете кошницата от кофата (2). (фиг. 14)

Не обръщайте кошницата с дъното нагоре, заедно с кофата, тъй като събраната на дъното на кофата мазнина ще се излее върху продуктите.

След пържене с горещ въздух кофата и продуктите са горещи. В зависимост от вида на продуктите в airfryer, от кофата може да излиза пара.

12 Изпразнете кошницата в купа или чиния. (фиг. 15)

Съвет: За да извадите едри или крехки продукти от кошницата, използвайте щипки (фиг. 16).

13 Когато партидата продукти е готова, airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.

Настройки

Следващата таблица ще ви помогне да изберете основните настройки за продуктите, които искате да пригответе.

Забележка: Имайте в предвид, че тези настройки са ориентироочни. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме най-добрите настройки за вашите продукти.

С технологията Rapid Air въздухът в уреда се загрява отново моментално, благодарение на което бързо изваждане на кофата от уреда по време на пържене с горещ въздух не нарушава процеса.

Полезни съвети

- По-дребните продукти обикновено изискват по-малко време за приготвяне от по-едрите.
- Повечето продукти изискват малко по-дълго време за приготвяне и само малка част от продуктите изискват малко по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на дребните продукти на половината време за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да ви помогне да избегнете неравномерното пържене на продуктите.
- Добавете малко олио към пресните картофи, за да станат хрупкави. Пържете продуктите в airfryer в продължение на няколко минути, след като сте добавили олиото.
- Не пригответе в airfryer прекалено мазни продукти като колбаси.
- Аламинутите, които могат да се пригответ на фурна, могат да се пригответ също и в airfryer.
- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофки е 500 грама.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе пълнени аламинути бързо и лесно. Готовото тесто изискава по-малко време за приготвяне от домашно приготвеното.
- Поставете тавичката за печене (само за HD9225) или форма за печене в кошницата на AirFryer; когато искате да изпечете кекс или киш, или когато пържите крехки или пълнени продукти (фиг. 17).
- Може да използвате airfryer също и за претопляне на продукти. За целта нагласете на температура 150°C за максимум 10 минути.

Мин. - макс. количество (г)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
-----------------------------	--------------	------------------	------------	-------------------------

Картофи и пържени картофки

Тънки замразени картофи	300-700	12-16	200	Разклащане
-------------------------	---------	-------	-----	------------

	Мин. - макс. количество (г)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Дебели замразени картофи	300-700	12-20	200	Разклащане	
Домашни пържени картофии (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Разклащане	добавете 1/2 супена лъжица олио
Домашни пържени картофии с кожичка	300-800	18-22	180	Разклащане	добавете 1/2 супена лъжица олио
Домашни пържени картофии на кубчета	300-750	12-18	180	Разклащане	добавете 1/2 супена лъжица олио
Пататник	250	15-18	180		
Огретен от картофи	500	18-22	180		
Месо и пиле					
Пържоли	100-500	8-12	180		
Свински котлети	100-500	10-14	180		
Хамбургери	100-500	7-14	180		
Наденица	100-500	13-15	200		
Пилешки бутчета	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
Аламинути					
Пролетни руля	100-400	8-10	200	Разклащане	Полуфабрикати за фурна
Замразени панирани пилешки хапки	100-500	6-10	200	Разклащане	Полуфабрикати за фурна
Замразени панирани хапки от риба	100-400	6-10	200		Полуфабрикати за фурна

	Мин. - макс. количество (г)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Замразени панирани халки от сирене	100-400	8-10	180		Полуфабрикати за фурна
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160		
Печене					
Кекс	300	20-25	160		Използвайте тавичката за печене
Киш	400	20-22	180		Използвайте тавичката или форма за печене
Кексчета	300	15-18	200		Използвайте тавичката за печене
Дребни сладкиши	400	20	160		Използвайте тавичката или форма за печене

Забележка: Когато приготвяте продукти, които бухват (като кекс, киш или кексчета), тавичката за печене не бива да е пълна повече от половината.

Забележка: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, ако airfryer е студен.

Приготвяне на домашни пържени картофки

За най-добри резултати ви съветваме да използвате предварително обработени (напр. замразени) картофи. Ако искате да пригответе домашни пържени картофки, следвайте стъпките по-долу.

- 1 Обелете картофите и ги нарежете на пръчици.
- 2 Накиснете картофените пръчици в купа с вода за поне 30 минути, извадете ги и ги подсушете с домакинска хартия.
- 3 Сипете $\frac{1}{2}$ супена лъжица зехтин в купа, изсипете картофените пръчици и ги разбъркайте добре, докато се покрият с мазнина.
- 4 Извадете картофените пръчици от купата с пръсти или с кухненски прибор, така че излишната мазнина да остане в купата. Изсипете пръчиците в кошницата.

Забележка: Не навеждайте купата над кошницата, за да изсипете всички пръчици наведнъж, за да избегнете изливането на излишна мазнина в кофата.

- 5 Изпържете картофените пръчици съгласно указанията в този раздел.

Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Кофата, тавичката за печене (само за HD9225), сепараторът, кошницата и вътрешността на уреда имат незалепващо покритие. Не използвайте за почистването им метални домакински прибори, нито абразивни почистващи препарали и материали, за да не повредите незалепващото покритие.

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.

Забележка: Извадете кофата, за по-бързо охлаждане на airfryer.

- 2 Избръшете уреда отвън с влажна кърпа.

- 3 Измийте кофата, тавичката за печене (само за HD9225), сепаратора и кошницата с гореща вода, малко течен миеш препарал и мека гъба.

За по-добро почистване, може да използвате обезмасляващ течен препарал.

Забележка: Кофата, тавичката за печене (само за HD9225), сепараторът и кошницата могат да се мият в съдомиялна машина.

Съвет: Ако има полепнали остатъци по кошницата, тавичката за печене (само за HD9225) или дъното на кофата, напълнете кофата с гореща вода и малко течен миеш препарал. Поставете кошницата в кофата и изчакайте около 10 минути.

- 4 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

- 5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.

Съхранение

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.

- 2 Уверете се, че всички части са чисти и суhi.

- 3 Приберете шнура в отделението за прибиране и го фиксирайте в слота за фиксиране на шнура.

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 18).

Гаранция и сервис

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обрънете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обрънете се към местния търговец на уреди на Philips.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Вероятна причина	Решение
Airfryer не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Включете щепсела в заземен контакт.
	Не сте настроили таймера.	Завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне, за да включите уреда.
При пържене в airfryer, продуктите остават сирови.	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Слагайте в кошницата по-малки партиди от продуктите. При по-малки партиди пърженето е по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Завъртете копчето за регулиране на температурата до необходимата температура (вж. раздела "Настройки" в глава "Използване на уреда").
Времето за приготвяне е недостатъчно.	Времето за приготвяне е недостатъчно.	Завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне (вж. раздела "Настройки" в глава "Използване на уреда").
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне.	Продуктите, които са едни върху други (напр. картофки), изискват разклащане на половината време за приготвяне. Вижте раздела "Настройки" в глава "Използване на уреда".
Приготвените с airfryer пържени аламинути не стават хрупкави.	Използвали сте аламинути, предназначени за приготвяне по традиционния начин на дълбоко пържене.	Използвайте аламинути, предназначени за приготвяне във фурна, или леко напръскайте продуктите с олио, за да станат по-хрупкави.
Кофата не влиза както трябва в уреда.	Кошницата е препълнена с продукти.	Не пълнете кошницата над обозначенietо MAX.
	Кошницата не е поставена в кофата както трябва.	Натиснете кошницата надолу в кофата, докато чуете щракване.
От уреда излиза бял дим.	Дръжката на тавичката за печене пречи на кофата.	Натиснете дръжката в хоризонтално положение, така че да не се подава над ръба на кошницата.
	Пригответяте мазни продукти.	При пържене на мазни продукти в airfryer, от кофата излиза обилно количество бял дим. Мазнината е причината за отделяне на бял дим и кофата може да се загреет повече от обикновено. Това не оказва влияние върху уреда, нито върху крайния резултат.

Проблем	Вероятна причина	Решение
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Причината за белия дим е загряването на мазнината в кофата. Почиствайте кофата основно след всяко използване.
Пържените картофки от пресни картофи се пържат неравномерно в airfryer.	Не сте накиснали добре картофените пръчици преди пържене.	Накиснете картофените пръчици в купа с вода за поне 30 минути, извадете ги и ги подсушете с домакинска хартия.
	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	Използвайте пресни картофи, които остават твърди по време на пърженето.
Пържените картофки, пригответи с airfryer, не са хрупкави.	Колко са хрупкави картофките зависи от количеството олио и от водата по тях.	Подсушете добре картофените пръчици, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофените пръчици по-надребно, за да станат по-хрупкави.
		Добавете малко повече олио, за да станат картофките по-хрупкави.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Nový přístroj AirFryer vám umožní přípravit oblíbené suroviny a zákusky zdravěji.

Přístroj Airfryer používá horký vzduch v kombinaci s vysokorychlostní cirkulací vzduchu (Rapid Air) a horním grilem pro přípravu široké škály chutných pokrmů zdravou, rychlou a snadnou cestou. Vaše suroviny jsou ohřáté ze všech stran najednou a není třeba přidávat olej k většině surovin. Pomocí přídavného plechu na pečení (pouze typ HD9225) nyní můžete tvořit pokrmy jako jsou sladké či slané koláče a vařit křehké potraviny pohodlnějším způsobem.

Další inspirující recepty a informace o přístroji Airfryer naleznete na stránkách www.philips.com/kitchen.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Oddělovač
- B** Koš
- C** Tlačítko uvolnění košíku
- D** Rukojet' koše
- E** Nádoba
- F** Plech na pečení (pouze HD9225)
- G** Vstup vzduchu
- H** Knoflík ovládání teploty (80–200 °C)
- I** Časovač (0–30 min.)/knoflík ovládání
- J** Kontrolka zapnutí přístroje
- K** Kontrolka ohřevu
- L** Otvory pro výstup vzduchu
- M** Příhrádka pro uložení kabelu
- N** Sítová šňůra

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Nikdy neumývejte kryt obsahující elektrické součásti a topná tělska ve vodě ani jej neoplachujte pod kohoutkem.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Suroviny, které chcete fritovat, vložte vždy do košíku, aby nepřišly do styku s topnými tělsky.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.

Upozornění

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na sítové šňůře nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud byla poškozena sítová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly o používání přístroje předem poučeny nebo jsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohléďte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.

- Zařízení a jeho sítovou šňůru uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let, pokud je zařízení zapnuté nebo vychládá.
- Sítový kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Nezapojujte přístroj a nemanipulujte s ovládacím panelem, pokud máte mokré ruce.
- Přístroj připojte výhradně do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka rádně zasunuta do sítové zásuvky.
- Abyste předešli možnému nebezpečí, nikdy nepřipojujte tento přístroj k externímu časovému spínači.
- Zařízení neumisťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Zařízení neumisťujte ke zdi nebo k jiným zařízením. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru za přístrojem, po obou jeho stranách a 10 cm nad ním. Na přístroj nepokládejte žádný předmět.
- Nepoužívejte přístroj k účelům, které nejsou popsány v tomto návodu.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Držte proto ruce i obličeji v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Musíte také dávat pozor na horkou páru a vzduch vystupující po sejmutí nádobky ze zařízení.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké (Obr. 2).
- Vidíte-li ze zařízení vycházel tmavý kouř, ihned jej odpojte. Vyčkejte, dokud kouř nepřestane vystupovat, a teprve poté vyjměte nádobu ze zařízení.
- Plech na pečení je vždy při používání v přístroji Airfryer horký. Pro manipulaci s ním použijte vždy chňapky.

Upozornění

- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Tento přístroj je určen pouze pro běžné domácí používání. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kancelář nebo farem, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroje není určen ani pro používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Ujistěte se, že suroviny připravené v tomto přístroji jsou zlatozluté, a ne tmavé nebo hnědé. Vyjměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).

Automatické vypnutí

Tento přístroj je vybaven časovačem. Pokud časovač odpočítá do hodnoty 0, přístroj vydá zvonivý zvuk a automaticky se vypne. Chcete-li přístroj vypnout ručně, otočte knoflíkem časovače proti směru hodinových ručiček do pozice 0.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Před prvním použitím

- 1** Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2** Sejměte všechny případné nálepky nebo štítky z přístroje.

- 3** Důkladně vycistěte košík a nádobu horkou vodou s přídavkem mycího přípravku a neabrazivní houbou.

Poznámka: Tyto části můžete rovněž umýt v myčce na nádobi.

- 4** Vnitřní a vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

Přístroj AirFryer využívá horký vzduch. Neplňte nádobu olejem nebo tukem na smažení.

Příprava k použití

- 1** Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch.

Přístroj neumisťujte na povrchy, které nejsou žáruvzdorné.

- 2** Košík umístěte rádně do nádoby (Obr. 3).

- 3** Vyjměte napájecí kabel z úložného prostoru ve spodní části přístroje.

Nádobu neplňte olejem ani jinou kapalinou.

Na přístroj nepokládejte žádný předmět. Naruší to proudění vzduchu a ovlivní výsledky horkovzdušného fritování.

Použití přístroje

Přístroj AirFryer může připravit celou řadu surovin. Přiložená kniha receptů vám pomůže se s přístrojem seznámit. Další recepty naleznete na webových stránkách www.philips.com/kitchen.

Horkovzdušné fritování

- 1** Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.

- 2** Nádobu opatrně vytáhněte z přístroje AirFryer (Obr. 4).

- 3** Do košíku vložte suroviny. (Obr. 5)

Poznámka: Neplňte košík nad úroveň značky MAX ani nepřesahujte množství uvedené v tabulce (viz část „Nastavení“ v této kapitole), může to ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

Tip: Pokud chcete zároveň připravit různé suroviny, použijte k jejich oddělení oddělovač. Oddělovač vložte do košíku a každou stranu košíku naplňte surovinami. Zkontrolujte dobu přípravy a teplotu požadovanou pro různé suroviny, než je začnete připravovat současně. Například bramborové kostky a řízek lze připravovat současně, protože vyžadují stejně nastavení. Maximální množství každé suroviny je polovina běžného množství. (Obr. 6)

- 4** Nádobu zasuňte zpět do přístroje AirFryer (Obr. 7).

Nádobu nepoužívejte bez košíku.

Upozornění: Na nádobu během použití a nějakou dobu po něm nesahejte, je velmi horká. Držte ji pouze za rukojet.

- 5** Otáčením knoflíku pro nastavení teploty nastavíte požadovanou teplotu. Informace o tom, jak určit správnou teplotu, naleznete v části „Nastavení“ (Obr. 8).

- 6** Určete požadovanou dobu přípravy suroviny (viz část „Nastavení“ v této kapitole).

- 7** Přístroj zapněte otáčením knoflíku na požadovanou dobu přípravy (Obr. 9).

Pokud je přístroj studený, přidejte k době přípravy 3 minuty.

Poznámka: Pokud chcete, můžete přístroj předehřát i bez surovin. V tom případě otočte knoflík časovače na více než 3 minuty a počkejte, dokud nezhasne kontrolka ohřevu (přibližně po 3 minutách). Pak naplňte košík a otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy.

- Rozsvítí se kontrolka zapnutí i kontrolka ohřevu. (Obr. 10)
 - Časovač začne odpočítávat nastavenou dobu přípravy.
 - Během horkovzdušného fritování se kontrolka ohřevu čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné tělíska je zapnuté nebo vypnuté, a tím udržuje nastavenou teplotu.
 - Zbytky oleje ze surovin se ukládají na dně nádoby.
- 8** Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Chcete-li suroviny protřepat, vytáhněte nádobu za rukojet' z přístroje a zatřeste s ní. Poté nádobu zasuňte zpět do přístroje AirFryer (Obr. 11).

Upozornění: Během protřepávání nemačkejte tlačítko uvolnění. (Obr. 12)

Tip: Chcete-li snížit hmotnost, můžete vyjmout košík z nádoby a protřepat pouze košík. V tom případě vytáhněte nádobu ze zařízení, postavte ji na žáruvzdorný povrch a stiskněte tlačítko uvolnění košíku.

Tip: Nastavíte-li časovač na poloviční dobu přípravy, zvonek časovače uslyšíte, když bude nutné protřepat suroviny. To však znamená, že po protřepání bude nutné znova nastavit časovač na zbyvající dobu přípravy.

- 9** Pokud uslyšíte zvonek časovače, vypršela nastavená doba přípravy. Vytáhněte nádobu ze zařízení a postavte ji na žáruvzdorný povrch.

Poznámka: Přístroj lze též vypnout ručně. Chcete-li tak učinit, knoflík ovládání teploty do polohy 0 (Obr. 13).

- 10** Zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

Pokud ještě připraveny nejsou, zasuňte nádobu zpět do přístroje a nastavte časovač na dalších několik minut.

- 11** Chcete-li malé suroviny (např. hranolky) vyjmout, stiskněte tlačítko uvolnění košíku (1) a zvedněte košík z nádoby (2). (Obr. 14)

Košík s připevněnou nádobou neobracejte vzhůru nohama, jinak se zbytek oleje shromážděný na dně nádoby vsákne do surovin.

Po horkovzdušném fritování jsou nádoba i suroviny horké. V závislosti na typu surovin v přístroji AirFryer může z nádoby unikat pára.

- 12** Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. (Obr. 15)

Tip: Pro vyjmutí velkých nebo křehkých surovin použijte kleště, kterými suroviny zvednete z košíku (Obr. 16).

- 13** Jakmile je dávka surovin hotova, přístroj AirFryer lze ihned použít k přípravě další dávky.

Nastavení

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

Poznámka: Nezapomeňte, že tato nastavení jsou orientační. Suroviny jsou různého původu, velikosti, tvaru i značka, proto nejlepší nastavení pro vaše suroviny nemůžeme zaručit.

Jelikož technologie Rapid Air ihned ohřívá vzduch v zařízení, krátké vytažení nádoby z přístroje během horkovzdušného fritování proces sotva přeruší.

Tipy

- Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších surovin v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může zabránit nerovnoměrnému fritování surovin.
- Chcete-li, aby čerstvé brambory byly křupavější, přidejte trochu oleje. Po přidání oleje suroviny v přístroji AirFryer fritujte několik minut.
- V přístroji AirFryer nepřipravujte mimořádně mastné suroviny, například klobásy.
- Přesnídávky, které lze připravovat v troubě, lze připravit i v přístroji AirFryer.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- Pro rychlou a snadnou přípravu plněných přesnídávek používejte hotové těsto. Hotové těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.
- Chcete-li pečit sladký nebo slaný koláč nebo pokud chcete fritovat křehké nebo plněné suroviny, vložte plech (pouze typ HD9225) či zapékací míšu do košíku přístroje AirFryer (Obr. 17).
- Přístroj AirFryer lze rovněž použít k ohřívání surovin. Chcete-li ohřívat suroviny, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minut.

	Min-max. množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat	Více informací
--	-----------------------------	------------	-----------------	-----------	----------------

Brambory a hranolky

Tenké mražené hranolky	300–700	12 - 16	200	Protřepat	
Tlusté mražené hranolky	300–700	12–20	200	Protřepat	
Domácí hranolky (8 x 8 mm)	300–800	18–25	180	Protřepat	přidejte 1/2 lžíce oleje
Domácí bramborové klínky	300–800	18–22	180	Protřepat	přidejte 1/2 lžíce oleje
Domácí bramborové kostky	300–750	12–18	180	Protřepat	přidejte 1/2 lžíce oleje
Rösti	250	15–18	180		
Gratinované brambory	500	18–22	180		

Maso a drůbež

Steak	100 až 500	8 až 12	180	
Vepřové kotlety	100 až 500	10–14	180	
Hamburger	100 až 500	7–14	180	
Párek	100 až 500	13 - 15	200	
Stehýnka	100 až 500	18–22	180	
Kuřecí prsa	100 až 500	10 - 15	180	

Přesnídávky

	Min-max. množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat	Více informací
Těstové závitky	100 až 400	8 až 10	200	Protřepat	Použijte polotovar
Mražené kuřecí medailonky	100 až 500	6–10	200	Protřepat	Použijte polotovar
Mražené rybí prsty	100 až 400	6–10	200		Použijte polotovar
Mražené sýrové přesnídávky ve strouhance	100 až 400	8 až 10	180		Použijte polotovar
Plněná zelenina	100 až 400	10	160		
Pečení					
Dort	300	20 - 25	160		Použijte plech na pečení
Slaný koláč	400	20–22	180		Použijte plech/zapékací mísu
Muffiny	300	15–18	200		Použijte plech na pečení
Sladké přesnídávky	400	20	160		Použijte plech/zapékací mísu

Poznámka: Používáte-li suroviny, které kynou (u sladkých či slaných koláčů nebo muffinů), nenaplňujte plech více než do poloviny.

Poznámka: Pokud začínáte fritovat a přístroj AirFryer je ještě studený, přidejte k době přípravy 3 minuty.

Příprava domácích hranolků

Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li předpřipravené hranolky (např. mražené). Chcete-li si udělat domácí hranolky, postupujte podle níže uvedených kroků.

- Olouejte brambory a nakrájejte je na hranolky.
- Hranolky vložte do mísy a ponechte alespoň 30 minut namočené ve vodě. Poté je vyjměte a vysušte papírovou utěrkou.
- Nalijte $\frac{1}{2}$ lžice oleje do mísy, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.
- Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v mísě. Vložte hranolky do košíku.

Poznámka: Mísu nenaklánejte, abyste do košíku vložili všechny hranolky najednou, zabráníte tak stékání zbytků oleje na dno nádoby.

- Bramborové hranolky fritujte podle pokynů v této kapitole.

Čištění

Po každém použití přístroj vyčistěte.

Nádoba, plech na pečení (pouze typ HD9225), oddělovač, košík a vnitřek přístroje mají nepřilnavý povrch. Nepoužívejte k jejich čištění kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, mohli byste nepřilnavý povrch poškodit.

- 1 Odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Poznámka: Nádobu vyměte, aby přístroj AirFryer mohl rychle vychladnout.

- 2 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadíkem.

- 3 Nádobu, plech na pečení (pouze typ HD9225), oddělovač a košík vyčistěte horkou vodou s přídavkem mycího přípravku a neabrazivní houbou.

K odstranění zbytků nečistot lze použít odmašťovací roztok.

Poznámka: Nádobu, plech na pečení (pouze typ HD9225), oddělovač a košík lze mýt v myčce na nádobí.

Tip: Pokud na dně nádoby, v košíku nebo na plechu na pečení (pouze typ HD9225), uvízly nečistoty, napříte nádobu horkou vodou s přídavkem mycího prostředku. Do nádoby vložte košík a nádobu i košík nechte máčet přibližně 10 minut.

- 4 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

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

Skladování

- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.

- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti čisté a suché.

- 3 Sítovou šňůru vložte do příhrádky pro uložení kabelu. Připevněte ji vložením do slotu pro upevnění šňůry.

Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdaje do sběrnny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 18).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potřímkám, navštívte webové stránky společnosti Philips www.philips.com nebo se obrátěte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefoniční číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, obrátěte se na místního dodavatele výrobků Philips.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj AirFryer nefunguje.	Přístroj není připojen do sítě.	Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
	Nenastavili jste časovač.	Přístroj zapnete otočením knoflíku časovače na požadovanou dobu přípravy.
Suroviny fritované v přístroji AirFryer nejsou hotové.	Množství surovin v košíku je příliš velké.	Vložte do košíku menší dávky surovin. Menší dávky se fritují rovnoměrněj.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Knoflík ovládání teploty otočte na požadované nastavení teploty (viz část „Nastavení“ v kapitole „Použití přístroje“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Knoflík časovače otočte na požadované nastavení doby přípravy (viz část „Nastavení“ v kapitole „Použití přístroje“).
Suroviny se v přístroji AirFryer fritují nerovnoměrně.	Určité typy surovin je nutné v polovině doby přípravy protřepat.	Suroviny ležící nahoře nebo přes sebe (např. hranolky) je nutné v polovině doby přípravy protřepat. Viz část „Nastavení“ v kapitole „Použití přístroje“.
Fritované zákusky nejsou po vyjmnutí z přístroje AirFryer křehké.	Použili jste typ přesnídávky určený pro přípravu v tradičním fritovacím hrnci.	Použijte přesnídávky určené pro přípravu v troubě nebo přesnídávky jemně potřete trochu oleje, aby byly křupavější.
Nádobu nelze řádně zasunout do přístroje.	V košíku je příliš mnoho surovin.	Neplňte košík nad úroveň značky MAX.
	Košík není správně vložen do nádoby.	Zatlačte košík do nádoby, dokud neuslyšíte zaklapnutí.
	Držadlo plechu na pečení překáží nádobě.	Zatlačte držadlo do horizontální polohy, aby nevyčnívala přes košík.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete mastné suroviny.	Pokud v přístroji AirFryer fritujete mastné suroviny, do nádoby vyteče velké množství oleje. Olej vydává bílý kouř a nádoba se může zahřát víc než obvykle. Přístroj ani konečný výsledek to neovlivní.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku po předchozím použití.	Bílý kouř způsobuje tuk ohřívaný v nádobě. Po použití nádobi řádně vyčistěte.
Čerstvé hranolky se v přístroji AirFryer nefritují rovnoměrně.	Bramborové hranolky jste před fritováním řádně nemamočili.	Hranolky vložte do mísy a ponechte alespoň 30 minut namočené ve vodě. Poté je vyjměte a vysušte papírovou utěrkou.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během fritování zůstávají pevné.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z přístroje AirFryer křehké.	Křehkost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Bramborové hranolky před přidáním oleje vysušte. Nakrájením bramborových hranolků na menší části dosáhnete větší křehkosti. Chcete-li dosáhnout větší křehkosti, přidejte trochu více oleje.

Sissejuhatus

Õnnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Teie uus õhugrill võimaldab teil valmistada oma lemmiktoja ja -suupisteid tervislikumal viisil.

Õhugrill kasutab kuuma õhku, kiiret õhuringlust (Rapid Air) ja ülagrilli, et valmistada erinevaid maitsvaid roogi tervislikult, kiirelt ja mugavalt. Toiduaineid kuumutatakse korraga kõigist külgdest ning enamiku roogade puhul puudub vajadus lisada õli. Täiendava küpsetusplaadi (ainult mudelil HD9225) abil saate küpseda näiteks kooke ja lahtiseid pirukaid ning ka kergesti murenevaid roogasid mugavamalt valmistada.

Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või õhugrilli kohta lisateavet saada, külastage veebilehte www.philips.com/kitchen.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Separaator
- B** Korv
- C** Korvi vabastusnupp
- D** Korvi käepide
- E** Pott
- F** Küpsetusplaat (ainult mudelil HD9225)
- G** Õhu sissevooluava
- H** Temperatuuri reguleerimise nupp (80–200°C)
- I** Taimeri (0–30 min) / toite sisselülitamise nupp
- J** Toite märgutuli
- K** Kuumenemise märgutuli
- L** Õhu väljavooluavad
- M** Toitejuhtme hoiustamispesa
- N** Toitejuhe

Tähtis

Enne seadme kasutamist lugege seda kasutusjuhendit hoolikalt ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Ärge kunagi kastke elektrilisi osi ja küttekehasid sisaldavat seadme korput vette ega loputage seda kraani all.
- Elektrilöögi välimiseks hoolitsege selle eest, et seadmesse ei satuks vett.
- Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke potti õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade välimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast, füüsilise või vaimse puudega isikud ning ebapiisavate kogemuste ja teadmistega isikud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke seade ja toitejuhe väljaspool alla 8-aastaste laste käeulatust, kui seade on sisse lülitatud või jahtub.

- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega käsitsege juhtpaneeli märgade kätega.
- Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik oleks kindlalt seinakontakti sisestatud.
- Ohtlike olukordade välitmiseks ärge seda seadet kunagi välise taimeriga ühendage.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme taha, külgedele ning kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbekts.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutul kauguse sel. Kuuma auru ja õhu suhtes olge ettevaatlik ka siis, kui potti seadmest välja tõstate.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda (Jn 2).
- Eemaldage seade viivitamatult vooluvõrgust, kui näete seadmest väljuvat musta suitsu. Oodake, kuni suitsu enam ei tule, ning alles seejärel eemaldage pott seadmest.
- Õhugrillis kasutamisel muutub küpsetusplaat väga kuumaks, seepärast kasutage plaadi käsitsemisel alati kindaid.

Ettevaatust

- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Seade on möeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole möeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti pole see möeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuldkollaseks, mitte mustaks ega pruuniks Eemaldage körbenud osad. Ärge küpsetage värskeid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamidi teketej).

Automaatne väljalülitamine

Seade on varustatud taimeriga. Kui taimer on jöudnud väärtseni 0, kuulete helisignaali ja seade lülitub automaatselt välja. Seadme käsitsi väljalülitamiseks keerake taimerinuppu vastupäeva väärtseni 0.

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

Enne esimest kasutamist

- 1** Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2** Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid.
- 3** Puhastage kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse nuustiku abil põhjalikult korv ja pott. **Märkus.** Võite neid osi ka nõudepesumasinas pesata.
- 4** Pühkige seadet seest ja väljast niiske lapiga.

See õhugrill töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli ega praadimisrasvaga.

Kasutamiseks valmistumine

- 1** Asetage seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.

Ärge asetage seadet kuumatundlikule pinnale.

- 2** Asetage korv korralikult potti (Jn 3).
- 3** Tõmmake toitejuhe seadme allosas asuvast juhtmehoidikust välja.

Ärge täitke potti õli ega mis tahes muu vedelikuga.

- 4** Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu ringlemist ja mõjutab küpsetamistulemust.

Seadme kasutamine

Õhugrilli abil saatet valmistada paljusid erinevaid toite. Seadmega kaasas olev voldik aitab teil seadet paremini kasutama õppida. Rohkem retsepte leiate veebileheküljelt www.philips.com/kitchen.

Kuuma õhuga küpsetamine

- 1** Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
- 2** Tõmmake pott ettevaatlikult õhugrillist välja (Jn 4).
- 3** Asetage toiduained korvi. (Jn 5)

Märkus. Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage tabelis näidatud kogust (vt selle peatüki lõiku „Seadistused”), kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõppkütlemust.

Nõuanne. Kui soovite valmistada korraga erinevaid toiduaineid, eraldage need üksseisest separaatori abil. Asetage separaator korvi ja täitke korvi kumbki pool toiduaineteega. Enne toiduainete koos küpsetamist kontrollige erinevate toiduainete jaoks sobivat valmistusaega ja temperatuuri. Näiteks kartulikuubikuid ja šniitslit saab koos küpsetada, kuna nende valmistamiseks nõutavad seaded on ühesugused. Pidage meeles, et separaatorit kasutades on võimalik valmistada kuni pool kummagi toiduaine tavakogusest. (Jn 6)

- 4** Lükake pott tagasi õhugrilli (Jn 7).

Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.

Ettevaatust: Pärast kasutamist ärge puutuge potti mõnda aega, kuna see muutub kasutamisel väga kuumaks. Hoidke potti ainult käepidemest.

- 5** Keerake temperatuuri reguleerimise nupp sobivasse asendisse. Õige temperatuuri valimiseks vt selle peatüki lõiku „Seadistused” (Jn 8).
- 6** Uurige välja toiduaine küpsetamiseks vajaminev valmistusaeg (vt selle peatüki lõiku „Seadistused”).
- 7** Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil vajaminev valmistusaeg (Jn 9).
Kui seade on külm, lisage valmistusajale 3 minutit.

Märkus. Soovi korral võite seadet ka tühjalt eelsoojendada. Sellisel juhul valige taimerinupu abil rohkem kui 3 minutit ja oodake, kuni kuumenemise märgutuli kustub (umbes 3 minuti möödudes). Seejärel täitke korv toiduainetega ja valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.

- „Toide sees” ja kuumenemise märgutuli süttivad. (Jn 10)
- Taimer hakkab seadistatud valmistusaega loendama.
- Küpsetamise ajal kuumenemise märgutuli aeg-ajalt süttib ja kustub. See annab märku, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks sisse ja välja.
- Toiduainetest väljuv üleliigne rasv koguneb poti põhja.

- 8** Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada (vt selle peatüki lõиku „Seadistused“). Toiduainete raputamiseks tõmmake pott käepidemest kinni hoides seadmost välja ja raputage seejärel seda. Seejärel lükake pott tagasi õhugrilli (Jn 11).

Ettevaatust: raputamise ajal ärge vajutage korvi vabastusnuppu. (Jn 12)

Nõuanne. Kaalu vähendamiseks võite tõsta korvi potist välja ja raputada ainult korvi. Selleks tõmmake pott seadmost välja, asetage kuumakindlale pinnale ja vajutage korvi vabastusnuppu.

Nõuanne. Valides taimeri abil pool valmistusaega, kuulete taimeri kella siis, kui peate toiduaineid raputama. See aga tähendab, et peate pärast raputamist taimeril uesti allesjäänuud valmistusaja seadistama.

- 9** Kui kuulete taimeri kella, siis tähendab see, et seadistatud valmistusaeg on läbi saanud. Tõmmake pott seadmost välja ja asetage kuumakindlale pinnale.

Märkus. Õhugrilli on võimalik ka käsitsi välja lülitada. Selleks keerake temperatuuri reguleerimise nupp vääratuseni 0 (Jn 13).

