

PHILIPS

HD9875



English 4
Čeština 30
Dansk 56
Deutsch 83
Eesti 113
Español 139
Français 168
Hrvatski 196
Italiano 223
Latviešu 252
Lietuviškai 279
Magyar 306
Nederlands 334
Norsk 362
Polski 388
Português 417
Română 445
Shqip 473
Slovenščina 501
Slovensky 528
Srpski 555
Suomi 582
Svenska 609
Türkçe 635
Ελληνικά 661
Български 691
Македонски 720
Українська 750

Important

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

Danger



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

Warning



- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or backing paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.

- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips-accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket and accessories becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- If the appliance is equipped with a basket release button, this button shall not be pressed during shaking.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts, and splatter shield.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Always make sure that you have the control over your Airfryer, also when using the remote function or delayed start.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke. Pay special attention when using the remote control function or delayed start.

- Make sure that only one person at a time is using the remote control function.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the delayed start function (bacteria may breed).

Electromagnetic fields (EMF)

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

Automatic Shut-Off

The Airfryer is equipped with an automatic shut-off function. When the appliance is switched on but not in the cooking or keep warm mode, it will go to standby mode after 10 minutes of no user interaction. To switch off the appliance manually, long press the rotary button.

Recycling



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

Warranty and Support

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

Declaration of Conformity

Hereby, DAP B.V. declares that the Airfryer HD9875 is in compliance with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://www.philips.com>.

The Airfryer HD9875 is equipped with a WiFi module, 2.4GHz 802.11 b/g/n with a maximum output power of 92,9mW EIRP.

Software and firmware updates

Updating is essential to safeguard your privacy and the proper functioning of your Airfryer and the app.

Please always update the app to the latest version.

The Airfryer is updating the appliance firmware automatically.

Note: To enable the Airfryer to update to the latest firmware version, make sure your Airfryer is connected to your home WiFi.

Note: Always use the latest app and firmware.

Note: Updates are made available when there are software improvements.

Note: A firmware update is started automatically when the Airfryer is in stand-by mode. This update takes a few minutes. During this time the Airfryer cannot be used.

Device compatibility

For detailed information about the compatibility of the app, please refer to the information in the app Store.

Factory reset

You can set your firmware back to its default settings by simultaneously pressing the keep warm button and the rotary button for 10 seconds.

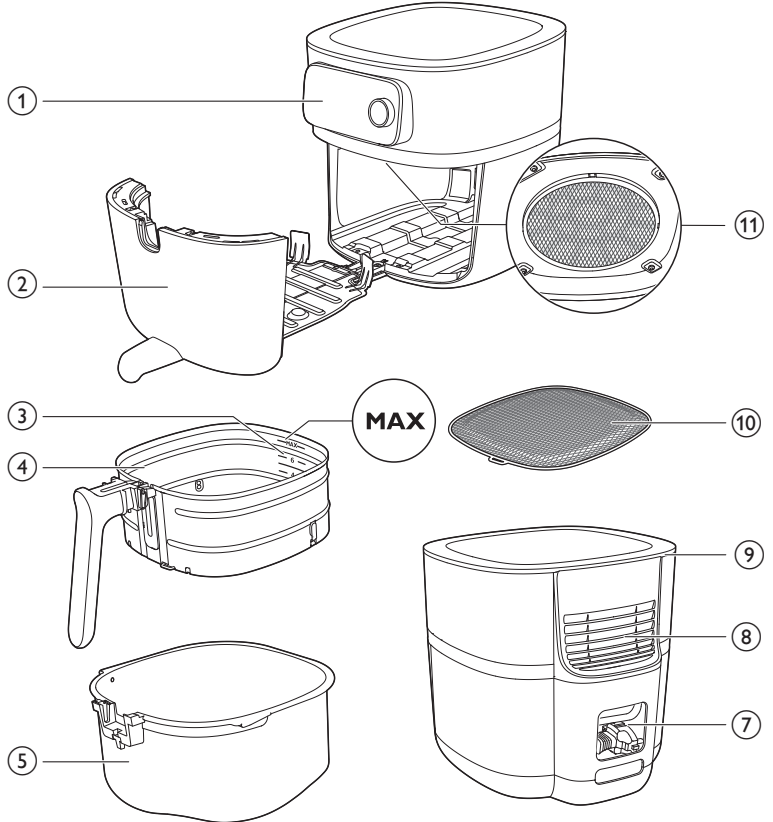
Your Airfryer is then no more connected to your home WiFi and not paired with your smart device anymore.

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.

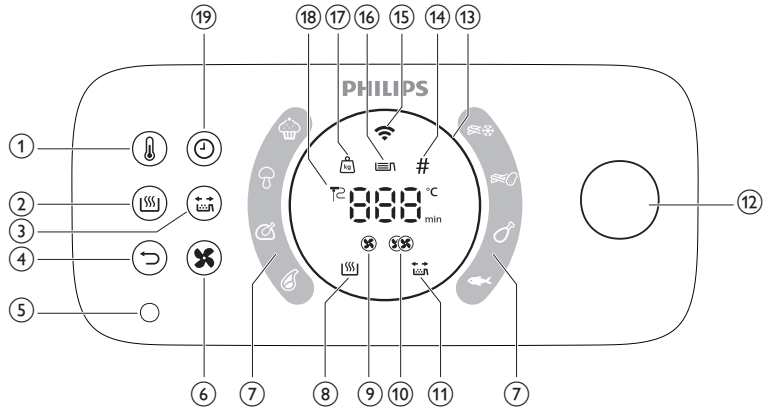
Overview



 **CRP1223/01**  ⑥
www.philips.com/parts-and-accessories

- 1 Control panel
- 2 Drawer
- 3 Filling level indication
- 4 Basket with removable mesh bottom
- 5 Pan
- 6 Food thermometer (CRP1223/01, sold separately)
- 7 Cord storage compartment
- 8 Air outlets
- 9 Air inlet
- 10 Removable mesh bottom
- 11 Splatter shield

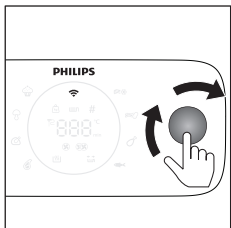
Control panel overview



- 1 Temperature button
- 2 Keep warm button
- 3 Shaking reminder button
- 4 Back button
- 5 Food thermometer socket
- 6 Air speed button
- 7 Auto cook programs
- 8 Keep warm indicator
- 9 Low air speed indicator
- 10 High air speed indicator
- 11 Shaking reminder indicator
- 12 Rotary button
- 13 Light ring
- 14 Pieces indicator
- 15 Wifi indicator
- 16 Filling level indicator
- 17 Weight indicator
- 18 Food thermometer indicator
- 19 Time button

Description of functions

Rotary and back button



The rotary button is your central control. You can turn and press it to go through different menu options and confirm an action.

- Short press the rotary button: turn on the appliance.
- Long press the rotary button: turn off the appliance.

After the appliance is switched on:

- Press the rotary button: confirm an action.
- Turn the rotary button: go through different menu options or change the cooking setting.
- Press the back button: go back to the previous step.

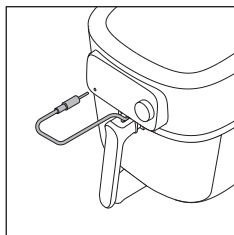
Auto-Cook programs

The Auto-Cook programs are one of the key features of your Airfryer, which allows you to cook a variety of food items.

By selecting the desired food item and adjusting the filling level or specifying the quantity of ingredients, the Airfryer will automatically set the appropriate temperature and cooking time for your meal. Additionally, the Airfryer will alert you if any interaction is required during cooking, such as shaking fries.

Important: The Airfryer comes with eight default auto-cook programs that can be initiated directly from the appliance. However, for a wider selection of options, you can access and download more auto-cook programs via the app. Simply connect your Airfryer to your network and pair your smart device with your appliance to begin exploring new culinary possibilities.

Food Thermometer (CRP1223/01, sold separately)



The separately sold food thermometer can be used to cook your food to the desired doneness level.

Put one end of the food thermometer to the food and the other end to the food thermometer socket (see chapter “food thermometer”).

Cooking time

In cooking mode “Manual cooking”, you can set the cooking time from 1 minute to 180 minutes.

In Auto-Cook programs, you do not need to set a cooking time as the Auto-Cook program cooks your food based on your portion sizes or desired doneness level.

In cooking mode “Food thermometer”, you do not need to set a cooking time as the cooking is automatically finished as soon the set core temperature of the food thermometer is reached.

Cooking temperature

In cooking mode “Manual cooking” you can set the cooking temperature from 40°C to 200°C.

In cooking mode “Auto-Cook programs”, you do not need to set a cooking temperature because the cooking temperature is set automatically.

Core temperature

In cooking mode “Food thermometer”, you can set the core temperature of the food between 30°C and 99°C. The temperature at the center of the food will reach the set core temperature at the end of the cooking process.

Note: The core temperature does not equal to the cooking temperature.

High and low air speeds

Your Airfryer comes with two different air speed settings, a low air Speed and a high air Speed.

In cooking mode "Auto-Cook programs", the air speed is set automatically.

In cooking modes "Manual cooking" or "Food Thermometer", you need to set the air speed manually by pressing the air speed button.

For typical oven dishes, such as lasagna, roasts, cakes etc., and for a long cooking time, use the low air speed. For typical Airfryer applications, such as fries, chicken nuggets, fish fingers etc. and for a shorter cooking time, use the high air speed.

Note: If you choose the low air speed, the appliance is working in the silent mode.

Keep warm function

Your Airfryer has a keep warm mode. To activate this mode, simply press the "keep warm" button at any point during the cooking process - whether it's before you begin cooking, in between stages, or at the end of a cooking session. For more info see chapter "Keep warm".

Shaking reminder

Your Airfryer comes with a shaking reminder feature that can be activated prior to starting your cooking session. This feature sends a notification halfway through the cooking time, reminding you to shake your food to ensure an evenly cooked result. This feature is especially useful when cooking foods with multiple pieces, such as various types of fries. Additionally, it can be utilized as a reminder to turn foods like chicken drumsticks.

By default the shaking reminder is deactivated. You can activate it before or during the cooking process by pressing the "shaking reminder" button.

Sound notifications

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

Light ring

Your Airfryer comes with an animated light ring, which enhances the usability of your Airfryer.

Spinning mode: The light ring is spinning around when an update is running.

Breathing mode: The light ring is blinking slowly if you have pressed the rotary button during cooking. In this case the appliance is in the pause mode.

Blinking fast: Either if the drawer is open when the ring is blinking fast; or for instance during the pairing process, the appliance is waiting for your action to press the rotary button to confirm.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Preheating

Your Airfryer comes with a preheating function, which can be used to preheat your Airfryer to your desired temperature.

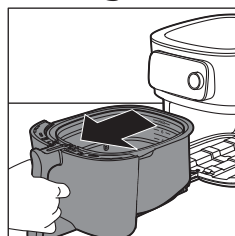
If you press the rotary button without setting a time, the preheat mode will be activated and you will receive a sound notification when the desired temperature is reached.

Before first use

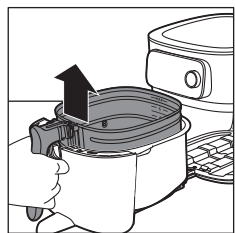
- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if applicable) from the appliance.
- 3 Remove the protection foil from the display.
- 4 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter "cleaning").

Preparations before first use

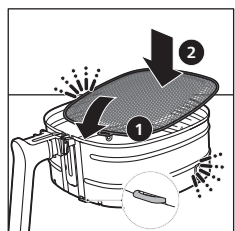
Placing the removable mesh bottom



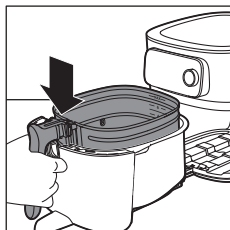
- 1 Open the drawer by pulling the handle.



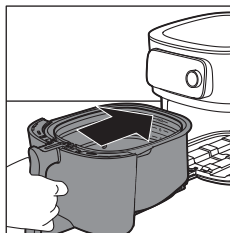
- 2 Remove the basket by lifting the handle.



- 3 Insert the removable mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position ("click" on both sides).



- Put the basket in the pan.



- Slide the drawer back into the Airfryer by the handle.

Note: Never use the pan without the basket.

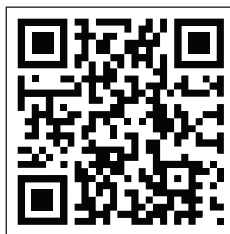
Connecting the Airfryer to the NutriU app

Important: Make sure that your smart phone is connected to your home WiFi network before you start the WiFi set-up process.

Important: Make sure to connect your Airfryer to a 2.4 GHz 802.11 b/g/n home WiFi network.

Pair your Airfryer with the NutriU app

- Scan the QR code to download the NutriU app. You can also get the NutriU app from the App Store or on the website www.philips.com/NutriU.

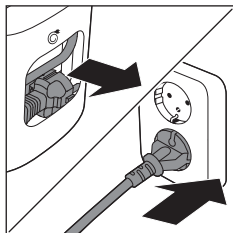


- Start the Philips NutriU app on your smart phone.
- Follow the onscreen instructions until you reach the "Set up appliance" page.

Note: We recommend downloading the NutriU app and add your Airfryer to the app as soon as you set up your appliance for the first time. This enables you to use the Airfryer to its full extent, for example, to enjoy remote cooking (start recipes or Auto-Cook programs from the app, get notifications when food is done, etc.) and to get the latest firmware updates.

Note: To make use of connectivity features, you need an account. During the onboarding process, you need to register a new account or log in with an existing one.





4 Plug in the appliance.

5 Press the rotary button to turn on the appliance.

6 Follow the steps in the app to connect your Airfryer to your WiFi and pair your Airfryer with your smart phone.

Note: Along this process in the NutriU app, you will be asked at some point to make an extra long press (4 seconds) on the appliance to initialize the setup process. So make sure that you stay close to your Airfryer until your Airfryer is connected.

Important: Remote control: you can remotely control your Airfryer through the app (e.g. send a recipe, pause cooking, etc.) only if you have checked off the "remote consent" in the NutriU app, to be found in your NutriU profile.

Important: Single user pairing: the Airfryer can be remotely controlled by only one user at the same time. If a second user wants to control the Airfryer and use the NutriU app, this user has to follow the pairing process. Once paired, the first user will be unpaired automatically.

Important: The WiFi setup process can be cancelled via the app or by unplugging the Airfryer.

WiFi indicator

The WiFi indicator is off.

WiFi is disabled.

The WiFi indicator is on.

WiFi is enabled and connected to the router.

The WiFi indicator is blinking slowly.

WiFi connection is ongoing. The device is in the pairing process or connecting to the router.

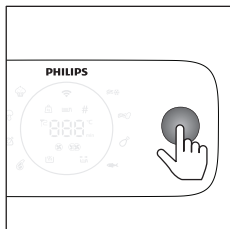
The WiFi indicator is blinking fast.

WiFi connection error.

Note: You can start the pairing process by long pressing the time button for 4 seconds.

Note: If you encounter any difficulties during the WiFi setup process - such as pausing midway through and failing to complete the process, or experiencing connectivity issues with your Wi-Fi network - you can restart the process by long pressing the time button for 4 seconds.

Note: If you need to reset your firmware to its default settings, simply press and hold the keep warm button and the rotary button simultaneously for 10 seconds.



Food table

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

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

Note: When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Note: Most of the ingredients in this list can be found in the Automatic Cooking programs in the app.

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Fan speed	Note
Home-made fries (10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in)	Filing level 1 - 6 (300g - 2000g)	18 - 45	160 - 180 °C	High speed	Soak 30 minutes in cold water or 3 minutes in luke warm water (40°C/104°F), dry and then add 1 tbsp of oil per 500 g/18 oz. Shake twice.
Homemade potato wedges	Filing level 1 - 6 (300g - 2000g)	20 - 45	160 - 180 °C	High speed	Soak 30 minutes in water, dry and then add 1/4 to 1 tbsp of oil. Shake, turn, or stir twice.
Frozen snacks (chicken nuggets)	Filling level 1-6 (6 - 50 pieces)	12 - 19	200 °C	High speed	Ready when golden yellow and crispy outside. Shake, turn, or stir halfway.
Frozen snacks (small spring rolls around 20 g/0.7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 pieces)	14 - 16	180 °C	High speed	Ready when golden yellow and crispy outside. Shake, turn, or stir halfway.
Chicken breast Around 160 g/6 oz	1 - 6 pieces	20 - 25	180 °C	High speed	
Chicken fingers bread crumbed homemade	3 - 18 pieces	15 - 20	180 °C	High speed	Add oil to the breadcrumbs. Ready when golden yellow.
Chicken wings Around 100 g/3.5 oz	2 - 25 pieces	15 - 40	200 °C	High speed	Shake, turn, or stir halfway.
Meat chops without bone Around 150 g/5.3 oz	1 - 5 chops	19 - 25	200 °C	High speed	
Hamburger Around 200 g (diameter 10 cm/4 in)	1 - 4 patties	15 - 18	200 °C	High speed	

Ingredients	Min. – Max. amount	Time (min)	Temperature	Fan speed	Note
Thick sausages Around 100 g/3.5 oz (diameter 4 cm/1.6 in)	1 - 12 pieces	12 - 20	200 °C	High speed	
Thin sausages Around 70 g/2.5 oz (diameter 2 cm/0.8 in)	1 - 12 pieces	10 - 18	200 °C	High speed	
Pork roast	800 - 2400 g	90 - 140	160 °C	Low speed	Let it rest for 5 minutes before cutting.
Fish filets (Salmon) Around 200 g	1 - 5 pieces	18 - 22	200 °C	High speed	In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil.
Fish filets (Cod, shellfish)	1 - 4 pieces	7 - 14	200 °C	High speed	
Cake (butter cake) using backing accessory	Baking accessory Filling level 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150 °C	Low speed	Use a baking accessory.
Muffins Around 50 g/1.8 oz	1 - 9 pieces	13 - 15	180 °C	High speed	Use heat-proof silicone muffin cups.
Pre-baked toast / bread rolls	1 - 12	6 - 13	180 °C	High speed	
Fresh bread	500 - 1700 g	35 - 80	180 °C	Low speed	The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.
Homemade rolls Around 80 g/2.8 oz	1 - 6 pieces	12-16	180 °C	Low speed	
Chestnuts	Filling level 1 - 4	15 - 24	200 °C	High speed	Shake, turn, or stir halfway.
Mixed vegetable (roughly chopped)	Filling level 2 - 8	15 - 38	160 °C	High speed	Shake, turn, or stir halfway.

Using the Airfryer

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

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

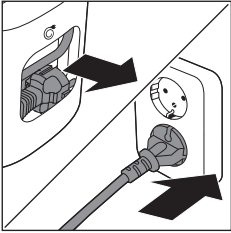
Caution: This appliance is for household use only.

Caution: This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

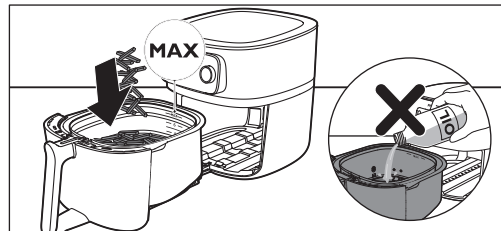
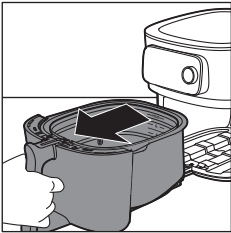
- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface. Make sure the drawer can be opened completely.

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

- 2 Pull the power cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.
- 3 Put the plug in the wall outlet.

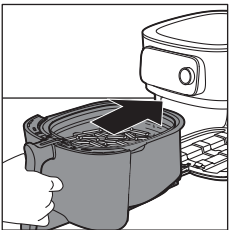


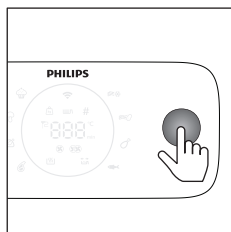
- 4 Open the drawer by pulling the handle.
- 5 Put the ingredients in the basket.



Note: Do not overfill the basket beyond the "MAX" indication as this could affect the quality of the end result.

- 6 Slide the drawer back into the Airfryer.





- 7 Press the rotary button to turn on the appliance.
- 8 Select the cooking mode you would like to use (see chapter "Cooking Modes").
- 9 Decide whether you want to use the manual mode, choose an auto-cook program or use the temperature probe to cook (see "Cooking Modes").

Caution: Never use the pan without the basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.

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

- 10 Press the rotary button to start cooking.

Note: You can press the rotary button to pause cooking process and turn it to change the cooking settings. Press the rotary button again to resume cooking.

- 11 When you hear the timer bell, it is time to shake your food or the cooking time has elapsed.

Note: Always make sure that your food is fully cooked before serving.

Note: Some Auto-Cook programs notify you when shaking or turning of your food is required. The Airfryer will send out a sound signal when it is time to shake or turn.

Note: The best way to shake is to open the drawer and lift the basket out of the pan and shake it. Then slide the pan with the basket back into the appliance. The appliance will automatically resume cooking.

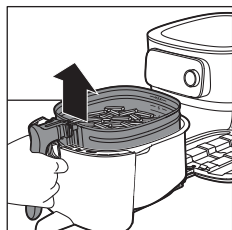
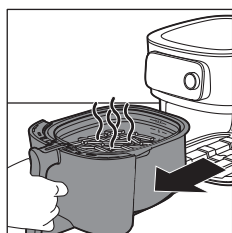
Note: To cancel any ongoing process, go back to the main menu by pressing the return button.

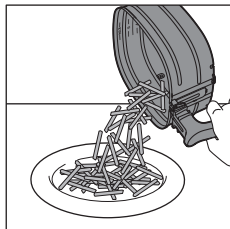
- 12 Open the drawer by pulling the handle and check if the ingredients are ready.

Note: If the food is not cooked to your desired doneness level, you can add more time by pressing the time button and set a time. Press the rotary button to start cooking for a few more minutes.

- 13 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle.

Caution: After the cooking process is finished, the pan, the basket, interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.





- 14** Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket from the pan to empty contents as hot oil may be at the bottom of the pan.

Note: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out ingredients.

Note: Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

Note: Depending on the type of ingredients cooked, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking or re-placing the basket in the pan. Place the basket on a heat-resistant surface. Wearing oven-safe gloves, lift the pan off tracks and place on heat-resistant surface. Pour off excess oil or rendered fat. Return the pan to the drawer and the basket to the pan.

Note: When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.

Using the food thermometer (CRP1223/01, sold separately)

Placing the food thermometer

The food thermometer can be used for steak, meat chops, chicken breast, fish fillet, etc.

- 1 Clean the food thermometer before and after use - use warm and soapy water.
- 2 Insert the thermometer into the center of the thickest part of the food.

Caution: The tip of the food thermometer is pointed.

Note: Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the thickest part of the food, not angled toward the bottom or top of it.

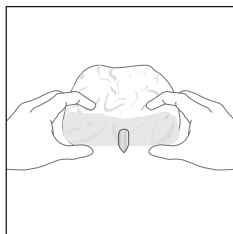
Note: Make sure the thermometer is close to but not touching the bone and away from any fat or gristle.

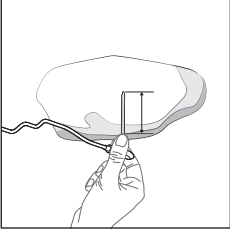
Note: The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits the thickest part so desired results are achieved.

Note: When airfrying a whole chicken, make sure that the probe does not go all the way through the breast into the cavity.

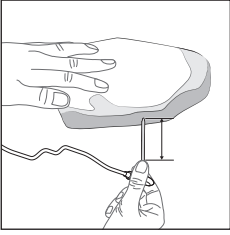
Note: Do not use the food thermometer if your food is less than 2cm thick.

Follow the steps below to guide the probe to the center of the food.





1 Grab the metal stem of the thermometer and locate the tip to the center of the food.

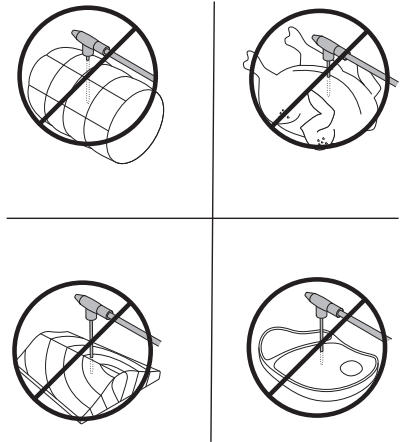
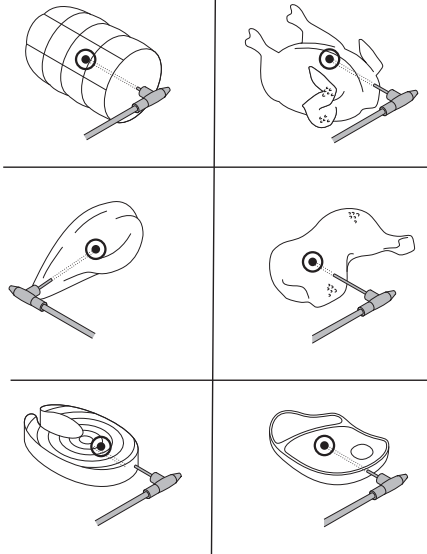


2 Keep your fingers on the same grab position and insert the probe to the center of the thickest part of the food.

Note: Depending on the food item, it is not always necessary to insert the metal stem of the food thermometer completely.

Dos

Don'ts

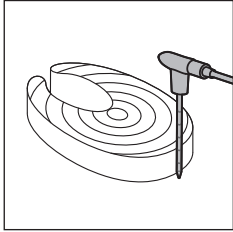


Note: For a whole chicken ensure that the probe does not go all the way through the breast into the cavity.

Note: You can also use the markings to determine first the center of the thickest part of your food. Use your fingers to remember how deeply you need to insert the food thermometer.

Note: Keeping your fingers marked on the food thermometer, insert the food thermometer through the center of your food.

Measure the thickness of your food

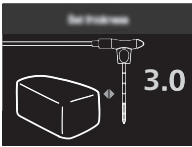


You can use the food thermometer to measure the thickness of your food.

- 1 Place the food thermometer next to the food and check which marking reaches the top of the food.

- 2 Set the value 1 to 6 when you get asked about the thickness when cooking with an Auto-Cook program in the NutriU app.

Note: This function is only available when you use the NutriU app and start the Auto-Cook program from there.



Note: Do not use the food thermometer if your food is less than 2cm thick.









Cooking modes

Mode	How to
Auto-Cook Programs	Select the Auto-Cook program. Set filling level, number of pieces or weight, then start cooking.
Manual cooking	Set cooking time, temperature and air speed manually and start cooking.
Food Thermometer	Set core temperature, cooking temperature and air speed manually and start cooking.

Auto-Cook Programs

- 1 When you switch on your Airfryer by pressing the rotary button, you are in mode "Auto-Cook programs" by default.

Note: If you have already cooked something else before you want to cook with an Auto-Cook program, you can enter mode "Auto-cook programs" by clicking the back button.

- 2 You can choose among 8 Auto-Cook programs on your Airfryer. Turn the rotary button to choose one program.
 - Frozen fries 
 - Home-made fries 
 - Chicken drumsticks 
 - Fish 
 - Meat chop 
 - Whole chicken 
 - Vegetables 
 - Muffins 
- 3 Turn the rotary button to choose the Auto-Cook program you need. Press the rotary button to confirm.
- 4 Depending on the food, you may be asked to set the filling level, number of pieces, or weight. Turn the rotary button to select the amount of food you have put into the basket.
- 5 Push the rotary button to confirm.

Note: Use the markings indicated in the basket as a reference to set the correct filling level.

Note: Before you choose the filling level, make sure that you always distribute the food evenly in the basket.

Note: When you use the "Whole chicken" Auto-Cook program, you need to input the weight of the food item. Use a scale to determine the weight or you might also find the weight on the pack of your food.

- 6 The Airfryer will display the temperature and time that it has automatically calculated based on your selection. You can easily access this information on your device as it alternates between the two. Additionally, the Airfryer will indicate if low or high air speed has been selected.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to filling level 4 for an even result.
- 1 Peel the potatoes and cut into sticks. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
 - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

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

- 6 Put the sticks into the basket.
- 7 Start the Auto-Cook program of homemade fries and shake when notified.

Manual cooking

- 1 To enter manual cooking mode, simply press either the temperature or time button.
- 2 If you have selected the temperature button, turn the rotary button to set your desired temperature between 40°C and 200°C, then press the rotary button to confirm.
- 3 Set the cooking time by turning the rotary button. You can choose a time between 1 and 180 minutes.

Note: If you press the rotary button without setting a time, the pre-heat mode will be activated and you'll receive a sound notification when the desired temperature is reached.

- 4 Choose high or low air speed by pressing the air speed button and selecting your preference.
- 5 Press the rotary button to confirm your selection and start cooking.

Note: To receive a shaking reminder after half of the cooking time, enable the shaking reminder button.

Note: If you need to pause the cooking process to shake the food, add ingredients, or adjust cooking parameters, simply press the rotary button. To resume cooking, press the rotary button again.

Food thermometer

Please note that in order to use the Food Thermometer feature, you'll need to purchase the food thermometer (HD9959) separately. Once you have the thermometer, follow these steps.

- 1 Place the food thermometer in your food as described in the "How to Place the Food Thermometer" section of the manual.

Note: It is essential to place it correctly to achieve accurate results.

- 2 Put the food with the thermometer in the basket.
- 3 Use the groove in the pan to guide the cable into the correct position.
- 4 Plug the thermometer into the dedicated plug on the Airfryer.
- 5 Close the drawer and check that the cable is not being squeezed.
- 6 Turn the rotary button to set the desired core temperature, which will be measured at the tip of the food thermometer. You can choose a temperature from 30°C to 99°C.
- 7 Press the rotary button to confirm.
- 8 Adjust the cooking temperature by turning the rotary button. You can choose a temperature between 40°C and 200°C.
- 9 Press the rotary button to confirm.
- 10 Choose the desired air speed by pressing the air speed button. You can select between high and low air speed.

Note: During cooking, you can see the cooking temperature and core temperature alternatively on the display screen.

- 11 The cooking process ends automatically when the core temperature has been reached.

The table below gives you a guidance on which core temperature to set.

Food item	Doneness level	Core temperature
Poultry in general	Done	80-85°C
Breast of poultry	Juicy	70-74°C
	Rare	45-50°C
Beef, veal, lamb, venison	Medium	55-60°C
	Well-Done	65-70°C
	Done	70-73°C
Pork in general	Done	70-73°C
Pork loin	Medium	58-63°C
Fish	Translucent	50-55°C
	Done	60-65°C
Whole potato	Done	92-95°C
Bread	Done	90-95°C

Note: The suggested core temperature does not correspond necessarily to the safe minimum internal temperature of the food.

Note: The internal temperature of the cooked food will continue to rise a few degrees after the food is taken out of the appliance.

Keep warm

The keep warm function of your Airfryer can be activated at any time - before starting a cooking session, during cooking, or after the cooking process is complete.

1 Press the keep warm button.

Note: To change the keep warm time, turn the rotary button to set a time from 1 to 30 minutes. Press the rotary button to confirm the set keep warm time.

2 Press the rotary button to start keep warm.

Note: You can pause keep warm by pressing the rotary button.

Note: Please note that using the keep warm function may affect the doneness level of certain foods, such as steak, which require a specific level of cooking.

Cleaning

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

Warning: The pan and basket of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

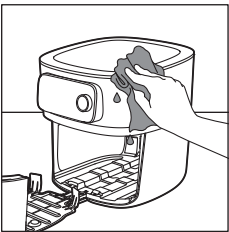
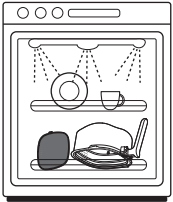
Tip: Remove the pan and basket to let the Airfryer cool down faster.

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

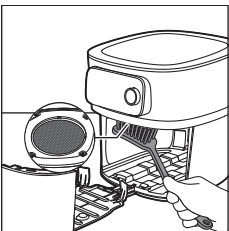
Tip: If food residues stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.

Tip: If necessary, fat residues that stuck to the splatter shield, can be removed with a sponge or a bristle brush.

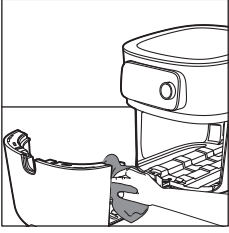
Tip: Put the basket in the pan, and place them upside down when washing them in the dishwasher to save space in the dishwasher.







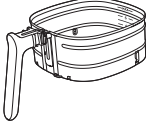
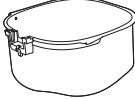

- 3 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Make sure no moisture remains on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.



- 4 Clean the splatter shield with a sponge or a cleaning brush to remove any fat residues.



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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Insert the cord into the cord storage compartment.

Note: Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the drawer on the front part of the appliance as it can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of the drawer.

Note: Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. removable mesh bottom, etc. are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

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

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

Problem	Possible cause	Solution
		The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:
		As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Do not overfill the basket or exceed the maximum filling level 6.
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	The fuller the basket the more frequent shaking is recommended.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the basket thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.
The WiFi LED on my Airfryer is not shining anymore.	<ul style="list-style-type: none"> - The Airfryer is not connected to your home WiFi anymore. - You have changed your home WiFi network." 	Start the WiFi set up process and follow the instructions in the app.
The app shows that the pairing process is not successful.	Another user has paired the Airfryer with a different smart device and is currently cooking.	Wait until the other user has finished the current cooking process and re-pair your smart device with the Airfryer.
The screen on the Airfryer shows "E1".	Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold.	<p>If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again.</p> <p>If your display still shows "E1", call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.</p>
E2	You have entered the wrong WiFi credentials.	Enter the correct WiFi credentials.
E3	The connectivity feature has a defect.	Use the appliance without the connectivity feature. Call the Philips service hotline or contact the Consumer Care Center in your country.
E5, E6, E8, E9, E12	There might be a software issue.	Unplug the Airfryer and plug it in again. If your display still shows the error code, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
E10	A problem occurred while cooking with an auto-cook program.	<p>Unplug the Airfryer and plug it in again. Please make sure you are connected to your WiFi so that the Airfryer can perform a firmware update if available. Restart the auto-cook program.</p> <p>If your display still shows the error code, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.</p>
E11	The Airfryer was operated at power voltages outside the specified boundaries.	<p>Unplug the Airfryer and plug it in again. Try using another socket. Unplug other appliances that are using the same socket.</p> <p>If your display still shows the error code, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.</p>
The following error codes applies to the food thermometer (CRP1223/01) only.		
A1	The food thermometer is not properly plugged into the Airfryer.	Plug in the end of the food thermometer into the food thermometer socket on the left side of the display of the Airfryer.
A2	The food thermometer is not inserted into the food properly.	Insert the food thermometer from the side and make sure the pointed tip reaches the center of the thickest part of the food. Ensure the food is at least 2 centimeters thick.
A3	The food thermometer is placed outside the basket when cooking in the food thermometer mode.	Insert the food thermometer into the food and place it in the basket for cooking or select a cooking mode without food thermometer.
A4	The drawer of the Airfryer was opened although the target temperature of the food has not been reached yet.	Please close the drawer again and wait until the Airfryer indicates that cooking is finished.
A5	The food thermometer is overheating.	Please remove the food thermometer from the basket during cooking if it is not in use.

Důležité informace

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

Nebezpečí



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

Varování



- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek. Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Děti od 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika, která mohou hrozit. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší než 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj neumísťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňují horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.

- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.
- Nikdy neplňte nádobu olejem.
- Příklad je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Příklad nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádobu, košík a příslušenství se během používání přístroje a po něm zahřívají, vždy s nimi manipulujte opatrně.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Příklad není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Při ponechání přístroje bez dozoru a před jeho sestavováním, rozebíráním, uskladněním nebo čištěním ho vždy odpojte od napájení.
- Příklad postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěťte vždy servisu autorizovanému společností Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka nebude platná.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Před manipulací nebo čištěním přístroje počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne.
- Dbejte, aby suroviny připravené v tomto přístroji byly zlatožluté, a nikoli tmavé nebo hnědé. Vyjměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- Pokud je spotřebič vybaven tlačítkem na uvolnění košíku, toto tlačítko nemačkejte během třesení.
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: Horké topné těleso, okraj kovových částí a štít proti rozstříknutí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvažený.
- Vždy se ujistěte, že máte kontrolu nad fritézou Airfryer, a to i při použití funkce dálkového ovládní nebo při odloženém spuštění.

- Při vaření tučných potravin může z fritézy Airfryer vycházet kouř. Zvláštní pozornost věnujte použití funkce dálkového ovládání nebo odloženého spuštění.
- Ujistěte se, že funkci dálkového ovládání používá v danou chvíli vždy pouze jedna osoba.
- Při vaření rychle se kazících potravin buďte opatrní, pokud jde o funkci odloženého spuštění (může dojít k množení bakterií).

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Automatické vypnutí

Fritéza Airfryer je vybavena funkcí automatického vypnutí. Pokud je přístroj zapnutý, ale není v režimu vaření nebo udržování teploty, přejde po 10 minutách bez zásahu uživatele do pohotovostního režimu. Chcete-li přístroj vypnout ručně, dlouze stiskněte otočné tlačítko.

Recyklace



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

Záruka a podpora

Versuni nabízí po zakoupení tohoto výrobku dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na poškození vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby přístroje. Naše záruka nemá vliv na vaše zákaznická práva. Více informací a způsob, jak uplatnit záruku, naleznete na stránkách www.philips.com/support.

Prohlášení o shodě

Společnost DAP B.V. tímto prohlašuje, že fritéza Airfryer HD9875 vyhovuje směrnici 2014/53/EU.

Úplný text prohlášení o shodě pro EU je k dispozici na následující internetové stránce: <https://www.philips.com>.

Fritéza Airfryer HD9875 je vybavena modulem Wi-Fi, 2,4 GHz 802,11 b/g/n s maximálním výstupním výkonem 92,9 mW EIRP.

Aktualizace softwaru a firmwaru

Aby byla zajištěna ochrana vašeho soukromí a aby fritéza Airfryer i aplikace fungovaly správně, je nezbytné aktualizovat software.

Aplikaci vždy aktualizujte na nejnovější verzi.

Fritéza Airfryer také automaticky aktualizuje firmware.

Poznámka: Aby bylo možné fritézu Airfryer aktualizovat na nejnovější verzi firmwaru, musí být připojena k vaší domácí síti Wi-Fi.

Poznámka: Vždy používejte nejnovější aplikaci i firmware.

Poznámka: Aktualizace jsou k dispozici v případě vylepšení softwaru.

Poznámka: Aktualizace firmwaru se spustí automaticky, když je fritéza Airfryer v pohotovostním režimu. Tato aktualizace trvá několik minut. Během této doby nelze fritézu Airfryer používat.

Kompatibilita zařízení

Podrobné informace o kompatibilitě aplikace naleznete v informacích v obchodě App Store.

Reset na tovární nastavení

Firmware můžete vrátit do výchozího nastavení současným stisknutím tlačítka uchování teploty a otočného tlačítka na 10 sekund.

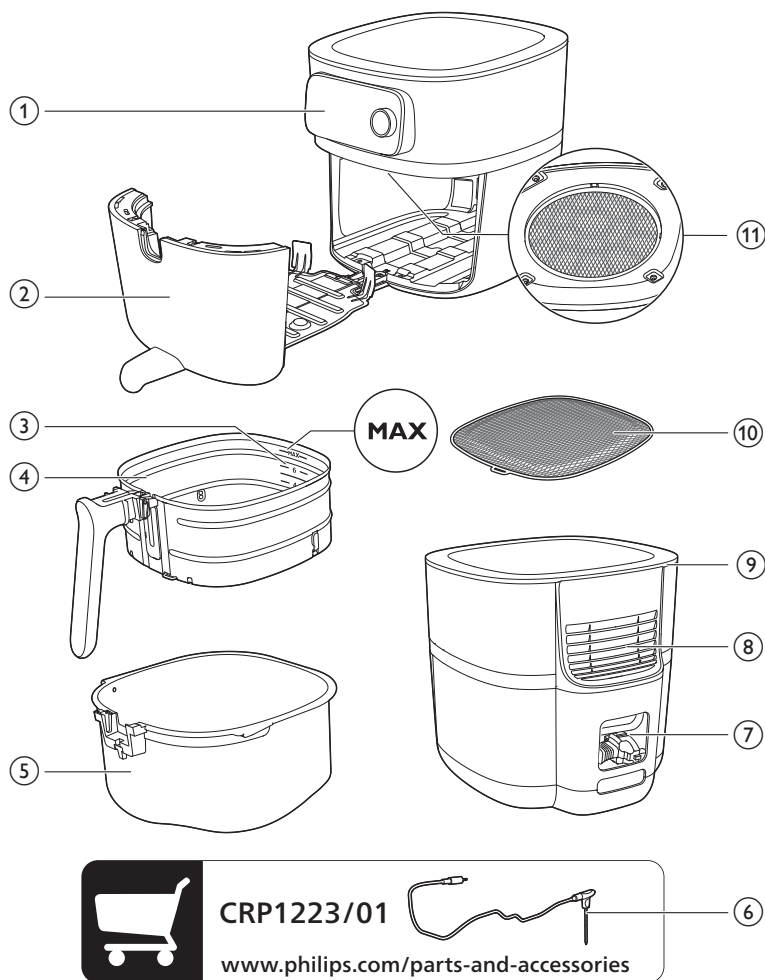
Fritéza Airfryer pak již není připojena k domácí síti Wi-Fi a není spárována s chytrým zařízením.

Úvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!

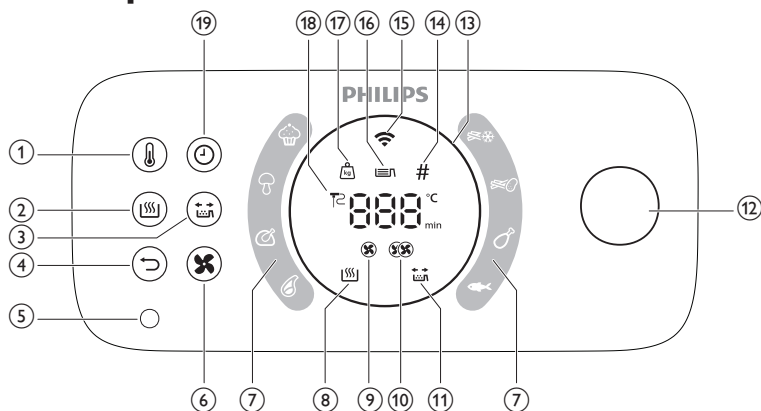
Chcete-li plně využívat podporu společnosti Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránce www.philips.com/welcome.

Přehled



- 1 Ovládací panel
- 2 Zásuvka
- 3 Značka úrovně naplnění
- 4 Košík s vyjímatelným dnem s mřížkou
- 5 Posunout
- 6 Jídelní teploměr (CRP1223/01, prodává se samostatně)
- 7 Příhrádka pro uložení kabelu
- 8 Výstupy vzduchu
- 9 Vstup vzduchu
- 10 Vyjímatelné dno s mřížkou
- 11 Štít proti rozstříknutí

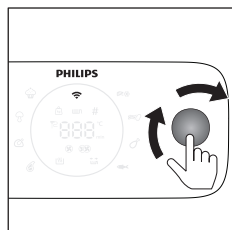
Přehled ovládacího panelu



- 1 Tlačítko teploty
- 2 Tlačítko udržování teploty
- 3 Tlačítko upozornění na protřepání
- 4 Tlačítko zpět
- 5 Zástrčka na jídelní teploměr
- 6 Tlačítko rychlosti vzduchu
- 7 Programy automatického vaření
- 8 Kontrolka udržování teploty
- 9 Indikátor nízké rychlosti vzduchu
- 10 Indikátor vysoké rychlosti vzduchu
- 11 Indikátor upozornění na protřepání
- 12 Otočné tlačítko
- 13 Světelný kroužek
- 14 Indikátor kusů
- 15 Indikátor WiFi
- 16 Indikátor úrovně naplnění
- 17 Indikátor hmotnosti
- 18 Indikátor jídelního teploměru
- 19 Tlačítko času

Popis funkcí

Otočné tlačítko a tlačítko zpět



Otočné tlačítko je hlavním ovládacím prvkem. Otáčením a stisknutím tlačítka můžete procházet různými možnostmi nabídky a potvrzovat akce.

- Krátkým stisknutím otočného tlačítka přístroj zapnete.
- Dlouhým stisknutím otočného tlačítka přístroj vypnete.

Když je přístroj zapnutý:

- Stisknutím otočného tlačítka potvrdíte akci.
- Otáčením otočného tlačítka můžete procházet různými možnostmi nabídky nebo měnit nastavení vaření.
- Stisknutím tlačítka zpět se vrátíte k předchozímu kroku.

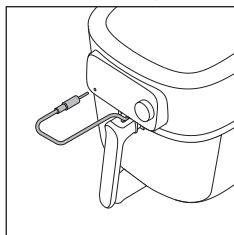
Programy automatického vaření

Programy automatického vaření jsou jednou z klíčových funkcí fritézy Airfryer, která umožňuje vařit různé potraviny.

Výběrem požadované potraviny a nastavením úrovně naplnění nebo zadáním množství ingrediencí fritéza Airfryer automaticky nastaví vhodnou teplotu a dobu vaření. Fritéza Airfryer vás navíc upozorní, pokud je během vaření nutná jakákoli interakce, například protřepání hranolek.

Důležité informace: Fritéza Airfryer se dodává s osmi výchozími programy automatického vaření, které lze spustit přímo z přístroje. Chcete-li však získat širší výběr možností, můžete si prostřednictvím aplikace zpřístupnit a stáhnout další programy automatického vaření. Stačí připojit fritézu Airfryer k síti a spárovat chytré zařízení s přístrojem a můžete začít objevovat nové kulinářské možnosti.

Jídelní teploměr (CRP1223/01, prodává se samostatně)



Samostatně prodávaný jídelní teploměr lze použít k přípravě pokrmů na požadovaný stupeň propečení.

Jeden konec teploměru přiložte k pokrmu a druhý konec k zástrčce na teploměr (viz kapitola „Jídelní teploměr“).

Doba vaření

V režimu vaření „Manual cooking“ (Manuální vaření) můžete nastavit dobu vaření od 1 minuty do 180 minut.

V rámci programů automatického vaření nemusíte nastavovat dobu vaření, jelikož program automatického vaření pokrmy připraví na základě velikosti porce nebo požadovaného stupně propečení.

V režimu vaření „Food thermometer“ (Jídelní teploměr) nemusíte nastavovat dobu vaření, jelikož se vaření automaticky ukončí, jakmile jídelní teploměr dosáhne nastavené vnitřní teploty.

Teplota vaření

V režimu vaření „Manual cooking“ (Manuální vaření) můžete nastavit teplotu vaření od 40 °C do 200 °C.

V režimu vaření „Auto Cook programs“ (Programy automatického vaření) nemusíte nastavovat teplotu vaření, jelikož se teplota vaření nastaví automaticky.

Vnitřní teplota

V režimu vaření „Food thermometer“ (Jídelní teploměr) můžete nastavit vnitřní teplotu pokrmu v rozmezí 30 °C až 99 °C. Teplota ve středu pokrmu dosáhne na konci procesu vaření nastavené vnitřní teploty.

Poznámka: Vnitřní teplota se neshoduje s teplotou vaření.

Vysoká a nízká rychlost vzduchu

Fritéza Airfryer je vybavena dvěma různými nastaveními rychlosti vzduchu – nízkou rychlostí vzduchu a vysokou rychlostí vzduchu.

V režimu vaření „Auto-Cook programs“ (Programy automatického vaření) se rychlost vzduchu nastavuje automaticky.

V režimech vaření „Manual cooking“ (Manuální vaření) nebo „Food thermometer“ (Jídelní teploměr) musíte rychlost vzduchu nastavit ručně stisknutím tlačítka rychlosti vzduchu.

U pokrmů typicky připravovaných v troubě, jako jsou lasagne, pečeně, koláče atd., a pro dlouhou dobu vaření použijte nízkou rychlost vzduchu. U pokrmů typicky připravovaných ve fritéze Airfryer, jako jsou hranolky, kuřecí nugetky, rybí prsty atd., a pro kratší dobu vaření použijte vysokou rychlost vzduchu.

Poznámka: Pokud zvolíte nízkou rychlost vzduchu, přístroj pracuje v tichém režimu.

Funkce uchování teploty

Fritéza Airfryer je vybavena režimem udržování teploty. Tento režim aktivujete jednoduše stisknutím tlačítka „uchování teploty“ v kterémkoli okamžiku vaření – ať už před zahájením vaření, mezi jednotlivými fázemi nebo na konci vaření. Další informace naleznete v kapitole „Uchování teploty“.

Upozornění na protřepání

Fritéza Airfryer je vybavena funkcí upozornění na protřepání, kterou lze aktivovat před zahájením vaření. Tato funkce odešle v polovině doby vaření upozornění, které vám připomene, abyste pokrm protřepali a zajistili tak rovnoměrně propečený výsledek. Tato funkce je užitečná zejména při vaření potravin s více kusy, jako jsou různé druhy hranolek. Kromě toho ji lze využít jako připomínku k otočení pokrmů, jako jsou kuřecí paličky.

Ve výchozím nastavení je upozornění na protřepání deaktivována. Můžete ji aktivovat před vařením nebo v jeho průběhu stisknutím tlačítka „upozornění na protřepání“.

Zvuková upozornění

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

Světelný kroužek

Fritéza Airfryer je vybavena animovaným světelným kroužkem, který zvyšuje použitelnost fritézy Airfryer.

Rotující režim: Světelný kroužek se otáčí, když probíhá aktualizace.

Pulzující režim: Světelný kroužek pomalu bliká, pokud jste během vaření stiskli otočné tlačítko. V takovém případě je spotřebič v režimu pozastavení.

Rychle bliká: Kroužek rychle bliká buď v případě, že je zásuvka otevřená, nebo například během procesu párování, kdy přístroj čeká na vaši akci, kterou potvrdíte stisknutím otočného tlačítka.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Předeřívání

Fritéza Airfryer je vybavena funkcí předeřívání, pomocí které můžete fritézu Airfryer předeřít na požadovanou teplotu.

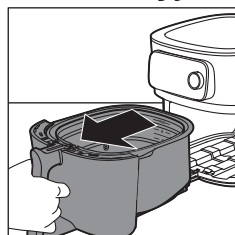
Pokud stisknete otočné tlačítko bez nastavení času, aktivuje se režim předeřívání a po dosažení požadované teploty zazní zvukové upozornění.

Před prvním použitím

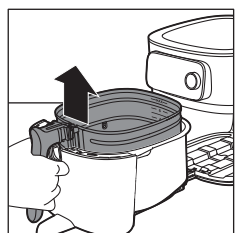
- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Sejměte ochrannou fólii z displeje.
- 4 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

Příprava před prvním použitím

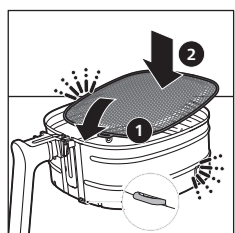
Vložení vyjímatelného dna s mřížkou



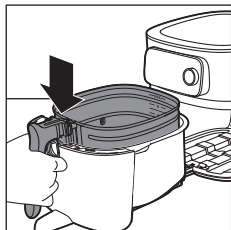
- 1 Zatáhněte za rukojeť a otevřete zásuvku.



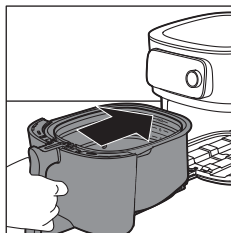
- 2 Vytažením rukojeti vzhůru vyjměte košík.



- 3 Vložte dno s mřížkou do slotu vpravo na spodní straně košíku. Zatlačte na dno s mřížkou, dokud nezapadne na místo (ozve se klapnutí na obou stranách).



4 Vložte košík do nádoby.



5 Pomocí rukojeti zasuňte zásuvku zpět do fritézy Airfryer.

Poznámka: Nádobu nepoužívejte bez košíku.

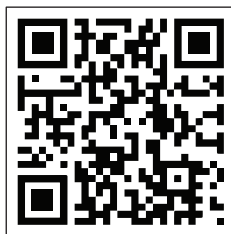
Připojení fritézy Airfryer k aplikaci NutriU

Důležité informace: Před zahájením procesu nastavení Wi-Fi se ujistěte, že je váš chytrý telefon připojen k domácí síti Wi-Fi.

Důležité informace: Ujistěte se, že je fritéza Airfryer připojena k domácí síti WiFi 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Spárujte Airfryer s aplikací NutriU

1 Naskenujte QR kód a stáhněte si aplikaci NutriU. Aplikaci NutriU můžete také získat z obchodu App Store nebo na webových stránkách www.philips.com/NutriU.

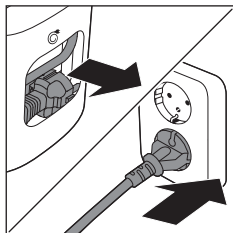


- 2 Spusťte aplikaci NutriU společnosti Philips na vašem chytrém telefonu.
- 3 Postupujte podle pokynů na obrazovce, dokud nedojdete ke kroku „Nastavit přístroj“.

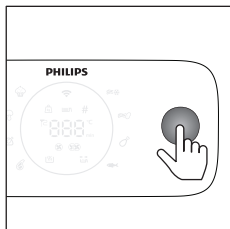
Poznámka: Doporučujeme stáhnout si aplikaci NutriU a přidat do ní svou fritézu Airfryer ihned při prvním nastavení přístroje. Díky tomu můžete fritézu Airfryer využívat naplno, například využít vaření na dálku (spouštět recepty nebo programy automatického vaření z aplikace, dostávat upozornění, když je jídlo hotové atd.) a získávat nejnovější aktualizace firmwaru.

Poznámka: Abyste mohli využívat funkce připojení, musíte mít účet. Během vstupního nastavení je potřeba zaregistrovat nový účet nebo se přihlásit k účtu existujícímu.





4 Přístroj připojte do sítě.



5 Stiskněte otočné tlačítko a přístroj zapněte.

6 Podle pokynů v aplikaci připojte svou fritézu Airfryer k Wi-Fi a spárujte ji s vaším chytrým telefonem.

Poznámka: V rámci tohoto procesu v aplikaci NutriU budete v určitém okamžiku vyzváni k mimořádně dlouhému stisknutí (4 sekundy) na přístroji, aby se inicializoval proces nastavení. Proto se ujistěte, že jste v blízkosti fritézy Airfryer, dokud není připojena.

Důležité informace: Dálkové ovládání: fritézu Airfryer můžete dálkově ovládat prostřednictvím aplikace (např. odeslat recept, pozastavit vaření atd.) pouze v případě, že jste v aplikaci NutriU zaškrtnuli možnost "remote consent" (vzdálený souhlas), kterou najdete ve svém profilu NutriU.

Důležité informace: Párování s jedním uživatelem: fritézu Airfryer může současně dálkově ovládat pouze jeden uživatel. Pokud chce druhý uživatel ovládat fritézu Airfryer a používat aplikaci NutriU, musí postupovat podle procesu párování. Po spárování bude první uživatel automaticky odpojen.

Důležité informace: Proces nastavení Wi-Fi lze zrušit prostřednictvím aplikace nebo odpojením fritézy Airfryer od napájení.

Indikátor WiFi

Indikátor Wi-Fi nesvítí.	Wi-Fi je vypnutá.
Indikátor Wi-Fi svítí.	Wi-Fi je zapnutá a připojena k routeru.
Indikátor WiFi bliká pomalu.	Připojení k síti Wi-Fi probíhá. Přístroj je v procesu párování nebo se připojuje k routeru.
Indikátor WiFi bliká rychle.	Chyba připojení k síti Wi-Fi.

Poznámka: Proces párování lze spustit dlouhým stisknutím tlačítka času po dobu 4 sekund.

Poznámka: Pokud se během procesu nastavení Wi-Fi vyskytnou jakékoli potíže – například pozastavení v polovině procesu a jeho nedokončení nebo problémy s připojením k síti Wi-Fi – můžete proces znovu spustit dlouhým stisknutím tlačítka času po dobu 4 sekund.

Poznámka: Pokud potřebujete obnovit výchozí nastavení firmwaru, jednoduše stiskněte a podržte současně tlačítko uchování teploty a otočné tlačítko po dobu 10 sekund.

Tabulka pokrmů

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

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

Poznámka: Při přípravě většího množství jídla (např. hranolky, krevety, kuřecí paličky, mražené pokrmy) ingredience v košíku dvakrát až třikrát protřeste, otočte nebo promíchejte, aby se propekly stejnoměrně.

Poznámka: Většinu ingrediencí v tomto seznamu najdete v programech automatického vaření v aplikaci.

Ingredience	Min. – Max. množství	Čas (min)	Teplota	Rychlost ventilátoru	Poznámka
Domácí hranolky (10 x 10 mm / 0,4 x 04 in)	Úroveň naplnění 1–6 (300–2 000 g)	18–45	160–180 °C	Vysoká rychlost	Namočte na 30 minut do studené nebo na 3 minuty do vlažné vody (40 °C/104 °F), osušte a přidejte 1 lžící oleje na 500 g/18 oz. Dvakrát protřeste.
Domácí americké brambory	Úroveň naplnění 1–6 (300–2 000 g)	20–45	160–180 °C	Vysoká rychlost	Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžící oleje. Dvakrát protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Mražené pokrmy (kuřecí medailonky)	Úroveň naplnění 1–6 (6–50 kusů)	12–19	200 °C	Vysoká rychlost	Jsou hotové, když mají zlatožlutou barvu a na povrchu jsou křupavé. V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Mražené pokrmy (malé jarní závitky kolem 20 g/0,7 oz)	100–600 g (5–30 kusů)	14–16	180 °C	Vysoká rychlost	Jsou hotové, když mají zlatožlutou barvu a na povrchu jsou křupavé. V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Kuřecí prsa Přibližně 160 g/6 oz	1–6 kusů	20–25	180 °C	Vysoká rychlost	
Domácí obalované kuřecí prsty	3–18 kusů	15–20	180 °C	Vysoká rychlost	Ke strouhance přidejte olej. Jsou hotové, když jsou zlatožluté.

Ingredience	Min. – Max. množství	Čas (min)	Teplota	Rychlost ventilátoru	Poznámka
Kuřecí křídla Přibližně 100 g/3,5 oz	2–25 kusů	15–40	200 °C	Vysoká rychlost	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Kotlety bez kosti Přibližně 150 g/5,3 oz	1–5 kotlet	19–25	200 °C	Vysoká rychlost	
Hamburger Kolem 200 g (průměr 10 cm/4 in)	1–4 karbanátky	15–18	200 °C	Vysoká rychlost	
Silné párky Přibližně 100 g/3,5 oz (průměr 4 cm/1,6 in)	1–12 kusů	12–20	200 °C	Vysoká rychlost	
Tenké párky Přibližně 70 g/2,5 oz (průměr 2 cm/0,8 in)	1–12 kusů	10–18	200 °C	Vysoká rychlost	
Vepřová pečeně	800–2 400 g	90–140	160 °C	Nízká rychlost	Před krájením nechte 5 minut odpočinout.
Rybí filety (losos) Kolem 200 g	1–5 kusů	18–22	200 °C	Vysoká rychlost	Aby se ryba nepřilepila, dejte ji stranou s kůží dolů a přidejte trochu oleje.
Rybí filety (treska, koryši)	1–4 kusů	7–14	200 °C	Vysoká rychlost	
Koláč (máslový koláč) s použitím pečicího příslušenství	Pečicí příslušenství Úroveň naplnění 1–2 600–1 200 g	30–60	150 °C	Nízká rychlost	Použijte pečicí příslušenství.
Muffiny Přibližně 50 g/1,8 oz	1–9 kusů	13–15	180 °C	Vysoká rychlost	Použijte žáruvzdorné silikonové košíčky na muffiny.
Předpečený toast / rohlíky	1–12	6–13	180 °C	Vysoká rychlost	
Čerstvý chléb	500–1700 g	35–80	180 °C	Nízká rychlost	Tvar by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa.
Domácí rohlíky Přibližně 80 g/2,8 oz	1–6 kusů	12–16	180 °C	Nízká rychlost	

Ingredience	Min. – Max. množství	Čas (min)	Teplota	Rychlost ventilátoru	Poznámka
Kaštiny	Úroveň naplnění 1–4	15–24	200 °C	Vysoká rychlost	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte.
Směs zeleniny (hrubě krájená)	Úroveň naplnění 2–8	15–38	160 °C	Vysoká rychlost	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte.

Používání fritězy Airfryer

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

Upozornění: Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky a otočné ovladače. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.

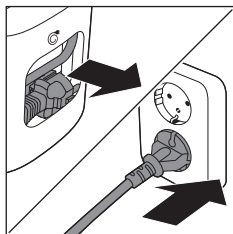
Upozornění: Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.

Upozornění: Při prvním použití přístroje z něj může unikat slabý kouř. To je normální jev.

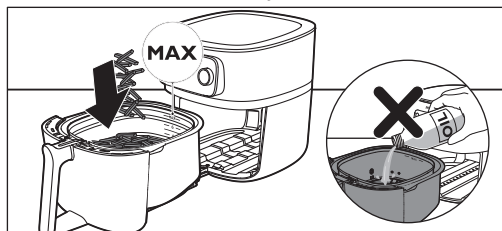
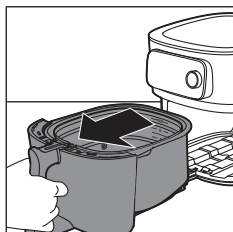
- 1 Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru. Ujistěte se, že zásuvku lze zcela otevřít.

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

- 2 Vyjměte napájecí kabel z úložného prostoru na zadní straně přístroje.
- 3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

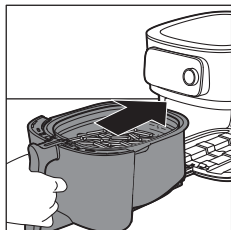


- 4 Zatáhněte za rukojeť a otevřete zásuvku.
- 5 Do košíku vložte suroviny.



Poznámka: Nikdy košík nenaplňujte nad značku „MAX“, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

6 Zásuvku zasuňte zpět do fritézy Airfryer.



7 Stiskněte otočné tlačítko a přístroj zapněte.

8 Vyberte požadovaný režim vaření (viz kapitola „Režimy vaření“).

9 Rozhodněte se, zda chcete použít manuální režim, zvolit program automatického vaření nebo použít k vaření teplotní sondu (viz „Režimy vaření“).

Upozornění: Nádobu nepoužívejte bez košíku. Pokud zařízení zahřejete bez košíku, otevírejte zásuvku v kuchyňských rukavicích. Okraje a vnitřek zásuvky se velmi silně zahřívají.

Upozornění: Nádoby ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.

10 Stisknutím otočného tlačítka spustíte vaření.

Poznámka: Stisknutím otočného tlačítka můžete proces vaření pozastavit a jeho otočením změnit nastavení vaření. Opětovným stisknutím otočného tlačítka pokračujte ve vaření.

11 Jakmile uslyšíte zvonek časovače, je načase jídlo protřepat nebo uplynula doba vaření.

Poznámka: Před podáváním se vždy ujistěte, že je jídlo zcela uvařené.

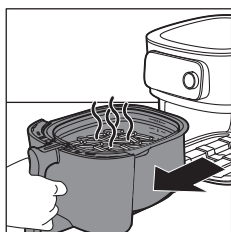
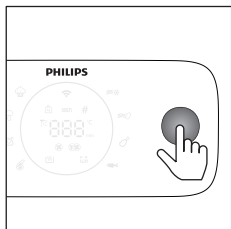
Poznámka: Některé programy automatického vaření vás na nutnost protřepání nebo otočení pokrmu upozorní také. Fritéza Airfryer vydá zvukový signál ve chvíli, kdy je čas pokrm protřepat nebo otočit.

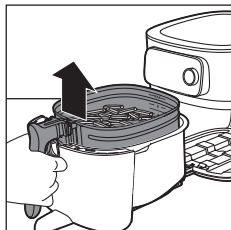
Poznámka: Pokrm protřepete nejlépe tak, že otevřete zásuvku, vyjmete košík z nádoby a protřepete jej. Poté nádobu spolu s košíkem zasuňte zpět do přístroje. Přístroj automaticky pokračuje ve vaření.

Poznámka: Chcete-li zrušit probíhající proces či se vrátit do hlavní nabídky, stiskněte tlačítko návratu.

12 Zatáhněte za rukojeť, otevřete zásuvku a zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové.

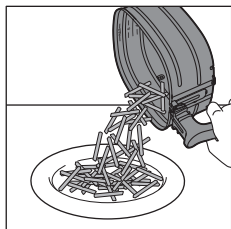
Poznámka: Pokud pokrm není uvařený na požadovanou úroveň propečení, můžete přidat další čas stisknutím tlačítka času a nastavit čas. Stisknutím otočného tlačítka zahájíte vaření na několik dalších minut.