- 10** Kontrollige, kas toiduained on küpsed.

Kui toiduained pole veel küpsed, lükake pott tagasi seadmesse ja seadistage taimerile paar lisaminutit.

- 11** Väikeste toiduainete (nt friikartulite) eemaldamiseks vajutage korvi vabastusnuppu (1) ja tõstke korv potist (2) välja. (Jn 14)

Ärge kummata korvi, kui see on veel poti küljes, kuna vastasel juhul tilgub poti põhja kogunenud üleliigne rasv uesti toiduainetele.

Pärast kuuma õhu abil küpsetamist on pott ja toiduained kuumad. Olenevalt õhugrillis töödeldavatest toiduainetest võib potist tõusta ka auru.

- 12** Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule. (Jn 15)

Nõuanne. suurte vägi kergesti murenevate toiduainete puhul kasutage nende korvist eemaldamiseks köögítange (Jn 16).

- 13** Kui üks ports toiduaineid sai valmis, on õhugrill kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.

Seadistused

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

Märkus. Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad. Kuna Rapid Air-tehnoloogia kuumutab seadme sees ringleva õhu kiiresti, siis ei mõjuta küpsetusprotsessi märkimisväärtselt see, kui tõmbate poti küpsetamise ajal hetkeks seadmost välja.

Näpunäiteid

- Väiksemate toiduainete puhul on tavaselt vaja veidi lühemat valmistusaega kui suurte toiduainete puhul.
- Suurema koguse toiduainete puhul on vaja veidi pikemat, väiksema koguse toiduainete puhul veidi lühemat valmistusaega.
- Väiksemate toiduainete raputamine poole valmistusaja möödudes parandab lõppküsimust ja aitab vältida toiduainete ebaühtlast küpsemist.
- Kröbeda tulemuse saavutamiseks lisage tooretele kartulitele veidi õli. Küpsetage toitu õhugrillis paari minuti jooksul pärast õli lisamist.
- Ärge küpsetage õhugrillis väga rasvaseid toiduaineid, näiteks vorste.
- Õhugrilli abil saab töödelda ka ahjus valmistatavaid suupisteid.
- Kröbedate friikartulite valmistamiseks on parim kogus 500 grammi.

- Kasutage valmistainast, et valmistada kiirelt ja lihtsalt täidetud suupisteid. Valmistaina puhul on ka valmistusaeg lühem kui kodus valmistatud taina puhul.
- Kui soovite küpsetada kooki või lahtist pirukat või kui tahate valmistada kergesti murenevaid roogasid, asetage õhugrilli korvi küpsetusplaat (ainult mudelil HD9225) või ahjuvorm (Jn 17).
- Õhugrilli saatte kasutada ka toidu soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur valikule 150 °C maksimaalselt 10 minutiks.

	Min-max kogus (g)	Aeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine	Lisateave
Kartulid ja friikkartulid					
Peened külmutatud friikkartulid	300–700	12-16	200	Raputamine	
Jämedad külmutatud friikkartulid	300–700	12-20	200	Raputamine	
Kodused friikkartulid (8x8 mm)	300–800	18-25	180	Raputamine	lisage 1/2 spl õli
Kodused kartulilohud	300–800	18-22	180	Raputamine	lisage 1/2 spl õli
Kodused kartulikuubikud	300–750	12-18	180	Raputamine	lisage 1/2 spl õli
Rösti	250	15-18	180		
Kartuligratäään	500	18-22	180		
Liha ja linnuliha					
Steik	100-500	8-12	180		
Seakarbonaad	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Vorstipirukas	100-500	13-15	200		
Kanakoivad	100-500	18-22	180		
Kanarind	100-500	10-15	180		
Suupisted					
Kevadrullid	100-400	8-10	200	Raputamine	Kasutage ahjuvalmis toodet
Külmutatud kanapihvid	100-500	6-10	200	Raputamine	Kasutage ahjuvalmis toodet

	Min-max kogus (g)	Aeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine	Lisateave
Külmutatud kalapulgad	100-400	6-10	200		Kasutage ahjuvalmis toodet
Külmutatud paneeritud juustusuupisted	100-400	8-10	180		Kasutage ahjuvalmis toodet
Täidetud juurviljad	100-400	10	160		
Küpsetised					
Kook	300	20-25	160		Kasutage küpsetusplaati
Lahtine pirukas	400	20-22	180		Kasutage küpsetusplaati/ahjuvormi
Muffinid	300	15-18	200		Kasutage küpsetusplaati
Magusad suupisted	400	20	160		Kasutage küpsetusplaati/ahjuvormi

Märkus. Kui kasutate koostisaineid, mis kerkivad (nt kookide, lahtiste pirukate või muffinite jaoks), täitke küpsetusplaat maksimaalselt poole kõrguse ulatuses.

Märkus. Kui alustate küpsetamist külma õhugrilliga, lisage valmistusajale 3 minutit.

Koduste friikartulite valmistamine

Parimate tulemuste saamiseks soovitame kasutada eelnevalt valmistatud friikartuleid. Kui soovite kodus friikartuleid valmista, järgige järgmisi nõuandeid.

- 1** Koorige kartulid ja lõigake ribadeks.
- 2** Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks kaussi likku, siis võtke need välja ja kuivatage köögipaberiga.
- 3** Valage kaussi $\frac{1}{2}$ supilusikatäit oliiviöli, kallake peale kartuliribad ja segage, kuni kartul on õliga koos.
- 4** Võtke kartuliribad sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli jääb kausi põhja. Pange kartuliribad korvi.
- 5** Küpsetage kartuliribasid vastavalt käesolevas peatükis toodud juhistele.

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

Puhastamine

Puhastage seadet alati pärast kasutamist.

Pott, küpsetusplaat (ainult mudelil HD9225), separaator, korr ja seadme sisemus on kaetud külgevõtmatu kattega materjaliga. Ärge kasutage nende puhastamiseks metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist ning laske seadmel maha jahtuda.

Märkus. Et õhugrill kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmost pott.

- Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

- Puhastage potti, küpsetusplaati (ainult mudelil HD9225), separaatorit ja korvi kuuma vee, nöudepesuvahendi ja mitteabrasiivse nuustiku abil.

Mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaeemaldit.

Märkus. Pott, küpsetusplaat (ainult mudelil HD9225), separaator ja korr on nöudepesumasinas pestavad.

Nõuanne. Kui korvi küljes, küpsetusplaadil (ainult mudelil HD9225) või poti põhjas on mustust, täitke pott kuuma veega, millesse on lisatud veidi puhastusvahendit. Asetage korv potti ning laske potil ja korvil umbes 10 minutit liguneda.

- Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabrasiivse nuustikuga.

- Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.

Hoiustamine

- Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.

- Veenduge, et kõik seadme osad on puhtad ja kuivad.

- Lükake juhe juhtmepessa. Kinnitage juhe, lükates see juhtme kinnitamise pilusse.

Keskkond

- Seadme kasutusaja lõppedes ärge visake seda minema tavalise olmeprügi hulgas, vaid viige see ringlussevõtuks ametlikku kogumispunkti. Nii toimides aitate te hoida loodust (In 18).

Garantii ja hooldus

Probleemide korral ning kui vajate hooldust või teavet, küllastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusse (telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Õhugrill ei tööta.	Seadme toitejuhe ei ole seinakontaktis.	Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
	Te pole seadistanud taimerit.	Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.
Õhugrilliga valmistatud toiduained pole küpsed.	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Asetage korvi vähem toitu korraga. Väiksemad kogused küpsevad ühtlasemalt.
	Temperatuur on seatud liiga madalaks.	Valige temperatuuri reguleerimise nupu abil sobiv temperatuur (vt peatüki „Seadme kasutamine” lõiku „Seadistused”).
	Valmistusaeg on liiga lühike.	Valige taimerinupu abil sobiv valmistusaeg (vt peatüki „Seadme kasutamine” lõiku „Seadistused”).
Toiduained küpsevad õhugrillis ebaühtlaselt.	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Toiduaineid, mis asetsevad üksteise peal (nt friikartulid), on vaja poole valmistusaja möödudes raputada. Vt peatüki „Seadme kasutamine” lõiku „Seadistused”.
Küpsetatud suupisted pole õhugrillist välja võttes kröbedad.	Te kasutasite suupisteid, mis on möeldud tavalises fritüüris valmistamiseks.	Kasutage ahjuvalmis suupisteid või pintseldage suupistetele veidi öli, et tulemus oleks kröbedam.
Mul ei õnnestu potti korralikult seadmesse lükata.	Korvis on liiga suur kogus toitu.	Ärge täitke korvi üle MAX-tähise.
	Korv ei asu õigesti poti sees.	Vajutage korv potti, kuni kuulete klõpsatust.
	Küpsetusplaadi käepide takistab poti korrektset liikumist.	Lükake käepide horisontaalasendisse, et see ei ulatuks korvi ülaäärest välja.
Seadmest väljub valget suitsu.	Te küpsetate rasvaseid toiduaineid.	Kui küpsetate õhugrilliga rasvaseid toiduaineid, nõrgub potti rohkelt öli. Öli tekib valget suitsu ja pott võib tavalisest enam kuumenteda. See ei mõjuta seadme tööd ega lõpptulemust.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Valget suitsu põhjustab potis kuumenev rasv. Puhastage pott pärast iga kasutuskorda korralikult ära.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toorest kartulist valmistatud frikartulid küpsevad õhugrillis ebaühtlaselt.	Te ei leotanud kartuliribasid enne küpsetamist korralikult.	Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks kaussi likku, siis võtke need välja ja kuivatage köögipaberiga.
	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Kasutage toorest kartulit ja veenduge, et need püsivad küpsetamise alguseni värsked.
Toorest kartulist valmistatud frikartulid pole õhugrillist välja võttes krõbedad.	Frikartulite krõbedus sõltub kartulis sisalduva õli ja vee hulgast.	<p>Veenduge, et kuivatate kartuliribasid enne õli lisamist korralikult.</p> <p>Krõbedama tulemuse saamiseks lõigake väiksemad kartuliribad.</p> <p>Krõbedama tulemuse saamiseks lisage kartulitele veidi rohkem õli.</p>

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Vaš novi airfryer omogućuje vam pripremu omiljenih namirnica i međuobroka na zdraviji način. Aparat airfryer koristi vrući zrak u kombinaciji s brzim kruženjem zraka (Rapid Air) i gornjom grijaćom rešetkom za pripremu raznih ukusnih jela na zdrav, brz i jednostavan način. Sastojci se u isto vrijeme zagrijavaju sa svih strana i nema potrebe za dodavanjem ulja većini sastojaka. Zahvaljujući dodatnom pladnju za pečenje (samo HD9225) sada možete peći torte i pite te na praktičniji način kuhati krhke sastojke.

Dodatno nadahnute za recepte i informacije o aparatu airfryer potražite na web-stranici www.philips.com/kitchen.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Mehanizam za odvajanje
- B** Košara
- C** Gumb za otpuštanje košare
- D** Ručka košare
- E** Posuda
- F** Pladanj za pečenje (samo HD9225)
- G** Otvor za ulaz zraka
- H** Regulator temperature (80 - 200°C)
- I** Gumb za kontrolu mjerila vremena (0-30 min.)/uključivanje
- J** Indikator napajanja
- K** Indikator zagrijavanja
- L** Otvori za propuštanje zraka
- M** Odjeljak za spremanje kabala
- N** Kabel za napajanje

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Kućište, koje sadrži električne komponente i grijaće elemente, nikada nemojte uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.
- Kako biste sprječili strujni udar, pazite da voda ili druga tekućina ne dospije u aparat.
- Sastojke za prženje obavezno stavite u košaru kako ne bi došli u dodir s grijaćim elementima.
- Nemojte pokrivati otvore za ulaz i izlaz zraka dok aparat radi.
- Nemojte puniti posudu uljem jer to može uzrokovati požar.
- Nikad nemojte dodirivati unutrašnjost aparata dok on radi.

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Aparat i kabel za napajanje držite izvan dosega djece ispod 8 godina starosti dok je aparat uključen ili se hlađi.

- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Nemojte ukopčavati aparat ili pritiskati gume na upravljačkoj ploči ako su vam ruke mokre.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač pravilno ukopčan.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, aparat nemojte nikada spajati na vanjski prekidač kojim upravlja mјerač vremena.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat ne naslanjajte na zid ili druge aparate. Neka iza, sa strane i iznad aparata bude najmanje 10 cm slobodnog prostora. Ne stavljajte ništa na vrh aparata.
- Aparat koristite isključivo za radnje opisane u ovim uputama.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Pazite da vam ruke i lice budu na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za zrak. Na vruću paru i zrak pazite i prilikom vađenja posude iz aparata.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom korištenja (Sl. 2).
- Ako vidite da iz aparata izlazi tamni dim, odmah iskopčajte aparat. Pričekajte da dim prestane izlaziti prije nego što izvadite posudu iz aparata.
- Pladanj za pečenje zagrijat će se cijelom površinom kada se koristi u aparatu airfryer. Prilikom rukovanja pladnjem za pečenje obavezno nosite kuhinjske rukavice.

Oprez

- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj uporabi u kućanstvu. Nije namijenjen korištenju u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen ni korištenju od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćistima ili drugim vrstama smještaja.
- Ako se aparat nepravilno koristi, ako se koristi za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni servisni centar tvrtke Philips na ispitivanje i popravak. Ne pokušavajte ga sami popraviti jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon korištenja aparat iskopčajte.
- Ostavite aparat da se hlađi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete i prije čišćenja.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi. Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Svježi krumpir nemojte pržiti na temperaturama višima od 180°C (kako bi se smanjilo nastajanje akrilamida).

Automatsko isključivanje

Ovaj aparat ima mјerač vremena. Kad mјerač vremena odbroji do 0, aparat proizvodi zvuk zvona i automatski se isključuje. Kako biste ručno isključili aparat, okrenite gumb mјerača vremena u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu na 0.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete pravilno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Prije prvog korištenja

- 1** Uklonite svu ambalažu.
- 2** Uklonite sve naljepnice i etikete s aparata.
- 3** Košaru i posudu temeljito očistite vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa i neabrazivnom sružicom.

Napomena: Te dijelove možete oprati i u stroju za pranje posuđa.

- 4 Obrišite unutrašnjost i vanjski dio kućišta aparata vlažnom krpom.

Ovo je airfryer koji radi na vrući zrak. Posudu nemojte puniti uljem ili mašću za prženje.

Priprema za korištenje

- 1 Aparat stavite na stabilnu, ravnu i vodoravnu površinu.

Aparat nemojte stavlјati na površine koje nisu otporne na toplinu.

- 2 Košaru pravilno postavite u posudu (Sl. 3).

- 3 Izvucite mrežni kabel iz odjeljka za spremanje na dnu aparata.

Posudu nemojte puniti uljem niti bilo kojom drugom tekućinom.

Ne stavlјajte ništa na vrh aparata. To ometa protok zraka i utječe na rezultat prženja vrućim zrakom.

Korištenje aparata

U aparatu airfryer mogu se pripremiti razni sastojci. Isporučena knjižica s receptima pomaže vam upoznati svojstva aparata. Više recepata možete naći na web-stranici www.philips.com/kitchen.

Prženje vrućim zrakom

- 1 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
- 2 Pažljivo izvucite posudu iz aparata airfryer (Sl. 4).
- 3 Sastojke stavite u košaru. (Sl. 5)

Napomena: Košaru nikada nemojte puniti iznad oznake MAX ili premašiti količine naznačene u tablici (pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju) jer to može utjecati na konačni rezultat.

Savjet: Kad želite istovremeno pripremiti različite sastojke, za odvajanje sastojaka koristite mehanizam za odvajanje. Postavite ga u košaru i napunite svaku stranu košare sastojcima. Provjerite vrijeme pripreme i temperaturu potrebnu za razne sastojke prije nego što ih počnete istovremeno pripremati. Npr., kockice krumpira i odrezak mogu se pripremati istovremeno jer zahtijevaju iste postavke. Imajte na umu da je maksimalna količina za svaki sastojak upola manja od normalne količine. (Sl. 6)

- 4 Vratite posudu u airfryer (Sl. 7).

Posudu nikada nemojte koristiti bez košare.

Oprez: Posudu nemojte dodirivati za vrijeme i neko vrijeme nakon korištenja jer je vruća.

Posudu uvijek držite za ručku.

- 5 Regulator temperature okrenite na potrebnu temperaturu. Pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju kako biste odredili odgovarajuću temperaturu (Sl. 8).
- 6 Odredite potrebno vrijeme pripreme za sastojak (pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju).
- 7 Kako biste uključili aparat, okrenite mjerač vremena na potrebno vrijeme pripreme (Sl. 9). **Ako je aparat hladan, dodajte 3 minute vremenu pripreme.**

Napomena: Ako želite, možete prethodno zagrijati aparat dok u njemu nema sastojaka. U tom slučaju okrenite mjerač vremena na više od 3 minute i pričekajte da se indikator zagrijavanja isključi (nakon približno 3 minute). Tada napunite košaru i okrenite mjerač vremena na potrebljeno vrijeme pripreme.

- Uključuju se indikator napajanja i indikator zagrijavanja. (Sl. 10)
 - Mjerač vremena odbrojava postavljeno vrijeme pripreme.
 - Tijekom prženja vrućim zrakom indikator zagrijavanja povremeno se uključuje i isključuje. To znači da se grijati element uključuje i isključuje održavajući postavljenu temperaturu.
 - Višak ulja od sastojaka skuplja se na dnu posude.
- 8** Neke sastojke treba promiješati nakon što prođe pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju). Kako biste promiješali sastojke, posudu izvadite iz aparata držeći je za ručku i protresite. Zatim posudu vratite u airfryer (Sl. 11).

Oprez: Pazite da ne pritisnete gumb za otpuštanje košare dok je tresete. (Sl. 12)

Savjet: Kako biste smanjili težinu, možete izvaditi košaru iz posude i protresti samo košaru. Kako biste to učinili, izvadite posudu iz aparata, stavite je na površinu otpornu na toplinu i pritisnite gumb za otpuštanje košare.

Savjet: Ako mjerač vremena postavite na pola vremena pripreme, čut ćete zvono mjerača vremena u trenutku kad trebate protresti sastojke. No, nakon što protresete sastojke morat ćeće ponovo postaviti mjerač vremena na preostalo vrijeme pripreme.

- 9** Kad čujete zvono mjerača vremena, prošlo je postavljeno vrijeme pripreme. Izvadite posudu iz aparata i stavite je na površinu otpornu na toplinu.

Napomena: Možete i ručno isključiti aparat. Kako biste to učinili, regulator temperature okrenite na 0 (Sl. 13).

10 Provjerite jesu li sastojci gotovi.

Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite posudu u aparat i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.

- 11 Za vađenje malih sastojaka (npr. krumpirića), pritisnite gumb za otpuštanje košare (1) i izvadite košaru iz posude (2). (Sl. 14)**

Košaru nemojte okretati naopako dok je pričvršćena za posudu jer će višak ulja koji se skupio na dnu posude iscuriti na sastojke.

Nakon prženja vrućim zrakom posuda i sastojci su vrući. Ovisno o vrsti sastojaka u aparatu airfryer, iz posude može izaći para.

- 12 Ispraznjite košaru u zdjelu ili tanjur. (Sl. 15)**

Savjet: Kako biste izvadili velike ili krhkne sastojke, iz košare ih izvadite hvataljkama (Sl. 16).

- 13 Nakon pripremanja jedne skupine sastojaka, aparat airfryer odmah je spreman za pripremu nove skupine.**

Postavke

U ovoj tablici možete naći osnovne postavke za sastojke koje želite pripremiti.

Napomena: *Imajte na umu da su ove postavke tek približne vrijednosti. Ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke jer se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i proizvođaču.*

Ako nakratko izvadite posudu iz aparata tijekom prženja vrućim zrakom, to neće značajno poremetiti proces jer će tehnologija Rapid Air omogućiti trenutno ponovno zagrijavanje zraka u aparatu.

Savjeti

- Manjim sastojcima je obično potrebno kraće vrijeme pripreme nego većim sastojcima.
- Većoj količini sastojaka potrebno je samo malo duže vrijeme pripreme, dok je manjoj količini sastojaka potrebno malo kraće vrijeme pripreme.
- Miješanje manjih sastojaka nakon pola vremena pripreme optimizira krajnji rezultat i pomaže u ravnomjernom prženju sastojaka.
- Dodajte malo ulja svježem krumpiru kako bi postao hrskav. Sastojke u aparatu airfryer pržite nekoliko minuta nakon dodavanja ulja.
- U aparatu airfryer nemojte pripremati vrlo masne sastojke kao što su kobasice.
- Međuobroci koji se mogu pripremiti u pećnicu mogu se pripremiti i u aparatu airfryer.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih krumpira je 500 g.
- Za brzu i jednostavnu pripremu punjenih jela koristite gotovo tjesto. Gotovom tjestu treba kraće vrijeme pripreme nego domaćem tjestu.
- Pladanj za pečenje (samo HD9225) ili posudu za pečenje stavite u košaru aparata airfryer ako želite ispeći kolač ili pitu ili ako želite ispržiti krhke ili punjene sastojke (Sl. 17).
- Aparat airfryer možete koristiti i za podgrijavanje sastojaka. Za podgrijavanje sastojaka postavite temperaturu na 150°C, a vrijeme na najviše 10 minuta.

	Min./ maks. količina (g)	Vrijeme (min.)	Temperatura (°C)	Miješanje	Dodatne informacije
Krumpiri i prženi krumpirići					
Tanki zamrznuti krumpirići	300 - 700	12-16	200	Miješanje	
Deblji zamrznuti krumpirići	300 - 700	12 - 20	200	Miješanje	
Domaći prženi krumpirići (8 x 8 mm)	300 - 800	18 - 25	180	Miješanje	dodatajte 1/2 jušne žlice ulja
Domaće kriške krumpira	300 - 800	18 - 22	180	Miješanje	dodatajte 1/2 jušne žlice ulja
Domaće kocke krumpira	300 - 750	12 - 18	180	Miješanje	dodatajte 1/2 jušne žlice ulja
Rosti	250	15 - 18	180		
Gratinirani krumpir	500	18 - 22	180		

	Min./maks. količina (g)	Vrijeme (min.)	Temperatura (°C)	Miješanje	Dodatne informacije
Meso i perad					
Odrezak	100-500	8-12	180		
Svinjski odrezak	100-500	10 - 14	180		
Hamburger	100-500	7 - 14	180		
Lisnato s kobasicom	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18 - 22	180		
Pileća prsa	100-500	10-15	180		
Mali obroci					
Proljetne rolice	100-400	8-10	200	Miješanje	Koristite gotove za pečenje u pećnici
Zamrznuti pileći medaljoni	100-500	6 - 10	200	Miješanje	Koristite gotove za pečenje u pećnici
Zamrznuti riblji štapići	100-400	6 - 10	200		Koristite gotove za pečenje u pećnici
Zamrznute grickalice od paniranog sira	100-400	8-10	180		Koristite gotove za pečenje u pećnici
Punjeno povrće	100-400	10	160		
Pečenje					
Kolač	300	20-25	160		Koristite pladanj za pečenje
Pita	400	20 - 22	180		Koristite pladanj za pečenje / posudu za pečenje
Muffini	300	15 - 18	200		Koristite pladanj za pečenje
Slatki mali obroci	400	20	160		Koristite pladanj za pečenje / posudu za pečenje

Napomena: Kada koristite sastojke koji se dižu (npr. za tortu, pitu ili muffine), pladanj za pečenje napunite dopola.

Napomena: Ako počinjete pržiti dok je aparat airfryer hladan, dodajte 3 minute vremenu pripreme.

Priprema domaćih prženih krumpirića

Za najbolje rezultate preporučujemo korištenje prethodno isprženih (npr. zamrznutih) krumpirića. Ako želite napraviti domaće krumpiriće, slijedite korake u nastavku.

- 1** Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće.
- 2** Štapiće krumpira namačite u zdjeli najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite papirnatim kuhinjskim ručnicima.
- 3** U zdjelu ulijte $\frac{1}{2}$ jušne žlice maslinovog ulja, na to stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne prekriju uljem.
- 4** Prstima ili kuhinjskim hvataljkama izvadite štapiće iz zdjele tako da višak ulja ostane u zdjeli. Štapiće stavite u košaru.
- 5** Štapiće krumpira pržite prema uputama u ovom poglavlju.

Čišćenje

Očistite aparat nakon svake uporabe.

Posuda, pladanj za pečenje (samo HD9225), mehanizam za odvajanje, košara i unutrašnjost aparata imaju sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane. Za njihovo čišćenje nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje jer bi to moglo oštetiti sloj koji onemogućuje lijepljenje hrane.

- 1** Iskopčajte kabel za napajanje i ostavite aparat da se ohladi.

Napomena: Izvadite posudu iz aparata airfryer kako bi se brže ohladio.

- 2** Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.
- 3** Posudu, pladanj za pečenje (samo HD9225), mehanizam za odvajanje i košaru temeljito očistite vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.
Za uklanjanje preostale prljavštine možete koristiti tekućinu za odmašćivanje.
- 4** Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.
- 5** Grijajuće elemente očistite četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Spremanje

- 1** Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 2** Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
- 3** Kabel spremite u odjeljak za kabel. Kabel učvrstite spremajući ga u utor za odlaganje.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 18).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam treba servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u međunarodnom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat airfryer ne radi.	Aparat nije uključen u struju.	Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
Sastojci koji su prženi u aparatu airfryer nisu gotovi.	Niste postavili mjerač vremena.	Kako biste uključili aparat, gumb mjerača vremena postavite na potrebno vrijeme pripreme.
Sastojci u aparatu airfryer nisu ravnomjerno isprženi.	U košari je prevelika količina sastojaka.	U košaru stavite manje sastojaka. Manje skupine se prže ravnomjernije.
Prženi mali obroci nisu hrskavi nakon pripreme u aparatu airfryer.	Postavili ste prenisku temperaturu.	Okrenite regulator temperature na potrebnu postavku temperature (pogledajte odjeljak "Postavke" u poglaviju "Korištenje aparata").
Ne mogu ispravno staviti posudu u aparat.	Vrijeme pripreme je prekratko.	Okrenite mjerač vremena na potrebno vrijeme pripreme (pogledajte odjeljak "Postavke" u poglaviju "Korištenje aparata").
	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena pripreme.	Sastojke koji su jedni na drugima treba promiješati nakon isteka pola vremena pripreme. Pogledajte odjeljak "Postavke" u poglaviju "Korištenje aparata".
	Koristili ste vrstu sastojaka koja se treba pripremati u tradicionalnoj fritezi za prženje u ulju.	Koristite male obroke namijenjene za pečenje u pećnici ili ih lagano premažite uljem za hrskaviji rezultat.
	U košari je previše sastojaka.	Košaru nemojte puniti iznad označke MAX.
	Košara nije ispravno postavljena u posudu.	Gurajte košaru u posudu dok ne čujete "klik".
	Ručka pladnja za pečenje blokira posudu.	Gurnite ručku u vodoravan položaj, tako da ne strši na vrhu košare.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kad u aparatu airfryer pržite masne sastojke, u posudu će iscuriti velika količina ulja. Ulje proizvodi bijeli dim i posuda se može ugrijati više nego što je uobičajeno. Ovo ne utječe na aparat i konačni rezultat.
	U posudi su ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuje mast koja se zagrijava u posudi. Dobro očistite posudu nakon svake uporabe.
Svježi krumpirici u aparatu airfryer nisu ravnomjerno prženi.	Niste dobro namočili štapiće krumpira prije prženja.	Štapiće krumpira namačite u zdjeli najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite papirnatim kuhinjskim ručnicima.
	Niste koristili odgovarajuću vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostanu čvrsti.
Sveži krumpirici nisu hrskavi nakon pripreme u aparatu airfryer.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode u krumpirićima.	Dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.
		Za hrskaviji rezultat izrežite štapiće krumpira na manje komade.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

Bevezetés

Gratulálunk a termék megvásárlásához és üdvözöljük a Philips világában! Annak érdekében, hogy a Philips által kínált lehetőségeket a lehető legteljesebb mértékben igénybe vehesse, regisztrálja a terméket a www.philips.com/welcome oldalon.

Új AirFryer készülékkel egészségesebben készítheti el kedvenc ételeit és harapnivalóit. A forró levegőt, nagy sebességű légáramot (Rapid Air technológia) és a felső grillezést együttesen alkalmazó AirFryer készülékkel számos ízletes és egészséges étel készíthető el gyorsan és egyszerűen. Az alapanyagokat az edény minden oldalról egyszerre melegítí, ezért a legtöbb ételhez felesleges olajat adni. A kiegészítő sütőtálcával (csak a HD9225 készüléknél) süteményt és lepényt süthet, és kényelmesebben készíthet törékeny ételeket.

További recepteket és ötleteket, illetve az AirFryer készülékről további adatokat a www.philips.com/kitchen oldalon talál.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Szétválasztó
- B** Kosár
- C** Kosár kioldógombja
- D** Kosárfogantyú
- E** Sütődény
- F** Sütőtáca (csak a HD9225 készüléknél)
- G** Levegőbemeneti nyílás
- H** Hőmérséklet-szabályzó gomb (80-200 °C)
- I** Időzítő (0-30 perc)/bekapcsológomb
- J** Bekapcsolás jelzőfény
- K** Melegedést jelző LED
- L** Levegőkimeneti nyílások
- M** Kábeltároló rekesz
- N** Hálózati kábel

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

Vigyázat!

- Soha ne merítse vízbe és ne öblítse csapvíz alatt az elektromos alkatrészeket és a fűtőelemeket tartalmazó készülékházat.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sűtnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltse fel a sütődényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Működés közben tilos a készülék belséjét megéríteni.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket 8 év felett gyermekek és csökkent fizikai vagy szellemi képességű, illetve működtetésében járatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha a biztonságukért felelős személy ellátta őket a készülék használatára vonatkozó utasításokkal.

- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A kikapcsolt vagy hűlő készüléket és a tápkábelt tartsa 8 év alatti gyermekektől távol.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba és ne használja a kezelőfelületet nedves kézzel.
- Kizárolag földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy megfelelően csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.
- A veszélyes helyzetek elkerülése érdekében a készüléket ne csatlakoztassa külső időzítőkapcsolóra.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. A készülék hátljánál, két oldalánál és fölötté egyaránt legalább 10 cm szabad helynek kell lennie. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy megfelelően csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Kezét és arcát tartsa a góztól és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor kiveszi a tartóedényt a készülékből.
- Használat közben a készülék hozzáérhető felületei felforrósodhatnak (ábra 2).
- Ha a készülék sötét füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki. Várjon, amíg a füst megszűnik, és csak utána vegye ki a tartóedényt a készülékből.
- Az AirFryer készüléken használva a sütőtáca átforrósodik, ezért csak edényfogó kesztyűvel érjen hozzá.

Figyelmeztetés!

- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék általános otthoni használatra készült. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába, valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárról.
- A készüléket kizárolag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Használat után mindenkor húzza ki dugót az aljzatból.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékből az elkészített ételt aranysárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süссю friss burgonyát 180°C feletti hőmérsékleten (az akrilav termelésének minimalizálása érdekében).

Automatikus kikapcsolás

A készülék időzítővel rendelkezik. Amikor az időzítő eléri a 0 értéket, a készülék hangjelzést ad és automatikusan kikapcsol. A készülék manuálisan is kikapcsolható, ha elfordítja az időzítőgombot az óramutató járásával ellenkező irányba, a 0 értékre.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Teendők az első használat előtt

- 1** Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- 2** Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát és címkét.

- 3** Mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal alaposan tisztítsa meg a kosarat és a sütőedényt.

Megjegyzés: Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja.

- 4** Nedves ruhával tisztítsa meg a készülék külsejét és belsejét.

Az AirFryer sütő forró levegővel működik. Ne töltsön a sütőedénybe olajat vagy sütőzsiradékot.

Előkészítés a használatra

- 1** A készüléket stabil, vízszintes és sík felületre helyezze.

Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.

- 2** Megfelelően tegye be a kosarat a tartóedénybe (ábra 3).

- 3** Húzza ki a tápkábelt a készülék alján található kábeltárolóból.

A sütőedénybe ne töltsön olajat vagy egyéb folyadékot.

Ne tegyen semmit a készülékre, mivel ez gátolja a légáramlást és befolyásolja a forró levegős sütés végeredményét.

A készülék használata

Az AirFryer sütővel számos különböző étel készíthető. A mellékelt receptfüzet segítségével jobban megismerheti a készüléket, a www.philips.com/kitchen oldalon pedig még több receptet talál.

Forró levegős sütés

- 1** Csatlakoztassa a vasaló hálózati dugóját földelt fali konnektorba.

- 2** Óvatosan húzza ki az AirFryer sütőedényét (ábra 4).

- 3** Tegye az alapanyagokat a kosárba. (ábra 5)

Megjegyzés: Soha ne töltse a kosarat a MAX jelzésen túl és ne lépje túl a táblázatban megadott mennyiséget (lásd a jelen fejezet „Beállítások” c. részénél), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.