- 13** Chcete-li vyjmout malé suroviny (např. hranolky), vytáhněte košík z nádoby pomocí rukojeti.

Upozornění: Po skončení procesu vaření jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu přísad ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.



- 14** Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Při vyprazdňování obsahu vždy vyjměte košík z nádoby, protože na dně nádoby může být horký olej.

Poznámka: K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhněte.

Poznámka: Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk ze surovin se ukládají na dně nádoby.

Poznámka: Podle toho, jaké přísady připravujete, budete možná chtít po přípravě každé dávky ingrediencí, před protřesením nebo před vložením košíku zpět do nádoby veškerý přebytečný olej nebo vypečený tuk z nádoby opatrně vylít. Položte košík na žáruvzdorný povrch. V kuchyňských rukavicích vytáhněte nádobu nahoru ven z drážek a položte na žáruvzdorný povrch. Vylijte přebytečný olej nebo vypečený tuk. Vložte nádobu do zásuvky a košík do nádoby.

Poznámka: Jakmile je dávka surovin hotova, fritézu Airfryer lze ihned použít k přípravě další dávky.

Použití jídelního teploměru (CRP1223/01, prodává se samostatně)

Umístění jídelního teploměru

Jídelní teploměr lze využít při přípravě steaků, kotlet, kuřecích prsou, rybích filetů atd.

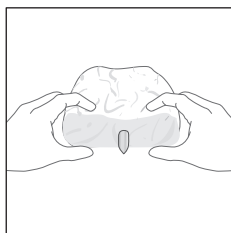
- 1 Před použitím a po použití jídelního teploměru jej umyjte teplou mýdlovou vodou.
- 2 Teploměr zasuňte do středu nejtlustší části potraviny.

Upozornění: Hrot jídelního teploměru je špičatý.

Poznámka: Ujistěte se, že je hrot teploměru zasunut přímo do středu nejtlustší části potraviny, nikoliv šikmo dolů nebo nahoru.

Poznámka: Dbejte na to, aby byl teploměr umístěn blízko kosti, ale nedotýkal se jí, a aby se nenacházel v blízkosti tuku nebo chrupavek.

Poznámka: Nejtlustší část filetu nemusí být vždy uprostřed. Důležité je, aby byl konec teploměru zasunut do nejtlustší části potraviny a bylo tak dosaženo požadovaných výsledků.

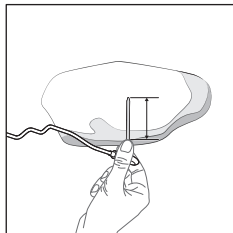


Poznámka: Při fritování celého kuřete ve fritéze Airfryer se ujistěte, aby čidlo neproniklo skrz prsa až do vnitřku kuřete.

Poznámka: Teploměr nepoužívejte, pokud je tloušťka potravin menší než 2 cm.

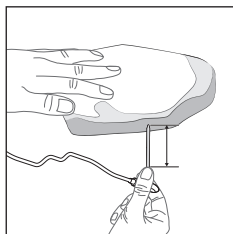
Postupujte podle níže uvedených pokynů a čidlo umístěte do středu potravin.

1 Uchopte teploměr za kovovou stopku a přiložte hrot teploměru ke středu potravin.



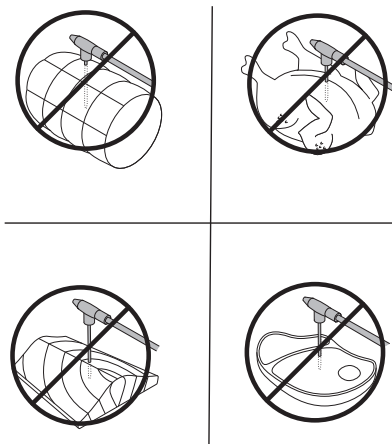
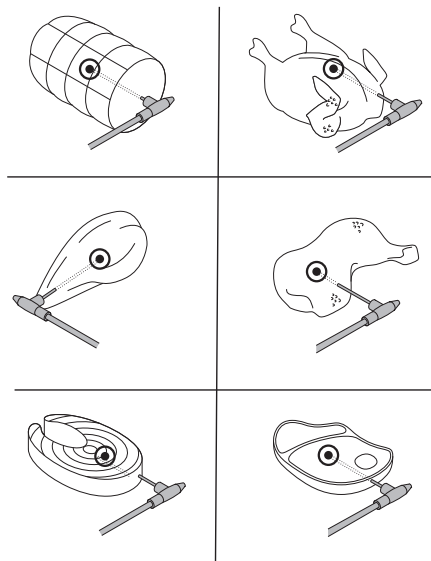
2 Teploměr držte stejným způsobem a čidlo zasuňte do středu nejtlustší části potravin.

Poznámka: V závislosti na druhu potravin není vždy nutné zasouvat kovovou stopku jídelního teploměru úplně.



Ano

NE



Poznámka: U celého kuřete se ujistěte, aby sonda nepronikla skrz prsa až do vnitřku kuřete.

Poznámka: Pomocí značek můžete také nejprve určit střed nejsilnější části pokrmu. Pomocí prstů si zapamatujte, jak hluboko je třeba jídelní teploměr zasunout.

Poznámka: Držte prsty označené na jídelním teploměru a zasuňte teploměr doprostřed pokrmu.

Měření tloušťky potravin

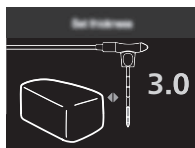
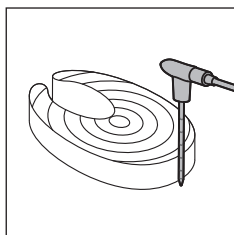
Pomocí jídelního teploměru můžete měřit tloušťku potravin.

1 Umístěte teploměr vedle potraviny a podívejte se, která značka odpovídá jejímu vršku.

2 Pokud vaříte s programem automatického vaření v aplikaci NutriU, nastavte hodnotu od 1 do 6, až se vás fritéza zeptá na tloušťku potraviny.

Poznámka: Tato funkce je k dispozici pouze při použití aplikace NutriU, ve které spustíte program automatického vaření.

Poznámka: Teploměr nepoužívejte, pokud je tloušťka potravin menší než 2 cm.



Režimy vaření

Režim

Jak

Programy Auto-Cook
(Programy automatického vaření)

Zvolte program automatického vaření. Nastavte úroveň naplnění, počet kusů nebo hmotnost a poté spusťte vaření.

Manuální vaření

Ručně nastavte dobu vaření, teplotu a rychlost vzduchu a poté spusťte vaření.

Jídelní teploměr

Ručně nastavte vnitřní teplotu, teplotu vaření a rychlost vzduchu a poté spusťte vaření.

Programy Auto-Cook (Programy automatického vaření)

- 1 Když zapnete fritézu Airfryer stisknutím otočného tlačítka, jste ve výchozím nastavení v režimu „Automatické programy vaření“.

Poznámka: Pokud jste již vařili něco jiného, než chcete vařit pomocí programu automatického vaření, můžete se do režimu „Programy automatického vaření“ přepnout stisknutím tlačítka zpět.

- 2 Ve fritéze Airfryer si můžete vybrat z 8 programů automatického vaření. Otočením otočného tlačítka zvolte jeden z programů.

- Mražené hranolky 
- Domácí hranolky 
- Kuřecí stehna 
- Ryby 
- Kotleta 
- Celé kuře 
- Zelenina 
- Muffiny 

- 3 Otáčením otočného tlačítka vyberte požadovaný program Auto-Cook. Potvrďte stisknutím otočného tlačítka.

- 4 V závislosti na druhu potraviny můžete být vyzváni k nastavení úrovně naplnění, počtu kusů, nebo hmotnosti. Otáčením otočného tlačítka zvolte množství potravin, které jste vložili do košíku.

- 5 Potvrďte stisknutím otočného tlačítka.

Poznámka: Abyste správně nastavili úroveň naplnění, řiďte se značkami uvedenými uvnitř košíku.

Poznámka: Než vyberete úroveň naplnění, vždy se ujistěte, že jsou potraviny v košíku rovnoměrně rozloženy.

Poznámka: Při použití programu automatického vaření „Celé kuře“ musíte zadat hmotnost potraviny. Hmotnost zjistíte pomocí váhy nebo ji naleznete na obalu potraviny.

- 6 Fritéza Airfryer zobrazí teplotu a čas, které automaticky vypočítala na základě vašeho výběru. Tuto informaci můžete snadno kontrolovat na přístroji, protože se tyto dva údaje střídají. Fritéza Airfryer navíc zobrazí, zda byla zvolena nízká nebo vysoká rychlost vzduchu.

Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Vyberte si druh brambor vhodný pro přípravu hranolků, například čerstvé, (mírně) moučné brambory.
 - Nejvhodnější je fritovat hranolky v dávkách do úrovně naplnění 4, aby se propekly rovnoměrně.
- 1 Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky. Větší hranolky bývají méně křupavé než ty menší.
 - 2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.
 - 3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.

- 4 Nalijte do mísy jednu lžici oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.
- 5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo děrovaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.

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

- 6 Vložte hranolky do košíku.
- 7 Spusťte program Auto-Cook určený k přípravě domácích hranolků a po upozornění je protřepejte.

Manuální vaření

- 1 Chcete-li přejít do režimu manuálního vaření, jednoduše stiskněte tlačítko teploty nebo času.
- 2 Pokud jste zvolili tlačítko teploty, otáčením otočného tlačítka nastavte požadovanou teplotu v rozmezí 40 °C až 200 °C a poté stiskněte otočné tlačítko pro potvrzení.
- 3 Otáčením otočného tlačítka nastavte dobu vaření. Čas lze nastavit v rozmezí od 1 do 180 minut.

Poznámka: Pokud stisknete otočné tlačítko bez nastavení času, aktivuje se režim předehřívání a po dosažení požadované teploty zazní zvukové upozornění.

- 4 Vysokou nebo nízkou rychlost vzduchu zvolíte stisknutím tlačítka rychlosti vzduchu a výběrem preferované rychlosti.
- 5 Stisknutím otočného tlačítka potvrďte volbu a spusťte vaření.

Poznámka: Chcete-li po uplynutí poloviny doby vaření obdržet upozornění na protřepání, aktivujte tlačítko pro upozornění na protřepání.

Poznámka: Pokud potřebujete pozastavit proces vaření, abyste mohli pokrm protřepat, přidat přísady nebo upravit parametry vaření, stačí stisknout otočné tlačítko. Pokud chcete pokračovat ve vaření, znovu stiskněte otočné tlačítko.

Teploměr na potraviny

Vezměte prosím na vědomí, že pro použití funkce jídelního teploměru je nutné zakoupit jídelní teploměr (HD9959) samostatně. Jakmile máte teploměr, postupujte podle následujících kroků.

- 1 Umístěte teploměr do potravin podle popisu v části „Umístění jídelního teploměru“ v tomto návodu.

Poznámka: Je nezbytné jej správně umístit, abyste dosáhli přesných výsledků.

- 2 Vložte potraviny s teploměrem do košíku.
- 3 Pomocí drážky v nádobě vedte kabel do správné polohy.
- 4 Zapojte teploměr do vyhrazené zástrčky na fritéze Airfryer.
- 5 Zavřete zásuvku a zkontrolujte, zda není kabel přiskřípnutý.
- 6 Otáčením otočného tlačítka nastavte požadovanou vnitřní teplotu, která se bude měřit na špičce jídelního teploměru. Teplotu lze nastavit od 30 °C do 99 °C.
- 7 Potvrďte stisknutím otočného tlačítka.

- 8 Otáčením otočného tlačítka nastavte teplotu vaření. Teplotu lze nastavit od 40 °C do 200 °C.
- 9 Potvrďte stisknutím otočného tlačítka.
- 10 Stisknutím tlačítka rychlosti vzduchu zvolte požadovanou rychlost. Můžete si vybrat mezi vysokou a nízkou rychlostí vzduchu.

Poznámka: Během vaření můžete na displeji střídavě sledovat teplotu vaření a vnitřní teplotu.

- 11 Proces vaření se automaticky ukončí po dosažení vnitřní teploty.

Níže uvedená tabulka vám poradí, jakou vnitřní teplotu nastavit.

Potravina	Stupeň přípravy	Vnitřní teplota
Drůbež (obecně)	Hotovo	80–85 °C
Drůbeží prsa	Šťavnatě	70–74 °C
	Nepropečené	45–50 °C
Hovězí, telecí, jehněčí a zvěřina	Střední	55–60 °C
	Propečené	65–70 °C
Vepřové (obecně)	Hotovo	70–73 °C
Vepřové plecko	Střední	58–63 °C
	Průsvitné	50–55 °C
Ryby	Hotovo	60–65 °C
Brambory v celku	Hotovo	92–95 °C
Chleba	Hotovo	90–95 °C

Poznámka: Doporučená vnitřní teplota nemusí nutně odpovídat bezpečné minimální vnitřní teplotě potraviny.

Poznámka: Vnitřní teplota připravovaného pokrmu se o několik stupňů zvýší i po vyjmutí potraviny z přístroje.

Uchov. teplé

Funkci uchování teploty ve fritéze Airfryer můžete aktivovat kdykoli – před zahájením vaření, během vaření nebo po jeho ukončení.

- 1 Stiskněte tlačítko uchování teploty.

Poznámka: Chcete-li změnit dobu uchování teploty, otočením otočného tlačítka nastavte dobu od 1 do 30 minut. Stisknutím otočného tlačítka potvrďte nastavenou dobu uchování teploty.

- 2 Stisknutím otočného tlačítka uchování teploty spustíte.

Poznámka: Stisknutím otočného tlačítka můžete uchování teploty pozastavit.

Poznámka: Upozorňujeme, že použití funkce uchování teploty může ovlivnit stupeň propečení některých potravin, například steaku, které vyžadují specifický stupeň propečení.

Čištění

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

Upozornění: Nádoba a košík přístroje mají nepřílnavý povrch. Nepoužívejte žádné kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí materiály, protože by mohly nepřílnavý povrch poškodit.

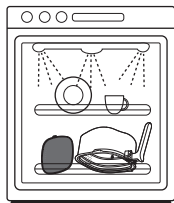
Tip: Nádobu a košík vyjměte, aby mohla fritéza Airfryer rychleji vychladnout.

- 1 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.
- 2 Nádobu a košík umyjte v myčce. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).

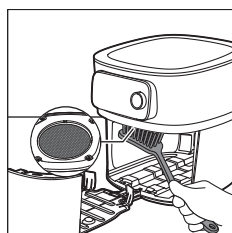
Tip: Pokud na nádobě nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li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

Tip: V případě potřeby lze zbytky tuku, které ulpěly na štítu proti rozstříknutí, odstranit houbou nebo kartáčkem se štětinami.

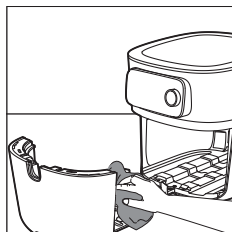
Tip: Vložte košík do nádoby a při mytí v myčce je umístěte dnem vzhůru, abyste ušetřili místo v myčce.







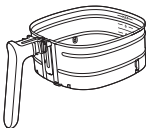


- 3 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem. Ujistěte se, že ovládací panel nezůstal vlhký. Ovládací panel po čištění vždy osušte hadříkem.



- 4 Štít proti rozstříknutí vyčistěte houbou nebo čisticím kartáčkem, abyste odstranili zbytky tuku.



5 Zásuvku a vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Uskladnění

- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.
- 3 Zasuňte kabel do přihrádky pro uložení kabelu.

Poznámka: Při přenášení držte fritézu Airfryer vždy vodorovně. Dbejte také, abyste drželi zásuvku na přední straně přístroje, protože z něj může vyklouznout, pokud byste přístroj náhodou naklonili. To by mohlo zásuvku poškodit.

Poznámka: Vždy se ujistěte, že jsou odnímatelné části fritézy Airfryer (např. odnímatelné dno s mřížkou atd.) před přenášením nebo ukládáním zajištěné.

Řešení problémů

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

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

Problém	Možná příčina	Řešení
		Nádoba, košík, a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:
		Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.
Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.	Nepoužili jste správný typ brambor.	K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování.
	Množství přísad v košíku je příliš velké.	Nepřepĺnujte košík a nepřekračujte maximální úroveň naplnění 6.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Čím více je košík naplněn, tím častěji je doporučeno potraviny protřepávat.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete vkládat košík do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li košík nakloněný, jeho bok může zavazit o stěnu nádoby a způsobit odloupení malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály lze bezpečně používat ve styku s potravinami.

Problém	Možná příčina	Řešení
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete tučné přísady.	Opatrně z pánve vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk a poté pokračujte ve vaření.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v nádobě. Nádobu a košík po každém použití důkladně vyčistěte.
	Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.	Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do košíku potravin osušte.
Kontrolka Wi-Fi na mé fritéze Airfryer již nesvítí.	<ul style="list-style-type: none"> - Fritéza Airfryer již není připojena k domácí síti Wi-Fi. - Změnili jste domácí síť Wi-Fi. 	Spusťte proces nastavení sítě Wi-Fi a postupujte dle pokynů v aplikaci.
Aplikace ukazuje, že proces párování není úspěšný.	Jiný uživatel spároval fritézu Airfryer s jiným chytrým zařízením a právě vaří.	Počkejte, dokud jiný uživatel neukončí aktuální proces vaření, a opět spárujte své chytré zařízení s fritézou Airfryer.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E1“.	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Pokud byl přístroj uložen při nízké okolní teplotě, nechte jej po dobu alespoň 15 minut ohřát na pokojovou teplotu, než jej znovu zapojíte do zásuvky. Pokud se na obrazovce zobrazí „E1“, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
E2	Zadali jste špatné údaje pro přihlášení k síti Wi-Fi.	Zadejte správné údaje pro přihlášení k síti Wi-Fi.
E3	Funkce připojení vykazuje chybu.	Přístroj používejte bez funkce připojení. Obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
E5, E6, E8, E9, E12	Mohlo by se jednat o problém se softwarem.	Vypojte fritézu Airfryer ze zásuvky a znovu ji zapojte. Pokud se na displeji stále zobrazuje chybový kód, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
E10	Při vaření s programem automatického vaření došlo k problému.	Vypojte fritézu Airfryer ze zásuvky a znovu ji zapojte. Ujistěte se, že jste připojeni k síti Wi-Fi, aby mohla fritéza Airfryer v případě potřeby provést aktualizaci firmwaru. Restartujte program automatického vaření. Pokud se na displeji stále zobrazuje chybový kód, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
E11	Fritéza Airfryer byla provozována s napětím mimo stanovené meze.	Vypojte fritézu Airfryer ze zásuvky a znovu ji zapojte. Použijte jinou zásuvku. Vypojte ze zásuvky další připojená zařízení. Pokud se na displeji stále zobrazuje chybový kód, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
Následující chybové kódy se týkají pouze jídelního teploměru (CRP1223/01).		
A1	Jídelní teploměr není do fritézy Airfryer správně zapojen.	Zapojte konec jídelního teploměru do zástrčky na jídelní teploměr na levé straně displeje fritézy Airfryer.
A2	Jídelní teploměr není správně vložen do potraviny.	Ze strany vložte dovnitř teploměr a ujistěte se, že špička dosáhne doprostřed nejsilnější části potraviny. Ujistěte se, že je potravina silná alespoň 2 cm.
A3	Jídelní teploměr je v režimu jídelního teploměru vložen mimo košík.	Vložte jídelní teploměr přímo do potraviny a umístěte jej do košíku, nebo zvolte režim bez teploměru.
A4	Zásuvka fritézy Airfryer byla otevřena, ačkoliv ještě nebyla dosažena cílová teplota pokrmu.	Zásuvku opět zavřete a počkejte, až fritéza Airfryer naznačí, že se vaření dokončilo.
A5	Jídelní teploměr se přehřívá.	Vyjměte jídelní z košíku, pokud jej zrovna nepoužíváte.

Vigtigt

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

Fare



- Placér ikke apparatet på eller i nærheden af et varmt gasblus eller de forskellige slags elkomfurer og elvarmeplader eller i en varm ovn.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet, da der ellers er risiko for elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Hæld ikke olie på i fedtopsamlingsbeholderen, da dette kan udgøre en brandfare.
- Brug ikke apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.
- Kom aldrig mere mad i kurven end det maksimale niveau, der er angivet på kurven.
- Sørg altid for, at varmelegemet er frit, og at der ikke sidder mad fast på det.

Advarsel



- Hvis netledningen beskadiges, må den for at undgå enhver risiko kun udskiftes af Philips, en autoriseret forhandler eller en tilsvarende kvalificeret fagmand.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.
- Anbring ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm luft bagved, på begge sider og oven over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Under madlavning med varmluft frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på den varme damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- Brug aldrig lette ingredienser eller indpakningspapir i apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.

- Opbevaring af kartofler: Temperaturen skal være passende for den kartoffelsort, der opbevares, og den skal overstige 6 °C for at minimere risikoen for dannelse af acrylamid i de tilberedte madprodukter.
- Fyld aldrig olie i gryden.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Kontroller, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør fra Philips.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Gryden, kurven og tilbehøret bliver varme under og efter brug af apparatet og skal altid håndteres forsigtigt.
- Sørg for grundigt at rengøre de dele, der kommer i berøring med mad, inden du bruger apparatet første gang. Se instruktionerne i manualen.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, hvis det efterlades uden opsyn, og før du samler, demonterer, opbevarer eller rengør det.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag altid stikket ud, efter du har brugt apparatet.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du tager dig af det eller rengør det.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune. Fjern brændte rester. Steg ikke friske kartofler ved en temperatur på over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Hvis apparatet er udstyret med en udløserknap til kurven, må denne knap ikke trykkes ned under rystningen.
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: Varmelegeme, kanten af metaldele og stænkskærm er varme.
- Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt i din Airfryer.
- Sørg altid for, at du har styr på din Airfryer, også når du bruger fjernbetjeningsfunktionen eller forsinket start.

- Ved tilberedning af fedtholdige fødevarer kan din Airfryer afgive røg. Vær særligt opmærksom, når du bruger fjernbetjeningsfunktionen eller forsinket start.
- Sørg for, at kun én person ad gangen bruger fjernbetjeningsfunktionen.
- Vær forsigtig, når du tilbereder letfordærlige fødevarer med funktionen forsinket start (der kan muligvis gro bakterier).

Elektromagnetiske felter (EMF)

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

Auto-sluk

Denne Airfryer er udstyret med automatisk slukkefunktion. Når apparatet er tændt men ikke er i tilberednings- eller hold varm-tilstand, skifter det til standbytilstand efter 10 minutter uden brugerinteraktion. Apparatet slukkes manuelt ved et langt tryk på drejeknappen.

Genbrug



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

Garanti og support

Versuni tilbyder to års garanti efter køb af dette produkt. Denne garanti er ikke gyldig, hvis en defekt skyldes forkert brug eller dårlig vedligeholdelse. Vores garanti påvirker ikke dine rettigheder i henhold til lovgivningen som forbruger. Gå til vores websted www.philips.com/support for at få flere oplysninger eller for at påberåbe dig garantien.

Overensstemmelseserklæring

DAP B.V. erklærer herved, at Airfryer HD9875 overholder direktivet 2014/53/EU.

Den komplette tekst i EU-overensstemmelseserklæringen er tilgængelig på følgende internetadresse: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 er udstyret med et Wi-Fi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maksimal udgangseffekt på 92,9 mW EIRP.

Software- og firmwareopdateringer

Opdatering er vigtigt for at beskytte dine personlige oplysninger og sikre, at din Airfryer og appen fungerer korrekt.

Opdater altid appen til den nyeste version.

Din Airfryer opdaterer automatisk apparatets firmware.

Bemærk: For at gøre det muligt for din Airfryer at opdatere til den nyeste firmwareversion skal du sørge for, at din Airfryer er sluttet til dit Wi-Fi-hjemmenetværk.

Bemærk: Brug altid den nyeste app og firmware.

Bemærk: Opdateringer er tilgængelige, når der er softwareforbedringer.

Bemærk: En firmwareopdatering startes automatisk, når Airfryer er i standbytilstand. Denne opdatering tager et par minutter. Airfryer kan ikke bruges imens.

Enhedens kompatibilitet

Du kan finde detaljerede oplysninger om appens kompatibilitet under oplysningerne i App Store.

Nulstilling til fabriksindstillinger

Du kan nulstille firmwaren til standardindstillingerne ved at trykke på Hold varmeknappen og drejeknappen samtidigt i 10 sekunder.

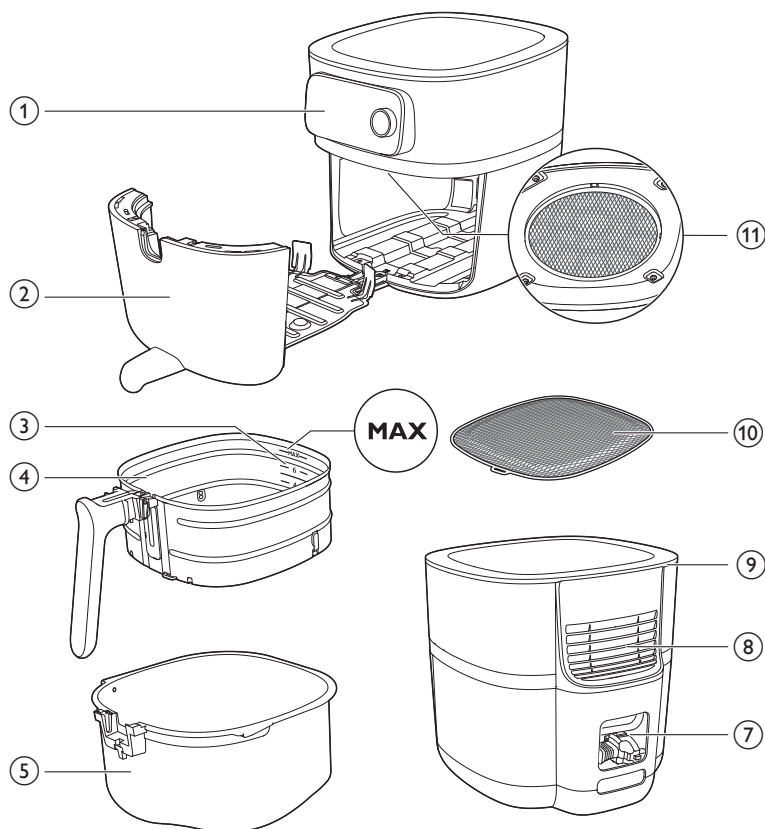
Din Airfryer er derefter ikke længere tilsluttet dit Wi-Fi-hjemmenetværk og er ikke længere parret med din smart-enhed.

Indledning

Tillykke med dit køb, og velkommen til Philips!

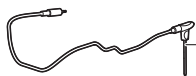
For at få fuldt udbytte af den support, som Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Oversigt



CRP1223/01

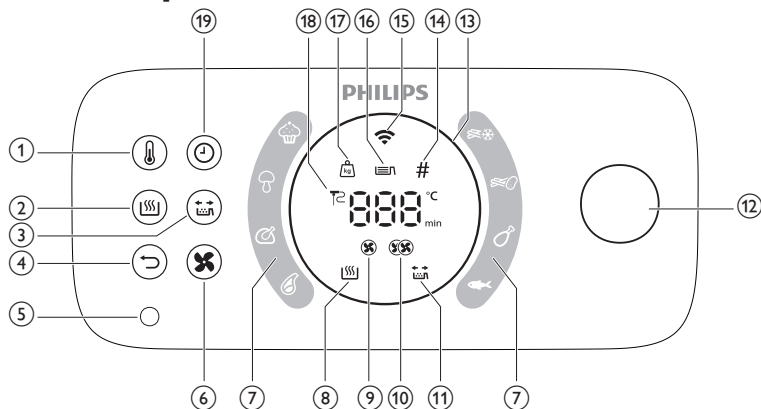
www.philips.com/parts-and-accessories



6

- 1 Kontrolpanel
- 2 Skuffe
- 3 Visning af påfyldningsniveau
- 4 Kurv med aftagelig trådnethund
- 5 Fedtopsamlingsbeholder
- 6 Fødevaretermometer (CRP1223/01, sælges separat)
- 7 Rum til opbevaring af ledningen
- 8 Luftudtag
- 9 Luftindtag
- 10 Aftagelig trådnethund
- 11 Stænkskærm

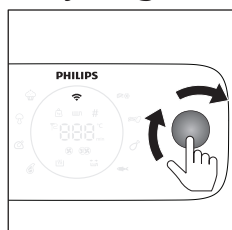
Øversigt over kontrolpanel



- 1 Temperaturknap
- 2 Hold varm-knap
- 3 Knappen rystepåmindelse
- 4 Tilbageknap
- 5 Stikkontakt til madtermometer
- 6 Lufthastighedsknap
- 7 Auto-Cook-programmer
- 8 Indikator for Hold varm
- 9 Indikator for lav lufthastighed
- 10 Indikator for høj lufthastighed
- 11 Indikator for rystepåmindelse
- 12 Drejeknap
- 13 Lysring
- 14 Indikator for dele
- 15 Wi-Fi-indikator
- 16 Indikator for påfyldningsniveau
- 17 Vægtindikator
- 18 Indikator for madtermometer
- 19 Tidsknap

Beskrivelse af funktioner

Dreje- og tilbageknap



Drejeknappen er din centrale styring. Du kan dreje og trykke på den for at gennemse forskellige menuer og bekræfte en handling.

- Kort tryk på drejeknappen: Tænd apparatet.
- Langt tryk på drejeknappen: Sluk for apparatet.

Når apparatet er tændt:

- Tryk på drejeknappen: Bekræft en handling.
- Drej drejeknappen: Gå igennem forskellige menuer, eller skift tilberedningsindstillingen.
- Tryk på tilbageknap: Gå tilbage til forrige trin.

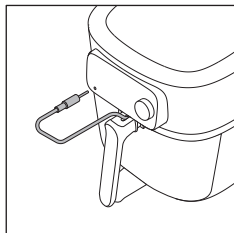
Auto-Cook-programmer

Auto-Cook-programmerne er en af de vigtigste funktioner på din Airfryer, som giver dig mulighed for at tilberede en række forskellige madvarer.

Ved at vælge den ønskede madvare og justere påfyldningsniveauet eller angive mængden af ingredienser, indstiller Airfryeren automatisk den korrekte temperatur og tilberedningstid for dit måltid. Derudover vil Airfryeren advare dig, hvis der er behov for interaktion under madlavningen, såsom at ryste pommes frites.

Vigtigt: Airfryeren leveres med otte standard Auto-Cook-programmer, som kan startes direkte fra apparatet. Hvis du vil have flere valgmuligheder, kan du få adgang til og downloade flere Auto-Cook-programmer via appen. Du skal blot slutte din Airfryer til dit netværk, og parre din smartenhed med dit apparat for at begynde at udforske nye kulinariske muligheder.

Madtermometer (CRP1223/01, sælges separat)



Madtermometeret, der sælges separat, kan bruges til at tilberede din mad til det ønskede tilberedningsniveau.

Sæt den ene ende af termometeret i maden og den anden ende i termometerets stik (se kapitlet "Madtermometer").

Tilberedningstid

I tilberedningstilstanden "Manuel tilberedning" kan du indstille tilberedningstiden fra 1 minut til 180 minutter.

I Auto-Cook-programmer behøver du ikke at indstille tilberedningstiden, da Auto-Cook-programmet tilbereder din mad ud fra dine portionsstørrelser eller det ønskede tilberedningsniveau.

I tilberedningstilstanden "Madtermometer" behøver du ikke at indstille tilberedningstiden, da tilberedningen automatisk afsluttes, så snart den indstillede kerntemperatur på termometret er nået.

Tilberedningstemperatur

I tilberedningstilstanden "Manuel tilberedning" kan du indstille temperaturen fra 40 °C til 200 °C.

I tilberedningstilstanden "Auto-Cook-programmer" behøver du ikke at indstille en tilberedningstemperatur, fordi tilberedningstemperaturen indstilles automatisk.

Kerntemperatur

I tilberedningstilstanden "Madtermometer" kan du indstille kerntemperaturen for maden til mellem 30 °C og 99 °C. Temperaturen i midten af maden vil nå den indstillede kerntemperatur ved afslutningen af tilberedningen.

Bemærk: Kerntemperaturen svarer ikke til tilberedningstemperaturen.

Høje og lave lufthastigheder

Din Airfryer leveres med to forskellige lufthastighedsindstillinger, en lav lufthastighed og en høj lufthastighed.

I tilberedningstilstanden "Auto-Cook-programmer" indstilles lufthastigheden automatisk.

I tilberedningstilstandene "Manuel tilberedning" eller "Madtermometer" skal du indstille lufthastigheden manuelt ved at trykke på lufthastighedsknappen.

Til typiske ovnretter, som f.eks. lasagne, stege, kager osv., og til lang tilberedningstid skal du bruge den lave lufthastighed. Til typiske Airfryer-anvendelser, som f.eks. pommes frites, kyllingenuggets, fiskefingre osv. og til en kortere tilberedningstid bruges den høje lufthastighed.

Bemærk: Hvis du vælger den lave lufthastighed, arbejder apparatet i lydløs tilstand.

Hold varm-funktion

Din Airfryer har en holde varm-tilstand. For at aktivere denne tilstand skal du blot trykke på "hold varm"-knappen på et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen – uanset om det er før du begynder at lave mad, imellem trinene eller ved afslutningen af en tilberedning. Se kapitlet "Hold varm" for at få mere at vide.

Rystepåmindelse

Din Airfryer leveres med en rystepåmindelsesfunktion, som kan aktiveres, før du starter tilberedningen. Denne funktion sender en meddelelse halvvejs gennem tilberedningstiden, der minder dig om at ryste din mad for at sikre et ensartet tilberedt resultat. Denne funktion er især nyttig, når du laver mad med flere dele, såsom forskellige typer pommes frites. Derudover kan den bruges som en påmindelse om at vende fødevarer som kyllingelår.

Rystepåmindelsen er som standard deaktiveret. Du kan aktivere den før eller under tilberedningen ved at trykke på knappen "rystepåmindelse".

Lydmeddelelser

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

Lysring

Din Airfryer leveres med en animeret lysring, som øger brugervenligheden af din Airfryer.

Drejetilstand: Lysringen drejer rundt, når en opdatering kører.

Åndedrætstilstand: Lysringen blinker langsomt, hvis du har trykket på drejeknappen under tilberedningen. I så fald er apparatet i pausetilstand.

Blinker hurtigt: Hvis skuffen enten er åben, når ringen blinker hurtigt, eller f.eks. under parringsprocessen venter apparatet på, at du trykker på drejeknappen for at bekræfte.

Fokustilstand: Hvis apparatet f.eks. beder om påfyldningsniveauet.

Forvarmning

Din Airfryer leveres med en forvarmningsfunktion, som kan bruges til at forvarme din Airfryer til din ønskede temperatur.

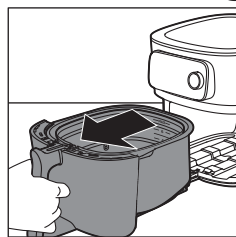
Hvis du trykker på drejeknappen uden at indstille et tidspunkt, aktiveres forvarmningstilstanden, og du modtager en lydmeddelelse, når den ønskede temperatur er nået.

Før apparatet tages i brug

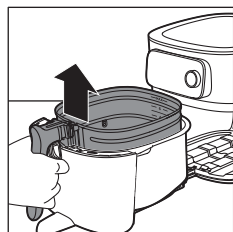
- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker og etiketter (hvis relevant) fra apparatet.
- 3 Fjern beskyttelsesfilmen fra displayet.
- 4 Rengør apparatet grundigt, inden du bruger det første gang (se kapitlet "Rengøring").

Forberedelser før første anvendelse

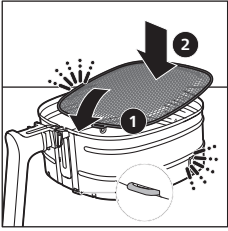
Sådan anbringes den aftagelige trådnetbund



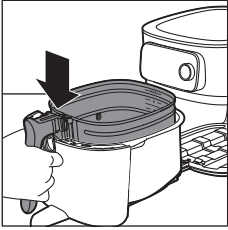
- 1 Åbn skuffen ved at trække i håndtaget.



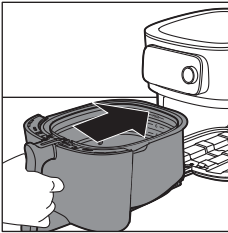
- 2 Tag kurven op ved at løfte i håndtaget.



- 3 Sæt den aftagelige trådnetbund i åbningen nederst i højre side af kurven. Skub trådnetbunden ned, indtil den låser på plads ("klik" på begge sider).



- 4 Sæt kurven i fedtopsamlingsbeholderen.



- 5 Brug håndtaget til at skubbe kurven tilbage i din Airfryer.

Bemærk: Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven.

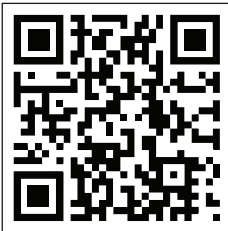
Tilslutning af Airfryeren til NutriU-appen

Vigtigt: Sørg for, at din smartphone er sluttet til dit Wi-Fi-hjemmenetværk, før du starter Wi-Fi-opsætningen.

Vigtigt: Sørg for at tilslutte din Airfryer til et 2.4 GHz 802.11 b/g/n Wi-Fi-hjemmenetværk.

Par din Airfryer med NutriU-appen

- 1 Scan QR-koden for at downloade NutriU-appen. Du kan også hente NutriU-appen i App Store eller på webstedet www.philips.com/NutriU.



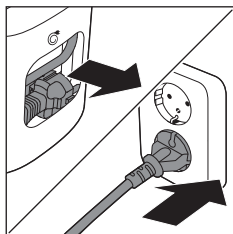


- 2 Start Philips NutriU-appen på din smartphone.
- 3 Følg instruktionerne på skærmen, indtil du når til siden "Opsætning af apparat".

Bemærk: Vi anbefaler, at du downloader NutriU-appen og tilføjer din Airfryer til appen, så snart du konfigurerer dit apparat første gang. Det giver dig mulighed for at bruge din Airfryers fulde funktionalitet, f.eks. til at nyde fjerntilberedning (starte opskrifter eller Auto-Cook-programmer fra appen, få meddelelser, når maden er færdig osv.) og få de seneste firmwareopdateringer.

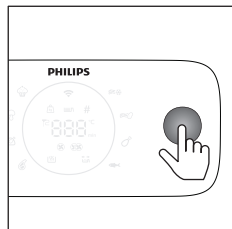
Bemærk: Du skal have en konto for at kunne bruge tilslutningsfunktionerne. Under opsætningsprocessen skal du registrere en ny konto eller logge på med en eksisterende konto.

- 4 Sæt stikket i stikkontakten.



- 5 Tryk på drejeknappen for at tænde for apparatet.
- 6 Følg trinnene i appen for at slutte din Airfryer til dit Wi-Fi, og par din Airfryer med din smartphone.

Bemærk: Undervejs i denne proces i NutriU-appen, vil du blive bedt om at foretage et ekstra langt tryk (4 sekunder) på apparatet for at starte opsætningsprocessen. Så sørg for at holde dig tæt på din Airfryer, indtil din Airfryer er tilsluttet.



Vigtigt: Fjernbetjening: Du kan fjernbetjene din Airfryer via appen (f.eks. sende en opskrift, sætte madlavning på pause osv.), hvis du har markeret "Remote Consent" (fjernsamtykke) i NutriU-appen, som findes i din NutriU-profil.

Vigtigt: Parring af en enkelt bruger: Airfryer kan kun fjernstyres af én bruger ad gangen. Hvis en anden bruger ønsker at styre Airfryer og bruge NutriU-appen, skal denne bruger følge parringsprocessen. Når parringen er gennemført, ophæves parringen af den første bruger automatisk.

Vigtigt: Wi-Fi-opsætningsprocessen kan annulleres via appen eller ved at tage Airfryer ud af stikket.

Wi-Fi-indikator

Wi-Fi-indikatoren er slukket.

Wi-Fi er deaktiveret.

Wi-Fi-indikatoren er tændt.

Wi-Fi er aktiveret og tilsluttet routeren.

Wi-Fi-indikatoren blinker langsomt.

Wi-Fi-forbindelse er i gang. Enheden er i parringsprocessen eller opretter forbindelse til routeren.

Wi-Fi-indikatoren blinker hurtigt.

Wi-Fi-forbindelsesfejl.

Bemærk: Du kan starte parringsprocessen ved at trykke på tidsknappen og holde den nede i 4 sekunder.

Bemærk: Hvis du støder på problemer under Wi-Fi-opsætningen – f.eks. pause midtvejs i processen og ikke fuldfører processen eller oplever forbindelsesproblemer med dit Wi-Fi-netværk – kan du genstarte processen ved at trykke på tidsknappen og holde den nede i 4 sekunder.

Bemærk: Hvis du har brug for at nulstille firmwaren til standardindstillingerne, skal du blot trykke på hold varm-knappen og drejknappen på samme tid og holde dem nede i 10 sekunder.

Madtabel

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

Bemærk: Husk, at disse indstillinger er forslag. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og mærke, kan vi ikke garantere en optimal indstilling for dine ingredienser.

Bemærk: Når du tilbereder større mængder mad (f.eks. pommes frites, rejer, kyllingelår, frosne snacks), skal du ryste, vende eller røre i ingredienserne i kurven 2 til 3 gange for at opnå et ensartet resultat.

Bemærk: De fleste af ingredienserne på denne liste kan findes i automatiske tilberedningsprogrammer i appen.

Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Ventilatorhastighed	Bemærk
Hjemmelavede fritter (10 x 10 mm/0,4 x 0,4")	Arkiveringsniveau 1 – 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160 - 180 °C	Høj hastighed	Læg i blød i koldt vand i 30 minutter eller i lunken vand i 3 minutter (40 °C/104 °F), lad dem tørre, og tilsæt derefter 1 spsk. olie pr. 500 g/18 oz. Ryst to gange.
Hjemmelavede kartoffelbåde	Arkiveringsniveau 1 – 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160 - 180 °C	Høj hastighed	Læg dem i blød i vand i 30 minutter, lad dem tørre, og tilsæt derefter 1/4 til 1 spsk. olie. Ryst, vend eller rør rundt to gange.

Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Ventilatorhastighed	Bemærk
Frosne snacks (kyllingenuggets)	Påfyldningsniveau 1-6 (6 - 50 stk.)	12 - 19	200 °C	Høj hastighed	Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs.
Frosne snacks (små forårsruller på ca. 20 g/0,7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 stk.)	14 - 16	180 °C	Høj hastighed	Klar, når de er gyldne og sprøde udenpå. Ryst, vend eller rør rundt halvvejs.
Kyllingebryst Ca. 160 g	1 - 6 stk.	20 - 25	180 °C	Høj hastighed	
Kyllingefingre med hjemmelavet panering	3 - 18 stk.	15 - 20	180 °C	Høj hastighed	Tilsæt olie til raspen. Klar, når de er gyldne.
Kyllingevinger Ca. 100 g	2 - 25 stk.	15 - 40	200 °C	Høj hastighed	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs.
Koteletter uden ben Ca. 150 g	1 - 5 koteletter	19 - 25	200 °C	Høj hastighed	
Hamburger Ca. 200 g (diameter 10 cm/4")	1 - 4 hakkebøffer	15 - 18	200 °C	Høj hastighed	
Tykke pølser Ca. 100 g (diameter 4 cm/1,6")	1 - 12 stk.	12 - 20	200 °C	Høj hastighed	
Tynde pølser Ca. 70 g (diameter 2 cm/0,8")	1 - 12 stk.	10 - 18	200 °C	Høj hastighed	
Flæskesteg	800 - 2400 g	90 - 140	160 °C	Lav hastighed	Lad den trække i 5 minutter før udskæring.
Fiskefileter (laks) Ca. 200 g	1 - 5 stk.	18 - 22	200 °C	Høj hastighed	Ved at placere skindsiden mod bunden og tilføje lidt olie undgår du, at fiskefileterne sidder fast.
Fiskefileter (torsk, skaldyr)	1 - 4 stk.	7 - 14	200 °C	Høj hastighed	

Ingredienser	Min. - Maks. mængde	Tid (min)	Temperatur	Ventilatorhastighed	Bemærk
Kage (smørkage) brug af bagetillbehør	Bagetillbehør Påfyldningsniveau 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150 °C	Lav hastighed	Brug bagetillbehør.
Muffins Ca. 50 g	1 - 9 stk.	13 - 15	180 °C	Høj hastighed	Brug ildfaste muffinforme af silikone.
Forbagt brød/rundstykker	1 - 12	6 - 13	180 °C	Høj hastighed	
Frisk brød	500 - 1700 g	35 - 80	180 °C	Lav hastighed	Formen skal være så flad som muligt for at undgå, at brødet berører varmelegemet, når det hæver.
Hjemmelavede boller Ca. 80 g	1 - 6 stk.	12 - 16	180 °C	Lav hastighed	
Kastanjer	Påfyldningsniveau 1 - 4	15 - 24	200 °C	Høj hastighed	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs.
Blandede grøntsager (grofthakkede)	Påfyldningsniveau 2 - 8	15 - 38	160 °C	Høj hastighed	Ryst, vend eller rør rundt halvvejs.

Brug af Airfryeren

Forsigtig: Dette er en Airfryer, der arbejder med varm luft. Hæld ikke olie, friturefedt eller andre væsker i fedtopsamlingsbeholderen.

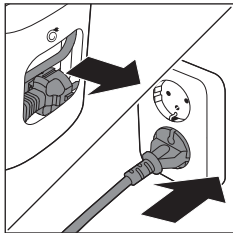
Forsigtig: Undgå at berøre varme overflader. Brug håndtag eller knapper. Brug grydelapper, når du håndterer den varme fedtopsamlingsbeholder.

Forsigtig: Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug.

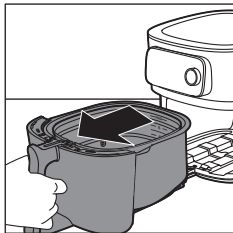
Forsigtig: Dette apparat ryger måske en smule, når det tages i brug første gang. Dette er normalt.

- 1 Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmekfast underlag. Sørg for, at skuffen kan åbnes helt.

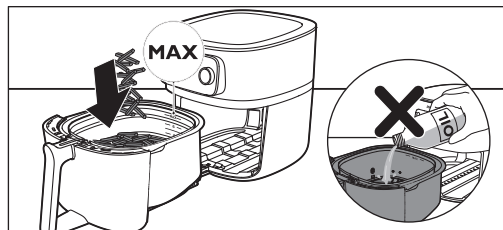
Bemærk: Placer ikke noget oven på eller på siderne af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke tilberedningsresultatet.



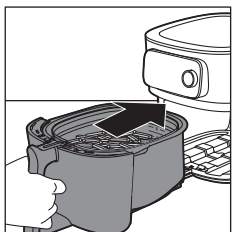
- 2 Træk netledningen ud af rummet til opbevaring af ledning på bagsiden af apparatet.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.



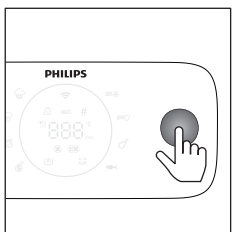
- 4 Åbn skuffen ved at trække i håndtaget.
- 5 Tilsæt ingredienserne til kurven.



Bemærk: Fyld aldrig kurven over "MAX"-markeringen, da det kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.



- 6 Skub skuffen tilbage i din Airfryer.



- 7 Tryk på drejeknappen for at tænde for apparatet.
- 8 Vælg den tilberedningstilstand, du vil bruge (se kapitlet "Tilberedningstilstande").
- 9 Vælg, om du vil bruge den manuelle tilstand, vælge et Auto-Cook-program eller bruge temperatursonden til at tilberede mad (se "Tilberedningstilstande").

Forsigtig: Brug aldrig fedtopsamlingsbeholderen uden kurven. Hvis du opvarmer apparatet uden kurv, skal du have grillhandsker på, når du åbner skuffen. Kanterne og indersiden af skuffen bliver meget varme.

Forsigtig: Undgå at berøre fedtopsamlingsbeholderen og kurven under brug og i nogen tid efter brug, da de bliver meget varme.

- 10 Tryk på drejeknappen for at starte tilberedningen.

Bemærk: Du kan trykke på drejeknappen for at sætte tilberedningen på pause og dreje den for at ændre tilberedningsindstillingerne. Tryk på drejeknappen igen for at genoptage tilberedningen.

- 11 Når du hører timerklokken, er det tid til at ryste maden, eller tilberedningstiden er gået.



Bemærk: Sørg altid for, at maden er færdigtilberedt, inden den serveres.

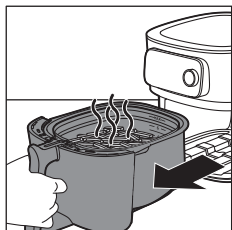
Bemærk: Nogle Auto-Cook-programmer giver dig besked, når du skal ryste eller dreje maden. Airfryeren udsender et lydsignal, når maden skal rystes eller drejes.

Bemærk: Den bedste måde at ryste på er at åbne skuffen og løfte kurven ud af fedtopsamlingsbeholderen og ryste den. Sæt fedtopsamlingsbeholderen med kurven tilbage i apparatet. Apparatet genoptager automatisk tilberedningen.

Bemærk: Hvis du vil annullere en igangværende proces, skal du gå tilbage til hovedmenuen ved at trykke på returknappen.

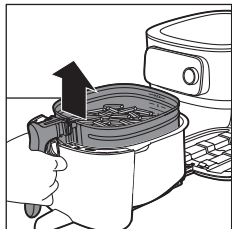
12 Åbn skuffen ved at trække i håndtaget, og kontroller, om ingredienserne er færdige.

Bemærk: Hvis maden ikke er tilberedt til det ønskede niveau, kan du tilføje mere tid ved at trykke på tidsknappen og indstille et tidspunkt. Tryk på drejeknappen for at begynde at tilberede i et par minutter mere.



13 Du kan fjerne alle mindre ingredienser (f.eks. pommes frites) ved at løfte kurven ud af gryden med håndtaget.

Forsigtig: Når tilberedningen er slut, er fedtopsamlingsbeholderen, kurven, de indvendige dele og ingredienserne varme. Afhængigt af typen af ingredienser i din Airfryer kan der slippe damp ud af gryden.



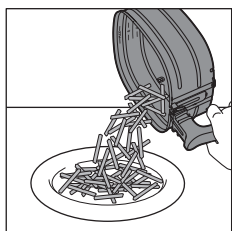
14 Tøm kurvens indhold i en skål eller på en tallerken. Fjern altid kurven fra fedtopsamlingsbeholderen for at tømme indholdet, da der kan være varm olie i bunden af fedtopsamlingsbeholderen.

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

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

Bemærk: Afhængigt af, hvilken type ingredienser der tilberedes, kan du have behov for forsigtigt at hælde evt. overskydende olie eller afsmeltet fedt fra fedtopsamlingsbeholderen efter hver portion, eller før kurven i fedtopsamlingsbeholderen rystes eller udskiftes. Anbring kurven på et varmebestandigt underlag. Løft fedtopsamlingsbeholderen med ovnsikre handsker, og anbring den på et varmebestandigt underlag. Hæld overskydende olie eller afsmeltet fedt fra. Sæt fedtopsamlingsbeholderen tilbage i skuffen og kurven i fedtopsamlingsbeholderen.

Bemærk: Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er din Airfryer med det samme klar til at tilberede en ny portion.



Brug af madtermometeret (CRP1223/01, sælges separat)

Placering af madtermometeret

Madtermometeret kan bruges til bøffer, koteletter, kyllingebryst, fiskefilet osv.

- 1 Rengør madtermometeret før og efter brug - brug varmt sæbevand.
- 2 Sæt termometeret i midten af den tykkeste del af maden.

Forsigtig: Enden af madtermometeret er spids.

Bemærk: Sørg for, at spidsen af termometeret sættes lige ind i midten af den tykkeste del af maden, og ikke er vinklet mod bunden eller toppen af den.

Bemærk: Sørg for, at termometeret er tæt på, men ikke rører knoglen, og væk fra fedt eller brusk.

Bemærk: Den tykkeste del af fileten er muligvis ikke centrum. Det er vigtigt, at enden af termometeret rammer den tykkeste del for at få de ønskede resultater.

Bemærk: Når du airfryer en hel kylling, skal du sørge for, at sonden ikke går hele vejen gennem brystet ind i hulrummet.

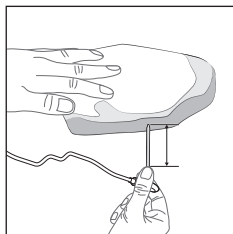
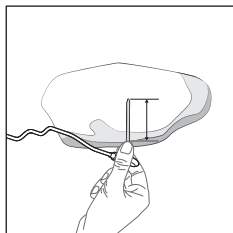
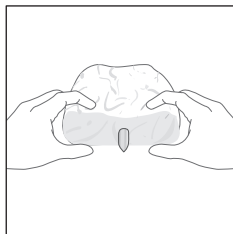
Bemærk: Brug ikke termometeret, hvis maden er mindre end 2 cm tyk.

Følg nedenstående trin for at føre sonden ind i midten af maden.

- 1 Tag fat i termometerets metalstang, og placer spidsen midt i maden.

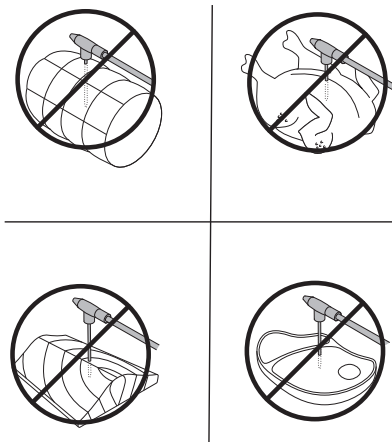
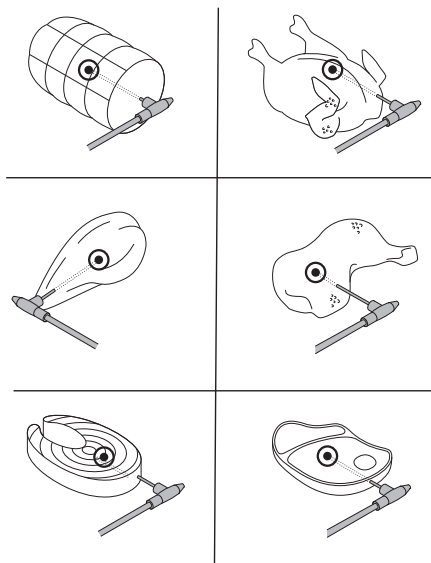
- 2 Hold fingrene på samme grebeposition, og sæt sonden i midten af den tykkeste del af maden.

Bemærk: Afhængigt af maden er det ikke altid nødvendigt at sætte madtermometerets metalstang helt ind i maden.



Sådan gør du

Undlad



Bemærk: Med en hel kylling, skal du sørge for, at sonden ikke går hele vejen gennem brystet ind i hulrummet.

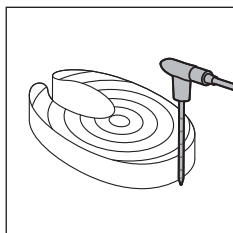
Bemærk: Du kan også bruge markeringerne til først at bestemme midten af den tykkeste del af din mad. Brug fingrene til at huske, hvor dybt du skal indsætte madtermometeret.

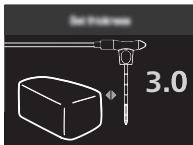
Bemærk: Hold fingrene markeret på madtermometeret, og indsæt madtermometeret gennem midten af maden.

Mål tykkelsen af din mad

Du kan bruge madtermometeret til at måle tykkelsen af din mad.

- 1 Placer termometeret ved siden af maden, og kontroller, hvilken mærkning der når toppen af maden.





- Indstil værdien 1 til 6, når du bliver spurgt om tykkelsen, når du laver mad med et Auto-Cook-program i NutriU-appen.

Bemærk: Denne funktion er kun tilgængelig, når du bruger NutriU-appen og starter Auto-Cook-programmet derfra.

Bemærk: Brug ikke termometeret, hvis maden er mindre end 2 cm tyk.

Tilberedningstilstande

Tilstand	Sådan
Auto-Cook-programmer	Vælg Auto-Cook-programmet. Indstil påfyldningsniveau, antal stykker eller vægt, og start derefter madlavningen.
Manuel tilberedning	Indstil tilberedningstid, temperatur og lufthastighed manuelt, og start tilberedningen.
Madtermometer	Indstil kernetemperatur, tilberedningstemperatur og lufthastighed manuelt, og start tilberedningen.

Auto-Cook-programmer

- Når du tænder din Airfryer ved at trykke på drejeknappen, er du som standard i tilstanden "Auto-Cook-programmer".

Bemærk: Hvis du allerede har tilberedt noget andet, før du ønsker at lave mad med et Auto-Cook-program, kan du gå ind i tilstanden "Auto-Cook-programmer" ved at klikke på tilbageknappen.

- Du kan vælge mellem 8 Auto-Cook-programmer på din Airfryer. Drej drejeknappen for at vælge et program.
 - Frosne pommes frites ❄️
 - Hjemmelavede friterer 🍷
 - Kyllingelår 🍗
 - Fisk 🐟
 - Kotelet 🍖
 - Hel kylling 🍗
 - Grøntsager 🥕
 - Muffins 🍞
- Tryk på drejeknappen for at vælge det Auto-Cook-program, du vil bruge. Tryk på drejeknappen for at bekræfte.
- Afhængigt af maden kan du blive bedt om at indstille påfyldningsniveau, antal stykker eller vægt. Drej drejeknappen for at vælge den mængde mad, du har lagt i kurven.
- Tryk på drejeknappen for at bekræfte.

Bemærk: Brug markeringerne i kurven som reference til at indstille det korrekte påfyldningsniveau.

Bemærk: Før du vælger påfyldningsniveauet, skal du altid sørge for at fordele maden jævnt i kurven.

Bemærk: Når du bruger Auto-Cook-programmet "Hel kylling" skal du indtaste vægten på madvaren. Brug en vægt til at bestemme vægten, eller du kan også finde vægten på mademballage.

- Airfryeren viser den temperatur og tid, som den automatisk har beregnet ud fra dit valg. Du kan nemt få adgang til disse oplysninger på din enhed, da den skifter mellem de to. Derudover vil Airfryeren angive, om der er valgt lav eller høj luftfartshastighed.

Sådan laver du hjemmelavede pommes frites

Sådan laver du lækre hjemmelavede pommes frites i Airfryeren:

- Vælg en kartoffelsort, der er velegnet til pommes frites, f.eks. friske, let melede kartofler.
 - Det bedste ensartede resultat fås ved at luftstege pommes frites i portioner på op til påfyldningsniveau 4.
- Skræl kartoflerne, og skær dem i stave. Større pommes frites har en tendens til at være mindre sprøde end mindre pommes frites.
 - Læg kartoffelstavene i blød i en skål med vand i mindst 30 minutter.
 - Tøm skålen, og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.
 - Hæld en spiseskefulde olivenolie i skålen, læg stavene i skålen, og bland, indtil stavene er dækket med olie.
 - Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et fladt køkkenredskab, så overskydende olie bliver i skålen.

Vend ikke kurven, og hæld alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i fedtopsamlingsbeholderen.

- Kom stavene i kurven.
- Start Auto-Cook-programmet til hjemmelavede pommes frites, og ryst dem, når du får besked.

Manuel tilberedning

- For at skifte til manuel tilberedningstilstand skal du blot trykke på temperatur- eller tidsknappen.
- Hvis du har valgt temperaturknappen, skal du dreje på drejeknappen for at indstille den ønskede temperatur mellem 40 °C og 200 °C og derefter trykke på drejeknappen for at bekræfte.
- Indstil tilberedningstiden ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge et tidsrum mellem 1 og 180 minutter.

Bemærk: Hvis du trykker på drejeknappen uden at indstille et tidspunkt, aktiveres forvarmningstilstanden, og du modtager en lydmeddelelse, når den ønskede temperatur er nået.

- Vælg høj eller lav luftfartshastighed ved at trykke på luftfartshastighedsknappen og vælge din præference.
- Tryk på drejeknappen for at bekræfte dit valg og start tilberedningen.

Bemærk: For at modtage en rystepåmindelse efter halvdelen af tilberedningstiden, skal du aktivere rystepåmindelsesknapen.

Bemærk: Hvis du har brug for at sætte tilberedningen på pause for at ryste maden, tilføje ingredienser eller justere tilberedningsparametrene, skal du blot trykke på drejeknappen. Tryk på drejeknappen igen for at genoptage tilberedningen.

Madtermometer

Bemærk, at for at kunne bruge funktionen Madtermometer skal du købe madtermometeret (HD9959) separat. Når du har termometeret, skal du følge disse trin.

- 1 Placer madtermometeret i maden som beskrevet i afsnittet "Placering af madtermometeret" i manualen.

Bemærk: Det er vigtigt at placere det korrekt for at opnå nøjagtige resultater.

- 2 Læg maden med termometeret i kurven.
- 3 Brug rillen i gryden til at føre kablet i den korrekte position.
- 4 Sæt termometeret i det dedikerede stik på Airfryeren.
- 5 Luk skuffen, og kontroller, at kablet ikke klemmes.
- 6 Drej på drejeknappen for at indstille den ønskede kernetemperatur, som vil blive målt ved spidsen af madtermometeret. Du kan vælge en temperatur fra 30 °C til 99 °C.
- 7 Tryk på drejeknappen for at bekræfte.
- 8 Indstil tilberedningstemperaturen ved at dreje på drejeknappen. Du kan vælge en temperatur mellem 40 °C og 200 °C.
- 9 Tryk på drejeknappen for at bekræfte.
- 10 Vælg den ønskede lufthastighed ved at trykke på lufthastighedsknappen. Du kan vælge mellem høj og lav lufthastighed.

Bemærk: Du kan også se tilberedningstemperaturen og kernetemperaturen på displayet under tilberedningen.

- 11 Tilberedningen afsluttes automatisk, når kernetemperaturen er nået.

Nedenstående tabel giver dig en vejledning i, hvilken kernetemperatur der skal indstilles.

Madvare	Tilberedningsgrad	Kernetemperatur
Fjerkræ generelt	Gennemstegt	80 - 85 °C
Fjerkræbryst	Saftigt	70 - 74 °C
	Rare	45 - 50 °C
Oksekød, kalvekød, lam, vildt	Medium	55 - 60 °C
	Gennemstegt	65 - 70 °C
Svinekød generelt	Gennemstegt	70 - 73 °C
Svinemørbrad	Medium	58 - 63 °C
	Halvgennemsigtig	50 - 55 °C
Fisk	Gennemstegt	60 - 65 °C

Hel kartoffel	Gennemstegt	92 - 95 °C
Brød	Gennemstegt	90 - 95 °C

Bemærk: Den foreslåede kerntemperatur svarer ikke nødvendigvis til den sikre indre minimumstemperatur for maden.

Bemærk: Den indre temperatur i den tilberedte mad fortsætter med at stige et par grader, efter at maden er taget ud af apparatet.

Hold varm

Hold varm-funktionen på din Airfryer kan aktiveres når som helst - før du starter en tilberedning, under tilberedningen eller efter tilberedningen er afsluttet.

- 1 Tryk på hold varm-knappen.

Bemærk: For at ændre hold varm-tiden skal du dreje på drejeknappen for at indstille tiden fra 1 til 30 minutter. Tryk på drejeknappen for at bekræfte den indstillede hold varm-tid.

- 2 Tryk på drejeknappen for at starte hold varm-funktionen.

Bemærk: Du kan sætte hold varm-funktionen på pause ved at trykke på drejeknappen.

Bemærk: Bemærk, at brug af hold varm-funktionen kan påvirke visse madvarers tilberedningsniveau, f.eks. bøf, som kræver et bestemt tilberedningsniveau.

Rengøring

Advarsel: Lad kurven, fedtopsamlingsbeholderen og indersiden af apparatet køle helt af, inden du påbegynder rengøringen.

Advarsel: Fedtopsamlingsbeholderen og kurven i apparatet har en slip-let-belægning. Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skuremidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

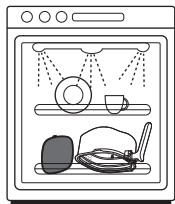
Tip: Fjern fedtopsamlingsbeholderen og kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.

- 1 Fjern afsmeltet fedt eller olie fra bunden af fedtopsamlingsbeholderen.
- 2 Rengør fedtopsamlingsbeholderen og kurven i en opvaskemaskine. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringskemaet").

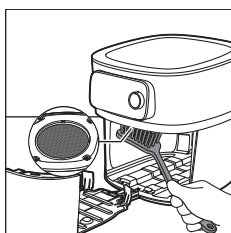
Tip: Hvis madrester sidder fast i fedtopsamlingsbeholderen eller kurven, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Opblødning løsner madrester og gør det lettere at fjerne dem. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter i gryden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

Tip: Eventuelle fedtrester, der har sat sig fast på stænkskærmen, kan fjernes med en svamp eller en børste.