Tipp: Ha különböző hozzávalókat készít egyidejűleg, elválasztásukhoz használja a szétválasztót. Helyezze a szétválasztót a kosárba és töltse fel minden oldalon hozzávalókkal. A párhuzamos sütés megkezdése előtt ellenőrizze gondosan a különböző hozzávalók elkészítési idejét és hőmérsékletét. Burgonyakockák és bécsi szelet például készíthető egyszerre, mivel azonos beállítást igényelnek. Ne feleje, hogy a hozzávalók mennyisége a normális mennyiségnél csak a fele lehet. (ábra 6)

- 4** Csúsztassa vissza a sütőedényt az AirFryer sütőbe (ábra 7).

Tilos a sütőedényt a kosár nélkül használni.

Figyelmezhető! Használat közben és azt követően még kevés ideig ne érintse meg a sütőedényt, mivel az nagyon forró. A sütőedényt csak a fogantyúval fogja meg.

- 5** Fordítsa a hőmérséklet-szabályzó gombot a kívánt hőmérsékletre. A megfelelő hőmérséklet meghatározásához lásd a jelen fejezet „Beállítások” c. részét (ábra 8).

- 6** Keresse ki az alapanyagnak megfelelő elkészítési időt (lásd a jelen fejezet „Beállítások” c. részénél).

- 7** A készülék bekapcsolásához fordítsa az időzítőgombot a szükséges elkészítési időre (ábra 9).

Ha a készülék még hideg, az elkészítési időhöz adjon hozzá 3 perct.

Megjegyzés: Igény szerint a készüléket behelyezett étel nélkül is elő lehet melegíteni. Ebben az esetben az időzítőgombbal állítsan be több mint 3 percet, és várjon, amíg a melegedést jelző fény kialszik (kb. 3 perc után). Ezt követően töltse fel a kosarat és fordítsa az időzítőgombot a szükséges elkészítési időre.

- A bekapsolást jelző vörös és a melegedést jelző zöld fény világítani kezd. (ábra 10)
- Az időzítő megkezdi a beállított elkészítési idő visszaszámítását.
- Forró levegős sütés közben a melegedést jelző fény felváltva világít és kialszik, attól függően, hogy a fűtőelem üzemel-e a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Az alapanyagokból származó felesleges zisradék a sütőedény alján gyűlik össze.
- 8** Egyes alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni (lásd a jelen fejezet „Beállítások” c. részét). Az alapanyagok összerázásához a fogantyúnál fogva húzza ki a tartóedényt a készülékből, rázza meg, majd tolja vissza a sütőedényt az AirFryer sütőbe (ábra 11).

Figyelmeztetés! Rázás közben ne nyomja meg a kosár kioldógombját. (ábra 12)

Tipp: A súly csökkentése érdekében kiveheti a kosarat a sütőedényből és megrázhatja csak a kosarat. Ehhez húzza ki a sütőedényt a készülékből, helyezze hőálló felületre és nyomja meg a kosár kioldógombját.

Tipp: Ha az időzítőt az elkészítési idő felére állítja be, az időzítő hangjelzést ad, amikor meg kell rázni az ételt, így viszont a felerázás után ismét be kell állítani az időzítőt a hátralévő elkészítési időre.

- 9** Az időzítő hangjelzése a beállított elkészítési idő lejártát jelzi. Húzza ki a sütőedényt a készülékből és tegye hőálló felületre.

Megjegyzés: A készülék manuálisan is kikapcsolható. Ehhez fordítsa a hőmérséklet-szabályzó gombot a 0 értékre (ábra 13).

- 10** Ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

Ha még nem készült el, csak helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe és állítsan be az időzítőn még néhány percet.

- 11** A kisebb hozzávalók (pl. hasábburgonya) kivételéhez nyomja meg a kosár kioldógombját (1) és emelje ki a kosarat a tartóedényből (2). (ábra 14)

Amíg nem vette ki a tartóedényből, ne fordítsa fel a kosarat, mivel a tartóedény alján összegyűlt felesleges olaj rafolyhat az ételre.

A forró levegős sütést követően a tartóedény és az étel forró. Az AirFryer sütőbe helyezett hozzávalótól függően a tartóedényből góz távozhat.

- 12** Ürítse a kosár tartalmát egy tálba vagy egy tálcára. (ábra 15)

Tipp: Nagyobb vagy törékeny hozzávalók kosárból való kivételéhez használjon konyhai fogót (ábra 16).

- 13** Ha egy adag étel elkészült, az AirFryer azonnal készen áll a következő adag sütésére.

Beállítások

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészítendő hozzávalókhöz.

Megjegyzés: Ne felejje, hogy a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az alapanyagok eredete, mérete, formája és márka/ja eltér, nem garantálhatjuk, hogy a táblázat az egyes alapanyagokhoz legmegfelelőbb beállításokat tartalmazza.

Mivel a Rapid Air technológia azonnal felmelegíti a levegőt a készülék belsejében, ha rövid időre kihúzza a tartóedényt a készülékből, azzal nem zavarja meg a forró levegős sütés folyamatát.

Tippek:

- A kisebb méretű alapanyagok általában kevessel rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A nagyobb mennyiségű alapanyagok csak kevessel hosszabb, a kisebb mennyiségű alapanyagok pedig csak kevessel rövidebb elkészítési időt igényelnek.
- A kisebb alapanyagokat tanácsos az elkészítési idő felénél megrázni, ezzel optimális, egyenletesen sült végeredmény kapható.
- Ha ropogósra sütve szereti, adjon egy kevés olajat a friss burgonyához. Az olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse ki az ételeit az AirFryer sütőben.
- Ne használja az AirFryer sütőt kifejezetten zsíros ételek, például kolbász készítésére.
- A sütőben elkészíthető kisebb harapnivalók az AirFryer sütőben is elkészíthetők.
- A ropogósra sütött hasábburgonya optimális mennyisége 500 gramm.
- Töltött falatok gyors és egyszerű elkészítéséhez használjon előre elkészített téstát. Az előre elkészített tésta elkészítési ideje is rövidebb, mint a házi készítésű.
- Sütemény vagy lepény, illetve törékeny vagy töltött ételek készítéséhez helyezze a sütőtálcát (csak a HD9225 készüléknél) vagy a sütőedényt az AirFryer kosarába (ábra 17).
- Az AirFryer ételek melegítésére is használható. Melegítéshez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, és legfeljebb 10 percet állítsan be.

Min. - max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További információk
---------------------------------	------------	---------------------	-------	------------------------

Burgonya és hasábburgonya

Vékonyra szeletelt fagyasztott hasábburgonya	300-700	12-16	200	Rázás	
Vastagra vágott fagyasztott hasábburgonya	300-700	12-20	200	Rázás	
Házi készítésű hasábburgonya (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Rázás	öntsön hozzá 1/2 ek. olajat
Házi készítésű burgonyahasábok	300-800	18-22	180	Rázás	öntsön hozzá 1/2 ek. olajat
Házi készítésű burgonyakockák	300-750	12-18	180	Rázás	öntsön hozzá 1/2 ek. olajat
Rösti	250	15-18	180		
Csőben sült burgonya	500	18-22	180		

Hús és baromfi

Rostélyos	100-500	8-12	180	
Sertésborda	100-500	10-14	180	
Hamburger	100-500	7-14	180	
Kolbásztekercs	100-500	13-15	200	

	Min. - max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További információk
Baromfi alsócomb	100-500	18-22	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		
Falatok					
Tavaszi tekercs	100-400	8-10	200	Rázás	Konyhakész hozzávalókat használjon
Fagyasztott csirkefalatok	100-500	6-10	200	Rázás	Konyhakész hozzávalókat használjon
Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200		Konyhakész hozzávalókat használjon
Fagyasztott rántott sajt	100-400	8-10	180		Konyhakész hozzávalókat használjon
Töltött zöldségek	100-400	10	160		
Sütés					
Sütemény	300	20-25	160		Használjon sütőtálcát
Lepény	400	20-22	180		Használjon sütőtálcát/ sütődényt
Muffin	300	15-18	200		Használjon sütőtálcát
Aprósütemények	400	20	160		Használjon sütőtálcát/ sütődényt

Megjegyzés: Olyan étel esetében, amely sütés közben felemelkedik (pl. bizonyos sütemények, lepény vagy muffin), csak félíg töltse meg a sütőtálcát.

Megjegyzés: Ha az AirFryer még hideg, a sütés elindításakor az elkészítési időhöz adjon 3 percert.

Házi hasábburgonya készítése

A legjobb eredmények érdekében, használjon elősütött (fagyasztott) sült krumplit. Házi hasábburgonya készítés érdekében kövesse az alábbi lépéseket.

- 1 A burgonyát hámozza meg és vágja hasábokra.
- 2 Áztassa 30 percen keresztül a burgonyahasábokat, majd vegye ki őket és konyhai törlőpapírral törölje őket szárazra.
- 3 Öntsön $\frac{1}{2}$ evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye rá a burgonyát és addig keverje, amíg minden hasábra jut olaj.

- 4** Kézzel vagy egy konyhai eszközzel vegye ki a burgonyahasábokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Helyezze a hasábokat a kosárba.

Megjegyzés: Ne öntse át közvetlenül egyszerre a hasábokat a tálból a kosárba, mivel a felesleges olaj a tartóedény aljára folyhat.

- 5** A fejezet utasításai alapján sússe ki a burgonyahasábokat.

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

A sütőedény, a sütőtálca (csak a HD9225 készüléknél), a szétválasztó, a kosár és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Tisztításukhoz ne használjon fém konyhai eszközöt vagy karcoló hatású anyagot, mivel ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

- 1** Húzza ki a hálózati dugót a fali konnektorból és hagyja lehűlni a készüléket.

Megjegyzés: Az AirFryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényt.

- 2** A készülék burkolatát megnedvesített ruhával törölje le.

- 3** A sütőedényt, a sütőtálcat (csak a HD9225 készüléknél), a szétválasztót és a kosarat mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

A makacs szennyeződések eltávolításához használhat zsírtalanító folyadékot is.

Megjegyzés: A sütőedény, a sütőtálca (csak a HD9225 készüléknél), a szétválasztó és a kosár mosogatógéppen tisztítható.

Tipp: Ha a kosárra, a sütőtálca (csak a HD9225 készüléknél) vagy a sütőedény aljára makacs szennyeződés tapadt, töltse fel a sütőedényt mosogatószeres forró vízzel. Tegye a kosarat a sütőedénybe és áztassa körülbelül 10 percig.

- 4** A készülék belsejét meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

- 5** A fűtőelemet tisztítókefével szabadítsa meg a lerakódott ételmaradéktól.

Tárolás

- 1** Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.

- 2** Győződjön meg róla, hogy az összes alkatrész tiszta és száraz.

- 3** Helyezze vissza a tápkábelt a kábeltároló rekeszbe. Rögzítse a kábelt a rögzítőnyílásba.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 18).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi képviseletéhez.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az AirFryer nem működik.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Csatlakoztassa a vasaló hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
	Nem állította be az időzítőt.	A készülék bekapcsolásához állítsa az időzítő gombot a megfelelő elkészítési időre.
Az AirFryer sütőben elkészített étel nyers maradt.	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba.	A hozzávalókat kisebb adagokban tegye a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	Túl alacsony hőmérséklet van beállítva.	Állítsa a hőmérséklet-szabályzó gombot a megfelelő hőmérsékleti beállításra (lásd „A készülék használata” c. fejezet „Beállítások” c. részét).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Állítsa az időzítőt a megfelelő elkészítési időre (lásd „A készülék használata” c. fejezet „Beállítások” c. részét).
Az AirFryer nem egyenletesen süti meg az ételt.	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Az egymáson fekvő hozzávalókat (pl. a hasábbburgonyát) az elkészítési idő felénél meg kell rázni. Lásd „A készülék használata” c. fejezet „Beállítások” c. részét.
Az AirFryer sütőből kivett apróbb falatok nem ropogósak.	Hagyományos olajsütőben készítendő falatokat használt.	Használjon sütőben süthető falatokat, vagy a ropogósabb végeredmény érdekében kenje meg a falatokat kevés olajjal.
Nem tudom a sütőedényt megfelelően a készüléke helyezni.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltse a kosarat a MAX jelzésen túl.
	A kosár nem illeszkedik megfelelően a sütőedénybe.	A kosarat addig nyomja a sütőedénybe, amíg kattanást nem hall.
	A sütőtálca fogantyúja akadályozza a sütőedény mozgását.	Tolja a fogantyút vízszintes helyzetbe, hogy ne álljon ki a kosár tetején.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros ételt készít.	Amikor az AirFryer sütőben zsíros étel sül, a sütőedénybe nagy mennyiségű olaj kerül. Az olaj fehér füstöt termel, a sütőedény pedig a szokásos mértéken túl felmelegedhet. Ez nincs hatással sem a készülékre, sem a végeredményre.
	A sütőedényben még az előző használat után maradt zsír.	A fehér füstöt a sütőedényben felmelegedő zsír okozza. minden használat után tisztítsa meg gondosan a sütőedényt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az AirFryer nem süti meg egyenletesen a friss hasábburgonyát.	Sütés előtt nem öblítette le megfelelően a burgonyahasábokat.	Áztassa 30 percen keresztül a burgonyahasábokat, majd vegye ki őket és konyhai törlőpapírral törölje őket szárazra.
Az AirFryer sütőből kivett friss hasábburgonya nem ropogós.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	Használjon friss burgonyát és ellenőrizze, hogy sütés közben sem mállik szét.
	A hasábburgonya ropogóssága a burgonyahasábokon található olaj és víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt ellenőrizze, hogy a burgonyahasábok elég szárazak-e. A ropogósabb végeredmény érdekében vágja kisebbre a burgonyahasábokat. Ha ropogósabba sütve szereti, adjon hozzá egy kevés olajat.

Kіріспе

Өнімді сатып алуыңызben құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өнімді www.philips.com/welcome веб-торабында тіркеніз.

Жаңа аэрогриль сүйкіті тағамдар мен женіл тамактарды денсаулыққа пайдалы жолмен дайындау мүмкіндігін береді.

Аэрогриль ыстық ауаны, жоғары жылдамдықты ауа айналымын (Rapid Air) және жоғарғы торды біріктіре отырып, денсаулыққа зиянсыз, жыдам және оңай жолмен әртүрлі дәмді тағамдарды дайындаиды. Ішіндеңі тамақ барлық жағынан бірдей қыздырылады, соңыктан қосылатын заттардың көбіне май қосудың кажеті жоқ. Қосымша пісіру науасымен (тек HD9225 үлгісінде) кекс, киш сияқты тамактарды пісіруге және нәзік тағамды ынғайлыш жолмен дайындауға болады.

Басқа рецепттерді және аэрогриль туралы қосымша ақпаратты www.philips.com/kitchen торабынан караңыз.

Жалпы сипаттама (Сурет I)

- A** Бөлгіш
- B** Себет
- C** Себетті шешу түймесі
- D** Себет тұтқасы
- E** Таба
- F** Пісіру науасы (тек HD9225 үлгісінде)
- G** Ауа кіретін тесік
- H** Температураны реттеу дәнгелегі (80-200°C)
- I** Таймер (0-30 мин.)/қосу дәнгелегі
- J** Куат шамы
- K** Қыздыру шамы
- L** Ауа шығатын тесіктер
- M** Куат сымын сақтау бөлімі
- N** Ток сымы

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті!

- Электр бөлшектері және қыздыру элементтері бар корпусты суға батырманыз немесе ағын сүмен шайманыз.
- Ток соғу қаупін алдын алу үшін, құралға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Қыздыру элементіне тимеу үшін, қуырылатын азық-түліктерді әрдайым себетке салыңыз.
- Құрал жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құйманыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Жұмыс істеп жатқанда, құралдың ішін қолмен ұстаманыз.

Абайланыс!

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетін тексеріп алыңыз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет көрсету орталығында, Philips ұсынған қызмет көрсету орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.

- Бұл құралды жасы сегізге толған немесе одан үлкен балалар, мүмкіндігі әрі ойлау қабілеті шектеулі және білімі мен тәжірибесі жеткіліксіз адамдар қауіпсіздігіне жауап беретін адамның қадағалауымен немесе құралды пайдалану жөнінде нұсқау берілген жағдайда ғана қолдана алады.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Қосылып түрғанда немесе сұып жатқанда, құрал және оның қуат сымы жасы сегізге толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қойылу керек.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Су қолмен құралды розеткаға жалғауға және басқару тақтасымен жұмыс істеуге болмайды.
- Құралды тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз. Штепсельдік ұштың розеткаға жөндеп жалғанғанын тексеріңіз.
- Қауіпті жағдай туғызбас үшін, бұл құралды таймер арқылы жұмыс істейтін сыртқы ажыратқышқа жалғамаңыз.
- Құралды дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жаңына қоймаңыз.
- Құралды қабырғаға немесе басқа құралдарға тақап қоймаңыз. Құралдың артқы жағында, шеттерінде және үстінгі жағында кем дегенде 10 см бос орын қалу керек. Құралдың үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
- Құралды нұсқаулықта көрсетілмеген басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Истеп түрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Ұыстық ауамен қуырғанда, ауа шығатын тесіктерден ыстық бу шығады. Қолыңыз бен бетінізде будан және ауа шығатын тесіктерден қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Табаны құралдан шығарғанда да ыстық бу мен ауаға қүйіп қалмаңыз.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін (Сурет 2).
- Кара түтін шығып жатса, құралды дереге ажырату керек. Табаны құралдан шығармас бұрын, түтін толық шығып болғанша күтіңіз.
- Аэрогрильге салынғанда, пісіру науасының барлық жері ысып кетеді. Пісіру науасын әрдайым қолғаппен ұстаңыз.

Ескерту.

- Құралды көлденен, тегіс және тұракты бетке қойыңыз.
- Бұл құрал тек үйде пайдалануға арналған. Дүкен, кенсе, ферма сияқты жұмыс орындарының асханасы сияқты орталарда қолдануға жарамайды. Қонак үй, мотель, жатақ пен таңғы ас берілетін орындар, басқа да тұрғылықты орталарда қолдануға да болмайды.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған закымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.
- Тексеру немесе жөндетеу үшін, құралды тек Philips компаниясы мақұлдаған қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндейтін болсаныз, кепілдік өз күшін жояды.
- Қолданып болған соң құралды міндетті түрде розеткадан ажыратыңыз.
- Ұстамас немесе тазаламас бұрын, құралды 30 минуттай сұтып алыңыз.
- Осы құралда пісірілген азық-тұліктер қошқыл немесе қоңыр емес, алтын сары түсті болып шығуын қадағалаңыз. қүйген қалдықтарды кетіріңіз. Жас картоптарды 180°C-тан жоғары температурада куырмаңыз (акриламидтің бөлініп шығуын барынша азайту үшін).

Автоматты өшіру

Құралда таймер бар. Таймер уақыты 0 көрсеткішіне келгенде, қонырау дыбысы беріліп, құрал автоматты түрде өшеді. Құралды қолмен өшіру үшін, таймер дөнгелегін сағат тіліне қарсы айналдырып, 0 көрсеткішіне апарыңыз.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдалануышы нұсқаулығы бойынша дұрыс колданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

Бірінші рет қолданар алдында

- 1** Құралды орауышынан шығарыңыз.
- 2** Құралдың барлық жасырмаларын алып тастаңыз.
- 3** Себетті және табаны ыдыс жуатын сұйықтық қосып, ыстық суда қырмайтын ысқышпен жақсылап тазалаңыз.

Ескеरтпе. Бұл бөлшектерді ығыс жуғыш машинаға жууға болады.

- 4** Құрылғының іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

Бұл ыстық ауамен жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға сұйық май немесе құыруға арналған май құймаңыз.

Пайдалануға дайындау

- 1** Құралды тұрақты, көлденең және тегіс бетке қойыңыз.
- 2** Құралды ыстыққа төзімсіз беттерге қоймаңыз.
- 3** Себетті табаға дұрыстап салыңыз (Сурет 3).
- 3** Құралдың төменгі жағында орналасқан ток сымын сақтау бөлігінен ток сымын тартып шығарыңыз.

Табаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.

Құралдың үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл аяға ағынына кедергі жасап, ыстық ауамен құырылатын тағамға асер етеді.

Құралды пайдалану

Аэрогрильде тағамдардың көптеген түрлерін дайындауда болады. Бірге берілетін рецепт кітапшасы құралмен танысуға көмектеседі. Қосымша рецепттерді www.philips.com/kitchen торабынан табуға болады.

Ыстық ауамен құыру

- 1** Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
- 2** Табаны аэрогрильден абайлап шығарыңыз (Сурет 4).
- 3** Азық-түліктерді себетке салыңыз. (Сурет 5)

Ескертпе. Себетті MAX («ЕҢ ЖОФ.») көрсеткішінен асыра толтығмаңыз немесе кестеде (осы тараудағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз) көрсетілген мөлшерден асырғаңыз. Бұл түпкі нағиженің сапасына асер етпү мүмкін.

Кеңес. Бір үақытта әртүрлі азық-түлік түфлөрін дайындау көрек болса, олағды бөлу үшін, бөлгішті пайдаланыңыз. Бөлгішті себетке салып, себеттің әр жағына азық-түліктерді толтырыңыз. Бірге дайындауда бұрын, азық-түліктердің дайындауда үақытын және температурасын қараң алыңыз. Мысалы, кәртоп текшелерін және шинцельді бір үақытта дайындауда болады, өйткені олағды дайындауда үақыты мен температурасы бірдей. Эр азық-түліктің ең көп мөлшері қалыпты мөлшердің жағтысы екенін есте сақтаңыз. (Сурет 6)

4 | Табаны қайтадан аэрогрильге салыңыз (Сурет 7).

Себет салынбаса, табаны пайдаланбаңыз.

Ескерту. Қолданып жатқанда және қолданып болғаннан соң, біраз уақытқа дейін табаны ұстамаңыз, ол тым қатты қызып кетеді. Табаны тек тұтқасынан ұстаңыз.

5 | Температуралы басқару дәңгелегін керекті температураға келтіріңіз. Дұрыс температуралы анықтау үшін, осы тараудағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз (Сурет 8).

6 | Азық-тұліктің дайындалу уақытын анықтаңыз (осы тараудағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз).

7 | Құралды қосу үшін, таймер дәңгелегін керекті дайындау уақытына бұрыңыз (Сурет 9). **Құрал өлі қызбаган болса, дайындау уақытына 3 минут қосыңыз.**

Ескерте. Қажет болса, ішіне азық-тұлік салмастан, құралды алдын ала қыздыруға болады. Бұндай жағдайда, таймер дәңгелегін 3 минуттан артық уақытқа келтіріп, қыздыру шамы сөнгенше (шамамен 3 минут) құтіңіз. Одан кейін себетті молтырып, таймер дәңгелегін керекті дайындау уақытына келтіріңіз.

- ▶ Куат шамы және қыздыру шамы жаңады. (Сурет 10)
 - ▶ Таймер орнатылған дайындау уақытын кері санай бастайды.
 - ▶ Ыстық ауамен қуыру барысында, қыздыру шамы бірсеке жаңып, бірсеке өшіп тұрады. Бұл қыздыру элементтің орнатылған температуралы сақтау үшін бірсеке қосылып, бірсеке өшіп отырганын білдіреді.
 - ▶ Азық-тұліктерден шығатын артық май табада жиналады.
- 8 | Дайындау уақытының жартысы өткенде, кейір азық-тұлік түрлерін сілкілеу керек болады (осы тараудағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз). Азық-тұліктерді сілкілеу үшін, табаны тұтқасынан ұстап, құралдан шығарыңыз және сілкіленіз. Одан кейін табаны қайтадан аэрогрильге салыңыз (Сурет 11).**

Ескерту. Сілкілеу кезінде себетті шешу түймесін баспаңыз. (Сурет 12)

Кенес. Салмакты азайту үшін, себетті табадан алып тастауға және тек себетті сілкілеуге болады. Ол үшін табаны құралдан шығарып, ыстыққа тәзімді бетке қойыңыз да, себетті шешу түймесін басыңыз.

Кенес. Таймер дайындау уақытының жартысына орнатылса, азық-тұліктер сілкіленетін кезде таймер қоңырауы естіледі. Алайда, сілкілеуден кейін қалған дайындау уақыты үшін таймерді қайта орнату керек болады.

9 | Таймер қоңырауы орнатылған дайындау уақытының аяқталғанын білдіреді. Табаны құралдан шығарып, ыстыққа тәзімді бетке қойыңыз.

Ескерте. Құралды қолмен де өшіруге болады. Ол үшін температуралы басқару дәңгелегін 0 мәнінде қойыңыз (Сурет 13).

10 | Азық-тұліктің дайын екенін тексеріңіз.

Әлі дайын болмаса, табаны құралға қайтадан салып, таймерді қосымша бірнеше минутқа орнатыңыз.

11 | Ұсақ азық-тұлік түрлерін (мысалы, қуырылған картоп тілімдерін) алып шығу үшін, себетті шешу түймесін (1) басып, себетті табадан шығарыңыз (2). (Сурет 14)

Таба бекітілген болса, себетті төңкерменіз. Табада жиналған артық май азық-тұліктеге ағады.

Ыстық ауамен қырганнан кейін, таба және азық-тұліктегі ыстық болады. Аэрогрильдегі азық-тұліктердің түріне қарай табадан бу шығуы мүмкін.

12 Себеттің ішіндегісін тостағанға немесе табақа салыңыз. (Сурет 15)

Кеңес. Үлкен немесе тез езілетін азық-тұліктегі шығару үшін, қысқашты пайдаланыңыз (Сурет 16).

13 Азық-тұліктедің бір бөлігі дайын болғанда, бірден екінші бөлігін пісіре беруге болады.

Параметрлер

Осы кесте дайындалатын азық-тұліктердің негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе. Бұл параметрлердің көрсеткіш ретінде берілгенін есте сактаңыз. Азық-тұліктегін табиғаты, өлшемі, пішіні және мағрасы әртүрлі болатындықтан, оларды пісірудің ен дұрыс параметрін қамтамасыз ету мүмкін емес.

Rapid Air технологиясы құрал ішіндегі ауаны лезде қайта ысытатындықтан, ыстық ауамен қуыру кезінде табаны құралдан аз уақытқа шығарғаннан ешқандай кедергі келтірілмейді.

Кеңестер

- Ұсақ азық-тұлік түрлерінің дайындалуына әдetteтте ірілерге қарағанда азырақ уақыт кетеуді.
- Көп тамак дайындауға сәл ғана артық уақыт кетсе, аз тамак дайындауға сәл ғана кем уақыт кетеуді.
- Дайындау уақытының жартысы өткенде ұсақ азық-тұліктерді сілкілесе, олар жақсырап піседі және біркелкі қуырылады.
- Қытырлак болуы үшін, жас картопқа біраз май қосыңыз. Майды қосқаннан кейін бірнеше минут ішінде, азық-тұліктерді аэрогрильде қуыра бастаңыз.
- Сосиска сияқты өте майлы азық-тұлік түрлерін аэрогрильде қуырмаңыз.
- Пеште дайындауға болатын женіл тамақтарды аэрогрильде де дайындауға болады.
- Қытырлак картоп тілімдерін дайындаудың ен жақсы мөлшері — 500 грамм.
- Салындысы бар женіл тамақтарды тез әрі онай дайындау үшін, алдын ала иленген қамырды пайдаланыңыз. Алдын ала иленген қамырды пісіруге үйде иленген қамырға қарағанда аз уақыт кетеуді.
- Кекс немесе киш пісіру, езілетін немесе салындысы бар тағам түрлерін қуыру керек болса, аэрогриль себетіне пісіру науасын (тек HD9225 үлгісінде) немесе пеш ыдысын салыңыз (Сурет 17).
- Аэрогрильде азық-тұліктегі қайта қыздыруға да болады. Ол үшін 150°C температурасын таңдал, құралды 10 минутқа қосыңыз.

Ең аз - ең көп мөлшер (г)	Уақыт (мин.)	Температура (°C)	Сілкілеу	Қосымша ақпарат
------------------------------------	-----------------	---------------------	----------	--------------------

Картоп және

қуырылған картоп тілімдері

Жұка, мұздатылған картоп тілімдері	300-700	12-16	200	Сілкілеу
Қалың, мұздатылған картоп тілімдері	300-700	12-20	200	Сілкілеу
Үйде дайындалған картоп тілімдері (8x8 мм)	300-800	18-25	180	Сілкілеу 0,5 үлкен қасық май қосыңыз

	Ең аз - ең көп мөлшер (г)	Уақыт (мин.)	Температура (°C)	Сілкілеу	Қосымша ақпарат
--	---------------------------	--------------	------------------	----------	-----------------

Үйде дайындалған картоп тілімдері	300-800	18-22	180	Сілкілеу	0,5 үлкен қасық май қосыныз
Үйде жасалған картоп текшелері	300-750	12-18	180	Сілкілеу	0,5 үлкен қасық май қосыныз
Рости	250	15-18	180		
Картоп пісірмесі	500	18-22	180		

Ет және үй құсы

Стейк	100-500	8-12	180		
Шошқа етінің кесегі	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосискасы бар тоқаш	100-500	13-15	200		
Құстың саны	100-500	18-22	180		
Тауықтың төсі	100-500	10-15	180		

Жеңіл тамақтар

Тартылған еті бар құймақ	100-400	8-10	200	Сілкілеу	Пайдалануға дайын
Мұздатылған тауық етінің кесектері	100-500	6-10	200	Сілкілеу	Пайдалануға дайын
Мұздатылған балық таяқшалары	100-400	6-10	200		Пайдалануға дайын
Мұздатылған, кептірілген нан ұнтағы мен сырды бар женіл тамақтар	100-400	8-10	180		Пайдалануға дайын
Тұрама салынған кекөністер	100-400	10	160		

Пісіру

Кекс	300	20-25	160	Пісіру науасын пайдалану
Киш	400	20-22	180	Пісіру науасын/ пеш ыдисын пайдалану
Маффин	300	15-18	200	Пісіру науасын пайдалану
Тәтті женіл тамақтар	400	20	160	Пісіру науасын/ пеш ыдисын пайдалану

Ескеरтпе. Көлемі ұлғаятын тағамдағды (кекс, киш немесе маффин сияқты) пісіргенде, пісіру науасын жартысынан артық толтырмай керек.

Ескертпе. Аэрогриль қызбаган болса, қуыруды бастағанда дайындау уақытына 3 минут қосыңыз.

Үйде қуырылған картоп тілімдерін дайындау

Жақсы нәтиже алу үшін, алдын ала пісірілген (мысалы, мұздатылған) картоп тілімдерін пайдалануды ұсынамыз. Картоп тілімдерін қолдан жасау керек болса, тәмендегі қадамдарды орындаңыз.

- 1** Картопты аршып, тілімдеп тураңыз.
- 2** Тостағанға су құйып, ішіне картоп тілімдерін кемінде 30 минутқа салып қойыңыз. Шығарып алғаннан кейін, майлышпен сұртіп кептіріңіз.
- 3** Тостағанға 0,5 ұлкен қасық зәйтүн майын құйып, тілімдерді үстінен салыңыз да, сырты майланса араластырыңыз.
- 4** Артық май тостағанда қалатындағы тілімдерді ыдыстан саусақтармен немесе ас үй құралымен шығарыңыз. Тілімдерді себетке салыңыз.
- 5** Картоп тілімдерін осы тараудағы нұсқаулар бойынша қуырыңыз.

Тазалау

Құралды әр қолданған сайын тазалаңыз.

Таба, пісіру науасы (тек HD9225 үлгісінде), себет және құралдың іші тاماқты қүйдірмейтін қабатпен қапталған. Оларды тазалау үшін, темір заттарды немесе қыратын тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.

- 1** Штепсельдік ұшты қабырға розеткасынан шығарып, құрылғыны сұтып алыңыз.
 - 2** Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен сұртіңіз.
 - 3** Табаны, пісіру науасын (тек HD9225 үлгісінде), бөлгіш мен себетті ыстық суға тазалау сұйықтығын қосып, қырмайтын ысқышпен жуыңыз.
- Калған кірді кетіру үшін, майды кетіретін сұйықтықты пайдалануға болады.
- Ескертпе. Табаны, пісіру науасын (HD9225), бөлгіш мен себетті ыдыс жуғыш машинада жууға болады.
- Кеңес. Себетте, пісіру науасында (тек HD9225 үлгісінде) немесе табанын түбінде кір тұрып қалса, табаға ыстық су құйып, ыдыс жуатын сұйықтық қосыңыз. Себетті табаға салып, 10 минуттай жібітіңіз.
- 4** Құралдың ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.
 - 5** Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.

Сақтау

- 1** Құралды розеткадан ажыратып, сұтып алыңыз.
- 2** Барлық бөліктердің таза және құрғақ екенін тексеріңіз.
- 3** Сымды сым сақтау бөлігіне кіргізіңіз. Бекіту ұсына кіргізіп, сымды бекітіңіз.