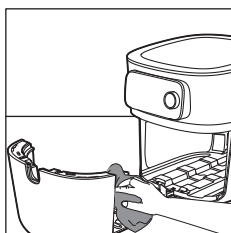
Tip: Læg kurven i gryden, og læg dem på hovedet, når du vasker dem i opvaskemaskinen for at spare plads i opvaskemaskinen.






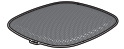
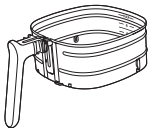
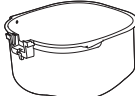

- 3 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud. Sørg for, at der ikke er fugt på betjeningspanelet. Tør betjeningspanelet af med en klud, efter at du har rengjort det.



- 4 Rengør stænkskærmen med en svamp eller opvaskebørste for at fjerne eventuelle fedtrester.



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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Opbevaring

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

Bemærk: Hold altid Airfryeren vandret, når du bærer den. Sørg for også at holde skuffen på apparatets forside, da den kan glide ud af apparatet, hvis den vippes nedad ved et uheld. Dette kan beskadige skuffen.

Bemærk: Sørg altid for, at de aftagelige dele, f.eks. den aftagelige gitterbund osv., er fastgjort, inden du transporterer eller opbevarer din Airfryer.

Fejlfinding

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

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

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Overfyld ikke kurven og overskrid ikke det maksimale påfyldningsniveau 6.
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Jo mere fuld kurven er, jo hyppigere skal kurven rystes.
Airfryeren tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Kontrollér, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
	Flere apparater er tilsluttet en stikkontakt.	Airfryer har en højt watt-styrke. Prøv en anden stikkontakt, og kontrollér sikringerne.
Jeg ser nogle afskallede pletter inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-fedtopsamlingsbeholderen, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i fedtopsamlingsbeholderen på korrekt på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod fedtopsamlingsbeholderens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis dette forekommer, skal du være opmærksom på, at dette ikke er skadeligt, da alle anvendte materialer er fødevarer sikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Hæld forsigtigt overskydende olie eller fedt fra fedtopsamlingsbeholderen, og fortsæt derefter tilberedningen.
	Fedtopsamlingsbeholderen indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i fedtopsamlingsbeholderen. Rengør altid fedtopsamlingsbeholderen og kurven grundigt efter hver brug.
	Panering eller belægning klæbede ikke ordentligt fast på madvaren.	Små stykker af luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Tryk hårdt på paneringen eller belægning på maden for at sikre, at den sidder fast.
	Marinade, væske eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Dup maden tør, inden du sætter den i kurven.
Wi-Fi-indikatoren på min Airfryer lyser ikke længere.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer er ikke længere tilsluttet dit Wi-Fi-hjemmenetværk. - Du har ændret dit Wi-Fi-hjemmenetværk." 	Start Wi-Fi-opsætningen, og følg instruktionerne i appen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Appen viser, at parringsprocessen ikke lykkedes.	En anden bruger har parret Airfryer med en anden smart-enhed og er i gang med at lave mad.	Vent, indtil den anden bruger har afsluttet den aktuelle tilberedning, og par din smartenhed med Airfryer igen.
Skærmen på Airfryer viser "E1".	Din Airfryer opbevares muligvis på et sted, hvor der er for koldt.	Hvis din enhed blev opbevaret ved en lav omgivende temperatur, skal du lade den varme op til stuetemperatur i mindst 15 minutter, før du slutter den til igen. Hvis displayet stadig viser "E1", skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte Philips' Kundecenter i dit land.
E2	Du har indtastet forkerte Wi-Fi-legitimationsoplysninger.	Indtast de korrekte Wi-Fi-legitimationsoplysninger.
E3	Tilslutningsfunktionen har en defekt.	Brug apparatet uden tilslutningsfunktionen. Ring til Philips' servicehotline, eller kontakt Philips' Kundecenter i dit land.
E5, E6, E8, E9, E12	Der kan være et softwareproblem.	Tag Airfryeren ud af stikkontakten, og sæt den i igen. Hvis displayet stadig viser fejlkoden, skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte Philips' Kundecenter i dit land.
E10	Der opstod et problem under tilberedningen med et Auto-Cook-program.	Tag Airfryeren ud af stikkontakten, og sæt den i igen. Sørg for, at der er forbindelse til dit Wi-Fi, så din Airfryer kan udføre en firmwareopdatering, hvis den er tilgængelig. Genstart Auto-Cook-programmet. Hvis displayet stadig viser fejlkoden, skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte Philips' Kundecenter i dit land.
E11	Airfryeren blev drevet ved strømspændinger uden for de angivne grænser.	Tag Airfryeren ud af stikkontakten, og sæt den i igen. Prøv at bruge et andet stik. Tag andre apparater ud af stikkontakten. Hvis displayet stadig viser fejlkoden, skal du ringe til Philips' servicehotline eller kontakte Philips' Kundecenter i dit land.

Følgende fejlkoder gælder kun for madtermometeret (CRP1223/01).

Problem	Mulig årsag	Løsning
A1	Madtermometeret er ikke sat korrekt i Airfryeren.	Sæt enden af madtermometeret i stikket til madtermometeret på den venstre side af displayet på Airfryeren.
A2	Madtermometeret ikke er sat korrekt i maden.	Indsæt madtermometeret fra siden, og sørg for, at spidsen når midten af den tykkeste del af maden. Sørg for, at maden er mindst 2 centimeter tyk.
A3	Madtermometeret er placeret uden for kurven, når du tilbereder mad i madtermometertilstanden.	Sæt madtermometeret i maden, og placer det i kurven til madlavning, eller vælg en tilberedningstilstand uden madtermometeret.
A4	Airfryer-skuffen blev åbnet, selvom målteperaturen for maden endnu ikke er nået.	Luk skuffen igen, og vent, indtil Airfryeren angiver, at tilberedningen er færdig.
A5	Madtermometeret er overophedet.	Fjern madtermometeret fra kurven under madlavning, hvis det ikke er i brug.

Wichtig!

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

Achtung!



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

Achtung



- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und das Zubehör werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Wenn das Gerät mit einer Entriegelungstaste für den Korb ausgestattet ist, darf diese Taste beim Schütteln nicht gedrückt werden.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Kochkammer: Heißes Heizelement, heiße Kante der Metallteile und heißer Spritzschutz.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Stellen Sie sicher, dass Sie jederzeit die Kontrolle über den Airfryer haben, auch wenn Sie das Gerät per Fernsteuerungsfunktion oder Startverzögerung verwenden.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben. Bei der Verwendung der Fernsteuerungsfunktion oder der Startverzögerung ist besondere Vorsicht geboten.
- Stellen Sie sicher, dass jeweils nur eine Person das Gerät per Fernsteuerungsfunktion bedient.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der Startverzögerungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).

Elektromagnetische Felder

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

Automatische Abschaltung

Der Airfryer ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, sich aber nicht im Garmodus oder Warmhaltemodus befindet, wechselt es nach 10 Minuten ohne Benutzerinteraktion in den Standby-Modus. Halten Sie den Drehknopf lange gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
 - Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen Produkten.
- 1** Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
 - 2** Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
 - 3** Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

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

Garantie und Support

Versuni bietet für dieses Produkt nach dem Kauf eine zweijährige Garantie. Diese Garantie gilt nicht, wenn ein Defekt auf unsachgemäße Verwendung oder mangelhafte Wartung zurückzuführen ist. Unsere Garantie berührt Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher nicht. Für weitere Informationen oder um Ihre Garantie in Anspruch zu nehmen, besuchen Sie unsere Website www.philips.com/support.

Konformitätserklärung

DAP B.V. erklärt hiermit, dass der Airfryer HD9875 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der komplette Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse einsehbar: <https://www.philips.de>.

Der Airfryer HD9875 ist mit einem WLAN-Modul (2,4 GHz 802.11 b/g/n) mit einer maximalen Ausgangsleistung von 92,9 mW EIRP ausgestattet.

Software- und Firmware-Updates

Aktualisierungen sind unerlässlich, um Ihre Privatsphäre zu schützen und die ordnungsgemäße Funktion Ihres Airfryers und der App zu gewährleisten.

Aktualisieren Sie die App immer mit der neuesten Version.

Die Firmware des Airfryers wird automatisch aktualisiert.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Ihr Airfryer mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, damit er mit der neuesten Firmware-Version aktualisiert werden kann.

Hinweis: Verwenden Sie immer die neueste App und Firmware.

Hinweis: Aktualisierungen werden zur Verfügung gestellt, wenn Softwareverbesserungen vorliegen.

Hinweis: Ein Firmware-Update wird automatisch gestartet, wenn sich der Airfryer im Standby-Modus befindet. Diese Aktualisierung kann einige Minuten dauern. Während dieser Zeit kann der Airfryer nicht verwendet werden.

Gerätekompatibilität

Ausführliche Informationen zur Kompatibilität der App finden Sie im App Store.

Wiederherstellen der Werkseinstellungen

Sie können Ihre Firmware auf die Standardeinstellungen zurücksetzen, indem Sie gleichzeitig die Warmhaltetaste und den Drehknopf 10 Sekunden lang drücken.

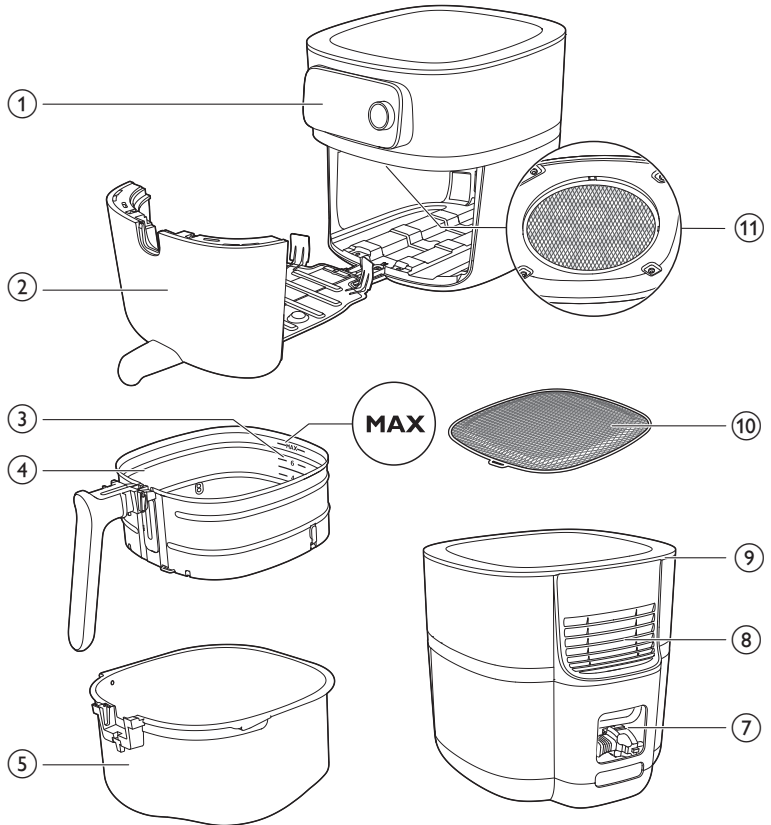
Der Airfryer ist dann nicht mehr mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und nicht mehr mit Ihrem Smart-Gerät gekoppelt.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Registrieren Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome, um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können.

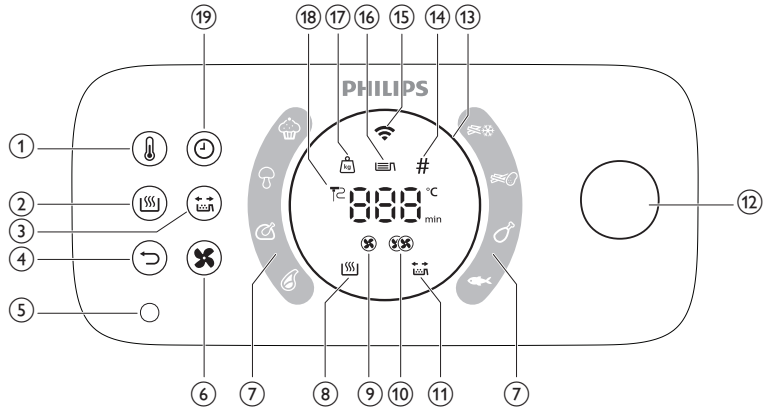
Überblick



 **CRP1223/01**  ⑥
www.philips.com/parts-and-accessories

- 1 Bedienfeld
- 2 Schublade
- 3 Füllstandsanzeige
- 4 Korb mit abnehmbarem Siebboden
- 5 Pfanne
- 6 Lebensmittelthermometer (CRP1223/01, separat erhältlich)
- 7 Fach für Kabelaufbewahrung
- 8 Luftauslässe
- 9 Lufteinlass
- 10 Abnehmbarer Siebboden
- 11 Spritzschutz

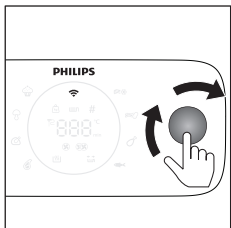
Überblick über das Bedienfeld



- 1 Temperaturtaste
- 2 KEEP WARM-Taste
- 3 Schüttlerinnerungstaste
- 4 Zurück-Taste
- 5 Anschluss für das Lebensmittelthermometer
- 6 Luftgeschwindigkeitstaste
- 7 Auto-Cook-Programme
- 8 Warmhalteanzeige
- 9 Anzeige für niedrige Luftgeschwindigkeit
- 10 Anzeige für hohe Luftgeschwindigkeit
- 11 Anzeige für Schüttlerinnerung
- 12 Drehknopf
- 13 Leuchtring
- 14 Stückanzeige
- 15 WLAN-Anzeige
- 16 Füllstandsanzeige
- 17 Gewichtsanzeige
- 18 Anzeige des Lebensmittelthermometers
- 19 Zeittaste

Funktionsbeschreibung

Drehknopf und Zurück-Taste



Der Drehknopf ist Ihr zentrales Steuerelement. Sie können ihn drehen und drücken, um durch verschiedene Menüoptionen zu navigieren und eine Aktion zu bestätigen.

- Den Drehknopf kurz drücken: das Gerät einschalten.
- Den Drehknopf lange drücken: das Gerät ausschalten.

Wenn das Gerät eingeschaltet ist:

- Den Drehknopf drücken: eine Aktion bestätigen.
- Den Drehknopf drehen: durch verschiedene Menüoptionen blättern oder die Gareinstellung verändern.
- Die Zurücktaste drücken: zum vorherigen Schritt zurückkehren.

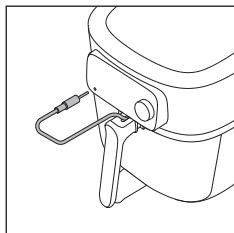
Auto-Cook-Programme

Die Auto-Cook-Programme gehören zu den Hauptfunktionen Ihres Airfryers und ermöglichen Ihnen, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten.

Wenn Sie das gewünschte Lebensmittel auswählen und den Füllstand anpassen oder die Menge der Zutaten angeben, stellt der Airfryer automatisch die richtige Temperatur und Garzeit für Ihre Mahlzeit ein. Darüber hinaus warnt Sie der Airfryer, wenn Sie während des Garvorgangs eingreifen müssen, z. B. um Pommes Frites zu schütteln.

Wichtig: Der Airfryer wird mit acht standardmäßigen Auto-Cook-Programmen geliefert, die direkt über das Gerät gestartet werden können. Um jedoch eine größere Auswahl an Optionen zu erhalten, können Sie über die App auf weitere Auto-Cook-Programme zugreifen und diese herunterladen. Verbinden Sie einfach Ihren Airfryer mit Ihrem Netzwerk und koppeln Sie Ihr Smart-Gerät mit Ihrem Gerät, um neue kulinarische Möglichkeiten zu entdecken.

Lebensmittelthermometer (CRP1223/01, separat erhältlich)



Mit dem separat erhältlichen Lebensmittelthermometer können Sie Ihre Speisen bis zur gewünschten Garstufe zubereiten.

Stecken Sie ein Ende des Lebensmittelthermometers in die Lebensmittel und das andere Ende in den Anschluss für das Lebensmittelthermometer (siehe Kapitel "Lebensmittelthermometer").

Garzeit

Im Garmodus "Manuelle Zubereitung" können Sie die Garzeit zwischen 1 Minute und 180 Minuten einstellen.

Im Garmodus "Auto-Cook-Programme" müssen Sie keine Garzeit einstellen, da das Auto-Cook-Programm Ihre Speisen je nach Portionsgröße oder gewünschtem Gargrad zubereitet.

Im Garmodus "Lebensmittelthermometer" müssen Sie keine Garzeit einstellen, da der Garvorgang automatisch beendet wird, sobald die eingestellte Temperatur des Lebensmittelthermometers erreicht ist.

Gartemperatur

In den Garmodi "Manuelle Zubereitung" können Sie die Gartemperatur zwischen 40 °C und 200 °C einstellen.

Im Garmodus "Auto-Cook-Programme" müssen Sie keine Gartemperatur einstellen, da sie automatisch eingestellt wird.

Kerntemperatur

Im Garmodus "Lebensmittelthermometer" können Sie die Kerntemperatur der Speisen zwischen 30 °C und 99 °C einstellen. Die Temperatur in der Mitte der Speisen erreicht am Ende des Garvorgangs die eingestellte Kerntemperatur.

Hinweis: Die Kerntemperatur entspricht nicht der Gartemperatur.

Hohe und niedrige Luftgeschwindigkeiten

Der Airfryer wird mit zwei verschiedenen Luftgeschwindigkeitsstufen geliefert: eine für eine niedrige Luftgeschwindigkeit und eine für eine hohe Luftgeschwindigkeit.

Im Garmodus "Auto-Cook-Programme" wird die Luftgeschwindigkeit automatisch eingestellt.

In den Garmodi "Manuelle Zubereitung" oder "Lebensmittelthermometer" müssen Sie die Luftgeschwindigkeit manuell durch Drücken der Luftgeschwindigkeitstaste einstellen.

Verwenden Sie für typische Ofengerichte wie Lasagne, Braten, Kuchen usw. und für eine lange Garzeit die niedrige Luftgeschwindigkeit. Verwenden Sie für typische Airfryer-Anwendungen wie Pommes frites, Hähnchennuggets, Fischstäbchen usw. und für eine kürzere Garzeit die hohe Luftgeschwindigkeit.

Hinweis: Wenn Sie die niedrige Luftgeschwindigkeit wählen, arbeitet das Gerät im lautlosen Modus.

Warmhaltefunktion

Ihr Airfryer verfügt über einen Warmhaltemodus. Um diesen Modus zu aktivieren, drücken Sie einfach die Taste "Warmhalten" zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Garvorgangs – vor dem Garvorgang, zwischen den Stufen oder am Ende eines Garvorgangs. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Warmhalten".

Schüttelerinnerung

Ihr Airfryer verfügt über eine Schüttelerinnerungsfunktion, die vor Beginn des Garvorgangs aktiviert werden kann. Diese Funktion sendet nach Ablauf der Hälfte der Garzeit eine Benachrichtigung, die Sie daran erinnert, Ihr Essen zu schütteln, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen. Diese Funktion ist besonders nützlich, wenn Sie Lebensmittel mit mehreren Teilen zubereiten, z. B. verschiedene Arten von Pommes Frites. Darüber hinaus kann sie als Erinnerung verwendet werden, um Speisen wie Hähnchenschenkel zu wenden.

Standardmäßig ist die Schüttelerinnerung deaktiviert. Sie können sie vor oder während des Garvorgangs aktivieren, indem Sie die Taste "Schüttelerinnerung" drücken.

Akustische Benachrichtigungen

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

Leuchtring

Ihr Airfryer verfügt über einen animierten Lichtring, der die Benutzerfreundlichkeit der Geräts verbessert.

Drehmodus: Der Leuchtring dreht sich, wenn ein Update ausgeführt wird.

Pausenmodus: Der Lichtring blinkt langsam, wenn Sie den Drehknopf während des Garvorgangs gedrückt haben. In diesem Fall befindet sich das Gerät im Pausenmodus.

Schnelles Blinken: Wenn die Schublade geöffnet ist und der Ring schnell blinkt oder während des Kopplungsvorgangs wartet das Gerät darauf, dass Sie den Drehknopf zur Bestätigung drücken.

Fokussierungsmodus: z. B. wenn das Gerät nach dem Füllstand fragt.

Vorheizen

Ihr Airfryer verfügt über eine Vorheizfunktion, mit der Sie den Airfryer bis zur gewünschten Temperatur vorheizen können.

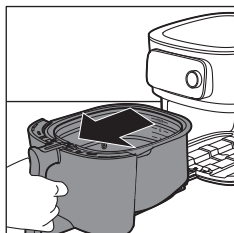
Wenn Sie den Drehknopf drücken, ohne eine Zeit einzustellen, wird der Vorheizmodus aktiviert und Sie erhalten eine akustische Benachrichtigung, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Vor dem ersten Gebrauch

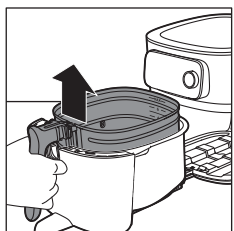
- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.
- 4 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel "Reinigung").

Vorbereiten vor dem ersten Gebrauch

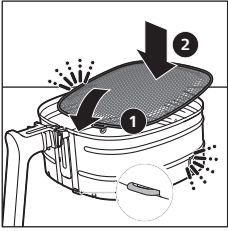
Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens



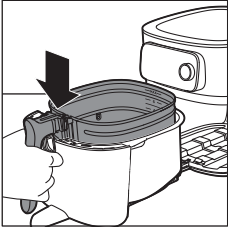
- 1 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.



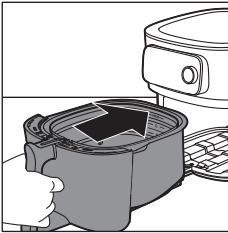
- 2 Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs heraus.



- 3 Setzen Sie den abnehmbaren Siebboden in die Vertiefung unten rechts am Korb ein. Drücken Sie den Siebboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.



- 4 Setzen Sie den Korb in die Pfanne.



- 5 Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer.

Hinweis: Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.

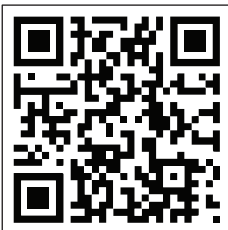
Verbinden des Airfryers mit der NutriU App

Wichtig: Stellen Sie sicher, dass Ihr Smartphone mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, bevor Sie mit der WLAN-Einrichtung beginnen.

Wichtig: Stellen Sie sicher, dass Sie den Airfryer mit einem WLAN-Netzwerk des Standards 802.11 b/g/n mit 2,4 GHz verbinden.

Koppeln des Airfryers mit der NutriU App

- 1 Scannen Sie den QR-Code, um die NutriU App herunterzuladen. Sie können die NutriU App auch aus dem App Store oder von der Website www.philips.com/NutriU herunterladen.



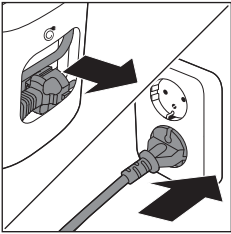


- 2 Starten Sie die Philips NutriU App auf Ihrem Smartphone.
- 3 Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, bis Sie zur Seite "Gerät einrichten" gelangen.

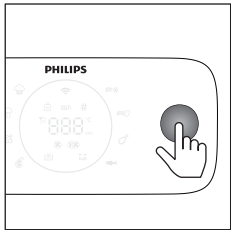
Hinweis: Wir empfehlen, die NutriU App herunterzuladen und Ihren Airfryer zur App hinzuzufügen, sobald Sie Ihr Gerät zum ersten Mal einrichten. Auf diese Weise können Sie den Airfryer in vollem Umfang verwenden, um beispielsweise die Remote-Zubereitung zu genießen (Rezepte oder Auto-Cook-Programme über die App starten, Benachrichtigungen erhalten, wenn Speisen zubereitet werden usw.) und die neuesten Firmware-Updates zu erhalten.

Hinweis: Um Verbindungsfunktionen nutzen zu können, benötigen Sie ein Konto. Während des Onboarding-Prozesses müssen Sie ein neues Konto erstellen oder sich bei einem bestehenden Konto anmelden.

- 4 Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.



- 5 Drücken Sie den Drehknopf, um das Gerät einzuschalten.
- 6 Befolgen Sie die Schritte in der App, um Ihren Airfryer mit dem WLAN zu verbinden und ihn mit Ihrem Smartphone zu koppeln.



Hinweis: Während dieses Vorgangs werden Sie in der NutriU App irgendwann aufgefordert, eine Taste am Gerät lange (4 Sekunden) zu drücken, um den Einrichtungsvorgang zu initialisieren. Achten Sie darauf, dass Sie sich in der Nähe Ihres Airfryers befinden, bis der Airfryer verbunden wurde.

Wichtig: Fernbedienung: Sie können Ihren Airfryer nur dann über die App fernsteuern (z. B. ein Rezept senden, den Garvorgang anhalten usw.), wenn Sie in der NutriU App die Option "Einwilligung zur Fernbedienung" aktiviert haben. Diese finden Sie in Ihrem NutriU Profil.

Wichtig: Einzelbenutzer-Kopplung: Der Airfryer kann jeweils nur von einem Benutzer ferngesteuert werden. Wenn ein zweiter Benutzer den Airfryer steuern und die NutriU App verwenden möchte, muss er den Kopplungsvorgang durchführen. Nach der Kopplung wird die Kopplung des ersten Benutzers automatisch aufgehoben.

Wichtig: Die WLAN-Einrichtung kann über die App oder durch Trennung der Stromversorgung des Airfryers abgebrochen werden.

WLAN-Anzeige

Die WLAN-Anzeige leuchtet nicht.

WLAN ist deaktiviert.

Die WLAN-Anzeige leuchtet.	WLAN ist aktiviert und mit dem Router verbunden.
Die WLAN-Anzeige blinkt langsam.	Die WLAN-Verbindung ist eingerichtet. Das Gerät wird gekoppelt oder stellt eine Verbindung zum Router her.
Die WLAN-Anzeige blinkt schnell.	WLAN-Verbindungsfehler.

Hinweis: Sie können den Kopplungsprozess starten, indem Sie die Zeittaste 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis: Wenn während der WLAN-Einrichtung Probleme auftreten, z. B. wenn der Vorgang mittendrin unterbrochen wird und die Einrichtung nicht abgeschlossen wird oder wenn Verbindungsprobleme mit Ihrem WLAN-Netzwerk auftreten, können Sie den Vorgang neu starten, indem Sie die Zeittaste 4 Sekunden lang gedrückt halten.

Hinweis: Wenn Sie Ihre Firmware auf die Standardeinstellungen zurücksetzen müssen, halten Sie einfach die Warmhaltetaste und den Drehknopf gleichzeitig 10 Sekunden lang gedrückt.

Grillzeiten-Tabelle

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

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.

Hinweis: Bei der Zubereitung größerer Zutatenmengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenschenkel, gefrorene Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Hinweis: Die meisten Zutaten in dieser Liste finden Sie in den Auto-Cook-Programmen in der App.

Zutaten	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Lüftergeschwindigkeit	Hinweis
Hausgemachte Pommes Frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 Zoll)	Füllstand 1–6 (300 g–2000 g)	18 bis 45	160–180 °C.	High Speed	30 Minuten in kaltes Wasser oder 3 Minuten in lauwarmes Wasser (40 °C) legen, dann trocknen und 1 EL Öl pro 500 g zugeben. Zweimal schütteln.

Zutaten	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Tempe- ratur	Lüfter- ge- schwi- ndig- keit	Hinweis
Hausgemachte Kartoffelecken	Füllstand 1–6 (300 g–2000 g)	20 bis 45	160– 180 °C.	High Speed	30 Minuten in Wasser einweichen, trocken und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen. Zweimal schütteln, wenden oder umrühren.
Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	Füllstand 1–6 (6 bis 50 Stück)	12 bis 19	200 °C	High Speed	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig. Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren.
Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je ca. 20 g/0,7 oz)	100 bis 600 g (5 bis 30 Stück)	14 bis 16	180 °C	High Speed	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig. Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren.
Hühnerbrust ca. 160 g/6 oz	1-6 Stück	20 bis 25	180 °C	High Speed	
Hausgemacht, panierte Hähnchensticks	3-18 Stück	15 bis 20	180 °C	High Speed	Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.
Hähnchenflügel ca. 100 g/3,5 oz	2-25 Stück	15 bis 40	200 °C	High Speed	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren.
Fleischkoteletts ohne Knochen ca. 150 g/5,3 oz	1–5 Stück	19 bis 25	200 °C	High Speed	
Hamburger ca. 200 g (Durchmesser 10 cm)	1–4 Stück	15 bis 18	200 °C	High Speed	
Dicke Würstchen ca. 100 g/3,5 oz (Durchmesser 4 cm)	1-12 Stück	12 bis 20	200 °C	High Speed	
Dünne Würstchen ca. 70 g/2,5 oz (Durchmesser 2 cm)	1-12 Stück	10 bis 18	200 °C	High Speed	
Schweinebraten	800 bis 2400 g	90 bis 140	160 °C	Niedri- ge Ge- schwin- digkeit	Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.

Zutaten	Min.- bis Max.- Menge	Zeit (Min.)	Tempe- ratur	Lüfter- ge- schwi- ndig- keit	Hinweis
Fischfilets (Lachs) ca. 200 g	1-5 Stück	18 bis 22	200 °C	High Speed	Um ein Ankleben zu vermeiden, legen Sie die Seite mit der Haut nach unten, und geben Sie etwas Öl hinzu.
Fischfilets (Kabeljau, Schalentiere)	1-4 Stück	7 bis 14	200 °C	High Speed	
Kuchen (Butterkuchen) Verwendung von Backzubehör	Backzubehör Füllstand 1–2 600–1200 g	30 bis 60	150 °C	Niedri- ge Ge- schwin- digkeit	Backzubehör verwenden.
Muffins ca. 50 g/1,8 oz	1-9 Stück	13 bis 15	180 °C	High Speed	Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.
Vorgebackenes Toastbrot/Brötchen	1 bis 12	6 bis 13	180 °C	High Speed	
Frisches Brot	500 bis 1700 g	35 bis 80	180 °C	Niedri- ge Ge- schwin- digkeit	Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.
Hausgemachte Brötchen ca. 80 g/2,8 oz	1-6 Stück	12 bis 16	180 °C	Niedri- ge Ge- schwin- digkeit	
Kastanien	Füllstand 1–4	15 bis 24	200 °C	High Speed	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren.
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	Füllstand 2–8	15 bis 38	160 °C	High Speed	Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren.

Verwenden des Airfryers

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

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

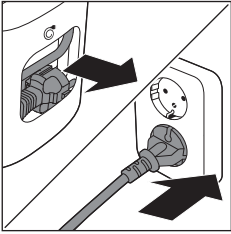
Achtung: Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Achtung: Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal.

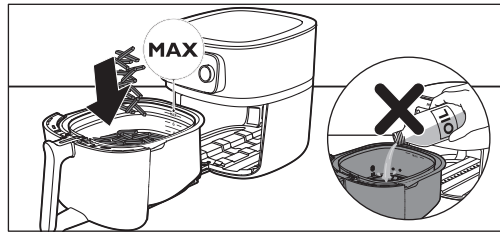
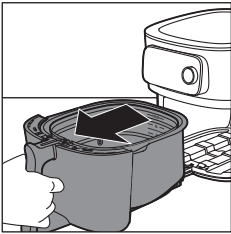
- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Schublade vollständig geöffnet werden kann.

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

- 2 Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts.
- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

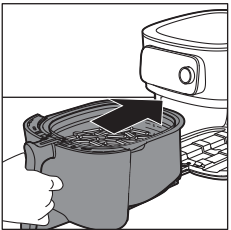


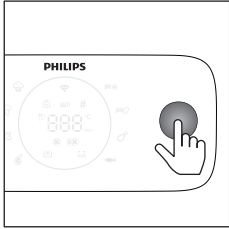
- 4 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.
- 5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.



Hinweis: Füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.

- 6 Schieben Sie die Schublade zurück in den Airfryer.





- 7 Drücken Sie den Drehknopf, um das Gerät einzuschalten.
- 8 Wählen Sie die gewünschte Garmethode aus (siehe auch Kapitel "Garmodi").
- 9 Entscheiden Sie, ob Sie den manuellen Modus verwenden möchten, wählen Sie ein Auto-Cook-Programm oder verwenden Sie die Temperatursonde zum Kochen (siehe "Kochmodi").

Achtung: Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb. Wenn Sie das Gerät ohne Korb aufheizen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Schublade zu öffnen. Die Ränder und die Innenseite der Schublade werden sehr heiß.

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

- 10 Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis: Sie können den Drehknopf drücken, um den Garvorgang anzuhalten, und ihn drehen, um die Gareinstellungen zu ändern. Drücken Sie den Drehknopf erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

- 11 Wenn Sie das Timer-Signal hören, ist es an der Zeit, die Lebensmittel zu schütteln, oder die Garzeit ist abgelaufen.

Hinweis: Stellen Sie vor dem Servieren immer sicher, dass die Speisen vollständig gar sind.

Hinweis: Einige Auto-Cook-Programme benachrichtigen Sie, wenn Sie Ihre Speisen schütteln oder wenden müssen. Der Airfryer sendet ein akustisches Signal aus, wenn es Zeit zum Schütteln oder Wenden ist.

Hinweis: Öffnen Sie zum Schütteln das Fach, heben Sie den Korb aus der Pfanne und schütteln Sie ihn. Schieben Sie dann die Pfanne mit dem Korb zurück in das Gerät. Das Gerät nimmt den Garvorgang automatisch wieder auf.

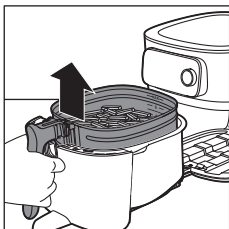
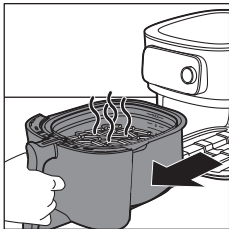
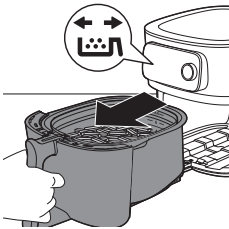
Hinweis: Um den aktuellen Vorgang abzubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren, drücken Sie die Zurück-Taste.

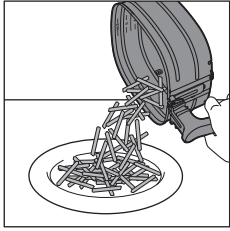
- 12 Öffnen Sie die Schublade durch Ziehen am Griff und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Hinweis: Wenn die Speisen den gewünschten Gargrad noch nicht erreicht haben, können Sie die Zeit verlängern, indem Sie die Zeittaste drücken und eine Zeit einstellen. Drücken Sie den Drehknopf, um den Garvorgang um einige Minuten zu verlängern.

- 13 Um kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb am Griff aus der Pfanne.

Achtung: Nachdem Garvorgang abgeschlossen ist, sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.





- 14** Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie den Korb zum Entleeren immer aus der Pfanne, da sich heißes Öl unten in der Pfanne ansammeln kann.

Hinweis: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.

Hinweis: Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.

Hinweis: Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Heben Sie die Pfanne mit Ofenhandschuhen heraus und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Gießen Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett ab. Setzen Sie die Pfanne wieder ins Fach und den Korb in die Pfanne ein.

Hinweis: Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.

Verwenden des Lebensmittelthermometers (CRP1223/01, separat erhältlich)

Platzieren des Lebensmittelthermometers

Das Lebensmittelthermometer kann für Steak, Fleischkoteletts, Hähnchenbrust, Fischfilet usw. verwendet werden.

- 1 Reinigen Sie das Lebensmittelthermometer vor und nach der Verwendung mit warmem Seifenwasser.
- 2 Führen Sie das Thermometer in die Mitte des dicksten Teils der Speisen ein.

Achtung: Das Ende des Lebensmittelthermometers ist spitz.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Spitze des Thermometers gerade in die Mitte des dicksten Teils der Speisen eingeführt wird und nicht nach unten oder oben abgewinkelt ist.

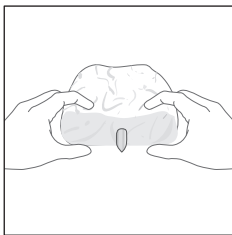
Hinweis: Das Thermometer muss sich in der Nähe des Knochens befinden, darf den Knochen jedoch nicht berühren und darf sich nicht in der Nähe von Fett oder Knorpeln befinden.

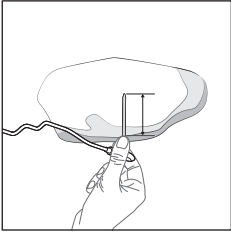
Hinweis: Der dickste Teil des Filets ist möglicherweise nicht der Mittelpunkt. Es ist wichtig, dass das Ende des Thermometers am dicksten Teil platziert wird, damit die gewünschten Ergebnisse erzielt werden.

Hinweis: Achten Sie beim Garen eines ganzen Hähnchens darauf, dass die Sonde nicht vollständig durch die Brust in die Körperhöhle eingeführt wird.

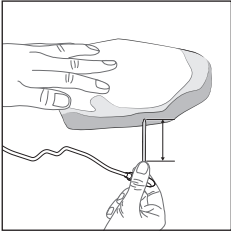
Hinweis: Verwenden Sie das Lebensmittelthermometer nicht, wenn Ihre Lebensmittel weniger als 2 cm dick sind.

Führen Sie die Sonde anhand der folgenden Schritte in die Mitte der Lebensmittel ein.





- 1 Greifen Sie den Metallstiel des Thermometers und platzieren Sie die Spitze in der Mitte der Speisen.

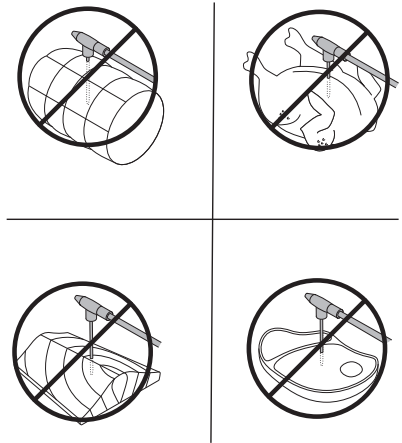
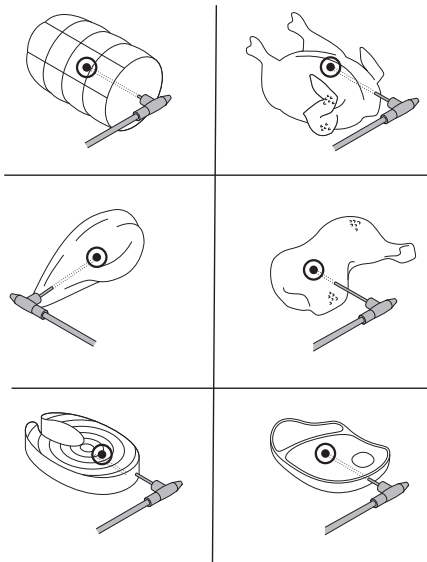


- 2 Halten Sie Ihre Finger in derselben Griffposition und führen Sie die Sonde in die Mitte des dicksten Teils der Speisen ein.

Hinweis: Je nach Lebensmittel ist es nicht immer erforderlich, die Metallsonde des Lebensmittelthermometers vollständig einzuführen.

Was Sie tun sollten

Was Sie nicht tun sollten



Hinweis: Achten Sie beim Garen eines ganzen Hähnchens darauf, dass die Sonde nicht vollständig durch die Brust in die Körperhöhle eingeführt wird.

Hinweis: Sie können die Markierungen auch verwenden, um zuerst die Mitte des dicksten Teils Ihrer Speisen zu bestimmen. Prüfen Sie mit Ihren Fingern, wie tief Sie das Lebensmittelthermometer einführen müssen.

Hinweis: Halten Sie Ihre Finger als Markierung auf das Lebensmittelthermometer und führen Sie das Lebensmittelthermometer bis in die Mitte Ihrer Lebensmittel ein.

Messen Sie die Dicke Ihrer Speisen

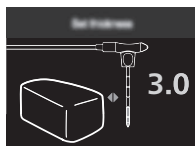
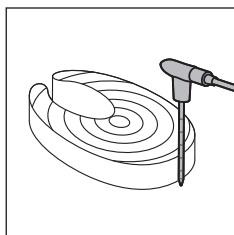
Sie können das Lebensmittelthermometer verwenden, um die Dicke Ihrer Lebensmittel zu messen.

1 Stellen Sie das Lebensmittelthermometer neben die Lebensmittel und prüfen Sie, welche Markierung die Oberseite der Lebensmittel erreicht.

2 Stellen Sie den Wert auf 1 bis 6 ein, wenn Sie bei der Zubereitung mithilfe eines Auto-Cook-Programms in der NutriU App nach der Dicke gefragt werden.

Hinweis: Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn Sie die NutriU App verwenden und von dort aus das Auto-Cook-Programm starten.

Hinweis: Verwenden Sie das Lebensmittelthermometer nicht, wenn Ihre Lebensmittel weniger als 2 cm dick sind.



Garmodi

Modus

Auto-Cook-
Programme

Manuelle Zubereitung

Lebensmittelthermo-
meter

So geht's

Wählen Sie das Auto-Cook-Programm. Stellen Sie den Füllstand, die Anzahl der Teile oder das Gewicht ein und beginnen Sie dann mit dem Garen.









Stellen Sie Garzeit, Temperatur und Luftgeschwindigkeit manuell ein und starten Sie den Garvorgang.

Stellen Sie Kerntemperatur, Gartemperatur und Luftgeschwindigkeit manuell ein und starten Sie den Garvorgang.

Auto-Cook-Programme

- 1 Wenn Sie den Airfryer durch Drücken des Drehknopfes einschalten, befinden Sie sich standardmäßig im Modus "Auto-Cook-Programme".

Hinweis: Wenn Sie zuvor bereits etwas anderes zubereitet haben und danach mit einem Auto-Cook-Programm kochen möchten, können Sie den Modus "Auto-Cook-Programme" aufrufen, indem Sie auf die Schaltfläche "Zurück" klicken.

- 2 Sie können für Ihren Airfryer zwischen 8 Auto-Cook-Programmen wählen. Drehen Sie den Drehknopf auf das gewünschte Programm.
 - Tiefgekühlte Pommes frites 
 - Hausgemachte Pommes Frites 
 - Hähnchenkeulen 
 - Fisch 
 - Fleischkoteletts 
 - Ganzes Hähnchen 
 - Gemüse 
 - Muffins 
- 3 Drehen Sie den Drehknopf, um das gewünschte Auto-Cook-Programm auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.
- 4 Abhängig von den Speisen werden Sie möglicherweise gebeten, Füllstand, Stückzahl oder Gewicht einzustellen. Wählen Sie durch Drehen des Drehknopfes die Menge der Speisen aus, die Sie in den Korb gegeben haben.
- 5 Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.

Hinweis: Verwenden Sie die Markierungen im Korb als Referenz, um den korrekten Füllstand einzustellen.

Hinweis: Bevor Sie den Füllstand wählen, sollten Sie sicherstellen, dass Sie die Lebensmittel immer gleichmäßig im Korb verteilen.

Hinweis: Wenn Sie das Auto-Cook-Programm "Ganzes Hähnchen" verwenden, müssen Sie das Gewicht der Lebensmittel eingeben. Verwenden Sie eine Waage, um das Gewicht zu bestimmen, oder orientieren Sie sich an der Gewichtsangabe auf der Verpackung Ihrer Lebensmittel.

- 6 Der Airfryer zeigt die Temperatur und Zeit an, die er basierend auf Ihrer Auswahl automatisch berechnet hat. Sie können auf diese Informationen auf Ihrem Gerät zugreifen, da es zwischen den beiden wechselt. Zusätzlich zeigt der Airfryer an, ob eine niedrige oder hohe Luftgeschwindigkeit ausgewählt wurde.

Zubereiten von hausgemachten Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
 - Garen Sie die Pommes frites im Airfryer am besten in Portionen bis zu Füllstand 4, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- 1 Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stifte. Größere Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.
 - 2 Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.

- 3 Gießen Sie das Wasser ab und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.
- 4 Geben Sie einen Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden Sie diese, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- 5 Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einer Schaumkelle aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt.

Schütten Sie nicht alle Stifte direkt aus der Schüssel in den Korb, da so überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

- 6 Geben Sie die Stifte in den Korb.
- 7 Starten Sie das Auto-Cook-Programm für hausgemachte Pommes frites und schütteln Sie sie, wenn Sie dazu aufgefordert werden.

Manuelle Zubereitung

- 1 Um in den manuellen Garmodus zu wechseln, drücken Sie einfach entweder die Temperatur- oder die Zeittaste.
- 2 Wenn Sie die Temperaturtaste gewählt haben, drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur zwischen 40 °C und 200 °C einzustellen, und drücken Sie dann den Drehknopf zur Bestätigung.
- 3 Stellen Sie die Garzeit durch Drehen des Drehknopfs ein. Sie können zwischen 1 und 180 Minuten auswählen.

Hinweis: Wenn Sie den Drehknopf drücken, ohne eine Zeit einzustellen, wird der Vorheizmodus aktiviert und Sie erhalten eine akustische Benachrichtigung, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

- 4 Wählen Sie eine hohe oder niedrige Luftgeschwindigkeit, indem Sie die Luftgeschwindigkeitstaste drücken und Ihre bevorzugte Luftgeschwindigkeit auswählen.
- 5 Drücken Sie den Drehknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen, und beginnen Sie mit dem Garen.

Hinweis: Um nach Ablauf der Hälfte der Garzeit eine Schüttelerinnerung zu erhalten, aktivieren Sie die Schüttelerinnerungstaste.

Hinweis: Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen müssen, um die Speisen zu schütteln, Zutaten hinzuzufügen oder die Garparameter anzupassen, drücken Sie einfach den Drehknopf. Um mit dem Garen fortzufahren, drücken Sie erneut den Drehknopf.

Lebensmittelthermometer

Bitte beachten Sie, dass Sie das Lebensmittelthermometer (HD9959) separat erwerben müssen, um die Funktion "Lebensmittelthermometer" nutzen zu können. Wenn Sie ein Thermometer zur Verfügung haben, befolgen Sie diese Schritte.

- 1 Platzieren Sie das Lebensmittelthermometer wie im Abschnitt "Platzieren des Lebensmittelthermometers" der Anleitung beschrieben in Ihren Lebensmitteln.

Hinweis: Um präzise Ergebnisse zu erzielen, ist eine korrekte Platzierung unerlässlich.

- 2 Legen Sie die Lebensmittel mit dem Thermometer in den Korb.

- 3 Bringen Sie mithilfe der Rille in der Pfanne das Kabel in die richtige Position.
- 4 Schließen Sie das Thermometer am dafür vorgesehenen Anschluss am Airfryer an.
- 5 Schließen Sie die Schublade und vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht gequetscht wird.
- 6 Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen, die an der Spitze des Lebensmittelthermometers gemessen wird. Sie können eine Temperatur zwischen 30 °C und 99 °C auswählen.
- 7 Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.
- 8 Stellen Sie die Gartemperatur durch Drehen des Drehknopfs ein. Sie können eine Temperatur zwischen 40 °C und 200 °C auswählen.
- 9 Drücken Sie zur Bestätigung den Drehknopf.
- 10 Wählen Sie die gewünschte Luftgeschwindigkeit durch Drücken der Luftgeschwindigkeitstaste. Sie können zwischen hoher und niedriger Luftgeschwindigkeit wählen.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Gartemperatur und die Kerntemperatur alternativ auf dem Display anzeigen.

- 11 Der Garvorgang endet automatisch, wenn die Kerntemperatur erreicht ist. In der folgenden Tabelle finden Sie eine Anleitung, welche Kerntemperatur eingestellt werden muss.

Lebensmittel	Garstufe	Kerntemperatur
Geflügel im Allgemeinen	Fertig	80 bis 85 °C
Geflügelbrust	Saftig	70 bis 74 °C
Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm, Wild	Rare	45 bis 50 °C
	Mittel	55 bis 60 °C
	Well-Done	65 bis 70 °C
Schweinefleisch im Allgemeinen	Fertig	70 bis 73 °C
Schweinelende	Mittel	58 bis 63 °C
Fisch	Durchscheinend	50 bis 55 °C
	Fertig	60 bis 65 °C
Ganze Kartoffeln	Fertig	92 bis 95 °C
Brot	Fertig	90 bis 95 °C

Hinweis: Die empfohlene Kerntemperatur entspricht nicht unbedingt der sicheren minimalen Innentemperatur der Lebensmittel.

Hinweis: Die Innentemperatur der zubereiteten Lebensmittel steigt nach dem Herausnehmen der Speisen aus dem Gerät um einige Grad weiter an.

Warmhalten

Die Warmhaltefunktion Ihres Airfryers kann jederzeit aktiviert werden – vor Beginn der Garzeit, während oder nach Abschluss des Garvorgangs.

- 1 Drücken Sie die Warmhaltetaste.

Hinweis: Um die Warmhaltezeit zu ändern, drehen Sie den Drehknopf, um eine Zeit von 1 bis 30 Minuten einzustellen. Drücken Sie den Drehknopf, um die eingestellte Warmhaltezeit zu bestätigen.

- 2 Drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Warmhalten zu beginnen.

Hinweis: Sie können die Warmhaltefunktion pausieren, indem Sie den Drehknopf drücken.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Warmhaltefunktion den Gargrad bestimmter Lebensmittel, wie z. B. Steak, beeinflussen kann, da diese eine bestimmte Garstufe erfordern.

Pflege

Warnung: Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.

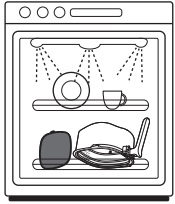
Warnung: Die Pfanne und der Korb des Geräts verfügen über eine Antihaf-Beschichtung. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

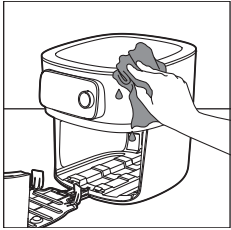
- 1 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
- 2 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

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

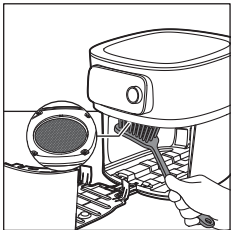
Tipp: Falls erforderlich können Fettrückstände, die am Spritzschutz festhängen, mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernt werden.



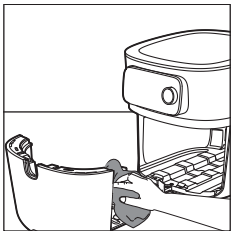
Tipp: Legen Sie den Korb in die Pfanne und legen Sie diesen kopfüber in die Spülmaschine, um Platz in der Spülmaschine zu sparen.







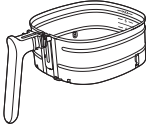
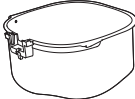

- 3** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.



- 4** Reinigen Sie den Spritzschutz mit einem Schwamm oder einer Reinigungsbürste, um etwaige Fettrückstände zu entfernen.



- 5** Reinigen Sie die Schublade und die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.
- 3 Verstauen Sie das Kabel im Kabelfach.

Hinweis: Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, das Schubfach an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da dieses aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann das Schubfach beschädigen.

Hinweis: Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryers, z. B. der abnehmbare Siebboden usw., befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, finden Sie auf unserer Website unter www.philips.com/support eine Liste mit häufig gestellten Fragen (FAQ), oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne, der Korb und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:
		Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Überfüllen Sie den Korb nicht und überschreiten Sie nicht den maximalen Füllstand von 6.
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Je voller der Korb ist, desto häufiger sollte er geschüttelt werden.
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.
Die WLAN-LED an meinem Airfryer leuchtet nicht mehr.	<ul style="list-style-type: none"> - Der Airfryer ist nicht mehr mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden. - Sie haben Ihr WLAN-Heimnetzwerk geändert." 	Starten Sie den WLAN-Einrichtungsvorgang und befolgen Sie die Anweisungen in der App.
Die App zeigt an, dass der Kopplungsvorgang nicht erfolgreich war.	Ein anderer Benutzer hat den Airfryer mit einem anderen Smart-Gerät gekoppelt und verwendet diesen gerade.	Warten Sie, bis der andere Benutzer den aktuellen Garvorgang abgeschlossen hat, und koppeln Sie Ihr Smart-Gerät erneut mit dem Airfryer.
Auf dem Display des Airfryers wird "E1" angezeigt.	Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert.	Wenn das Gerät bei niedriger Umgebungstemperatur gelagert wurde, lassen Sie es mindestens 15 Minuten lang bei Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie es erneut anschließen. Wenn auf dem Display immer noch "E1" angezeigt wird, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
E2	Sie haben die falschen WLAN-Anmeldeinformationen eingegeben.	Geben Sie die korrekten WLAN-Anmeldeinformationen ein.
E3	Die Verbindungsfunktion ist defekt.	Verwenden Sie das Gerät ohne die Verbindungsfunktion. Rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.
E5, E6, E8, E9, E12	Möglicherweise liegt ein Softwareproblem vor.	Ziehen Sie den Netzstecker des Airfryers und stecken Sie ihn erneut ein. Wenn auf dem Display weiterhin ein Fehlercode angezeigt wird, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
E10	Beim Kochen mit einem Auto-Cook-Programm ist ein Problem aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker des Airfryers und stecken Sie ihn erneut ein. Stellen Sie sicher, dass eine Verbindung mit dem WLAN besteht, damit der Airfryer gegebenenfalls ein Firmware-Update durchführen kann. Starten Sie das AutoCook-Programm neu. Wenn auf dem Display weiterhin ein Fehlercode angezeigt wird, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
E11	Der Airfryer wurde mit einer Stromversorgungsspannung außerhalb der angegebenen Grenzen betrieben.	Ziehen Sie den Netzstecker des Airfryers und stecken Sie ihn erneut ein. Versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose. Trennen Sie andere Geräte, die dieselbe Steckdose verwenden. Wenn auf dem Display weiterhin ein Fehlercode angezeigt wird, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.
Die folgenden Fehlercodes gelten nur für das Lebensmittelthermometer (CRP1223/01).		
A1	Das Lebensmittelthermometer ist nicht ordnungsgemäß an den Airfryer angeschlossen.	Stecken Sie das Ende des Lebensmittelthermometers in den Anschluss für das Lebensmittelthermometer links am Display des Airfryers.
A2	Das Lebensmittelthermometer wurde nicht ordnungsgemäß in die Lebensmittel eingeführt.	Führen Sie das Lebensmittelthermometer von der Seite ein und stellen Sie sicher, dass die Spitze die Mitte des dicksten Teils der Speisen erreicht. Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel mindestens 2 cm dick sind.
A3	Das Lebensmittelthermometer wurde beim Garen im Modus "Lebensmittelthermometer" außerhalb des Korbs platziert.	Führen Sie das Lebensmittelthermometer in die Speisen ein und legen Sie es zum Kochen in den Korb oder wählen Sie einen Garmodus ohne Lebensmittelthermometer.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
A4	Die Schublade des Airfryers wurde geöffnet, obwohl die Zieltemperatur der Speisen noch nicht erreicht wurde.	Schließen Sie die Schublade erneut und warten Sie, bis der Airfryer anzeigt, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.
A5	Das Lebensmittelthermometer ist überhitzt.	Nehmen Sie das Lebensmittelthermometer während des Garvorgangs aus dem Korb, wenn es nicht verwendet wird.

Tähtis!

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

Oht!



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

Hoiatus

- Ohtlike olukordade vältimiseks tuleb kahjustatud toitekaabel lasta uue vastu vahetada Philipsil, tema hooldusesindusel või samaväärse kvalifikatsiooniga isikul.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik oleks korralikult pistikupesaga ühendatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Seadme pinnad võivad kasutamise käigus kuumeneda.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme tagant, mõlemalt küljelt ja pealt vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutust kauguses. Pidage kuuma auru ja õhku silmas ka poti seadmest eemaldamisel.
- Ärge kunagi kasutage seadmes kergeid koostisosasid ega küpsetuspaberit.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Kartulite hoiustamine Temperatuur sõltub hoiustatavast kartulisordist ja see peab olema üle 6 °C, et vähendada toidus akrüülamiidi teket.
- Ärge kunagi täitke panni õliga.



- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Hoidke toitekaabel kuumadest pindadest eemal.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles juhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult Philipsi originaalvarvikuid.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Pann, korv ja nende lisad on seadme kasutamise ajal ja pärast seda kuumad, käsitsege seadet alati ettevaatlikult.
- Enne seadme esmakordset kasutuselevõttu peske hoolikalt kõik toiduainetega kokkupuutuvad osad puhtaks. Lugege kasutusjuhendis olevaid juhiseid.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskondade töötajate köökides. Samuti ei ole see mõeldud kasutamiseks klientidele hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Eemaldage toitejuhe seinakontaktist enne seadme kokkupanemist, lahtivõtmist, ladustamist või puhastamist või kui seade on järelevalveta.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitsemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks. Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värskaid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Kui seade on varustatud korvi vabastusnupuga, ei tohi seda nuppu loksutamise ajal vajutada.
- Olge küpsetusnõu ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: Küttekeha, metallosade ääred ja pritsmekaitse.
- Alati kontrollige, kas toit on täielikult küpsenud.
- Alati veenduge, et teil oleks oma Airfryeri üle täielik kontroll. Seda tuleb jälgida ka kaugfunktsiooni või viiteaja kasutamisel.
- Rasvaste toitade küpsetamisel võib Arifryerist tulla suitsu. Eriti ettevaatlik tuleb olla kaugfunktsiooni või viiteaja kasutamisel.
- Veenduge, et kaugfunktsiooni kasutaks korraga ainult üks inimene.
- Pöörake erilist tähelepanu kiirestirikneva toidu küpsetamisele koos viiteajaga (bakterid võivad paljunema hakata).

Elektromagnetväljad (EMV)

See seade vastab elektromagnetväljadega kokkupuute suhtes kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele.

Automaatne väljalülitumine

Airfryeril on automaatse väljalülitamise funktsioon. Kui seade on sisse lülitatud, aga mitte toiduvalmistamise või soojana hoidmise režiimis, siis lülitub see mittekasutamisel pärast 10 minuti möödumist ooterežiimi. Seadme käsitsi väljalülitamiseks hoidke all pöördnuppu.

Ümbertöötlus



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

Garantii ja tugi

Versuni pakub kaheaastast garantiid pärast selle toote ostmist. See garantii ei kehti, kui defekt on tingitud valest kasutusest või halvast hooldusest. Meie garantii ei mõjuta teie seadusjärgseid õigusi tarbijana. Lisateabe saamiseks või garantii aktiveerimiseks külastage meie veebisaiti **www.philips.com/support**.

Vastavusdeklaratsioon

Siinkohal avaldab DAP B.V., et Airfryer HD9875 on kooskõlas ELi direktiiviga 2014/53/EL.

ELi vastavusdeklaratsiooni täistekst on saadaval veebilehel:

<https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 on varustatud WiFi-mooduliga, 2,4 GHz 802.11 b/g/n maksimaalse väljundvõimsusega 92,9 mW EIRP.

Tark- ja püsivara uuendused

Tarkvara värskendamine on vajalik teie privaatsuse tagamiseks ning teie Airfryeri ja selle rakenduse nõuetekohaseks toimimiseks.

Värskendage rakendus alati uusimale versioonile.

Airfryer värskendab seadme püsivara automaatselt.

Märkus: Selleks, et Airfryer saaks värskendada uusimale püsivara versioonile, veenduge, et teie Airfryer oleks ühendatud teie koduse Wi-Fi-ga.

Märkus: Kasutage alati uusimat rakendust ja püsivara.

Märkus: Värskendused on saadaval siis, kui on olemas tarkvaratäiustusi.

Märkus: Püsivara värskendus käivitatakse automaatselt, kui Airfryer on ooterežiimil. Värskendamisele võib kuluda mõni minut. Sel ajal ei saa Airfryerit kasutada.

Seadme ühilduvus

Kui soovite saada lisateavet rakenduse ühilduvuse kohta, lugege App Store'ist rakenduse kirjeldust.

Tehase vaikeseaded

Saate oma püsivara seada tagasi selle vaikesätete juurde, vajutades samal ajal 10 sekundit soojana hoidmise ja pöördnuppu.

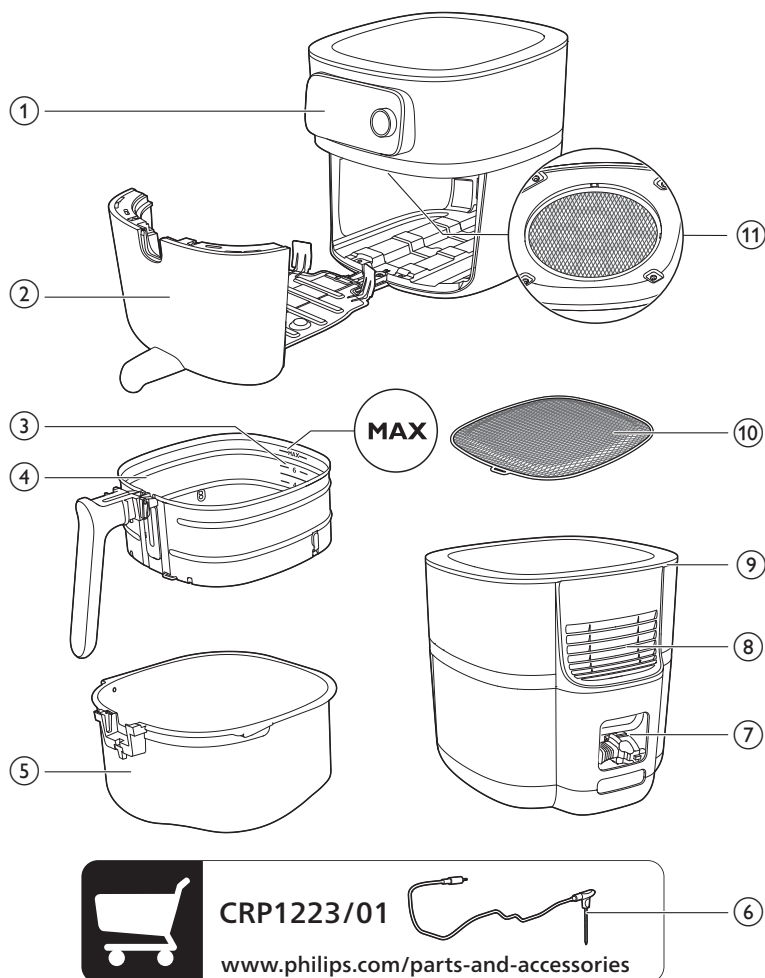
Teie Airfryer ei ole siis enam teie koduse Wi-Fi võrguga ühendatud ega teie nutiseadmega paaritud.

Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt!

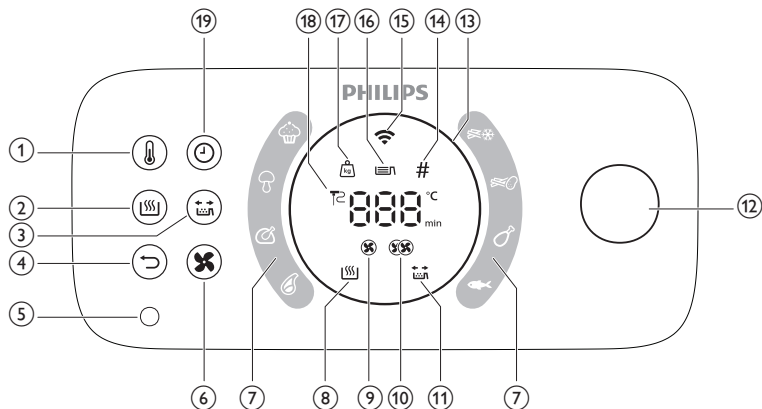
Philipsi pakutava tootetoe eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Sahtel
- 3 Täitetaseme näidik
- 4 Eemaldatava alusvõrega korv
- 5 Pott
- 6 Toidutermomeeter (CRP1223/01, müüakse eraldi)
- 7 Toitekaabli hoiustamispesa
- 8 Õhu väljalaskeavad
- 9 Õhu sissevooluava
- 10 Eemaldatav alusvõre
- 11 Pritsmekaitse

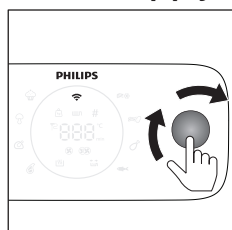
Juhtpaneeli ülevaade



- 1 Temperatuuri nupp
- 2 Soojas hoidmise nupp
- 3 Värinaga meeldetuletuse nupp
- 4 Tagasi liikumise nupp
- 5 Toidutermomeetri sokkel
- 6 Ventilaatori kiiruse nupp
- 7 Automaatküpsetuse programmid
- 8 Soojas hoidmise näidik
- 9 Madala õhuvoolu kiiruse näidik
- 10 Kõrge õhuvoolu kiiruse näidik
- 11 Meeldetuletus värinaga näidik
- 12 Pöördnupp
- 13 Valgusrõngas
- 14 Tükkide näidik
- 15 WiFi näidik
- 16 Täitetaseme näidik
- 17 Kaalu näidik
- 18 Toidutermomeetri näidik
- 19 Aja nupp

Funktsioonide kirjeldus

Pöördnupp ja tagasi nupp



Pöördnupp on keskne juhtnupp. Saate seda pöörata ja vajutada, et minna läbi erinevate menüüvalikute ja toiminguid kinnitada.

- Vajutage pöördnuppu lühidalt: lülitage seade sisse.
- Vajutage pöördnuppu pikalt: lülitage seade välja.

Kui seade on sisse lülitatud:

- Vajutage pöördnuppu: kinnitage toiming.
- Keerake pöördnuppu: erinevate menüüvalikute läbimiseks või küpsetusaja muutmiseks.
- Vajutage tagasi nuppu: minge tagasi eelmise sammu juurde.

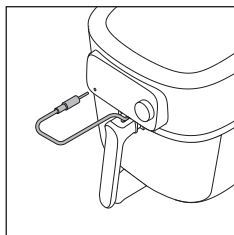
Automaatküpsetuse programmid

Automaatküpsetuse programmid on Airfryeri ühed põhifunktsioonid, mis võimaldab teil küpsetada erinevaid toite.

Valides soovitud toiduaine ja reguleerides täidise taset või täpsustades koostisosade kogust, määrab Airfryer automaatselt teie toidule sobiva temperatuuri ja küpsetusaja. Lisaks hoiatab Airfryer teid, kui toiduvalmistamise ajal on vaja sekkumist, näiteks raputada friikartuleid.

Tähelepanu! Airfryeril on kaheksa vaikimisi automaatküpsetuse programmi, mida saab käivitada otse seadmest. Laiema võimaluste valikule saate rakenduse kaudu ligi ja alla laadida rohkem automaatküpsetuse programme. Lihtsalt ühendage oma Airfryer võrku ja siduge nutiseade oma seadmega, et alustada uute kulinaarsete võimaluste uurimist.

Toidutermomeeter (CRP1223/01, müüakse eraldi)



Eraldi müüdavat toidutermomeetrit saab kasutada toidu valmistamiseks soovitud küpsusastmeni.

Pange toidutermomeetri üks ots toidu sisse ja teine ots toidutermomeetri pesa (vt ptk „toidutermomeeter“).

Küpsetusaeg

Toiduvalmistusrežiimis „Käsitsi küpsetamine“ saate küpsetusaja seadistada 1–180 minutini.

Toiduvalmistusrežiimis „Automaatküpsetuse programmid“ ei pea määrama küpsetusaega, kuna automaatküpsetuse programm küpsetab teie toidu ise vastavalt portsjoni suurusele või soovitud küpsusastmeni.

Toiduvalmistusrežiimis „Toidutermomeeter“ ei pea seadistama küpsetamisaega, kuna küpsetamine lõppeb automaatselt, kui toidutermomeetri seadistatud temperatuur on saavutatud.

Küpsetamise temperatuur

Toiduvalmistusrežiimis „Käsitsi küpsetamine“ saate seadistada küpsetamise temperatuuri vahemikus 40–200 °C.

Toiduvalmistusrežiimis „Automaatküpsetuse programmid“ ei pea küpsetamise temperatuuri seadistama, kuna see seadistatakse automaatselt.

Sisetemperatuur

Toiduvalmistusrežiimis "Toidutermomeeter" saate määrata toidu sisetemperatuuri 30 ja 99 °C vahel. Toidu keskosa temperatuur jõuab seadistatud sisetemperatuurini küpsetusprotsessi lõpus.

Märkus: Sisetemperatuur ei ole võrdne küpsetustemperatuuriga.

Suured ja madalad õhukiirused

Airfryeril on kaks erinevat õhukiiruse seadistust: madal ja suur õhukiirus.

Toiduvalmistusrežiimis „Automaatküpsetuse programmid“ seadistatakse õhukiirus automaatselt.

Toiduvalmistusrežiimides „Käsitsi küpsetamine“ või „Toidutermomeeter“ tuleb õhukiirus käsitsi seadistada, vajutades õhukiiruse nuppu.

Tavaliste ahjutoitude puhul, nagu lasanje, praed, koogid jne, ning pika küpsetusaja korral kasutage madalat õhukiirust. Tüüpiliste Airfryeri toitude, nagu friikartulid, kanapalad, kalapulgad jne, ja lühema küpsetusaja korral kasutage suurt õhukiirust.

Märkus: Kui valite madala õhukiiruse, töötab seade vaikes režiimis.

Soojas hoidmise funktsioon

Airfryeril on soojas hoidmise funktsioon. Selle režiimi aktiveerimiseks vajutage lihtsalt Soojana hoidmise nuppu mis tahes hetkel toiduvalmistamise ajal - olenemata, kas see on enne toiduvalmistamise alustamist, etappide vahel või lõpus. Lisateavet leiате peatükist "Soojana hoidmine".

Meeldetuletus värinaga

Teie Airfryeril on värinaga meeldetuletused, mida saab aktiveerida enne toiduvalmistamise alustamist. See funktsioon saadab teavituse poole küpsetusaja jooksul, tuletades meelde, et peate toitu raputama, et tagada ühtlane küpsetus. See funktsioon on eriti kasulik mitmetükiliste toitude, näiteks erinevat tüüpi friikartulite valmistamisel. Lisaks saab seda kasutada meeldetuletusena, et toitu keerata, näiteks kanakoibi.

Vaikimisi on värinaga meeldetuletus deaktiveeritud. Saate selle aktiveerida enne toiduvalmistamise protsessi või selle ajal, vajutades nuppu "Värinaga meeldetuletus".

Heliteavitused

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

Valgusrõngas

Teie Airfryeril on animeeritud valgusrõngas, mis suurendab Airfryeri kasutatavust.

Keerutusrežiim: Valgusrõngas keerleb ringi, kui värskendus töötab.

Hingamisrežiim: Valgusrõngas vilgub aeglaselt, kui olete toiduvalmistamise ajal pöördnuppu vajutanud. Sellisel juhul on seade pausirežiimis.

Kiiresti vilkumine: Kas siis, kui sahtel on avatud, kui rõngas vilgub kiiresti; või näiteks sidumisprotsessi ajal ootab seade teie tegevust, et kinnituseks vajutada pöördnuppu.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Eelkuumutamine

Teie Airfryeril on eelkuumutusfunktsioon, mida saab kasutada oma Airfryeri eelkuumutuseks soovitud temperatuurini.

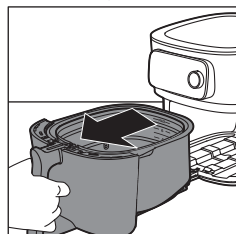
Kui vajutate pöördnuppu ilma aega määramata, aktiveeritakse eelkuumutusrežiim ja soovitud temperatuuri saavutamisel antakse teile heliteavitus.

Enne esimest kasutamist

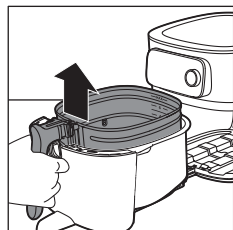
- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid (kui neid on).
- 3 Eemaldage ekraanilt kaitsekile.
- 4 Puhastage seade enne selle esmakordset kasutamist (vt peatükki „puhastamine“).

Ettevalmistused enne esmakordset kasutust

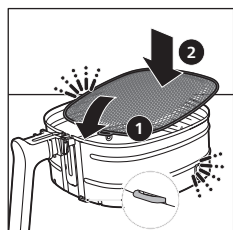
Asetage kohale eemaldatav võrkpõhi



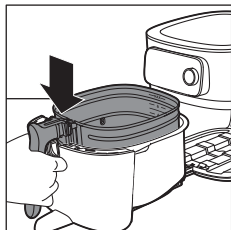
- 1 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest.



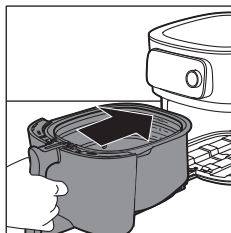
- 2 Eemaldage korv, tõstes käepidet ülespoole.



- 3 Sisestage eemaldatav alusvõre korvi paremas allservas olevasse pesa. Suruge alusvõret allapoole, kuni see mõlemal küljel klõpsuga paika lukustub.



4 Asetage korv poti sisse.



5 Libistage sahtel käepidemest lükates tagasi Airfryerisse.

Märkus: Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.

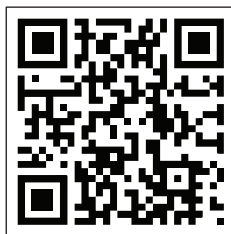
Airfryeri ühendamine NutriU rakendusega

Tähelepanu! Enne WiFi seadistuse käivitamist veenduge, et teie nutitefon on ühendatud teie kodu WiFi võrguga.

Tähelepanu! Kontrollige, kas teie Airfryer on ühendatud 2,4 GHz 802.11 b/g/n koduse Wi-Fi võrguga.

Airfryeri sidumine NutriU rakendusega

1 Skannige QR-koodi, et alla laadida NutriU rakendus. Rakenduse NutriU saate ka rakenduste poest või veebisaidilt www.philips.com/NutriU.

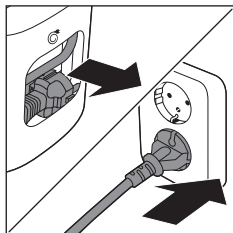


- 2 Käivitage Philipsi NutriU rakendus oma nutitefonis.
- 3 Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid seni, kuni jõuate lehele „Seadme seadistamine“.

Märkus: Soovitame NutriU rakenduse alla laadida ja Airfryer rakendusse lisada kohe seadme esmakordsel seadistamisel. See võimaldab Airfryerit kasutada täies ulatuses, näiteks kaugtoiduvalmistamise nautimiseks (käivitage rakendusega retsepte või automaatküpsetuse programme, saage teavitusi, kui toit on valmis jne) ja püsivara kõige uuemate värskenduste saamiseks.

Märkus: Ühenduvusfunktsioonide kasutamiseks vajate kontot. Kasutajaks registreerumisel peate uue konto looma või olemasolevale kontole sisse logima.





4 Ühendage seade vooluvõrku.

5 Vajutage seadme sisselülitamiseks pöördnuppu.

6 Järgige rakenduse juhiseid, et ühendada oma Airfryer WiFi-ga ja siduda nutitelefoni.

Märkus: Selle protsessi ajal NutriU rakenduses, palutakse mingil hetkel vajutada eriti pikalt (4 sekundit) seadme häälestusprotsessi käivitamiseks. Seega veenduge, et olete Airfryeri lähedal, kuni see on ühendatud.

Tähelepanu! Kaugjuhtimine: saate oma Airfryerit rakendusega kaugjuhtida (nt saata retsept, peatada küpsetamine jne) ainult siis, kui olete NutriU rakenduses oma NutriU profiilis andnud „kaugjuhtimise nõusoleku“.

Tähelepanu! Ühe kasutaja sidumine: Airfryerit saab kaugjuhtida ainult üks kasutaja korraga. Kui Airfryerit ja NutriU rakendust tahab kasutada teine kasutaja, peab ta läbima sidumisprotsessi. Pärast sidumist toimub automaatselt esimese kasutaja lahtisidumine.

Tähelepanu! WiFi seadistusprotsessi saab tühistada rakenduses või Airfryeri vooluvõrgust lahtiuühendamisega.

WiFi näidik

WiFi märgutuli on kustunud.

WiFi on välja lülitatud.

WiFi märgutuli põleb.

WiFi on sisse lülitatud ja ruuteriga ühendatud.

WiFi näidik vilgub aeglaselt.

WiFi ühendus on olemas. Seade on sidumisel või ruuteriga ühendamisel.

WiFi näidik vilgub kiiresti.

WiFi ühenduse viga.

Märkus: Saate alustada sidumisprotsessiga, vajutades pikalt ajanupule 4 sekundit.

Märkus: Kui teil tekib WiFi seadistamise käigus raskusi, näiteks protsessi keskte peatamine ja selle lõpule viimata jätmine või WiFi-võrguga seotud ühendusprobleemide tekkimine, saate protsessi uuesti käivitada, vajutades pikka aega 4 sekundit ajanuppu.

Märkus: Kui teil on vaja lähtestada püsivara selle vaikesätetele, vajutage ja hoidke korraga 10 sekundit all soojana hoidmise nuppu ja pöördnuppu.

Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

Märkus. Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad.

Märkus. Suurte toidukoguste valmistamisel (nt friikartulid, krevetid, kanakoivad, külmutatud suupisted) raputage, keerake või segage korvis olevat toitu kaks või kolm korda, et saavutada ühtlast tulemust.

Märkus. Enamik selle loendi koostisosadest on rakenduse automaatse toiduvalmistamise programmides.

Koostisained	Min-max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Ventilaatori kiirus	Märkus
Kodused friikartulid (10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in)	Täitmise tase 1–6 (300 g–2000 g)	18–45	160–180 °C	Kiire	Leotage 30 min külmas vees või 3 minutit leiges soojas vees (40 °C / 104 °F), kuivatage ja seejärel lisage 500 g / 18 untsi kohta 1 sp õli. Raputage kaks korda.
Kodused kartuliviilud	Täitmise tase 1–6 (300 g–2000 g)	20–45	160–180 °C	Kiire	Leotage 30 min vees, kuivatage ja seejärel lisage 1/4 kuni 1 supilusikatäis õli. Raputage, keerake või segage kaks korda.
Külmutatud snäkid (kanapihvid)	Täitmise tase 1–6 (6–50 tükki)	12-19	200 °C	Kiire	Valmis, kui on kuldkollased ja krõbedad. Raputage, keerake või segage vahepeal.
Külmutatud suupisted (väikesed kevadrullid 20 g / 0,7 untsi)	100–600 g (5–30 tükki)	14–16	180 °C	Kiire	Valmis, kui on kuldkollased ja krõbedad. Raputage, keerake või segage vahepeal.
Kanarind Ligikaudu 160 g / 6 untsi	1–6 tükki	20–25	180 °C	Kiire	
Riivsaiaiga kaetud kanalõigud (omatehtud)	3–18 tükki	15-20	180 °C	Kiire	Lisage riivsaiale õli. Valmis, kui on kuldkollased.
Kanatiivad Ligikaudu 100 g / 3,5 untsi	2–25 tükki	15-40	200 °C	Kiire	Raputage, keerake või segage vahepeal.
Kondita lihatükid Ligikaudu 150 g / 5 untsi	1–5 lihatükki	19-25	200 °C	Kiire	

Koostisained	Min–max kogus	Aeg (min)	Temperatuur	Ventilaatori kiirus	Märkus
Hamburger Ligikaudu 200 g (diameeter 10 cm / 4 tolli)	1–4 tükki	15-18	200 °C	Kiire	
Paksud vorstid Ligikaudu 100 g / 3,5 untsi (diameeter 4 cm / 1,6 tolli)	1–12 tükki	12-20	200 °C	Kiire	
Õhukesed vorstid Ligikaudu 70 g / 2,5 untsi (diameeter 2 cm / 0,8 tolli)	1–12 tükki	10-18	200 °C	Kiire	
Sealiha	800–2400 g	90–140	160 °C	Madal kiirus	Laske lihal 5 minutit enne lahtilõikamist seista.
Kalaribad (Löhe) Ligikaudu 200 g	1–5 tükki	18-22	200 °C	Kiire	Selleks et tükid kinni ei jääks, asetage soomuseline külg allapoole ja lisage natuke õli.
Kalaribad (Tursk, karbid)	1–4 tükki	7-14	200 °C	Kiire	
Kook (võikook) küpsetustarvikut kasutades	Küpsetustarvik Täitmise tase 1–2 600–1200 g	30–60	150 °C	Madal kiirus	Kasutage küpsetustarvikut.
Muffinid Ligikaudu 50 g / 1,8 untsi	1–9 tükki	13-15	180 °C	Kiire	Kasutage kuumakindlaid silikoonist muffinivorme.
Eelnevalt küpsetatud röstsai/saiakesed	1–12	6–13	180 °C	Kiire	
Värske sai	500–1700 g	35–80	180 °C	Madal kiirus	Sai peaks olema võimalikult lame, et see ei puutuks kerkimisel küttekehaga kokku.
Omatehtud rullid Ligikaudu 80 g / 2,8 untsi	1–6 tükki	12-16	180 °C	Madal kiirus	
Kastanid	Täitmise tase 1–4	15–24	200 °C	Kiire	Raputage, keerake või segage vahepeal.
Köögiviljade segu (jämedalt hakitud)	Täitmise tase 2–8	15–38	160 °C	Kiire	Raputage, keerake või segage vahepeal.

Airfryeri kasutamine

Ettevaatust: See Airfryer töötab kuumas õhus. Ärge täitke potti õli, praadimisrasva ega mis tahes muu vedelikuga.

Ettevaatust: Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Kasutage kuuma poti käsitlemiseks pajakindaid.

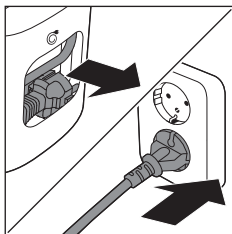
Ettevaatust: Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.

Ettevaatust: Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne.

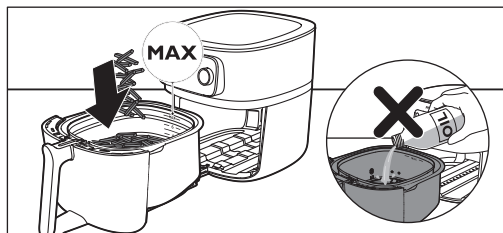
- 1 Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele. Veenduge, et sahtlit saaks täielikult avada.

Märkus: Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.

- 2 Tõmmake toitekaabel seadme taga olevast hoiustamispesast välja.
- 3 Sisestage pistik seinakontakti.

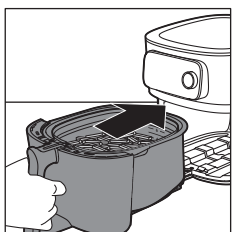


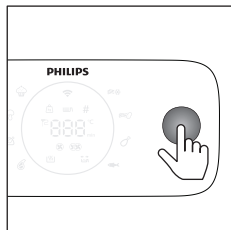
- 4 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest.
- 5 Asetage toiduained korvi.



Märkus: Ärge kunagi täitke korvi üle „MAX“-tähise, sest see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

- 6 Lükake korv Airfryerisse tagasi.





- 7 Vajutage seadme sisselülitamiseks pöördnuppu.
- 8 Valige soovitud küpsetusviis (vt ka peatükki „Küpsetusfunktsioonid“).
- 9 Otsustage, kas soovite kasutada käsitsi režiimi, valige automaatküpsetuse programm või kasutage toiduvalmistamiseks temperatuurisondi (vt "Küpsetusrežiimid").

Ettevaatust: Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita. Kui kuumutate seadet ilma korvita, kasutage sahtli avamiseks pajakindaid. Sahtli sisemus ja ääred lähevad väga kuumaks.

Ettevaatust: Pott ja korv lähevad väga kuumaks, seetõttu ärge puudutage neid, kui seade töötab või kasutamisest on möödunud vähe aega.

- 10 Küpsetamise alustamiseks vajutage pöördnuppu.

Märkus: Võite vajutada pöördnuppu, et peatada toiduvalmistamise protsess ja seda keerata, et muuta toiduvalmistamise sätteid. Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti pöördnuppu.

- 11 Kui kuuled taimeri kella, on kas aeg toitu raputada või toiduvalmistamise aeg on lõppenud.

Märkus: Enne toidu serveerimist kontrollige alati, kas see on täielikult küpsenud.

Märkus: Mõned automaatküpsetuse programmid teavitavad teid, kui toitu on vaja raputada või ümber pöörata. Kui on aeg raputada või pöörata, edastab Airfryer helisignaali.

Märkus: Parim viis raputamiseks on avada sahtel, tõsta korv potist välja ja seda raputada. Lükake pott koos korviga seadmesse tagasi. Seade jätkab küpsetamist automaatselt.

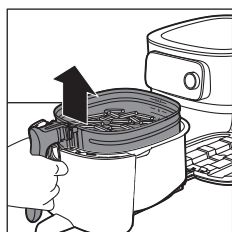
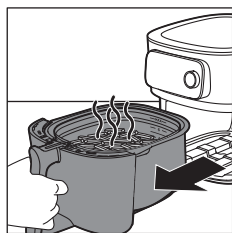
Märkus: Kui soovite käimasolevat protsessi katkestada, vajutage põhimenüüsse tagasi jõudmiseks naasmisnuppu.

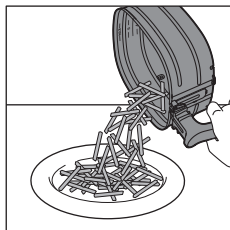
- 12 Avage sahtel, tõmmates seda käepidemest, ja kontrollige, kas toit on valmis.

Märkus: Kui toit ei ole valmistatud soovitud küpsusastmele, saate lisada rohkem aega, vajutades ajanuppu ja määrates aja. Vajutage pöördnuppu, et alustada küpsetamist veel paar minutit.

- 13 Väikeste toiduainete (nt friikartulite) eemaldamiseks tõstke korv käepidemest kinni hoides potist välja.

Ettevaatust: Pärast küpsetusprotsessi lõppemist on pott, korv, seadme sisemus ja toiduained kuumad. Olenevalt Airfryeris töödeldavatest toiduainetest võib potist eralduda ka auru.





14 Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule. Enne toiduainete eemaldamist tuleb korv alati potist välja tõsta, sest poti põhjas võib olla kuuma õli.

Märkus: Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitange.

Märkus: Toiduainetest väljuv liigne õli või rasv koguneb poti põhja.

Märkus: Olenevalt kasutatavatest toiduainetest võite pärast iga toiduportsu valmistamist, enne korvi raputamist või selle seadmesse uuesti sisestamist kallata potist välja liigse õli või kogunud rasva. Asetage korv kuumakindlale pinnale. Potti välja tõstes ja kuumakindlale pinnale asetades kandke pajakindaid. Kallake liigne õli või kogunud rasv välja. Pange pott tagasi sahtlisse ja korv potti.

Märkus: Kui üks ports toiduaineid sai valmis, on Airfryer kohe valmis järgmise portsu valmistamiseks.

Toidutermomeetri kasutamine (CRP1223/01, müüakse eraldi)

Toidutermomeetri paigaldamine

Toidutermomeetrit saab kasutada lihalõigu, lihatükide, kanarina, kalafilee jne valmistamiseks.

- 1 Puhastage toidutermomeeter enne ja pärast kasutamist – kasutage sooja ja seebist vett.
- 2 Sisestage termomeeter toidu kõige paksema osa keskele.

Ettevaatust: Toidutermomeetri ots on terav.

Märkus: Veenduge, et termomeetri ots oleks asetatud otse ja toidu kõige paksema osa keskele, mitte toidu põhja või ülaosa poole kaldu.

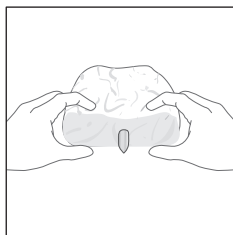
Märkus: Veenduge, et termomeeter oleks luude lähedal, kuid ei puudutaks neid ja oleks eemal rasvast või krõmpsluudest.

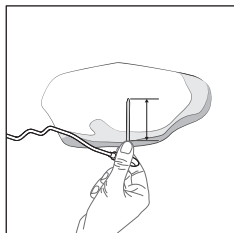
Märkus: Filee kõige paksem osa ei pruugi olla selle keskel. Soovitud tulemuste saavutamiseks on oluline, et termomeetri ots tabaks kõige paksemat osa.

Märkus: Terve kana õhkfrittimisel veenduge, et termomeetri sondi ots ei läheks läbi rinna tühimikku.

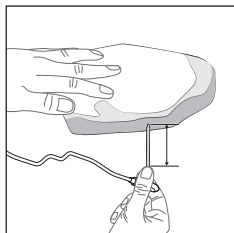
Märkus: Ärge kasutage toidutermomeetrit, kui toit on õhem kui 2 cm.

Sondi juhtimiseks toidu keskele järgige allpool välja toodud samme.





1 Haarake termomeetri metallvarrest ja asetage termomeetri ots toidu keskele.

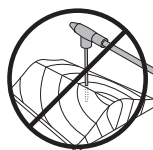
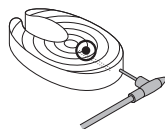
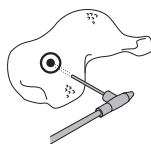
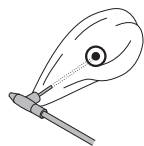
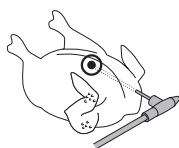
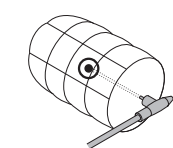


2 Jätke oma sõrmed samasse haaramisasendisse ja sisestage sond toidu kõige paksema osa keskele.

Märkus: Sõltuvalt toidust ei ole toidutermomeetri metallvart alati vaja täielikult sisestada.

Lubatud tegevused

Keelatud tegevused



Märkus: Terve kana puhul veenduge, et termomeetri sondi ots ei läheks läbi rinna tühimikku.

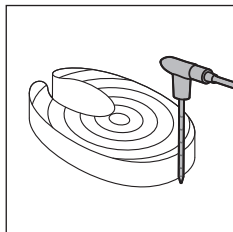
Märkus: Samuti saate märgiste abil määrata kõigepealt oma toidu kõige paksema osa keskpunkti. Kasutage sõrmi, et meeles pidada, kui sügavalt peate toidutermomeetri sisestama.

Märkus: Hoides sõrmi märgistatuna toidutermomeetril, sisestage toidutermomeeter toidu keskele.

Mõõtke oma toidu paksust

Toidu paksuse mõõtmiseks saate kasutada toidutermomeetrit.

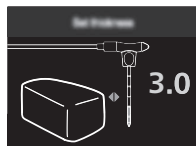
1 Asetage toidutermomeeter toidu kõrvale ja kontrollige, milline märgistus ulatub toidu ülemise osani.



2 Kui küpsetate automaatküpsetuse programmiga ja küsitakse toidu paksuse kohta, seadistage Airfryeris väärtus alates 1 kuni 6.

Märkus: See funktsioon on saadaval ainult siis, kui kasutate rakendust NutriU ja käivitate sealt automaatküpsetuse programmi.

Märkus: Ärge kasutage toidutermomeetrit, kui toit on õhem kui 2 cm.



Küpsetusrežiimid

Režiim

Automaatküpsetuse programmid

Käsitsi küpsetamine

Toidutermomeeter

Toimingud

Valige automaatküpsetuse programm. Määrake täitetase, tükide arv või kaal, seejärel alustage toiduvalmistamist.

Seadistage küpsetusaeg, -temperatuur ja õhu kiirus käsitsi ning alustage küpsetamist.

Määrake sisetemperatuur, küpsetustemperatuur ja õhu kiirus käsitsi ning alustage küpsetamist.

Automaatküpsetuse programmid

1 Kui lülitate pöörduppu vajutades sisse oma Airfryeri, olete vaikimisi automaatküpsetuse programmi režiimis.

Märkus: Kui olete juba midagi muud küpsetanud, enne kui soovite automaatküpsetuse programmiga süüa teha, saate siseneda automaatküpsetuse programmide režiimi, klõpsates tagasi nuppu.

- 2 Saate oma Airfryeril valida 8 automaatküpsetuse programmi vahel. Keerake pöördnupp soovitud programmile.
 - Külmutatud friikartulid ❄️
 - Kodused friikartulid 🍷
 - Kanakoivad 🍗
 - Kala 🐟
 - Lihaviilud 🍖
 - Terve kana 🍗
 - Aedvili 🍄
 - Muffinid 🍞
- 3 Vajaliku automaatküpsetuse programmi valimiseks keerake pöördnuppu. Kinnituseks vajutage pöördnuppu.
- 4 Sõltuvalt toidust võidakse teil paluda määrata täitetase, tükide arv või kaal. Valige korvi pandud toidu kogus.
- 5 Kinnituseks vajutage pöördnuppu.

Märkus: Õige täitetaseme määramiseks kasutage märgiseid korvil.

Märkus: Enne täitetaseme valimist veenduge alati, et toit oleks korvis ühtlaselt jaotatud.

Märkus: Kui kasutate programmi "Terve kana" automaatküpsetuse programmis, peate sisestama toidu kaalu. Toidu kaalu määramiseks kasutage kaalu või leidke kaal oma toidu pakendilt.

- 6 Airfryer kuvab teie valiku põhjal automaatselt arvutatud temperatuuri ja aja. Sellele teabele saate hõlpsasti oma seadmes ligi, sest see vaheldub nende kahe vahel. Lisaks näitab Airfryer, kas valitud on väike või suur õhukiirus.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja (kergelt) jahused kartulid.
 - Ühtlase tulemuse jaoks on parim friikartuleid õhkfrittida portsjonidena, mis ulatuvad kuni täitetasemeni 4.
- 1 Koorige kartulid ja lõigake pulkadeks. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.
 - 2 Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks vette seisma.
 - 3 Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliviile köögirätiku või paberist käterätiga.
 - 4 Valage kaussi 1 sl toiduõli, kallake peale kartuliviilud ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
 - 5 Võtke kartuliviilud sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli kausi põhja jääks.

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

- 6 Asetage kartuliviilud korvi.
- 7 Alustage kodus valmistatud friikartulite automaatküpsetuse programmi ja raputage, kui tuleb teade.

Käsitsi küpsetamine

- 1 Käsitsi küpsetamise režiimi sisestamiseks vajutage lihtsalt kas temperatuuri või ajanuppu.
- 2 Kui olete valinud temperatuurinupu, keerake pöördnuppu, et määrata soovitud temperatuur vahemikus 40 kuni 200 °C, seejärel vajutage kinnitamiseks pöördnuppu.
- 3 Reguleerige küpsetusaega pöördnuppu keerates. Aja saate valida vahemikus 1–180 minutit.

Märkus: Kui vajutate pöörlemisnuppu ilma aega määramata, aktiveeritakse eelsoojendusrežiim ja soovitud temperatuuri saavutamisel saate heliteavituse.

- 4 Valige kõrge või madal õhukiirus, vajutades õhukiiruse nuppu ja valides oma eelistuse.
- 5 Vajutage valiku kinnitamiseks pöördnuppu ja alustage toiduvalmistamist.

Märkus: Pärast poole küpsetusajast värinaga meeldetuletuse saamiseks lubage värinaga meeldetuletuse nupp.

Märkus: Kui peate toidu raputamiseks, koostisosade lisamiseks või toiduvalmistamise parameetrite reguleerimiseks toiduvalmistamisprotsessi peatama, vajutage lihtsalt pöördnuppu. Küpsetamise jätkamiseks vajutage uuesti pöördnuppu.

Toidutermomeeter

Pange tähele, et toidutermomeetri funktsiooni kasutamiseks peate ostma toidutermomeetri (HD9959) eraldi. Kui teil on termomeeter, järgige neid samme.

- 1 Asetage toidutermomeeter toidu sisse, nagu on kirjeldatud käsiraamatu jaotises "Kuidas paigaldada toidutermomeetrit".

Märkus: Täpsete tulemuste saavutamiseks on oluline see õigesti paigaldada.

- 2 Pange toit koos termomeetriga korvi.
- 3 Kasutage soont pannil, et sättida kaabel õigesse asendisse.
- 4 Ühendage termomeeter Airfryeri spetsiaalsesse pistikusse.
- 5 Sulgege sahtel ja kontrollige, et kaablit ei pigistataks.
- 6 Pöörake pöördnuppu, et määrata soovitud sisetemperatuur, mida mõõdetakse toidutermomeetri otsas. Saate valida temperatuuri vahemikus 30–99 °C.
- 7 Kinnituseks vajutage pöördnuppu.
- 8 Temperatuuri reguleerimiseks keerake pöördnuppu. Saate valida temperatuuri vahemikus 40–200 °C.
- 9 Kinnituseks vajutage pöördnuppu.
- 10 Valige soovitud õhukiirus, vajutades õhukiiruse nuppu. Saate valida suurte ja madalate õhukiiruste vahel.

Märkus: Toiduvalmistamise ajal näete küpsetamise temperatuuri ja sisetemperatuuri alternatiivina kuvariekraanil.

- 11 Küpsetamine lõpeb automaatselt, kui sisetemperatuur on saavutatud. Alltoodud tabelis on toodud juhised selle kohta, millist sisetemperatuuri seadistada.

Kodulinnuliha üldiselt	Tehtud	80–85 °C
Kodulindude rinnaliha	Mahlane	70–74 °C
Veise-, vasika-, lamba-, hirveliha	Väheküpsetatud	45–50 °C
	Keskmine	55–60 °C
	Läbiküpsetatud	65–70 °C
Sealiha üldiselt	Tehtud	70–73 °C
Seafilee	Keskmine	58–63 °C
Kala	Poolläbipaistev	50–55 °C
	Tehtud	60–65 °C
Terve kartul	Tehtud	92–95 °C
Leib	Tehtud	90–95 °C

Märkus: Soovitav sisetemperatuur ei pruugi tingimata vastata toidu minimaalsele ohutule sisetemperatuurile.

Märkus: Keedetud toidu sisetemperatuur tõuseb pärast toidu seadmest väljavõtmist veel mõne kraadi võrra.

Soojana hoidmine

Airfryeri soojana hoidmise funktsiooni saab aktiveerida igal ajal - enne toiduvalmistamise alustamist, toiduvalmistamise ajal või pärast toiduvalmistamise lõpetamist.

1 Vajutage soojana hoidmise nuppu.

Märkus: Soojana hoidmise aja muutmiseks pöörake pöördnuppu, et määrata aeg 1 kuni 30 minutit. Vajutage pöördnuppu, et kinnitada valitud soojana hoidmise aeg.

2 Soojana hoidmise alustamiseks vajutage pöördnuppu.

Märkus: Soojana hoidmise režiimi peatamiseks vajutage pöördnuppu.

Märkus: Pange tähele, et soojana hoidmise funktsiooni kasutamine võib mõjutada teatud toitude, näiteks prae, ühtlust, mis nõuab kindlat toiduvalmistamise taset.

Puhastamine

Hoiatus: Enne puhastamise alustamist laske korvil, potil ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.

Hoiatus: Potil, korvil ja seadme sisemusel on mittenakkuv kattekiht. Ärge kasutage metallist köögi riistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

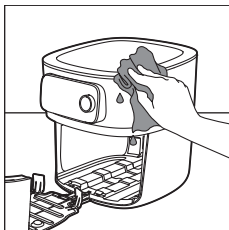
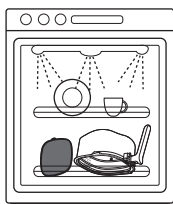
Nõuanne. Selleks, et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pott ja korv.

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

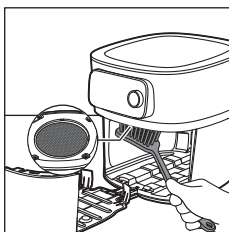
Nõuanne. Kui poti või korvi külge on kinni jäänud toidujääke, võite neid leotada 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvaplekk, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada, kasutage vedelat rasvaeemaldit.

Nõuanne. Vajadusel saab pritsmekaitse külge jäänud rasvajäägid eemaldada käsna või harjastega pintsliga.

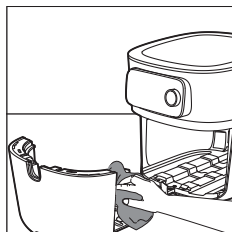
Nõuanne. Asetage korv poti sisse ja asetage need nõudepesumasinas pestes tagurpidi, et säästa nõudepesumasinas ruumi.







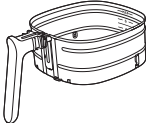
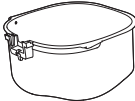
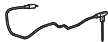
- 3 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga. Veenduge, et juhtpaneelile ei jääks niiskust. Kuivatage juhtpaneeli pärast puhastamist kuiva lapiga.



- 4 Puhastage pritsmekaitse käsna või puhastusharjaga, et kõik rasvajäägid eemaldada.



5 Puhastage sahtel ja seadme sisemus kuuma vee ja mitteabraseeriva käsnaga.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Hoiustamine

- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid oleksid puhtad ja kuivad.
- 3 Sisestage toitekaabel hoiustamispesa.

Märkus: Hoidke Airfryerit kandmisel alati horisontaalasendis. Hoidke kinni ka seadme esiküljel olevat sahtlit, kuna see võib seadme kallutamisel järsult välja libiseda. See võib sahtlit kahjustada.

Märkus: Veenduge, et Airfryeri eemaldatavad osad, nagu eemaldatav alusvõre jne, oleksid enne seadme transportimist ja/või hoiustamist kinnitatud.

Veaotsing

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

Probleem

Võimalik põhjus

Lahendus

Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.

Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.

See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
		Pott, korv ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:
		Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja väldite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värskeid ja jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmas kohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Ärge korvi ülemääraselt täitke ega ületage maksimaalset täitetaset 6.
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Mida rohkem on korv täidetud, seda sagedamini on soovitatud raputada.
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitekaabel ei ole vooluvõrku ühendatud.	Kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontakti sisestatud.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Airfryeril on suur nimivõimsus. Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid.
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse tükkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Kasutate rasvaseid toiduaineid.	Kallake liigne õli või rasv ettevaatlikult potist välja ja jätkate küpsetamist.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Patsutage toit enne korvi panekut kuivaks.
Airfryeri WiFi märgutuli ei põle enam.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer pole enam ühendatud teie koduse WiFi-ga. - Muutsite oma kodust WiFi võrku." 	Käivitage WiFi seadistusprotsess ja järgige rakenduse juhiseid.
Rakendus näitab, et sidumine polnud edukas.	Teine kasutaja on Airfryeri sidunud erineva nutiseadmega ja valmistab praegu süüa.	Oodake, kuni teine kasutaja on praeguse toiduvalmistamise lõpetanud, seejärel siduge oma nutiseade uuesti Airfryeriga.
Airfryeri ekraanil kuvatakse „E1“.	Airfryerit võidi hoiustada liiga külmas kohas.	Kui seadet hoiustati madala temperatuuriga keskkonnas, laske sellel enne sisselülitamist vähemalt 15 minutit toatemperatuurini soojeneda. Kui ekraanil kuvatakse „E1“, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
E2	Olete sisestanud valed WiFi tuvastusandmed.	Sisestage õiged Wi-Fi tuvastusandmed.
E3	Ühenduvusfunktsioonil on defekt.	Kasutage seadet ilma ühenduvuse funktsioonita. Helistage Philipsi klienditeenindusesse või võtke ühendust oma riigi klienditeenindusega.
E5, E6, E8, E9, E12	Seal võib olla tarkvara probleem.	Ühendage Airfryer lahti ja ühendage uuesti. Kui ekraanil kuvatakse veakood, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
E10	Esines probleem toiduvalmistamise ajal automaatküpsetuse programmiga.	Ühendage Airfryer lahti ja ühendage uuesti. Palun veenduge, et olete ühendatud oma WiFi-ga, et Airfryer saaks teha püsivara uuenduse, kui see on saadaval. Taaskäivita automaatküpsetuse programm. Kui ekraanil kuvatakse veakood, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
E11	Airfryerit kasutati pingetel väljaspool kindlaksmääratud piire.	Ühendage Airfryer lahti ja ühendage uuesti. Proovige kasutada teist pistikupesa. Ühendage lahti teised seadmed, mis kasutavad sama pistikupesa. Kui ekraanil kuvatakse veakood, siis helistage Philipsi klienditeenindusele või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.
Järgmised veakoodid kehtivad ainult toidutermomeetri (CRP1223/01) kohta.		
A1	Toidu termomeeter ei ole Airfryeriga korralikult ühendatud.	Ühendage toidutermomeetri ots Airfryeri näidiku vasakus servas olevasse toidutermomeetri soklisse.
A2	Toidutermomeetrit ei sisestata toidu sisse korralikult.	Sisestage toidutermomeeter küljelt ja veenduge, et terav ots jõuab toidu kõige paksema osa keskele. Veenduge, et toit on vähemalt 2 sentimeetrit paks.
A3	Toidutermomeeter asetatakse toidutermomeetri režiimil toiduvalmistamisel korvist väljapoole.	Asetage toidutermomeeter toidu sisse ja asetage see korvi toiduvalmistamiseks või valige toidutermomeetrit toiduvalmistamisrežiim.
A4	Airfryeri sahtel avati, kuigi toidu sihttemperatuur ei ole veel saavutatud.	Palun sulgege sahtel uuesti ja oodake, kuni Airfryer näitab, et toiduvalmistamine on lõppenud.
A5	Toidutermomeeter kuumeneb üle.	Palun eemaldage toidutermomeeter korvist toiduvalmistamise ajal, kui seda ei kasutata.

Importante

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

Peligro



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

Warning



- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato solo a un enchufe de pared con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.

- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y los accesorios se calientan durante y después del uso del aparato, manéjelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

Caution

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

- Tenga cuidado al limpiar el área superior de la cámara de cocción, ya que la resistencia, el borde de las piezas metálicas y el protector salpicaduras estarán calientes.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Asegúrese siempre de que tiene el control sobre la Airfryer, también cuando utilice la función remota o el inicio diferido.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo. Preste especial atención cuando utilice la función de control remoto o el inicio diferido.
- Asegúrese de que no utiliza la función de control remoto más de una persona a la vez.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de inicio diferido (las bacterias pueden reproducirse).

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Desconexión automática

La Airfryer dispone de una función de desconexión automática. Cuando el aparato está encendido pero no se encuentra en el modo de cocción o conservación del calor, se activa el modo de espera después de 10 minutos sin interacción por parte del usuario. Para apagar el aparato manualmente, mantenga pulsado el botón giratorio.

Reciclaje



- Este símbolo significa que los productos eléctricos no deben desecharse con la basura normal del hogar
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos.

Garantía y asistencia

Versuni ofrece una garantía de dos años tras la compra de este producto. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Nuestra garantía no afecta a sus derechos bajo la ley como consumidor. Para obtener más información o invocar la garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support.

Declaración de conformidad

Por la presente, DAP B.V. declara que el aparato Airfryer HD9875 cumple la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: <https://www.philips.com>.

La Airfryer HD9875 está equipada con un módulo Wi-Fi 802.11 b/g/n de 2,4 GHz con una potencia de salida máxima de 92,9 mW EIRP.

Actualizaciones de software y firmware

Las actualizaciones son esenciales para proteger su privacidad y el funcionamiento correcto de su Airfryer y de la aplicación.

Actualice siempre la aplicación a la versión más reciente.

La Airfryer actualiza el firmware del aparato automáticamente.

Nota: Para que la Airfryer se actualice a la última versión de firmware, asegúrese de que está conectada a la red Wi-Fi doméstica.

Nota: Utilice siempre la aplicación y el firmware más recientes.

Nota: Hay actualizaciones disponibles cuando se realizan mejoras de software.

Nota: La actualización del firmware se inicia automáticamente cuando la Airfryer está en modo de espera. Esta actualización tarda unos minutos. Durante este tiempo no se puede utilizar la Airfryer.

Compatibilidad con otros dispositivos

Para obtener información detallada sobre la compatibilidad de la aplicación, consulte la información en la App Store.

Reajuste de fábrica

Puede restablecer la configuración predeterminada del firmware pulsando simultáneamente el botón de conservación del calor y el botón giratorio durante 10 segundos.

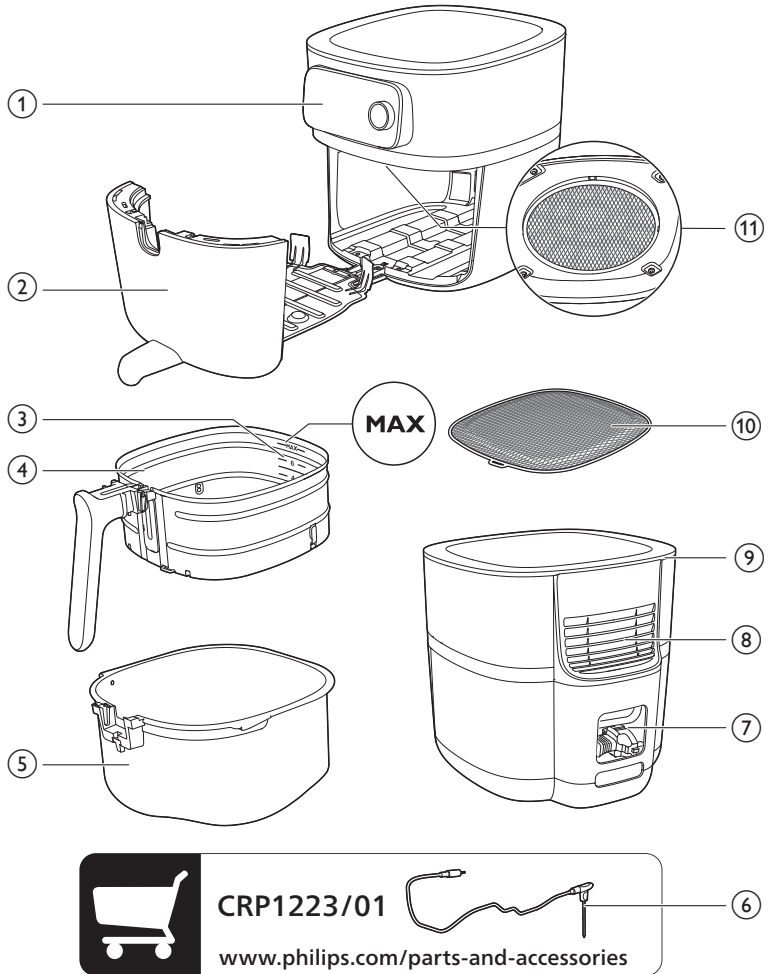
La Airfryer deja de estar conectada a la red Wi-Fi doméstica y de estar vinculada a su dispositivo inteligente.

Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida a Philips.

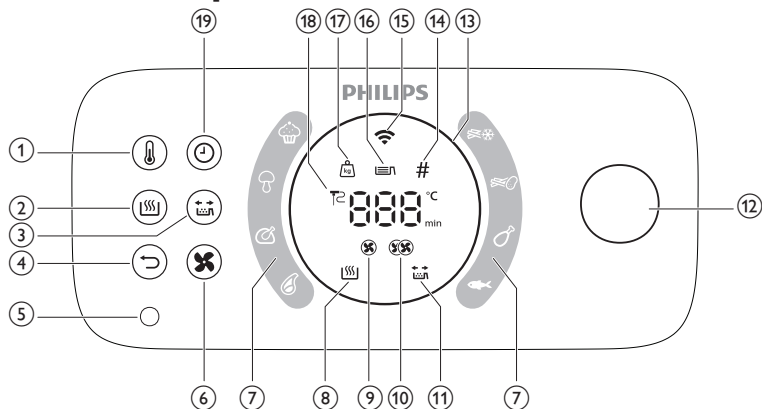
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general



- 1 Panel de control
- 2 Cajón
- 3 Indicación del nivel de llenado
- 4 Cesta con parte inferior de malla extraíble
- 5 Recipiente
- 6 Termómetro para alimentos (CRP1223/01, se vende por separado)
- 7 Compartimento para el cable
- 8 Salidas de aire
- 9 Entrada de aire
- 10 Parte inferior de malla extraíble
- 11 Protector de salpicaduras

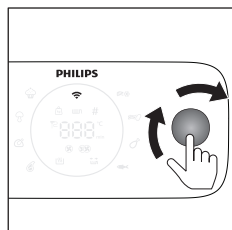
Descripción general del panel control



- 1 Botón de temperatura
- 2 Botón de conservación del calor
- 3 Botón de recordatorio de agitación
- 4 Botón atrás
- 5 Entrada del termómetro para alimentos
- 6 Botón de velocidad del aire
- 7 Programas de cocinado automático
- 8 Indicador de conservación del calor
- 9 Indicador de baja velocidad del aire
- 10 Indicador de alta velocidad del aire
- 11 Indicador de recordatorio de agitación
- 12 Botón giratorio
- 13 Anillo luminoso
- 14 Indicador de unidades
- 15 Indicador Wi-Fi
- 16 Indicador de nivel de llenado
- 17 Indicador de peso
- 18 Indicador de termómetro para alimentos
- 19 Botón de tiempo

Descripción de las funciones

Botón giratorio y de retroceso



El botón giratorio es el control central. Puede girarlo y pulsarlo para desplazarse por las diferentes opciones del menú y confirmar una acción.

- Pulsar brevemente el botón giratorio: encender el aparato.
- Mantener pulsado el botón giratorio: apagar el aparato.

Después del encendido del aparato:

- Pulsar el botón giratorio: confirmar una acción.
- Girar el botón giratorio: desplazarse por las diferentes opciones del menú o cambiar los ajustes de cocción.
- Pulsar brevemente el botón de retroceso: volver al paso anterior.

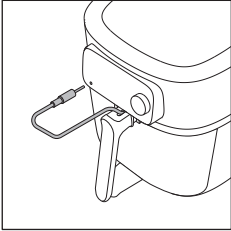
Programas de cocinado automático

Los programas de cocinado automático son una de las características clave de la Airfryer, que le permite cocinar una variedad de alimentos.

Al seleccionar el alimento deseado y ajustar el nivel de llenado o especificar la cantidad de ingredientes, la Airfryer configurará automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción adecuados para su preparación. Además, la Airfryer le avisará si se requiere alguna interacción durante la cocción, como agitar las patatas fritas.

Importante: La Airfryer incluye ocho programas de cocinado automático predeterminados que se pueden iniciar directamente desde el aparato. Sin embargo, para una mayor selección de opciones, puede acceder a más programas y descargarlos desde la aplicación. Simplemente conecte la Airfryer a su red y empareje su dispositivo inteligente con el aparato para comenzar a explorar nuevas posibilidades culinarias.

Termómetro para alimentos (CRP1223/01, se vende por separado)



El termómetro para alimentos que se vende por separado se puede utilizar para cocinar los alimentos hasta el nivel de cocción deseado.

Coloque un extremo del termómetro para alimentos en el alimento y el otro extremo en la toma del termómetro para alimentos (consulte el capítulo "Termómetro para alimentos").

Tiempo de cocción

En el modo de cocción Manual, puede ajustar el tiempo de cocción entre 1 y 180 minutos.

En el modo de cocción Programas de cocinado automático, no es necesario establecer un tiempo de cocción, ya que el programa de cocinado automático cocina los alimentos en función del tamaño de las raciones o del nivel de cocción deseado.

En el modo de cocción Termómetro para alimentos, no es necesario establecer un tiempo de cocción, ya que la cocción finaliza automáticamente en cuanto se alcanza la temperatura establecida en el termómetro para alimentos.

Temperatura de cocción

En el modo de cocción Manual, puede ajustar la temperatura de cocción entre 40 °C y 200 °C.

En el modo de cocción Programas de cocinado automático, no es necesario ajustar una temperatura de cocción, ya que la temperatura de cocción se ajusta automáticamente.

Temperatura interna

En el modo de cocción Termómetro para alimentos, puede ajustar la temperatura central de los alimentos entre 30 °C y 99 °C. La temperatura en el centro de los alimentos alcanzará la temperatura central establecida al final del proceso de cocción.

Nota: La temperatura interna no es igual a la temperatura de cocción.

Velocidades de aire altas y bajas

La Airfryer incluye dos posiciones de velocidad del aire diferentes: una velocidad baja y una alta.

En el modo de cocción Programas de cocinado automático, la velocidad del aire se ajusta automáticamente.

En los modos de cocción Manual o Termómetro para alimentos, es necesario ajustar la velocidad del aire manualmente.

Para platos típicos de horno como lasaña, asados, pasteles, etc., y durante un tiempo de cocción prolongado, utilice la velocidad del aire baja. Para aplicaciones típicas de Airfryer, como patatas fritas, nuggets de pollo, palitos de pescado, etc., y para un tiempo de cocción más corto, utilice la velocidad del aire alta.

Nota: Si elige la velocidad del aire baja, el aparato funciona en el modo silencioso.

Función de conservación del calor

La Airfryer dispone de un modo de conservación del calor. Para activar este modo, simplemente pulse el botón de conservación del calor en cualquier momento durante el proceso de cocción, ya sea antes de comenzar a cocinar, entre una etapa y otra, o al final de una sesión de cocinado. Para obtener más información, consulte el capítulo "Conservación del calor".

Recordatorio de agitación

La Airfryer incluye una función de recordatorio de agitación que se puede activar antes de iniciar la sesión de cocinado. Esta función envía una notificación a mitad del tiempo de cocción y le recuerda que debe agitar los alimentos para garantizar que se cocinen uniformemente. Es especialmente útil cuando se cocinan alimentos con varias unidades, como diversos tipos de patatas fritas. Además, se puede utilizar como recordatorio para dar la vuelta a alimentos como muslos de pollo.

De manera predeterminada, el recordatorio de agitación está desactivado. Puede activarlo antes o durante el proceso de cocción pulsando el botón "recordatorio de agitación".

Notificaciones sonoras

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

Anillo luminoso

La Airfryer incluye un anillo de luz animado que aumenta la facilidad de uso de la Airfryer.

Modo giratorio: El anillo luminoso gira cuando se está ejecutando una actualización.

Modo de parpadeo: El anillo luminoso parpadea lentamente si ha pulsado el botón giratorio durante la cocción. En este caso, el aparato está en el modo de pausa.

Parpadeo rápido: Tanto si el cajón está abierto cuando el anillo parpadea rápido, como, por ejemplo, durante el proceso de emparejamiento, el aparato está esperando que usted pulse el botón giratorio para confirmar.

Modo de concentración: por ejemplo, si el aparato solicita el nivel de llenado.

Pre calentamiento

La Airfryer tiene una función de pre calentamiento, que se puede utilizar para precalentar la Airfryer a la temperatura deseada.

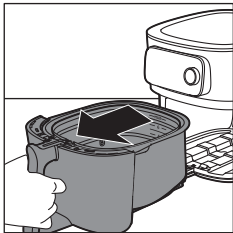
Si pulsa el botón giratorio sin ajustar el tiempo, se activará el modo de pre calentamiento, y usted recibirá una notificación de sonido cuando se alcance la temperatura deseada.

Antes de utilizarlo por primera vez

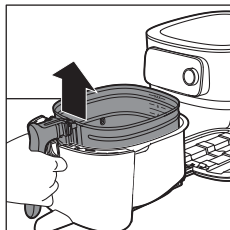
- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Retire la lámina protectora de la pantalla.
- 4 Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

Preparativos antes del primer uso

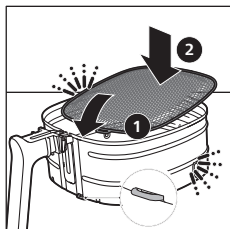
Colocación de la parte inferior de malla extraíble



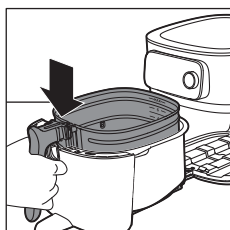
- 1 Abra el cajón tirando del asa.



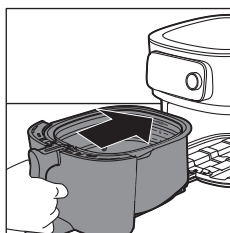
2 Retire la cesta levantando el asa.



3 Inserte la parte inferior de malla extraíble en la ranura del lado inferior derecho de la cesta. Presione la parte inferior de malla hacia abajo hasta que encaje en su lugar ("clic" en ambos lados).



4 Coloque la cesta en el recipiente.



5 Introduzca de nuevo el cajón en la Airfryer mediante el asa.

Nota: Nunca utilice el recipiente sin la cesta.

Conexión de la Airfryer a la aplicación NutriU

Importante: Asegúrese de que su smartphone está conectado a su red Wi-Fi doméstica antes de iniciar el proceso de configuración de la red Wi-Fi.

Importante: Asegúrese de conectar la Airfryer a una red Wi-Fi doméstica de 2,4 GHz (802.11 b/g/n).

Emparejar la Airfryer con la aplicación NutriU



- 1 Escanee el código QR para descargar la aplicación NutriU. También puede obtener la aplicación en la App Store o en el sitio web www.philips.com/NutriU.

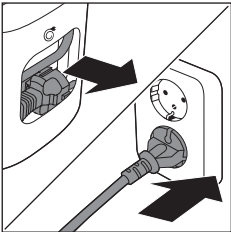


- 2 Inicie la aplicación NutriU de Philips en su smartphone.
- 3 Siga las instrucciones que aparecen en pantalla hasta llegar a la página "Configuración del aparato".

Nota: Le recomendamos que descargue la aplicación NutriU y añada su Airfryer a la aplicación en cuanto configure el aparato por primera vez. Esto le permite sacar el máximo rendimiento de la Airfryer, por ejemplo, para disfrutar del cocinado a distancia (iniciar recetas o programas de cocinado automático desde la aplicación, recibir notificaciones cuando la comida esté lista, etc.) y obtener las últimas actualizaciones de firmware.

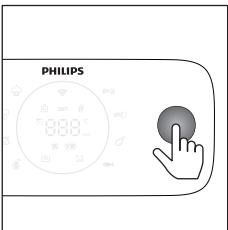
Nota: Para utilizar las funciones de conexión, necesita una cuenta. Durante el proceso de familiarización, debe registrar una cuenta nueva o iniciar sesión con una existente.

- 4 Enchufe el aparato.



- 5 Pulse el botón giratorio para encender el aparato.
- 6 Siga los pasos de la aplicación para conectar la Airfryer a su red Wi-Fi y emparejarla con su smartphone.

Nota: A lo largo de este proceso en la aplicación NutriU, se le solicitará en algún momento que realice una pulsación larga adicional (4 segundos) en el aparato para inicializar el proceso de configuración. Por eso, quédese cerca de la Airfryer hasta que se conecte.



Importante: Mando a distancia: puede controlar a distancia la Airfryer a través de la aplicación (por ejemplo, enviar una receta, poner en pausa la cocción, etc.) solo si ha marcado la opción "Remote consent" (Consentimiento de uso a distancia) en la aplicación NutriU, disponible en su perfil de NutriU.

Importante: Emparejamiento de un solo usuario: solo un usuario a la vez puede controlar a distancia la Airfryer. Si otro usuario quiere controlar la Airfryer y utiliza la aplicación NutriU, tendrá que seguir el proceso de

emparejamiento. Una vez realizado el emparejamiento, se anulará automáticamente el emparejamiento del primer usuario.

Importante: El proceso de configuración de la red Wi-Fi se puede cancelar a través de la aplicación o desenchufando la Airfryer.

Indicador Wi-Fi

El indicador de Wi-Fi está apagado.	La conexión Wi-Fi está desactivada.
El indicador Wi-Fi está encendido.	La conexión Wi-Fi está activada y conectada al router.
El indicador Wi-Fi parpadea lentamente.	La conexión Wi-Fi está activa. El dispositivo está en proceso de emparejamiento o se está conectando al router.
El indicador Wi-Fi parpadea rápidamente.	Error de conexión Wi-Fi.

Nota: Puede iniciar el proceso de emparejamiento si mantiene pulsado el botón de tiempo durante 4 segundos.

Nota: Si tiene alguna dificultad durante el proceso de configuración de Wi-Fi, como que se interrumpa a la mitad y no se pueda completar, o experimenta problemas de conectividad con su red Wi-Fi, puede reiniciar el proceso manteniendo pulsado el botón de tiempo durante 4 segundos.

Nota: Si necesita restablecer la configuración predeterminada del firmware, simplemente mantenga pulsado el botón de conservación del calor y el botón giratorio simultáneamente durante 10 segundos.

Tabla de alimentos

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

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Nota: Al preparar grandes cantidades de alimentos (como patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), sacuda, gire o remueva los ingredientes en la cesta 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

Nota: La mayoría de los ingredientes de esta lista se pueden encontrar en los programas de cocinado automático en la aplicación.

Ingredientes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Temperatura	Velocidad del ventilador	Note
Patatas fritas caseras 10 x 10 mm (0,4 x 0,4")	Nivel de llenado 1-6 (300 g/2000 g)	18 - 45	160-180 °C	Velocidad alta	Sumérlas 30 minutos en agua fría o 3 minutos en agua tibia a 40 °C (104 °F), séquelas y, a continuación, añade 1 cucharada de aceite por cada 500 g (18 oz). Agite dos veces.
Gajos de patatas caseros	Nivel de llenado 1-6 (300 g/2000 g)	20 - 45	160-180 °C	Velocidad alta	Sumérlas 30 minutos en agua, séquelas y, a continuación, añade entre 1/4 y 1 cucharada de aceite. Agite, gire o remueva dos veces.
Aperitivos congelados (nuggets de pollo)	Nivel de llenado 1-6 (6-50 unidades)	12 - 19	200 °C	Velocidad alta	Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera. Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Aperitivos congelados (rollitos de primavera pequeños de aproximadamente 20 g/0,7 oz)	100-600 g (5-30 unidades)	14 - 16	180 °C	Velocidad alta	Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera. Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Pechuga de pollo Aproximadamente 160 g (6 oz)	1-6 unidades	20 - 25	180 °C	Velocidad alta	
Fingers de pollo empanado caseros	3-18 unidades	15 - 20	180 °C	Velocidad alta	Añade el aceite y el pan rallado. Estarán listos cuando estén dorados.
Alitas de pollo Aproximadamente 100 g (3,5 oz)	2-25 unidades	15 - 40	200 °C	Velocidad alta	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Chuletas de carne sin hueso Aproximadamente 150 g (5,3 oz)	1-5 chuletas	19 - 25	200 °C	Velocidad alta	
Hamburguesa de aproximadamente 200 g 10 cm (4") de diámetro	1-4 hamburguesas	15 - 18	200 °C	Velocidad alta	

Ingredientes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Temperatura	Velocidad del ventilador	Note
Salchichas gruesas Aproximadamente 100 g (3,5 oz) 4 cm (1,6") de diámetro	1-12 unidades	12 - 20	200 °C	Velocidad alta	
Salchichas finas Aproximadamente 70 g (2,5 oz) 2 cm (0,8") de diámetro	1-12 unidades	10 - 18	200 °C	Velocidad alta	
Cerdo asado	800-2400 g	90 - 140	160 °C	Velocidad baja	Déjelo reposar 5 minutos antes de cortarlo.
Filetes de pescado (salmón) de aproximadamente 200 g	1-5 unidades	18 - 22	200 °C	Velocidad alta	Para evitar que se pegue, coloque el lado de la piel hacia abajo y añada un poco de aceite.
Filetes de pescado (bacalao, marisco)	1-4 unidades	7 - 14	200 °C	Velocidad alta	
Tartas (bizcocho de mantequilla) con el accesorio de horneado	Accesorio de horneado Nivel de llenado 1-2 600-1200 g	30 - 60	150 °C	Velocidad baja	Utilice un accesorio de horneado.
Magdalenas Aproximadamente 50 g (1,8 oz)	1-9 unidades	13 - 15	180 °C	Velocidad alta	Utilice moldes de silicona resistentes al calor.
Tostadas/bollitos de pan precocinados	1 - 12	6 - 13	180 °C	Velocidad alta	
Pan recién hecho	500-1700 g	35 - 80	180 °C	Velocidad baja	La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos.
Panecillos caseros Aproximadamente 80 g (2,8 oz)	1-6 unidades	12 - 16	180 °C	Velocidad baja	

Ingredientes	Cantidad mínima-máxima	Tiempo (min)	Temperatura	Velocidad del ventilador	Note
Castañas	Nivel de llenado 1-4	15 - 24	200 °C	Velocidad alta	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	Nivel de llenado 2-8	15 - 38	160 °C	Velocidad alta	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación.

Utilización de la Airfryer

Precaución: Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.

Precaución: No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.

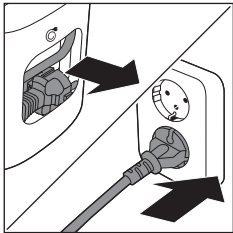
Precaución: Este aparato es solo para uso doméstico.

Precaución: Es posible que este aparato emita un poco de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.

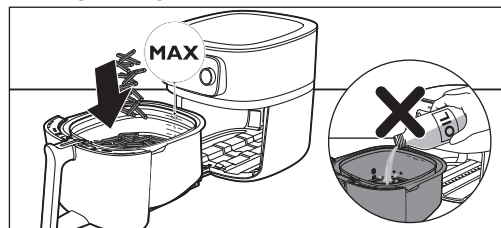
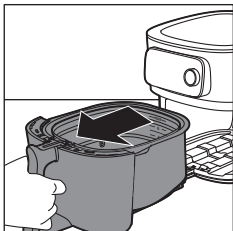
- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor. Asegúrese de que el cajón se puede abrir por completo.

Nota: No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.

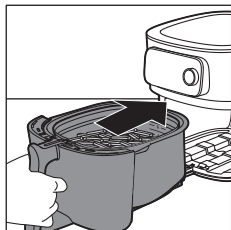
- 2 Saque el cable de alimentación de su compartimento, situado en la parte posterior del aparato.
- 3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



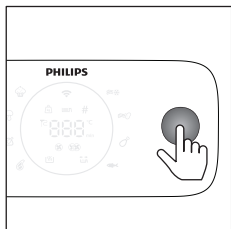
- 4 Abra el cajón tirando del asa.
- 5 Ponga los ingredientes en la cesta.