Коршаган орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құрылғыны тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Қайта өнделуі үшін арнау жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, коршаган ортасы сақтауға көмектесесіз (Сурет 18).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет көрсету жұмыстары, ақпарат қажет болса немесе шешілмеген мәселе болса, Philips компаниясының www.philips.com веб-сайтын қаралып немесе елніздегі Philips тұтынушыларды колдана орталығына хабарласыңыз (телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табуға болады). Елінізде тұтынушыларды колдана орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Ақаулықтарды жою

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогриль жұмыс іstemейді.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Құат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
	Таймер орнатылмаған.	Құралды қосу үшін, таймер дәнгелегін қажетті дайындау үақытына орнатыңыз.
Аэрогрильде құрылған тамак піспеген.	Себеттегі азық-тұлік мөлшері тым көп.	Себетке азық-тұлікті азырақ салыңыз. Аз салса, азық-тұліктер біркелкі құрылады.
	Орнатылған температура тым тәмен.	Температураны басқару дәнгелегін қажетті мәніне келтіріңіз («Құралды колдану» тарауының «Параметрлер» бөлімін қаралыңыз).
	Дайындау үақыты тым қысқа.	Таймер дәнгелегін қажетті дайындау үақытына келтіріңіз («Құралды колдану» тарауының «Параметрлер» бөлімін қаралыңыз).
Азық-тұлік түрлері аэрогрильде біркелкі құрылмайды.	Кейбір азық-тұлік түрлерін дайындау үақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Ретсіз жатқан азық-тұлік түрлерін (мысалы, құрылған картоп тілімдері) дайындау үақытының жартысы өткенде сілкілеу керек. «Құралды колдану» тарауының «Параметрлер» бөлімін қаралыңыз.
Аэрогрильде құрылған женіл тамактар қытырлак болмайды.	Әдеттегі терен қуыру құралында дайындалатын женіл тамак түрі қолданылған.	Қытырлак ету үшін, пеште дайындалатын женіл тамактарды пайдаланыңыз немесе женіл тамактарға аздал май жағыңыз.
Таба құралға әүрystap салынбайды.	Себеттегі азық-тұлік тым көп.	Себетті MAX («ЕҢ ЖОF.») дәнгейінен асырып толтырманыңыз.
	Себет табаға дұрыс салынбайды.	Себетті табаға салып, сырт өткенше басыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
	Пісіру науасының сабы табаға кедергі келтірілтүр.	Сапты себеттен шығып тұрмайтындағы етіп көлденен позициясына қойыңыз.
Құралдан ақ түтін шығады.	Майлы азық-түліктегі пісірілуде.	Аэрогрильде майлы азық-түліктердің дайындағанда, майдың көп мөлшері табаға ағады. Майдан ақ түтін шығады және таба әдеттегіден көбірек қызуы мүмкін. Бұл құралға немесе азық-түліктегін пісірілуіне әсер етпейді.
	Табада алдынғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табадағы майдың қызығынан пайды болады. Қолданған сайын табаны дұрыстап тазалаңыз.
Жана қуырылған картоптың тілімдері аэрогрильде біркелкі қуырылмайды.	Куыру алдында картоп тілімдері жақсылап суланбады.	Тостағанға су құйып, ішіне картоп тілімдерін кемінде 30 минутқа салып қойыңыз. Шығарып алғаннан кейін, майлықпен сұртіп кептірініз.
	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жас картопты пайдаланыңыз және қуырғанда олардың қатты болуын қадағаланыңыз.
Аэрогрильде қуырылған картоп тілімдері қытырлақ емес.	Куырылған картоп тілімдерінің қытырлақ болуы картоп тілімдеріндегі майдың және судың мөлшеріне байланысты.	Майды қоспас бұрын, картоп тілімдерін жақсылап кептірініз.
		Қытырлақ болу үшін, картопты кішірек тілімдерге туралыңыз.
		Қытырлақ болу үшін, майды сәл көбірек қосыңыз.

Ivadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykėj „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminj registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Jūsų naujas „AirFryer“ leis sveikesniu būdu paruošti savo mėgstamiausius produktus ir užkandžius. „AirFryer“ prietaisas naudoja karštą orą kartu su didelio greičio oro cirkuliacija (technologija „Rapid Air“) ir viršutinį grilį įvairiausiems skaniems patiekalamams sveiku, greitu ir paprastu būdu paruošti. Jūsų produktai yra iš visų pusiu vienu metu kaitinami ir daugumai iš jų visai nereikia pridėti aliejaus. Papildomame kepimo dékle (tik HD9225) galite kepti, pavyzdžiu, tortus ir apkepus su įdaru bei patogiai kepti trapius kepinius.

Norėdami sužinoti daugiau įkvėpiančių receptų ir gauti daugiau informacijos apie „AirFryer“, apsilankykite www.philips.com/kitchen.

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A** Skirtuvas
- B** Krepšys
- C** Krepšelio atlaisvinimo mygtukas
- D** Krepšelio rankena
- E** Keptuvas
- F** Kepimo déklas (tik HD9225)
- G** Oro įleidimas
- H** Temperatūros valdymo rankenėlė (80–200 °C)
- I** Laikmatis (0–30 min.) / maitinimo įjungimo rankenėlė
- J** Įjungimo lemputė
- K** Kaitinimo lemputė
- L** Oro išeidimo angos
- M** Laido saugojimo skyrelis
- N** Maitinimo tinklo laidas

Svarbu

Prieš pradēdami naudoti prietaisą atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Niekada nemerkite korpuso, kuriamo yra elektrinių dalių ir kaitinimo elementų, į vandenį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Neleiskite į prietaisą patekti vandeniu ar bet kokiam kitam skysčiui, kad būtų išvengta elektros smūgio.
- Visada norimus kepti produktus dékite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išeidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Neužpildykite keptuvą aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Niekada nelieskite prietaiso vidaus, kol jis veikia.

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ igaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Ši prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys su silpnėsniais fiziniais, jutimo ir protiniai gebėjimais arba neturintys patirties ir žinių su sąlyga , kad juos prižiūrės arba pamokys naudotis prietaisu už jų saugumą atsakingas žmogus.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.

- Kai prietaisas yra įjungtas arba aušta, laikykite ją ir jo maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.
- Prietaisą junkite tik į ižemintą sieninį elektros lizdą. Visada patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į elektros lizdą.
- Norėdami išvengti pavojingos situacijos, šio prietaiso niekada nejunkite prie išorinio laikmačio jungiklio.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančiu medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nestatykite prietaiso prieš sieną ar prieš kitus prietaisus. Palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos iš galo ir iš šonų bei 10 cm virš prietaiso. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame vadove.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Kepant karštu oru, karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir nuo oro išleidimo angų. Taip pat saugokite karštų garų ir oro išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti (Pav. 2).
- Nedelsiant išjunkite prietaisą, jei pamatysite iš jo kylančius juodus dūmus. Prieš išimdami keptuvą iš prietaiso, palaukite, kol dūmai nustos veržtis.
- Kepimo déklas įkaista kai įdedate ją į „AirFryer“. Visada dėvėkite virtuvės pirštines, kai ruošiatés išimti kepimo déklą.

Įspėjimas

- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvuose, personalo virtuvėse, biuruose, ūkuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminys néra skirtas viešbučių, motelių, nakynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei ją naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą tirkinkite ir išslykite tik „Philips“ igaliotuose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojanti.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydamis ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvés.
- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamšūs ar rudi. Pašalinkite sudegusių likučių. Šviežių bulvių neskrudinkite aukštesnėje nei 180° C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilamido išskyrimas).

Automatinis išsijungimas

Prietaise įrengtas laikmatis. Kai laikmatis pasiekia 0 reikšmę, pasigirsta skambučio garsas ir prietaisas automatiškai išsijungia. Norėdami išjungti prietaisą rankiniu būdu, pasukite laikmačio rankenelę prieš laikrodžio rodyklę iki 0.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EML) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine moksline informacija, jis yra saugu naudoti.

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1** Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2** Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes.
- 3** Kruopščiai išplaukite krepšeli ir keptuvą karštu vandeniu, trupučiu plovimo skysčio ir nešiurkščia kempine.

Pastaba: Taip pat šias dalis galite plauti indaplovėje.

- 4** Prietaiso vidų ir išorę valykite drėgna šluoste.

Tai yra „AirFryer“ prietaisas, kuris veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus ar kepimo taukų.

Paruošimas naudojimui

- 1** Padékite prietaisą ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus.

Nedékite prietaiso ant karščiui neatsparių paviršių.

- 2** Tinkamai jdékite krepšelį į keptuvą (Pav. 3).
- 3** Ištraukite laidą iš maitinimo laido saugyklos, esančios prietaiso apatinėje dalyje.

Nepilkite į keptuvą aliejaus ar kito skysčio.

Nieko nedékite ant prietaiso viršaus. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.

Prietaiso naudojimas

Su „AirFryer“ galima paruošti jvairiausius produktus. Pridedama receptų knygelė padės susipažinti su prietaisu. Daugiau receptų galite rasti adresu www.philips.com/kitchen.

Kepimas karštu oru

- 1** Maitinimo kištuką junkite į įžemintą sieninį el. lizdą.
- 2** Atsargiai ištraukite keptuvą iš „AirFryer“ (Pav. 4).
- 3** Produktus sudékite į krepšelį. (Pav. 5)

Pastaba: Niekad neužpildykite krepšelio virš „MAX“ (maks.) žymos ir neviršykite lentelėje nurodyto kiekinio (žr. šio skyriaus skiltį „Nustatymai“), nes tai gali paveikti galutinio rezultato kokybę.

Patarimas: Jei vienu metu norite paruošti kelis skirtingus produktus, jiems atskirti naudokite skirtuvą. Jdékite skirtuvą į krepšelį ir kiekvieną krepšelio pusę pripildykite produkty. Prieš pradédami vienu metu ruošti skirtingus produktus, nepamirškite patikrinti jiems reikalingą kepimo laiko ir temperatūros. Pvz., bulvių kubelius ir pjausnius galima kepti vienu metu, nes jiems reikia tų pačių nustatymų. Atkreipkite dėmesį, kad maksimalus kiekvieno tipo produktų kiekis yra pusė įprastinio kiekinio. (Pav. 6)

- 4** Iustumkite keptuvą atgal į „AirFryer“ (Pav. 7).

Niekad nenaudokite keptuvo be krepšelio tame.

Atsargai: Naudojant ir tam tikrą laiką po naudojimo nelieskite keptuvo, nes jis labai įkaista. Keptuvą laikykite tik už rankenos.

5 Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki reikiamas temperatūros. Žr. šio skyriaus skiltį „Nustatymai“, kad nustatytmėte tinkamą temperatūrą (Pav. 8).

6 Nustatykite reikiamą produkto paruošimo laiką (žr. šio skyriaus skiltį „Nustatymai“).

7 Prietaisui įjungti pasukite laikmačio rankenėlę į reikalingą paruošimo laiką (Pav. 9).

Jei prietaisas yra šaltas, prie paruošimo laiko pridėkite papildomas 3 minutes.

Pastaba: Jei norite, galite leisti prietaisui pašilti be produktų viduje. Tokiu atveju pasukite laikmačio rankenėlę daugiau nei 3 minutėms ir palaukite, kol užges kaitinimo lemputė (maždaug po 3 min.). Tuomet užpildykite krepšelį ir pasukite laikmačio rankenėlę iki reikalingo paruošimo laiko.

D Užsidega įjungimo lemputė ir kaitimo lemputė. (Pav. 10)

D Laikmatis pradės skaiciuoti likusį nustatytą produkty kepimo laiką.

D Kepimo metu kaitinimo lemputė kartais užsidega ir užgessta. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

D Perteklinis aliejus iš produkto surenkamas keptuvo dugne.

8 Tam tikrus produktus reikia nukratyti įpusėjus kepimo laikui (žr. šio skyriaus skiltį „Nustatymai“). Norédami nukratyti produktus, ištraukite keptuvą iš prietaiso už rankenos ir pakratykite. Tuomet įstumkite keptuvą atgal į „AirFryer“ (Pav. 11).

Atsargiai: Kratydami nepaspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuko. (Pav. 12)

Patarimas: Norédami sumažinti svorį, galite išimti krepšelį iš keptuvo ir pakratyti tik krepšelį. Tam reikia ištraukti keptuvą iš prietaiso, padėti jį ant karščiui atsparaus paviršiaus ir paspausti krepšelio atlaisvinimo mygtuką.

Patarimas: Jei nustatysite laikmatį pusei kepimo laiko, kai reikės nukratyti produktus išgirsite laikmačio skambutį. Tačiau tai reiškia, kad po nukratymo turėsite iš naujo nustatyti laikmatį likusiam kepimo laikui.

9 Kai išgirsite laikmačio skambutį, nustatytas kepimo laikas bus pasibaigęs. Ištraukite keptuvą iš prietaiso ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.

Pastaba: Prietaisq tarp pat galite išjungti rankiniu būdu. Norédami tai padaryti, pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki 0 (Pav. 13).

10 Patikrinkite, ar produktai iškepę.

Jei produktai dar neiškepę, tiesiog įstumkite keptuvą atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms.

11 Norédami išimti mažus produktus (pvz., bulvytes), paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką (1) ir iškelkite krepšelį iš keptuvo (2). (Pav. 14)

Neapverskite krepšelio, kol prie jo vis dar prikabintas keptuvas, nes bet koks perteklinis keptuvu dugne susikaupęs aliejus sutekės ant produkto.

Po kepimo keptuvas ir produktai yra karšti. Priklasomai nuo produkto tipo „AirFryer“ prietaise, iš keptuvo gali išsiveržti garas.

12 Ištuštinkite krepšelį į dubenį arba į lėkštę. (Pav. 15)

Patarimas: Norédami išimti didelius arba trapius produktus, produktams iš krepšelio iškelti naudokite žnyplęs (Pav. 16).

13 Kai viena produkto porcija bus paruošta, „AirFryer“ bus iš karto parengtas kitai porcijai kepti.

Nustatymai

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus pageidaujamiems kepti produktams.

Pastaba: *Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra nurodomieji. Produktų kilmė, dydis, forma bei prekės ženklas gali skirtis, todėl mes negalime garantuoti geriausių nustatymų jūsų produktams.*

Technologija „Rapid Air“ akimirkniu iš naujo pašildo orą prietaiso viduje, todėl trumpam ištraukus keptuvą iš prietaiso kepimo karštu oru procesas beveik nesutrukdomas.

Patarimai

- Mažesniems produktams paprastai kepti reikia šiek tiek mažiau laiko nei didesniems produktams.
- Didesniams produktų kiekiui paprastai reikia tik šiek tiek ilgiau kepti, mažesniams produktų kiekiui reikia tik šiek tiek trumpiau kepti.
- Mažesnių produktų nukratymas ipusėjus jų kepimo laikui pagerina galutinį rezultatą ir gali padėti išvengti netolygiai apkepusių produktų.
- Norėdami, kad šviežios bulvės būtų traškios, pridėkite šiek tiek aliejaus. Pridėjė aliejaus pakepkite savo produktus prietaise „AirFryer“ dar kelias minutes.
- „AirFryer“ prietaise neruoškite itin riebių produktų, pvz., dešrelį.
- Užkandėlės, kurias galima kepti orkaitėje, gali būti kepamos ir su „AirFryer“.
- Optimalus traškių bulvyčių kiekis kepimui yra 500 gramų.
- Naudokite iš anksto paruoštą tešlą ir greitai bei lengvai pagaminkite įdarytų užkandėlių. Iš anksto paruoštai tešlai reikia trumpesnio kepimo laiko nei naminei tešlai.
- Padékite kepimo dėklą (tik HD9225) arba orkaitės indą į „AirFryer“ krepšelį, jei norite iškepti pyragą arba apkepą su įdaru, arba jei norite iškepti trapių arba įdarytų produktų (Pav. 17).
- „AirFryer“ galite naudoti ir produktams pašildyti. Norėdami pašildyti produktus, nustatykite iki 150 °C ne ilgiau nei 10 minučių.

	Min. – maks. kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Kratyti	Papildoma informacija
--	----------------------------	------------------	---------------------	---------	--------------------------

Bulvės ir skrudintos bulvytės

Plonos šaldytos bulvytės	300-700	12-16	200	Kratyti	
Storos šaldytos bulvytės	300-700	12-20	200	Kratyti	
Naminės bulvytės (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Kratyti	pridékite 1/2 šaukšto aliejaus
Naminiai bulvių gabaliukai	300-800	18-22	180	Kratyti	pridékite 1/2 šaukšto aliejaus
Naminiai bulvių kubeliai	300-750	12-18	180	Kratyti	pridékite 1/2 šaukšto aliejaus
Stambiai tarkuoti bulviniai blynai	250	15-18	180		
Bulvių užkepélė	500	18-22	180		

	Min. – maks. kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Kratyti	Papildoma informacija
Mėsa ir paukštienė					
Kepsnys	100–500	8–12	180		
Kiaulienos kotletai	100–500	10–14	180		
Mésainis	100–500	7–14	180		
Pyragelis su dešrele	100–500	13–15	200		
Lazdelės	100–500	18–22	180		
Vištienos krūtinėlė	100–500	10–15	180		
Užkandėlės					
Suktinukai	100–400	8–10	200	Kratyti	Naudoti paruoštus orkaitei
Šaldyti vištienos gabaliukai	100–500	6–10	200	Kratyti	Naudoti paruoštus orkaitei
Šaldyti žuvų piršteliai	100–400	6–10	200		Naudoti paruoštus orkaitei
Šaldytos, džiūvėsliuose apvoliotos sūrio užkandėlės	100–400	8–10	180		Naudoti paruoštus orkaitei
Idarytos daržovės	100–400	10	160		
Kepimas					
Pyragas	300	20–25	160		Naudokite kepimo déklą
Apkepas su įdaru	400	20–22	180		Naudokite kepimo déklą / orkaités indą
Pyragėliai	300	15–18	200		Naudokite kepimo déklą
Saldžios užkandėlės	400	20	160		Naudokite kepimo déklą / orkaités indą

Pastaba: Kai naudojate sudedamqsių dalis, kurios pakyla (tokias, kurios reikalingos tortui, apkepui su įdaru ar pyrageliams), kepimo déklą užpildykite tik iki pusės.

Pastaba: Jei pradedate kepti, kol „AirFryer“ yra šaltas, prie kepimo laiko pridėkite 3 papildomas minutes.

Naminių bulvyčių kepimas

Norédami geriausių rezultatų, naudokite apdorotas (pvz. šaldytas) bulvytes. Jei norite pasigaminti bulvytes namuose, vadovaukitės žemiau aprašytais nurodymais.

- 1** Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis.
- 2** Pamerkite bulvių lazdeles į dubenį bent 30 minučių, tada išimkite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
- 3** Įpilkite $\frac{1}{2}$ šaukšto alyvuogių aliejaus į dubenį, sudékite lazdeles ir maišykite tol, kol visos bulvių lazdelės pasidengs aliejumi.
- 4** Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Sudékite lazdeles į krepšelį.

Pastaba: Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į krepšelį iš karto, nes aliejaus perteklius sutekės į keptuvą dugną.

- 5** Kepkite bulvynes pagal šiame skyriuje pateiktas instrukcijas.

Valymas

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą.

Keptuvas, kepimo dėklas (tik HD9225), skirtuvas ir prietaiso vidus yra padengti nekimbančia medžiaga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes tai gali pažeisti nekimbančią dangą.

- 1** Ištraukite maitinimo tinklo kištuką iš sieninio elektros lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.

Pastaba: Išimkite keptuvą, kad „AirFryer“ greičiau atauštų.

- 2** Prietaiso išorę nuvalykite drégna šluoste.

- 3** Kruopščiai išplaukite keptuvą, kepimo dėklą (tik HD9225), skirtuvą ir krepšelį karštu vandeniu, trupučiu plovimo skysčio ir nešiurkščia kempine.

Likusiems nešvarumams pašalinti galite naudoti riebalus šalinantį skystį.

Pastaba: Keptuvas, kepimo dėklas (HD9225), skirtuvas ir krepšelis gali būti plaunami indaplovėje.

Patarimas: Jei nešvarumų yra prikibę prie krepšelio, kepimo dėklo (tik HD9225) arba keptuvos dugno, užpildykite keptuvą karštu vandeniu su trupučiu plovimo skysčio. Idėkite krepšelį į keptuvą ir palikite keptuvą su krepšeliu maždaug 10 minučių pamirkti.

- 4** Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.

- 5** Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.

Laikymas

- 1** Prietaisą išunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.

- 2** Įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.

- 3** Įstumkite laidą į laidą saugojimo skyrelį. Pritvirtinkite laidą, įkišdami ji į laidą tvirtinimo angą.

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, priduokite jų į oficialų surinkimo punktą perdirbtį. Taip prisdėsite tausojant aplinką (Pav. 18).

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninio aptarnavimo paslaugų, informacijos arba jei iškilo problema, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje adresu www.philips.com arba susisiekite su jūsų šalyje esančiu „Philips“ pagalbos vartotojams centru (jo telefono numerį rasite pasauliniame garantiniame lapelyje). Jei jūsų šalyje néra pagalbos vartotojams centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ platintoją.

Greitas trikčių šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„AirFryer“ neveikia.	Prietaisas neįjungtas į tinklą.	Maitinimo kištuką junkite į įžemintą sieninį el. lizdą.
	Nenustatėte laikmačio.	Norédami įjungti prietaisą pasukite laikmačio rankenelę į reikiamą kepimo laiką.
Su „AirFryer“ paruošti produktai nėra iškepę.	Per didelis produkto kiekis krepšelyje.	Dékite produktus į krepšelį mažesnėmis porcijomis. Mažesnės porcijos tolygiau iškepa.
	Pasirinkta temperatūra per žema.	Pasukite temperatūros valdymo rankenelę iki pageidaujamo temperatūros nustatymo (žr. skiltį „Nustatymai“ skyriuje „Prietaiso naudojimas“).
	Per trumpas kepimo laikas.	Pasukite laikmačio rankenelę iki pageidaujamo kepimo laiko (žr. skiltį „Nustatymai“ skyriuje „Prietaiso naudojimas“).
Prietaise „AirFryer“ produktai iškepa netolygiai.	Tam tikrų tipų produktus reikia nukratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas.	Produktai, kurie guli viršuje arba vienas ant kito (pvz., bulvytės), turi būti papurtomi, kai įpusėja jų kepimo laikas. Žr. skiltį „Nustatymai“ skyriuje „Prietaiso naudojimas“.
Iš „AirFryer“ išimtos keptos užkandėlės nėra traškios.	Panaudojote užkandėles, kurios yra skirtos gaminti tradicinėje riebalų skrudintuvėje.	Naudokite orkaitėms skirtas užkandėles arba lengvai užtepkite truputį aliejaus ant užkandėlių, kad josaptų traškesnės.
Nepavyksta tinkamai įstumti keptuvu į prietaisą.	Krepšelyje yra per daug produktų.	Nepripildykite krepšelio virš žymės „MAX“.
	Krepšelis netinkamai įdėtas į keptuvą.	Stumkite krepšelį žemyn į keptuvą, kol išgirsite spragtelėjimą.
	Kepimo déklo rankena trukdo keptuvui.	Stumtelkite rankeną į horizontalią padėtį, kad ji neišskištu krepšelio viršuje.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Gaminate riebius produktus.	Kai su „AirFryer“ kepate riebius produktus, jų keptuvą patenka daug aliejaus. Aliejus išskiria baltus dūmus ir keptuvas gali įkaisti daugiau nei iprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniams rezultatui.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kastantys riebalai. Pasirūpinkite kruopščiai išvalyti keptuvą po kiekvieno naudojimo.
Su „AirFryer“ šviežios bulvytės iškepa netolygiai.	Prieš kepdamis bulvių lazdeles jų tinkamai neišmirkėte.	Pamerkite bulvių lazdeles į dubenį bent 30 minučių, tada išmkite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Iš „AirFryer“ išimtos šviežios bulvytės nėra traškios.	Naudojote netinkamo tipo bulves.	Naudokite šviežias bulves ir įsitikinkite, kad kepant jos išlieka tvirtos.
	Bulvyčių trašumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvėse.	Pasirūpinkite tinkamai nusausinti bulvių lazdeles prieš pridėdami į jas aliejaus.

Smulkiau supjaustykite bulvių lazdeles, kad jos būtų traškesnės.

Pridėkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad jos būtų traškesnės.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē www.philips.com/welcome.

Izmantojot jauno airfryer, varēsiet veselīgāk pagatavot savus iecienītos produktus un uzkodas.

Dažādu veselīgu un gardu ēdienu ātrai un vieglai pagatavošanai ierīcē airfryer tiek izmantots karstais gaiss apvienojumā ar gaisa augstspiediena cirkulāciju (gaisa spēku) un augšējais grīls. Sastāvdajas tiek uzkarstētas vienlaicīgi no visām pusēm, un lielākajai daļai produktu nav jāpievieno eļļa. pateicoties papildu cepšanas paplātei (tikai modelim HD9225), varat daudz ērtāk pagatavot tādus ēdienus kā kūkas un pīrāgus, kā arī smalkus ēdienus.

Lai gūtu iedvesmu receptēm un informāciju par ierīci airfryer, skatiet tīmekļa vietni www.philips.com/kitchen.

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- A** Atdalītājs
- B** Grozs
- C** Groza atbrīvošanas poga
- D** Groza rokturis
- E** Panna
- F** Cepšanas paplāte (tikai modelim HD9225)
- G** Gaisa ieplūde
- H** Temperatūras regulēšanas poga (80–200 °C)
- I** Taimeris (0–30 min) / ieslēgšanas poga
- J** Ieslēgšanas indikators
- K** Uzsīšanas indikators
- L** Gaisa izplūdes atveres
- M** Vada glabāšanas nodaļums
- N** Elektrības vads

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ūdenī korpusu, kas ietver elektriskās daļas un sildelementus, kā arī neskalojiet to tekošā krāna ūdeni.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdajas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojojet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktakce, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci var lietot bērni no astoņu gadu vecuma un personas ar fiziskiem, manu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja par viņu drošību atbildīgā persona ir īpaši viņus apmācījusi lietot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotātāties mazi bērni.

- Kad ierīce ir ieslēgta vai tiek dzesēta, ierīci un elektrības vadu glabājiet vietā, kura nav pieejama bērniem, kas ir jaunāki par astoņiem gadiem.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neieslēdziet ierīci un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.
- Pievienojiet ierīci tikai izezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārbaudiet, vai kontaktdakša ir stingri iesprauta kontaktligzdzā.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, nekad nepievienojiet šo ierīci ārējam taimera slēdzim.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galda utvārā vai aizkaru tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci pie sienas vai pie citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm atstatumu ierīces aizmugurē, sānos un virs tās. Nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus.
- Izmantojiet ierīci tikai tiem nolūkiem, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Cepšanas, izmantojot karsto gaisu, laikā, pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Rokām un sejai ir jāatrodas drošā attālumā no tvaika un no gaisa izplūdes atverēm. No karstā tvaika un gaisa ir jāuzmanās arī tad, kad panna tiek noņemta no ierīces.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst (Zīm. 2).
- Ja pamanāt tumšus dūmus, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pirms izņemt pannu no ierīces, gaidiet līdz dūmi pārtrauc izplūst.
- Cepšanas paplāte sakarst, kad tā tiek lietota ierīcē airfryer. Darbā ar paplāti vienmēr lietojiet virtutes cīmdu.

Ievērībai

- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalui vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, motejlos, pānsājās un citās apmešanās vietās.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemties atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai pilnvarotā Philips servisa centrā. Nemēģiniet labot ierīci pašu spēkiem, jo tad garantija vairs nebūs spēkā.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīršanas vai lietošanas laujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojeti sastāvdajas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas. Izņemiet sadegušos atlikumus. Necepjet svāigus kartupeļus temperatūrā, kas pārsniedz 180 °C (lai mazinātu akrilamīda veidošanos).

Automātiska izslēgšanās

Šai ierīcei ir taimeris. Kad taimera laiks tiek rādīts 0, atskan zvana signāls un ierīce tiek automātiski izslēgta. Lai izslēgtu ierīci manuāli, pagrieziet taimera slēdzi pretēji pulksteņa rādītāju virzienam līdz 0.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EML). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1** Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2** Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes.
- 3** Rūpīgi notīriet grozu un pannu ar karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, un neabrazīvu sūkli.

Piezīme. Jūs varat arī mazgāt šīs detaljas trauku mazgājamajā mašīnā.

4 Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mīkstu drāniņu.

Ierīcei airfryer tiek izmantots karstais gaiss. Nepiepildiet pannu ar eļļu vai taukiem.

Sagatavošana lietošanai

1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzēnas virsmas.

nenovietojiet ierīci uz virsmas, kas nav karstumizturīga.

2 Atbilstoši ievietojiet grozu pannā (Zīm. 3).

3 Izvelciet elektrības vadu no vada glabāšanas nodalījuma ierīces apakšpusē.

nepiepildiet pannu ar eļļu vai jebkādu citu šķidrumu.

nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus. Tādējādi var tikt traucēta gaisa padeve, kas savukārt var ietekmēt cepšanas, izmantojot karsto gaisu, rezultātus.

Ierīces lietošana

Ierīcē airfryer var pagatavot dažādas sastāvdaļas. Informāciju par ierīci skatiet komplektā iekļautajā recepciju grāmatījā. Vairāk receptes skatiet vietnē www.philips.com/kitchen.

Cepšana, izmantojot karsto gaisu

1 Iespraudiet elektrības kontaktālku ieszemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.

2 Uzmanīgi izņemiet pannu no ierīces airfryer (Zīm. 4).

3 Ielieciet produktus grozā. (Zīm. 5)

Piezīme. piepildot grozu, nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi vai tabulā norādīto daudzumu (skatiet šīs nodaljas sadāļu „lestatiņumi”), jo tādējādi var tikt ietekmēta galarezultāta kvalitāte.

Padoms. Ja vienlaicīgi vēlaties pagatavot atšķirīgas sastāvdaļas, sastāvdaļu atdalīšanai izmantojiet sietu. Ievietojiet sietu grozā un piepildiet ar sastāvdaļām visas groza daļas. Pirms šo sastāvdaļu vienlaicīgas pagatavošanas, noteikti pārbaudiet katras sastāvdaļas gatavošanas laiku un nepieciešamo temperatūru. Piemēram, gabalos sagrieztus kartupeļus un karbonādi var pagatavot vienlaicīgi, jo tiem nepieciešami vienādi iestatījumi. Lūdzu, ievērojiet, ka katras sastāvdaļas maksimālais daudzums ir puse no parastā daudzuma. (Zīm. 6)

4 Ielieciet pannu atpakaļ ierīcē airfryer (Zīm. 7).

nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.

leverbai! nepieskarieties pannai ēdienu gatavošanas laikā un neilgu laiku pēc tam, jo panna ļoti uzkarst. Turiet pannu tikai aiz roktura.

5 Grieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz nepieciešamajai temperatūrai. Lai noteiktu pareizo temperatūru, skatiet šīs nodaljas sadāļu „lestatiņumi” (Zīm. 8).

6 Nosakiet pareizu sastāvdaļas pagatavošanas laiku (skatiet šīs nodaljas sadāļu „lestatiņumi”).

7 Lai ieslēgtu ierīci, grieziet taimera slēdzi līdz nepieciešamajam pagatavošanas laikam (Zīm. 9). **Ja ierīce ir auksta, pievienojiet pagatavošanas laikam vēl trīs minūtes.**

Piezīme. ja vēlaties, ierīci varat arī iepriekš uzsildīt, ievietojot jebkuru sastāvdaļu. Tādā gadījumā pagrieziet taimera slēdzi līdz vairāk nekā trīs minūtēm un gaidiet, līdz uzsilšanas indikators izdziest (pēc aptuveni trīs minūtēm). Tad piepildiet grozu un pagrieziet taimera slēdzi līdz nepieciešamajam pagatavošanas laika iestatījumam.

- Ieslēgts indikators un uzkaršanas lampiņa iedegas. (Zīm. 10)
 - Taimerim tiek sākta iestatītā gatavošanas laika atskaite.
 - Cepšanas, izmantojot karsto gaisu, laikā uzsilšanas indikators laiku pa laikam iedegas un nodziest. Tas norāda, ka sildelementi tiek ieslēgti un izslēgti, uzturot nepieciešamo temperatūru.
 - Liekā eļļa tiek savākta pannas apakšpusē.
- 8** Dažas sastāvdaļas pagatavošanas laikā ir jāapmaisa (skatiet šīs nodaļas sadālu „iestatījumi”). Lai sastāvdaļas apmaišītu, izvelciet pannu no ierīces, turot aiz roktura, un pakratiet to. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē airfryer (Zīm. 11).

ievērībai! kratot pannu, nenospiediet groza atbrīvošanas pogu. (Zīm. 12)

Padoms. Lai samazinātu svaru, varat noņemt grozu no pannas, un krāt tikai grozu. Lai to izdarītu, izņemiet pannu no ierīces, nolieciet to uz karstumizturīgas virsmas un nospiediet groza atbrīvošanas pogu.

Padoms. Ja taimerim ir iestatīta puse no pagatavošanas laika, kad sastāvdaļas būs jāapmaisa, atskanēs taimera zvana signāls. Taču tādā gadījumā pēc apmaišīnas taimerim ir jāiestata atlikušais gatavošanas laiks.

- 9** Kad dzirdat taimera zvana signālu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izņemiet pannu no ierīces un nolieciet to uz karstumizturīgas virsmas.

Piezīme. Ierīci var arī izslēgt manuāli. Lai to izdarītu, pagrieziet temperatūras kontroles slēdzi uz 0 (Zīm. 13).

10 Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Ja sastāvdaļas nav gatavas, vienkārši ielieciet pannu atpakaļ ierīcē un iestatiet taimerim vēl dažas minūtes.

- 11** Lai izņemtu mazas sastāvdaļas (piemēram, smalki sagrieztus kartupeļus), nospiediet groza atbrīvošanas pogu (1) un izceliet to no pannas (2). (Zīm. 14)

negrieziet grozu ar apakšpusi uz augšu, ja panna ir piestiprināta, jo pannas apakšā sakrājas eļļa, kas var nokļūt uz sastāvdaļām, ja tā tiek pagriezta.

Pēc cepšanas, izmantojot karsto gaisu, panna un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no tā, kādas sastāvdaļas tiek gatavotas ierīcē airfryer, no pannas var izplūst tvaiki.

- 12 Iztukšojiet groza saturu bļodā vai šķīvī. (Zīm. 15)**

Padoms. Lai no groza izņemtu lielas vai trauslas sastāvdaļas, izmantojet knaibles (Zīm. 16).

- 13 Kad sastāvdaļu porcija ir gatava, ierīci airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.**

Iestatījumi

Tālāk sniegtajā tabulā ir ietverta informācija par sastāvdaļu gatavošanas pamatiestatījumu izvēlēšanos.

Piezīme. nemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai norādījumi. Sastāvdaļām ir atšķirīga izceļme, izmēri, forma un ražotājs, tādēļ mēs nevaram noteikt izvēlētājam sastāvdaļām piemērotāko iestatījumu.

Karstā gaisa tehnoloģija acumirkļi uzsilda ierīcē esošo gaisu, tādēļ, ja cepšanas, izmantojot karsto gaisu, laikā uz ūsu brīdi izvilksiet pannu no ierīces, process tiks traucēts.

Padomi

- Salīdzinot ar lielām sastāvdaļām, mazākas parasti ir jāgatavo īsāku laiku.
- Lielu daudzumu sastāvdaļu ir jāgatavo ilgāk, savukārt mazāku daudzumu — īsāku laiku.
- Sakratot nelielus produktus cepšanas laikā, var nodrošināt optimālus rezultātus, un sastāvdaļas tiek izceptas vienmērīgi.
- Lai kartupeļi būtu kraukšķīgi, pievienojiet tiem eļļu. Sastāvdaļas ierīcē airfryer ielieciet dažu minūšu laikā pēc eļļas pievienošanas.
- Necepiet ierīcē airfryer īpaši taukainas sastāvdaļas, piemēram, desas.
- Uzkodas, ko var pagatavot cepeškrāsnī, var gatavot arī ierīce airfryer.
- Optimālais daudzums kraukšķīgu smalki sagrieztu kartupeļu pagatavošanai ir 500 grami.
- Ātrai un ērtai pildītu uzkodu pagatavošanai izmantojiet gatavo mīklu. Gatavā mīkla ir jācep īsāku laiku, nekā mājās gatavota mīkla.
- Ja vēlaties cept kūkas, pīrāgus vai pagatavot smalkas sastāvdaļas vai sastāvdaļas ar pildījumu, cepšanas plaplāti (tikai modelim HD9225) vai cepšanas veidni ierīces airfryer grozā (Zīm. 17). Ierīci airfryer var izmantot arī sastāvdaļu uzsildīšanai. Lai uzsildītu sastāvdaļas, iestatiet temperatūru 150 °C un laiku 10 minūtes.

Minimālais, maksimālais daudzums (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Maisīšana	Papildinformācija
--	-----------------	---------------------	-----------	-------------------

**Kartupeļi un
smalki sagriezti
kartupeļi**

Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	300–700	12–16	200	Maisīšana	
Biezi sagriezti saldēti kartupeļi	300–700	12–20	200	Maisīšana	
Mājās gatavoti smalki sagriezti kartupeļi (8 × 8 mm)	300–800	18–25	180	Maisīšana	pievienojiet 1/2 ēd. k. eļļas
Mājās gatavotas kartupeļu daivījas	300–800	18–22	180	Maisīšana	pievienojiet 1/2 ēd. k. eļļas
Mājās gatavoti kartupeļu gabaliņi	300–750	12–18	180	Maisīšana	pievienojiet 1/2 ēd. k. eļļas
Kartupeļi „Rosti”	250	15–18	180		
Kartupeļu sacepums	500	18–22	180		

**Gaļa un putnu
gaļa**

Steiks	100–500	8–12	180	
Karbonādes	100–500	10–14	180	
Hamburgers	100–500	7–14	180	
Karstmaizes ar desu	100–500	13–15	200	

	Minimālais, maksimālais daudzums (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Maisīšana	Papildinformācija
Stilbiņi	100–500	18–22	180		
Vistas fileja	100–500	10–15	180		
Uzkodas					
Pildītās pankūkas	100–400	8–10	200	Maisīšana	Izmantot jau gatavu cepšanai
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	100–500	6–10	200	Maisīšana	Izmantot jau gatavu cepšanai
Saldētas zivju nūjiņas	100–400	6–10	200		Izmantot jau gatavu cepšanai
Saldētas siera-grauzdīļu uzkodas	100–400	8–10	180		Izmantot jau gatavu cepšanai
Pildīti dārzeņi	100–400	10	160		
Cepšana					
Kūka	300	20–25	160		Cepšanas paplātes lietošana
Pīrāgs	400	20–22	180		Cepšanas paplātes/veidnes lietošana
Smalkmaizītes	300	15–18	200		Cepšanas paplātes lietošana
Saldās uzkodas	400	20	160		Cepšanas paplātes/veidnes lietošana

Piezīme. Ja lietojat uzbriestošas sastādījās (piemēram, kūkām, pīrāgiem vai smalkmaizītēm), nepiepildiet cepšanas paplāti vairāk par pusē.

Piezīme. Sākot cepšanu, ja ierīce airfryer ir auksta, pievienojiet gatavošanas laikam vēl trīs minūtes.

Mājas gatavoti smalki sagriezti kartupeļi

Labāku rezultātu sasniegšanai mēs iesakām izmantot iepriekš sagatavotus (piemēram, saldētus) kartupeļus. Ja vēlaties mājas apstākļos pagatavot kartupeļus, rīkojieties šādi:

- 1 Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos gabaliņos.
- 2 Mērcējiet kartupeļu gabaliņus vismaz 30 minūtes, izņemiet tos no bļodas un nosusiniet papīra dvieli.
- 3 Ilejiet bļodā $\frac{1}{2}$ ēdamkaroti eļļas, ielieciet gabaliņus un maisiet, līdz tie visi ir pārklāti ar eļļu.
- 4 Ar rokām, vai arī izmantojot virtuves piederumus, izņemiet kartupeļus no bļodas, lai eļļas pārpalikums paliek bļodā. Ielieciet gabaliņus grozā.

Piezīme. Nepaceliet bļodu, lai grozā vienlaicīgi ieliktu visus gabaliņus, jo eļļas pārpalikums var ieteicēt pannā.

- 5 Cepiet kartupeļu gabaliņus, ievērojot šajā nodaļā sniegto informāciju.

Tīrīšana

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.

Pannai, cepšanas paplātei (tikai modelim HD9225), atdalītājam, grozam un ierīces iekšpusē ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojet to tīrīšanai metāla virtuves piederumus vai abražīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tādējādi var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

- Izvelciet elektrības kontaktākāšu no sienas kontaktligzdas, un ļaujiet ierīcei atdzist.

Piezīme. Noņemiet pannu, lai ierīce airfryer ātrāk atdzistu.

- Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.
- Notīriet pannu, cepšanas paplāti (tikai modelim HD9225), atdalītāju un grozu ar karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa, un neabrazīvu sūkli.

Netīrumu noņemšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Piezīme. Pannu, cepšanas paplāti (modelim HD9225), atdalītāju un grozu drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Padoms. Ja netīrumus no groza, cepšanas paplātes (tikai modelim HD9225) vai pannas apakšpuses nevar notīrt, piepildiet pannu ar karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa. Ielieci grozu pannā un mērcējiet grozu aptuveni 10 minūtes.

- Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.
- Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atlikumus.

Uzglabāšana

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
- Pārliecinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas.
- Ielieci vadu tam paredzētajā glabāšanas nodalījumā. Nostipriniet to, ieliekot stiprināšanai paredzētajā vietā.

Vide

- Pēc ierīces darbmūža beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt vidi (Zīm. 18).

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, lūdzu, apmeklējet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com** vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Klūmju novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīce airfryer nedarbojas.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Iespraudiet elektrības kontaktakciņu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdzā.
	Taimeris nav iestatīts.	Lai ieslēgtu ierīci, grieziet taimera slēdzi līdz vēlamajam gatavošanas laika iestatījumam.
Ierīce airfryer ceptās sastāvdaļas nav pilnīgi gatavas.	Grozā ir ieliktais pārāk daudz sastāvdaļas.	Ielieciet grozā mazākas sastāvdaļu porcijas. Mazākas porcijas tiek ceptas vienmērīgāk.
	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema.	Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz nepieciešamajam temperatūras iestatījumam (skatiet nodaļas „Ierīces lietošana” sadaļu „Iestatījumi”).
Sastāvdaļas ierīcē airfryer tiek izceptas nevienmērīgi.	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Pagrieziet taimera slēdzi līdz gatavošanai nepieciešamajam laika iestatījumam (skatiet nodaļas „Ierīces lietošana” sadaļu „Iestatījumi”).
Ierīcē airfryer ceptās uzkodas nav kraukšķīgas.	Tika izmantotas uzkodas, ko paredzēts gatavot taukvāres katlā.	Sastāvdaļas, kas ir novietotas citā uz citas (piemēram, smalki sagriezti kartupeļi) cepšanas laikā ir jāapmaiša. Skatiet nodaļas „Ierīces lietošana” sadaļu „Iestatījumi”.
Pannu nevar pareizi ielikt ierīcē.	Grozā ir ielikts pārāk daudz sastāvdaļu.	Lai uzkodas būtu kraukšķīgas, izmantojet, uzkodas, kas paredzētas cepšanai cepeškrāsnī, vai arī uzklājiet uz tām nedaudz eļjas.
	Grozs ir nepareizi ievietots pannā.	Piepildot grozu, nepārsniedziet maksimālā līmena atzīmi.
	Cepšanas paplātes rokturis nosprosto pannu.	Bīdiet rokturi horizontālā pozīcijā, lai tas nesniegtos ārpus groza.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Tiek gatavotas taukainas sastāvdaļas.	Cepot ierīcē airfryer taukainas sastāvdaļas, pannā ietek liels daudzums eļjas. Eļja rada baltus dūmus, un panna var uzkarst vairāk nekā citās cepšanas reizēs. Tas neietekmē ierīces darbību vai gala rezultātus.
	Pannā ir palikuši eļjas pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus rada eļja, kas uzsilst pannā. Pēc katras lietošanas reizes panna noteikti ir jāiztīra.
Svaigi smalki sagriezti kartupeļi ierīcē airfryer tiek izcepti nevienmērīgi.	Pirms kartupeļu gabaliņu cepšanas tie netika izmērcēti.	Mērcējiet kartupeļu gabaliņus vismaz 30 minūtes, izņemiet tos no bļodas un nosusiniet papīra dvieli.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārliecinieties, ka cepšanas laikā tie nepaliekk pārāk mīksti.
Ierīcē airfryer ceptie smalki sagrieztie kartupeļi nav kraukšķīgi.	Kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no izmantotā eļļas daudzuma un no ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas noteikti rūpīgi nosusiniet kartupeļu gabaliņus. Lai kartupeļu gabaliņi tiktu izcepti kraukšķīgāki, sagrieziet tos mazākus. Lai kartupeļu gabaliņi tiktu izcepti kraukšķīgāki, pievienojiet nedaudz vairāk eļļas.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome. Urządzenie airfryer pozwoli Ci przygotować Twoje ulubione dania i przekąski w zdrowszy sposób. Urządzenie airfryer wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z bardzo szybką cyrkulacją powietrza (technologią Rapid Air) oraz górnym grilliem do przyrządzania różnorodnych smakowitych dań w zdrowy, szybki i łatwy sposób. Składniki są jednocześnie podgrzewane ze wszystkich stron. Do większości składników nie trzeba dodawać oleju. Dzięki dodatkowej blasze do pieczenia (tylko model HD9225) można przygotować ciasta i quiche oraz delikatne potrawy w wygodniejszy sposób. Więcej pomysłów, przepisów i informacji można znaleźć na stronie internetowej pod adresem www.philips.com/kitchen.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Separator
- B** Kosz
- C** Przycisk zwalniający kosz
- D** Uchwyt kosza
- E** Patelnia
- F** Blacha do pieczenia (tylko model HD9225)
- G** Wlot powietrza
- H** Pokrętło regulacji temperatury (80–200°C)
- I** Minutnik (0–30 min) / pokrętło zasilania
- J** Wskaźnik zasilania
- K** Wskaźnik podgrzewania
- L** Otwory wylotowe powietrza
- M** Schowek na przewód sieciowy
- N** Przewód sieciowy

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj ani nie myj pod bieżącą wodą obudowy, w której znajdują się części elektryczne i elementy grzejne.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza, aby zapobiec ich zetknięciu się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względu na bezpieczeństwo wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, przy założeniu, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Podczas działania urządzenia oraz w czasie jego stygnięcia urządzenie należy umieścić w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie podłączaj tylko do uziemionego gniazdku elektrycznego. Zawsze sprawdzaj, czy wtyczka pewnie tkwi w gniazdku.
- W celu uniknięcia niebezpiecznych sytuacji urządzenia nie należy podłączać do innych urządzeń zewnętrznych np. automatycznego wyłącznika.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisany w tej instrukcji obsługi.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania patelni z urządzenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia (rys. 2).
- Gdy z urządzenia zaczyna się wydobywać ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia poczekaj, aż dym przestanie wydobywać się z urządzenia.
- Blacha do pieczenia nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas użytkowania w urządzeniu airfryer. Zawsze używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu blachy do pieczenia.

Uwaga

- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach, gospodarstwach agroturystycznych lub innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdku elektrycznego.
- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu kolor złotożółty, a nie ciemny lub brązowy. Usuwaj spalone resztki. Aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu, nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C.

Automatyczne wyłączanie

To urządzenie jest wyposażone w wyłącznik czasowy. Gdy minutnik uzyska wartość 0, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, przekręć pokrętło minutnika w lewo do wartości 0.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

Przed pierwszym użyciem

- 1** Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2** Usuń wszystkie nalepki i etykiety z urządzenia.
- 3** Dokładnie wyczyść kosz i patelnię w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań.

Uwaga: Elementy te można także umyć w zmywarce.

- 4** Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Urządzenie airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie należy napełniać patelni olejem ani tłuszczem.

Przygotowanie do użycia

- 1** Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.

Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach nieodpornych na wysokie temperatury.

- 2** Włóz kosz do patelni w odpowiedni sposób (rys. 3).
- 3** Wyciągnij przewód sieciowy ze schowka w dolnej części urządzenia.

Nie napełniaj patelni olejem ani inną cieczą.

Nie kładź na urządzeniu żadnych przedmiotów, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia gorącym powietrzem.

Zasady używania

Urządzenie airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Dołączona broszura z przepisami pozwoli Ci poznać urządzenie. Więcej przepisów można znaleźć na stronie internetowej www.philips.com/kitchen.

Smażenie gorącym powietrzem

- 1** Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- 2** Ostrożnie wyciągnij patelnię z urządzenia airfryer (rys. 4).
- 3** Włóz składniki do kosza. (rys. 5)

Uwaga: Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika „MAX” ani nie przekraczaj maksymalnej ilości składników podanej w tabeli (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale), ponieważ może to negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanej potrawy.

Wskazówka: Aby jednocześnie przygotowywać kilka różnych składników, skorzystaj z separatora w celu ich oddzielenia. Umieść separator w koszu i wypełnij każdy z powstałych w ten sposób obszarów składnikami. Zanim rozpoczniesz przygotowywanie kilku składników jednocześnie, upewnij się, że został ustawiony właściwy czas przygotowania oraz właściwa temperatura dla różnych składników; np. kostkę ziemniaczaną oraz szynkę można przygotowywać jednocześnie, ponieważ oba produkty wymagają

zastosowania tych samych ustawień. Upewnij się, że maksymalna ilość każdego z produktów nie przekracza połowy normalnej ilości. (rys. 6)

- 4** Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia airfryer (rys. 7).

Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza.

Uwaga: Nie dotykaj patelni podczas działania urządzenia oraz krótko po zakończeniu jego działania, ponieważ w czasie działania patelnia nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Patelnię można trzymać jedynie za uchwyty.

- 5** Wybierz wymaganą temperaturę, korzystając z pokrętła regulacji temperatury. Informacje dotyczące właściwych ustawień temperatury można znaleźć w części „Ustawienia” w tym rozdziale (rys. 8).

- 6** Określ wymagany czas przygotowania potrawy (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale).

- 7** Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętło minutnika w pozycji odpowiadającej wymaganemu czasowi przygotowania potrawy (rys. 9).

Jeśli urządzenie jest zimne, do czasu przygotowania potrawy dodaj 3 minuty.

Uwaga: Urządzenie można rozgrzać, nie wkładając do niego żadnych składników. W tym celu należy ustawić pokrętło minutnika na więcej niż 3 minuty i poczekać, aż zgaśnie wskaźnik podgrzewania (po ok. 3 minutach). Następnie należy napełnić kosz i ustawić pokrętło minutnika w pozycji wymaganego czasu przygotowania potrawy.

► Włączy się wskaźnik zasilania oraz wskaźnik podgrzewania. (rys. 10)

► Minutnik zacznie odliczać ustawiony czas przygotowania.

► Podczas smażenia gorącym powietrzem wskaźnik podgrzewania na przemian zapala się i gaśnie. Sygnalizuje w ten sposób włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymywania wybranej temperatury.

► Nadmiar tłuszcza ze składników gromadzi się na dnie patelni.

- 8** Niektóre składniki należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu przygotowania (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia, trzymając ją za uchwyty, i wstrząsnij składniki. Następnie wsuń patelnię z powrotem do urządzenia airfryer (rys. 11).

Uwaga: Podczas wstrząsania składników nie naciskaj przycisku zwalniania kosza. (rys. 12)

Wskazówka: Aby zmniejszyć ciężar wyjmowanego elementu, możesz wyjąć kosz z patelni i potrąsnąć jedynie koszem. W tym celu wyciągnij patelnię z urządzenia, umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę i naciśnij przycisk zwalniania kosza.

Wskazówka: Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu przygotowania potrawy, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy będzie konieczne potrząśnięcie składnikami. Oznacza to jednak, że po potrząśnięciu składnikami minutnik będzie trzeba ponownie nastawić na pozostały czas przygotowania potrawy.

- 9** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas przygotowania minął. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Uwaga: Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. Aby to zrobić, przekrój regulator temperatury na wartość 0 (rys. 13).

10 Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

11 Aby wyjąć małe składniki (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza (1) i wyjmij kosz z patelni (2). (rys. 14)

Nie obracaj kosza do góry dnem, gdy wciąż znajduje się w patelni, ponieważ nadmiar tłuszczu, który zgromadził się na dnie patelni, może ściekać do składników.

Po zakończeniu smażenia gorącym powietrzem patelnia oraz składniki mają wysoką temperaturę. W zależności od rodzaju składników przygotowywanych w urządzeniu airfryer, z patelni może wydobywać się para.

12 Opróżnij kosz, umieszczając składniki w misce lub na talerzu. (rys. 15)

Wskazówka: W celu wyjęcia z kosza dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypiór (rys. 16).

13 Gdy składniki będą już gotowe, można natychmiast użyć urządzenia airfryer do przygotowania następnych potraw.

Ustawienia

Poniższa tabela pozwala wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanych składników.

Uwaga: Pamiętaj, że podane ustawienia są jedynie przybliżone. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, wielkością, kształtem i mogą pochodzić od różnych producentów, dlatego nie możemy zagwarantować, że sugerowane ustawienie sprawdzi się idealnie.

Technologia Rapid Air natychmiast nagrzewa powietrze wewnętrz urządzenia, więc szybkie wyjęcie patelni z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem nie zakłóci w znaczący sposób procesu smażenia.

Wskazówki

- Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu przygotowania, niż składniki większe.
- Większe ilości składników wymagają nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsze — nieco krótszego.
- Potrząsając mniejszymi składnikami po upływie połowy czasu przygotowania, można otrzymać optymalny wynik końcowy i zapobiec nierównomiernemu smażeniu składników.
- Aby świeże pomidory były chrupiące, można dodać do nich niewielką ilość oleju. Smażenie składników w urządzeniu airfryer należy rozpocząć w ciągu kilku minut od dodania do nich oleju.
- W urządzeniu airfryer nie należy przyrządzać bardzo tłustych dań, takich jak np. kiełbaski.
- Przekąski, które przygotowuje się w piekarniku, można przygotować również w urządzeniu airfryer.
- Optymalna ilość składników wymagana do przyrządzania chrupiących frytek to 500 gram.
- Aby w szybki i łatwy sposób przygotować nadziewane przekąski, należy użyć gotowego ciasta. Gotowe ciasto także wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto albo quiche lub jeśli chcesz przygotować delikatne składniki lub potrawy z nadzieniem, umieść blaszę do pieczenia (tylko model HD9225) lub naczynie żaroodporne w koszu urządzenia airfryer (rys. 17).
- W urządzeniu airfryer można także podgrzewać składniki. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na około 10 minut.

	Minimalna/ maksymalna ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząśnij	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	300–700	12–16	200	Wstrząśnij	
Grube mrożone frytki	300–700	12–20	200	Wstrząśnij	
Domowe frytki (8 × 8 mm)	300–800	18–25	180	Wstrząśnij	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	300–800	18–22	180	Wstrząśnij	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Domowa kostka ziemniaczana	300–750	12–18	180	Wstrząśnij	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Rösti (placki ziemniaczane)	250	15–18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	500	18–22	180		
Mięso i drób					
Stek	100–500	8–12	180		
Kotlet schabowy	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Krokiet z mięsem	100–500	13–15	200		
Udka	100–500	18–22	180		
Piersi z kurczaka	100–500	10–15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100–400	8–10	200	Wstrząśnij	Użyj gotowych
Mrożone kawałki kurczaka	100–500	6–10	200	Wstrząśnij	Użyj gotowych
Mrożone paluszki rybne	100–400	6–10	200		Użyj gotowych
Mrożone panierowane przekąski serowe	100–400	8–10	180		Użyj gotowych
Warzywa nadziewane	100–400	10	160		
Pieczenie					

	Minimalna/ maksymalna ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrąśnij	Dodatkowe informacje
Ciasto	300	20–25	160		Użyj blachy do pieczenia
Quiche	400	20–22	180		Użyj blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego
Babeczki	300	15–18	200		Użyj blachy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	160		Użyj blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego

Uwaga: Jeśli składniki muszą wyrosnąć (jak w przypadku ciast, quiche czy babeczek), blacha do pieczenia powinna być wypełniona najwyżej do połowy.

Uwaga: Jeśli urządzenie airfryer jest zimne, do czasu przygotowania potrawy należy dodać 3 minuty.

Przygotowanie domowych frytek

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, używaj wstępnie upieczonych (np. mrożonych) frytek. Jeśli chcesz przygotować domowe frytki, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
- 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjmij je i osusz za pomocą papierowego ręcznika.
- 3 Wlej $\frac{1}{2}$ łyżki oleju do miski, włóż do miski pokrojone w paski ziemniaki i mieszaj do czasu, gdy ziemniaki będą pokryte olejem.
- 4 Wyjmij ziemniaki z miski rękoma lub za pomocą sztucków tak, by nadmiar oleju pozostał w misce. Przełoż ziemniaki do kosza.

Uwaga: Nie przechylaj miski w celu przełożenia do kosza wszystkich ziemniaków za jednym razem, ponieważ może to spowodować, że nadmiar oleju znajdzie się na dnie patelni.

- 5 Usmaż ziemniaki pokrojone w słupki zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym rozdziale.

Czyszczenie

Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie.

Patelnia, blacha do pieczenia (tylko model HD9225), separator, kosz oraz wnętrze urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie czyści ich za pomocą metalowych narzędzi kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

- 1 Wyjmij wtyczkę przewodu sieciowego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: Wyjmij patelnię, aby urządzenie airfryer szybciej ostygło.

- 2 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

- 3** Wyczyść patelnię, blachę do pieczenia (tylko model HD9225), separator i kosz w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującą powstawania zarysowań.

Możesz użyć płynu odłuszczającego w celu usunięcia reszty zabrudzeń.

Uwaga: Patelnię, blachę do pieczenia (tylko model HD9225), separator i kosz można myć w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli do kosza, blachy do pieczenia (tylko model HD9225) lub dna patelni przywarzar brud, napełnij patelnię gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Włóż kosz do patelni i pozostaw je namoczone na ok. 10 minut.

- 4** Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.

- 5** Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.

Przechowywanie

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

- 2** Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

- 3** Włóż przewód sieciowy do schowka. Przymocuj przewód sieciowy, wkładając go do otworu na przewód.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnego w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 18).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową **www.philips.com** lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips w danym kraju (numer telefonu znajduje się na ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie airfryer nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiłeś minutnika.	Ustaw pokrętło minutnika w odpowiedniej pozycji czasu przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki przygotowane w urządzeniu airfryer wciąż nie są gotowe.	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Włóż do kosza mniejsze porcje składników. Mniejsze porcje zostaną bardziej równomiernie usmażone.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiążanie
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw pokrętło regulacji temperatury na wymaganą temperaturę (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Zasady używania”).
	Wybrany czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw pokrętło minutnika na wymagany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Zasady używania”).
Składniki są nierównomiernie usmażone w urządzeniu airfryer.	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu przygotowania.	Składniki, które znajdują się na wierzchu lub po przeciwnych stronach kosza (np. frytki) należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu przygotowania. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Zasady używania”.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia airfryer.	W urządzeniu przygotowano przekąski przeznaczone do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Aby przekąski były bardziej chrupiące, należy użyć przekąsek przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub pokryć przekąski cienką warstwą oleju.
Nie mogę wsunąć patelni do urządzenia we właściwy sposób.	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika „MAX”.
	Kosz nie został prawidłowo umieszczony w patelni.	Dociśnij kosz w patelni, aż usłyszysz charakterystyczne „kliknięcie”.
	Uchwyt blachy do pieczenia blokuje patelnię.	Pchnij uchwyt, tak aby znalazł się w pozycji poziomej i nie wystawał poza kosz.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	W urządzeniu były przygotowywane tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych potraw w urządzeniu airfryer do patelni spływają znaczne ilości tłuszczu. Tłuszcze powodują powstanie białego dymu i może powodować, że patelnię będzie nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy przyrządzanej potrawy.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania tłuszczu na patelni. Patelnię należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się w urządzeniu airfryer w sposób nierównomierny.	Pokrojone w słupki ziemniaki nie zostały właściwie namoczone przed usmażeniem.	Namaczaj słupki ziemniaków w misce przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjmij je i osusz za pomocą papierowego ręcznika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiążanie
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia airfryer.	Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków. Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostaną one twardye. Przed dodaniem oleju upewnij się, że pokrojone w słupki ziemniaki zostały właściwie osuszone.
		Drobniej pokrojone ziemniaki pozwolą uzyskać bardziej chrupiące frytki. Aby frytki były bardziej chrupiące, można dodać nieco więcej oleju.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Noul dvs. airfryer vă permite să vă preparați ingredientele și gustările preferate într-un mod mai sănătos.

AirFryer utilizează aer fierbinte care circulă cu viteză ridicată (Rapid Air) și un grătar de foarte bună calitate pentru a prepara o varietate de feluri delicioase într-un mod sănătos, rapid și ușor.

Ingredientele dvs. sunt încălzite imediat din toate părțile, iar la majoritatea ingredientelor nu este necesar să adăugați ulei. Cu tava pentru coacere suplimentară (numai pentru HD9225) puteți pregăti acum preparate precum prăjitură și tarte și să gătiți alimente fragile într-un mod mai confortabil.

Pentru mai multă inspirație pentru rețete și informații despre airfryer, vizitați www.philips.com/kitchen.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Separator
- B** Coș
- C** Buton de eliberare coș
- D** Mâner coș
- E** Tavă
- F** Tavă pentru coacere (numai pentru HD9225)
- G** Priză de aer
- H** Buton pentru controlul temperaturii (80-200°C)
- I** Buton rotativ cronometru (0-30 min.)/pornire
- J** Led alimentare
- K** Led pentru încălzire
- L** Orificii de evacuare a aerului
- M** Compartiment pentru păstrarea cablului
- N** Cablu de alimentare

Important

Citii cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți niciodată carcasa în apă și nu o spălați niciodată sub jet, deoarece conține componente electrice și elemente de încălzire.
- Nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat pentru a preveni șocurile electrice.
- Puneti întotdeauna în coș ingredientele pe care dorîți să le prăjiți, pentru a împiedica contactul acestora cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți tava cu ulei deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniul, pentru a evita orice accident.

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii în vîrstă de cel puțin 8 ani și de către persoane care au capacitați fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vîrste mai mici de 8 ani atunci când aparatul este pornit sau se răcește.
- Nu apropiati cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu conectați cablul de alimentare al aparatului și nu operați panoul de control cu mâinile ude.
- Conectați aparatul doar la o priză de perete cu împământare. Aveți grijă ca ștecherul să fie corect introdus în priza de perete.
- Nu conectați niciodată acest aparat la un ceas electronic extern pentru a evita situațiile periculoase.
- Nu așezați aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele și nici în apropierea acestora.
- Nu așezați aparatul sprijinit de perete sau sprijinit de alte aparete. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber în partea din spate și în părțile laterale și 10 cm spațiu liber deasupra paratului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul pentru alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupraveheat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu vă apropiati mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să aveți grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoateți tava din aparat.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării (fig. 2).
- Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeti că din acesta ieșe fum negru. Așteptați să nu mai iașă fum înainte de a scoate tava din aparat.
- Tava pentru coacere devine fierbinte peste tot atunci când este utilizată în airfryer. Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor atunci când manevrați tava pentru coacere.

Precauție

- Poziționați aparatul pe o suprafață solidă, plată și stabilă.
- Acest aparat este conceput numai pentru utilizarea casnică normală. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din ateliere, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, nu este conceput pentru utilizarea de către clienti în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apelați întotdeauna la un centru de service autorizat de Philips. Nu încercați să reparați dvs. aparatul, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească aprox. 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Asigurați-vă că ingredientele preparate în acest aparat capătă o culoare galben-aurie și nu întunecată sau maro. Îndepărtați resturile arse. Nu prăjiți cartofii proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a minimiza producerea de acrilamidă).

Oprire automată

Acest aparat este dotat cu un cronometru. Atunci când cronometrul a numărat invers până la 0, aparatul produce un sunet de clopoțel și se închide automat. Pentru a opri aparatul manual, rotiți butonul cronometrului în sens antiorar până la 0.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Înainte de prima utilizare

- 1** Îndepărtați întregul ambalaj.
- 2** Îndepărtați toate autocolantele și etichetele de pe aparat.
- 3** Curățați temeinic coșul și tava cu apă fierbinte, puțin detergent lichid și un burete neabraziv.
Notă: De asemenea, aceste componente pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- 4** Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Acesta este un airfryer care funcționează cu aer fierbinte. Nu umpleți tava cu ulei sau cu grăsime pentru prăjit.

Pregătirea pentru utilizare

- 1** Poziționați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.
Nu poziționați aparatul pe suprafete care nu sunt rezistente la căldură.
- 2** Poziționați corect coșul în tavă (fig. 3).
- 3** Scoateți cablul de alimentare din compartimentul de stocare de la partea inferioară a aparatului.
Nu umpleți tava cu ulei sau cu orice alt lichid.
Nu puneți nimic pe partea superioară a aparatului. Aceasta îintrerupe fluxul de aer și afectează rezultatul de prăjire cu aer fierbinte.

Utilizarea aparatului

Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Cartea de bucate inclusă vă ajută să vă familiarizați cu aparatul. Puteti găsi mai multe rețete la www.philips.com/kitchen.

Prăjirea cu aer fierbinte

- 1** Introduceți ștecherul în priza de perete cu împământare.
- 2** Trageți cu atenție tava din airfryer (fig. 4).
- 3** Puneți ingredientele în coș. (fig. 5)

Notă: Nu umpleți niciodată coșul peste gradația MAX și nu depășiți cantitatea indicată în tabel (consultați Secțiunea 'Setări' din acest capitol), deoarece aceasta ar putea afecta calitatea rezultatului final.

Sugestie: Utilizați separatorul pentru a separa ingredientele atunci când doriți să preparați diferite ingrediente în același timp. Poziționați separatorul în coș și umpleți fiecare parte a coșului cu ingrediente. Asigurați-vă că verificați timpul de preparare și temperatura necesară pentru diferite ingrediente înainte de a începe să le preparați simultan. Cartofii tăiați cubulețe și șnițelul, de exemplu, pot fi preparate simultan deoarece necesită aceleași setări. Rețineți că o cantitate maximă din fiecare ingredient este jumătate din cantitatea normală. (fig. 6)

4 Introduceți tava înapoi în airfryer (fig. 7).

Nu utilizați niciodată tava fără să aibă coșul în aceasta.