Nota: No llene la cesta por encima de la indicación "MAX", ya que esto puede afectar a la calidad del resultado final.



6 Vuelva a poner el cajón en la Airfryer.



7 Pulse el botón giratorio para encender el aparato.

8 Seleccione el modo de cocción que desee utilizar (consulte el capítulo "Modos de cocción").

9 Decida si quiere utilizar el modo Manual, elegir un programa de cocinado automático o utilizar la sonda de temperatura para cocinar (consulte "Modos de cocción").

Precaución: Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior. Si calienta el aparato sin la cesta, utilice guantes para horno para abrir el cajón. Los bordes y el interior del cajón se calientan mucho.

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

10 Pulse el botón giratorio para iniciar la cocción.

Nota: Puede pulsar el botón giratorio para pausar el proceso de cocción y girarlo para cambiar los ajustes. Pulse el botón giratorio de nuevo para reanudar la cocción.

11 Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá llegado el momento de agitar los alimentos o habrá finalizado el tiempo de cocción.

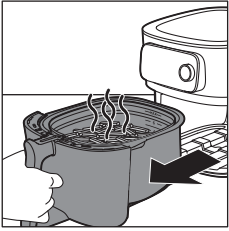
Nota: Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados antes de servirlos.

Nota: Algunos programas de cocinado automático le notifican cuando es necesario agitar o dar la vuelta a los alimentos. La Airfryer emitirá una señal sonora cuando sea el momento de agitarlos o girarlos.

Nota: La mejor forma de agitarlos es abrir el cajón, extraer la cesta del recipiente y agitarla. A continuación, vuelva a colocar el recipiente con la cesta en el aparato. El aparato reanudará automáticamente la cocción.

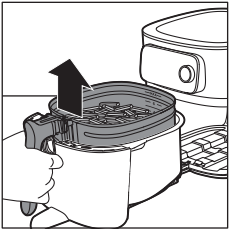
Nota: Para cancelar cualquier proceso en curso, vuelva al menú principal pulsando el botón de retroceso.





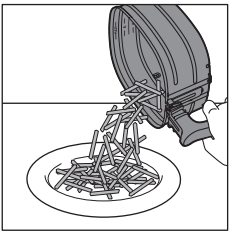
12 Abra el cajón tirando del asa y compruebe si los ingredientes están listos.

Nota: Si los alimentos no se han cocinado al punto de cocción deseado, añada más tiempo pulsando el botón de tiempo para configurar el periodo adicional. Pulse el botón giratorio para comenzar a cocinar unos minutos más.



13 Para extraer ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), extraiga la cesta del recipiente mediante el asa.

Precaución: Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.



14 Vacíe el contenido de la cesta en un bol o en un plato. Retire siempre la cesta del recipiente para vaciar el contenido, ya que puede haber aceite caliente en el fondo del recipiente.

Nota: Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.

Nota: El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.

Nota: Dependiendo del tipo de ingredientes que cocine, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir y volver a colocar la cesta en el recipiente. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor. Póngase guantes para horno, levante el recipiente y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Extraiga el exceso de aceite o grasa. Vuelva a colocar el recipiente en el cajón y la cesta en el recipiente.

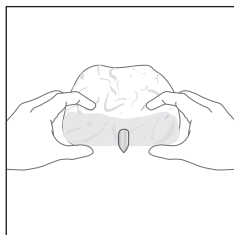
Nota: Cuando un lote de ingredientes está listo, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.

Uso del termómetro para alimentos (CRP1223/01, se vende por separado)

Colocación del termómetro para alimentos

El termómetro para alimentos se puede utilizar para filetes, chuletas de carne, pechuga de pollo, filetes de pescado, etc.

- 1 Limpie el termómetro para alimentos antes y después de usarlo; utilice agua tibia y jabón.
- 2 Inserte el termómetro en el centro de la parte más gruesa de los alimentos.



Precaución: La punta del termómetro para alimentos es puntiaguda.

Nota: Asegúrese de que la punta del termómetro se introduce recta en el centro de la parte más gruesa de los alimentos, sin inclinarse hacia la parte inferior o superior.

Nota: Asegúrese de que el termómetro esté cerca del hueso, pero sin tocarlo, y alejado de la grasa o el cartílago.

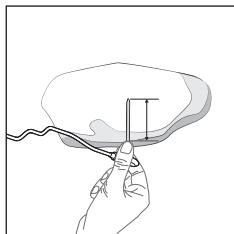
Nota: Es posible que la parte más gruesa del filete no sea el centro. Es importante que el extremo del termómetro toque la parte más gruesa para obtener los resultados deseados.

Nota: Al freír con aire un pollo entero, asegúrese de que la sonda no atraviese completamente la pechuga hasta la cavidad.

Nota: No utilice el termómetro para alimentos si tienen un grosor inferior a 2 cm.

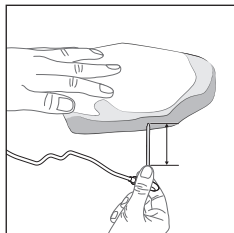
Siga los pasos que se indican a continuación para guiar la sonda hasta el centro del alimento.

- 1 Sujete el vástago metálico del termómetro y coloque la punta en el centro del alimento.



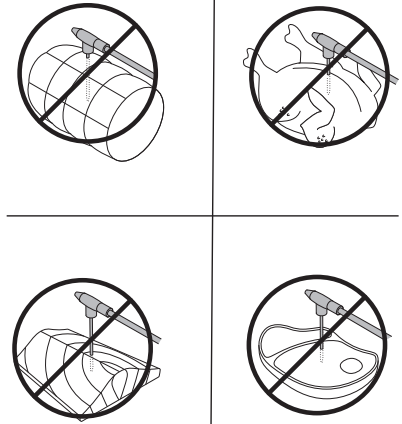
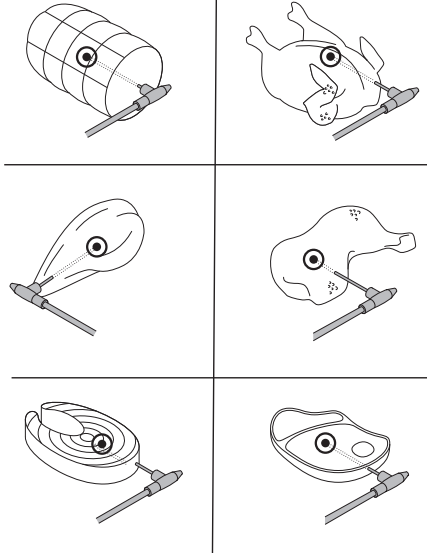
- 2 Mantenga los dedos en la misma posición de agarre e inserte la sonda hasta el centro de la parte más gruesa del alimento.

Nota: En función del alimento, no siempre es necesario insertar completamente el vástago metálico del termómetro para alimentos.



Cosas que hacer

Prohibiciones



Nota: Para un pollo entero, asegúrese de que la sonda no atraviese completamente la pechuga hasta la cavidad.

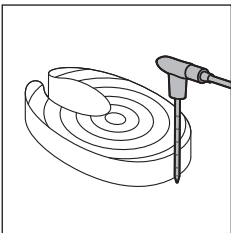
Nota: También puede utilizar las marcas para comprobar primero el centro de la parte más gruesa de los alimentos. Utilice los dedos para marcar la profundidad a la que necesita insertar el termómetro para alimentos.

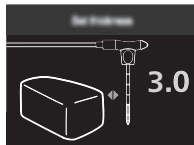
Nota: Mantenga los dedos sobre el termómetro para alimentos e insértelo por el centro de los alimentos.

Medición del grosor de los alimentos

Puede utilizar el termómetro para alimentos para medir el grosor de los alimentos.

- 1 Coloque el termómetro para alimentos junto al alimento y compruebe qué marca llega a la parte superior del alimento.





- Ajuste el valor entre 1 y 6 cuando se le pregunte sobre el grosor al cocinar con un programa de cocinado automático en la aplicación NutriU.

Nota: Esta función solo está disponible cuando se usa la aplicación NutriU y se inicia el programa de cocinado automático desde allí.

Nota: No utilice el termómetro para alimentos si tienen un grosor inferior a 2 cm.

Modos de cocción

Modo	Cómo
Programas de cocinado automático	Selecciona el programa de cocinado automático. Establezca el nivel de llenado, la cantidad de unidades o el peso y, a continuación, comience a cocinar.
Cocción manual	Ajuste manualmente el tiempo de cocción, la temperatura y la velocidad del aire y comience a cocinar.
Termómetro para alimentos	Ajuste manualmente la temperatura interna, la temperatura de cocción y la velocidad del aire y comience a cocinar.

Programas de cocinado automático

- Cuando enciende la Airfryer pulsando el botón giratorio, el aparato se encuentra en el modo "Programas de cocción automática" de forma predeterminada.

Nota: Si ya ha cocinado otra cosa de querer cocinar con un programa de cocinado automático, acceda al modo Programas de cocinado automático haciendo clic en el botón de retroceso.

- Puede elegir entre 8 programas de cocinado automático en su Airfryer. Gire el botón giratorio para elegir uno.
 - Patatas fritas congeladas 🍟❄️
 - Patatas fritas caseras 🍟
 - Muslos de pollo 🍗
 - Pescado 🐟
 - Chuletas de carne 🍖
 - Pollo entero 🍗
 - Verduras 🥕
 - Magdalenas 🍪
- Gire el botón giratorio para elegir el programa de cocinado automático que necesite. Pulse el botón giratorio para confirmar.
- En función de los alimentos, es posible que se le pida que ajuste el nivel de llenado, la cantidad de unidades o el peso. Gire el botón giratorio para seleccionar la cantidad de alimentos que ha introducido en la cesta.
- Pulse el botón giratorio para confirmar.

Nota: Utilice las marcas indicativas de la cesta como referencia para ajustar el nivel de llenado correcto.

Nota: Antes de elegir el nivel de llenado, asegúrese de distribuir siempre los alimentos uniformemente en la cesta.

Nota: Cuando utilice el programa de cocinado automático "Pollo entero", debe introducir el peso del alimento. Utilice una báscula para determinar el peso o puede encontrar también el peso en el paquete de los alimentos.

- 6 La Airfryer mostrará la temperatura y el tiempo calculados automáticamente en función de su selección. Puede acceder fácilmente a esta información en su dispositivo, ya que los datos se van mostrando alternativamente. Además, la Airfryer indicará si se ha seleccionado una velocidad de aire baja o alta.

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
 - Es mejor freír con aire las patatas por lotes hasta el nivel 4 de llenado para obtener unos resultados uniformes.
- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras. Las patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.
 - 2 Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.
 - 3 Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.
 - 4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
 - 5 Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.

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

- 6 Coloque las tiras en la cesta.
- 7 Inicie el programa de cocinado automático de patatas fritas caseras y agítelas cuando se le indique.

Cocción manual

- 1 Para acceder al modo de cocción manual, simplemente pulse el botón de temperatura o de tiempo.
- 2 Si ha seleccionado el botón de temperatura, gire el botón giratorio para ajustar la temperatura deseada entre 40 °C y 200 °C, y luego pulse el botón giratorio para confirmar.
- 3 Ajuste el tiempo de cocción girando el botón giratorio. Puede elegir un tiempo entre 1 y 180 minutos.

Nota: Si pulsa el botón giratorio sin ajustar el tiempo, se activará el modo de precalentamiento, y usted recibirá una notificación de sonido cuando se alcance la temperatura deseada.

- 4 Elija una velocidad del aire alta o baja pulsando el botón de velocidad del aire y seleccionando su preferencia.
- 5 Pulse el botón giratorio para confirmar su selección y comenzar a cocinar.

Nota: Para recibir un recordatorio de agitación después de la mitad del tiempo de cocción, active el botón de recordatorio de agitación.

Nota: Si necesita pausar el proceso de cocción para agitar los alimentos, añadir ingredientes o ajustar los parámetros de cocción, simplemente pulse el botón giratorio. Para reanudar la cocción, vuelva a pulsar el botón giratorio.

Termómetro para alimentos

Tenga en cuenta que para utilizar la función del termómetro para alimentos, deberá comprar este accesorio (HD9959) por separado. Una vez que tenga el termómetro, siga estos pasos.

- 1 Coloque el termómetro en los alimentos como se describe en la sección "Cómo colocar el termómetro para alimentos" del manual.

Nota: Es fundamental colocarlo correctamente para obtener unos resultados precisos.

- 2 Coloque los alimentos con el termómetro en la cesta.
- 3 Utilice la ranura del recipiente para guiar el cable en la posición correcta.
- 4 Conecte el termómetro en la toma correspondiente de la Airfryer.
- 5 Cierre el cajón y compruebe que el cable no queda presionado.
- 6 Gire el botón giratorio para ajustar la temperatura central deseada, que se medirá en la punta del termómetro para alimentos. Puede elegir una temperatura entre 30 °C y 99 °C.
- 7 Pulse el botón giratorio para confirmar.
- 8 Ajuste la temperatura de cocción girando el botón giratorio. Puede elegir una temperatura entre 40 °C y 200 °C.
- 9 Pulse el botón giratorio para confirmar.
- 10 Seleccione la velocidad del aire deseada pulsando el botón de velocidad del aire. Puede seleccionar entre velocidad del aire alta y baja.

Nota: Durante la cocción, puede ver la temperatura de cocción y la temperatura central alternativamente en la pantalla.

- 11 El proceso de cocción finaliza automáticamente cuando se alcanza la temperatura central.

La siguiente tabla le ofrece una guía sobre la temperatura interna que debe ajustar.

Alimento	Nivel de preparación	Temperatura interna
Aves de corral en general	Hecho	80-85 °C
Pechuga de ave de corral	Jugoso	70-74 °C
	Poco hecho	45-50 °C
	Medio	55-60 °C
Vaca, ternera, cordero, venado	Bien hecho	65-70 °C
	Hecho	70-73 °C
Cerdo en general	Hecho	70-73 °C

Lomo de cerdo	Medio	58-63 °C
Pescado	Translúcido	50-55 °C
	Hecho	60-65 °C
Patata entera	Hecho	92-95 °C
Pan	Hecho	90-95 °C

Nota: La temperatura interna sugerida no se corresponde necesariamente con la temperatura interna mínima segura de los alimentos.

Nota: La temperatura interna de los alimentos cocinados seguirá aumentando algunos grados después de sacarlos del aparato.

Conservación del calor

La función de conservación del calor de la Airfryer se puede activar en cualquier momento: antes de iniciar una sesión de cocción, durante el cocinado o una vez finalizado el proceso.

- 1 Pulse el botón de conservación del calor.

Nota: Para cambiar el tiempo de conservación del calor, gire el botón giratorio para ajustar un tiempo de 1 a 30 minutos. Pulse el botón giratorio para confirmar el tiempo de conservación del calor establecido.

- 2 Pulse el botón giratorio para iniciar el modo de conservación del calor.

Nota: Puede pausar la función de conservación del calor pulsando el botón giratorio.

Nota: Tenga en cuenta que el uso de la función de conservación del calor puede afectar al nivel de cocción de ciertos alimentos, como los filetes de carne, que requieren un punto específico de cocción.

Limpieza

Advertencia: Deje que la cesta, el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.

Advertencia: El recipiente y la cesta del aparato cuentan con una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.

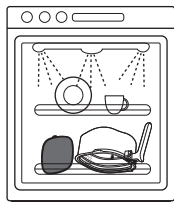
Consejo: Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.

- 1 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.
- 2 Lave el recipiente y la cesta en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "tabla de limpieza").

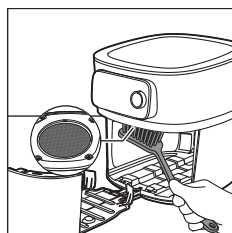
Consejo: Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la cesta y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.

Consejo: Si es necesario, se pueden retirar los restos de grasa pegados al protector de salpicaduras con una esponja o un cepillo de cerdas.

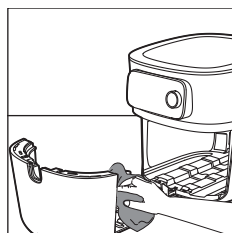
Consejo: Meta la cesta en el recipiente y coloque ambos boca abajo en el lavavajillas para ahorrar espacio.







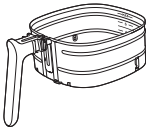
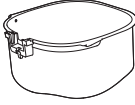

- 3** Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo. Asegúrese de que no quede humedad en el panel de control. Seque el panel de control con un paño después de limpiarlo.



- 4** Limpie el protector de salpicaduras con una esponja o un cepillo de limpieza para eliminar los restos de grasa.



- 5** Limpie el cajón y el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardarlo.

Nota: Sostenga siempre la Airfryer en posición horizontal cuando la transporte. Asegúrese de sujetar también el cajón de la parte delantera del aparato, ya que puede deslizarse fuera del aparato si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar el cajón.

Nota: Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (por ejemplo, la parte inferior de malla extraíble) estén fijos antes de transportarla o almacenarla.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas más frecuentes o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.

Problema	Posible causa	Solución
		El recipiente, la cesta y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:
		Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	No llene en exceso la cesta ni supere el nivel de llenado máximo 6.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Cuanto más llena esté la cesta, con más frecuencia se recomienda agitarla.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.

Problema	Posible causa	Solución
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la cesta.
El LED de la red Wi-Fi de mi Airfryer ya no se ilumina.	<ul style="list-style-type: none"> - La Airfryer ya no está conectada a la red Wi-Fi doméstica. - Ha cambiado su red Wi-Fi doméstica. 	Inicie el proceso de configuración de Wi-Fi y siga las instrucciones de la aplicación.
La aplicación indica que el proceso de emparejamiento no se ha realizado correctamente.	Otro usuario ha emparejado la Airfryer con un dispositivo inteligente diferente y está cocinando.	Espere hasta que el otro usuario haya terminado el proceso de cocción y vuelva a emparejar el dispositivo inteligente con la Airfryer.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se ha guardado a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E1", póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
E2	Ha introducido credenciales Wi-Fi incorrectas.	Introduzca las credenciales Wi-Fi correctas.
E3	La función de conectividad tiene un defecto.	Utilice el aparato sin la función de conectividad. Llame a la línea de servicio de Philips o contacte con el Servicio de Atención al Cliente en su país.
E5, E6, E8, E9, E12	Puede que se deba a un problema de software.	Desenchufe la Airfryer y vuelva a enchufarla. Si en la pantalla sigue apareciendo el código de error, llame al servicio técnico de Philips o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.
E10	Se ha producido un problema mientras se cocinaba con un programa de cocinado automática.	Desenchufe la Airfryer y vuelva a enchufarla. Asegúrese de estar conectado a la red Wi-Fi para que la Airfryer pueda realizar una actualización de firmware si hay alguna disponible. Reinicie el programa de cocinado automático. Si en la pantalla sigue apareciendo el código de error, llame al servicio técnico de Philips o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.
E11	La Airfryer ha funcionado con voltajes de la red eléctrica fuera de los límites especificados.	Desenchufe la Airfryer y vuelva a enchufarla. Pruebe a utilizar otra toma. Desenchufe otros aparatos que estén utilizando la misma toma. Si en la pantalla sigue apareciendo el código de error, llame al servicio técnico de Philips o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Posible causa	Solución
Los siguientes códigos de error se aplican solamente al termómetro para alimentos (CRP1223/01).		
A1	El termómetro para alimentos no está conectado correctamente a la Airfryer.	Conecte el extremo del termómetro para alimentos en la entrada correspondiente en el lado izquierdo de la pantalla de la Airfryer.
A2	El termómetro para alimentos no se inserta correctamente en los alimentos.	Inserte el termómetro para alimentos desde el lateral y asegúrese de que la punta puntiaguda llega al centro de la parte más gruesa de los alimentos. Asegúrese de que el alimento tenga al menos 2 centímetros de grosor.
A3	El termómetro para alimentos se ha colocado fuera de la cesta al cocinar en el modo de termómetro para alimentos.	Introduzca el termómetro para alimentos en los alimentos y colóquelo en la cesta para cocinar o seleccione un modo de cocción sin termómetro para alimentos.
A4	El cajón de la Airfryer se ha abierto, aunque no se había alcanzado la temperatura objetivo de los alimentos.	Vuelva a cerrar el cajón y espere hasta que la Airfryer indique que el cocinado ha terminado.
A5	El termómetro para alimentos se está sobrecalentando.	Si no lo está utilizando, retire el termómetro para alimentos de la cesta durante el cocinado.

Important

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

Danger



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

Avertissement



- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier cuisson dans l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Conservation des pommes de terre : La température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6 °C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve, le panier et les accessoires deviennent chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.

Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou de le manipuler.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Si l'appareil est équipé d'un bouton de déverrouillage du panier, n'appuyez pas dessus lorsque vous secouez les ingrédients.

- Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez la partie supérieure de la chambre de cuisson : la résistance, le bord des pièces métalliques et l'écran protecteur sont brûlants.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Assurez-vous toujours que votre Airfryer est sous votre contrôle, y compris lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras. Faites tout particulièrement attention lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Assurez-vous qu'une seule personne utilise la fonction de télécommande à la fois.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments facilement périssables lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé (les bactéries peuvent se multiplier).

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Arrêt automatique

L'Airfryer est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Lorsque l'appareil est allumé mais qu'il n'est pas en mode de cuisson ou de maintien au chaud, il passe en mode veille au bout de 10 minutes sans action de la part de l'utilisateur ou utilisatrice. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez longuement sur le sélecteur.

Recyclage



- Ce symbole signifie que les produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques.

Garantie et assistance

Versuni offre une garantie de deux ans à l'achat de ce produit. Cette garantie ne s'applique pas si le défaut est dû à une utilisation incorrecte ou à un manque d'entretien. Notre garantie ne porte pas atteinte à vos droits légaux en tant que consommateur. Pour plus d'informations ou pour faire valoir la garantie, rendez-vous sur notre site Web à l'adresse www.philips.com/support.

Déclaration de conformité

DAP B.V. déclare par la présente que l'Airfryer HD9875 est en conformité avec la Directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse suivante : <https://www.philips.com>.

L'Airfryer HD9875 est équipé d'un module Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n avec une PIRE maximale de 92,9 mW.

Mises à jour du logiciel et du micrologiciel

La mise à jour est essentielle pour préserver votre vie privée ainsi que le fonctionnement correct de votre Airfryer et de l'application.

Mettez toujours l'application à jour vers la dernière version.

L'Airfryer met automatiquement à jour son micrologiciel.

Remarque : Pour que l'Airfryer puisse procéder à la mise à jour vers la dernière version du micrologiciel, veillez à ce qu'il soit connecté à votre réseau Wi-Fi domestique.

Remarque : Utilisez toujours la dernière version de l'application et du micrologiciel.

Remarque : Des mises à jour sont proposées lorsque le logiciel a été amélioré.

Remarque : Une mise à jour du micrologiciel démarre automatiquement lorsque l'Airfryer est en mode veille. Cette mise à jour prend quelques minutes. Pendant ce temps, vous ne pouvez pas utiliser l'Airfryer.

Périphériques compatibles

Pour de plus amples informations sur la compatibilité de l'application, reportez-vous aux indications disponibles sur l'App Store.

Réglages usine

Vous pouvez rétablir les paramètres par défaut du micrologiciel en appuyant simultanément sur le bouton « Maintien au chaud » et le sélecteur pendant 10 secondes.

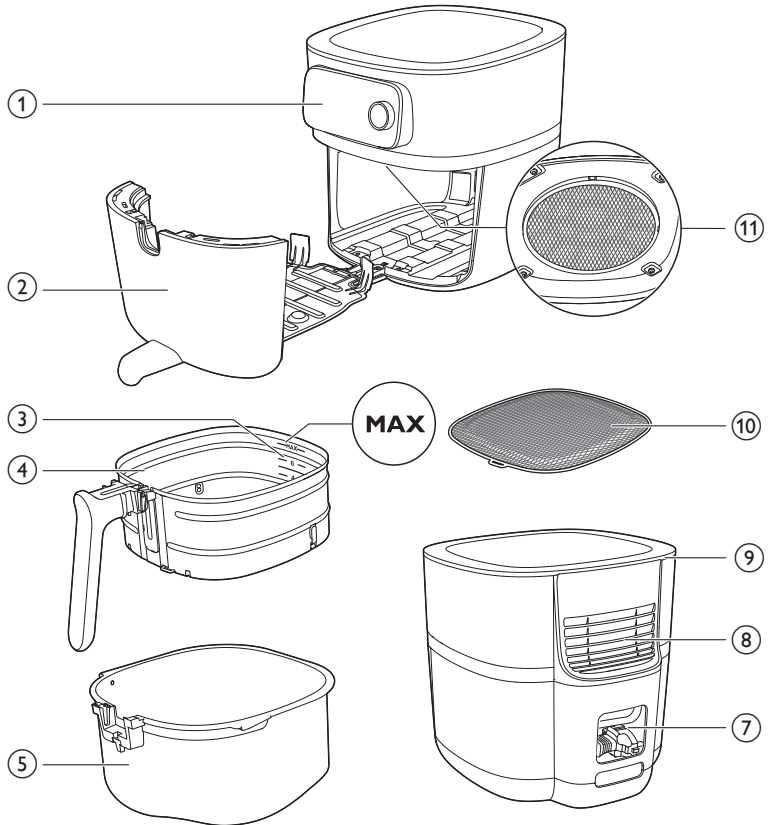
Votre Airfryer n'est ensuite plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique et il n'est plus appairé avec votre smartphone.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !

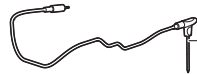
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Aperçu



CRP1223/01

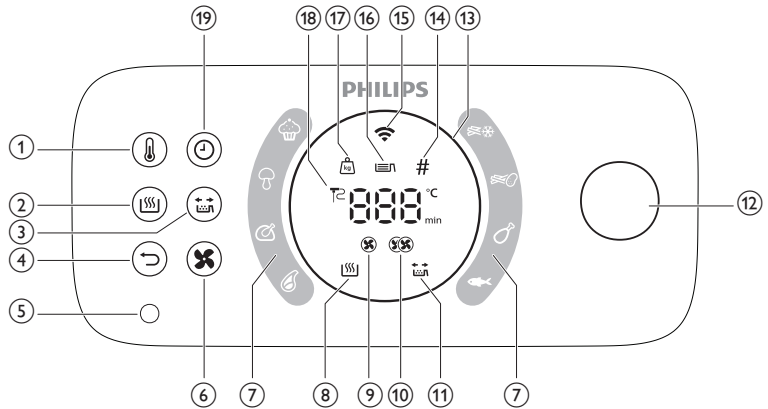
www.philips.com/parts-and-accessories



6

- 1 Panneau de commande
- 2 Tiroir
- 3 Indicateur de niveau de remplissage
- 4 Panier à fond alvéolé amovible
- 5 Panoramique
- 6 Thermomètre alimentaire (CRP1223/01, vendu séparément)
- 7 Rangement du cordon
- 8 Sorties d'air
- 9 Entrée d'air
- 10 Fond alvéolé amovible
- 11 Écran protecteur

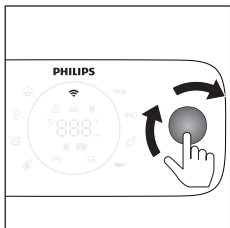
Présentation du panneau de commande



- 1 Thermostat
- 2 Bouton de maintien au chaud
- 3 Bouton de rappel de secouage
- 4 Bouton Retour
- 5 Prise pour thermomètre alimentaire
- 6 Bouton de flux d'air
- 7 Programmes de cuisson automatique
- 8 Voyant de maintien au chaud
- 9 Voyant de flux d'air faible
- 10 Voyant de flux d'air élevé
- 11 Voyant de rappel de secouage
- 12 Sélecteur
- 13 Anneau lumineux
- 14 Indicateur de présence d'aliments
- 15 Voyant Wi-Fi
- 16 Indicateur de niveau de remplissage
- 17 Indicateur de poids
- 18 Voyant du thermomètre alimentaire
- 19 Bouton de temps de cuisson

Description des fonctions

Sélecteur et bouton de retour



Le sélecteur est votre commande centrale. Vous pouvez tourner et appuyer dessus pour parcourir les différentes options des menus et confirmer une action.

- Appuyez brièvement sur le sélecteur pour allumer l'appareil.
- Appuyez longuement sur le sélecteur pour éteindre l'appareil.

Une fois l'appareil allumé :

- Appuyez sur le sélecteur pour confirmer une action.
- Tournez le sélecteur pour parcourir les différentes options des menus ou modifier le réglage de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de retour pour revenir à l'étape précédente.

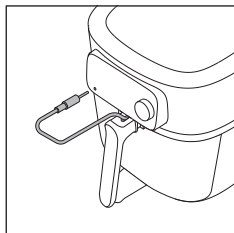
Programmes de cuisson automatique

Les programmes de cuisson automatique sont l'une des principales fonctionnalités de votre Airfryer, ce qui vous permet de cuisiner une variété d'aliments.

Si vous sélectionnez l'aliment de votre choix et réglez le niveau de remplissage, ou si vous précisez la quantité d'ingrédients, l'Airfryer réglera automatiquement la température et le temps de cuisson appropriés pour votre repas. L'Airfryer vous avertira si une intervention de votre part est nécessaire pendant la cuisson, comme secouer des frites.

Important : L'Airfryer est livré avec huit programmes de cuisson automatique par défaut qui peuvent être lancés directement à partir de l'appareil. Cependant, pour un plus grand choix, vous pouvez accéder à d'autres programmes de cuisson automatique, téléchargeables via l'application. Connectez simplement votre Airfryer à votre réseau Wi-Fi, puis appaiez l'appareil à votre smartphone ou tablette pour commencer à explorer de nouvelles possibilités culinaires.

Thermomètre alimentaire (CRP1223/01, vendu séparément)



Le thermomètre alimentaire vendu séparément peut être utilisé pour cuire vos aliments au degré de cuisson de votre choix.

Placez une extrémité du thermomètre alimentaire sur les aliments et branchez l'autre extrémité à la prise du thermomètre alimentaire (voir le chapitre « Thermomètre alimentaire »).

Temps de cuisson

Avec le mode « Cuisson manuelle », vous pouvez définir le temps de cuisson entre 1 et 180 minutes.

Avec le mode « Programmes de cuisson automatique », vous n'avez pas besoin de définir un temps de cuisson, puisque le programme de cuisson automatique cuit vos aliments en fonction de la taille de vos portions ou du degré de cuisson souhaité.

Avec le mode « Thermomètre alimentaire », vous n'avez pas besoin de définir un temps de cuisson, puisque la cuisson se termine automatiquement dès que la température à cœur définie est atteinte sur le thermomètre alimentaire.

Température de cuisson

Avec le mode « Cuisson manuelle », vous pouvez définir la température de cuisson entre 40 °C et 200 °C.

Avec le mode « Programmes de cuisson automatique », vous n'avez pas besoin de définir une température de cuisson, car celle-ci est réglée automatiquement.

Température à cœur

Avec le mode « Thermomètre alimentaire », vous pouvez régler la température à cœur des aliments entre 30 °C et 99 °C. Le processus de cuisson prendra fin lorsque la température au centre des aliments atteindra la température à cœur que vous avez définie.

Remarque : La température à cœur n'est pas égale à la température de cuisson.

Flux d'air élevé et faible

Votre Airfryer possède deux réglages de flux d'air différents : un flux d'air faible et un flux d'air élevé.

Avec le mode « Programmes de cuisson automatique », le flux d'air est défini automatiquement.

Avec les modes « Cuisson manuelle » ou « Thermomètre alimentaire », vous devez définir le flux d'air manuellement, en appuyant sur le bouton de flux d'air.

Pour les plats classiques au four, tels que les lasagnes, les rôtis, les gâteaux, etc., et pour un temps de cuisson prolongé, utilisez le flux d'air faible. Pour les plats typiques du Airfryer, tels que les frites, les nuggets de poulet, les bâtonnets de poisson, etc., et pour un temps de cuisson plus court, utilisez le flux d'air élevé.

Remarque : Si vous optez pour un flux d'air faible, l'appareil fonctionnera en mode silencieux.

Fonction maintien au chaud

Votre Airfryer dispose d'un mode de maintien au chaud. Pour activer ce mode, appuyez simplement sur le bouton « Maintien au chaud » à tout moment lors du processus de cuisson, que ce soit avant le début de la cuisson, entre deux étapes, ou à la fin de la cuisson. Pour plus d'informations, voir le chapitre « Maintien au chaud ».

Rappel de secouage

Votre Airfryer est doté d'une fonction de rappel de secouage, qui peut être activée avant le début de la cuisson. Cette fonction permet de recevoir une notification en cours de cuisson, vous rappelant de secouer vos aliments pour une cuisson uniforme. Cette fonction est particulièrement utile lors de la cuisson d'aliments en plusieurs morceaux, comme les différents types de frites. En outre, elle peut être utilisée comme un rappel pour tourner des aliments comme des pilons de poulet, par exemple.

Par défaut, le rappel de secouage est désactivé. Vous pouvez l'activer avant ou pendant la cuisson, en appuyant sur le bouton « Rappel de secouage ».

Alertes sonores

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

Anneau lumineux

Votre Airfryer est équipé d'un anneau lumineux animé, pour une meilleure convivialité de l'appareil.

Mode rotation : L'anneau lumineux tourne sur lui-même lorsqu'une mise à jour est en cours.

Mode respiration : L'anneau lumineux clignote lentement si vous avez appuyé sur le sélecteur pendant la cuisson. Dans ce cas, l'appareil passe en mode pause.

Clignotement rapide : L'anneau clignote rapidement si le tiroir est ouvert ou si, par exemple, pendant le processus d'appairage, l'appareil attend que vous appuyiez sur le sélecteur pour confirmer la connexion.

Mode focus : par exemple, si l'appareil demande le niveau de remplissage.

Préchauffage

Votre Airfryer est doté d'une fonction de préchauffage qui permet de préchauffer l'appareil à la température souhaitée.

Si vous appuyez sur le sélecteur sans régler de durée, le mode de préchauffage sera activé et vous recevrez une notification sonore lorsque la température souhaitée sera atteinte.

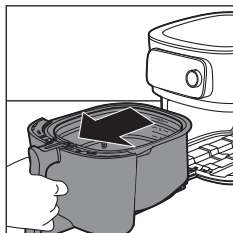
Avant la première utilisation

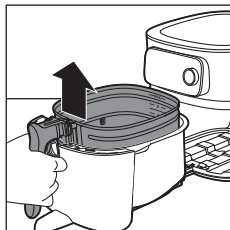
- 1 Retirez tous les emballages de l'appareil.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Retirez le film de protection de l'écran.
- 4 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation (voir le chapitre « Nettoyage »).

Préparations avant la première utilisation

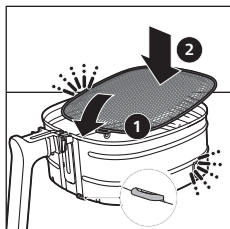
Installation du fond alvéolé amovible

- 1 Ouvrez le tiroir en tirant la poignée.

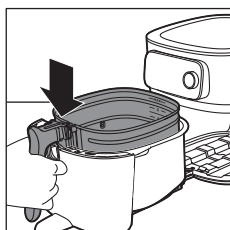




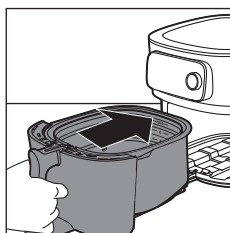
2 Enlevez le panier en soulevant la poignée.



3 Insérez le fond alvéolé amovible dans le logement situé en bas à droite du panier. Poussez le fond alvéolé vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic » des deux côtés).



4 Placez le panier dans la cuve.



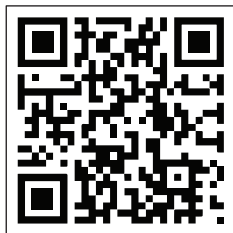
5 Remplacez le tiroir dans l'Airfryer en utilisant la poignée.

Remarque : N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

Connexion de l'Airfryer à l'application NutriU

Important : Veillez à ce que votre smartphone soit connecté à votre réseau Wi-Fi domestique avant de lancer le processus de configuration Wi-Fi.

Important : Veillez à connecter l'Airfryer à un réseau Wi-Fi domestique 2,4 GHz 802.11 b/g/n.



Apparez votre Airfryer avec l'application NutriU

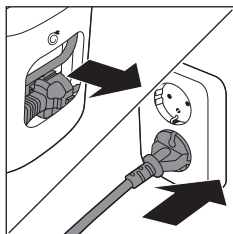
1 Scannez le QR code pour télécharger l'application NutriU. Vous pouvez également télécharger l'application NutriU depuis l'App Store ou le site Web www.philips.com/NutriU.

- 2 Démarrez l'application Philips NutriU sur votre smartphone.
- 3 Suivez les instructions à l'écran jusqu'à ce que vous atteigniez la page « Configuration de l'appareil ».

Remarque : Nous vous recommandons de télécharger l'application NutriU et d'ajouter votre Airfryer à cette dernière lorsque vous configurez votre appareil pour la première fois. Cela vous permettra de profiter de tout ce que l'Airfryer a à offrir, dont la cuisine à distance (démarrer des recettes ou des programmes de cuisson automatique à partir de l'application, recevoir des notifications lorsque les aliments sont prêts, etc.) et d'obtenir les dernières mises à jour du micrologiciel.

Remarque : Un compte est nécessaire pour bénéficier des fonctions connectées. Lors du processus d'intégration, vous devez enregistrer un nouveau compte ou vous connecter à un compte existant.

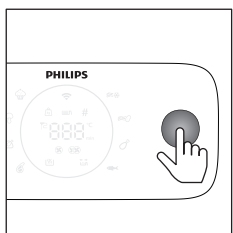
- 4 Branchez l'appareil.



- 5 Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'appareil.
- 6 Suivez les étapes indiquées dans l'application pour connecter votre Airfryer à votre réseau Wi-Fi, et apparez votre Airfryer à votre smartphone.

Remarque : Au cours de ce processus dans l'application NutriU, il vous sera demandé, à un moment donné, d'appuyer longuement (4 secondes) sur l'appareil pour initialiser la configuration. Assurez-vous donc de rester à proximité de votre Airfryer jusqu'à ce que l'appareil soit connecté à l'application.

Important : Commande à distance : vous pouvez contrôler votre Airfryer à distance via l'application (par exemple, pour envoyer une recette, suspendre la cuisson, etc.) uniquement si vous avez coché la case « autorisation d'utilisation à distance » de l'application NutriU, dans votre profil NutriU.



Important : Appairage unique : l'Airfryer ne peut être contrôlé à distance que par une seule personne à la fois. Si un deuxième utilisateur ou une deuxième utilisatrice souhaite contrôler l'Airfryer et utiliser l'application NutriU, il ou elle doit procéder à un appairage. Une fois cet appairage effectué, le précédent appairage prend fin automatiquement.

Important : Le processus de configuration Wi-Fi peut être annulé via l'application ou en débranchant l'Airfryer.

Voyant Wi-Fi

Le voyant Wi-Fi est éteint.

Le Wi-Fi est désactivé.

Le voyant Wi-Fi est allumé.

Le Wi-Fi est activé et la connexion au routeur est établie.

Le voyant Wi-Fi clignote lentement.

La connexion Wi-Fi est en cours. L'appareil est en cours d'appairage ou de connexion au routeur.

Le voyant Wi-Fi clignote rapidement.

Une erreur de connexion Wi-Fi est survenue.

Remarque : Vous pouvez commencer le processus d'appairage en appuyant sur le bouton de temps de cuisson pendant 4 secondes.

Remarque : En cas de difficulté pendant le processus de configuration Wi-Fi, par exemple, si vous faites une pause au milieu du processus, si vous ne parvenez pas à terminer le processus ou si vous avez du mal à vous connecter à votre réseau Wi-Fi, vous pouvez redémarrer le processus en appuyant sur le bouton de temps de cuisson pendant 4 secondes.

Remarque : Si vous avez besoin de rétablir les paramètres par défaut du micrologiciel, il vous suffit d'appuyer simultanément sur le bouton de maintien au chaud et le sélecteur pendant 10 secondes.

Tableau des aliments

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

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.

Remarque : Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, tournez ou mélangez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pour un résultat homogène.

Remarque : La plupart des ingrédients de cette liste figurent dans les programmes de cuisson automatique de l'application.

Ingrédients	Quantités Min. - Max.	Temps (min)	Température	Vi-tesse de ven-ti-lation	Remarque
Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce)	Niveau de remplissage 1 - 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160-180 - °C	Haute vitesse	Faites tremper 30 minutes dans de l'eau froide ou 3 minutes dans de l'eau tiède (40 °C/104 °F), séchez, puis ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile pour 500 g/18 oz. Secouez deux fois.
Quartiers de pommes de terre maison	Niveau de remplissage 1 - 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160-180 - °C	Haute vitesse	Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile. Secouez, tournez, ou mélangez deux fois.
En-cas surgelés (nuggets de poulet)	Niveau de remplissage 1 - 6 (6 - 50 morceaux)	12 - 19	200 °F	Haute vitesse	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur. Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson.
En-cas surgelés (petits nems d'environ 20 g/0,7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 morceaux)	14 - 16	180 °F	Haute vitesse	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur. Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson.
Blanc de poulet Environ 160 g/6 oz	1 - 6 morceaux	20 - 25	180 °F	Haute vitesse	
Bâtonnets de poulet panés faits maison	3 - 18 morceaux	15 - 20	180 °F	Haute vitesse	Ajoutez de l'huile à la chapelure. Vos bâtonnets sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.
Ailes de poulet Environ 100 g/3,5 oz	2 - 25 morceaux	15 - 40	200 °F	Haute vitesse	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson.
Côtelettes désossées Environ 150 g/5,3 oz	1 - 5 côtelettes	19 - 25	200 °F	Haute vitesse	
Hamburger Environ 200 g (diamètre : 10 cm/4 pouces)	1 à 4 steaks	15 - 18	200 °F	Haute vitesse	
Saucisses épaisses Environ 100 g/3,5 oz (diamètre : 4 cm/1,6 pouces)	1 - 12 morceaux	12 - 20	200 °F	Haute vitesse	

Ingrédients	Quantités Min. – Max.	Temps (min)	Température	Vitesse de ventilation	Remarque
Saucisses fines Environ 70 g/2,5 oz (diamètre : 2 cm/0,8 pouces)	1 - 12 morceaux	10 - 18	200 °F	Haute vitesse	
Rôti de porc	800 - 2400 g	90 - 140	160 °F	Vitesse lente	Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.
Filets de poisson (saumon) Environ 200 g	1 - 5 morceaux	18 - 22	200 °F	Haute vitesse	Afin d'éviter qu'ils ne collent, placez la peau vers le bas et ajoutez un peu d'huile.
Filets de poisson (cabillaud, crustacés)	1 - 4 morceaux	7 - 14	200 °F	Haute vitesse	
Gâteaux (gâteaux au beurre) préparés avec un accessoire de cuisson	Accessoire de cuisson Niveau de remplissage 1 - 2 600 - 1200 g.	30 - 60	150 °F	Vitesse lente	Utilisez un accessoire de cuisson.
Muffins Environ 50 g/1,8 oz	1 - 9 morceaux	13 - 15	180 °F	Haute vitesse	Utilisez des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
Pain grillé / petits pains	1 - 12	6 - 13	180 °F	Haute vitesse	
Pain frais	500 - 1700 g	35 - 80	180 °F	Vitesse lente	La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.
Petits pains faits maison Environ 80 g/2,8 oz	1 - 6 morceaux	12-16	180 °F	Vitesse lente	
Châtaignes	Niveau de remplissage 1 - 4	15 - 24	200 °F	Haute vitesse	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson.
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	Niveau de remplissage 2 - 8	15 - 38	160 °F	Haute vitesse	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson.

Utilisation de l'Airfryer

Attention : Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.

Attention : Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.

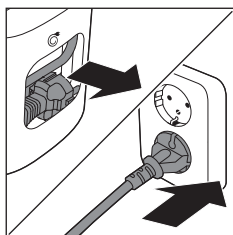
Attention : Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Attention : Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.

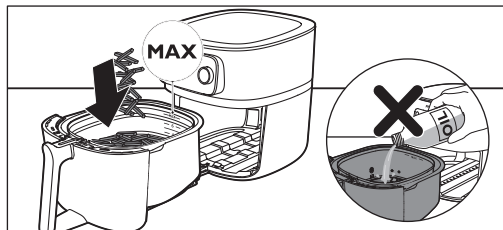
- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistante à la chaleur. Assurez-vous que le tiroir peut être entièrement ouvert.

Remarque : Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.

- 2 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.
- 3 Branchez la fiche sur la prise murale.

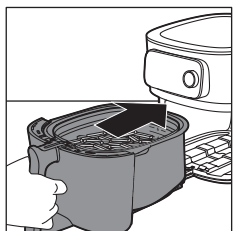


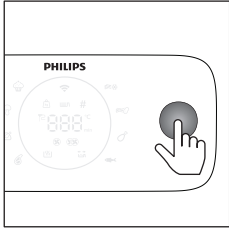
- 4 Ouvrez le tiroir en tirant la poignée.
- 5 Mettez les aliments dans le panier.



Remarque : Ne remplissez pas le panier au-delà du niveau MAX, car vous risqueriez d'altérer la qualité du résultat.

- 6 Remettez le tiroir dans le Airfryer.





- 7 Appuyez sur le sélecteur pour allumer l'appareil.
- 8 Sélectionnez le mode de cuisson que vous souhaitez utiliser (voir chapitre « Modes de cuisson »).
- 9 Décidez si vous souhaitez utiliser le mode manuel, choisir un programme de cuisson automatique ou utiliser la sonde de température pour la cuisson (voir les « Modes de cuisson »).

Attention : N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur. Si vous faites chauffer l'appareil sans le panier, utilisez toujours des gants de cuisine pour ouvrir le tiroir. Les bords et l'intérieur du tiroir deviennent très chauds.

Attention : Ne touchez pas la cuve et le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.

- 10 Appuyez sur le sélecteur pour démarrer la cuisson.

Remarque : Vous pouvez appuyer sur le sélecteur pour interrompre la cuisson et le tourner pour modifier les paramètres de cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le sélecteur.

- 11 La sonnerie du minuteur vous indique que vous devez secouer vos aliments ou que le temps de cuisson est écoulé.

Remarque : Vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement cuits avant de les servir.

Remarque : Certains programmes de cuisson automatique vous avertissent également lorsque vous devez secouer ou retourner vos aliments. L'Airfryer émet un signal sonore lorsque vous devez secouer ou tourner vos aliments.

Remarque : La meilleure façon de secouer est d'ouvrir le tiroir, de soulever le panier hors de la cuve et de le secouer. Remettez ensuite la cuve avec le panier dans l'appareil. L'appareil reprendra automatiquement la cuisson.

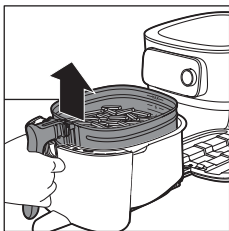
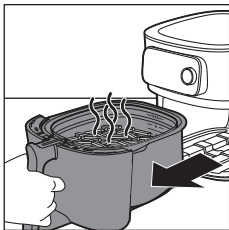
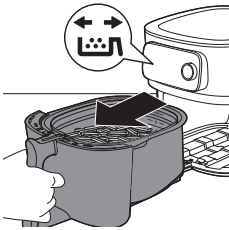
Remarque : Pour annuler toute action en cours, retournez au menu principal en appuyant sur le bouton de retour.

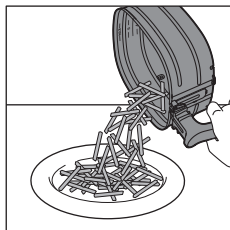
- 12 Ouvrez le tiroir en tirant la poignée et vérifiez si les aliments sont cuits.

Remarque : Si les aliments ne sont pas cuits au niveau de cuisson souhaité, vous pouvez ajouter plus de temps en appuyant sur le bouton de temps de cuisson et en paramétrant une durée. Appuyez sur le sélecteur pour reprendre la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires.

- 13 Pour sortir des aliments de petite taille, comme les frites, retirez le panier de la cuve par la poignée.

Attention : Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.





- 14** Videz le contenu du panier dans un saladier ou un plat. Retirez toujours le panier de la cuve pour vider son contenu, car de l'huile chaude peut se trouver au fond de la cuve.

Remarque : Pour sortir les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces.

Remarque : L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.

Remarque : Selon les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour soulever la cuve et la placer sur une surface résistant à la chaleur. Videz l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez ensuite la cuve dans le tiroir et le panier dans la cuve.

Remarque : Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse Airfryer.

Utilisation du thermomètre alimentaire (CRP1223/01, vendu séparément)

Positionner le thermomètre alimentaire

Le thermomètre alimentaire peut être utilisé pour les steaks, les côtelettes, les blancs de poulet, les filets de poisson, etc.

- 1 Nettoyez le thermomètre alimentaire avant et après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
- 2 Insérez le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse des aliments.

Attention : L'extrémité du thermomètre alimentaire est pointue.

Remarque : Assurez-vous que la pointe du thermomètre est insérée directement au cœur de la partie la plus épaisse des aliments, et non inclinée vers le bas ou le haut.

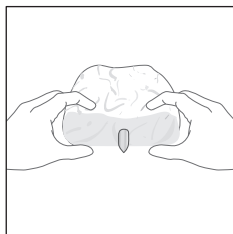
Remarque : Veillez à ce que le thermomètre soit à proximité de l'os, sans le toucher, et non pas dans de la graisse ou du cartilage.

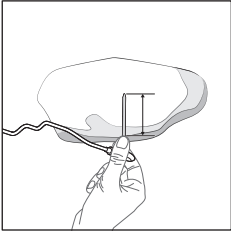
Remarque : La partie la plus épaisse d'un filet n'est pas nécessairement le centre. Il est primordial que l'extrémité du thermomètre soit en contact avec la partie la plus épaisse pour obtenir les résultats souhaités.

Remarque : Lors de la cuisson à l'air chaud d'un poulet entier, assurez-vous que la sonde ne traverse pas complètement le poitrail jusqu'à la cavité.

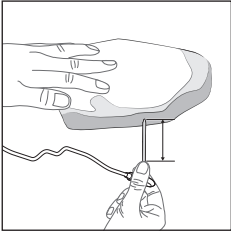
Remarque : N'utilisez pas le thermomètre alimentaire si vos aliments font moins de 2 cm d'épaisseur.

Suivez les étapes ci-dessous pour guider la sonde jusqu'au centre des aliments.





1 Saisissez la tige métallique du thermomètre et placez la pointe au centre de votre aliment.

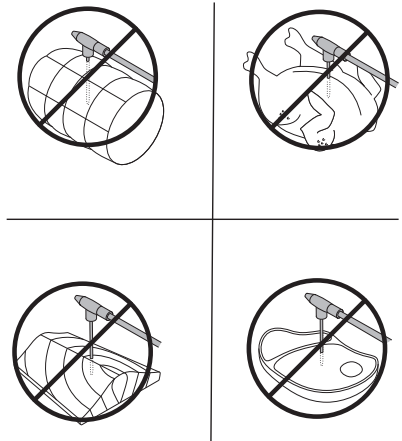
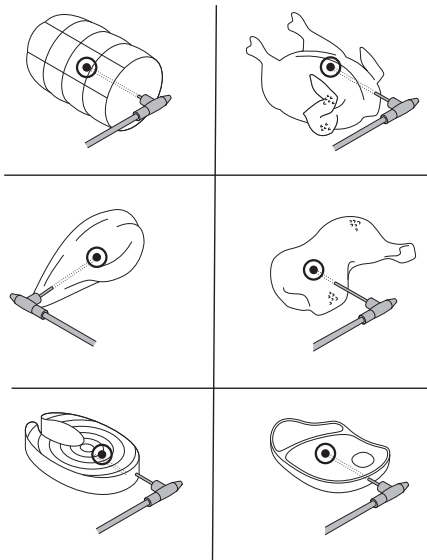


2 Gardez vos doigts dans la même position et insérez la sonde au centre de la partie la plus épaisse de votre aliment.

Remarque : En fonction de votre aliment, il n'est pas toujours nécessaire d'insérer l'ensemble de la tige métallique du thermomètre alimentaire.

À faire

À ne pas faire



Remarque : Lors de la cuisson d'un poulet entier, assurez-vous que la sonde ne traverse pas complètement le poitrail jusqu'à la cavité.

Remarque : Vous pouvez également utiliser les marques pour déterminer d'abord le centre de la partie la plus épaisse de votre aliment. Utilisez vos doigts pour vous rappeler à quelle profondeur vous devez insérer le thermomètre alimentaire.

Remarque : En gardant vos doigts sur un repère du thermomètre alimentaire, insérez le thermomètre au centre de l'aliment.

Mesurer l'épaisseur de vos aliments

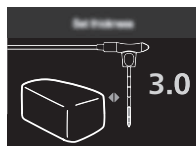
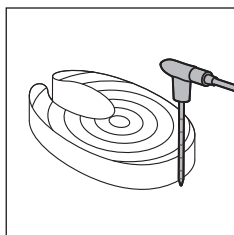
Vous pouvez utiliser le thermomètre alimentaire pour mesurer l'épaisseur de vos aliments.

1 Positionnez le thermomètre alimentaire à côté des aliments et vérifiez quelle marque atteint la partie supérieure des aliments.

2 Réglez la valeur entre 1 à 6 lorsque l'épaisseur vous est demandée et quand vous cuisinez avec un programme de cuisson automatique dans l'application NutriU.

Remarque : Cette fonction n'est disponible que lorsque vous utilisez l'application NutriU et démarrez le programme de cuisson automatique depuis l'application.

Remarque : N'utilisez pas le thermomètre alimentaire si vos aliments font moins de 2 cm d'épaisseur.



Modes de cuisson

Mode	Marche à suivre
Programmes de cuisson automatique	Sélectionnez le programme de cuisson automatique. Réglez le niveau de remplissage, le nombre de morceaux ou le poids, puis commencez la cuisson.
Cuisson manuelle	Réglez le temps de cuisson, la température et le flux d'air manuellement et démarrez la cuisson.
Thermomètre alimentaire	Réglez manuellement la température à cœur, la température de cuisson et le flux d'air, puis démarrez la cuisson.

Programmes de cuisson automatique

1 Lorsque vous allumez votre Airfryer en appuyant sur le sélecteur, vous êtes par défaut en mode « Programmes de cuisson automatique ».

Remarque : Si vous avez déjà cuisiné quelque chose d'autre avant de vouloir cuisiner avec un programme de cuisson automatique, vous pouvez passer en mode « Programmes de cuisson automatique » en appuyant sur le bouton de retour.

- 2 Vous pouvez choisir parmi 8 programmes de cuisson automatique sur votre Airfryer. Tournez le sélecteur pour choisir un programme.
 - Frites surgelées ❄️*
 - Frites maison 🍷
 - Pilons de poulet 🍗
 - Poisson 🐟
 - Côtelettes 🍖
 - Poulet entier 🍗
 - Légumes 🥕
 - Muffins 🍩
- 3 Tournez le sélecteur pour choisir le programme de cuisson automatique de votre choix. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.
- 4 Selon l'aliment, il peut vous être demandé d'indiquer le niveau de remplissage, le nombre de morceaux ou le poids. Tournez le sélecteur pour indiquer la quantité de nourriture que vous avez mise dans le panier.
- 5 Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.

Remarque : Utilisez les repères indiqués dans le panier comme référence pour définir le niveau de remplissage adapté.

Remarque : Avant de choisir le niveau de remplissage, veillez à toujours répartir les aliments uniformément dans le panier.

Remarque : Lorsque vous choisissez le programme de cuisson automatique « Poulet entier », vous devez saisir le poids de l'aliment. Utilisez une balance pour déterminer le poids. Vous pouvez également trouver le poids sur l'emballage de vos aliments.

- 6 L'Airfryer affiche la température et la durée calculées automatiquement en fonction de votre sélection. Vous pouvez facilement accéder à ces informations sur votre appareil, car il affiche ces deux informations en alternance. En outre, l'Airfryer indiquera si un flux d'air bas ou élevé a été sélectionné.

Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches, (légèrement) farineuses.
 - Pour un résultat homogène, il est préférable de faire frire les frites jusqu'au niveau de remplissage 4 maximum.
- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
 - 2 Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
 - 3 Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'une feuille d'essuie-tout.

- 4 Versez une cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
- 5 Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égotter, pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

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

- 6 Mettez les bâtonnets dans le panier.
- 7 Démarrez le programme de cuisson automatique des frites maison et secouez-les lorsque cela vous est demandé.

Cuisson manuelle

- 1 Pour passer en mode de cuisson manuelle, appuyez simplement sur le bouton de température ou de temps de cuisson.
- 2 Si vous avez appuyé sur le bouton de température, tournez le sélecteur pour régler la température souhaitée entre 40 °C et 200 °C, puis appuyez sur le sélecteur pour confirmer.
- 3 Réglez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur. Vous pouvez choisir une durée allant de 1 à 180 minutes.

Remarque : Si vous appuyez sur le sélecteur sans régler de durée, le mode de préchauffage sera activé et vous recevrez une notification sonore lorsque la température souhaitée sera atteinte.

- 4 Choisissez un flux d'air élevé ou bas en appuyant sur le bouton de flux d'air et en sélectionnant votre préférence.
- 5 Appuyez sur le sélecteur pour valider votre choix et démarrer la cuisson.

Remarque : Assurez-vous que le rappel de secouage est activé pour recevoir un rappel à la moitié du temps de cuisson.

Remarque : Si vous devez interrompre la cuisson pour secouer les aliments, ajouter des ingrédients ou régler les paramètres de cuisson, appuyez simplement sur le sélecteur. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le sélecteur.

Thermomètre alimentaire

Veillez noter que pour utiliser la fonction Thermomètre alimentaire, vous devez acheter le thermomètre alimentaire (HD9959) séparément. Une fois que vous avez le thermomètre, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Placez le thermomètre alimentaire dans vos aliments comme décrit dans la partie « Positionner le thermomètre alimentaire » du mode d'emploi.

Remarque : Il est essentiel de le placer correctement pour obtenir des résultats précis.

- 2 Placez les aliments avec le thermomètre dans le panier.
- 3 Utilisez la rainure dans la cuve pour guider le câble dans la bonne position.
- 4 Branchez le thermomètre sur la prise dédiée de l'Airfryer.
- 5 Fermez le tiroir et vérifiez que le câble n'est pas pincé.

- 6 Tournez le sélecteur pour régler la température à cœur souhaitée, qui sera mesurée à la pointe du thermomètre alimentaire. Vous pouvez choisir une température comprise entre 30 °C et 99 °C.
- 7 Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.
- 8 Réglez la température de cuisson à l'aide du sélecteur. Vous pouvez choisir une température comprise entre 40 °C et 200 °C.
- 9 Appuyez sur le sélecteur pour confirmer.
- 10 Appuyez sur le bouton de flux d'air pour régler la puissance. Vous pouvez choisir entre un flux d'air élevé ou bas.

Remarque : Pendant la cuisson, l'écran d'affichage indique la température de cuisson et la température à cœur en alternance.

- 11 Le processus de cuisson se termine automatiquement lorsque la température à cœur est atteinte.

Le tableau ci-dessous vous indique la température à cœur à régler.

Aliment	Degré de cuisson	Température à cœur
Volaille en général	À point	Entre 80 et 85 °C
Blanc de volaille	Juteux	Entre 70 et 74 °C
	Saignant	Entre 45 et 50 °C
Bœuf, veau, agneau, gibier	Moyen	Entre 55 et 60 °C
	Bien cuit	Entre 65 et 70 °C
	À point	Entre 70 et 73 °C
Porc en général	Moyen	Entre 58 et 63 °C
Poisson	Translucide	Entre 50 et 55 °C
	À point	Entre 60 et 65 °C
Pommes de terre entières	À point	Entre 92 et 95 °C
Pain	À point	Entre 90 et 95 °C

Remarque : La température à cœur suggérée ne correspond pas nécessairement à la température interne minimale de sécurité des aliments.

Remarque : La température interne des aliments cuits continue à augmenter de quelques degrés après avoir retiré les aliments de l'appareil.

Maintien au chaud

La fonction de maintien au chaud de votre Airfryer peut être activée à tout moment, avant de commencer la cuisson, pendant la cuisson ou après la fin du processus de cuisson.

- 1 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud.

Remarque : Pour modifier la durée de maintien au chaud, tournez le sélecteur afin de paramétrer une durée entre 1 et 30 minutes. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le temps de maintien au chaud défini.

- Appuyez sur le sélecteur pour démarrer le mode de maintien au chaud.

Remarque : Vous pouvez suspendre le mode de maintien au chaud en appuyant sur le sélecteur.

Remarque : Veuillez noter que l'utilisation de la fonction de maintien au chaud peut affecter le niveau de cuisson de certains aliments, comme les steaks, qui nécessitent un niveau de cuisson spécifique.

Nettoyage

Avertissement : Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.

Avertissement : La cuve et le panier de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

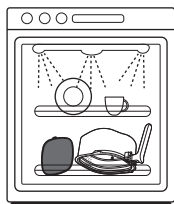
Conseil : Retirez la cuve et le panier pour que l'Airfryer refroidisse rapidement.

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

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

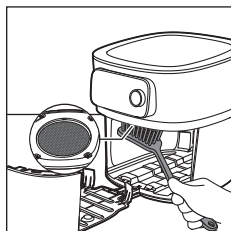
Conseil : Si nécessaire, les résidus de graisse collés à l'écran protecteur peuvent être éliminés avec une éponge ou une brosse à poils.

Conseil : Placez le panier dans la cuve et positionnez les deux ustensiles à l'envers lorsque vous les mettez au lave-vaisselle, pour qu'ils y prennent moins de place.

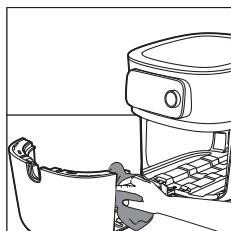







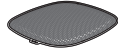
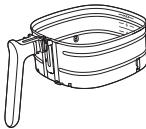


- 3 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous qu'aucune trace d'humidité ne subsiste sur le panneau de commande. Séchez le panneau de commande avec un chiffon après l'avoir nettoyé.



- 4 Nettoyez l'écran protecteur avec une éponge ou une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de graisse.



- 5 Nettoyez le tiroir et l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
- 3 Rangez le cordon dans son compartiment.

Remarque : Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir le tiroir à l'avant de l'appareil car il peut s'ouvrir et glisser de l'appareil si celui-ci est incliné accidentellement vers le bas. Cela pourrait endommager le tiroir.

Remarque : Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer, par ex. le fond alvéolé amovible, sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur www.philips.com/support pour consulter les questions fréquemment posées, ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :
		À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches et farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Ne remplissez pas trop le panier et ne dépassez pas le niveau de remplissage maximum de 6.

Problème	Cause possible	Solution
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Plus le panier est rempli, plus il est recommandé de le secouer fréquemment.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
Le voyant Wi-Fi de mon Airfryer n'est plus allumé.	<ul style="list-style-type: none"> - L'Airfryer n'est plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique. - Vous avez changé de réseau Wi-Fi domestique. 	Démarez le processus de configuration Wi-Fi et suivez les instructions dans l'application.
L'application indique que le processus d'appairage a échoué.	Un autre utilisateur a appairé l'Airfryer à un autre smartphone et il est en train de cuisiner.	Attendez que l'autre utilisateur ait terminé le processus de cuisson en cours, puis appairez à nouveau votre smartphone à l'Airfryer.

Problème	Cause possible	Solution
L'écran de l'Airfryer indique « E1 ».	L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid.	Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le message « E1 » reste affiché, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
E2	Vous avez saisi les mauvais identifiants Wi-Fi.	Saisissez les bons identifiants Wi-Fi.
E3	La fonction de connectivité présente un défaut.	Utilisez l'appareil sans la fonction de connectivité. Contactez l'assistance téléphonique de Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
E5, E6, E8, E9, E12	Il peut s'agir d'un problème de logiciel.	Débranchez l'Airfryer et rebranchez-le. Si les codes d'erreur s'affichent encore, appelez la hotline du SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
E10	Un problème est survenu lors de la cuisson avec un programme de cuisson automatique.	Débranchez l'Airfryer et rebranchez-le. Assurez-vous que vous êtes connecté à votre réseau Wi-Fi pour que l'Airfryer puisse effectuer une mise à jour du micrologiciel, le cas échéant. Redémarrez le programme de cuisson automatique. Si les codes d'erreur s'affichent encore, appelez la hotline du SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.
E11	L'Airfryer a été soumis à des tensions électriques hors des limites spécifiées.	Débranchez l'Airfryer et rebranchez-le. Essayez d'utiliser une autre prise. Débranchez les autres appareils qui utilisent la même prise. Si les codes d'erreur s'affichent encore, appelez la hotline du SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
<hr/> Les codes d'erreur suivants s'appliquent uniquement au thermomètre alimentaire (CRP1223/01).		
A1	Le thermomètre alimentaire n'est pas correctement branché dans l'Airfryer.	Branchez l'extrémité du thermomètre alimentaire dans la prise située sur le côté gauche de l'écran de l'Airfryer.
A2	Le thermomètre alimentaire n'est pas inséré correctement dans les aliments.	Insérez le thermomètre alimentaire par le côté et assurez-vous que la pointe atteigne le centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. Assurez-vous que l'aliment ait au moins 2 centimètres d'épaisseur.
A3	Le thermomètre alimentaire est placé à l'extérieur du panier lorsque vous cuisinez en mode Thermomètre alimentaire.	Insérez le thermomètre alimentaire dans les aliments et placez-le dans le panier pour la cuisson, ou sélectionnez un mode de cuisson sans thermomètre alimentaire.
A4	Le tiroir de l'Airfryer a été ouvert alors que la température cible des aliments n'a pas encore été atteinte.	Refermez le tiroir et attendez que l'Airfryer indique que la cuisson est terminée.
A5	Le thermomètre alimentaire surchauffe.	Veuillez retirer le thermomètre alimentaire du panier pendant la cuisson, s'il n'est pas utilisé.