Atenție: Nu atingeți tava în timpul utilizării sau după un anumit timp după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte. Manevrați tava numai de mâner.

5 Răsuciți butonul de control al temperaturii la temperatura necesară. Consultați secțiunea ‘Setări’ din acest capitol pentru a determina temperatura corectă (fig. 8).**6** Determinați timpul necesar de preparare pentru ingredient (consultați secțiunea ‘Setări’ din acest capitol).**7** Pentru a porni aparatul, răsuciți butonul cronometrului la timpul necesar de preparare (fig. 9). **Adăugați 3 minute la timpul de preparare atunci când aparatul este rece.**

Notă: Dacă doriți, puteți lăsa de asemenea aparatul să se preîncâlzească fără niciun ingredient în interior. În acest caz, răsuciți butonul cronometrului la peste 3 minute și așteptați până când ledul de încârlzire se stinge (după aprox. 3 minute). Apoi umpleți coșul și rotiți butonul cronometru până la timpul de preparare necesar.

- Ledurile de pornire și de încârlzire se aprind. (fig. 10)
- Cronometrul începe numărătoarea inversă pentru timpul de preparare setat.
- În timpul procesului de prăjire cu aer fierbinte, ledul de încârlzire se aprinde și se stinge din când în când, indicând momentele în care pornește sau se oprește rezistența, pentru a menține temperatura setată.
- Excesul de ulei din ingrediente este colectat la partea inferioară a tăvii.

8 Unele ingrediente necesită agitarea la jumătatea timpului de preparare (consultați secțiunea ‘Setări’ din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți tava din aparat, ținând-o de mâner, apoi agitați-o. Apoi introduceți tava înapoi în airfryer (fig. 11).

Atenție: Nu apăsați butonul de eliberare coș în timpul agitării. (fig. 12)

Sugestie: Pentru a reduce greutatea, puteți să îndepărtați coșul din tavă și să agitați numai coșul. Pentru a face acest lucru, scoateți tava din aparat, așezați-o pe o suprafață termorezistentă și apăsați butonul de eliberare coș.

Sugestie: Dacă setați cronometrul la jumătate din timpul de preparare, auziți clopoțelul cronometrului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Totuși, aceasta înseamnă că trebuie să setați din nou cronometrul la timpul de preparare rămas după agitare.

9 Atunci când auziți clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs. Scoateți tava din aparat și așezați-o pe o suprafață termorezistentă.

Notă: Puteți de asemenea opri aparatul manual. Pentru aceasta, rotiți butonul de control al temperaturii la 0 (fig. 13).

10 Verificați dacă ingredientele sunt gata.

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu introduceți tava înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute în plus.

11 Pentru a îndepărta ingredientele mici (de ex. cartofi pai), apăsați butonul de eliberare coș (1) și ridicați coșul din tavă (2). (fig. 14)

Nu întoarceți coșul cu capul în jos atunci când tava este încă atașată la acesta, deoarece tot excesul de ulei colectat la partea inferioară a tăvii se va surge pe ingrediente.

După prăjirea cu aer fierbinte, tava și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din airfryer, este posibil ca din tavă să iasă abur.

12 Goliți coșul într-un castron sau pe o farfurie. (fig. 15)

Sugestie: Pentru a îndepărta ingrediente mari sau fragile, utilizați un clește pentru a ridica ingredientele din coș (fig. 16).

13 Atunci când o șarjă de ingrediente este gata, airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte șarje.

Setări

Tabelul de mai jos vă ajută să selectați setările de bază pentru ingredientele pe care dorîți să le preparați.

Notă: Rețineți că aceste setări sunt indicații. Deoarece ingredientele diferă ca origine, dimensiune, formă, precum și ca marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele dvs.

Deoarece tehnologia Rapid Air reîncăleză instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea tăvii pentru scurt timp din aparat în timpul prăjirii cu aer fierbinte nu deranjează aproape deloc procesul.

Sugestii

- Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită numai un timp de preparare puțin mai mare, o cantitate mai mică de ingrediente necesită numai un timp de preparare puțin mai scurt.
- Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate contribui la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeti pentru a-i obține crocanți. Prăjiți ingredientele în airfryer timp de câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu preparați ingrediente extrem de grase precum cârneați în airfryer.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi preparate și în airfryer.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Utilizați aluat prefabricat pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute. Aluatul prefabricat necesită de asemenea un timp de preparare mai scurt decât aluatul preparat în casă.
- Așezați tava pentru coacere (numai pentru HD9225) sau un vas pentru cuptor în coșul airfryer-ului dacă dorîți să coaceti o prăjitură sau un quiche sau dacă dorîți să prăjiți ingrediente fragile sau ingrediente umplute (fig. 17).
- Puteți utiliza de asemenea airfryer-ul pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C timp de până la 10 minute.

Cantitatea min-max (g)	Timpul (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
------------------------	---------------	------------------	---------	-------------------------

Cartofi și cartofi prăjiți

Cartofi subțiri congelăți	300-700	12-16	200	Agitare	
Cartofi groși congelăți	300-700	12-20	200	Agitare	
Cartofi prăjiți preparați în casă (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Agitare	și 1/2 lingură de ulei
Feliuțe de cartofi preparate în casă	300-800	18-22	180	Agitare	și 1/2 lingură de ulei

	Cantitatea min-max (g)	Timpul (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cubulețe de cartofi preparate în casă	300-750	12-18	180	Agitare	și 1/2 lingură de ulei
Rosti	250	15-18	180		
Cartofi gratinați	500	18-22	180		
Carne și pui					
Cotlet	100-500	8-12	180		
Cotlete de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnăt	100-500	13-15	200		
Ciocănele	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Agitare	Utilizați pregătite pentru cuptor
Bucăți congelate de pui	100-500	6-10	200	Agitare	Utilizați pregătite pentru cuptor
Bucăți congelate de pește	100-400	6-10	200		Utilizați pregătite pentru cuptor
Gustări pane congelate cu brânză	100-400	8-10	180		Utilizați pregătite pentru cuptor
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					
Prăjitură	300	20-25	160		Utilizați tava pentru coacere
Quiche	400	20-22	180		Utilizați tava pentru coacere/ vasul pentru cuptor
Brioșe	300	15-18	200		Utilizați tava pentru coacere
Gustări dulci	400	20	160		Utilizați tava pentru coacere/ vasul pentru cuptor

Notă: Atunci când utilizați ingrediente care cresc (precum la prăjituri, quiche sau brioșe) tava pentru coacere nu trebuie umplută mai mult de jumătate.

Notă: Adăugați 3 minute la timpul de preparare atunci când începeți să prăjiți cât timp airfryer-ul este încă rece.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

Pentru rezultate optime, vă recomandăm să utilizați cartogi pre-copti (de ex. congelări). Dacă dorîți să preparați cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos

- 1** Curătați cartofii și tăiați-i subțire.
- 2** Lăsați la înmumiat feliile de cartofi într-un castron timp de cel puțin 30 minute, scoateți-le și uscați-le cu hârtie de bucătărie.
- 3** Turnați ½ de lingură de ulei de măslini într-un castron, puneți bucățile deasupra și amestecați până când acestea sunt acoperite cu ulei.
- 4** Scoateți bucățile din castron cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie, astfel încât excesul de ulei să rămână în castron. Puneți bucățile în coș.

Notă: Nu înclinați castronul pentru a pune toate bucățile dintr-o dată pentru a împiedica excesul de ulei să ajungă la partea inferioară a tăvii.

- 5** Prăjiți bucățile de cartofi conform instrucțiunilor din acest capitol.

Curățarea

Curătați aparatul după fiecare utilizare.

Tava, tava pentru coacere (numai pentru HD9225), separatorul, coșul și interiorul aparatului au o suprafață antiaderentă. Nu utilizați ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a le curăța, deoarece acestea pot deteriora suprafața antiaderentă.

- 1** Scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Scoateți tava pentru a permite airfryer să se răcească mai repede.

- 2** Curătați exteriorul aparatului cu o cărpă umedă.
- 3** Curătați tava, tava pentru coacere (numai pentru HD9225), separatorul și coșul cu apă fierbinte, puțin detergent lichid și un burete neabraziv.

Puteți utiliza un lichid degresant pentru a elimina orice urmă de murdărie.

Notă: Tava, tava pentru coacere (HD9225), separatorul și coșul pot fi curățate în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă murdăria este fixată pe coș, pe tava de coacere (numai pentru HD9225) sau pe partea inferioară a tăvii, umpleți tava cu apă fierbinte și cu detergent lichid. Puneți coșul în tavă și lăsați tava și coșul la înmumiat timp de aproximativ 10 minute.

- 4** Curătați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
- 5** Curătați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate reziduurile de alimente.

Depozitarea

- 1** Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- 2** Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.
- 3** Strângeți cablul în compartimentul de stocare. Fixați cablul introducându-l în fanta pentru fixarea cablului.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predăți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător (fig. 18).

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de service sau de informații sau dacă aveți o problemă, vizitați site-ul Web Philips la adresa **www.philips.com** sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplași-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Airfryer-ul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul în priza de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați butonul rotativ al cronometrului la timpul de preparare necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu airfryer nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți șarje mai mici de ingrediente în coș. Șarjele mai mici se prăjesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Răsuciți butonul de control al temperaturii la setarea de temperatură necesară (consultați secțiunea 'Setări' din capitolul 'Utilizarea aparatului').
Ingredientele sunt prăjite neuniform în airfryer.	Timpul de preparare este prea scurt.	Răsuciți butonul rotativ al cronometrului la timpul de preparare necesar (consultați secțiunea 'Setări' din capitolul 'Utilizarea aparatului').
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingrediente care stau unele peste altele sau unele lângă altele (de ex. cartofii prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Consultați secțiunea 'Setări' din capitolul 'Utilizarea aparatului'.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din airfryer.	Ați utilizat un tip de gustări destinate preparării într-o friteuză adâncă tradițională.	Utilizați gustări pentru cuptor sau ușor cu puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corespunzător tavă în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste gradația MAX.
	Coșul nu este așezat corect în tavă.	Apăsați coșul în tavă până când auziți un clic.
Mânerul tăvii pentru coacere obstrucționează tavă.	Mânerul tăvii pentru coacere obstrucționează tavă.	Împingeți mânerul într-o poziție orizontală, astfel încât să nu depășească partea superioară a coșului.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Iese fum alb din aparat.	Preparați ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în airfryer, va curge o cantitate mare de ulei în tavă. Uleiul produce fum alb, iar tava se poate încălzi mai mult decât de obicei. Aceasta nu afectează aparatul sau rezultatul final.
Tava conține încă reziduuri grase din utilizarea anterioară.		Fumul alb este generat de grăsimea care se încălzește în tavă. Asigurați curățarea corespunzătoare a tăvii după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform în airfryer.	Nu ați înmuiat bine bucățile de cartofi înainte de a le prăji.	Lăsați la înmuiat felile de cartofi într-un castron timp de cel puțin 30 minute, scoateți-le și uscați-le cu hârtie de bucătărie.
	Nu ați folosit tipul corect de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți atunci când ies din airfryer.	Aspectul crocant al cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și de apă din cartofi.	Asigurați-vă că uscați bine bucățile de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bucățile de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.

Аэрофритюрница — это простой способ сделать ваши любимые блюда и закуски более полезными для здоровья.

Благодаря технологии подачи горячего воздуха и высокоскоростной воздушной циркуляции ("Rapid Air"), а также верхнему грилю, аэрофритюрница позволяет быстро и с легкостью готовить вкусную и здоровую пищу. Обработка продуктов происходит одновременно со всех сторон, поэтому для приготовления большинства блюд не требуется добавление масла. Дополнительная форма для выпекания (только для HD9225) обеспечивает еще большее удобство при приготовлении таких блюд, как кекс, киш или хрупких ингредиентов.

Другие рецепты и идеи, а также сведения об аэрофритюрнице см. на сайте www.philips.com/kitchen.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Сепаратор
- B** Корзина
- C** Кнопка отсоединения корзины
- D** Ручка корзины
- E** Противень
- F** Форма для выпекания (только для HD9225)
- G** Отверстие для забора воздуха
- H** Переключатель регулировки температуры (80–200° C)
- I** Таймер (0–30 мин.)/переключатель питания
- J** Индикатор питания
- K** Индикатор нагрева
- L** Отверстия для отвода воздуха
- M** Отделение для хранения сетевого шнура
- N** Сетевой шнур

Важно!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать корпус с панелью управления и нагревательными элементами в воду или промывать под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Продукты для жарки следует всегда класть в корзину во избежание контакта с нагревающими элементами.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям устройства во время его работы.

Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет и лицами с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования устройства со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Оберегайте детей младше 8 лет от контакта с устройством, включая сетевой шнур, во время его работы или в процессе охлаждения.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Запрещается включать устройство в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Для безопасной эксплуатации устройства запрещается подключать его к дополнительному реле времени.
- Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не ставьте устройство рядом со стеной или другими устройствами. Расстояние между задней, верхней и боковыми панелями устройства и другими поверхностями должно составлять не менее 10 см. Запрещается клесть на устройство какие-либо предметы.
- Не используйте устройство для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Во время приготовления горячим воздухом из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Не подносите руки и лицо к этим отверстиям. Следует также остерегаться горячего пара и воздуха при вынимании противня из устройства.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (Рис. 2).
- При появлении черного дыма немедленно отключите устройство. Дождитесь, пока дым не перестанет выходить, прежде чем вынимать противень из устройства.
- При использовании в аэрофритюрнице форма для выпекания сильно нагревается. Прежде чем браться за форму для выпекания, всегда надевайте кухонные рукавицы.

Внимание!

- Поставьте устройство на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта устройства следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт устройства самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или убирать его на хранение, дайте ему остить около 30 мин.

- Продукты, которые готовятся в аэрофритюрнице, должны быть золотисто-желтого, а не темного или коричневого цвета. Подгоревшие остатки пищи следует удалить. Не обжаривайте свежий картофель при температуре выше 180 °C (чтобы минимизировать образование акриламида).

Автоматическое выключение.

Устройство оснащено таймером. Когда таймер достигает нулевой отметки, устройство издает звуковой сигнал и автоматически выключается. Чтобы выключить устройство вручную, поверните регулятор таймера против часовой стрелки в положение 0.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Перед первым использованием

- 1 Снимите весь упаковочный материал.
- 2 Снимите с устройства все наклейки и ярлыки.
- 3 Тщательно вымойте корзину и противень под струей горячей воды, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку.

Примечание. Эти части также можно мыть в посудомоечной машине.

- 4 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

Аэрофритюрница готовит пищу на горячем воздухе. Не заполняйте противень маслом или жиром.

Подготовка прибора к работе

- 1 Установите устройство на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

Не размещайте устройство на нетермостойких поверхностях.

- 2 Должным образом установите корзину в противень (Рис. 3).
- 3 Вытяните сетевой шнур из отделения для хранения шнура, расположенного в нижней части устройства.

Не наливайте масло и другие жидкости в противень.

Не кладите какие-либо предметы на устройство, так как это может затруднить поток воздуха и повлиять на конечный результат приготовления.

Использование прибора

Выбор продуктов, которые можно приготовить в аэрофритюрнице, достаточно широк. Ознакомиться с работой устройства вам поможет книга с рецептами, которая поставляется в комплекте. Рецепты также можно найти на веб-сайте www.philips.com/kitchen.

Жарка горячим воздухом

- 1 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
- 2 Аккуратно выньте противень из аэрофритюрницы (Рис. 4).
- 3 Положите ингредиенты в корзину. (Рис. 5)

Примечание. Запрещается заполнять корзину выше отметки “MAX” или превышать количество, указанное в таблице (см. раздел “Настройки” в этой главе), так как это может повлиять на качество приготовленной пищи.

Совет. Сепаратор позволяет разделить различные продукты при одновременном приготовлении. Поместите его в корзину и положите продукты в отдельные части корзины. Ознакомьтесь с рекомендуемым временем и температурой приготовления продуктов, прежде чем готовить их одновременно. Например, одновременно можно готовить картофельные кубики и шницель, так как настройки для их приготовления совпадают. Примечание. Количество каждого ингредиента необходимо уменьшить вдвое. (Рис. 6)

4 Вставьте противень в аэрофритюрницу (Рис. 7).

Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины.

Внимание! Не прикасайтесь к противню во время и после приготовления, так как он сильно нагревается. Противень следует держать только за рукоятку.

5 Установите регулятор температуры на нужное значение. Температурные режимы см. в разделе “Настройки” в этой главе (Рис. 8).

6 Установите требуемое время приготовления для продуктов (см. раздел “Настройки” в данной главе).

7 Чтобы включить устройство, установите необходимое время приготовления на таймере (Рис. 9).

Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если устройство не нагрето.

Примечание. Также можно предварительно нагреть пустое устройство до приготовления продуктов. В этом случае установите время для таймера более чем на 3 минуты и подождите, пока индикатор нагрева не погаснет (примерно после 3 минут). Затем положите продукты в корзину и установите на таймере время приготовления.

- Загорятся индикатор питания и индикатор нагрева. (Рис. 10)
- Таймер начнет отсчет времени приготовления.
- Во время жарки горячим воздухом индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания установленной температуры.
- Лишний жир от продуктов собирается в нижней части противня.

8 Некоторые продукты следует встрахивать по истечении первой половины установленного времени приготовления (см. раздел “Настройки” в этой главе). Чтобы встрахнуть продукты, вытащите противень из устройства за ручку и встрахните его. Затем вставьте противень обратно в аэрофритюрницу (Рис. 11).

Внимание! Не нажмайте на кнопку отсоединения корзины во время встраивания пищи. (Рис. 12)

Совет. Чтобы уменьшить вес, можно отсоединить корзину от противня и встрахнуть только корзину. Для этого выньте противень из устройства, положите его на термостойкую поверхность и нажмите на кнопку отсоединения корзины.

Совет. Установите таймер на половину времени приготовления, и вы услышите звонок таймера, когда придет время встрахнуть продукты. Затем потребуется вновь установить таймер на оставшийся период времени приготовления.

9 Звонок таймера означает, что истекло время приготовления. Выньте противень из устройства и поместите его на термостойкую поверхность.

Примечание. Также устройство можно выключить вручную. Для этого установите регулятор температуры в положение 0 (Рис. 13).

10 Проверьте готовность продуктов.

Если продукты не успели приготовиться, вставьте противень обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут.

11 Чтобы вынуть продукты небольшого размера (например, картофель фри), нажмите на кнопку отсоединения корзины (1) и вытащите корзину из противня (2). (Рис. 14)

Не переворачивайте корзину вверх дном, если к ней прикреплен противень, так как масло, собравшиеся в нижней части противня, может попасть на продукты.

После приготовления пищи горячим воздухом противень и продукты будут горячими. При приготовлении некоторых типов продуктов в аэрофритюрнице от противня может исходить пар.

12 Положите приготовленную пищу в миску или тарелку. (Рис. 15)

Совет. Для вынимания больших и хрупких продуктов используйте щипцы, чтобы поднять их из корзины (Рис. 16).

13 После приготовления порции продуктов в можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

Настройки

Таблица ниже позволяет установить основные настройки для приготовления различных продуктов.

Примечание. Данные настройки являются рекомендацией по приготовлению. Их точность нельзя гарантировать, так как все продукты отличаются местом происхождения, размером, формой и фирмой-производителем.

Технология Rapid Air моментально нагревает воздух внутри аэрофритюрницы, поэтому кратковременное вынимание противня во время обжарки горячим воздухом практически не влияет на процесс приготовления.

Советы

- Для приготовления небольших порций обычно требуется немного меньше времени, чем для больших.
- Если вы готовите большие порции блюд, следует немного увеличить время приготовления. Если порции небольшие, время приготовления следует немного сократить.
- Встряхивайте продукты по истечении первой половины времени приготовления для достижения наилучшего результата и равномерной прожарки продуктов.
- При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла жарьте продукты в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты, например колбаски.
- Также в аэрофритюрнице можно приготовить закуски, которые обычно готовятся в духовке.
- Для приготовления хрустящего картофеля фри оптимальное количество составляет 500 грамм.
- Для быстрого приготовления закусок с начинкой используйте готовое тесто. Такое тесто готовится быстрее, чем домашнее.

- Для приготовления кекса, киша, для жарки хрупких ингредиентов или блюд с начинкой установите форму (только для HD9225) или посуду для духовой печи в корзину аэрофритюрницы (Рис. 17).
- Аэрофритюрницу можно также использовать для разогревания продуктов. Для этого нужно на 10 минут установить температуру 150° С.

	Количество, мин.–макс. (г)	Время (мин.)	Температура (° С)	Встряхнуть	Дополнительная информация
Картофель и картофель фри					
Тонкий и замороженный картофель фри	300–700	12–16	200	Встряхнуть	
Толстый и замороженный картофель фри	300–700	12–20	200	Встряхнуть	
Домашний картофель фри (8 × 8 мм)	300–800	18–25	180	Встряхнуть	Добавить 1/2 столовую ложку масла
Домашние дольки картофеля	300–800	18–22	180	Встряхнуть	Добавить 1/2 столовую ложку масла
Домашние кубики картофеля	300–750	12–18	180	Встряхнуть	Добавить 1/2 столовую ложку масла
Рости	250	15–18	180		
Картофельная запеканка	500	18–22	180		
Мясо и птица					
Стейк	100–500	8–12	180		
Свиная отбивная	100–500	10–14	180		
Гамбургер	100–500	7–14	180		
Пирожок с мясом	100–500	13–15	200		
Куриные ножки	100–500	18–22	180		
Куриная грудка	100–500	10–15	180		
Закуски					
Фаршированные блинчики	100–400	8–10	200	Встряхнуть	Используйте готовые продукты для приготовления в печи

	Количество, мин.–макс. (г)	Время (мин.)	Температура (° C)	Встряхнуть	Дополнительная информация
Замороженные куриные нагетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	Используйте готовые продукты для приготовления в печи
Замороженные рыбные палочки	100–400	6–10	200		Используйте готовые продукты для приготовления в печи
Замороженные сырные закуски, обваленные в хлебной крошке	100–400	8–10	180		Используйте готовые продукты для приготовления в печи
Фаршированные овощи	100–400	10	160		
Выпечка					
Пирог	300	20–25	160		Используйте форму для выпекания
Киш	400	20–22	180		Используйте форму/посуду для выпекания
Кексы	300	15–18	200		Используйте форму для выпекания
Сладкие закуски	400	20	160		Используйте форму/посуду для выпекания

Примечание. При использовании продуктов, которые могут “подниматься” (теста для кекса, киша и пр.), форму для выпекания необходимо заполнять не более чем до середины.

Примечание. Если аэрофритюрица не разогрета, добавьте 3 минуты ко времени приготовления.

Приготовление домашнего картофеля фри

Для получения наилучших результатов рекомендуем использовать готовый замороженный картофель фри. Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие инструкции.

- 1 Очистите картофель и порежьте его на длинные ломтики.
- 2 Замочите картофельные ломтики в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки.

3 Налейте $\frac{1}{2}$ столовую ложку оливкового масла в чашу. Положите ломтики наверх и перемешивайте, пока они не покроются маслом.

4 Выньте ломтики из миски пальцами или при помощи кухонной посуды так, чтобы масло осталось в миске. Положите ломтики в корзину.

Примечание. Не наклоняйте миску, чтобы положить все ломтики в корзину за один раз, так как это может привести к попаданию масла на противень.

5 Жарьте картофельные ломтики в соответствии с инструкциями, приведенными в этой главе.

Очистка

Всегда очищайте устройство после использования.

Противень, форма для выпекания (только для HD9225), сепаратор, корзина и внутренние части устройства покрыты антипригарным покрытием. Запрещается использовать для их очистки металлические кухонные предметы и абразивные чистящие материалы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

1 Отключите устройство от электросети и дайте ему остуть.

Примечание. Для более быстрого охлаждения аэрофритюриицы уберите противень.

2 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

3 Вымойте противень, форму для выпекания (только для HD9225), сепаратор и корзину под горячей водой, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку.

Уберите оставшуюся грязь при помощи средства для удаления жира.

Примечание. Противень, форму для выпекания (HD9225), сепаратор и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если грязь пристала к корзине, форме для выпекания (только для HD9225) или к нижней части противня, заполните его горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите корзину в противень и оставьте их в воде примерно на 10 минут.

4 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

Хранение

1 Отсоедините устройство от электросети и дайте ему остуть.

2 Все части должны быть чистыми и сухими.

3 Поместите шнур в отделение для хранения шнура. Закрепите шнур, вставив его в крепление для шнура.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 18).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации и при необходимости сервисного обслуживания, а также в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Аэрофритюрница не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
	Не установлено значение для таймера.	Для включения устройства установите таймер в необходимое положение.
Продукты, которые готовились в аэрофритюрнице, не готовы.	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Кладите в корзину более мелкие порции, так как они прожариваются более равномерно.
	Установлено слишком низкое значение температуры.	Установите регулятор температуры на нужное значение (см. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства").
	Слишком малое время приготовления.	Установите таймер на нужное значение (см. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства").
Продукты неравномерно обжариваются в аэрофритюрнице.	Некоторые типы продуктов нужно встраивывать по истечении первой половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые кладутся друг на друга вдоль или поперек (например, картофель фри) следует встраивать по истечении первой половины времени приготовления. См. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства".
Жареные закуски не получаются хрустящими при приготовлении в аэрофритюрнице.	Был использован тип закусок, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Используйте закуски для приготовления в печи или слегка смажьте закуски маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается должным образом поставить противень в устройство.	В корзину положено слишком много продуктов.	Не заполняйте корзину выше отметки "MAX".
	Корзина неправильно установлена на противне.	Потяните корзину вниз до щелчка.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Ручка формы для выпекания препятствует установке противня.	Установите ручку в горизонтальное положение, чтобы она не выступала за пределы верхней части корзины.
Из устройства выходят белый дым.	В нем готовятся жирные продукты.	При жарке жирных продуктов в аэрофритюрице большое количество масла вытекает на противень. Масло при горении выделяет белый дым, и противень может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу устройства или на конечный результат приготовления.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	Нагреваясь на противне, жир выделяет белый дым. Перед использованием убедитесь, что противень чист.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается в аэрофритюрице.	Картофельные ломтики не были надлежащим образом замочены перед жаркой.	Замочите картофельные ломтики в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки.
	Используется неправильный тип картофеля.	Следует использовать свежий картофель и следить за тем, чтобы он оставался на месте во время жарки.
Свежий картофель фри не получается хрустящим при приготовлении в аэрофритюрице.	Результат зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Перед добавлением масла картофельные ломтики следует должным образом высушить.
		Для получения более хрустящей корочки порежьте картофель на более мелкие ломтики.
		Также попробуйте добавить большее количество масла.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome.

Vaša nová teplovzdušná fritéza Airfryer Vám umožní upraviť obľúbené suroviny a pochúťky zdravším spôsobom.

Teplovzdušná fritéza Airfryer Vám pomocou horúceho vzduchu v kombinácii s jeho vysokorýchlosťou cirkuláciou (Rapid Air) a vrchným grilom umožní zdravo, rýchlo a jednoducho pripraviť množstvo chutných jedál. Suroviny sa ohrevajú zo všetkých strán súčasne a pri väčšine z nich nie je potrebné používať olej. Pomocou dodatočnému plechu na pečenie (len model HD9225) môžete pripravovať napríklad koláče alebo slané koláče kŕš a bezpečným spôsobom piecť aj krehké jedlá.

Ďalšie inšpiratívne recepty a informácie o teplovzdušnej fritéze Airfryer nájdete na adrese www.philips.com/kitchen.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Oddelovač
- B** Košík
- C** Tlačidlo na uvoľnenie košíka
- D** Rukoväť košíka
- E** Panvica
- F** Plech na pečenie (len model HD9225)
- G** Vstup vzduchu
- H** Regulátor teploty (80 – 200 °C)
- I** Časovač (0 – 30 min.)/hlavný vypínač
- J** Kontrolné svetlo zapnutia
- K** Kontrolné svetlo ohrevu
- L** Otvory pre výstup vzduchu
- M** Priečinok na odkladanie kábla
- N** Siet'ový kábel

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Puzdro, ktoré obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné telesá, nikdy neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré chcete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Kým zariadenie pracuje, nezakrývajte otvory pre vstup a výstup vzduchu.
- Do panvice nedávajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätiom v sieti.
- Ak je poškodená zástrčka, siet'ový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.

- Poškodený siet'ový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov a tiež osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti, alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im táto osoba vysvetlila spôsob používania tohto zariadenia.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Keď je zariadenie zapnuté alebo chladne, udržujte ho a jeho siet'ový kábel mimo dosahu detí mälských ako 8 rokov.
- Siet'ový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Ak máte mokré ruky, nepripájajte zariadenie do siete ani sa nedotýkajte ovládacieho panelu.
- Na pripojenie zariadenia používajte výlučne uzemnenú siet'ovú zásuvku. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zapojená do sietovej zásuvky.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, nikdy nepripájajte toto zariadenie na časový spínač.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie neumiestňujte ku stene ani k iným zariadeniam. Vzadu a po stranach zariadenia a nad zariadením ponechajte voľný priestor aspoň 10 cm. Na zariadenie nepoložte žiadne predmety.
- Zariadenie nepoužívajte na žaden iný účel ako je účel opísaný v tomto návode.
- Počas použitia nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Počas smaženia horúcim vzduchom cez otvory pre výstup vzduchu uniká horúca para. Ruky a tvár majte v bezpečnej vzdialosti od pary a otvorov pre výstup vzduchu. Na horúcu paru a vzduch dávajte pozor aj pri vyberaní panvice zo zariadenia.
- Prístupné povrhy sa počas prevádzky môžu zohriat' na veľmi vysokú teplotu (Obr. 2).
- Ak zo zariadenia začne vychádzať tmavý dym, ihned zariadenie odpojte zo siete. Počkajte, kým dymenie ustane a potom vyberte panvicu zo zariadenia.
- Pri používaní v teplovzdušnej fritéze Airfryer sa plech na pečenie vždy zohreje. Pri manipulácii s plechom na pečenie preto vždy používajte kuchynské chŕapky.

Výstraha

- Zariadenie položte na vodorovný, plochý a stabilný povrch.
- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediaciach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriach, farmách či inom pracovnom prostredí. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Kontrolu alebo opravu zariadenia smie vykonáť jedine personál servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť svojpomocne, pretože by záruka stratila platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Vždy dbajte na to, aby potraviny pripravené v tomto zariadení mali zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé. Pripálené zvyšky odstráňte. Čerstvé zemiaky smažte pri teplote maximálne 180 °C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).

Automatické vypnutie

Toto zariadenie je vybavené časovačom. Keď časovač dosiahne hodnotu 0, zariadenie zazvoní a automaticky sa vypne. Ak chcete zariadenie vypnúť ručne, otočte ovládačom časovača proti smeru pohybu hodinových ručičiek na hodnotu 0.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips využuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prým použitím

- 1** Odstráňte všetok balaci materiál.
 - 2** Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky.
 - 3** Košík a panvicu dôkladne očistite jemnou špongiou namočenou v teplej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu.
- Poznámka: Tieto časti je možné čistiť aj v umývačke na riad.*
- 4** Zariadenie poutierajte zvnútra aj zvonku navlhčenou tkaninou.

Toto je teplovzdušná fritéza Airfryer, ktorá používa horúci vzduch. Do panvice nedávajte olej ani tuk na smaženie.

Príprava na použitie

- 1** Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- Zariadenie nepoložte na povrhy, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- 2** Vložte košík správne do panvice (Obr. 3).
 - 3** Sietový kábel vytiahnite z odkladacieho priestoru v spodnej časti zariadenia.

Do panvice nedávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.

Na zariadenie neukladajte žiadne predmety. Ich prítomnosť naruší prúdenie vzduchu a negatívne ovplyvní výsledok smaženia horúcim vzduchom.

Použitie zariadenia

V teplovzdušnej fritéze Airfryer môžete pripravovať širokú paletu potravín. Brožúrka s receptami Vám pomôže oboznačiť sa so zariadením. Ďalšie recepty nájdete na adrese www.philips.com/kitchen.

Smaženie horúcim vzduchom

- 1** Zariadenie pripojte do siete.
- 2** Z teplovzdušnej fritézy Airfryer opatrne vytiahnite panvicu (Obr. 4).
- 3** Do košíka vložte suroviny. (Obr. 5)

Poznámka: Košík nikdy nepreplňujte nad označenie MAX ani neprekračujte množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole). Mohlo by to negatívne ovplyvniť kvalitu výsledku.

Tip Ked' chcete súčasne pripravovať rôzne suroviny, oddel'te ich pomocou oddelovača. Oddelovač vložte do košíka a napláňte každú stranu košíka surovinami. Skôr, ako začnete súčasne pripravovať rôzne suroviny, skontrolujte trvanie prípravy a teploty vyžadované pre dané suroviny. Napríklad, zemiakové hranolčeky a rezeň možno pripravovať súčasne, lebo vyžadujú rovnaké nastavenia. Pripomíname, že maximálne množstvo pre každú surovinu je polovica jej bežného množstva. (Obr. 6)

- 4** Panvicu vsuňte do teplovzdušnej fritézy Airfryer (Obr. 7).