Važno

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

Opasnost



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

Upozorenje



- Ako je kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti Philips, serviser proizvođača ili druga osoba sličnih kvalifikacija kako bi se izbjegle opasnosti.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač ispravno umetnut u zidnu utičnicu.
- Ovaj aparat nije namijenjen uporabi u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.
- Ovaj aparat mogu upotrebljavati djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima te osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su primili upute u vezi rukovanja aparatom na siguran način te razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje smiju izvršavati djeca starija od 8 godina uz nadzor odrasle osobe.
- Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Aparat nemojte naslanjati na zid ili na druge aparate. Iza i iznad te s obje strane aparata ostavite barem 10 cm slobodnog prostora. Nemojte ništa stavljati na aparat.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Ruke i lice držite na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zrak. Na vruću paru i zrak pazite i kada odmičete posudu od aparata.
- U aparat nikad nemojte stavljati lagane sastojke niti papir za pečenje.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom uporabe.

- Spremanje krumpira: Temperatura treba odgovarati vrsti krumpira, a svakako viša od 6 °C kako bi se smanjio rizik od izlaganja akrilamidima u pripremljenoj hrani.
- Posudu nikad nemojte puniti uljem.
- Aparat je osmišljen za uporabu pri ambijentalnim temperaturama između 5 °C i 40 °C.
- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat upotrebljavajte isključivo u svrhe opisane u ovom priručniku i upotrebljavajte isključivo originalnu dodatnu opremu tvrtke Philips.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, košara i dodatna oprema postaju vrući tijekom i nakon uporabe aparata pa njima uvijek pažljivo rukujte.
- Prije prve uporabe aparata temeljito operite dijelove koji će dolaziti u kontakt s hranom. Pogledajte upute u korisničkom priručniku.

Oprez

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uobičajenoj kućnoj uporabi. Nije namijenjen uporabi u okruženjima poput kuhinja za osoblje u trgovinama, uredima, na farmama ili u drugim radnim okruženjima. Nije namijenjen niti uporabi od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćistima ili drugim vrstama smještaja.
- Obavezno iskopčajte aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora te prije njegovog sastavljanja, rastavljanja, spremanja ili čišćenja.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ako se aparat nepravilno upotrebljava, ako se upotrebljava za profesionalne ili poluprofesionalne svrhe ili ako se ne upotrebljava u skladu s uputama u korisničkom priručniku, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips neće biti odgovorna za nastalu štetu.
- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popraviti aparat jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Nakon uporabe aparat obavezno iskopčajte.
- Ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta prije nego što ga dotaknete ili čistite.
- Pazite da sastojci pripremljeni u ovom aparatu budu zlatno-žuti, a ne tamni ili smeđi. Uklonite zagorjele ostatke sastojaka. Nemojte pržiti svježe krumpire pri temperaturi većoj od 180 °C (kako bi se stvaranje akrilamida svelo na najmanju mjeru).
- Ako aparat ima gumb za otpuštanje košare, taj se gumb ne smije pritiskati tijekom protresanja košare.
- Budite oprezni tijekom čišćenja gornjeg dijela komore za kuhanje: vrući su grijaći element, rub metalnih dijelova i zaštita od prskanja.
- Provjerite je li hrana u aparatu Airfryer dobro ispržena.
- U svakom trenutku morate imati potpunu kontrolu nad aparatom Airfryer, uključujući i pri upotrebi daljinske funkcije ili odgođenog pokretanja.

- Pri prženju masne hrane, iz aparata Airfryer može izlaziti dim. Budite naročito oprezni pri upotrebi funkcije daljinskog upravljanja ili odgođenog pokretanja.
- Funkciju daljinskog upravljanja ne smije upotrebljavati više osoba istovremeno.
- Budite oprezni kada pripremate kvarljivu hranu pomoću funkcije odgođenog pokretanja (može doći do množenja bakterija).

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Automatsko isključivanje

Airfryer ima funkciju automatskog isključivanja. Kad je aparat uključen, ali nije u načinu rada kuhanja ili održavanja topline, prijeći će u stanje pripravnosti nakon 10 minuta bez interakcije korisnika. Kako biste ručno isključili aparat, dugo pritisnite okrugli gumb.

Recikliranje



- Ovaj simbol naznačuje da se električni proizvodi ne smiju odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva.
- Poštujte propise svoje države o zasebnom prikupljanju električnih proizvoda.

Jamstvo i podrška

Versuni nudi dvogodišnje jamstvo nakon kupnje ovog proizvoda. Ovo jamstvo nije valjano ako je kvar uzrokovan nepravilnom uporabom ili nepravilnim održavanjem. Naše jamstvo ne utječe na vaša zakonska potrošačka prava. Ako trebate dodatne informacije ili se želite pozvati na jamstvo, posjetite naše web-mjesto www.philips.com/support.

Izjava o sukladnosti

Ovim putem DAP B.V. izjavljuje da je Airfryer HD9875 sukladan Direktivi 2014/53/EU.

Cijeli tekst EU izjave o sukladnosti dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 ima Wi-Fi modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n s maksimalnom izlaznom snagom od 92,9 mW EIRP.

Ažuriranja softvera i programskih datoteka

Ažuriranje je bitno za zaštitu privatnosti te pravilan rad aparata Airfryer i aplikacije.

Aplikaciju obavezno ažurirajte na najnoviju verziju.
Airfryer automatski ažurira programske datoteke.

Napomena: Kako biste aparatu Airfryer omogućili da se ažurira na najnoviju verziju programskih datoteka, provjerite je li povezan s kućnom Wi-Fi mrežom.

Napomena: Obavezno upotrebljavajte najnoviju aplikaciju i programske datoteke.

Napomena: Ažuriranja su dostupna kad postoje poboljšanja softvera.

Napomena: Ažuriranje programskih datoteka pokrenut će se automatski, kad je Airfryer u stanju mirovanja. Ažuriranje traje nekoliko minuta. Tijekom tog vremena nećete moći upotrebljavati Airfryer.

Kompatibilnost uređaja

Detaljne informacije o kompatibilnosti aplikacije potražite u informacijama iz trgovine App Store.

Vraćanje na tvorničke postavke

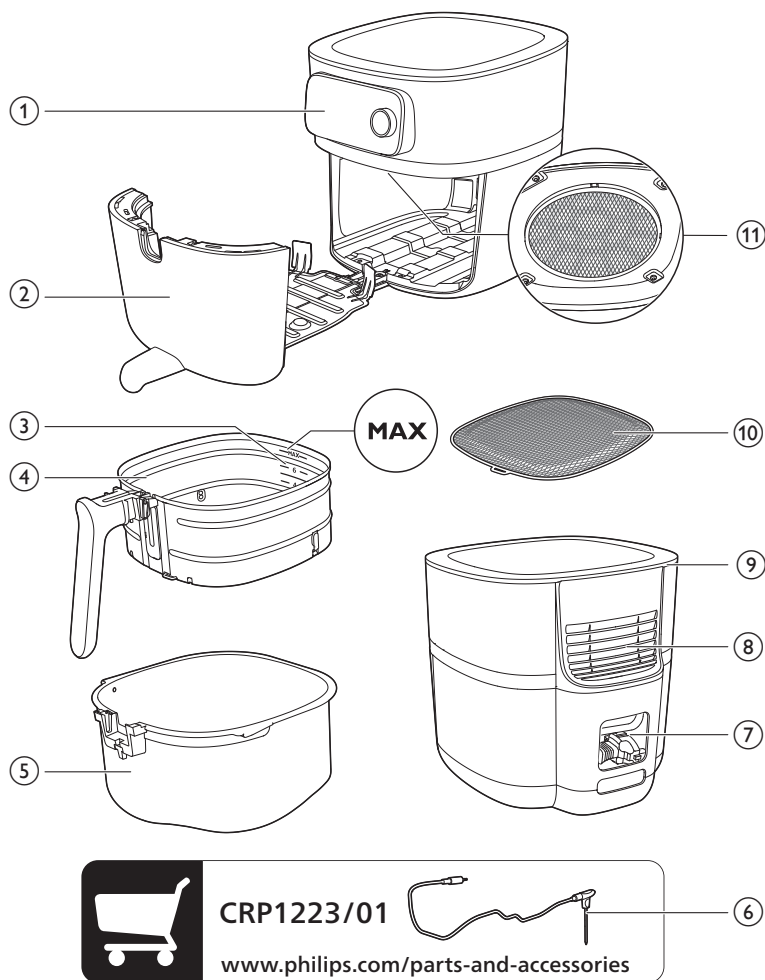
Svoje programske datoteke možete vratiti na zadane postavke tako da na 10 sekundi istovremeno pritisnete gumb za održavanje topline i okrugli gumb. Nakon toga, Airfryer više neće biti spojen na kućni Wi-Fi niti uparen s vašim pametnim uređajem.

Uvod

Čestitamo Vam na kupnji i dobro došli u Philips!

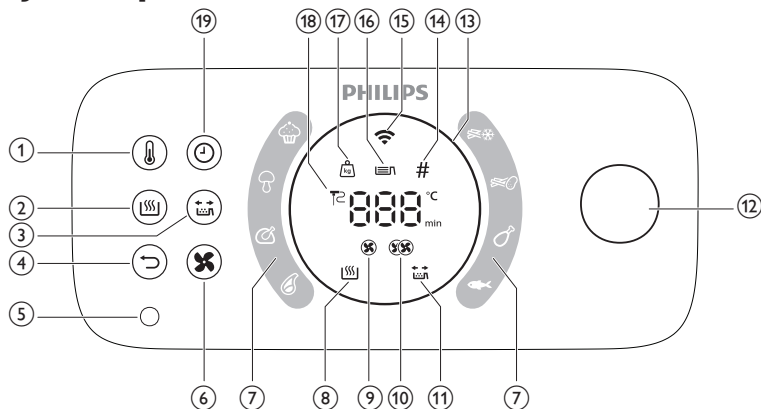
Kako biste potpuno iskoristili podršku koju nudi Philips, registrirajte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Ladica
- 3 Indikator razine napunjenosti
- 4 Košara s odvojivim dnom s mrežicom
- 5 Posuda
- 6 Termometar za hranu (CRP1223/01, prodaje se zasebno)
- 7 Odjeljak za spremanje kabela
- 8 Izlazi zraka
- 9 Ulaz zraka
- 10 Odvojivo dno s mrežicom
- 11 Zaštita od prskanja

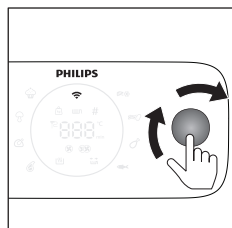
Pregled upravljačke ploče



- 1 Gumb za temperaturu
- 2 Gumb za održavanje topline
- 3 Gumb podsjetnika na protresanje
- 4 Gumb za povratak
- 5 Utor za termometar za hranu
- 6 Gumb za brzinu protoka zraka
- 7 Programi automatskog kuhanja
- 8 Indikator održavanja topline
- 9 Indikator slabog protoka zraka
- 10 Indikator velike brzine protoka zraka
- 11 Indikator podsjetnika na protresanje
- 12 Okrugli gumb
- 13 Svjetlosni prsten
- 14 Indikator komada
- 15 Indikator Wi-Fi veze
- 16 Indikator razine napunjenosti
- 17 Indikator težine
- 18 Indikator termometra za hranu
- 19 Gumb za vrijeme

Opis funkcija

Okrugli gumb i gumb za povratak



Okrugli gumb je središnja kontrola. Možete ga okrenuti i pritisnuti za prelazak na druge opcije izbornika i potvrditi radnju.

- Kratak pritisak okruglog gumba: uključivanje aparata.
- Dugi pritisak okruglog gumba: isključivanje aparata.

Nakon uključivanja aparata:

- Pritisak okruglog gumba: potvrda radnje.
- Okretanje okruglog gumba: prolazak kroz različite opcije izbornika ili promjena postavke kuhanja.
- Pritisak gumba za povratak: povratak na prethodni korak.

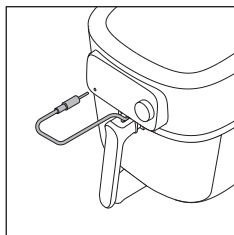
Programi automatskog kuhanja

Programi automatskog kuhanja jedna su od ključnih značajki vašeg uređaja Airfryer i omogućavaju vam pripremu raznih namirnica.

Odabirom željene namirnice i prilagodavanjem razine napunjenosti ili određivanjem količine sastojaka Airfryer će automatski postaviti odgovarajuću temperaturu i vrijeme kuhanja vašeg jela. Uz to, Airfryer će vas obavijestiti ako trebate poduzeti bilo koju radnju tijekom kuhanja, recimo protresti krumpiriće.

Važno: Airfryer ima osam zadanih programa automatskog kuhanja koje možete pokrenuti izravno na aparatu. Međutim, ako želite veći izbor opcija, možete pristupiti dodatnim programima automatskog kuhanja i preuzeti ih putem aplikacije. Jednostavno povežite Airfryer sa svojom mrežom i uparite svoj pametni uređaj s aparatom kako biste istražili nove kulinarske mogućnosti.

Termometar za hranu (CRP1223/01, prodaje se zasebno)



Termometar za hranu koji se prodaje zasebno možete upotrijebiti za pripremu hrane do željene razine pečenosti.

Jedan kraj termometra za hranu postavite u hranu, a drugi u ulaz termometra za hranu (pogledajte poglavlje „termometar za hranu“).

Vrijeme kuhanja

U načinu kuhanja „Ručno kuhanje“ možete odabrati vrijeme kuhanja između 1 i 180 minuta.

U načinu kuhanja „Programi automatskog kuhanja“ ne morate postaviti vrijeme kuhanja jer će program automatskog kuhanja hranu pripremiti na temelju veličine porcije ili željene razine pečenosti.

U načinu kuhanja „Termometar za hranu“ ne morate postaviti vrijeme kuhanja jer se kuhanje automatski dovršava čim termometar za hranu otkrije da je dosegnuta postavljena unutarnja temperatura.

Temperatura kuhanja

U načinu kuhanja „Ručno kuhanje“ možete postaviti temperaturu kuhanja između 40 °C i 200 °C.

U načinu kuhanja „Programi automatskog kuhanja“ ne morate postaviti temperaturu kuhanja jer se temperatura kuhanja postavlja automatski.

Unutarnja temperatura

U načinu kuhanja „Termometar za hranu“ možete postaviti unutarnju temperaturu hrane od 30 °C do 99 °C. Temperatura u središtu hrane unutarnju će temperaturu koja je postavljena dosegnuti na kraju postupka kuhanja.

Napomena: Unutarnja temperatura ne odgovara temperaturi kuhanja.

Male i velike brzine protoka zraka

Airfryer ima dvije različite brzine protoka zraka, malu i veliku brzinu.

U načinu kuhanja „Programi automatskog kuhanja“, brzina protoka zraka postavlja se automatski.

U načinima kuhanja „Ručno kuhanje“ ili „Termometar za hranu“, brzinu protoka zraka morate postaviti ručno pritiskom gumba za brzinu protoka zraka.

Kod tipičnih jela iz pećnice, uključujući lazanje, pečenja, kolače itd., kao i u slučaju dugog kuhanja, upotrijebite malu brzinu protoka zraka. Kod tipičnih primjena aparata Airfryer, uključujući pripremu krumpirića, pilećih medaljona, ribljih štapića itd., kao i u slučaju kraćeg vremena kuhanja, upotrijebite veliku brzinu protoka zraka.

Napomena: Ako odaberete nisku brzinu protoka zraka, uređaj radi u tihom načinu rada.

Funkcija za održavanje topline

Airfryer ima način rada za održavanje topline. Za aktiviranje ovog načina rada, jednostavno pritisnite gumb za „održavanje topline“ u boli kojem trenutku tijekom kuhanja – bilo da je to prije nego što počnete kuhati, između faza ili na kraju kuhanja. Više informacija potražite u poglavlju „Održavanje topline“.

Podsjetnik na protresanje

Airfryer ima značajku podsjetnika na protresanje koju možete uključiti prije početka kuhanja. Ova značajka šalje obavijest nakon isteka pola vremena kuhanja kojom vas se podsjeća da protresete hranu kako bi se ravnomjerno skuhalo. Ova je značajka posebno korisna tijekom pripreme hrane u više dijelova, poput različitih vrsta prženih krumpirića. Uz to može se upotrebljavati kao podsjetnik na okretanje hrane poput pilećih bataka.

Podsjetnik na protresanje zadano je isključen. Možete je uključiti prije ili tijekom kuhanja pritiskom gumba „podsjetnik na protresanje“.

Zvučne obavijesti

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

Svjetlosni prsten

Airfryer ima animirani svjetlosni prsten koji poboljšava iskoristivog vašeg aparata.

Način okretanja: Svjetlosni prsten se okreće tijekom aktivnog ažuriranja.

Način disanja: Svjetlosni prsten sporo treperi ako ste pritisnuli okrugli gumb tijekom kuhanja. U tom je slučaju aparat u načinu rada za pauziranje.

Brzo treperenje: Dok prsten brzo treperi ladica je otvorena ili, na primjer, tijekom postupka uparivanja, uređaj čeka da pritisnete okrugli gumb za potvrdu.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Prethodno zagrijavanje

Airfryer ima funkciju za prethodno zagrijavanje koju možete upotrijebiti kako biste Airfryer unaprijed zagrijali na željenu temperaturu.

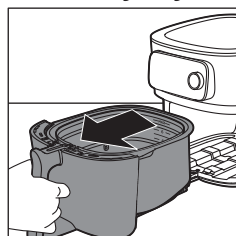
Ako pritisnete okrugli gumb, a da ne postavite vrijeme, uključit će se način rada za prethodno zagrijavanje i čut ćete zvučni signal kad se dosegne željena temperatura.

Prije prve uporabe

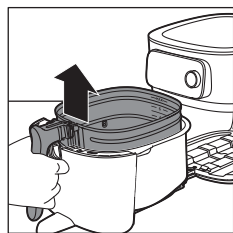
- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve naljepnice ili etikete (ako postoje) s aparata.
- 3 Uklonite zaštitnu foliju sa zaslona.
- 4 Prije prve uporabe temeljito očistite aparat (provjerite poglavlje „Čišćenje“).

Pripreme prije prve uporabe

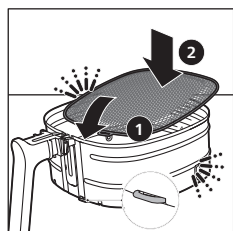
Postavljanje odvojitivog dna s mrežicom



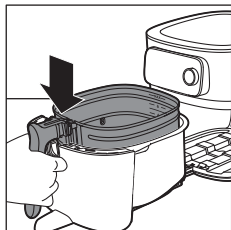
- 1 Otvorite ladicu povlačenjem drške.



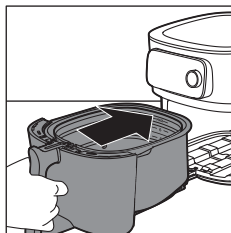
- 2 Primite dršku i uklonite košaru.



- 3 Odvojivo dno s mrežicom na umetnite u utor na donjoj desnoj strani košare. Gurajte dno s mrežicom prema dolje dok ne sjedne na mjesto („škljocne“ na obje strane).



4 Stavite košaru u posudu.



5 Guranjem drške umetnite ladicu natrag u Airfryer.

Napomena: Posudu nikad nemojte upotrebljavati bez košare.

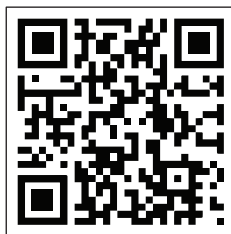
Povezivanje aparata Airfryer s aplikacijom NutriU

Važno: Prije pokretanja postupka postavljanja Wi-Fi veze provjerite je li pametni telefon povezan s kućnom Wi-Fi mrežom.

Važno: Povežite aparat Airfryer u kućnu mrežu WiFi na 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Uparite svoj Airfryer s aplikacijom NutriU

1 Skenirajte QR kôd kako biste preuzeli aplikaciju NutriU. Aplikaciju NutriU također možete preuzeti iz trgovine App Store ili s web-mjesta www.philips.com/NutriU.



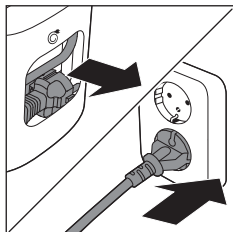
- 2 Pokrenite aplikaciju NutriU tvrtke Philips na svom pametnom telefonu.
- 3 Slijedite upute na zaslonu dok ne dodete do stranice „Postavljanje aparata“.

Napomena: Preporučujemo preuzimanje aplikacije NutriU i dodavanje aparata Airfryer u nju odmah nakon prvog postavljanja aparata. Time ćete omogućiti upotrebu aparata Airfryer u punom opsegu, npr. kako biste mogli uživati u pripremi hrane na daljinu (pokretanje recepata i programa automatskog kuhanja iz aplikacije, prikazivanje obavijesti nakon što je hrana pripremljena itd.) i kako biste dobivali najnovija ažuriranja programskih datoteka.



Napomena: Kako biste iskoristili značajke povezivanja, treba vam račun. Tijekom procesa dodavanja, trebate registrirati novi račun ili se prijaviti s postojećim.

4 Ukopčajte aparat.



5 Pritisnite okrugli gumb kako biste uključili aparat.

6 Slijedite korake u aplikaciji kako biste Airfryer povezali s Wi-Fi mrežom i uparili ga s pametnim telefonom.

Napomena: Tijekom ovog postupka u aplikaciji NutriU u jednom će se trenutku zatražiti da jako dugo pritisnete (4 sekunde) aparat za pokretanje postupka postavljanja. Zato budite blizu aparata Airfryer dok se ne poveže.

Važno: Daljinsko upravljanje: aparatom Airfryer možete upravljati daljinski (npr. poslati recept, pauzirati kuhanje itd.) putem aplikacije samo ako ste označili „remote consent“ (suglasnost za daljinsko upravljanje) u svom profilu aplikacije NutriU.

Važno: Uparivanje jednog korisnika: aparatom Airfryer daljinski može upravljati samo jedan korisnik istovremeno. Ako drugi korisnik želi upravljati aparatom Airfryer i upotrebljavati aplikaciju NutriU, mora provesti postupak uparivanja. Nakon uparivanja automatski će se poništiti uparivanje prvog korisnika.

Važno: Postupak postavljanja Wi-Fi veze može se poništiti putem aplikacije ili iskopčavanjem aparata Airfryer.

Indikator Wi-Fi veze

Wi-Fi indikator je isključen.

Wi-Fi veza je onemogućena.

Wi-Fi indikator je uključen.

Wi-Fi je omogućen i povezan s usmjerivačem.

Indikator Wi-Fi veze bljeska sporo.

Wi-Fi veza je aktivna. Uređaj je u postupku uparivanja ili se spaja na usmjerivač.

Indikator Wi-Fi veze bljeska brzo.

Pogreška Wi-Fi veze.

Napomena: Možete pokrenuti postupak uparivanja tako da dugo pritisnete gumb za vrijeme 4 sekunde.

Napomena: Ako naidete na bilo kakve poteškoće tijekom postupka postavljanja WiFi mreže – kao što je pauziranje usred postupka i neuspješno dovršavanje

postupka ili imate poteškoće s povezivanjem s Wi-Fi mrežom – možete ponovno pokrenuti postupak dugim pritiskom na gumb za vrijeme 4 sekunde.

Napomena: Ako svoje programske datoteke trebate vratiti na zadane, jednostavno istovremeno pritisnite i 10 sekundi držite gumb za održavanje topline i okrugli gumb.

Tablica hrane

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

Napomena: Imajte na umu da su te postavke samo prijedlozi. Ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke jer se sastojci razlikuju po porijeklu, veličini, obliku i proizvođaču.

Napomena: Kada pripremate veću količinu hrane (npr. krumpiriće, kozice, batake, zamrznute grickalice), dva do tri puta protresite, okrenite ili promiješajte sastojke u košari kako biste ostvarili dosljedan rezultat.

Napomena: Većinu sastojaka na ovom popisu možete pronaći u automatskim programima kuhanja u aplikaciji.

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temperatura	Brzina ventilatora	Napomena
Domaći krumpirići (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	Razina napunjenosti 1 – 6 (300 g – 2000 g)	18 – 45	160 – 180 °C	Velika brzina	Namačite 30 minuta u hladnoj vodi ili 3 minute u umjereno toploj vodi (40 °C / 104 °F), osušite te dodajte 1 jušnu žlicu ulja po 500 g / 18 oz. Dvaput protresite.
Domaće kriške krumpira	Razina napunjenosti 1 – 6 (300 g – 2000 g)	20 – 45	160 – 180 °C	Velika brzina	Namačite 30 minuta u vodi, osušite i dodajte 1/4 do 1 jušne žlice ulja. Dvaput protresite, okrenite ili promiješajte.
Zamrznuti međuobrok (pileći medaljoni)	Razina napunjenosti 1 – 6 (6 – 50 komada)	12 – 19	200°C	Velika brzina	Spreme kada su izvana zlatnožute i hrskave. Napola protresite, okrenite ili promiješajte.
Zamrznute grickalice (male proljetne rollice od oko 20 g/0,7 oz)	100 – 600 g (5 – 30 komada)	14 – 16	180°C	Velika brzina	Spreme kada su izvana zlatnožute i hrskave. Napola protresite, okrenite ili promiješajte.
Pileća prsa Oko 160 g/6 oz	1 – 6 komada	20 – 25	180°C	Velika brzina	

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temperatura	Brzina ventilatora	Napomena
Domaći panirani pileći štapići	3 – 18 komada	15 – 20	180°C	Velika brzina	Dodajte ulje u krušne mrvice. Spremni kada su zlatnožute boje.
Pileća krilca Okolo 100 g/3,5 oz	2 – 25 komada	15 – 40	200°C	Velika brzina	Napola protresite, okrenite ili promiješajte.
Kotleti bez kosti Okolo 150 g/5,3 oz	1 – 5 kotleta	19 – 25	200°C	Velika brzina	
Hamburger Okolo 200 g (promjera 10 cm / 4 in)	1 – 4 pljeskavice	15 – 18	200°C	Velika brzina	
Debele kobasice Okolo 100 g/3,5 oz (promjera 4 cm / 1,6 in)	1 – 12 komada	12 – 20	200°C	Velika brzina	
Tanke kobasice Okolo 70 g/2,5 oz (promjera 2 cm / 0,8 in)	1 – 12 komada	10 – 18	200°C	Velika brzina	
Svinjska pečenka	800 – 2400 g	90 – 140	160°C	Mala brzina	Prije rezanja dopustite da odstoji 5 minuta.
Riblji fileti (losos) Okolo 200 g	1 – 5 komada	18 – 22	200°C	Velika brzina	Kako biste spriječili lijepljenje, stranu s kožom postavite na dno i ulijte malo ulja.
Riblji fileti (bakalar, školjke)	1 – 4 komada	7 – 14	200°C	Velika brzina	
Kolač (kolač s maslacem) s pomoću dodatka za pečenje	Dodatak za pečenje Razina napunjenosti 1 – 2 600 – 1200 g	30 – 60	150°C	Mala brzina	Upotrebjavajte dodatak za pečenje.
Muffini Okolo 50 g/1,8 oz	1 – 9 komada	13 – 15	180°C	Velika brzina	Koristite silikonske kalupe za muffine otporne na toplinu.
Prethodno pečeni tost / peciva	1 – 12	6 – 13	180°C	Velika brzina	
Svježi kruh	500 – 1700 g	35 – 80	180°C	Mala brzina	Kruh treba biti oblikovan što plosnatije kako pri podizanju ne bi dodirivao grijaći element.

Sastojci	Min. – maks. količina	Vrijeme (min)	Temperatura	Brzina ventilatora	Napomena
Domaće role Oko 80 g/2,8 oz	1 – 6 komada	12 – 16	180°C	Mala brzina	
Kesteni	Razina napunjenosti 1 – 4	15 – 24	200°C	Velika brzina	Napola protresite, okrenite ili promiješajte.
Miješano povrće (grubo narezano)	Razina napunjenosti 2 – 8	15 – 38	160°C	Velika brzina	Napola protresite, okrenite ili promiješajte.

Uporaba aparata Airfryer

Oprez: Ovo je Airfryer koji prži vrućim zrakom. Posudu nemojte puniti uljem, mašću niti nekom drugom tekućinom.

Oprez: Nemojte dodirivati vruće površine. Upotrebljavajte drške i regulatore. Vruću tavu primajte s kuhinjskim rukavicama.

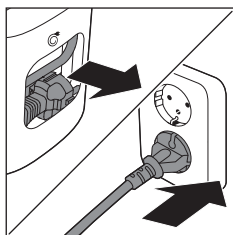
Oprez: Aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi.

Oprez: Prilikom prve uporabe možda ćete primijetiti malo dima. To je normalno.

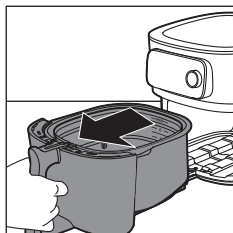
- 1 Aparat stavite na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu otpornu na toplinu. Provjerite je li ladicu moguće potpuno otvoriti.

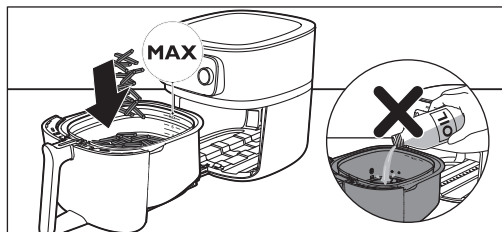
Napomena: Nemojte ništa stavljati na aparat niti na njegove bočne strane. To bi moglo omesti kruženje zraka i utjecati na rezultate.

- 2 Izvucite kabel za napajanje iz odjeljka za spremanje sa stražnje strane aparata.
- 3 Ukopčajte utikač u zidnu utičnicu.



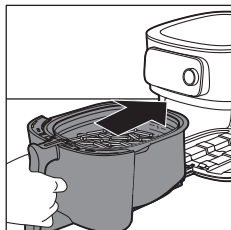
- 4 Otvorite ladicu povlačenjem drške.
- 5 Sastojke stavite u košaru.





Napomena: Nemojte puniti košaru iznad indikatora MAX jer to može utjecati na kvalitetu krajnjih rezultata.

6 Vratite ladicu u Airfryer.



7 Pritisnite okrugli gumb kako biste uključili aparat.

8 Odaberite željeni način kuhanja (pogledajte poglavlje „Načini kuhanja“).

9 Odlučite želite li upotrebljavati ručni način rada, odabrati program automatskog kuhanja ili upotrijebiti temperaturni sondu za kuhanje (pogledajte „Načini kuhanja“).

Oprez: Posudu nikad nemojte upotrebljavati bez košare. Ako aparat zagrijete bez košare, ladicu otvorite s rukavicama za pećnicu. Rubovi i unutrašnjost ladice jako se zagriju.

Oprez: Nemojte dodirivati posudu i košaru tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer su jako zagrijane.

10 Pritisnite okrugli gumb za početak kuhanja.

Napomena: Možete pritisnuti okrugli gumb za pauziranje kuhanja i okrenuti ga za promjenu postavki kuhanja. Ponovo pritisnite okrugli gumb kako biste nastavili kuhanje.

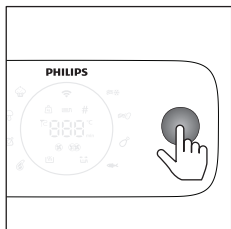
11 Nakon što začujete zvono mjerača vremena, vrijeme je da protresete hranu ili je kuhanje gotovo.

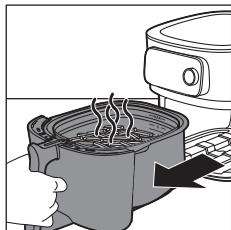
Napomena: Prije posluživanja obavezno provjerite je li hrana potpuno kuhana.

Napomena: Neki programi automatskog kuhanja obavijestit će vas ako je potrebno protresti ili preokrenuti hranu. Kad dode vrijeme za protresanje ili okretanje, Airfryer će poslati zvučni signal.

Napomena: Najbolji način za protresanje jest da otvorite ladicu, podignete košaru iz posude i protresete je. Zatim gurnite posudu s košarom natrag u aparat. Aparat će automatski nastaviti s kuhanjem.

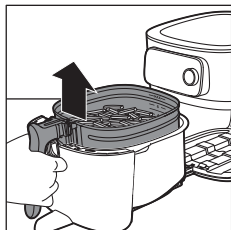
Napomena: Za prekid svih postupaka koji su u tijeku vratite se na glavni izbornik pritiskom gumba za povratak.





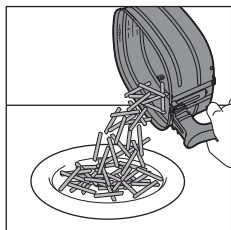
12 S pomoću drške otvorite ladicu i provjerite jesu li sastojci gotovi.

Napomena: Ako hrana nije pripremljena do željene razine pečenosti, možete produžiti vrijeme kuhanja pritiskom gumba za vrijeme i postavljanjem vremena kuhanja. Pritisnite okrugli gumb kako biste produžili kuhanje za još nekoliko minuta.



13 Kako biste izvadili male sastojke (primjerice krumpiriće), podignite košaru iz posude držeći je za dršku.

Oprez: Posuda, košara, unutrašnjost kućišta i sastojci vrući su nakon postupka kuhanja. Ovisno o vrsti namirnica u aparatu Airfryer, iz posude može izlaziti para.



14 Sadržaj košare ispraznite u zdjelu ili na tanjur. Pri posluživanju košaru obavezno izvadite iz posude jer na dnu posude može biti vrućeg ulja.

Napomena: Kako biste izvadili velike ili krhke sastojke, upotrijebite hvataljke.

Napomena: Višak ulja ili masnoće iz sastojaka skuplja se na dnu posude.

Napomena: Ovisno o vrsti sastojaka koje kuhate, nakon svake porcije ili prije protresanja ili vraćanja košare u posudu pažljivo izlijte višak ulja ili masti iz posude. Košaru stavite na površinu otpornu na toplinu. S rukavicama za pećnicu podignite posudu s vodilica i postavite je na površinu otpornu na toplinu. Izlijte višak ulja ili masnoću iz sastojaka. Vratite posudu u ladicu, a košaru u posudu.

Napomena: Nakon pripremanja jedne skupine sastojaka, Airfryer je odmah spreman za pripremu nove skupine.

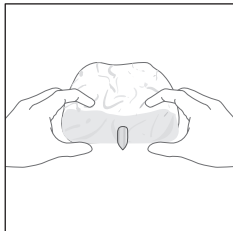
Upotreba termometra za hranu (CRP1223/01, prodaje se zasebno)

Postavljanje termometra za hranu

Termometar za hranu možete rabiti za odreske, mesne kotlete, pileća prsa, riblji file itd.

- 1 Termometar za hranu očistite prije i nakon uporabe – upotrijebite toplu vodu s deterdžentom.
- 2 Termometar umetnite u središte najdebljeg dijela hrane.

Oprez: Vrh termometra za hranu je usmjeren.



Napomena: Uvjerite se da je vrh termometra umetnut ravno u sredinu najdebljeg dijela hrane, da nije nagnut prema njezinom dnu ili vrhu.

Napomena: Uvjerite se da je termometar blizu kosti, ali da je ne dodiruje i da je podalje od masnoće ili hrskavice.

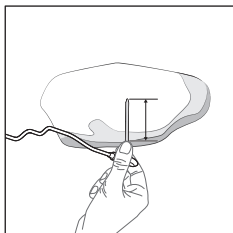
Napomena: Najdeblji dio filea možda nije u središtu. Važno je da krajnji dio termometra dođe do najdebljeg dijela kako biste mogli postići željene rezultate.

Napomena: Kad pržite cijelo pile, uvjerite se da sonda ne prolazi kroz prsa u šupljinu.

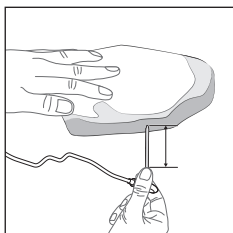
Napomena: Termometar za hranu nemojte rabiti ako je hrana tanja od 2 cm.

Slijedite korake u nastavku i provedite sondu u središte hrane.

1 Primite metalnu bazu termometra i postavite vrh u središte hrane.



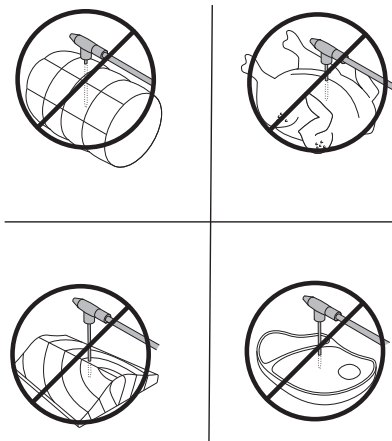
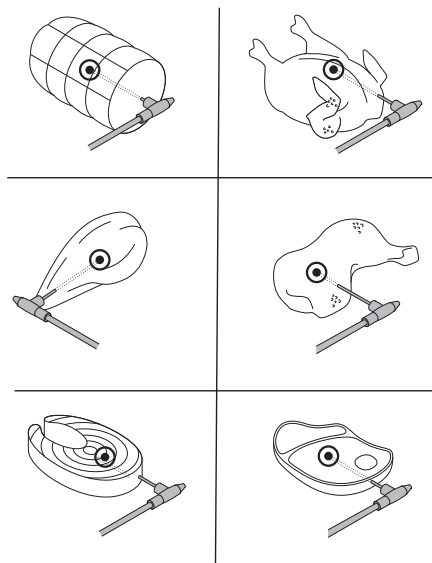
2 Držite prste u istom položaju za primanje i umetnite sondu u središte najdebljeg dijela hrane.



Napomena: Ovisno o namirnici, nije uvijek neophodno umetnuti metalnu bazu termometra za hranu do kraja.

Što činiti

Što izbjegavati



Napomena: Za cijelo pile, uvjerite se da sonda ne prolazi kroz prsa u šupljinu.

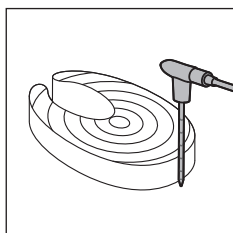
Napomena: Također možete upotrijebiti oznake kako biste prvo odredili središte najdebljeg dijela namirnice. Upotrijebite prste kako biste zapamtili koliko duboko morate umetnuti termometar za hranu.

Napomena: Umetnite termometar kroz sredinu namirnice držeći prste na termometru za hranu.

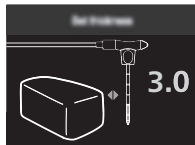
Izmjerite debljinu hrane

Termometrom za hranu možete izmjeriti debljinu hrane.

- 1 Termometar za hranu postavite pokraj hrane i provjerite koja oznaka dopire do vrha hrane.



- 2 Kad dobijete upit o debljini tijekom pripreme s pomoću programa automatskog kuhanja, u aplikaciji NutriU postavite vrijednost od 1 do 6.



Napomena: Ova je funkcija dostupna samo ako upotrebljavate aplikaciju NutriU i pokrenete program automatskog kuhanja u njoj.

Napomena: Termometar za hranu nemojte rabiti ako je hrana tanja od 2 cm.

Načini kuhanja

Način rada

Kako

Programi automatskog kuhanja

Odaberite program automatskog kuhanja. Postavite razinu napunjenosti, broj komada ili težinu, zatim počnite kuhati.

Ručno kuhanje

Ručno postavite vrijeme kuhanja, temperaturu i brzinu protoka zraka te pokrenite postupak pripreme hrane.

Termometar za hranu

Ručno postavite unutarnju temperaturu, temperaturu kuhanja i brzinu protoka zraka te pokrenite postupak kuhanja.

Programi automatskog kuhanja

- 1 Kada svoj Airfryer uključite pritiskom okruglog gumba, zadano se nalazite u načinu rada „Programi automatskog kuhanja“.

Napomena: Ako ste već pripremili nešto što želite pripremiti s pomoću programa automatskog kuhanja, možete ući u način rada programa automatskog kuhanja pritiskom na gumb za povratak.

- 2 Možete odabrati između 8 programa automatskog kuhanja na svojem aparatu Airfryer. Okrenite okrugli gumb kako biste odabrali jedan program.
 - Zamrznuti krumpirići ❄️
 - Domaći krumpirići 🍷
 - Pileći bataci 🍗
 - Riba 🐟
 - Mesni kotlet 🍖
 - Cijelo pile 🍗
 - Povrće 🥕
 - Muffini 🍞
- 3 Okrećite okrugli gumb i odaberite željeni program automatskog kuhanja. Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili.
- 4 Ovisno o namirnici, od vas bi se moglo zatražiti postavljanje razine napunjenosti, broja komada ili težine. Okrenite okrugli gumb kako biste odabrali količinu namirnica koju ste postavili u košaru.
- 5 Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili.

Napomena: Oznake na košari upotrijebite kao referencu za postavljanje odgovarajuće razine napunjenosti.

Napomena: Prije nego što odaberete razinu napunjenosti, provjerite je li hrana ravnomjerno raspoređena u košari.

Napomena: Kada upotrebljavate program automatskog kuhanja „cijelo pile“, trebate unijet težinu namirnice. Težinu odredite s pomoću vage ili je potražite na pakiranju hrane.

- 6 Airfryer će prikazati temperaturu i vrijeme koje je automatski izračunao na temelju vašeg odabira. Možete jednostavno pristupiti tim informacijama na svom uređaju kada se prebacuje s jedne na drugu. Uz to, Airfryer će prikazati je li odabrana mala ili velika brzina protoka zraka.

Priprema domaćih krumpirića

Priprema odličnih domaćih krumpirića u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krumpira pogodnu za pržene krumpiriće, npr. svježe, (blago) brašnaste krumpire.
 - Kako bi se postigli ravnomjerni rezultati, krumpiriće je najbolje pržiti zrakom u porcijama do razine napunjenosti 4.
- 1 Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće. Veći krumpirići obično su manje hrskavi od manjih.
 - 2 Namačite štapiće krumpira u zdjeli s vodom najmanje 30 minuta.
 - 3 Ispraznite zdjelu i osušite štapiće krumpirića krpom ili papirnatim ručnikom.
 - 4 U zdjelu ulijte jednu jušnu žlicu ulja za kuhanje, stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne prekriju uljem.
 - 5 Izvadite štapiće iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom s prorezima kako bi višak ulja ostao u zdjeli.

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

- 6 Stavite štapiće u košaru.
- 7 Pokrenite program automatskog kuhanja domaćih krumpirića i nakon obavijesti ih protresite.

Ručno kuhanje

- 1 Za ulazak u način rada za ručno kuhanje jednostavno pritisnite gumb za temperaturu ili vrijeme.
- 2 Ako ste odabrali gumb za temperaturu, okrenite okrugli gumb kako biste postavili željenu temperaturu između 40 °C i 200 °C, zatim pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili odabir.
- 3 Postavite vrijeme kuhanja okretanjem okruglog gumba. Možete odabrati trajanje između 1 i 180 minuta.

Napomena: Ako pritisnete okrugli gumb, a da ne postavite vrijeme, uključit će se način rada za prethodno zagrijavanje i čut ćete zvučni signal kad se dosegne željena temperatura.

- 4 Odaberite visoku ili nisku brzinu protoka zraka pritiskom gumba za brzinu protoka zraka i označite brzinu koju preferirate.
- 5 Pritisnite okrugli gumb za potvrdu odabira i početak kuhanja.

Napomena: Za primanje podsjetnika na protresanje nakon pola vremena kuhanja, omogućite gumb podsjetnika na protresanje.

Napomena: Ako kuhanje morate pauzirati kako biste protresli hranu, dodali sastojke ili podesili parametre kuhanja, jednostavno pritisnite okrugli gumb. Za nastavak kuhanja ponovo pritisnite okrugli gumb.

Termometar za hranu

Imajte na umu da za upotrebu značajke termometra za hranu morati zasebno kupiti termometar za hranu (HD9959). Kada imate termometar, slijedite navedene korake.

- 1 Postavite termometar za hranu u namirnicu kako je opisano u odjeljku „Kako postaviti termometar za hranu“ ovog priručnika.

Napomena: Morate ga ispravno postaviti kako biste dobili precizne rezultate.

- 2 Stavite namirnicu s termometrom u košaru.
- 3 S pomoću utora u posudi postavite kabel u ispravan položaj.
- 4 Umetnite toplomjer u namjenski utikač na aparatu Airfryer.
- 5 Zatvorite ladicu provjerite je li kabel priklješten.
- 6 Okrenite okrugli gumb kako biste postavili željenu unutarnju temperaturu koja će se mjeriti na vrhu termometra za hranu. Možete odabrati temperaturu od 30 °C do 99 °C.
- 7 Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili.
- 8 Podesite temperaturu kuhanja okretanjem okruglog gumba. Možete odabrati temperaturu između 40 °C i 200 °C.
- 9 Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili.
- 10 Odaberite željenu brzinu protoka zraka pritiskom gumba za brzinu protoka zraka. Možete odabrati između male i velike brzine protoka zraka.

Napomena: Tijekom kuhanja na zaslonu možete vidjeti prebacivanje između temperature kuhanja i unutarnje temperature.

- 11 Postupak kuhanja automatski se dovršava kada je dosegnuta unutarnja temperatura.

Tablica u nastavku pruža smjernice za postavljanje unutarnje temperature.

Namirnica	Razina pečenosti	Unutarnja temperatura
Perad	Gotovo	80 – 85 °C
Prsa peradi	Sočno	70-74 °C
Govedina, teletina, janjetina, divljač	Slabo pečeno	45 – 50 °C
	Srednje	55 – 60 °C
	Dobro pečeno	65 – 70 °C
Svinjetina	Gotovo	70 – 73 °C
Svinjski lungić	Srednje	58 – 63 °C
Riba	Prozirno	50 – 55 °C
	Gotovo	60 – 65 °C

Cijeli krumpir	Gotovo	92 – 95 °C
Kruh	Gotovo	90 – 95 °C

Napomena: Preporučena unutarnja temperatura ne odgovara nužno sigurnoj minimalnoj unutrašnjoj temperaturi hrane.

Napomena: Unutrašnja temperatura pripremljene hrane nastavit će rasti za nekoliko stupnjeva sve dok ne izvadite hranu iz aparata.

Održavanje topline

Funkciju za održavanje topline aparata Airfryer možete aktivirati u bilo kojem trenutku – prije početka kuhanja, tijekom kuhanja ili nakon dovršetka kuhanja.

- 1 Pritisnite gumb za održavanje topline.

Napomena: Za promjenu vremena održavanja topline okrenite okrugli gumb kako biste postavili vrijeme od 1 do 30 minuta. Pritisnite okrugli gumb kako biste potvrdili postavljeno vrijeme održavanja topline.

- 2 Pritisnite okrugli gumb za pokretanje zagrijavanja.

Napomena: Održavanje topline možete pauzirati pritiskom na okrugli gumb.

Napomena: Imajte na umu da upotreba funkcije održavanje topline može utjecati na razinu pečenosti određenih namirnica poput odreska koje zahtijevaju određenu razinu pripreme.

Čišćenje

Upozorenje: Prije čišćenja ostavite košaru, posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade.

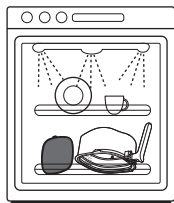
Upozorenje: Posuda i košara aparata imaju sloj koji sprječava lijepljenje. Nemojte upotrebljavati metalne ili abrazivne materijale za čišćenje jer mogu oštetiti sloj koji sprječava lijepljenje.

Savjet: Izvadite posudu i košaru iz aparata Airfryer kako bi se brže ohladilo.

- 1 Odložite masnoću ili ulje iz sastojaka s dna posude.
- 2 Posudu i košaru operite u perilici posuda. Možete ih oprati i vrućom vodom, sredstvom za pranje posuda i neabrazivnom spužvicom (pogledajte „Tablica za čišćenje“).

Savjet: Ako se ostaci hrane zalijepe za posudu ili košaru, možete ih namočiti u vrućoj vodi s deterdžentom za posude 10 – 15 minuta. Namakanjem će se odvojiti ostaci hrane pa će ih biti lakše ukloniti. Svakako upotrebljavajte sredstvo za pranje posuda koje razgrađuje ulje i masnoću. Ako na posudi ili košari ima masnih mrlja koje ne možete ukloniti vrućom vodom i sredstvom za pranje posuda, upotrijebite tekućinu za odmašćivanje.

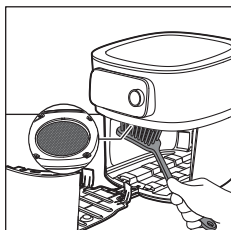
Savjet: Prema potrebi, ostatke masnoće koje se zalijepe na zaštitu od prskanja možete ukloniti spužvicom ili abrazivnom četkicom.



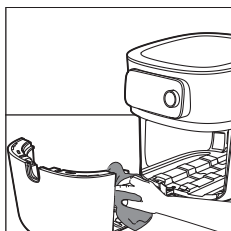
Savjet: Stavite košaru u posudu i postavite ih naopako tijekom pranja u perilici posuda kako biste uštedjeli prostor u perilici.







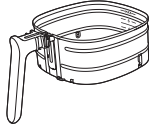
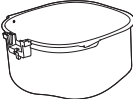

- 3 Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom. Pazite da na upravljačkoj ploči ne ostane vlage. Upravljačku ploču nakon čišćenja obrišite krpom.



- 4 Zaštitu od prskanja očistite spužvicom ili četkicom za čišćenje kako biste uklonili ostatke masnoće.



- 5 Ladicu i unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Spremanje

- 1 Iskopčajte aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Prije spremanja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
- 3 Umetnite kabel u pretinac za kabel.

Napomena: Airfryer uvijek držite vodoravno kada ga nosite. Pazite i da držite ladicu s prednje strane aparata jer bi mogla skliznuti iz aparata ako se on slučajno nagne prema dolje. To može dovesti do oštećenja ladice.

Napomena: Prije nošenja i/ili spremanja obavezno provjerite jesu li odvojivi dijelovi aparata Airfryer, primjerice odvojivo dno s mrežicom itd., fiksirani.

Rješavanje problema

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

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Vanjska površina aparata zagrijat će se tijekom uporabe.	Vrućina iznutra širi se na vanjsku površinu.	To je normalno. Sve drške i regulatori koje dodirujete tijekom uporabe ostat će dovoljno hladni da se mogu dodirivati.
		Posuda, košara i unutrašnjost aparata uvijek će postati vrući kada se aparat uključi kako bi se osiguralo ispravno kuhanje hrane. Ti dijelovi uvijek su previše vrući da se dodiruju.
		Ako aparat dugo vremena ostavite uključen, neka područja zagrijat će se previše da bi se mogla dodirnuti. Ta područja na aparatu naznačena su sljedećom ikonom:
		Sve dok znate za vruća područja i izbjegavate ih dodirivati, aparat je potpuno siguran za uporabu.
Moji domaći krumpirići nisu onakvi kakve sam očekivala.	Niste upotrebljavali odgovarajuću vrstu krumpira.	Za najbolje rezultate, upotrebljavajte svježe, brašnaste krumpire. Ako trebate spremati krumpire, nemojte ih spremati na hladnom mjestu kao što je hladnjak. Odaberite krumpire na čijem je pakiranju naznačeno da su pogodni za prženje.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	U košari je prevelika količina sastojaka.	U košaru nemojte staviti previše namirnica koje prelaze maksimalnu razinu napunjenosti 6.
	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena kuhanja.	Što je košara punija, preporučujemo učestalije protresanje.
Airfryer se ne uključuje.	Aparat nije ukopčan u napajanje.	Provjerite je li utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata priključeno je na jednu utičnicu.	Airfryer ima visoku vatažu. Pokušajte upotrijebiti drugu utičnicu i provjerite osigurače.
Unutar aparata Airfryer vidljive su točke na kojima se oljuštio.	Unutar posude aparata Airfryer mogu se pojaviti male točke nastale uslijed slučajnog dodirivanja ili grebanja površinskog sloja (npr. prilikom čišćenja grubim priborom za čišćenje i/ili prilikom umetanja košare).	Oštećenje možete spriječiti ispravnim spuštanjem košare u posudu. Ako košaru umetnete pod kutom, njezina bočna strana može udariti u stjenku posude, uzrokujući ljuštenje malih komadića površinskog sloja. Ako se to dogodi, imajte na umu da nije štetno jer su svi materijali sigurni za hranu.
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude i zatim nastaviti kuhati.
	U posudi su još uvijek ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuju masni ostaci koji se zagrijavaju u posudi. Posudu i košaru obavezno temeljito operite nakon svake uporabe.
	Krušne mrvice ili smjesa za paniranje nije se dobro zalijepila za hranu.	Sitne čestice smjese za paniranje koje se prenose zrakom mogu uzrokovati bijeli dim. Krušne mrvice ili smjesu za paniranje čvrsto utisnite na hranu kako bi dobro prionula.
	Marinada, tekućina ili sokovi od mesa pršću u masnoći koja se nakupila.	Hranu prije postavljanja u košaru posušite tapkanjem.
LED indikator veze Wi-Fi na aparatu Airfryer više ne svijetli.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer više nije povezan s kućnom Wi-Fi mrežom. - Promijenili ste kućnu Wi-Fi mrežu." 	Pokrenite postupak postavljanja Wi-Fi veze i slijedite upute u aplikaciji.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aplikacija prikazuje da postupak uparivanja nije uspio.	Drugim korisnik upario je Airfryer s drugim pametnim uređajem i trenutačno kuha.	Pričekajte da drugi korisnik završi trenutačni postupak kuhanja i ponovo uparite pametni uređaj s aparatom Airfryer.
Na zaslonu aparata Airfryer prikazuje se „E1“.	Airfryer je možda bio spremljen na mjestu gdje je previše hladno.	Ako je uređaj bio spremljen na niskoj temperaturi okruženja, ostavite ga da se zagrijava najmanje 15 minuta do sobne temperature prije ponovnog ukopčavanja. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje „E1“, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
E2	Unijeli ste pogrešne vjerodajnice za Wi-Fi.	Unesite točne vjerodajnice za Wi-Fi.
E3	Došlo je do pogreške u značajci za povezivanje.	Aparat upotrebljavajte bez značajke za povezivanje. Nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
E5, E6, E8, E9, E12	Možda postoji softverska pogreška.	Iskopčajte Airfryer iz utičnice i ponovno ga priključite. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje kôd pogreške, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
E10	Došlo je do problema tijekom kuhanja s programom automatskog kuhanja.	Iskopčajte Airfryer iz utičnice i ponovno ga priključite. Provjerite jeste li povezani s WiFi mrežom kako bi Airfryer ažurirao programske datoteke. Ponovno pokrenite program automatskog kuhanja. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje kôd pogreške, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
E11	Airfryer je radio pri naponima izvan navedenih granica.	Iskopčajte Airfryer iz utičnice i ponovno ga priključite. Ukopčajte ga u drugu utičnicu. Iskopčajte druge aparate koji su priključeni na istu utičnicu. Ako se na zaslonu i dalje prikazuje kôd pogreške, nazovite servisnu službu tvrtke Philips ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj državi.
Navedeni kodovi pogreške odnose se samo na termometar za hranu (CRP1223/01).		
A1	Termometar za hranu nije ispravno priključen na Airfryer.	Umetnite kraj termometra za hranu u utor termometra za hranu lijevo od zaslona aparata Airfryer.
A2	Termometar za hranu nije ispravno umetnut u namirnicu.	Umetnite termometar za hranu sa strane i provjerite dodiruje li šiljati vrh središte najdebljeg dijela hrane. Provjerite je li namirnica minimalne debljine 2 centimetra.
A3	Termometar za hranu nalazi se izvan košare kada se kuha u načinu rada termometra za hranu.	Umetnite termometar za hranu u namirnicu i stavite je u košaru za kuhanje ili odaberite način kuhanja bez termometra za hranu.
A4	Ladica aparata Airfryer otvorena je, iako ciljna temperatura hrane još nije dosegnuta.	Ponovno zatvorite ladicu i pričekajte dok Airfryer ne naznači da je kuhanje gotovo.
A5	Termometar za hranu se pregrijava.	Uklonite termometar za hranu iz košare tijekom kuhanja ako se ne upotrebljava.

Importante

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

Pericolo



- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scariche elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul cestello.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

Avviso



- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito da Philips, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate solo da bambini di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.

- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patata conservata e superiore ai 6°C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli alimenti preparati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 40°C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente, il cestello e gli accessori diventano caldi durante e dopo l'uso dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).

- Se l'apparecchio è dotato di un pulsante di rilascio del cestello, questo pulsante non deve essere premuto mentre si scuote il recipiente.
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza, i bordi delle parti metalliche e il paraschizzi sono caldi.
- Assicurarci sempre che il cibo sia completamente cotto nel sistema Airfryer.
- Assicurarci sempre di avere il controllo del sistema Airfryer, anche quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Durante la cottura di cibi grassi, il sistema Airfryer potrebbe emettere fumo. Prestare particolare attenzione quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Assicurarci che la funzione di controllo a distanza venga utilizzata da una sola persona alla volta.
- Prestare attenzione quando si cuociono alimenti facilmente deperibili con la funzione di avvio programmato (potrebbero formarsi batteri).

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Spegnimento automatico

Il sistema Airfryer è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Quando l'apparecchio è acceso ma non è in modalità di cottura o mantenimento della temperatura, dopo 10 minuti senza alcuna interazione da parte dell'utente passa alla modalità standby. Per spegnere manualmente l'apparecchio, tenere premuto a lungo il pulsante girevole.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 - 1** Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - 2** Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.

Garanzia e assistenza

Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dopo l'acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso errato o a una scarsa

manutenzione del prodotto. La nostra garanzia non influisce sui diritti dell'utente previsti dalla legge in quanto consumatore. Per ulteriori informazioni o per richiedere la garanzia, visitare il sito Web www.philips.com/support.

Dichiarazione di conformità

Con la presente, DAP B.V. dichiara che il sistema Airfryer HD9875 è conforme alla Direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità europea è disponibile al seguente indirizzo Web: <https://www.philips.com>.

Il sistema Airfryer HD9875 è dotato di un modulo Wi-Fi da 2,4 GHz 802.11 b/g/n con una potenza massima in uscita di 92,9 mW EIRP.

Aggiornamenti software e firmware

Gli aggiornamenti sono essenziali per proteggere la privacy e il corretto funzionamento del sistema Airfryer e dell'app.

Aggiornare sempre l'app alla versione più recente.

Il firmware del sistema Airfryer viene aggiornato automaticamente alla versione più recente.

Nota: Per consentire al sistema Airfryer di effettuare l'aggiornamento alla versione più recente del firmware, assicurarsi che sia collegato alla rete Wi-Fi domestica.

Nota: Utilizzare sempre la versione più recente dell'app e del firmware.

Nota: Gli aggiornamenti sono resi disponibili quando viene migliorato il software.

Nota: L'aggiornamento del firmware viene avviato automaticamente quando il sistema Airfryer è in modalità standby. Questo aggiornamento richiede alcuni minuti. Durante questo periodo di tempo, non è possibile utilizzare il sistema Airfryer.

Dispositivi compatibili

Per informazioni dettagliate sulla compatibilità dell'app, fare riferimento alle informazioni disponibili nell'App Store.

Ripristina valori predefiniti

È possibile ripristinare le impostazioni predefinite del firmware premendo contemporaneamente per 10 secondi il pulsante di mantenimento della temperatura e il pulsante girevole.

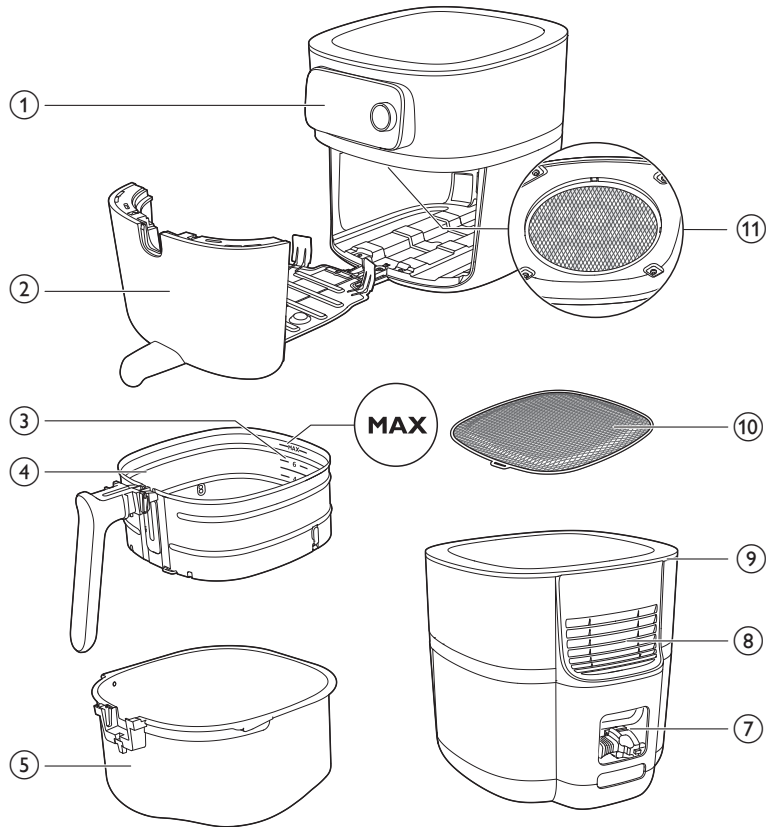
Il sistema Airfryer non sarà più connesso alla rete Wi-Fi di casa e non sarà più associato al tuo dispositivo smart.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.

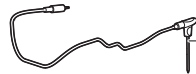
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito www.philips.com/welcome.

Panoramica



CRP1223/01

www.philips.com/parts-and-accessories

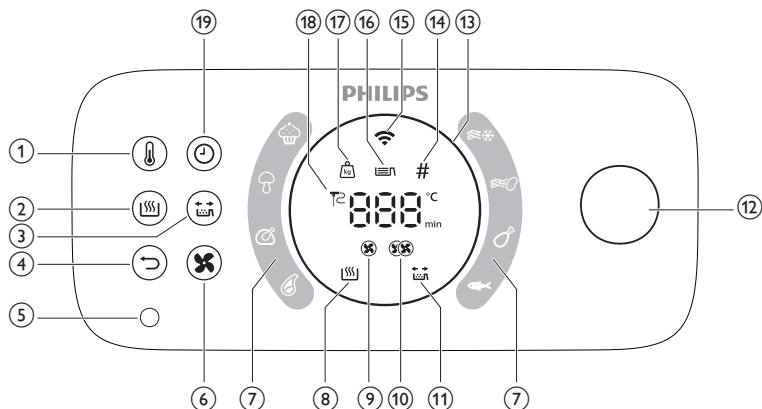


- 1 Pannello di controllo
- 2 Cassetto
- 3 Indicazione del livello di riempimento
- 4 Cestello con fondo in rete rimovibile
- 5 Recipiente
- 6 Termometro per alimenti (CRP1223/01, in vendita separatamente)
- 7 Vano portacavo
- 8 Prese di aerazione
- 9 Presa di ingresso dell'aria

10 Fondo in rete rimovibile

11 Paraschizzi

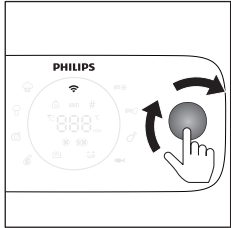
Panoramica pannello di controllo



- 1 Pulsante della temperatura
- 2 Pulsante di mantenimento della temperatura
- 3 Pulsante di promemoria di scuotimento del cibo
- 4 Pulsante indietro
- 5 Presa del termometro per alimenti
- 6 Pulsante della velocità dell'aria
- 7 Programmi di cottura automatica
- 8 Indicatore del mantenimento della temperatura
- 9 Indicatore di velocità dell'aria bassa
- 10 Indicatore di velocità dell'aria alta
- 11 Indicatore di scuotimento del cibo
- 12 Pulsante girevole
- 13 Anello luminoso
- 14 Indicatore pezzi
- 15 Indicatore Wi-Fi
- 16 Indicatore del livello di riempimento
- 17 Indicatore del peso
- 18 Indicatore del termometro per alimenti
- 19 Pulsante timer

Descrizione delle funzioni

Pulsante girevole e indietro



Il pulsante girevole è il controllo centrale. È possibile ruotarlo e premerlo per scorrere le diverse opzioni di menu e confermare un'azione.