Nikdy nepoužívajte panvicu bez vloženého košíka.

Výstraha: Počas prevádzky a chvíľu po nej sa nedotýkajte panvice, je veľmi horúca. Panvicu držte len za rukoväť.

- 5 Regulátor teploty otočte na požadovanú teplotu. Správna teplota je uvedená v časti „Nastavenia“ v tejto kapitole (Obr. 8).
- 6 Zistite požadovanú dobu prípravy pre danú surovinu (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole).
- 7 Zariadenie zapnite otočením gombíka časovača na požadovanú dobu prípravy (Obr. 9). **Ak je zariadenie studené, k dobe prípravy pridajte 3 minúty.**

Poznámka: Ak chcete, môžete zariadenie zohriat' bez vložených surovín. V takom prípade otočte gombík časovača na viac ako 3 minúty a počkajte, kým kontrolné svetlo ohrevu nezhasne (po približne 3 minútach). Potom napľňte košík a otočte gombíkom časovača na požadovanú dobu prípravy.

- Rozsvieti sa kontrolné svetlo zapnutia a kontrolné svetlo ohrevu. (Obr. 10)
- Časovač začne odpočítavať nastavenú dobu prípravy.
- Počas smaženia horúcim vzduchom sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo ohrevu. Svetlo signalizuje, že sa zapína a vypína ohrevné teleso, aby sa udržala nastavená teplota.
- Zvyšný olej zo surovín sa zachytáva na dne panvice.
- 8 Niektoré suroviny je potrebné v polovici prípravy premiešať (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole). Ak chcete suroviny premiešať, uchopte rukoväť, vytiahnite panvicu zo zariadenia a potraste ňou. Potom ju znova zasuňte do teplovzdušnej fritézy Airfryer (Obr. 11).

Výstraha: Pri trasení nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie košíka. (Obr. 12)

Tip Na ľahšiu manipuláciu môžete vybrať košík z panvice a potriast' len košíkom. Urobíte to tak, že vytiahnete panvicu zo zariadenia, položíte ju na povrch odolný voči teplu a stlačíte tlačidlo na uvoľnenie košíka.

Tip Ak nastavíte časovač na polovicu doby prípravy, zaznie zvonček časovača v momente, keď bude potrebné premiešať suroviny. V tom prípade musíte po premiešaní časovač znova nastaviť na zostávajúcu dobu prípravy.

- 9 Keď zaznie zvonček časovača, uplynula nastavená doba prípravy. Panvicu vyberte zo zariadenia a položte ju povrch odolný voči teplu.

Poznámka: Zariadenie môžete vypnúť aj ručne. Stačí otočiť regulátor teploty na hodnotu 0 (Obr. 13).

- 10 Skontrolujte, či sú suroviny pripravené.

Ak suroviny ešte nie sú pripravené, panvicu vsuňte späť do zariadenia a nastavte časovač ešte na niekoľko minút.

- 11 Ak chcete vybrať malé suroviny (napr. hranolčeky), stlačte tlačidlo na uvoľnenie košíka (1) a zdvihnite košík z panvice (2). (Obr. 14)

Neotáčajte košík hore nohami, kým je na ňom pripojená panvica, lebo prípadné zvyšky oleja zo dne panvice, by stiekli do usmažených potravín.

Po smažení horúcim vzduchom budú panvica a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín v teplovzdušnej fritéze Airfryer môže z panvice unikat' para.

- 12 Obsah košíka vysypnite do misky alebo na tanier. (Obr. 15)

Tip Ak chcete z košíka vybrať veľké alebo krehké suroviny, použite kliešte (Obr. 16).

[13] Po príprave jednej dávky surovín je teplovzdušná fritéza Airfryer ihned' pripravená na smaženie ďalšej dávky.

Nastavenia

Nižšie uvedená tabuľka Vám pomôže zvoliť základné nastavenia pre suroviny, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Pripomíname, že tieto nastavenia majú len odporúčací charakter. Pretože sa liší pôvod, veľkosť, tvarove i výrobca, nemôžeme zaručiť to najlepšie nastavenie pre Vaše suroviny.

Kedže technológia rýchleho prúdenia vzduchu Rapid Air okamžite prehrieva vzduch v zariadení, krátke vytiahnutie panvice zo zariadenia počas smaženia horúcim vzduchom takmer vôbec nenaruší tento proces.

Tipy

- Na menšie suroviny je zvyčajne potrebná o niečo kratšia doba prípravy ako na väčšie suroviny.
- Na väčšie množstvo surovín je potrebná len o trochu dlhšia doba prípravy, na menšie suroviny je potrebná len o trochu kratšia doba prípravy.
- Pretrasením menších kúskov surovín v polovici ich prípravy optimalizujete konečný výsledok a zabráňite ich nerovnomernému usmaženiu.
- Chrumkavý výsledok dosiahnete, keď do čerstvých zemiakov pridáte trochu oleja. Suroviny usmažte v teplovzdušnej fritéze Airfryer do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- V teplovzdušnej fritéze Airfryer nepripravujte príliš mastné suroviny, ako napríklad klobásy.
- Pochúťky, ktoré môžete pripravovať v bežnej rúre, môžete pripravovať aj v teplovzdušnej fritéze Airfryer.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených pochúťok použite polotovarové cesto. Polotovarové cesto tiež vyžaduje kratšiu dobu prípravy ako doma robené cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo slaný koláč kiš, prípadne chcete smažiť krehké alebo plnené potraviny, vložte do košíka teplovzdušnej fritézy Airfryer plech (len model HD9225) alebo misu na pečenie (Obr. 17).
- Teplovzdušnú fritézu Airfryer môžete používať aj na opakované ohrievanie surovín. Ak chcete znova ohriat suroviny, nastavte teplotu na 150 °C na maximálne 10 minút.

Min. – max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potriast'	Ďalšie informácie
--------------------------------	------------	-----------------	-----------	-------------------

Zemiaky a hranolčeky

Tenké mrazené hranolčeky	300 – 700	12-16	200	Potriast'	
Hrubé mrazené hranolčeky	300 – 700	12 – 20	200	Potriast'	
Domáce hranolčeky (8 x 8 mm)	300 – 800	18 – 25	180	Potriast'	pridať 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové mesiačiky	300 – 800	18 – 22	180	Potriast'	pridať 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	300 – 750	12 – 18	180	Potriast'	pridať 1/2 lyžice oleja
Placky	250	15 – 18	180		
Zapekané zemiaky	500	18 – 22	180		

	Min. – max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potriast'	Ďalšie informácie
Mäso a hydina					
Steak	100 – 500	8 až 12	180		
Bravčové kotlety	100 – 500	10 – 14	180		
Hamburger	100 – 500	7 – 14	180		
Klobásková rolka	100 – 500	13-15	200		
Stehienka	100 – 500	18 – 22	180		
Kuracie prsia	100 – 500	10-15	180		
Pochút'ky					
Jarné rolky	100 – 400	8 až 10	200	Potriast'	Použite polotovar
Mrazené kuracie nugetky	100 – 500	6 – 10	200	Potriast'	Použite polotovar
Mrazené rybacie prsty	100 – 400	6 – 10	200		Použite polotovar
Mrazené syrové kúsky v strúhanke	100 – 400	8 až 10	180		Použite polotovar
Plnená zelenina	100 – 400	10	160		
Pečenie					
Koláč	300	20-25	160		Použite plech na pečenie
Kiš	400	20 – 22	180		Použite plech/ misu na pečenie
Muffiny	300	15 – 18	200		Použite plech na pečenie
Sladké pochút'ky	400	20	160		Použite plech/ misu na pečenie

Poznámka: Ak používate prísady, ktoré zväčšujú svoj objem (napr. pri príprave koláča, slaného koláča kiš alebo muffinov), napľňte plech na pečenie maximálne do polovice.

Poznámka: Ak suroviny začnete smažiť, pričom je teplovzdušná fritéza Airfryer studená, pridajte k dobe prípravy 3 minúty navyše.

Príprava domáčich hranolčekov

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete predpečené (napr. zmrazené) hranolčeky. Ak chcete pripraviť domáce hranolčeky, postupujte nasledovne.

- Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčeky.
- Zemiakové hranolčeky namočte aspoň na 30 minút do misky s vodou, potom ich vyberte a osušte pomocou kuchynskej papierovej utierky.
- Do misy nalejte $\frac{1}{2}$ lyžice olivového oleja, navrch nasypnite hranolčeky a miešajte, až kým sa hranolčeky nepokryjú olejom.

- 4** Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolčeky z misy tak, aby zvyšný olej zostal v mise. Hranolčeky vložte do košíka.

Poznámka: Nenasypte všetky hranolčeky do košíka naraz tak, že nakloníte misu. Dajte pozor, aby zvyšný olej nenatiekol na dno panvice.

- 5** Zemiakové hranolčeky usmažte podľa pokynov v tejto kapitole.

Čistenie

Po každom použití zariadenie očistite.

Panvica, plech na pečenie (len model HD9225), oddelovač, košík a vnútro zariadenia majú nepriľňavý povrch. Na ich čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani drsné čistiace materiály, lebo tie môžu poškodiť ich nepriľňavý povrch.

- 1** Siet'ovú zástrčku odpojte zo zásuvky a zariadenie nechajte ochladniť.

Poznámka: Ak chcete, aby teplovzdušná fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte panvicu.

- 2** Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.

- 3** Panvicu, plech na pečenie (len model HD9225), oddelovač a košík očistite jemnou špongiou namočenou v teplej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu.

Na odstránenie prípadných zvyšných nečistôt môžete použiť odmastujúci tekutý prostriedok.

Poznámka: Panvica, plech na pečenie (len model HD9225), oddelovač a košík sú vhodné na čistenie v umývačke riadu.

Tip Ak sa na košík, plech na pečenie (len model HD9225) alebo dno panvice prichytia nečistoty, napláňte panvicu teplou vodou s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu. Košík vložte do panvice a nechajte ho približne 10 minút odmočiť.

- 4** Vnútro zariadenia vycistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

- 5** Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.

Odkladanie

- 1** Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladniť.

- 2** Uistite sa, že sú všetky súčiastky čisté a suché.

- 3** Kábel zasuňte do priečinka na odkladanie kábla. Kábel zaistite tým, že ho zasuniete do štrbinu na uchytenie kábla.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 18).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza Airfryer nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Zariadenie pripojte do siete.
Suroviny usmažené v teplovzdušnej fritéze Airfryer nie sú dobre prepečené.	Nenastavili ste časovač. V košíku je príliš veľa surovín.	Zariadenie zapnite otočením ovládača časovača na požadovanú dobu prípravy. Do košika vložte menšie dávky surovín. Menšie dávky sa usmažia rovnomernejšie.
Suroviny sa v teplovzdušnej fritéze Airfryer prepečú nerovnomerne.	Nastavená teplota je príliš nízka. Doba prípravy je príliš krátka.	Regulátor teploty otočte na požadované nastavenie (pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Použitie zariadenia“). Gombík časovača otočte na požadovanú dobu prípravy (pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Použitie zariadenia“).
Ked' z teplovzdušnej fritézy Airfryer vytiahnem usmažené potraviny, nie sú chrumkavé.	Určité druhy surovín je potrebné v polovici doby prípravy potrasením premiešať.	Suroviny, ktoré ležia jedna na druhej alebo križom na sebe (napr. hranolčeky), je potrebné v polovici doby prípravy potriať. Pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Použitie zariadenia“.
Nemôžem správne vsunúť panvicu do zariadenia.	Použili ste druh potravín, ktoré sú určené na prípravu v tradičnej fritéze.	Použite potraviny určené do rúry alebo ich zlžahka polejte olejom. Dosiahnete tak chrumkavejší výsledok.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Košík nezapadne správne do panvice. Rukoväť plechu na pečenie prekáža panvici.	Neprepíňajte košík nad značku MAX. Košík spúšťajte nadol do panvice, až kým nezačujete cvaknutie. Zatlačte rukoväť do horizontálnej polohy tak, aby nevyčnievala nad kôš.
Panvica stále obsahuje zvyšky mastnoty z predchádzajúceho použitia.	Prípravujete mastné suroviny.	Ked' v teplovzdušnej fritéze Airfryer smažíte mastné suroviny, do panvice natečie veľké množstvo oleja. Tento olej vytvára biely dym a panvica sa môže ohriat' viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na zariadenie ani konečný výsledok.
		Biely dym je spôsobený ohrievaním mastnoty v panvici. Po každom použití vždy panvicu dôkladne vyčistite.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Čerstvé hranolčeky sa v teplovzdušnej fritéze Airfryer usmažia nerovnomerne.	Pred smažením ste zemiakové hranolčeky nenamočili dôkladne.	Zemiakové hranolčeky namočte aspoň na 30 minút do misky s vodou, potom ich vyberte a osušte pomocou kuchynskej papierovej utierky.
Ked' z teplovzdušnej fritézy Airfryer vytiahnem čerstvé hranolčeky, nie sú chrumkavé.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas prípravy ostali tuhé.
	Chrumkavost' hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v nich.	Pred pridaním oleja vždy zemiakové hranolčeky dôkladne osušte. Zemiakové hranolčeky nakrájajte na menšie kúsky, dosiahnete tak chrumkavejší výsledok. Pridajte o trochu viac oleja, dosiahnete tak chrumkavejší výsledok.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Novi cvrnik AirFryer vam omogoča pripravo najljubših sestavin in prigrizkov na bolj zdrav način. AirFryer z vročim zrakom v kombinaciji s hitrim kroženjem zraka (Rapid Air) in zgornjim žarom omogoča pripravo različnih okusnih jedi na zdrav, hiter in preprost način. Sestavine segreva z vseh strani hkrati, pri večini sestavin pa sploh ni treba dodati olja. Z dodatnim pladnjem za peko (samo HD9225) lahko na priročen način pripravljate različne jedi, kot so torte, pite in krhke jedi. Več navdihov za recepte in informacije o cvrniku AirFryer si oglejte na spletni strani www.philips.com/kitchen.

Spološni opis (Sl. 1)

- A** Ločevalnik
- B** Košara
- C** Gumb za sprostitev košare
- D** Ročaj košare
- E** Posoda
- F** Pladenj za peko (samo HD9225)
- G** Dovod zraka
- H** Temperaturni regulator (80-200 °C)
- I** Časovnik (0-30 min.)/gumb za vklop
- J** Indikator vklopa
- K** Indikator segrevanja
- L** Odprtine za odvod zraka
- M** Prostor za shranjevanje kabla
- N** Omrežni kabel

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo in ga tudi ne spirajte pod vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti aparata.

Opozorilo

- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezeno usposobljeno osebje.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad 8. letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem pod pogojem, da jih pri uporabi nadzoruje ali jim glede uporabe svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Ko je aparat vklopljen ali se ohlaja, aparat in napajalni kabel hraničte izven dosega otrok pod 8. letom starosti.

- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne priključite in ne upravljajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Aparata ne priklapljajte na zunanje časovno stikalo, da ne povzročite nevarnosti.
- Aparata ne postavljajte na ali blizu gorljivih materialov, kot so prti in zavesi.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali druge aparate. Za aparatom, ob njegovih straneh in nad njim naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da se z rokami in obrazom preveč ne približate pari in odprtinam za odvod zraka. Na vročo paro in zrak bodite pozorni tudi, ko posodo odstranite iz aparata.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče (Sl. 2).
- Če aparat oddaja temen dim, ga takoj izključite. Preden posodo odstranite iz aparata, počakajte, da preneha oddajati dim.
- Pladenj za peko postane vroč, ko ga uporabite v cvrtniku AirFryer. Pladenj za peko vedno primite z rokavico.

Previdno

- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščeni servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
- Poskrbite, da bo hrana, ki jo pripravljate v tej napravi, zlatorumeno zapečena in ne bo temne ali rjave barve. Odstranite ožgane ostanke hrane. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate proizvajanje akrilamidov).

Samodejni izklop

Ta aparat ima časovnik. Ko se čas izteče, aparat zazvoni in se samodejno izklopi. Če želite ročno izklopiti aparat, zavrtite gumbo časovnika v nasprotni smeri urinega kazalca na 0.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetskih polj (EMF). Če z aparatom ravnote pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

- 1** Odstranite ves pakirni material.
- 2** Z aparata odstranite vse nalepke in etikete.
- 3** Košaro in posodo temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega čistila in gladko čistilno gobico.

Opomba: Te dele lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju.

- 4** Notranjost in zunanjost aparata obrišite z vlažno krpo.

Cvrtnik AirFryer deluje na vroči zrak. Posode ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje.

Priprava za uporabo

- 1 Aparat postavite na stabilno, ravno in vodoravno površino.

Aparata ne postavljajte na površine, ki niso odporne na vročino.

- 2 Košaro pravilno namestite v posodo (Sl. 3).

- 3 Iz prostora za shranjevanja v spodnjem delu aparata izvlecite omrežni kabel.

Posode ne napolnite z oljem ali drugo tekočino.

Na aparat ne postavljajte predmetov. To ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

Uporaba aparata

S cvrnikom AirFryer lahko pripravite različne sestavine. Pri uporabi aparata si lahko pomagate s priloženo knjižico z recepti. Več receptov lahko najdete na spletni strani www.philips.com/kitchen.

Cvrtje z vročim zrakom

- 1 Vstavite omrežni vtikač v ozemljeno stensko vtičnico.

- 2 Posodo previdno izvlecite iz cvrtnika AirFryer (Sl. 4).

- 3 Sestavine položite v košaro. (Sl. 5)

Opomba: Košare ne polnite prek oznake MAX in ne prekoračite količin, navedenih v tabeli (oglejte si razdelek "Nastavitev" v tem poglavju), ker lahko poslabšate kakovost pripravljenе hrane.

Namig: Če hkrati želite pripraviti več različnih sestavin, jih ločite z ločevalnikom. Ločevalnik položite v košaro in vsak del košare napolnite s sestavinami. Preden začnete s pripravo sestavin, preverite čas priprave in temperaturo za različne sestavine. Krompirjeve kocke in dunajski zrezek lahko pripravite istočasno, ker so nastavite za ti sestavini enake. Pri tem je največja količina za vsako sestavino polovica normalne količine. (Sl. 6)

- 4 Posodo potisnite nazaj v cvrtnik AirFryer (Sl. 7).

Posodo uporabljajte samo, če je v njej košara.

Pozor: Med in nekaj časa po uporabi se ne dotikajte posode, ker se močno segreje. Posodo primite samo za ročaj.

- 5 Temperaturni regulator nastavite na ustrezno temperaturo. Ustrezne temperature si oglejte v razdelku "Nastavitev" v tem poglavju (Sl. 8).

- 6 Določite ustrezni čas priprave za sestavino (oglejte si razdelek "Nastavitev" v tem poglavju).

- 7 Aparat vklopite tako, da gumb časovnika obrnete na želeni čas priprave (Sl. 9).

Če je aparat hladen, času priprave prištejte 3 minute.

Opomba: Če želite, lahko aparat tudi predhodno segrevate brez sestavin. V tem primeru gumb časovnika obrnite na več kot 3 minute in počakajte, da indikator segrevanja ugasne (po približno 3 minutah). Nato napolnite košaro in gumb časovnika obrnite na ustrezni čas priprave.

- Zasvetita oba indikatorja: indikator vklopa in indikator segrevanja. (Sl. 10)

- Časovnik začne odštevati nastavljeni čas priprave.

- Med cvrtjem z vročim zrakom se indikator segrevanja občasno vklaplja in izklaplja. To pomeni, da grelni element iz izmeničnim vklapljanjem in izklapljanjem vzdržuje nastavljeno temperaturo.
 - Odvečno olje iz sestavin se nabira na dnu posode.
- 8** Nekatere sestavine morate med pripravo pretresi (oglejte si razdelek "Nastavitev" v tem poglavju). Sestavine pretresite tako, da posodo primete za ročaj in izvlečete iz aparata ter pretresete. Nato potisnite posodo nazaj v cvrtnik AirFryer (Sl. 11).

Pozor: Med tresenjem ne pritiskajte gumba za sprostitev košare. (Sl. 12)

Namig: Težo lahko zmanjšate tako, da košaro odstranite iz posode in pretresete samo košaro. To storite tako, da posodo povlečete iz aparata, postavite na površino, ki je odporna na vročino, in pritisnete gumb za sprostitev košare.

Namig: Če časovnik nastavite na polovični čas priprave, časovnik zazvoni, ko morate sestavine pretresi. Vendar to pomeni, da morate časovnik ponovno nastaviti na preostali čas priprave po tresenju.

- 9** Ko časovnik zazvoni, je nastavljeni čas priprave potekel. Posodo povlecite iz aparata in postavite na površino, ki je odporna na vročino.

Opomba: Aparat lahko izklopite tudi ročno, in sicer tako, da zavrtite temperaturni regulator na 0 (Sl. 13).

- 10** Preverite, ali so sestavine pripravljene.

Če sestavine še niso pripravljene, posodo vstavite nazaj v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.

- 11** Če želite odstraniti manjše sestavine (npr. ocvrt krompirček), pritisnite gumb za sprostitev košare (1) in košaro dvignite iz posode (2). (Sl. 14)

Košare ne obrnite okoli, dokler je pritrjena na posodo, ker lahko odvečno olje, ki se je nabralo na dnu posode, steče na sestavine.

Po cvrtju z vročim zrakom so posoda in sestavine vroče. Iz posode lahko uhaja para, odvisno od vrste sestavin v cvrtniku AirFryer.

- 12** Košaro izpraznjite v skledo ali na krožnik. (Sl. 15)

Namig: Ko želite odstraniti večje ali krhke sestavine, jih s prijemalkami dvignite iz košare (Sl. 16).

- 13** Ko so sestavine pripravljene, je cvrtnik AirFryer takoj pripravljen za pripravo nove porcije.

Nastavitev

S spodnjo tabelo si lahko pomagate pri izbiri osnovnih nastavitev za sestavine, ki jih želite pripraviti.

Opomba: Ne pozabite, da so te nastavitev samo primeri. Ker so sestavine različnih vrst, velikosti, oblik in znamk, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitev za določene sestavine.

Ker tehnologija Rapid Air v trenutku ponovno segreje zrak v aparatu, s kratko odstranitvijo posode iz aparata med cvrtjem z vročim zrakom procesa praktično ne prekinete.

Nasveti

- Čas priprave manjših sestavin je ponavadi krajiš kot pri večjih sestavilih.
- Čas priprave večjih količin sestavin je malce daljši, manjših količin sestavin pa malce krajiš.
- S tresenjem manjših sestavin med pripravo izboljšate končne rezultate in lahko preprečite neenakomerno cvrtje sestavin.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja, da bo bolj hrustljavo zapečen. Sestavine v cvrtniku AirFryer ocvrite v nekaj minutah po tem, ko ste dodali olje.
- V cvrtniku AirFryer ne pripravljajte močno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi s cvrtnikom AirFryer.

- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo polnjenih prigrizkov uporabite pripravljeno testo. Čas priprave pripravljenega testa je krajši od časa priprave domačega testa.
- Če želite speči torto ali pito oziroma ovcreti krhke ali polnjene sestavine, v košaro cvrtnika AirFryer položite pladenj za peko (samo HD9225) ali pladenj za pečico (Sl. 17).
- S cvrtnikom AirFryer lahko sestavine tudi pogrejete. To storite tako, da nastavite temperaturo na 150 °C za do 10 minut.

Najmanjša-največja količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Pretresite	Dodatne informacije
---------------------------------	------------	------------------	------------	---------------------

Krompir in krompirček

Tanek zamrznjen krompirček	300-700	12–16	200	Pretresite	
Debel zamrznjen krompirček	300-700	12–20	200	Pretresite	
Domač krompirček (8x8 mm)	300-800	18–25	180	Pretresite	dodajte 1/2 žlice olja
Domači krompir v kosih	300-800	18-22	180	Pretresite	dodajte 1/2 žlice olja
Domači krompir v kockah	300-750	12-18	180	Pretresite	dodajte 1/2 žlice olja
Rosti	250	15-18	180		
Krompirjev gratin	500	18-22	180		

Meso in perutnina

Zrezki	100–500	8-12	180		
Svinjski kotlet	100–500	10-14	180		
Hamburger	100–500	7-14	180		
Mesna rolada	100–500	13–15	200		
Piščančja bedra	100–500	18-22	180		
Piščančje prsi	100–500	10-15	180		

Prigrizki

Spomladanski zavitki	100–400	8-10	200	Pretresite	Uporabite pripravljeno za peko
Zamrznjeni piščančji kroketi	100–500	6-10	200	Pretresite	Uporabite pripravljeno za peko

	Najmanjša-največja količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Pretresite	Dodatne informacije
Zamrznjene ribje palčke	100–400	6-10	200		Uporabite pripravljeno za peko
Zamrznjeni panirani sirovi prigrizki	100–400	8-10	180		Uporabite pripravljeno za peko
Polnjena zelenjava	100–400	10	160		
Peka					
Torta	300	20-25	160		Uporabite pladenj za peko
Pita	400	20-22	180		Uporabite pladenj za peko/ pladenj za pečico
Mafini	300	15-18	200		Uporabite pladenj za peko
Sladki prigrizki	400	20	160		Uporabite pladenj za peko/ pladenj za pečico

Opomba: Če uporabljate sestavine, ki vzhajajo (na primer za pripravo tort, pit ali mafinov), pladenj za peko napolnite največ do polovice.

Opomba: Če s cvrtjem začnete, ko je cvrnik AirFryer še hladen, prištejte času priprave 3 minute.

Priprava domačega krompirčka

Za najboljše rezultate vam priporočamo, da uporabite predpripravljen (npr. zamrznjen) krompirček. Domači krompirček pripravite po spodaj navedenem postopku.

- 1** Krompir olupite in narežite na paličice.
- 2** Krompirjeve paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi, nato pa jih vzemite ven in posušite s papirnato brisačo.
- 3** V posodo naliйте $\frac{1}{2}$ žlice olivnega olja, nanj položite paličice in mešajte, dokler niso vse paličice prekrite z oljem.
- 4** S prsti ali kuhinjskim priborom paličice vzemite iz posode, da odvečno olje ostane v posodi. Nato jih položite v košaro.

Opomba: Posode ne nagibajte, če želite v košaro hkrati dati vse paličice, da odvečno olje ne bo končalo na dnu posode.

- 5** Krompirjeve paličice ocvr vite v skladu z navodili v tem poglavju.

Čiščenje

Po vsaki uporabi aparat očistite.

Posoda, pladenj za peko (samo HD9225), ločevalnik, košara in notranjost aparata imajo premaz proti sprijemanju. Ne čistite jih s kovinskimi kuhinjskimi priborom ali jedkimi čistili, ker s tem lahko poškodujete ta premaz.

1 Izvlecite vtikač iz omrežne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

Opomba: Odstranite posodo, da se cvrnik AirFryer hitreje ohladi.

2 Zunanost aparata obrišite z vlažno krpo.

3 Posodo, pladenj za peko (samo HD9225), ločevalnik in košaro očistite z vročo vodo, malo tekočega čistila in gladko čistilno gobico.

Preostalo umazanijo lahko odstranite z razmaščevalcem.

Opomba: Posodo, pladenj za peko (samo HD9225), ločevalnik in košaro lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Namig: Če je na košari, pladnju za peko (samo HD9225) ali dnu posode umazanija, posodo napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila. Košaro položite v posodo in pustite, da se namakata približno 10 minut.

4 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.

5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.

Shranjevanje

1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.

2 Vsi deli morajo biti čisti in suhi.

3 Kabel potisnite v prostor za shranjevanje kabla. Kabel pritrdite tako, da ga vstavite v režo za pritrditev kabla.

Okolje

- Aparata po poteku življenske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 18).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu

www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi

(telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Odpravljanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
AirFryer ne deluje.	Aparat ni priključen na električno omrežje.	Vstavite omrežni vtikač v ozemljeno stensko vtičnico.
	Niste nastavili časovnika.	Aparat vklopite tako, da gumb obrnete na ustrezni čas priprave.
Sestavine po cvrtju v cvrtniku AirFryer niso pripravljene.	Količina sestavin v košari je prevelika.	V košaro dajte manjšo količino sestavin. Manjše količine so ocvrte enakomernejše.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Temperaturni regulator nastavite na ustrezno temperaturo (oglejte si razdelek "Nastavite" v poglavju "Uporaba aparata").
	Čas priprave je prekratek.	Gumb časovnika nastavite na ustrezni čas priprave (oglejte si razdelek "Nastavite" v poglavju "Uporaba aparata").
Sestavine so ocvrte neenakomerno.	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sestavine, ki so v več manjših kosih (npr. krompirček), morate med pripravo pretresti. Oglejte si razdelek "Nastavite" v poglavju "Uporaba aparata".
Ocvrli prigrizki po cvrtju niso hrustljavi.	Ocvrli ste vrsto prigrizkov, ki mora biti pripravljena v običajnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke za pripravo v pečici ali prigrizke rahlo namažite z nekaj olja.
Posode ne morem pravilno vstaviti v aparat.	V košari je preveč sestavin.	Košare ne polnite prek oznake MAX.
	Košara ni pravilno vstavljena v posodo.	Košaro potisnite v posodo, da zaslišite klik.
	Ročaj pladnja za peko ovira posodo.	Ročaj potisnite v vodoravni položaj, da ne bo štrlel iz košare.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Če v cvrtniku AirFryer pripravljate mastne sestavine, steče v posodo večja količina olja. Olje oddaja bel dim, posoda pa se lahko segreje močneje. To ne vpliva na aparat ali končni rezultat.
	V posodi so ostanki masti iz prejšnje uporabe.	Beli dim je posledica masti, ki se segreva v posodi. Posodo po vsaki uporabi temeljito očistite.
Krompirček ni ocvrt enakomerno.	Krompirjevi paličici pred cvrtjem niste primerno namočili.	Krompirjevi paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi, nato pa jih vzemite ven in posušite s papirnato brisačo.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Krompirček po cvrtju ni hrustljav.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir, ki mora med cvrtjem ostati trden.
	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Preden dodate olje, morate krompirjeve paličice temeljito posušiti. Narežite manjše krompirjeve paličice, da bo krompirček bolj hrustljav. Dodajte malce več olja, da bo krompirček bolj hrustljav.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Novi airfryer omogućava vam da pripremate svoje omiljene namirnice i grickalice na zdraviji način. Aparat airfryer koristi vruć vazduh u kombinaciji sa izuzetno brzom cirkulacijom (Rapid Air) i roštiljom sa gornje strane za pripremanje raznih ukusnih jela na zdrav, brz i jednostavan način. Namirnice se istovremeno zagrevaju sa svih strana i u većini slučajeva nema potrebe za dodavanjem ulja. Zahvaljujući dodatnom plehu za pečenje (samo HD9225) sada možete peći torte i kiš te na praktičniji način kuhati krhke sastojke.

Recepte za kuvanje i informacije o aparatu airfryer potražite na Web lokaciji www.philips.com/kitchen.

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Separator
- B** Korpa
- C** Dugme za oslobođanje korpe
- D** Drška korpe
- E** Posuda
- F** Pleh za pečenje (samo HD9225)
- G** Ulazni otvor za vazduh
- H** Regulator temperature (80-200°C)
- I** Dugme za kontrolu tajmera (0-30 min.)/uključivanje
- J** Indikator napajanja
- K** Indikator zagrevanja
- L** Izlazni otvori za vazduh
- M** Pregrada za odlaganje kabla
- N** Kabl za napajanje

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Kućište koje sadrži električne delove i grejne elemente nikada ne uranajte u vodu i nemojte ga prati pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da punite uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za upotrebu aparata od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.

- Aparat i kabl za napajanje držite van domaćaja dece mlađe od 8 godina dok je uključen ili dok se hlađi.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nemojte da priključujete aparat niti da rukujete kontrolnom tablom mokrim rukama.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno proverite da li ste utikač ispravno uključili u utičnicu.
- Da se ne biste izlagali opasnosti, ovaj aparat nikad ne smete priključiti na spoljni prekidač kontrolisan tajmerom.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da naslanjate na zid niti na druge aparate. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora sa zadnje, bočne i gornje strane. Nemojte ništa da stavlјate na aparat.
- Aparat koristite isključivo u svrhu opisanu u ovim uputstvima.
- Nikada ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe bi trebalo da se čuvate vruće pare prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi (Sl. 2).
- Odmah isključite aparat iz utičnice ako primetite da iz njega dopire taman dim. Sačekajte da dim prestane da izlazi pre nego što uklonite posudu iz aparata.
- Pleh za pečenje zagrijaće se celom površinom kada se koristi u aparatu airfryer. Prilikom rukovanja plehom za pečenje obavezno nosite kuhiinske rukavice.

Oprez

- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhibine za osoblje u prodavnici, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvati odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Kod ispitivanja ili opravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, inače će se time prekinuti vaša prava po garanciji.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hlađi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon. Uklonite izgorele ostatke. Sveže krompirje nemojte da pržite na temperaturi iznad 180°C (da biste sveli stvaranje akrilamida na najmanju moguću meru).

Automatsko isključivanje

Aparat je opremljen tajmerom. Kada tajmer stigne do vrednosti 0, aparat će se oglasiti zvukom poput zvona i automatski će se isključiti. Da biste ručno isključili aparat, dugme tajmera okrenite u pravcu suprotnom od kazaljki na satu na 0.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetskim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre prve upotrebe

- 1** Uklonite sav materijal za pakovanje.
- 2** Uklonite sve nalepnice sa aparata.
- 3** Temeljno očistite korpu i posudu vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom.

Napomena: Ove delove možete prati i u mašini za pranje sudova.

- 4** Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost aparata vlažnom krpom.

Ovo je airfryer koji koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem niti mašću.

Pre upotrebe

- 1** Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.

Nemojte da stavlјate aparat na površine koje nisu otporne na toplotu.

- 2** Ispravno postavite korpu u posudu (Sl. 3).
- 3** Izvucite kabl za napajanje iz pregrade za odlaganje kabla sa donje strane aparata.

Nemojte da punite posudu uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.

Nemojte ništa da stavlјate na aparat. Time se ometa protok vazduha i dovode u pitanje rezultati prženja pomoću vrućeg vazduha.

Upotreba aparata

Aparat airfryer omogućava pripremanje širokog assortimenta namirnica. Priložena brošura sa receptima pomoći će vam da se upoznate sa aparatom. Dodatne recepte potražite na Web lokaciji www.philips.com/kitchen.

Prženje pomoću vrućeg vazduha

- 1** Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
- 2** Pažljivo izvadite posudu iz aparata airfryer (Sl. 4).
- 3** Stavite sastojke u korpu. (Sl. 5)

Napomena: Nikada nemojte da punite korpu iznad oznake „MAX“ niti da prekoračujete količinu koja je navedena u tabeli (pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavljiju) pošto to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.

Savet: Pomoću separatora možete da odvojite namirnice ako želite da pripremate više stvari istovremeno. Postavite separator u korpu, a zatim svaku stranu napunite namirnicama. Obavezno proverite vreme pripreme i potrebnu temperaturu za različite namirnice pre nego što počnete da ih pripremate istovremeno. Na primer, istovremeno je moguće pripremati kockice od krompira i šniclu zato što zahtevaju iste postavke. Imajte u vidu da maksimalna količina za svaku namirnicu u stvari predstavlja pola normalne količine. (Sl. 6)

- 4** Vratite posudu u airfryer (Sl. 7).

Nikada nemojte da koristite posudu bez korpe.

Oprez: Nemojte da dodirujete posudu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga zato što se veoma zagreje. Posudu držite isključivo za dršku.

- 5** Okrenite regulator temperature na željenu vrednost. Pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavlju da biste utvrdili odgovarajuću temperaturu (Sl. 8).
- 6** Utvrdite potrebno vreme pripreme za namirnicu (pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavlju).
- 7** Da biste uključili aparat okrenite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme (Sl. 9).

Ako je aparat hladan, dodajte 3 minuta na vreme pripreme.

Napomena:*Ako želite, možete unapred da zagrejete aparat bez namirnica. U tom slučaju okrenite dugme za kontrolu tajmera na više od 3 minuta i sačekajte da se indikator zagrevanja isključi (nakon približno 3 minuta). Zatim napunite korpu i okrenite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme.*

- Uključiće se indikator napajanja i indikator zagrevanja. (Sl. 10)
- Tajmer će početi da odbrojava izabrano vreme pripreme.
- Za vreme procesa prženja pomoću vrućeg vazduha uključuje se indikator zagrevanja, a zatim se povremeno isključuje. Ovo ukazuje na uključivanje i isključivanje grejnog elementa da bi se održala odgovarajuća temperatura.
- Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu posude.

- 8** Neke namirnice je potrebno promešati na pola vremena pripreme (pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavlju). Da biste promešali namirnice, uhvatite posudu za dršku, izvadite je iz aparata i protresite je. Zatim vratite posudu u airfryer (Sl. 11).

Oprez: Nemojte da pritisnete dugme za oslobođanje korpe dok tresete posudu. (Sl. 12)

Savet:*Da biste smanjili težinu možete da izvadite korpu iz posude i da protresete samo korpu. Ako želite to da uradite, izvadite posudu iz aparata, stavite je na površinu koja je otporna na toplotu i pritisnite dugme za oslobođanje korpe.*

Savet:*Ako tajmer podesite na pola vremena pripreme, oglasiće se zvučni signal kada bude potrebno da promešate namirnice. Međutim, to znači da nakon mešanja morate ponovo da podesite tajmer na preostalo vreme pripreme.*

- 9** Nakon završetka vremena pripreme oglasiće se zvučni signal. Izvadite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.

Napomena:*Možete i ručno isključiti aparat. Da biste to napravili, okrenite regulator temperature na 0 (Sl. 13).*

- 10** Proverite da li su namirnice pripremljene.

Ako još uvek nisu pripremljene, samo vratite posudu u aparat i podesite tajmer na još nekoliko minuta.

- 11** Da biste uklonili manje namirnice (npr., pomfrit) pritisnite dugme za oslobođanje korpe (1) i izvadite korpu iz posude (2). (Sl. 14)

Nemojte da okrećete korpu naopako dok se nalazi u posudi, zato što će višak ulja koji se sakupio na dnu posude iscuriti na namirnice.

Posuda i namirnice su vrele nakon prženja pomoću vrućeg vazduha. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu airfryer, može da dođe do oslobođanja pare iz posude.

- 12** Ispraznjite korpu u činiju ili na tanjur. (Sl. 15)

Savet:*Da biste uklonili velike ili krhke namirnice mašicama ih podignite iz korpe (Sl. 16).*

[13] Nakon pripremanja određene količine namirnica airfryer je odmah spremam za pripremanje nove količine.

Postavke

Donja tabela pomoći će vam da izaberete osnovne postavke za namirnice koje želite da pripremitate.

Napomena: Imajte u vidu da navedene postavke predstavljaju okvirne vrednosti. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i vrsti nije moguće garantovati najbolje postavke.

Vadjenje posude iz aparata na kratko tokom prženja pomoći vrućeg vazduha ne utiče značajno na proces zbog toga što tehnologija Rapid Air omogućava trenutno zagrevanje vazduha u aparatu.

Saveti

- Manje namirnice obično zahtevaju malo kraće vreme pripreme od većih namirnica.
- Veća količina namirnica zahteva malo duže vreme pripreme, a manja količina namirnica malo kraće.
- Mešanjem manjih namirnica na pola vremena pripreme optimizuje se krajnji rezultat i sprečava neravnomerno prženje.
- Dodajte malo ulja prilikom prženja krompira kako bi postali hrskavi. Namirnice ispržite u aparatu airfryer u roku od nekoliko minuta nakon dodavanja ulja.
- U aparatu airfryer nemojte da pripremate izuzetno masne namirnice poput kobasica.
- Grickalice koje je moguće pripremiti u pećnici možete da pripremate i u aparatu airfryer.
- Optimalna količina za pripremanje hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Za brzo i jednostavno pripremanje punjenih grickalica koristite unapred napravljeno testo. Unapred napravljeno testo zahteva kraće vreme pripreme od domaćeg testa.
- Ako želite da ispečete kolački ili da pripremiti krhke/punjene namirnice, stavite pleh (samo HD9225) ili tepsiju u korpu aparata airfryer (Sl. 17).
- Aparat airfryer možete da koristite i za podgrevanje namirnica. Za podgrevanje temperaturu podesite na 150°C, a vreme na najviše 10 minuta.

Min./maks. količina (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Mešanje	Dodatne informacije
-------------------------------	-----------------	---------------------	---------	------------------------

Krompir i pomfrit

Tanak zamrznut pomfrit	300-700	12-16	200	Mešanje	
Debeo zamrznut pomfrit	300-700	12 - 20	200	Mešanje	
Domaći pomfrit (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Mešanje	dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći režnjevi krompira	300-800	18-22	180	Mešanje	dodajte 1/2 kašike ulja
Domaće kockice od krompira	300-750	12-18	180	Mešanje	dodajte 1/2 kašike ulja
Rosti	250	15-18	180		
Graten od krompira	500	18-22	180		

Meso i živinsko meso

Odrezak	100-500	8-12	180	
Svinjski odresci	100-500	10-14	180	

	Min./maks. količina (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Mešanje	Dodatne informacije
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kobasice	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18-22	180		
Pileće grudi	100-500	10-15	180		
Grickalice					
Prolećne rolnice	100-400	8-10	200	Mešanje	Koristite namenske za pećnicu
Zamrznuti pileći medaljoni	100-500	6-10	200	Mešanje	Koristite namenske za pećnicu
Zamrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200		Koristite namenske za pećnicu
Zamrznute grickalice od sira sa prezлом	100-400	8-10	180		Koristite namenske za pećnicu
Punjeno povrće	100-400	10	160		
Pečenje					
Kolač	300	20-25	160		Koristite pleh za pečenje
Kiš	400	20-22	180		Koristite pleh/tepsiju
Mafini	300	15-18	200		Koristite pleh za pečenje
Slatke grickalice	400	20	160		Koristite pleh/tepsiju

Napomena: Kada koristite sastojke koji se dižu (npr. za tortu, pištu ili mafine), pleh za pečenje napolnite do pola.

Napomena: Dodajte 3 minuta na vreme pripreme ako prženje započnete dok je airfryer hladan.

Pravljenje domaćeg pomfrita

Za najbolje rezultate savetujemo vam da koristite prethodno ispržen (npr. zamrznut) pomfrit. Ako želite napraviti domaći pomfrit, sledite navedene korake.

- 1** Oljuštite krompir i isecite ga na štapiće.
- 2** Štapiće krompira natopite u posudi najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite kuhinjskim ubrusima.

- 3** Sipajte $\frac{1}{2}$ kašike maslinovog ulja u činiju, zatim ubacite štapiće i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.
- 4** Rukom ili kuhinjskim priborom izvadite štapiće iz činije tako da višak ulja ostane u činiji. Stavite štapiće u korpu.

Napomena: Nemojte da nagnijete činju kako biste sve štapiće odjednom prebacili u korpu jer ćete na taj način sprečiti da višak ulja završi na dnu posude.

- 5** Pržite štapiće od krompira u skladu sa uputstvima iz ovog poglavlja.

Čišćenje

Aparat očistite nakon svakog korišćenja.

Posuda, pleh za pečenje (samo HD9225), separator, korpa i unutrašnjost aparata imaju teflonsku oblogu. Za čišćenje tih delova nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivna sredstva za čišćenje, pošto na taj način možete da oštetite teflonsku oblogu.

- 1** Isključite utičnicu i ostavite aparat da se ohladi.

Napomena: Izvadite posudu da biste omogućili da se airfryer brže ohladi.

- 2** Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom.

- 3** Očistite posudu, pleh za pečenje (samo HD9225), separator i korpu vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom.

Za uklanjanje ostataka prljavštine možete da upotrebite tečnost za odmašćivanje.

Napomena: Posudu, pleh za pečenje (HD9225), separator i korpa mogu se prati u mašini za sudove.

Savet:Ako ima ostataka prljavštine u korpi, u plehu za pečenje (samo HD9225) ili na dnu posude, napunite posudu vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova. Stavite korpu u posudu i ostavite ih da tako stoe približno 10 minuta.

- 4** Očistite unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnim sunđerom.

- 5** Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Odlaganje

- 1** Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.

- 2** Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

- 3** Ubacite kabl u pregradu za odlaganje kabla. Fiksirajte kabl tako što ćete ga postaviti u otvor za fiksiranje.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlaze u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 18).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Aparat airfryer ne radi.	Aparat možda nije uključen u struju.	Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
Niste podesili tajmer.		Postavite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme da biste uključili aparat.
Namirnice koje ste pržili u aparatu airfryer nisu skuvane.	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	U korpu stavljajte manje količine namirnica. Na taj način ćete obezbediti ravnomernije prženje.
Podešena temperatura je suviše niska.		Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu (pogledajte odeljak „Postavke“ u poglavljiju „Korišćenje aparata“).
Vreme pripreme je prekratko.		Okrenite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme (pogledajte odeljak „Postavke“ u poglavljiju „Korišćenje aparata“).
Namirnice se neravnomerno prže u aparatu airfryer.	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Namirnice koje stoje jedne naspram ili pored drugih (npr. pomfrit) potrebno je promešati na pola vremena pripreme. Pogledajte odeljak „Postavke“ u poglavljiju „Korišćenje aparata“.
Pržene grickalice pripremljene u aparatu airfryer nisu hrskave.	Upotrebili ste grickalice koje su namenjene za pripremu u običnoj fritezi.	Koristite grickalice namenjene za pripremu u pećnici ili ih blago premažite uljem da bi bile hrskavije.
Ne mogu ispravno da ubacim posudu u aparat.	U korpi ima previše namirnica.	Nemojte da punite korpu preko oznake „MAX“.
	Korpa nije ispravno postavljena u posudu.	Gurnite korpu u posudu dok ne čujete „klik“.
	Drška pleha za pečenje blokira posudu.	Gurnite dršku u horizontalan položaj, tako da ne viri na vrhu korpe.
Aparat ispušta beli dim.	Pripremate masne namirnice.	Prilikom prženja masnih namirnica u aparatu airfryer dolazi do oslobađanja veće količine ulja u posudu. Ulje proizvodi beli dim, a posudu može da se zagreje više nego obično. To ne utiče na aparat niti na krajnji rezultat.
	U posudi ima ostatak masti od prethodne upotrebe.	Uzrok nastanka belog dima je zagrevanje masti u posudi. Obavezno dobro očistite posudu nakon svake upotrebe.
Svež pomfrit se neravnomerno prži u aparatu airfryer.	Niste ispravno natopili štapiće od krompira pre prženja.	Štapiće krompira natopite u posudi najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite kuhinjskim ubrusima.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Koristite sveže krompire i uverite se da ostaju čvrsti tokom prženja.
Prženi pomfrit pripremljen u aparatu airfryer nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu.	Obavezno dobro osušite štapiće od krompira pre nego što dodate ulje. Isecite krompir na manje štapiće da biste dobili hrskaviji rezultat. Dodajte malo više ulja da biste dobili hrskaviji rezultat.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласково просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Нова фритюрниця AirFryer дозволяє готувати улюблені страви здоровішим способом. Для швидкого і простого приготування різноманітних смачних страв у здоровий спосіб фритюрниця AirFryer використовує потік гарячого повітря, технологію високошвидкісної циркуляції повітря (Rapid Air) та верхній гриль. Продукти відразу підігриваються з усіх боків і до більшості з них не потрібно додавати олію. Завдяки додатковій формі для випікання (лише модель HD9225) тепер можна зручніше готувати крихкі продукти і таку страву, як пироги. Для доступу до інших дивовижних рецептів і детальнішої інформації про фритюрницю відвідайте веб-сайт www.philips.com/kitchen.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Сепаратор
- B** Кошик
- C** Кнопка розблокування кошика
- D** Ручка кошика
- E** Чаша
- F** Форма для випікання (лише HD9225)
- G** Вхідний отвір
- H** Регулятор температури (80-200°C)
- I** Таймер (0-30 хв.)/регулятор живлення
- J** Індикатор роботи
- K** Індикатор нагрівання
- L** Отвори виходу повітря
- M** Відділення для зберігання шнура
- N** Шнур живлення

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте корпус з електричними компонентами і нагрівальними елементами у воду та не мийте їх під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб всередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагріваючих елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не торкайтесь внутрішньої частини пристрою, коли він працює.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрії, з напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.

- Цей пристрій не призначено для користування дітьми віком 8 років або більше чи особами із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Тримайте пристрій і шнур живлення подалі від дітей, яким ще не виповнилося 8 років, коли пристрій увімкнено або охолоджується.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не під'єднуйте пристрій до мережі та не користуйтеся панеллю керування вологими руками.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штепсель зафіксовано в розетці належним чином.
- Для уникнення небезпеки ніколи не під'єднуйте цей пристрій до зовнішнього таймера.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристріїв. Залишайте щонайменше 10 см вільного місця за пристроею, з обох його сторін і над ним. Не кладіть нічого на пристрій.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, не описаніх у цьому посібнику.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і отворів виходу повітря. Слідкуйте також, щоб не обплектися гарячою парою і повітрям, коли виймаєте чашу із пристрою.
- Коли пристрій працює, поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися (Мал. 2).
- Якщо із пристрою почне виходити темний дим, негайно від'єднайте його від електромережі. Перед тим як вийняти чашу із пристрою, зачекайте, поки не перестане виходити дим.
- Форма для випікання нагрівається під час використання у фритюрниці. Виймайте форму для випікання у кухонних рукавицях.

Увага

- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його також не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок" та інших жилих середовищах.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Для перевірки або ремонту пристроя завжди звертайтесь до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтесь ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як розбирати або чистити його.
- Готуйте продукти в цьому пристрой до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору. Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).

Автоматичне вимкнення

Цей пристрій обладнано таймером. Коли таймер відрахує час до "0", пристрій подасть звуковий сигнал і вимкнеться автоматично. Щоб вимкнути пристрій вручну, поверніть регулятор таймера проти годинникової стрілки до "0".

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

- 1** Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2** Зніміть із пристрою етикетки.
- 3** Скориставшись неабразивною губкою, добре помийте кошик і чашу гарячою водою із миючим засобом.

Примітка: Ці частини можна також мити у посудомийній машині.

- 4** Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою.

Це фритюрниця, яка працює із використанням гарячого потоку повітря. Не додавайте в чашу олію або жир.

Підготовка до використання

- 1** Поставте пристрій на стійку, горизонтальну і рівну поверхню.

Не встановлюйте пристрій на поверхнях, чутливих до високих температур.

- 2** Вставте кошик у чашу належним чином (Мал. 3).
- 3** Вийміть шнур живлення із відділення для зберігання шнура на дні пристрою.

Не наливайте в чашу олію або іншу рідину.

Не кладіть нічого на пристрій. Це перешкоджає потоку повітря і впливає на смаження.

Застосування пристрою

За допомогою фритюрниці AirFryer можна готувати різноманітні страви. Книга рецептів у комплекті допоможе ознайомитися із пристроєм. Більше рецептів можна знайти на веб-сайті www.philips.com/kitchen.

Смаження із використанням гарячого потоку повітря

- 1** Підключіть вилку до заземленої розетки.
- 2** Обережно вийміть чашу із фритюрниці AirFryer (Мал. 4).
- 3** Покладіть продукти в кошик. (Мал. 5)

Примітка: Не наповнюйте кошик вище позначки "MAX" та не перевищуйте кількість, вказану в таблиці (див. підрозділ "Налаштування" у цьому розділі), оскільки це може вплинути на якість приготованих продуктів.

Порада: Коли потрібно одночасно приготувати різні продукти, використовуйте сепаратор для їх відокремлення. Встановіть сепаратор у кошик і додайте в кожну частину кошика продукти. Перед тим як одночасно готувати різні продукти, перевірте час і температуру, потрібні для їх приготування. Наприклад, картоплю, нарезану кубиками, і шніцелі можна готувати одночасно, оскільки для їх приготування потрібні однакові налаштування. Слід пам'ятати, що максимальна кількість кожного продукту становить половину стандартої кількості. (Мал. 6)

- 4** Встановіть чашу назад у фритюрницю AirFryer (Мал. 7).

Не використовуйте чашу без кошика.

Увага: Не торкайтесь чаші під час використання і якийсь час потому, оскільки вона дуже нагрівається. Беріть чашу лише за ручку.

- 5** Поверніть регулятор температури, щоб налаштувати потрібну температуру. Щоб визначити потрібну температуру, див. підрозділ “Налаштування” у цьому розділі (Мал. 8).
- 6** Визначте потрібний час приготування для продуктів (див. підрозділ “Налаштування” у цьому розділі).
- 7** Щоб увімкнути пристрій, налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування (Мал. 9).

Якщо пристрій холодний, додайте 3 хвилини до часу приготування.

Примітка: За необхідності пристрій можна також попередньо нагріти без продуктів. У такому разі налаштуйте регулятор таймера більше, ніж на 3 хвилини, і зачекайте, поки індикатор нагрівання згасне (прибл. через 3 хвилини). Потім наповніть кошик і налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування.

- Засвічуються індикатори увімкнення та нагрівання. (Мал. 10)
- Таймер починає відраховувати встановлений час приготування.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря індикатор нагрівання час від часу засвічується і згасає. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається і вимикається для регулювання температури.
- Надлишок олії із продуктів збирається на дні чаші.
- 8** Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати (див. підрозділ “Налаштування” у цьому розділі). Для струшування продуктів вийміть чашу із пристрою, тримаючи її за ручку, і струсіть. Потім вставте чашу назад у фритюрницю AirFryer (Мал. 11).

Увага: Не натискайте кнопки розблокування кошика під час струшування. (Мал. 12)

Порада: Для зменшення ваги можна вийняти кошик із чаші та струсити лише кошик. Для цього вийміть чашу із пристрою, поставте її на жаростійку поверхню і натисніть кнопку розблокування кошика.

Порада: Якщо налаштувати таймер на половину часу приготування, він подасть звуковий сигнал, коли потрібно буде струсити продукти. Однак, це означає, що після струшування таймер потрібно буде знову налаштувати на час приготування, що залишився.

- 9** Коли таймер подає звуковий сигнал, це означає, що встановлений час приготування минув. Вийміть чашу із пристрою і поставте її на жаростійку поверхню.

Примітка: Пристрій можна також вимкнути вручну. Для цього поверніть регулятор температури до “0” (Мал. 13).

10 Перевірте, чи продукти готові.

Якщо вони ще не готові, просто вставте чашу назад у пристрій і налаштуйте таймер ще на кілька хвилин.

- 11** Щоб вилости невеликі продукти (наприклад, картоплю-фрі), натисніть кнопку розблокування кошика (1) і вийміть кошик із чаші (2). (Мал. 14)

Не перевертайте кошик догори дном, не від'єднавши чаші, оскільки надлишок олії в чаші витече на продукти.

Після смаження із використанням гарячого потоку повітря чаша і продукти залишаються гарячими. Залежно від продуктів у фритюрниці AirFryer із чаші може виходити пара.

12 Вкладіть продукти з кошика в миску або на тарілку. (Мал. 15)

Порада: Великі або крихкі продукти виймайте з кошика лопаткою (Мал. 16).

13 Приготувавши одну порцію продуктів, відразу можна готувати іншу.

Налаштування

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних продуктів.

Примітка: Пам'ятайте, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і софтом, компанія не може подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.

Оскільки технологія Rapid Air забезпечує постійне нагрівання повітря у пристрої, вимання чаші із пристрою на короткий період часу під час смаження із використанням гарячого потоку повітря перешкоджає цьому процесу.

Поради

- Для приготування більших продуктів зазвичай потрібно трохи більше часу, ніж для менших.
- Для приготування більшої кількості продуктів потрібно трохи більше часу, ніж для приготування меншої кількості продуктів.
- Періодичне струшування менших продуктів під час приготування забезпечує кращий результат і запобігає їх нерівномірній обробці.
- Додайте до свіжої картоплі трохи олії, щоб вона стала хрусткою. Смажте продукти у фритюрниці AirFryer кілька хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у фритюрниці AirFryer дуже жирних продуктів, наприклад, ковбасок.
- Закуски, які можна готувати в духовці, можна також готувати у фритюрниці AirFryer.
- Для приготування хрусткої картоплі-фрі найкраще брати 500 г картоплі.
- Для швидкого і простого приготування фаршированих закусок беріть готове тісто. Використання готового тіста також передбачає менше часу для приготування, ніж використання домашнього тіста.
- Якщо потрібно спекти піріг, підсмажити крихкі чи фаршировані продукти, покладіть у кошик фритюрниці форму для випікання (лише HD9225) або посудину для приготування у духовці (Мал. 17).
- У фритюрниці AirFryer можна також підігрівати продукти. Щоб їх підігріти, налаштуйте температуру на 150°C на період до 10 хвилин.

Мін.- макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Струшування	Додаткова інформація
------------------------------------	-----------	---------------------	-------------	-------------------------

Картопля і картопля-фрі

Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	300-700	12-16	200	Струшування
Заморожена картопля-фрі грубої нарізки	300-700	12-20	200	Струшування

	Мін.- макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Струшування	Додаткова інформація
Картопля-фрі по-домашньому (8x8 мм)	300-800	18-25	180	Струшування	додайте 1/2 стол. ложки олії
Картопля трикутниками по-домашньому	300-800	18-22	180	Струшування	додайте 1/2 стол. ложки олії
Картопля кубиками по-домашньому	300-750	12-18	180	Струшування	додайте 1/2 стол. ложки олії
Палінички з тертої картоплі	250	15-18	180		
Картопляна запіканка	500	18-22	180		
М'ясо і птиця					
Біфштекс	100-500	8-12	180		
Свиняча відбивна	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Булочка із сосискою	100-500	13-15	200		
Курячі лапки	100-500	18-22	180		
Куряча грудинка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Фаршировані млинці	100-400	8-10	200	Струшування	Мають бути готові для закладання у духовку
Заморожені курячі шматочки	100-500	6-10	200	Струшування	Мають бути готові для закладання у духовку
Заморожені рибні палички	100-400	6-10	200		Мають бути готові для закладання у духовку
Заморожені сирні закуски із сухарями	100-400	8-10	180		Мають бути готові для закладання у духовку

	Мін.- макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Струшування	Додаткова інформація
Фаршировані овочі	100-400	10	160		
Випікання					
Пиріг	300	20-25	160		Використання форми для випікання
Пиріг із зварним кремом і начинкою	400	20-22	180		Використання форми для випікання/ посудини для приготування у духовці
Кекси	300	15-18	200		Використання форми для випікання
Солодкі закуски	400	20	160		Використання форми для випікання/ посудини для приготування у духовці

Примітка: У разі використання продуктів, які під frostують (наприклад, під час приготування пирогів або кексів), не наповнюйте форму для випікання більше, ніж до половини.

Примітка: Якщо Ви починаєте смажити у ще холодній фритюрниці AirFryer, додайте до часу приготування ще 3 хвилини.

Приготування картоплі-фрі по-домашньому

Для найкращих результатів радимо використовувати попередньо готову (заморожену) картоплю. Щоб приготувати картоплю фрі по-домашньому, виконайте перелічені нижче кроки.

- 1 Почистіть картоплю і поріжте її соломкою.
- 2 Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці принаймні на 30 хвилин, вийміть її і висушіть насухо за допомогою кухонної серветки.
- 3 Налийте в миску $\frac{1}{2}$ столової ложки оливкової олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте, поки вона не буде в олії.
- 4 Руками або кухонним приладдям вийміть картоплю із миски так, щоб олія стікала в миску. Покладіть картоплю у кошик.

Примітка: Не нахиляйте миску, щоб викинути всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

- 5 Смажте картоплю, дотримуючись інструкцій у цьому розділі.

Чищення

Завжди чистіть пристрій після кожного використання.

Чаша, форма для випікання (лише HD9225), сепаратор, кошик і внутрішня частина пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, щоб їх почистити, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

- 1 Витягніть штепсель із розетки і дайте пристрою охолонути.

Примітка: Виймайте чашу для швидшого охолодження фритюриці AirFryer.

- 2 Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою.

- 3 Скориставшись неабразивною губкою, помийте чашу, форму для випікання (лише HD9225), сепаратор і кошик гарячою водою із миючим засобом.

Для видалення бруду, що залишився, можна скористатися знежирюючою рідиною.

Примітка: Чашу, форму для випікання (HD9225), сепаратор і кошик можна мити в посудомийній машині.

Порада: Якщо бруд прилип до кошика, форми для випікання (лише HD9225) або дна чаші, наповніть чашу гарячою водою із муючим засобом. Вставте кошик у чашу і замочіть їх приблизно на 10 хвилин.

- 4 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.
- 5 Почистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Зберігання

- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.

- 2 Перевірте, чи всі частини чисті та сухі.

- 3 Вставте шнур живлення у відділення для зберігання і зафіксуйте його, вставивши у відповідне гніздо для фіксації.

Навколошнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 18).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні (номер телефону можна знайти у гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

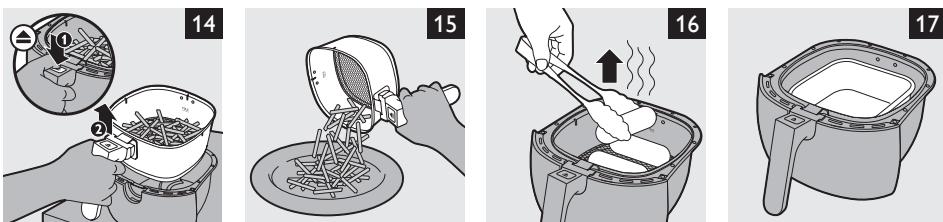
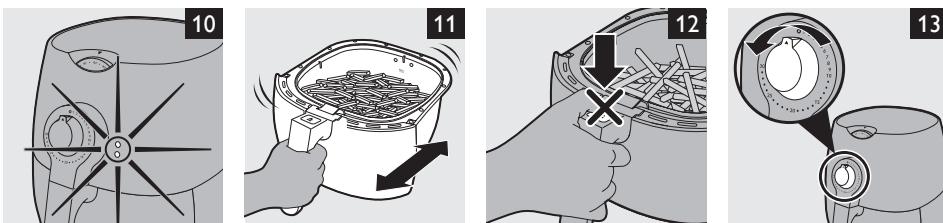
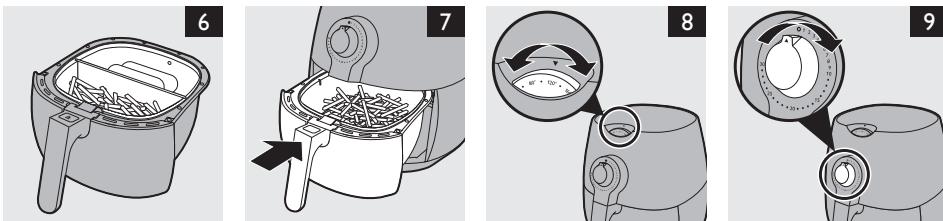
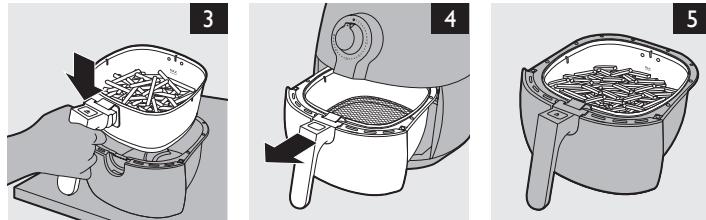
Усунення несправностей

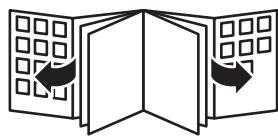
Проблема	Можлива причина	Вирішення
Фритюрница не працює.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Підключіть вилку до заземленої розетки.
Продукти у фритюрниці не підсмажилися.	Таймер не налаштовано.	Налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути пристрій.
Вибрали надто низьку температуру.	У кошику надто багато продуктів.	Кладіть у кошик менше продуктів для рівномірного підсмажування.
Час приготування надто короткий.	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Поверніть регулятор температури, щоб налаштувати потрібну температуру (див. підрозділ "Налаштування" у розділі "Застосування пристрою").
Продукти у фритюрниці підсмажилися нерівномірно.	Ви берете закуску, яку слід готувати у традиційній глибокій фритюрниці.	Під час приготування продукти, що знаходяться поверх інших продуктів (наприклад, картопля-фрі), потрібно час від часу струшувати. Див. підрозділ "Налаштування" у розділі "Застосування пристрою".
Не вдається встановити чашу у пристрій належним чином.	У кошику надто багато продуктів.	Не наповнюйте кошик вище позначки "MAX".
Кошик неправильно встановлено в чашу.	Ручка форми для вилікання перешкоджає встановленню чаші.	Встановіть кошик у чашу до клацання.
Із пристрію виходить білий дим.	У фритюрниці готуються жирні продукти.	Під час смаження у фритюрниці AirFryer жирних продуктів велика кількість жиру стікає у чашу. Жир спричинює появу білого диму, і чаша може нагрітися сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на пристрій або результат приготування.
У чаші залишився жир ще з попереднього використання.		Білий дим з'являється через нагрівання жиру в чаші. Ретельно чистіть чашу після кожного використання.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Свіжа картопля-фрі підсмажилася у фритюрниці AirFryer нерівномірно.	Ви погано замочили нарізану соломкою картоплю перед смаженням.	Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці принаймні на 30 хвилин, вийміть її і висушіть насухо за допомогою кухонної серветки.
	Ви берете невідповідну картоплю.	Беріть свіжу картоплю і слідкуйте, щоб під час смаження вона залишалася твердою.
Підсмажена у фритюрниці AirFryer свіжа картопля-фрі не хрустка.	Щоб картопля-фрі була хрусткою, зважайте на кількість олії і води в ній.	Перед тим як додавати олію, добре витріть нарізану соломкою картоплю.
		Щоб картопля-фрі була хрусткішою, ріжте її соломкою на дрібніші шматки.
		Щоб картопля-фрі була хрусткішою, додайте трохи більше олії.

Служба підтримки споживачів

тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)
 Для більш детальної інформації завітайте на www.philips.ua
 Компанія встановлює наступний строк служби на даний виріб – 3 років







www.philips.com



4222.005.0069.4