- Premere brevemente il pulsante girevole: accendere l'apparecchio.
- Premere a lungo il pulsante girevole: spegnere l'apparecchio.

Dopo che l'apparecchio è acceso:

- premere il pulsante girevole: confermare un'azione.
- Ruotare il pulsante girevole: scorrere tra le diverse opzioni del menu o modificare l'impostazione di cottura.
- Premere il pulsante indietro: tornare al passaggio precedente.

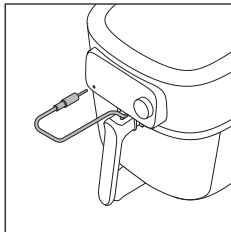
Programmi di cottura automatica

I programmi di cottura automatica sono una delle funzioni principali di Airfryer e consentono di cucinare diversi alimenti.

Selezionando l'alimento desiderato e regolando il livello di riempimento o specificando la quantità degli ingredienti, Airfryer imposta automaticamente la temperatura e il tempo di cottura adeguati. Inoltre, Airfryer avvisa se è necessaria un'interazione durante la cottura, ad esempio per scuotere le patatine fritte.

Importante: Airfryer dispone di otto programmi di cottura automatica predefiniti che possono essere avviati direttamente dall'apparecchio. Tuttavia, per una più vasta scelta di opzioni, è possibile accedere e scaricare altri programmi di cottura automatica dall'app. È necessario collegare Airfryer alla rete e associare un dispositivo smart all'apparecchio per scoprire nuovi orizzonti gastronomici.

Termometro per alimenti (CRP1223/01, in vendita separatamente)



Il termometro per alimenti venduto separatamente può essere utilizzato per cuocere gli alimenti al livello di cottura desiderato.

Inserire un'estremità del termometro nel cibo e l'altra estremità nella presa del termometro (vedere il capitolo "Termometro per alimenti").

Tempo di cottura

In modalità di cottura "Cottura manuale" è possibile impostare il tempo di cottura da 1 minuto a 180 minuti.

Se si utilizzano i programmi di cottura automatica, non è necessario impostare un tempo di cottura, poiché il programma cuoce gli alimenti in base alle porzioni o al livello di cottura desiderato.

Nella modalità di cottura "Termometro per alimenti" non è necessario impostare un tempo di cottura, poiché la cottura si conclude automaticamente non appena viene raggiunta la temperatura interna impostata del termometro.

Temperature di cottura

Nella modalità di cottura "Cottura manuale" è possibile impostare la temperatura di cottura da 40°C a 200°C.

Nella modalità di cottura "Programmi di cottura automatica" non è necessario impostare una temperatura di cottura, poiché questa viene impostata automaticamente.

Temperatura interna

Nella modalità di cottura "Termometro per alimenti" è possibile impostare la temperatura interna di cottura da 30°C a 99°C. Al termine della cottura, la temperatura al centro del cibo raggiungerà la temperatura interna impostata.

Nota: La temperatura interna non è uguale alla temperatura di cottura.

Velocità dell'aria alta e bassa

Il sistema Airfryer è dotato di due diverse velocità dell'aria, una Velocità dell'aria bassa e una Velocità dell'aria alta.

Nella modalità di cottura "Programmi di cottura automatica", la velocità dell'aria viene impostata automaticamente.

Nelle modalità di cottura "Cottura manuale" o "Termometro per alimenti" è necessario impostare la velocità dell'aria manualmente premendo il pulsante della velocità dell'aria.

Per i piatti tipicamente da forno, come lasagne, arrostiti, torte, ecc. e per un lungo tempo di cottura, utilizzare la velocità dell'aria bassa. Per gli usi tipici di Airfryer, come patatine fritte, nugget di pollo, bastoncini di pesce, ecc. e per un tempo di cottura più breve, utilizzare la velocità dell'aria alta.

Nota: se si sceglie una velocità dell'aria bassa, l'apparecchio funziona in modalità silenziosa.

Funzione del mantenimento della temperatura

Airfryer è dotata di una modalità di mantenimento della temperatura. Per attivare questa modalità, premere il pulsante di mantenimento della temperatura in qualsiasi momento durante la cottura, sia quando si inizia a cuocere, tra una fase di cottura e l'altra o al termine di una sessione di cottura. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Mantenimento della temperatura".

Promemoria di scuotimento del cibo

Airfryer dispone di una funzione di promemoria di scuotimento del cibo, che può essere attivata prima di iniziare la sessione di cottura. Questa funzione invia una notifica a metà cottura per ricordare di scuotere il cibo, garantendo così una

cottura uniforme. Questa funzione è particolarmente utile quando si cucinano cibi con più pezzi, come ad esempio vari tipi di patatine fritte. Inoltre, può essere utilizzata come promemoria per ruotare gli alimenti, come le cosce di pollo.

Per impostazione predefinita, il promemoria di scuotimento del cibo è disattivato. È possibile attivarlo prima o durante la cottura premendo il pulsante "Promemoria di scuotimento del cibo".

Notifiche audio

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

Anello luminoso

Airfryer dispone di un anello luminoso animato che migliora l'utilizzo dell'apparecchio.

Modalità luce in rotazione: quando è in esecuzione un aggiornamento, l'anello luminoso si illumina ruotando.

Modalità lampeggiamento lento: quando si preme il pulsante girevole durante la cottura, l'anello luminoso lampeggia lentamente. In questo caso, l'apparecchio è in pausa.

Modalità lampeggiamento veloce: se il cassetto è aperto quando l'anello lampeggia velocemente o, ad esempio, durante la procedura di associazione, l'apparecchio è in attesa che l'utente prema il pulsante girevole per confermare.

Modalità di attesa: ad esempio, quando l'apparecchio richiede di impostare il livello di riempimento.

Preriscaldamento

Airfryer dispone di una funzione di preriscaldamento che può essere utilizzata per preriscaldare l'apparecchio alla temperatura desiderata.

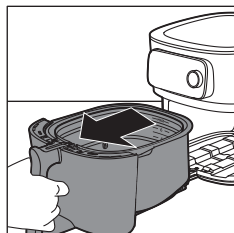
Se si preme il pulsante girevole senza impostare un orario, si attiva la modalità di preriscaldamento e viene emesso un segnale acustico non appena si raggiunge la temperatura desiderata.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

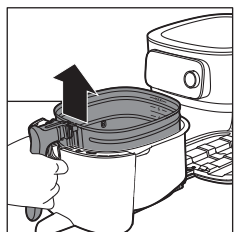
- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Rimuovere la pellicola protettiva dal display.
- 4 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

Prima del primo utilizzo

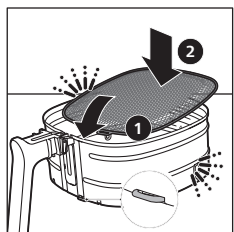
Posizionare il fondo in rete



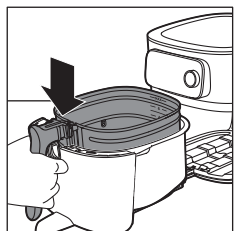
1 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.



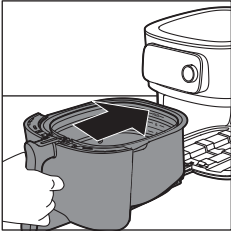
2 Rimuovere il cestello sollevando l'impugnatura.



3 Inserire il fondo in rete rimovibile nella fessura sul lato inferiore destro del cestello. Spingere il fondo in rete verso il basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clac" su entrambi i lati).



4 Posizionare il cestello all'interno del recipiente.



5 Reinsерire il cassetto all'interno del sistema Airfryer usando l'impugnatura.

Nota: Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello.

Connessione di Airfryer all'app NutriU

Importante: assicurarsi che lo smartphone sia connesso alla rete Wi-Fi di casa prima di iniziare la procedura di configurazione Wi-Fi.

Importante: assicurarsi di connettere Airfryer a una rete Wi-Fi domestica da 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Associare Airfryer all'app NutriU

1 Effettuare la scansione del codice QR per scaricare l'app NutriU. È inoltre possibile scaricare l'app NutriU dall'App Store o dal sito Web www.philips.com/NutriU.



2 Avviare l'app Philips NutriU sullo smartphone.
3 Seguire le istruzioni a schermo fino a raggiungere la pagina "Impostazione apparecchio".

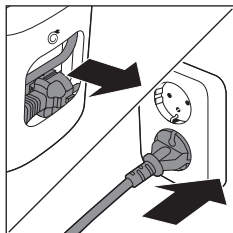
Nota: Si consiglia di scaricare l'app NutriU e di aggiungere Airfryer all'app durante la configurazione iniziale dell'apparecchio. Questo consente di utilizzare Airfryer al massimo delle sue possibilità, ad esempio per cucinare da remoto (avviare ricette o programmi di cottura automatica dall'applicazione, ricevere notifiche quando gli alimenti sono cotti, ecc.) e per ricevere gli ultimi aggiornamenti del firmware.

Nota: Per utilizzare le funzioni di connettività è necessario avere un account. Durante il processo di collegamento è necessario registrare un nuovo account o effettuare l'accesso con un account esistente.

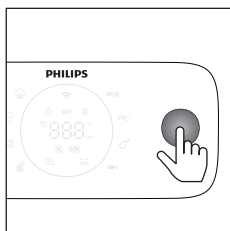


PHILIPS

NutriU



4 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



5 Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio.

6 Seguire i passaggi descritti nell'app per collegare Airfryer alla rete Wi-Fi e associarla al proprio smartphone.

Nota: durante questa procedura, all'interno dell'app NutriU verrà chiesto, a un certo punto, di premere ancora più a lungo (4 secondi) sull'apparecchio per avviare la configurazione. Assicurarsi quindi di rimanere vicino al proprio Airfryer finché non verrà stabilita una connessione.

Importante: Controllo remoto: è possibile controllare Airfryer da remoto tramite l'app (ad esempio inviare una ricetta, mettere in pausa la cottura, ecc.) solo se nell'app NutriU è stata selezionata l'opzione di consenso al controllo remoto, disponibile nel profilo NutriU.

Importante: Associazione a un singolo utente: Airfryer può essere controllata da remoto da un solo utente alla volta. Se un secondo utente desidera controllare Airfryer e utilizzare l'app NutriU, dovrà eseguire la procedura di associazione. Una volta completata l'operazione, verrà annullata automaticamente l'associazione del primo utente.

Importante: La procedura di configurazione Wi-Fi può essere annullata tramite l'app o scollegando Airfryer.

Indicatore Wi-Fi

La spia Wi-Fi è spenta.

La funzione Wi-Fi è disattivata.

La spia Wi-Fi è accesa.

La funzione Wi-Fi è attivata e l'apparecchio è connesso al router.

La spia Wi-Fi lampeggia lentamente.

La connessione Wi-Fi è attiva. Il dispositivo è in fase di associazione o di connessione al router.

La spia Wi-Fi lampeggia velocemente.

Errore di connessione al Wi-Fi.

Nota: È possibile avviare la procedura di associazione tenendo premuto il pulsante timer per 4 secondi.

Nota: in caso di problemi durante la procedura di configurazione della rete Wi-Fi, ad esempio se la configurazione si interrompe a metà procedura e non viene completata o problemi di connettività con la rete Wi-Fi, è possibile riavviare la procedura tenendo premuto il pulsante timer per 4 secondi.

Nota: se è necessario ripristinare le impostazioni predefinite del firmware, tenere premuti contemporaneamente il pulsante di mantenimento della temperatura e il pulsante girevole per 10 secondi.

Tabella dei cibi

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per il cibo che si desidera preparare.

Nota: tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.

Nota: quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, fusi di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

Nota: la maggior parte degli ingredienti in questo elenco si trova nei programmi di cottura automatica nell'app.

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Velocità della ventola	Nota
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm)	Livello di riempimento 1 - 6 (300 g/2.000 g)	18 - 45	160-180-°C	Velocità alta	Immergere per 30 minuti in acqua fredda o per 3 minuti in acqua tiepida (40°C), asciugare e aggiungere 1 cucchiaino di olio per ogni 500 g. Agitare due volte.
Patate a fette fatte in casa	Livello di riempimento 1 - 6 (300 g/2.000 g)	20 - 45	160-180-°C	Velocità alta	Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da 1/4 a 1 cucchiaino di olio. Scuotere, agitare o mescolare due volte.
Snack surgelati (nugget di pollo)	Livello di riempimento 1 - 6 (6 - 50 pezzi)	12 - 19	200°C	Velocità alta	Pronti quando di colore giallodorato e croccanti all'esterno. Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Snack congelati (piccoli involtini primavera di circa 20 g)	100 - 600 g (5 - 30 pezzi)	14 - 16	180°C	Velocità alta	Pronti quando di colore giallodorato e croccanti all'esterno. Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Petto di pollo Circa 160 g	1 - 6 pezzi	20 - 25	180°C	Velocità alta	
Bastoncini di pollo impanati fatti in casa	3 - 18 pezzi	15 - 20	180°C	Velocità alta	Aggiungere olio sul pangrattato. Pronti quando di colore giallodorato.

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Velocità della ventola	Nota
Ali di pollo Circa 100 g	2 - 25 pezzi	15 - 40	200°C	Velocità alta	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Braciole senza osso Circa 150 g	1 - 5 braciole	19 - 25	200°C	Velocità alta	
Hamburger Circa 200 g (diametro 10 cm)	1 - 4 hamburger	15 - 18	200°C	Velocità alta	
Salicce spesse Circa 100 g (diametro 4 cm)	1 - 12 pezzi	12 - 20	200°C	Velocità alta	
Salicce sottili Circa 70 g (diametro 2 cm)	1 - 12 pezzi	10 - 18	200°C	Velocità alta	
Arrosto di maiale	800 - 2.400 g	90 - 140	160°C	Velocità bassa	Lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliarlo.
Filetti di pesce (salmone) Circa 200 g	1 - 5 pezzi	18 - 22	200°C	Velocità alta	Per evitare che si attacchino, posizionare il lato con la pelle sul fondo e aggiungere un po' d'olio.
Filetti di pesce (merluzzo, frutti di mare)	1 - 4 pezzi	7 - 14	200°C	Velocità alta	
Torta (torta al burro) usando l'accessorio per la cottura al forno	Accessorio per la cottura al forno Livello di riempimento 1 - 2 600 - 1.200 g	30 - 60	150°C	Velocità bassa	Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno.
Muffin Circa 50 g	1 - 9 pezzi	13 - 15	180°C	Velocità alta	Utilizzare gli stampi in silicone resistenti al calore per muffin.
Toast / panini precotti	1 - 12	6 - 13	180°C	Velocità alta	
Pane fresco	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Velocità bassa	La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.
Panini fatti in casa Circa 80 g	1 - 6 pezzi	12-16	180°C	Velocità bassa	

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Velocità della ventola	Nota
Castagne	Livello di riempimento 1 - 4	15 - 24	200°C	Velocità alta	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	Livello di riempimento 2 - 8	15 - 38	160°C	Velocità alta	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.

Utilizzo dell'Airfryer

Attenzione: La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.

Attenzione: Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.

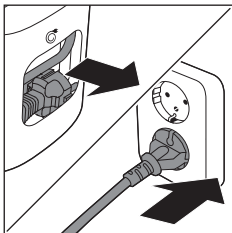
Attenzione: Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

Attenzione: La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

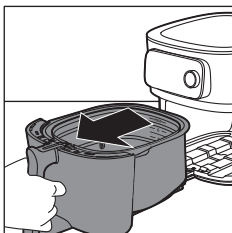
- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente. Assicurarsi che il cassetto possa essere aperto completamente.

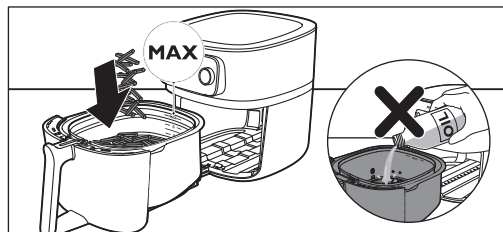
Nota: Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.

- 2 Estrarre il cavo di alimentazione dall'apposito vano situato nella parte posteriore dell'apparecchio.
- 3 Inserire la spina nella presa a muro.



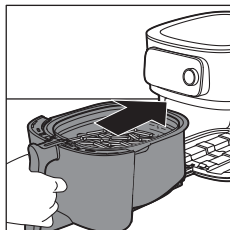
- 4 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.
- 5 Inserire gli ingredienti nel cestello.





Nota: Non riempire il cestello oltre il segno "MAX", poiché questo potrebbe influire negativamente sulla qualità del risultato finale.

6 Reinscrivere il cassetto all'interno di Airfryer.



7 Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio.

8 Selezionare la modalità di cottura desiderata (vedere anche il capitolo "Modalità di cottura").

9 Decidere se si desidera utilizzare la modalità manuale, scegliere un programma di cottura automatica o utilizzare la sonda di temperatura per cucinare (vedere "Modalità di cottura").

Attenzione: Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno. Se si riscalda l'apparecchio senza cestello, utilizzare dei guanti da forno per aprire il cassetto. I bordi e l'interno del cassetto diventano molto caldi.

Attenzione: Non toccare il recipiente e il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventano molto caldi.

10 Premere il pulsante girevole per avviare la cottura.

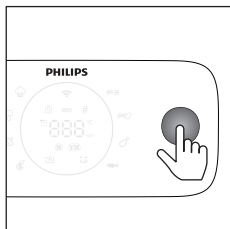
Nota: è possibile premere il pulsante girevole per mettere in pausa la cottura e ruotarlo per modificare le impostazioni di cottura. Premere nuovamente il pulsante girevole per riprendere la cottura.

11 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, è il momento di scuotere il cibo o il tempo di cottura impostato è trascorso.

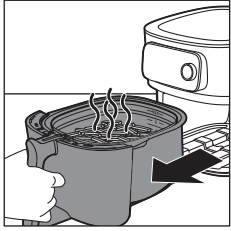
Nota: Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti prima di servirli.

Nota: Alcuni programmi di cottura automatica inviano un avviso quando è necessario scuotere o girare gli alimenti. Airfryer emette un segnale acustico quando è il momento di scuotere o girare gli alimenti.

Nota: Il modo migliore per scuotere il cestello è aprire il cassetto, estrarre il cestello dal recipiente e scuoterlo, quindi riposizionare recipiente e il cestello nell'Airfryer. L'apparecchio riprenderà automaticamente la cottura.

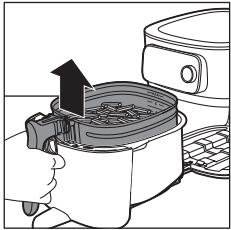


Nota: per annullare un processo in corso e tornare al menu principale, premere il pulsante indietro.



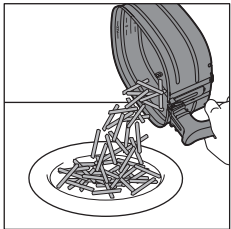
- 12** Aprire il cassetto tirando l'impugnatura e controllare che gli ingredienti siano pronti.

Nota: se il cibo non è cotto al livello di cottura desiderato, è possibile aggiungere più tempo premendo il pulsante timer e impostando un orario. Premere il pulsante girevole per iniziare a cuocere per alcuni minuti in più.



- 13** Per rimuovere piccoli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte), estrarre il cestello dal recipiente tramite l'impugnatura.

Attenzione: Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nel sistema Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



- 14** Svotare il contenuto del cestello in un recipiente o in un piatto. Rimuovere sempre il cestello dal recipiente per svotare il contenuto, in quanto l'olio caldo potrebbe trovarsi sul fondo del recipiente.

Nota: Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.

Nota: L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: A seconda del tipo di ingredienti cucinati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e reinserire il cestello nel recipiente.

Posizionare il cestello su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno, rimuovere il recipiente dalle guide e posizionarlo su una superficie termoresistente. Eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il recipiente nel cassetto e il cestello nel recipiente.

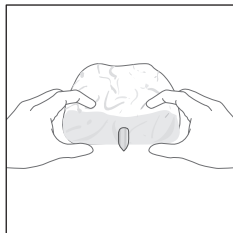
Nota: Quando è pronta una prima parte di ingredienti, Airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.

Utilizzo del termometro per alimenti (CRP1223/01, in vendita separatamente)

Posizionare il termometro da cucina

Il termometro da cucina può essere utilizzato per bistecche, bracioline, petto di pollo, filetto di pesce, ecc.

- 1 Pulire il termometro da cucina prima e dopo l'uso con acqua calda e sapone.



2 Inserire il termometro al centro della parte più spessa degli alimenti.

Attenzione: La punta del termometro per alimenti è appuntita.

Nota: Assicurarsi che la punta del termometro sia inserita direttamente al centro della parte più spessa degli alimenti, non inclinata verso la parte inferiore o superiore.

Nota: Assicurarsi che il termometro sia vicino all'osso senza toccarlo, e lontano da grasso o cartilagine.

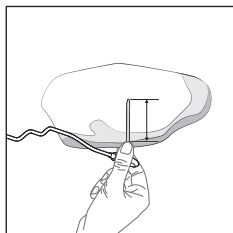
Nota: La parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità del termometro tocchi la parte più spessa per ottenere i risultati desiderati.

Nota: Quando si frigge ad aria un pollo intero, assicurarsi che la sonda non trapassi il petto raggiungendo la cavità interna.

Nota: Non utilizzare il termometro da cucina se gli alimenti hanno uno spessore inferiore a 2 cm.

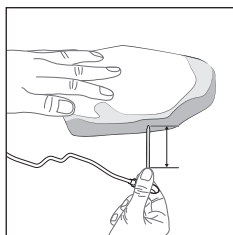
Seguire i passaggi riportati di seguito per guidare la sonda verso il centro del cibo.

1 Afferrare l'asticella metallica del termometro e posizionare la punta al centro dell'alimento.



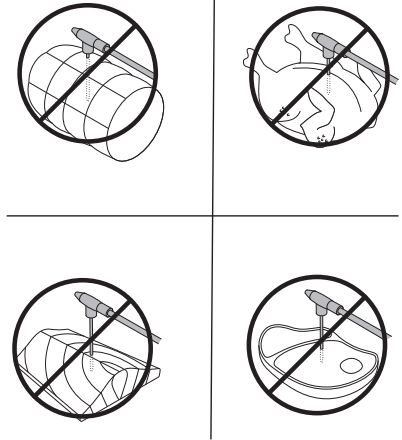
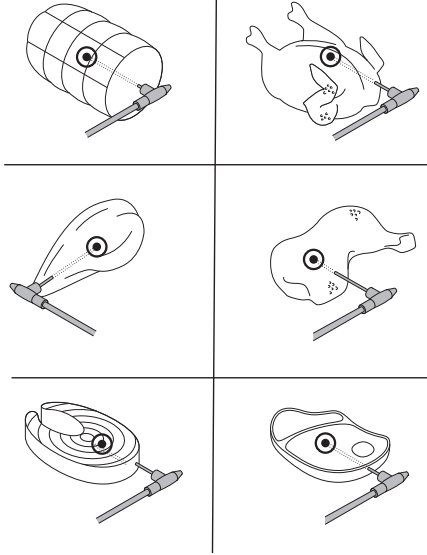
2 Tenere le dita nella stessa posizione e inserire la sonda al centro della parte più spessa del cibo.

Nota: A seconda dell'alimento, non è sempre necessario inserire completamente l'asta metallica del termometro.



Da fare

Da non fare



Nota: con un pollo intero, assicurarsi che la sonda non trapassi il petto raggiungendo la cavità interna.

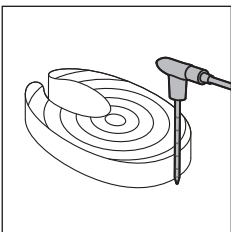
Nota: è anche possibile utilizzare gli indicatori per individuare quanto prima il centro della parte più spessa del cibo. Utilizzare le dita per capire quanto in profondità è necessario inserire il termometro per alimenti.

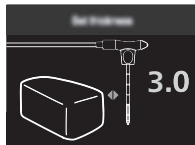
Nota: mantenendo le dita sul termometro per alimenti e usandole come indicazione, inserire il termometro al centro del cibo.

Misurare lo spessore del cibo

È possibile usare il termometro per alimenti per misurare lo spessore del cibo.

- 1 Posizionare il termometro accanto al cibo e controllare quale contrassegno raggiunge la parte superiore dell'alimento.





- Se si usa un programma di cottura automatica dall'app NutriU, impostare un valore da 1 a 6 quando viene richiesto lo spessore.

Nota: questa funzione è disponibile solo quando si utilizza l'app NutriU e quando si avvia dalla stessa un programma di cottura automatica.

Nota: Non utilizzare il termometro da cucina se gli alimenti hanno uno spessore inferiore a 2 cm.

Modalità di cottura

Modalità

Istruzioni

Programmi di cottura automatica

Selezionare il programma di cottura automatica. Impostare il livello di riempimento, il numero di pezzi o il peso, quindi avviare la cottura.

Cottura manuale

Impostare manualmente il tempo di cottura, la temperatura e la velocità dell'aria e avviare la cottura.

Termometro per alimenti

Impostare manualmente la temperatura interna, la temperatura di cottura e la velocità dell'aria e avviare la cottura.

Programmi di cottura automatica

- Quando si accende Airfryer premendo il pulsante girevole, si attiva la modalità "Programmi di cottura automatica" per impostazione predefinita.

Nota: se è già stato cucinato un altro alimento prima di cucinare utilizzando un Programma di cottura automatica, è possibile accedere alla modalità "Programmi di cottura automatica" facendo clic sul pulsante indietro.

- Con Airfryer è possibile scegliere tra 8 Programmi di cottura automatica. Ruotare il pulsante girevole per scegliere un programma.
 - Patatine surgelate 🍟
 - Patatine fritte fatte in casa 🍟
 - Cosce di pollo 🍗
 - Pesce 🐟
 - Braciole 🍖
 - Pollo intero 🍗
 - Verdure 🥕
 - Muffin 🍞
- Ruotare il pulsante girevole per scegliere il programma di cottura automatica desiderato. Premere il pulsante girevole per confermare.
- A seconda del tipo di alimento, potrebbe essere richiesto di impostare il livello di riempimento, il numero di pezzi o il peso. Ruotare il pulsante girevole per selezionare la quantità di alimenti che è stata inserita nel cestello.
- Premere il pulsante girevole per confermare.

Nota: Utilizzare gli indicatori nel cestello come riferimento per impostare il livello di riempimento corretto.

Nota: Prima di scegliere il livello di riempimento, assicurarsi di distribuire sempre il cibo in modo uniforme nel cestello.

Nota: quando si utilizza il Programma di cottura automatica "Pollo intero", è necessario inserire il peso dell'alimento. Utilizzare una bilancia per determinare il peso o individuare il peso sulla confezione degli alimenti.

- 6 Airfryer mostra la temperatura e il tempo di cottura, che vengono calcolati automaticamente in base alla selezione effettuata. È possibile visualizzare facilmente queste informazioni sul dispositivo poiché si alternano. Inoltre, Airfryer indica se è stata selezionata una velocità dell'aria bassa o alta.

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte nell'Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
 - È consigliabile dividere le patatine in porzioni che arrivano fino al livello di riempimento 4 per risultati ottimali.
- 1 Pelare le patate e tagliarle a fiammifero. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.
 - 2 Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
 - 3 Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.
 - 4 Versare un cucchiaio di olio per cucinare nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
 - 5 Rimuovere i bastoncini con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

Non inclinare la ciotola per versare tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

- 6 Mettere le patate nel cestello.
- 7 Avviare il programma di cottura automatica delle patatine fritte fatte in casa e scuotere quando richiesto.

Cottura manuale

- 1 Per attivare la modalità di cottura manuale, premere il pulsante della temperatura o del timer.
- 2 Se è stato selezionato il pulsante della temperatura, ruotare il pulsante girevole per impostare la temperatura desiderata tra 40°C e 200°C, quindi premere il pulsante girevole per confermare.
- 3 Regolare il tempo di cottura ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere un intervallo di tempo compreso tra 1 e 180 minuti.

Nota: se si preme il pulsante girevole senza impostare un orario, si attiva la modalità di preriscaldamento e viene emesso un segnale acustico non appena si raggiunge la temperatura desiderata.

- 4 Scegliere la velocità dell'aria tra alta e bassa premendo il pulsante della velocità dell'aria e selezionando la propria preferenza.
- 5 Premere il pulsante girevole per confermare la selezione e iniziare la cottura.

Nota: attivare il pulsante di promemoria di scuotimento del cibo per ricevere un promemoria a metà cottura.

Nota: premere il pulsante girevole per mettere in pausa la cottura e scuotere gli alimenti, aggiungere gli ingredienti oppure regolare i parametri di cottura. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante girevole.

Termometro per alimenti

Per utilizzare la funzione Termometro per alimenti, è necessario acquistare il termometro per alimenti (HD9959) in vendita separatamente. Una volta che si dispone del termometro, seguire la procedura seguente.

- 1 Posizionare il termometro per alimenti, come descritto nella sezione "Come posizionare il termometro per alimenti" del manuale.

Nota: è fondamentale posizionarlo correttamente per ottenere risultati accurati.

- 2 Inserire gli alimenti con il termometro nel cestello.
- 3 Utilizzare la scanalatura presente nel recipiente per collocare il cavo nella posizione corretta.
- 4 Collegare il termometro alla presa dedicata di Airfryer.
- 5 Chiudere il cassetto e verificare che il cavo non si schiacci.
- 6 Ruotare il pulsante girevole per impostare la temperatura interna desiderata che verrà mostrata sulla punta del termometro per alimenti. È possibile scegliere una temperatura compresa tra 30°C e 99°C.
- 7 Premere il pulsante girevole per confermare.
- 8 Regolare la temperatura di cottura ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere una temperatura compresa tra 40°C e 200°C.
- 9 Premere il pulsante girevole per confermare.
- 10 Scegliere la velocità dell'aria desiderata premendo il pulsante della velocità dell'aria. È possibile selezionare tra velocità dell'aria alta o bassa.

Nota: durante la cottura, è possibile visualizzare la temperatura di cottura e la temperatura interna che si alternano sul display.

- 11 La cottura termina automaticamente quando viene raggiunta la temperatura interna.

La seguente tabella fornisce una guida sulla temperatura interna da impostare.

Alimento	Grado di cottura	Temperatura interna
Pollame in generale	Cotto	80-85°C
Petto di pollame	Succoso	70-74°C
	Al sangue	45-50°C
Manzo, vitello, agnello, cervo	Medio	55-60°C
	Ben cotto	65-70°C
Maiale in generale	Cotto	70-73°C

Lombata di maiale	Medio	58-63°C
Pesce	Traslucido	50-55°C
	Cotto	60-65°C
Patata intera	Cotto	92-95°C
Pane	Cotto	90-95°C

Nota: La temperatura interna suggerita non corrisponde necessariamente alla temperatura interna minima sicura del cibo.

Nota: La temperatura interna del cibo cotto continuerà ad aumentare di alcuni gradi dopo che il cibo viene rimosso dall'apparecchio.

Mantenimento della temperatura

La funzione di mantenimento della temperatura di Airfryer può essere attivata in qualsiasi momento: prima di iniziare una sessione di cottura, durante la cottura o quando la cottura è terminata.

- 1 Premere il pulsante di mantenimento della temperatura.

Nota: per modificare il tempo di mantenimento della temperatura, ruotare il pulsante girevole per impostare un intervallo di tempo compreso tra 1 e 30 minuti. Premere il pulsante girevole per confermare il tempo di mantenimento della temperatura impostato.

- 2 Premere il pulsante girevole per avviare il mantenimento della temperatura.

Nota: È possibile mettere in pausa il mantenimento della temperatura premendo il pulsante girevole.

Nota: l'utilizzo della funzione di mantenimento della temperatura può influire sul livello di cottura di alcuni alimenti, come le bistecche che richiedono un grado di cottura specifico.

Pulizia

Avviso: Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente e l'interno dell'apparecchio.

Avviso: Il recipiente e il cestello dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

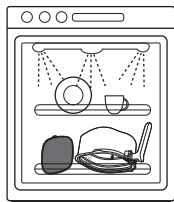
Suggerimento Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.

- 1 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.
- 2 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "tabella pulizia").

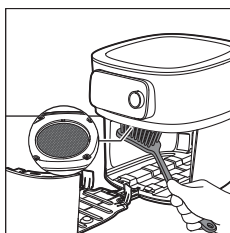
Suggerimento Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.

Suggerimento Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sul paraschizzi con una spugna o una spazzola con setole.

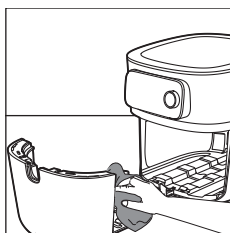
Suggerimento Per risparmiare spazio, posizionare il cestello all'interno del recipiente e capovolgerli quando li si lava in lavastoviglie.






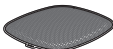
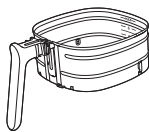
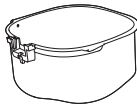

- 3** Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido. Assicurarsi che non rimanga umidità sul pannello di controllo. Asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.



- 4** Per rimuovere eventuali residui di grasso, pulire il paraschizzi con una spugna o una spazzolina.



- 5** Pulire il cestello e la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Conservazione

- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- 3 Inserire il cavo all'interno del vano portacavo.

Nota: Tenere sempre l'Airfryer in posizione orizzontale durante il trasporto. Assicurarsi di tenere una mano sul cassetto nella parte anteriore dell'apparecchio, in quanto potrebbe cadere accidentalmente dall'apparecchio se inclinato verso il basso e danneggiarsi.

Nota: Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer, come il fondo in rete rimovibile, ecc., siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro di assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.

Problema	Possibile causa	Soluzione
		<p>Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.</p>
		<p>Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:</p>
		<p>Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.</p>
<p>Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.</p>	<p>Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.</p>	<p>Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.</p>
	<p>La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.</p>	<p>Non riempire eccessivamente il cestello, né superare il livello massimo di riempimento (6).</p>
	<p>Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.</p>	<p>Più pieno è il cestello, più spesso è consigliabile scuoterlo.</p>
<p>L'Airfryer non si accende.</p>	<p>L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.</p>	<p>Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.</p>
	<p>Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.</p>	<p>Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.</p>
<p>All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.</p>	<p>All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).</p>	<p>È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.</p>

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.
Il LED Wi-Fi di Airfryer non è più acceso.	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema Airfryer non è più connesso alla rete Wi-Fi di casa. - La rete Wi-Fi di casa è stata modificata. 	Avviare la procedura di configurazione Wi-Fi e seguire le istruzioni nell'app.
L'app indica che il processo di associazione non è riuscito.	Un altro utente ha associato Airfryer con un altro dispositivo smart e sta attualmente cucinando.	Attendere che l'altro utente abbia completato il processo di cottura in corso e associare nuovamente il dispositivo smart al sistema Airfryer.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".	Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.	<p>Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo.</p> <p>Se sullo schermo viene ancora visualizzata la scritta "E1", chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.</p>
E2	Sono state inserite credenziali Wi-Fi errate.	Inserire le credenziali Wi-Fi corrette.
E3	La funzione di connettività presenta un problema.	Utilizzare l'apparecchio senza la funzione di connettività. Contattare telefonicamente l'assistenza Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
E5, E6, E8, E9, E12	Potrebbe trattarsi di un problema di software.	Scollegare il sistema Airfryer e ricollegarlo. Se sullo schermo viene ancora visualizzato il codice di errore, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
E10	Si è verificato un problema durante la cottura con un programma di cottura automatica.	Scollegare il sistema Airfryer e ricollegarlo. Assicurarsi che Airfryer sia connesso alla rete Wi-Fi, in modo che possa eseguire un aggiornamento del firmware, se disponibile. Riavviare il programma di cottura automatica. Se sullo schermo viene ancora visualizzato il codice di errore, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
E11	Il sistema Airfryer è stato utilizzato a una tensione che non rientra nei limiti specificati.	Scollegare il sistema Airfryer e ricollegarlo. Provare a utilizzare un'altra presa. Scollegare gli altri apparecchi collegati alla stessa presa. Se sullo schermo viene ancora visualizzato il codice di errore, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
I seguenti codici di errore si riferiscono solo al termometro per alimenti (CRP1223/01).		
A1	Il termometro per alimenti non è collegato correttamente al sistema Airfryer.	Inserire l'estremità del termometro per alimenti nella presa del termometro sul lato sinistro del display di Airfryer.
A2	Il termometro per alimenti non è inserito correttamente all'interno del cibo.	Inserire il termometro per alimenti da un lato e assicurarsi che la sua punta raggiunga il centro della parte più spessa dell'alimento. Assicurarsi che l'alimento abbia uno spessore di almeno 2 centimetri.
A3	Il termometro per alimenti è posizionato all'esterno del cestello quando si cucina in modalità termometro per alimenti.	Inserire il termometro per alimenti nel cibo e posizionarlo nel cestello per la cottura o selezionare una modalità di cottura senza termometro per alimenti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
A4	Il cassetto di Airfryer è stato aperto nonostante non sia stata ancora raggiunta la temperatura target degli alimenti.	Chiudere nuovamente il cassetto e attendere finché Airfryer non indica che la cottura è terminata.
A5	Il termometro per alimenti si sta surriscaldando.	Rimuovere il termometro per alimenti dal cestello durante la cottura, se non è in uso.

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!



- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārliecinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.

Brīdinājums!



- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārliecinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst rotāļties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kam mazāk par 8 gadiem.
- Novietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Novietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.

- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauda vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna, grozs un piederumi ierīces darbības laikā un pēc tās darbības ir karsti, tāpēc, tos lietojot, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamajiem bojājumiem.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas. Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā virs 180 °C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Ja ierīce ir aprīkota ar groza atbrīvošanas pogu, nenospiediet to kratīšanas laikā.
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala un šļakstu vairogs.
- Vienmēr pārlicinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Vienmēr nodrošiniet, ka jūs kontrolējat savu Airfryer ierīci arī tad, ja izmantojat tālvadības funkciju vai aizkavētu ieslēgšanu.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus. Pievērsiet īpašu uzmanību, kad izmantojat tālvadības funkciju vai aizkavēto ieslēgšanu.
- Nodrošiniet, ka tālvadības funkciju vienlaikus lieto tikai viena persona.
- Esiet uzmanīgs, kad ar aizkavētas ieslēgšanas funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Automātiska izslēgšanās

Ierīce Airfryer ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Kad ierīce ir ieslēgta, bet nenotiek ēdiena gatavošana vai nav izvēlēts siltuma uzturēšanas režīms, tā pēc 10 minūtēm bez lietotāja mijiedarbības pārslēdzas uz gaidstāves režīmu. Lai manuāli izslēgtu ierīci, turiet nospiediet grozāmo pogu.

Otrreizējā pārstrāde



- Šis simbols nozīmē, ka elektriskos produktus nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem.
- Ievērojiet jūsu valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko produktu savākšanu.

Garantija un atbalsts

Versuni piedāvā divu gadu garantiju pēc produkta iegādes. Šī garantija nav derīga, ja defekts rodas nepareizas lietošanas vai paviršas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai lai izmantotu garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni **www.philips.com/support**.

Atbilstības deklarācija

Ar šo DAP B.V. apliecinā, ka ierīce Airfryer HD9875 atbilst Direktīvai 2014/53/ES. Pilns ES atbilstības deklarācijas teksts ir pieejams šajā interneta adresē: **<https://www.philips.com>**.

Ierīce Airfryer HD9875 ir aprīkota ar Wi-Fi moduli, 2,4 GHz 802.11 b/g/n ar maksimālo izejas jaudu 92,9 mW EIRP.

Programmatūras un aparātprogrammatūras atjauninājumi

Lai sargātu savu konfidencialitāti un uzturētu pareizu Airfryer un lietotnes darbību, ir svarīgi veikt atjaunināšanu.

Lūdzu, vienmēr atjauniniet lietotni uz jaunāko versiju.

Airfryer automātiski atjaunina ierīces programmu nodrošinājumu.

Piezīme. Lai Airfryer varētu atjaunināt uz jaunāko aparātprogrammatūras versiju, pārliecinieties, ka Airfryer ir pievienots jūsu mājas Wi-Fi tīklam.

Piezīme. Vienmēr izmantojiet jaunāko lietotnes un aparatūras versiju.

Piezīme. Atjauninājumi ir pieejami tad, kad ir veikti programmatūras uzlabojumi.

Piezīme. Aparātprogrammatūras atjauninājums tiek sākts automātiski, kad Airfryer ir gaidstāves režīmā. Šī atjaunināšana var aizņemt dažas minūtes. Šajā laikā Airfryer nevar izmantot.

Ierīces saderība

Lai iegūtu detalizētu informāciju par lietotnes saderību, lūdzu, skatiet informāciju lietotnes Store.

Rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana

Programmu nodrošinājumam var atjaunot noklusējuma iestatījumus, 10 sekundes vienlaikus turot nospiestu siltuma uzturēšanas pogu un grozāmo pogu.

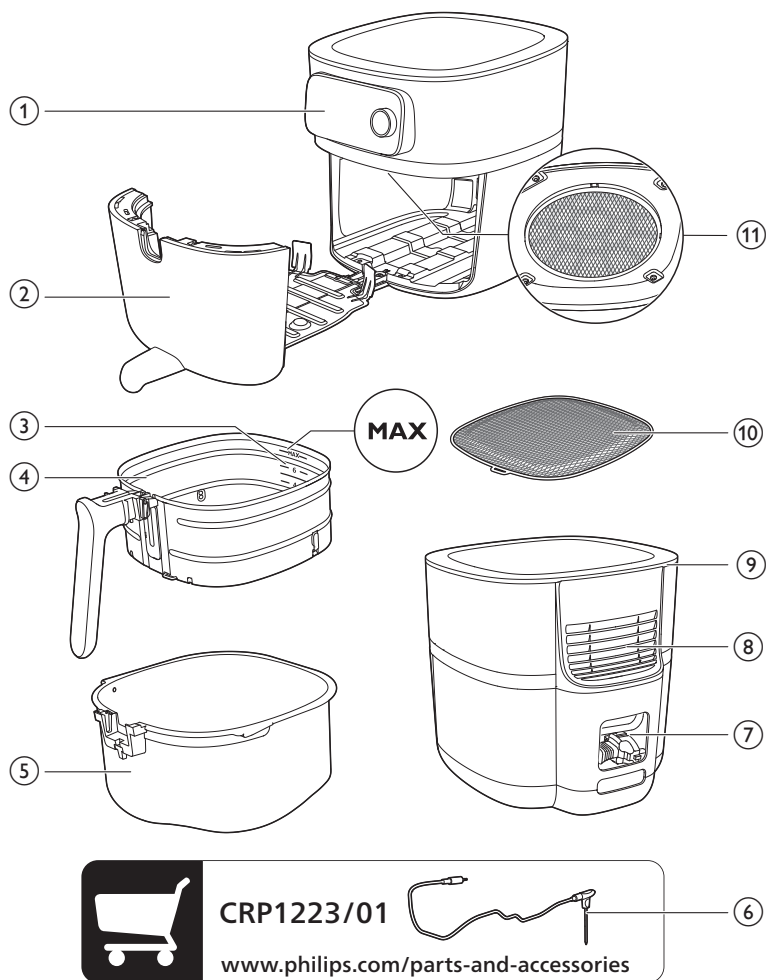
Pēc tam jūsu Airfryer vairs nav savienots ar mājas Wi-Fi tīklu un vairs nav savienots pārī ar jūsu viedierīci.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!

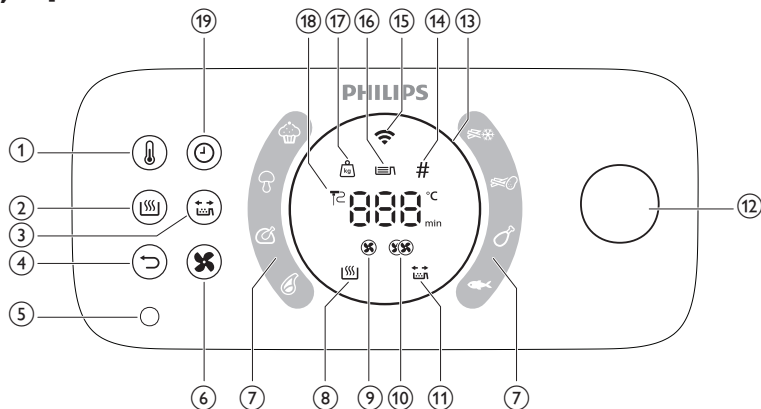
Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē www.philips.com/welcome.

Pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Atvilktnē
- 3 Uzpildīšanas līmeņa norāde
- 4 Grozs ar noņemamu sieta apakšdaļu
- 5 Panna
- 6 Pārtikas termometrs (CRP1223/01, tiek pārdots atsevišķi)
- 7 Vada glabāšanas nodalījums
- 8 Gaisa izplūdes atveres
- 9 Gaisa ieplūde
- 10 Noņemama sieta apakšdaļa
- 11 Šļakstu vairogs

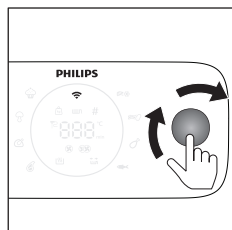
Vadības paneļa pārskats



- 1 Temperatūras poga
- 2 Siltuma uzturēšanas poga
- 3 Sakratīšanas atgādinājuma poga
- 4 Poga Atpakaļ
- 5 Pārtikas termometra ligzda
- 6 Gaisa ātruma poga
- 7 Auto-Cook programmas
- 8 Siltuma uzturēšanas indikators
- 9 Maza gaisa ātruma indikators
- 10 Liela gaisa ātruma indikators
- 11 Sakratīšanas atgādinājuma indikators
- 12 Grozāma poga
- 13 Gaismas aplis
- 14 Gabalu skaita indikators
- 15 Wi-Fi indikators
- 16 Piepildījuma līmeņa indikators
- 17 Svara indikators
- 18 Pārtikas termometra indikators
- 19 Laika poga

Funkciju apraksts

Grozāmā un atgriešanās poga



Grozāmā poga ir centrālais vadības elements. To var pagriezt un nospiegt, lai atvērtu dažādas izvēlnes iespējas un apstiprinātu darbību.

- Īslaicīga grozāmās pogas nospiešana: ieslēdz ierīci.
- Ilga grozāmās pogas nospiešana: izslēdz ierīci.

Kad ierīce ir ieslēgta

- Grozāmās pogas nospiešana: apstiprina darbību.
- Grozāmās pogas pagriešana: Jauj pārskatīt dažādas izvēlnes iespējas vai mainīt gatavošanas iestatījumus.
- Īslaicīga pogas Atpakaļ nospiešana: atgriežas pie iepriekšējās darbības.

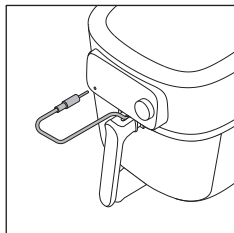
Auto-Cook programmas

Auto-Cook programmas ir viena no jūsu Airfryer galvenajām funkcijām, kas ļauj pagatavot dažādus ēdienus.

Izvēloties attiecīgo ēdienu un pielāgojot piepildījuma līmeni vai norādot sastāvdaļu daudzumu, Airfryer automātiski iestata šim ēdienam atbilstošu temperatūru un gatavošanas laiku. Turklāt Airfryer brīdina, ja gatavošanas laikā jums būs jāveic kādas darbības, piemēram, jāsakrata fritētie kartupeļi.

Svarīgi! Airfryer nodrošina astoņas noklusējuma automātiskās gatavošanas programmas, kuras var palaist tieši no ierīces. Taču, lai iegūtu vairāk izvēles iespēju, varat izmantot lietotni, lai piekļūtu vēl citām automātiskās gatavošanas programmām un tās lejupielādētu. Vienkārši izveidojiet Airfryer savienojumu ar tīklu un savienojiet pāri savu viedierīci un Airfryer, lai sāktu pētīt jaunas kulinārās iespējas.

Pārtikas termometrs (CRP1223/01, tiek pārdots atsevišķi)



Atsevišķi nopērkamo pārtikas termometru var izmantot, lai ēdienu pagatavotu līdz vēlamo gatavības pakāpei.

Pārtikas termometra vienu galu pieliek pie pārtikas produkta un otru galu ievieto pārtikas termometra kontaktligzdā (sk. nodaļu "Pārtikas termometrs").

Gatavošanas laiks

Gatavošanas režīmā "Manuāla gatavošana" var iestatīt gatavošanas laiku no 1 minūtes līdz 180 minūtēm.

Izmantojot Auto-Cook programmas, nav nepieciešams iestatīt gatavošanas laiku, jo Auto-Cook programma gatavo ēdienu, pamatojoties uz porciju lielumu vai vēlamo gatavības pakāpi.

Gatavošanas režīmā "Pārtikas termometrs" nav nepieciešams iestatīt gatavošanas laiku, jo gatavošana tiek automātiski pabeigta, tiklīdz ēdiena centrā tiek sasniegta pārtikas termometrā iestatītā temperatūra.

Gatavošanas temperatūra

Gatavošanas režīmā "Manuāla gatavošana" var iestatīt gatavošanas temperatūru no 40 °C līdz 200 °C.

Gatavošanas režīmā "Auto-Cook programmas" nav nepieciešams iestatīt gatavošanas temperatūru, jo gatavošanas temperatūra tiek iestatīta automātiski.

Temperatūra vidū

Gatavošanas režīmā "Pārtikas termometrs" temperatūru ēdiena vidū var iestatīt no 30 °C līdz 99 °C. Temperatūra ēdiena vidū sasniegs noteikto līmeni gatavošanas procesa beigās.

Piezīme. Temperatūra vidū nav ēdiena gatavošanas temperatūra.

Liels un mazs gaisa ātrums

Ierīce Airfryer nodrošina divus dažādus gaisa ātruma iestatījumus – mazu gaisa ātrumu un lielu gaisa ātrumu.

Gatavošanas režīmā "Auto-Cook programmas" gaisa ātrums tiek iestatīts automātiski.

Gatavošanas režīmā "Manuāla gatavošana" vai "Pārtikas termometrs" gaisa ātrums ir jāiestata manuāli, nospiežot gaisa ātruma pogu.

Parastiem cepeškrāsnī gatavotiem ēdieniem, piemēram, lazanjai, cepešiem, kūkām u. c., ka arī receptēm ar ilgu gatavošanas laiku izmantojiet mazu gaisa ātrumu. Parastos Airfryer lietojumos, piemēram, gatavojot fritētus kartupeļus, vistas gabaliņus, zivju nūjiņas u. c., kā arī receptēm ar īsāku gatavošanas laiku, izmantojiet lielu gaisa ātrumu.

Piezīme. Ja izvēlaties mazu gaisa ātrumu, ierīce darbosies klusajā režīmā.

Siltuma uzturēšanas funkcija

Jūsu Airfryer ir aprīkots ar siltuma uzturēšanas režīmu. Lai aktivizētu šo režīmu, vienkārši nospiediet siltuma uzturēšanas pogu jebkurā gatavošanas laika brīdī – pirms sākat gatavošanu, starp tās posmiem vai pēc gatavošanas procesa beigām. Plašāku informāciju skatiet sadaļā "Siltuma uzturēšana".

Sakratīšanas atgādinājums

Airfryer nodrošina sakratīšanas atgādinājuma funkciju, kuru var aktivizēt pirms gatavošanas procesa. Šī funkcija gatavošanas laika vidū sūta paziņojumu ar atgādinājumu sakratīt ēdienu, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas rezultātu. Šī funkcija ir īpaši noderīga, gatavojot ēdienus, kas sastāv no daudziem gabaliņiem, piemēram, dažādu veidu fritētus kartupeļus. To var izmantot arī kā atgādinājumu apgriezt otrādi tādus ēdienus kā vistas stilbiņus.

Pēc noklusējuma sakratīšanas atgādinājums ir deaktivizēts. Varat to aktivizēt pirms gatavošanas procesa vai tā laikā, nospiežot sakratīšanas atgādinājuma pogu.

Skaņas paziņojumi

Reizēm dzirdēsiet skaņu, piemēram, kad ierīce ir pabeigusi gatavošanu vai kad ēdiena gatavošanas laikā ir nepieciešams veikt kādu darbību, piemēram, sakratīt vai apgriezt ēdienu.

Gaismas aplis

Jūsu Airfryer nodrošina animētu gaismas apli, kas atvieglo Airfryer lietošanu.

Griešanās režīms: gaismas aplis griežas, kad notiek atjaunināšana.

Elpošanas režīms: gaismas aplis lēnām mirgo, ja gatavošanas laikā nospiežat grozāmo pogu. Tādā gadījumā ierīce ir apturēšanas režīmā.

Ātra mirgošana: ja tiek atvērta atvilktnē, kad aplis ātri mirgo, vai, piemēram, pāra savienojuma izveidošanas procesā, ierīce gaida, līdz jūs nospiedīsiet grozāmo pogu, lai apstiprinātu darbību.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Uzkarsēšana

Airfryer nodrošina uzkarsēšanas funkciju, ko var izmantot, lai iepriekš uzkarsētu Airfryer līdz vēlamajai temperatūrai.

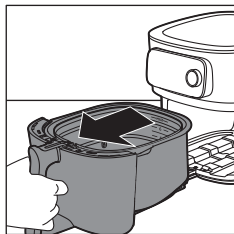
Ja nospiežat grozāmo pogu, neiestatot laiku, tiks aktivizēts uzkarsēšanas režīms, un, kad būs sasniegta vēlamā temperatūra, atskanēs skaņas signāls.

Pirms pirmās lietošanas reizes

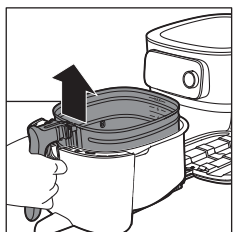
- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Noņemiet aizsargplēvi no displeja.
- 4 Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi iztīriet ierīci (sk. nodaļu "Tīrīšana").

Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes

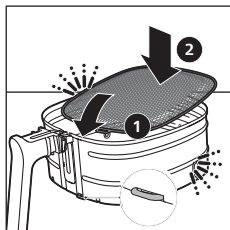
Izņemamās sieta apakšdaļas



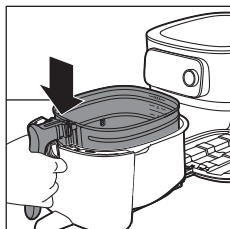
- 1 Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.



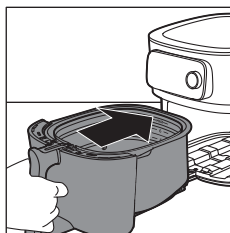
- 2 Izņemiet grozu, paceļot aiz roktura.



- 3 Ievietojiet noņemamo sieta apakšdaļu atverē groza apakšdaļas labajā pusē. Spiediet sietu uz leju, līdz tas fiksējas savā pozīcijā (klikšķis abās pusēs).



- 4 Ievietojiet grozu pannā.



- 5 Ievietojiet atvilktni atpakaļ Airfryer ierīcē, turot aiz roktura.

Piezīme. Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.

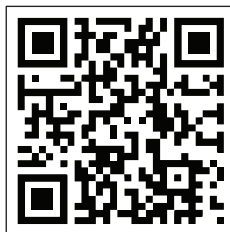
Airfryer savienošana ar NutriU lietotni

Svarīgi! Pirms Wi-Fi iestatīšanas procesa sākšanas pārliecinieties, vai viedtālrunis ir savienots ar jūsu mājas Wi-Fi tīklu.

Svarīgi! Pārliecinieties, ka Airfryer ierīce ir savienota ar 2,4 GHz 802.11 b/g/n mājas Wi-Fi tīklu.

Savienojiet pāri savu Airfryer un NutriU lietotni

- 1 Skenējiet kvadrāt kodu, lai lejupielādētu NutriU lietotni. Varat arī lejupielādēt NutriU lietotni no App Store vai no tīmekļa vietnes www.philips.com/NutriU.



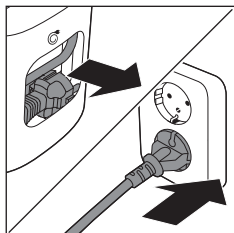


- 2 Palaidiet Philips NutriU lietotni viedtālrunī.
- 3 Izpildiet ekrānā redzamos norādījumus, līdz sasniedzat lapu "Ierīces iestatīšana".

Piezīme. Mēs iesakām lejupielādēt lietotni NutriU un savienot Airfryer ar lietotni, tiklīdz ierīce ir pirmo reizi iestatīta. Tas ļauj izmantot visas Airfryer funkcijas, piemēram, attālo ēdienu gatavošanu (ieslēgt receptes vai Auto-Cook programmas no lietotnes, saņemt paziņojumus, kad ēdiens ir gatavs, u. c.) un iegūt jaunākos aparātprogrammatūras atjauninājumus.

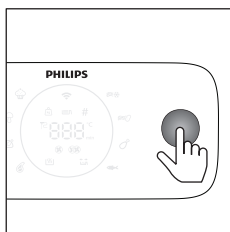
Piezīme. Lai izmantotu savienojamības funkcijas, ir nepieciešams konts. Pievienošanās laikā ir jāreģistrē jauns konts vai jāpiesakās ar esošu kontu.

- 4 Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā.



- 5 Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet grozāmo pogu.
- 6 Izpildiet lietotnē norādītās darbības, lai izveidotu Airfryer savienojumu ar Wi-Fi un savienotu Airfryer pāri ar viedtālruni.

Piezīme. Procesa gaitā jums NutriU lietotnē tiks prasīts īpaši ilgi (4 sekundes) nospiegt ierīces pogu, lai uzsāktu iestatīšanu. Tāpēc palieciet Airfryer tuvumā, līdz ir izveidots savienojums ar Airfryer.



Svarīgi! Tālvadība: jūs varat attālināti kontrolēt savu Airfryer, izmantojot lietotni (piemēram, sūtīt recepti, pauzēt gatavošanu utt.), tikai tad, ja lietotnē NutriU ir atzīmēta "tālvadības atļauja", kas atrodas jūsu NutriU profilā.

Svarīgi! Viena lietotāja pāra savienojums: Airfryer vienlaikus var attālināti kontrolēt tikai viens lietotājs. Ja otrs lietotājs vēlas kontrolēt Airfryer un izmantot lietotni NutriU, šim lietotājam ir jāveic pāri savienošanas process. Pēc savienošanas pirmais lietotājs tiks automātiski atvienots.

Svarīgi! Wi-Fi iestatīšanas procesu var atcelt lietotnē vai atvienojot Airfryer no elektrotīkla.

Wi-Fi indikators

Wi-Fi indikators nedeg.

Wi-Fi ir atspējots.

Wi-Fi indikators deg.

Wi-Fi ir iespējots un savienots ar maršrutētāju.

Wi-Fi indikators mirgo lēni.

Aktīvs Wi-Fi savienojums. Ierīce ir pāri savienošanas procesā vai veido savienojumu ar maršrutētāju.

Wi-Fi indikators mirgo ātri.

Wi-Fi savienojuma kļūda.

Piezīme. Jūs varat sākt pāri savienošanas procesu, 4 sekundes ilgi turot nospiestu laika pogu.

Piezīme. Ja rodas kādas grūtības Wi-Fi iestatīšanas procesā, piemēram, process vidū apstājas, un to neizdodas pabeigt, vai ja rodas problēmas pieslēgties Wi-Fi tīklam, varat sākt procesu no sākuma, 4 sekundes ilgi spiežot laika pogu.

Piezīme. Ja programmu nodrošinājumam nepieciešams atiestatīt noklusējuma iestatījumus, vienkārši vienlaikus nospiediet un 10 sekundes turiet nospiestu siltuma uzturēšanas pogu un grozāmo pogu.

Pārtikas tabula

Tālāk sniegtajā tabulā ietverta informācija par dažādu veidu ēdieniem piemērotiem pamata iestatījumiem.

Piezīme: Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai ieteikumi. Tā kā produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, nevaram garantēt vislabāko iestatījumu jūsu produktiem.

Piezīme: Gatavojot lielāku ēdiena daudzumu (piemēram, kartupeļus, gaļas, stilbiņus, saldētas uzkodas), groza sastāvdaļas sakrata, apgriez vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiena pagatavotos vienmērīgi.

Piezīme: lielāko daļu šajā sarakstā minēto sastāvdaļu var atrast lietotnes automātiskās gatavošanas programmās.

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Gaisa ātrums	Piezīme
Mājas gatavoti frī kartupeļi (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 collas)	Piepildījuma līmenis 1–6 (300 g–2000 g)	18–45	160–180 °C	Liels ātrums	Mērcējiet 30 minūtes aukstā ūdenī vai 3 minūtes siltā ūdenī (40 °C/104 °F), nosusiniet un pēc tam pievienojiet 1 ēdamk. eļļas uz 500 g/18 uncēm kartupeļu. Divreiz sakratiet.
Mājas gatavotas kartupeļu daiviņas	Piepildījuma līmenis 1–6 (300 g–2000 g)	20–45	160–180 °C	Liels ātrums	Mērcējiet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet un tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamk. eļļas. Gatavošanas procesā divreiz sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.
Saldētas uzkodas (vistas nageti)	Piepildījuma līmenis 1–6 (6–50 gab.)	12–19	200 °C	Liels ātrums	Gatavi, kad zeltaini dzeltenī un kraukšķīgi no ārpusē. Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Gaisa ātrums	Piezīme
Saldētas uzkodas (mazie dārzeni rullīši ap 20 g/0,7 uncēm)	100–600 g (5–30 gab.)	14–16	180 °C	Liels ātrums	Gatavi, kad zeltaini dzelteni un kraukšķīgi no ārpusē. Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.
Vistas fileja Aptuveni 160 g/6 unces	1–6 gabali	20–25	180 °C	Liels ātrums	
Mājās gatavoti vistas stieniņi rīvmaizē	3–18 gabali	15–20	180 °C	Liels ātrums	Pievienojiet rīvmaizei eļļu. Gatavi, kad zeltaini dzelteni.
Vistas spārniņi Aptuveni 100 g/3,5 unces	2–25 gabali	15–40	200 °C	Liels ātrums	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.
Gaļas karbonādes bez kaula Aptuveni 150 g/5,3 unces	1–5 karbonādes	19–25	200 °C	Liels ātrums	
Hamburgers Aptuveni 200 g (diametrs 10 cm/4 collas)	1–4 kotletes	15–18	200 °C	Liels ātrums	
Sardeles Aptuveni 100 g/3,5 unces (diametrs 4 cm/1,6 collas)	1–12 gabali	12–20	200 °C	Liels ātrums	
Desiņas Aptuveni 70 g/2,5 unces (diametrs 2 cm/0,8 collas)	1–12 gabali	10–18	200 °C	Liels ātrums	
Cūkgaļas fileja	800–2400 g	90–140	160 °C	Mazs ātrums	Pirms sagrašanās ļaujiet tai iestāvēties 5 minūtes.
Zivs fileja (lasis) Aptuveni 200 g	1–5 gabali	18–22	200 °C	Liels ātrums	Lai izvairītos no pieķepšanas, novietojiet ādas pusi uz apakšu un pievienojiet nedaudz eļļas.
Zivs fileja (menca, gliemenes)	1–4 gabali	7–14	200 °C	Liels ātrums	

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min)	Temperatūra	Gaisa ātrums	Piezīme
Kūka (sviesta kūkss) ar cepšanas piederumu	Cepšanas piederums Piepildījuma līmenis 1–2 600–1200 g	30–60	150 °C	Mazs ātrums	Izmantojiet cepšanas piederumu.
Kēksiņi Aptuveni 50 g/1,8 unces	1–9 gabali	13–15	180 °C	Liels ātrums	Izmantojiet karstumizturīgas kēksu silikona formiņas.
Iepriekš sagatavotas tostermaizes / bulciņas	1–12	6–13	180 °C	Liels ātrums	
Svaiga maize	500–1700 g	35–80	180 °C	Mazs ātrums	Formai jābūt pēc iespējas plakanaī, lai izvairītos no tā, ka maize uzpušoties saskaras uz sildelementu.
Mājās gatavoti rulliši Aptuveni 80 g/2,8 unces	1–6 gabali	12–16	180 °C	Mazs ātrums	
Kastaņi	Piepildījuma līmenis 1–4	15–24	200 °C	Liels ātrums	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.
Dārzeņu sautējums (rupji sagriezti dārzeni)	Piepildījuma līmenis 2–8	15–38	160 °C	Liels ātrums	Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet.

Airfryer lietošana

Uzmanību! Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.

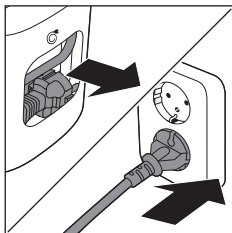
Uzmanību! Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Rikojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.

Uzmanību! Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās.

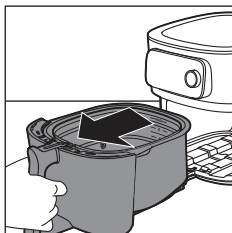
Uzmanību! Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.

- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas. Pārliecinieties, vai atvilktni var pilnībā atvērt.

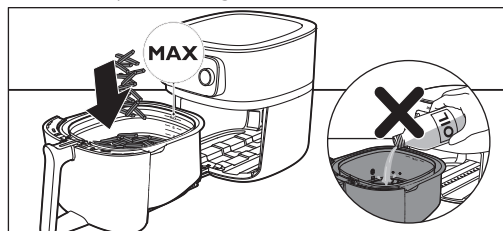
Piezīme. Nenovietojiet neko uz ierīces vai tai blakus. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.



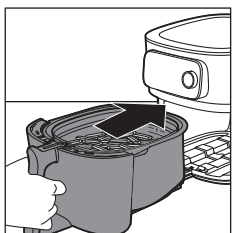
- 2 Izvelciet elektrības vadu no vada glabāšanas nodalījuma ierīces aizmugurē.
- 3 Iespraudiet kontaktdakšu sienas kontaktligzdā.



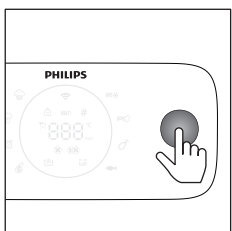
- 4 Atveriet atvilktni, velkot aiz roktura.
- 5 Ielieciet produktus grozā.



Piezīme. Nekad nepiepildiet grozu virs norādes "MAX", jo tas var ietekmēt gatavošanas beigu rezultātu.



- 6 Ielieciet atvilktni atpakaļ ierīcē Airfryer.



- 7 Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet grozāmo pogu.
- 8 Izvēlieties vēlamo ēdiena gatavošanas režīmu (sk. nodaļu "Gatavošanas režīmi").
- 9 Izlemiet, vai izmantot gatavošanai manuālo režīmu, izvēlieties Auto-Cook programmu vai izmantot temperatūras zondi (skatiet "Gatavošanas režīmi").

Uzmanību! Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts. Ja jūs uzkarsējat ierīci bez iekšā esoša groza, atvilktnes atvēršanai izmantojiet virtuves cimds. Atvilktnes malas un iekšpuse kļūst ļoti karstas.

Uzmanību! Lietošanas laikā un kādu laiku pēc tā nepieskarities pannai vai grozam, jo tie ļoti sakarsti.

- 10 Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavošanu.

Piezīme. Varat nospriest grozāmo pogu, lai apturētu gatavošanas procesu, un pagriezt pogu, lai mainītu gatavošanas iestatījumus. Lai atsāktu gatavošanu, nospiediet grozāmo pogu.

- 11 Kad ir dzirdams taimera signāls, ir pienācis laiks sakrītīt ēdienu vai gatavošanas laiks ir beidzies.



Piezīme. Pirms pasniegšanas vienmēr pārlicinieties, vai ēdiens tiek pagatavots līdz galam.

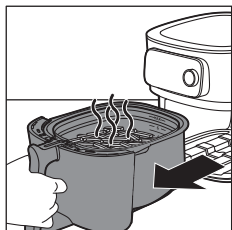
Piezīme. Dažas Auto-Cook programmas paziņo, kad nepieciešams sakratīt vai apgriezt ēdienu. Airfryer atskaņo skaņas signālu, kad ir pienācis laiks sakratīt vai apgriezt ēdienu.

Piezīme. Vislabākais veids, kā sakratīt ēdienu, ir atvērt atvilktni, izcelt grozu no pannas un sakratīt to. Pēc tam ievietojiet pannu ar grozu atpakaļ ierīcē. Ierīce automātiski atsāk gatavošanu.

Piezīme. Lai atceltu aktīvo procesu, atgriezieties galvenajā izvēlnē, nospiežot atgriešanās pogu.

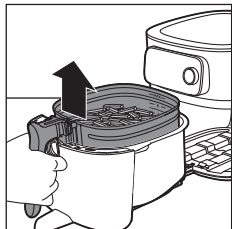
12 Atveriet atvilktni, pavelkot rokturi, un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Piezīme. Ja ēdiens nav pagatavots līdz vēlāmajai gatavības pakāpei, varat palielināt gatavošanas ilgumu, nospiežot laika pogu un iestatot laiku. Nospiediet grozāmo pogu, lai sāktu gatavot vēl dažas minūtes.



13 Lai izņemtu nelielas sastāvdaļas (piem., fritētus kartupeļus), izceliet grozu no pannas, turot aiz roktura.

Uzmanību! Kad gatavošanas process ir pabeigts, panna, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.



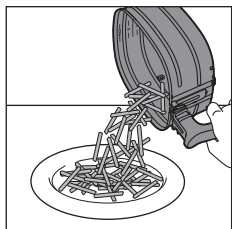
14 Iztukšojiet groza saturu bļodā vai uz šķīvja. Vienmēr izņemiet grozu no pannas, kad iztukšojat saturu, jo pannas apakšā var būt sakrājušies karsta eļļa.

Piezīme. Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas produktu izcelšanai.

Piezīme. Liekā eļļa vai izkusušie tauki tiek savākti pannas apakšā.

Piezīme. Atkarībā no gatavojamo sastāvdaļu veida, iespējams, vēlēšities pēc katras partijas vai pirms groza sakratīšanas vai atkārtotas ievietošanas pannā rūpīgi noliet lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas. Izmantojot karstumizturīgus virtuves cimdus, paceliet pannu no pamatnes un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas. Nolejiet lieko eļļu vai savāktos taukus. Ievietojiet pannu atpakaļ atvilktnē un grozu pannā.

Piezīme. Kad produktu porcija ir gatava, ierīci Airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.



Pārtikas termometra izmantošana (CRP1223/01, tiek pārdots atsevišķi)

Pārtikas termometra novietošana

Pārtikas termometru var izmantot, gatavojot steiku, gaļas karbonādes, vistas krūtiņu, zivju fileju utt.

- 1 Pirms un pēc lietošanas notīriet pārtikas termometru – izmantojiet siltu ziepjūdeni.
- 2 Ievietojiet termometru ēdiena biežākās daļas vidū.

Uzmanību! Pārtikas termometra gals ir spīgs.

Piezīme. Pārlicinieties, ka termometra galu pārtikas biežākās daļas vidū ievietojat taisni, nevis leņķī pret tās apakšu vai augšdaļu.

Piezīme. Pārlicinieties, ka termometrs atrodas tuvu kaulam, bet tam nepieskaras, kā arī atstatu no taukiem vai skrimšļiem.

Piezīme. Filejas biežākā daļa var nebūt tās vidū. Lai sasniegtu vēlamos rezultātus, ir svarīgi, ka termometra gals atrodas biežākajā daļā.

Piezīme. Kad gatavojat vesulu vistu, pārlicinieties, ka zonde netiek izdurta cauri visai krūtiņai līdz dobumam.

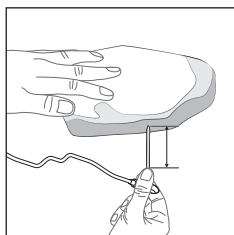
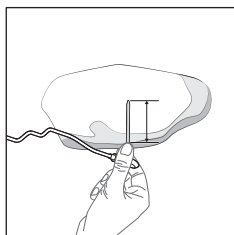
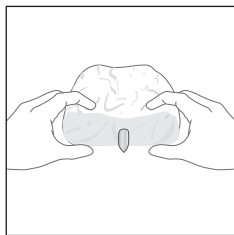
Piezīme. Nelietojiet pārtikas termometru, ja ēdiena biežums ir mazāks par 2 cm.

Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai zondi ievietotu ēdiena vidū.

- 1 Satveriet termometra metāla kātu un ievietojiet galu ēdiena vidū.

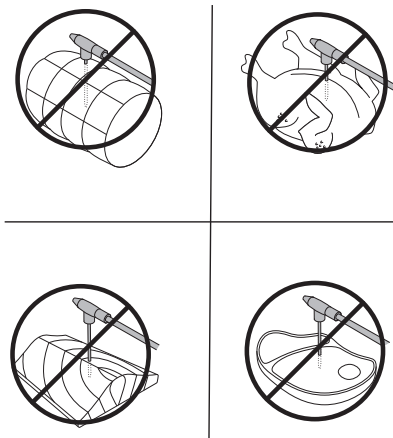
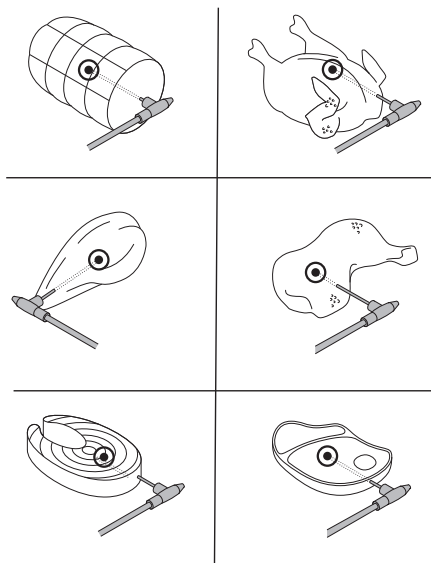
- 2 Turiet pirkstus tajā pašā satvēriena vietā un ievietojiet zondi ēdiena biežākās daļas vidū.

Piezīme. Atkarībā no pārtikas produkta, pārtikas termometra metāla kātu nav nepieciešams ievietot pilnībā.



Ieteicamas darbības

Nav ieteicams



Piezīme. Kad gatavojat veselu vistu, pārlicinieties, ka zonde netiek izdurta cauri visai krūtiņai līdz dobumam.

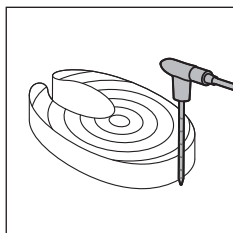
Piezīme. Varat arī izmantot atzīmes, lai vispirms noteiktu ēdiena biezākas daļas centru. Mērīšanai izmantojiet pirkstus, lai atcerētos, cik dziļi ir jāievieto pārtikas termometrs.

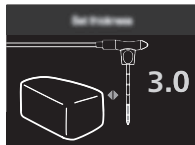
Piezīme. Izmantojot pirkstus, lai izmēritu pārtikas termometra ievietošanas dziļumu, ievietojiet pārtikas termometru caur ēdiena centru.

Izmēriet ēdiena biezumu

Varat izmantot pārtikas termometru, lai izmēritu ēdiena biezumu.

- 1 Novietojiet pārtikas termometru blakus pārtikas produktam un pārbaudiet, kurš marķējums atrodas ēdiena augšdaļā.





- Ja gatavojat, izmantojot Auto-Cook programmu NutriU lietotnē, kad lietotne jautā par ēdiena biezumu, iestatiet vērtību no 1 līdz 6.

Piezīme. Šī funkcija ir pieejama tikai tad, ja izmantojat NutriU lietotni un tur palaižat Auto-Cook programmu.

Piezīme. Nelietojiet pārtikas termometru, ja ēdiena biezums ir mazāks par 2 cm.

Gatavošanas režīmi

Režīms

Ieteikumi:

Auto-Cook programmas

Izvēlieties Auto-Cook programmu. Iestatiet papildījuma līmeni, gabalu skaitu vai svaru un tad sāciet gatavošanu.

Manuāla gatavošana

Manuāli iestatiet gatavošanas laiku, temperatūru un gaisa ātrumu un sāciet gatavošanu.

Pārtikas termometrs

Manuāli iestatiet vidus temperatūru, gatavošanas temperatūru un gaisa ātrumu un sāciet gatavošanu.

Auto-Cook programmas

- Kad ieslēdzat Airfryer, nospiežot grozāmo pogu, pēc noklusējuma tiek aktivizēts režīms "Auto-Cook programmas".

Piezīme. Ja iepriekš esat gatavojis kaut ko citu, bet tagad vēlaties gatavot ar Auto-Cook programmu, režīmu "Auto-Cook programmas" var atvērt, noklikšķinot uz pogas Atpakaļ.

- Varat izvēlēties no Airfryer pieejamām 8 Auto-Cook programmām. Pagrieziet grozāmo pogu, lai izvēlētos vienu programmu.
 - Saldēti fritēti kartupeļi ❄️
 - Mājas gatavoti frī kartupeļi 🍟
 - Cāļa stilbiņi 🍗
 - Zivis 🐟
 - Gaļas karbonādes 🍖
 - Vesela vista 🍗
 - Dārzeni 🥕
 - Kēksiņi 🍞
- Pagrieziet grozāmo pogu, lai izvēlētos vēlamo Auto-Cook programmu. Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu.
- Atkarībā no ēdiena veida jums var tikt lūgts iestatīt papildījuma līmeni, gabalu skaitu vai svaru. Pagrieziet grozāmo pogu, lai izvēlētos grozā ievietotās pārtikas daudzumu.
- Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu.

Piezīme. Izmantojiet grozā norādītās atzīmes kā atsauci pareiza uzpildes līmeņa iestatīšanai.

Piezīme. Pirms izvēlaties uzpildes līmeni, pārlicinieties, ka pārtika grozā vienmēr ir izvietota vienmērīgi.

Piezīme. Kad izmantojat Auto-Cook programmu "Vesela vista", ir jāievada pārtikas produkta svars. Izmantojiet svarus, lai noteiktu svaru, vai arī skatiet svaru uz pārtikas produkta iepakojuma.

- Airfryer parādīs temperatūru un laiku, kas ir automātiski aprēķināti, balstoties uz jūsu izvēlēm. Šai informācijai varat viegli piekļūt savā ierīcē, jo tā pamišus rāda abus parametrus. Airfryer arī parādīs, vai ir izvēlēts mazs vai liels gaisa ātrums.

Mājās gatavoti fritēti kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus fritētus kartupeļus Airfryer ierīcē, rīkojieties, kā norādīts tālāk.

- Izvēlieties frī pagatavošanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
 - Frī kartupeļus vislabāk gatavot porcijās līdz 4. uzpildes līmenim, lai panāktu vienmērīgu rezultātu.
- Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos nūjiņās. Lielāki fritēti kartupeļi nav tik kraukšķīgi kā mazāki fritēti kartupeļi.
 - Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.
 - Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
 - Ielejiet bļodā 1 ēdamkaroti cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.
 - Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.

Nesagāziet bļodu, lai izbērtu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdis lieka eļļa.

- Ielieciet nūjiņas grozā.
- Palaidiet mājās gatavotu frī kartupeļu Auto-Cook programmu un sakratiet, kad tas tiek pieprasīts.

Manuāla gatavošana

- Lai atvērtu manuālās gatavošanas režīmu, vienkārši nospiediet temperatūras vai laika pogu.
- Ja izvēlējāties nospiegt temperatūras pogu, pagrieziet grozāmo pogu, lai iestatītu temperatūru robežās no 40 °C līdz 200 °C, un pēc tam nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu.
- Iestatiet gatavošanas laiku, pagriežot grozāmo pogu. Varat izvēlēties laiku no 1 minūtes līdz 180 minūtēm.

Piezīme. Ja nospiežat grozāmo pogu, neiestatot laiku, tiks aktivizēts uzkaršanās režīms, un, kad būs sasniegta vēlāmā temperatūra, atskanēs skaņas signāls.

- Izvēlieties lielu vai mazu gaisa ātrumu, nospiežot gaisa ātruma pogu un atlasot vēlamo iestatījumu.
- Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu izvēli un sāktu gatavošanu.

Piezīme. Lai saņemtu sakratīšanas atgādinājumu gatavošanas laika vidū, iespējojiet sakratīšanas atgādinājuma pogu.

Piezīme. Ja ir jāaptur gatavošanas process, lai sakratītu ēdienu, pievienotu sastāvdaļas vai pielāgotu gatavošanas parametrus, vienkārši nospiediet grozāmo pogu. Lai atsāktu gatavošanu, vēlreiz nospiediet grozāmo pogu.

Pārtikas termometrs

Lūdzu, ņemiet vērā, ka, lai lietotu pārtikas termometra funkciju, jums ir atsevišķi jāiegādājas pārtikas termometrs (HD9959). Kad jums ir termometrs, izpildiet tālāk norādītās darbības.

- 1 Ievietojiet pārtikas termometru ēdienā, kā aprakstīts rokasgrāmatas sadaļā "Pārtikas termometra novietošana".

Piezīme. Ir svarīgi novietot termometru pareizi, lai panāktu precīzus rezultātus.

- 2 Ievietojiet ēdienu ar termometru grozā.
- 3 Izmantojiet pannas rievu, lai virzītu kabeli pareizajā pozīcijā.
- 4 Iespraudiet termometru tam paredzētajā ligzdā uz Airfryer.
- 5 Aizveriet atvilktni un pārbaudiet, vai kabelis nav iespiests.
- 6 Pagrieziet grozāmo pogu, lai iestatītu vēlamo temperatūru ēdiena vidū, kas tiks mērīta pie pārtikas termometra gala. Varat izvēlēties temperatūru no 30 °C līdz 99 °C.
- 7 Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu.
- 8 Noregulējiet gatavošanas temperatūru, pagriežot grozāmo pogu. Varat izvēlēties temperatūru no 40 °C līdz 200 °C.
- 9 Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu.
- 10 Izvēlieties vajadzīgo gaisa ātrumu, nospiežot gaisa ātruma pogu. Var izvēlēties lielu vai mazu gaisa ātrumu.

Piezīme. Gatavošanas laikā displeja ekrānā tiks pamišus rādīta gatavošanas temperatūra un temperatūra ēdiena vidū.

- 11 Kad ir sasniegta noteiktā temperatūra ēdiena vidū, gatavošanas process tiek automātiski apturēts.

Tālāk redzamajā tabulā ir sniegti norādījumi par to, kuru vidus temperatūru iestatīt.

Pārtikas produkts	Gatavības līmenis	Temperatūra vidū
Mājputnu gaļa, kopumā	Izcepta	80–85°C
Mājputnu krūtiņa	Sulīga	70–74°C
Lielopu gaļa, teļa gaļa, jēra gaļa, brieža gaļa	Neizcepta	45–50°C
	Vidēja	55–60°C
	Labi izcepta	65–70°C
Cūkgaļa, kopumā	Izcepta	70–73°C
Cūkgaļas fileja	Vidēja	58–63°C

Zivis	Caurspīdīga	50–55°C
	Izcepta	60–65°C
Veseli kartupeļi	Izcepta	92–95°C
Maize	Izcepta	90–95°C

Piezīme. Ieteiktā temperatūra vidū ne vienmēr atbilst pārtikas produkta minimālajai drošai iekšējai temperatūrai.

Piezīme. Gatavota pārtikas produkta iekšējā temperatūra turpinās pieaugt par dažiem grādiem pēc tam, kad ēdiens ir izņemts no ierīces.

Siltuma uzturēšana

Airfryer siltuma uzturēšanas funkciju var aktivizēt jebkurā brīdī – pirms sākat gatavošanas procesu, gatavošanas laikā vai pēc gatavošanas procesa beigām.

1 Nospiediet siltuma uzturēšanas pogu.

Piezīme. Lai mainītu siltuma uzturēšanas laiku, pagrieziet grozāmo pogu un iestatiet laiku no 1 minūtes līdz 30 minūtēm. Nospiediet grozāmo pogu, lai apstiprinātu iestatīto siltuma uzturēšanas laiku.

2 Nospiediet grozāmo pogu, lai ieslēgtu siltuma uzturēšanu.

Piezīme. Jūs varat apturēt siltuma uzturēšanu, nospiežot grozāmo pogu.

Piezīme. Ņemiet vērā, ka siltuma uzturēšanas funkcija var ietekmēt noteiktu ēdienu gatavības pakāpi, piemēram, steikam, kam nepieciešams noteikts gatavošanas līmenis.

Tīrīšana

Bridinājums! Ļaujiet grozam, pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākat tīrīšanu.

Bridinājums! Ierīces pannai un grozam ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

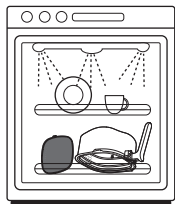
Padoms. Izņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

- 1 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.
- 2 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").

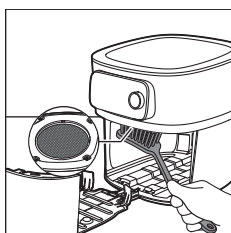
Padoms. Ja pannai vai grozam ir pielipušas ēdiena atliekas, varat tos iemērkāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Mērcēšana palīdz atdalīt ēdiena atliekas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.

Padoms. Ja nepieciešams, šļakstu vairogam pielipušās taukvielas var notīrīt ar sūkli vai saru suku.

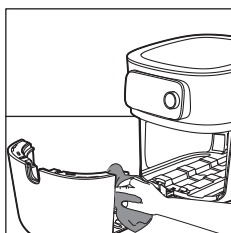
Padoms. Ievietojiet grozu pannā un nolieciet tos trauku mazgājamajā mašīnā otrādi, lai ietaupītu vietu.







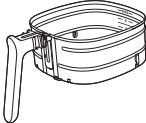
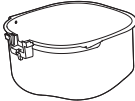

- 3 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu. Pārliecinieties, vai uz vadības paneļa nepaliek mitrums. Pēc tīrīšanas nosusiniet vadības paneli ar drāniņu.



- 4 Notīriet šļakstu vairogu ar sūkli vai tīrīšanas suku, lai likvidētu jebkādas tauku atliekas.



- 5 Iztīriet atvilktni un ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Uzglabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
- 3 Ievietojiet vadu elektrovada glabāšanas nodaļījumā.

Piezīme. Pārņēsāšanas laikā vienmēr turiet Airfryer horizontāli. Pieturiet atvilktni ierīces priekšpusē, jo tā var izslidēt no ierīces, ja to nejauši noliecat uz leju. Tādējādi varat sabojāt atvilktni.

Piezīme. Vienmēr pārlicinieties, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, izņemamā sietiņa apakša u. c., ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Problēmu novēršana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīces darbībā. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
ierīces ārpusē lietošanas laikā sakarst.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienīņām.	Tas ir normāli. Visi rokturi un pogas, kam jāpieskaras, ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs un ierīces iekšpusē vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir pārāk karstas, lai tām pieskartos.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:
		Ja jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pavisam droši lietot.
Mani fritētie kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Grozā ir ielikts pārāk daudz produktu.	Nepārpildiet grozu vai nepārsniedziet maksimālo piepildījuma līmeni 6.
	Noteiktus produktus gatavošanas laikā nepieciešams sakratīt.	Jo pilnāks grozs, jo biežāk ieteicams to sakratīt.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
Airfryer iekšpusē redzama lobišanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobišanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsīties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši pārtikai.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi noļējiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsīšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Panējums vai pārklājums neturas uz ēdiena.	Nelieli panējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet panējumu vai pārklājumu pie ēdiena, lai tas turētos.
	Taukos izšķakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Airfryer ierīces Wi-Fi LED vairs neiedegas.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer vairs nav savienots ar jūsu mājas Wi-Fi tīklu. - Ir mainīts jūsu mājas Wi-Fi tīkls. 	Palaidiet Wi-Fi iestatīšanas procesu un izpildiet lietotnē redzamos norādījumus.
Lietotne parāda, ka savienošanas process nav veiksmīgs.	Viedierīces savienojumu ar ierīci Airfryer ir izveidojis kāds cits lietotājs un viņš pašlaik gatavo ēdienu.	Uzgaidiet, līdz otrs lietotājs ir pabeidzis pašreizējo gatavošanas procesu, un vēlreiz savienojiet savu viedierīci ar Airfryer.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Airfryer ekrānā redzams "E1".	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja ierīce joprojām rāda "E1", zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
E2	Jūs ievadījāt nepareizus Wi-Fi akreditācijas datus.	Ievadiet pareizos Wi-Fi akreditācijas datus.
E3	Savienojamības funkcijai ir defekts.	Izmantojiet ierīci bez savienojamības funkcijas. Zvaniet pa Philips apkalpošanas tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.
E5, E6, E8, E9, E12	Iespējams, radusies programmatūras problēma.	Atvienojiet Airfryer no kontaktligzdas un vēlreiz pievienojiet to kontaktligzdai. Ja displejā joprojām tiek rādīts kļūdas kods, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
E10	Radās problēma, gatavojot ar Auto-Cook programmu.	Atvienojiet Airfryer no kontaktligzdas un vēlreiz pievienojiet to kontaktligzdai. Pārlicinieties, ka ir izveidots savienojums ar Wi-Fi tīklu, lai Airfryer varētu veikt programmu nodrošinājuma atjaunināšanu, ja pieejams atjauninājums. Pārstartējiet Auto-Cook programmu. Ja displejā joprojām tiek rādīts kļūdas kods, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
E11	Airfryer tika darbināts ar barošanas spriegumu, kas neatbilst robežvērtībām.	<p>Atvienojiet Airfryer no kontaktligzdas un vēlreiz pievienojiet to kontaktligzdai. Mēģiniet izmantot citu kontaktligzdu. Atvienojiet pārējās ierīces, kas pievienotas tai pašai kontaktligzdai.</p> <p>Ja displejā joprojām tiek rādīts kļūdas kods, zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.</p>
Tālāk norādītie kļūdu kodi attiecas tikai uz pārtikas termometru (CRP1223/01).		
A1	Pārtikas termometrs nav pareizi iesprausts Airfryer ierīcē.	Iespraudiet pārtikas termometra galu pārtikas termometra ligzdā, kas atrodas pa kreisi no Airfryer displeja.
A2	Pārtikas termometrs nav pareizi ievietots ēdienā.	Ievietojiet pārtikas termometru no sāna un pārliecinieties, ka tā smailais gals sasniedz ēdiena biežākās daļas centru. Pārliecinieties, ka ēdiena biezums ir vismaz 2 cm.
A3	Gatavojot pārtikas termometra režīmā, pārtikas termometrs ir novietots ārpus groza.	Iespraudiet pārtikas termometru ēdienā un ievietojiet to grozā, lai gatavotu, vai izvēlieties gatavošanas režīmu bez pārtikas termometra.
A4	Airfryer atvilktnē tika atvērta, lai gan vēl nav sasniegta ēdiena mērķa temperatūra.	Atkal aizveriet atvilktni un nogaidiet, līdz Airfryer rāda, ka gatavošana ir pabeigta.
A5	Pārtikas termometrs ir pārkarsis.	Ja pārtikas termometrs netiek lietots, gatavošanas laikā izņemiet to no groza.

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus



- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ir neskalkaukite po iš čiaupo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Nepripildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Niekada nelieskite veikiančio prietaiso vidaus.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant krepšelio nurodytas didžiausias lygis.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.

Įspėjimas



- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“, jos techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kad būtų išvengta pavojaus.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrimi siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikams negalima žaisti su šiuo prietaisu. Vaikai neturėtų valyti ir taisyti prietaiso, nebent jie būtų vyresni nei 8 metų ir prižiūrimi.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Už prietaiso, iš abiejų prietaiso pusių ir virš prietaiso palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro nuimdami išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.

- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Niekada nepilkite į keptuvą aliejaus.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.
- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nenaudokite prietaiso kitais tikslais, išskyrus nurodytus šiame vadove, ir naudokite tik originalius „Philips“ priedus.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Naudojant prietaisą ir jį panaudojus, keptuvą, krepšelį ir priedai būna karšti, todėl visada elkitės atsargiai.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite dalis, kurios liesis su maistu. Žr. instrukcijas vadove.

Dėmesio

- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prieš palikdami prietaisą be priežiūros, surinkdami, ardydami, laikydami ar valydami visada ištraukite maitinimo laidą iš tinklo.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Baigę naudoti prietaisą, būtinai jį išjunkite iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos auks spalvos, o ne tamsūs ar rudi. Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių nekepkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (kad būtų mažesnis akrilamido išskyrimas).
- Jei prietaise yra krepšelio atlaisvinimo mygtukas, kratydami šio mygtuko nespauskite.
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo kameros dalį: karštą kaitinimo elementą, metalinius dalių kraštus ir apsaugą nuo taškymosi.
- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Visada įsitikinkite, kad kontroliuojate „Airfryer“ veikimą, taip pat ir tada, kai naudojate nuotolinio valdymo funkciją ar paleidimo atidėjimo funkciją.
- Gaminant riebų maistą iš „Airfryer“ gali skliti dūmai. Atkreipkite ypatingą dėmesį naudodami nuotolinio valdymo funkciją arba paleidimo atidėjimo funkciją.

- Įsitinkite, kad vienu metu nuotolinio valdymo funkciją naudoja tik vienas asmuo.
- Būkite atsargūs gamindami greitai gendantį maistą su paleidimo atidėjimo funkcija (gali daugintis bakterijos).

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis prietaisas atitinka taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

Automatinis išsijungimas

„AirFryer“ įdiegta automatinio išjungimo funkcija. Kai prietaisas įjungtas, bet neveikia maisto ruošimo ar šilumos išlaikymo režimu, naudotojui neatlikus jokių veiksmų 10 min., bus įjungtas budėjimo režimas. Norėdami prietaisą išjungti rankiniu būdu, ilgai spauskite sukamąjį mygtuką.

Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad elektrinių gaminių negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis.
- Laikykitės savo šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros gaminių surinkimas.

Garantija ir techninė priežiūra

„Versuni“ šiam gaminiui teikia dvejų metų garantiją nuo įsigijimo datos. Ši garantija negalioja, jei defektas atsiranda dėl netinkamo naudojimo ar prastos priežiūros. Mūsų garantija neturi įtakos jūsų, kaip kliento, įstatyminėms teisėms. Norėdami sužinoti daugiau informacijos arba pasinaudoti garantija, apsilankykite mūsų svetainėje www.philips.com/support.

Atitikties deklaracija

Šiame dokumente DAP B.V. pareiškia, kad „AirFryer“ HD9875 atitinka direktyvą 2014/53/ES.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą rasite šiuo adresu:

<https://www.philips.com>.

„AirFryer“ HD9875 yra „Wi-Fi“ modulis (2,4 GHz, 802.11 b/g/n, didžiausia išėjimo galia – 92,9 mW EIRP).

Programinės įrangos ir aparatinės programinės įrangos naujiniai

Atnaujinti būtina, siekiant apsaugoti savo privatumą ir užtikrinti tinkamą „AirFryer“ bei programėlės veikimą.

Visada atnaujinkite programėlės versiją į naujausią.

„AirFryer“ aparatinė programinė įranga atnaujinama automatiškai.

Pastaba. Kad „AirFryer“ aparatinės programinės įrangos versiją būtų galima atnaujinti į naujausią, įsitikinkite, kad „AirFryer“ prijungtas prie namų „WiFi“ tinklo.

Pastaba. Visada naudokite naujausią programėlę ir aparatinę programinę įrangą.

Pastaba. Naujiniai yra prieinami, kai patobulinama programinė įranga.

Pastaba. Programinės aparatinės įrangos atnaujinimas paleidžiamas automatiškai, kai „Airfryer“ veikia budėjimo režimu. Atnaujinimas trunka kelias minutes. Tuo metu „Airfryer“ negalima naudoti.

Prietaiso suderinamumas

Norėdami sužinoti išsamios informacijos apie programėlės suderinamumą, žr. informaciją programėlių parduotuvėje.

Gamyklinė atstata

Galite atstatyti programinės aparatinės įrangos numatytuosius nustatymus vienu metu 10 sek. spausdami šilumos išlaikymo mygtuką ir sukamąjį mygtuką.

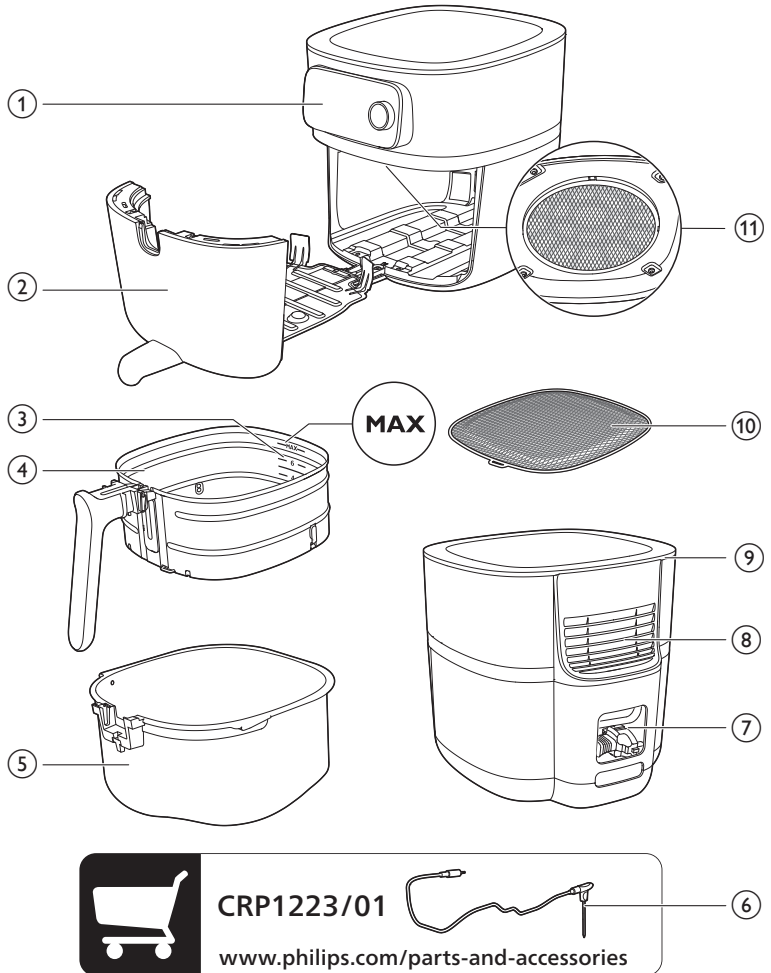
„Airfryer“ daugiau nebebus prijungtas prie namų „WiFi“ tinklo ir susietas su jūsų išmaniuoju prietaisu.

Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę!

Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu www.philips.com/welcome.

Apžvalga

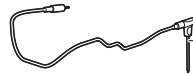


- 1 Valdymo pultas
- 2 Stalčius
- 3 Pripildymo lygio indikacija
- 4 Krepšelis su išimamu dugno tinkleliu
- 5 Keptuvas
- 6 Maisto termometras (CRP1223/01, parduodamas atskirai)
- 7 Laido saugojimo skyrelis
- 8 Oro išleidimo angos
- 9 Oro įleidimo anga
- 10 Išimamas dugno tinklelis
- 11 Apsauga nuo taškymosi



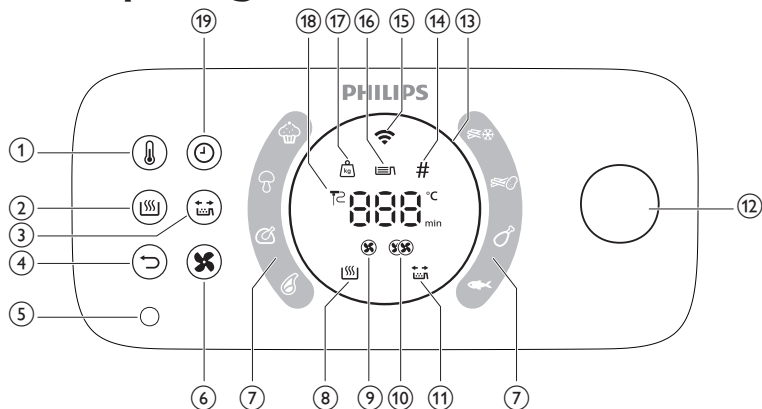
CRP1223/01

www.philips.com/parts-and-accessories



6

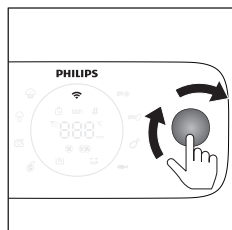
Valdymo skydelio apžvalga



- 1 Temperatūros mygtukas
- 2 Karščio palaikymo mygtukas
- 3 Priminimo pakratyti mygtukas
- 4 Grįžimo atgal mygtukas
- 5 Maisto termometro lizdas
- 6 Oro greičio mygtukas
- 7 Automatinės maisto ruošimo programos
- 8 Šilumos išlaikymo indikatorius
- 9 Mažo oro greičio indikatorius
- 10 Didelio oro greičio indikatorius
- 11 Priminimo pakratyti indikatorius
- 12 Sukamasis mygtukas
- 13 Šviesos žiedas
- 14 Vienetų indikatorius
- 15 „Wi-Fi“ ryšio indikatorius
- 16 Pripildymo lygio indikatorius
- 17 Svorio indikatorius
- 18 Maisto termometro indikatorius
- 19 Laiko nustatymo mygtukas

Funkcijų aprašymas

Sukamasis mygtukas ir grįžimo atgal mygtukas



Sukamasis mygtukas yra pagrindinis valdiklis. Jį sukdami ir spausdami galėsite nueiti į skirtingas meniu parinktis bei patvirtinti veiksmą.

- Trumpai paspauskite sukamąjį mygtuką, kad įjungtumėte prietaisą.
- Ilgai spauskite sukamąjį mygtuką, kad išjungtumėte prietaisą.

Kai prietaisas yra įjungtas

- Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte veiksmą.
- Pasukite sukamąjį mygtuką, kad judėtumėte meniu parinktimis arba pakeistumėte maisto ruošimo nustatymą.
- Paspauskite grįžimo atgal mygtuką, kad grįžtumėte į ankstesnį veiksmą.

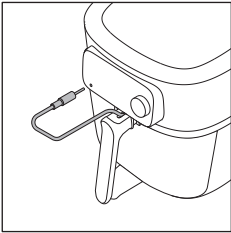
Automatinės maisto ruošimo programos

Automatinės maisto ruošimo programos yra viena iš pagrindinių „AirFryer“ funkcijų, padedančių paruošti įvairius maisto produktus.

Pasirinkus norimą maisto produktą ir pakoregavus pripildymo lygį arba nurodžius maisto produktų kiekį, „AirFryer“ automatiškai nustatys tinkamą patiekalo temperatūrą ir ruošimo trukmę. Be to, „AirFryer“ praneš, jei reikės atlikti kokį nors veiksmą ruošimo metu, pvz., pakratyti bulvytes.

Svarbu. „AirFryer“ yra aštuonios numatytosios automatinės maisto ruošimo programos, kurias galima įjungti tiesiog prietaise. Tačiau, norėdami turėti platesnį pasirinkimą, daugiau automatinių maisto ruošimo programų galite rasti ir atsiėję programėlėje. Tiesiog prijunkite „AirFryer“ prie tinklo ir susiekite išmanųjį prietaisą su prietaisu, kad pradėtumėte tyrinėti naujas kulinarines galimybes.

Maisto termometras (CRP1223/01, parduodamas atskirai)



Atskirai parduodamą maisto termometrą galima naudoti norint paruošti tam tikro baigtumo maistą.

Įkiškite vieną maisto termometro galą į maistą, o kitą prijunkite prie maisto termometro lizdo (žr. skyrių „Maisto termometras“).

Gaminimo laikas

Naudojant maisto ruošimo režimą „Neautomatinis maisto ruošimas“, maisto ruošimo trukmę galima nustatyti nuo 1 min. iki 180 min.

Naudojant automatines maisto ruošimo programas, nereikia nustatyti maisto ruošimo laiko, nes pagal automatinę maisto ruošimo programą maistas ruošiamas atsižvelgiant į porcijų dydį arba pageidaujamą baigtumo lygį.

Naudojant maisto ruošimo režimą „Maisto termometras“, nereikia nustatyti maisto ruošimo laiko, nes maisto ruošimas baigiamas automatiškai, kai termometras nustato, jog pasiekta nustatyta maisto temperatūra.

Maisto ruošimo temperatūra

Naudojant maisto ruošimo režimą „Neautomatinis maisto ruošimas“, galima nustatyti maisto ruošimo temperatūrą nuo 40 °C iki 200 °C.

Naudojant maisto ruošimo režimą „Automatinės maisto ruošimo programos“, nereikia nustatyti maisto ruošimo temperatūros, nes maisto ruošimo temperatūra nustatoma automatiškai.

Vidinė temperatūra

Naudojant maisto ruošimo režimą „Maisto termometras“, galima nustatyti vidinę maisto temperatūrą nuo 30 °C iki 99 °C. Temperatūra maisto produkto viduryje pasiekia nustatytą vidinę temperatūrą maisto ruošimo proceso pabaigoje.

Pastaba. Vidinė temperatūra nėra lygi maisto ruošimo temperatūrai.

Didelis ir mažas oro greitis

„AirFryer“ galima nustatyti du oro greičio nustatymus: mažą oro greitį ir didelį oro greitį.

Naudojant maisto ruošimo režimą „Automatinės maisto ruošimo programos“, oro greitis nustatomas automatiškai.

Naudojant maisto ruošimo režimą „Neautomatinis maisto ruošimas“ arba „Maisto termometras“, oro greitį reikia nustatyti rankiniu būdu, spaudžiant oro greičio mygtuką.

Įprastiems orkaitėje ruošiamiems patiekalams, pvz., lazanijai, kepsniams, pyragams ir pan., bei ilgai gaminamiems patiekalams naudokite mažą oro greitį. Su įprastomis „AirFryer“ programomis, skirtomis bulvytėms, vištienos gabalėliams, žuvų piršteliams ir pan., bei trumpiau gaminamiems patiekalams naudokite didelį oro greitį.

Pastaba. Jei pasirinksite mažą oro greitį, prietaisas veiks tyliu režimu.

Šilumos išlaikymo funkcija

„AirFryer“ yra šilumos išlaikymo režimas. Norėdami įjungti šį režimą, tiesiog paspauskite „Šilumos išlaikymo“ mygtuką bet kuriuo maisto ruošimo metu. Tai galite padaryti prieš pradėdami ruošti maistą, tarp etapų ar ruošimo pabaigoje. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Šilumos išlaikymas“.

Priminimas pakratyti

„AirFryer“ yra priminimo pakratyti funkcija, kurią galima įjungti prieš pradėdant ruošti maistą. Ši funkcija įpusėjęs ruošti maistą primena pakratyti maistą, kad jis vienodai iškeptų. Ši funkcija ypatingai naudinga, kai ruošiamas maistas iš daug gabalėlių, pvz., įvairios bulvytės. Be to, ją galima naudoti kaip priminimą apversti maisto produktus, pvz., vištienos blauzdeles.

Pagal numatytąjį nustatymą priminimas pakratyti yra išjungtas. Galite jį įjungti prieš ruošdami maistą arba ruošdami maistą, paspaudę priminimo pakratyti mygtuką.

Garsiniai pranešimai

Kartais išgirsite garsą, pvz., kai prietaisas baigs ruošti maistą arba kai maisto ruošimo metu reikės atlikti kokį nors veiksmą, pvz., pakratyti ar apversti maistą.

Šviesos žiedas

„AirFryer“ yra animuotas šviesos žiedas, padedantis lengviau naudoti „AirFryer“.

Sukimosi režimas: žiedo švieselė sukasi aplink, kai vykdomas atnaujinimas.

Lėto mirksėjimo režimas: šviesos žiedas lėtai mirksi, jei ruošiant maistą paspaudėte sukamąjį mygtuką. Šiuo atveju prietaise įjungiamas pauzės režimas.

Greitas mirksėjimas: žiedas greitai mirksi, jei stalčius atidarytas arba, pvz., siejimo metu, kai prietaisas laukia, kol paspausite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Išankstinis pakaitinimas

„AirFryer“ yra išankstinio pakaitinimo funkcija, kurią galite naudoti norėdami pakaitinti „AirFryer“ iki pageidaujamos temperatūros.

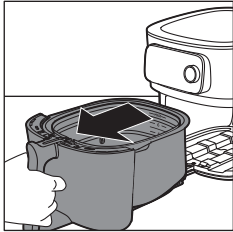
Jei paspausite sukamąjį mygtuką ir nenustatysite laiko, bus įjungtas išankstinio pakaitinimo režimas ir išgirsite pytelėjimą, kai bus pasiekta pageidaujama temperatūra.

Prieš naudojant pirmą kartą

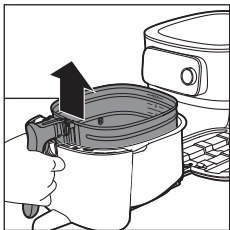
- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Nuo ekrano nuimkite apsauginę plėvelę.
- 4 Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, kruopščiai jį išvalykite (žr. skyrių „Valymas“).

Paruošimas naudoti pirmą kartą

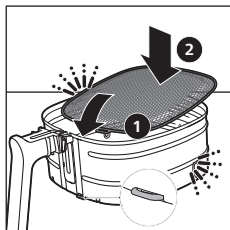
Išimamo dugno tinklelio įdėjimas



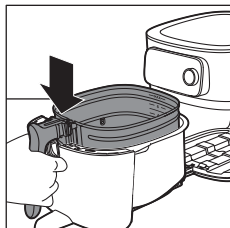
- 1 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos.



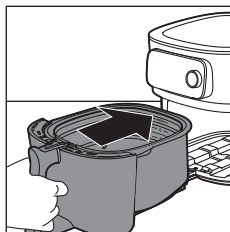
- 2 Išimkite krepšelį keldami už rankenos.



3 Išimamą dugno tinklėlį įstatykite į angą, esančią dešinėje krepšelio dugno pusėje. Paspauskite dugno tinklėlį, kad jis užsifiksuotų ir pasigirstų spragtelėjimas (abiejose pusėse).



4 Įdėkite krepšelį į keptuvą.



5 Įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“ laikydami už rankenos.

Pastaba. Niekada nenaudokite keptuvo be krepšelio.

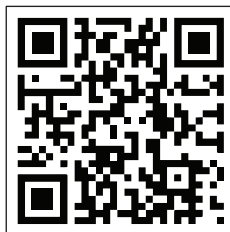
„AirFryer“ prijungimas prie programėlės „NutriU“

Svarbu. Prieš pradėdami „Wi-Fi“ nustatymo procedūrą įsitikinkite, kad išmanusis telefonas prijungtas prie namų „Wi-Fi“ tinklo.

Svarbu. Įsitikinkite, kad „AirFryer“ prijungtas prie 2.4 GHz, 802.11 b/g/n namų „Wi-Fi“ tinklo.

Susiekite „AirFryer“ su programėle „NutriU“

1 Nuskaitykite QR kodą, norėdami atsisiųsti programėlę „NutriU“. Be to, programėlę „NutriU“ galite atsisiųsti iš „App Store“ arba iš svetainės www.philips.com/NutriU.



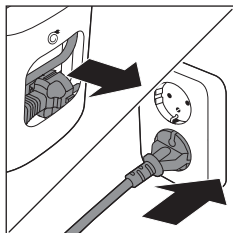


- 2 Paleiskite programėlę „Philips NutriU“ išmaniajame telefone.
- 3 Vykdykite ekrane teikiamas instrukcijas, kol pasieksite puslapį „Prietaiso nustatymas“.

Pastaba. Rekomenduojame atsisiųsti programėlę „NutriU“ ir pridėti „AirFryer“ programėlėje vos pirmą kartą nustačius prietaisą. Tada galėsite naudoti visas „AirFryer“ funkcijas, pvz., džiaugetis nuotolinio maisto ruošimo funkcija (ruošti pagal programėlėje teikiamus receptus arba automatinės maisto ruošimo programas, gauti pranešimus, kai maistas paruošiamas, ir pan.) ir gauti naujausius programinės įrangos naujinius.

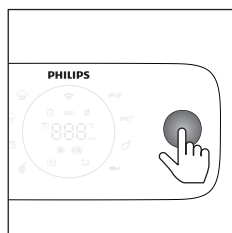
Pastaba. Norint pasinaudoti ryšio funkcijomis, reikia turėti paskyrą. Nustatymo metu turite užregistruoti naują paskyrą arba prisijungti su esama paskyra.

- 4 Įjunkite prietaisą.



- 5 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite sukamąjį mygtuką.
- 6 Atlikite programėlėje nurodytus veiksmus, norėdami prijungti „AirFryer“ prie „Wi-Fi“ ryšio ir susieti „AirFryer“ su išmaniuoju telefonu.

Pastaba. Vykdam šį procesą „NutriU“ programėlėje, jūs bus paprašyta kažkuriuo metu labai ilgai (4 sek.) spausti prietaiso mygtuką, kad būtų pradėtas nustatymo procesas. Tad būkite netoli „AirFryer“, kol „AirFryer“ bus prijungtas.



Svarbu. Nuotolinis valdymas: nuotoliniu būdu valdyti „AirFryer“ per programėlę (pvz., siųsti receptą, pristabdyti maisto ruošimą ir kt.) galite tik programėlės „NutriU“ profilyje pažymėję, kad „sutinkate valdyti nuotoliniu būdu“.

Svarbu. Vieno naudotojo susiejimas: „AirFryer“ nuotoliniu būdu vienu metu gali valdyti tik vienas naudotojas. Jei antras naudotojas nori valdyti „AirFryer“ ir naudoti programėlę „NutriU“, jis turi atlikti susiejimo procedūrą. Susiejus, pirmasis naudotojas bus automatiškai atsietas.

Svarbu. „Wi-Fi“ nustatymo procedūrą galima atšaukti programėlėje arba atjungiant „AirFryer“ nuo elektros tinklo.

„Wi-Fi“ ryšio indikatorius

„Wi-Fi“ indikatorius yra išjungtas.

„Wi-Fi“ ryšys yra išjungtas.

„Wi-Fi“ indikatorius yra įjungtas.

„Wi-Fi“ ryšys yra įjungtas ir prijungtas prie maršrutu parinktuvo.

„WiFi“ ryšio indikatorius mirksi lėtai.

„Wi-Fi“ ryšys veikia. Prietaise vykdomas siejimas arba jis prijungiamas prie maršruto parinktuvo.

„WiFi“ ryšio indikatorius mirksi greitai.

„WiFi“ ryšio klaida.

Pastaba. Galite pradėti siejimą ilgai (4 sek.) spausdami laiko nustatymo mygtuką.

Pastaba. Jei „Wi-Fi“ nustatymo metu kyla kokių nors sunkumų, pvz., įpusėjęs procesas sustabdomas ir nepavyksta jo pabaigti, arba kyla ryšio su „Wi-Fi“ tinklu problemų, galite paleisti procesą iš naujo ilgai (4 sek.) spausdami laiko nustatymo mygtuką.

Pastaba. Jei reikia iš naujo nustatyti programinės aparatinės įrangos numatytuosius nustatymus, tiesiog vienu metu paspauskite ir 10 sek. palaikykite šilumos išlaikymo mygtuką ir sukamąjį mygtuką.

Maisto lentelė

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus ruošiamam maistui.

Pastaba: Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.

Pastaba: Ruošdami didesnį maisto kiekį (pvz., keptas bulvytes, krevetes, kulšeles, šaldytus užkandžius), pakratykite, pasukite ar pamaišykite produktus krepšelyje 2–3 kartus, kad iškeptų vienodai.

Pastaba: Daugumą šiame sąraše esančių produktų galite rasti programėlės automatinėse maisto ruošimo programose.

Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Ventiliatoriaus greitis	Pastaba
Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 04 col.)	Pripildymo lygis 1–6 (300–2000 g)	18–45	160–180 °C	Didelis greitis	Mirkykite 30 min. šaltame vandenyje arba 3 min. drungname vandenyje (40 °C / 104 °F), nusausinkite ir įpilkite po 1 valg. šaukštą aliejaus 500 g / 18 unc. Dukart pakratykite.
Namuose gamintos bulvių skiltelės	Pripildymo lygis 1–6 (300–2000 g)	20–45	160–180 °C	Didelis greitis	Pamirkykite 30 min. vandenyje, nusausinkite ir įpilkite nuo 1/4 iki 1 valgomojo šaukšto aliejaus. Dukart pakratykite, apverskite ar pamaišykite.

Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Ventiliatoriaus greitis	Pastaba
Šaldyti užkandžiai (vištienos gabaliukai)	Pripildymo lygis 1–6 (6–50 vnt.)	12–19	200 °C	Didelis greitis	Paruošti, kai išorėje yra traškūs ir geltonos aukso spalvos. Įpusėjus pakratykite, apverskite ar pamaišykite.
Šaldyti užkandžiai (maži suktinukai, maždaug 20 g / 0,7 unc.)	100–600 g (5–30 vnt.)	14–16	180 °C	Didelis greitis	Paruošti, kai išorėje yra traškūs ir geltonos aukso spalvos. Įpusėjus pakratykite, apverskite ar pamaišykite.
Vištienos krūtinėlė Maždaug 160 g / 6 unc.	1–6 vnt.	20–25	180 °C	Didelis greitis	
Džiūvėsiuose apvoliotos naminės vištienos lazdelės	3–18 vnt.	15–20	180 °C	Didelis greitis	Į džiūvėsius įpilkite aliejaus. Paruošti, kai yra geltonos aukso spalvos.
Vištienos sparneliai Maždaug 100 g / 3,5 unc.	2–25 vnt.	15–40	200 °C	Didelis greitis	Įpusėjus pakratykite, apverskite ar pamaišykite.
Mėsos pjausnys be kaulo Apie 150 g / 5,3 unc.	1–5 pjausniai	19–25	200 °C	Didelis greitis	
Mėsainis Apie 200 g (diametras 10 cm / 4 col.)	1–4 paplotėliai	15–18	200 °C	Didelis greitis	
Storos dešrelės Maždaug 100 g / 3,5 unc. (diametras 4 cm / 1,6 col.)	1–12 vnt.	12–20	200 °C	Didelis greitis	
Plonos dešrelės Apie 70 g / 2,5 unc. (diametras 2 cm / 0,8 col.)	1–12 vnt.	10–18	200 °C	Didelis greitis	
Kiaulienos kepsnys	800–2400 g	90–140	160 °C	Mažas greitis	Prieš pjaudami palikite pabūti 5 min.
Žuvies filė (lašiša) Apie 200 g	1–5 vnt.	18–22	200 °C	Didelis greitis	Kad nepriliptų, dėkite oda į apačią ir įpilkite šiek tiek aliejaus.
Žuvies filė (menkė, kiaukutiniai)	1–4 vnt.	7–14	200 °C	Didelis greitis	

Produktai	Min.–maks. kiekis	Trukmė (min.)	Temperatūra	Ventiliatoriaus greitis	Pastaba
Pyragas (sviestinis pyragas) naudojant kepimo priedą	Kepimo priedas Pripildymo lygis 1–2 600–1200 g	30–60	150 °C	Mažas greitis	Naudokite kepimo priedą.
Keksiukai Apie 50 g / 1,8 unc.	1–9 vnt.	13–15	180 °C	Didelis greitis	Naudokite karščiui atsparius silikoninius indelius keksiukams.
Paruošti skrebučiai / bandelės	1–12	6–13	180 °C	Didelis greitis	
Šviežia duona	500–1700 g	35–80	180 °C	Mažas greitis	Forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento.
Naminiai sūtinukai Apie 80 g / 2,8 unc.	1–6 vnt.	12–16	180 °C	Mažas greitis	
Kaštainiai	Pripildymo lygis 1–4	15–24	200 °C	Didelis greitis	Įpusėjus pakratykite, apverskite ar pamaišykite.
Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)	Pripildymo lygis 2–8	15–38	160 °C	Didelis greitis	Įpusėjus pakratykite, apverskite ar pamaišykite.

„AirFryer“ naudojimas

Dėmesio! Šis „AirFryer“ prietaisas veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.

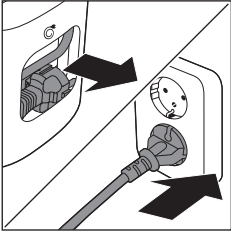
Dėmesio! Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.

Dėmesio! Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.

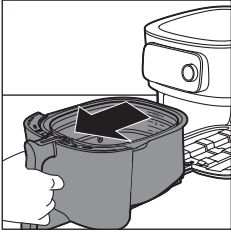
Dėmesio! Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.

1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus. Įsitikinkite, kad stalčių galima atidaryti iki galo.

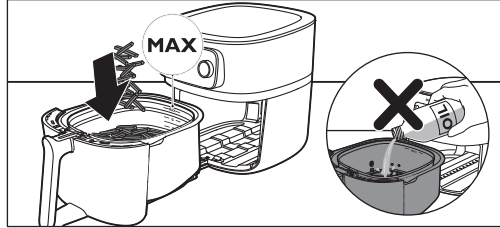
Pastaba. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.



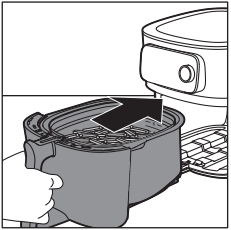
- 2 Ištraukite maitinimo laidą iš laido saugojimo vietos, esančios galinėje prietaiso dalyje.
- 3 Kištuką įkiškite į sieninį elektros lizdą.



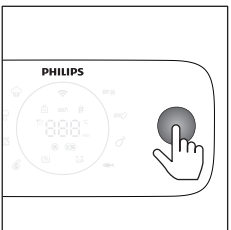
- 4 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos.
- 5 Produktus sudėkite į krepšelį.



Pastaba. Nėprripildykite krepšelio virš žymės MAX, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.



- 6 Įstumkite stalčių atgal į „AirFryer“.



- 7 Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite sukamąjį mygtuką.
- 8 Pasirinkite norimą naudoti maisto ruošimo režimą (žr. skyrių „Maisto ruošimo režimai“).
- 9 Nuspręskite, ar norite naudoti neautomatinį režimą, pasirinkti automatinę maisto ruošimo programą ar ruošdami naudoti temperatūros zondą (žr. „Maisto ruošimo režimai“).

Dėmesio! Niekad nenaudokite keptuvo be jame įdėto krepšelio. Jei kaitinsite prietaisą be krepšelio, naudokite virtuvines pirštines stalčiui atidaryti. Kraštai ir stalčiaus vidus labai įkaista.

Dėmesio! Nelieskite keptuvo ar krepšelio ruošdami maistą ir kurį laiką po to, nes jie labai įkaista.

- 10 Paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami pradėti ruošti maistą.

Pastaba. Galite paspausti sukamąjį mygtuką, kad pristabdytumėte maisto ruošimą, ir jį pasukti, norėdami pakeisti maisto ruošimo nustatymus. Dar kartą paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami tęsti maisto ruošimą.

- 11 Išgirdus laikmačio skambutį, laikas pakratyti maistą arba baigėsi maisto ruošimo laikas.



Pastaba. Prieš patiekdami maistą visada įsitikinkite, kad jis tinkamai paruoštas.

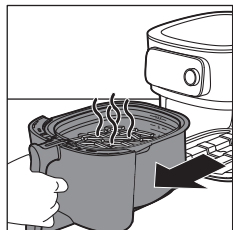
Pastaba. Naudojant kai kurias automatines maisto ruošimo programas pranešama, kai reikia pakratyti ar apversti maistą. Atėjus laikui pakratyti ar apversti maistą, „AirFryer“ bus įjungtas garsinis signalas.

Pastaba. Geriausias būdas pakratyti yra atidaryti stalčių, iškelti krepšelį iš keptuvo ir pakratyti. Tada įdėti keptuvą su krepšeliu atgal į prietaisą. Prietaisas automatiškai toliau ruoš maistą.

Pastaba. Norėdami nutraukti bet kokį vykstantį procesą, grįžkite į pagrindinį meniu paspausdami grįžimo atgal mygtuką.

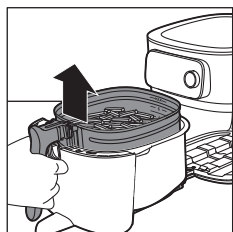
12 Atidarykite stalčių traukdami už rankenos ir patikrinkite, ar produktai paruošti.

Pastaba. Jei maistas dar nepakankamai paruoštas, galite pridėti laiko paspausdami laiko nustatymo mygtuką ir nustatydami trukmę. Paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami ruošti maistą dar kelias minutes.



13 Norėdami išimti smulkius produktus (pvz., bulvytes), iškelkite krepšelį iš keptuvo laikydami už rankenos.

Dėmesio! Pasibaigus maisto ruošimui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.



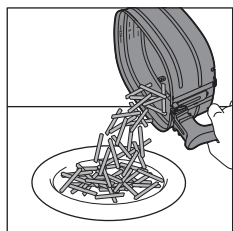
14 Ištuštinkite krepšelį į dubenį arba į lėkštę. Norėdami išimti maistą, visada išimkite krepšelį iš keptuvo, nes keptuvo dugne gali būti karšto aliejaus.

Pastaba. Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, produktams iškelti naudokite žnyples.

Pastaba. Aliejaus perteklius arba iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne.

Pastaba. Atsižvelgiant į ruošiamų produktų rūšį gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus iš keptuvo paruošę porciją, prieš pakratydami ar įdėdami krepšelį atgal į keptuvą. Krepšelį padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Dėvėdami virtuvines pirštines ištraukite keptuvą iš bėgelių ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Išpilkite aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus. Įdėkite keptuvą atgal į stalčių, o krepšelį atgal į keptuvą.

Pastaba. Kai viena produktų porcija paruošta, „AirFryer“ iš karto yra parengtas kitai porcijai kepti.



Maisto termometro naudojimas (CRP1223/01, parduodamas atskirai)

Maisto termometro įdėjimas

Maisto termometrą galima naudoti ruošiant kepsnius, mėsos pjautinius, vištienos krūtinėlę, žuvies filė ir kt. patiekalus.

- 1 Nuplaukite maisto termometrą prieš ir po naudojimo. Plaukite šiltu ir muiluotu vandeniu.
- 2 Įkiškite termometrą storiausioje maisto produkto vietoje.

Dėmesio! Maisto termometro galas yra smailus.

Pastaba. Įsitinkinkite, kad termometro galiukas yra įkištas tiesiai į vidurį storiausioje maisto produkto vietoje, o ne pakreiptas link apačios ar viršaus.

Pastaba. Įsitinkinkite, kad termometras yra arti kaulo, bet jo neliečia, ir yra toli nuo riebalų ar kremzlių.

Pastaba. Storiausia filė dalis gali būti ne viduryje. Svarbu, kad termometro galas būtų storiausioje vietoje, kad maistas būtų paruoštas taip, kai norite.

Pastaba. Kai „AirFryer“ prietaise ruošiate visą vištą, įsitinkinkite, kad zondas neišlenda per krūtinę į ertmę.

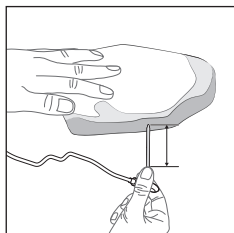
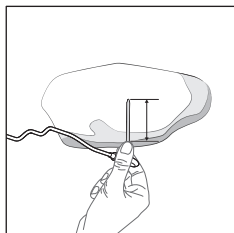
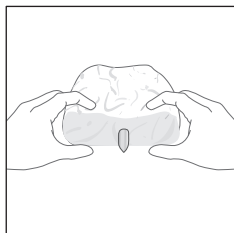
Pastaba. Nenaudokite maisto termometro, jei maisto produktas plonesnis nei 2 cm.

Atlikite toliau nurodytus veiksmus, kad nukreiptumėte zondą į maisto produkto vidurį.

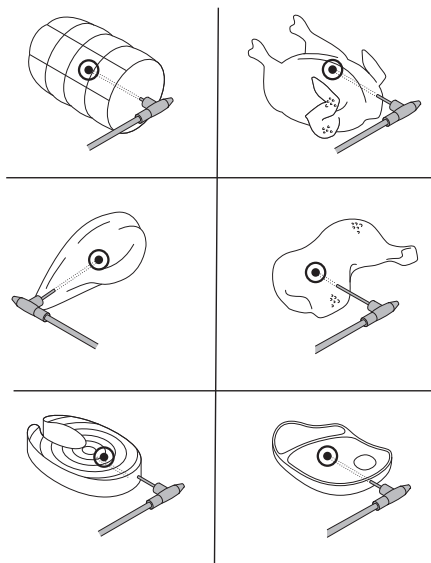
- 1 Paimkite metalinį termometro virbą ir nukreipkite galą į maisto produkto vidurį.

- 2 Laikykite pirštus toje pačioje padėtyje ir įkiškite zondą į storiausios maisto produkto dalies vidurį.

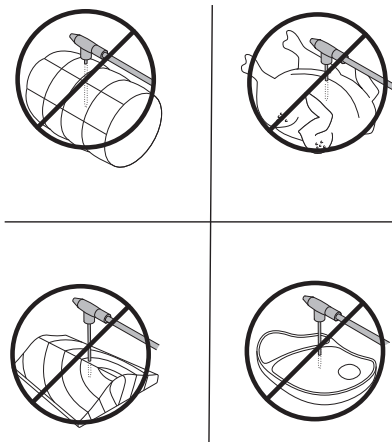
Pastaba. Atsižvelgiant į maisto produktą, ne visada būtina iki galo įkišti metalinį maisto termometro virbą.



Ką galima daryti



Ko negalima daryti



Pastaba. Jei ruošiate visą vištą, įsitikinkite, kad zondas neišlenda per krūtinę į ertmę.

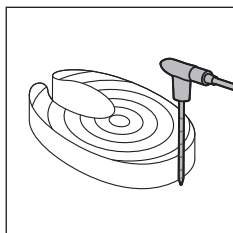
Pastaba. Be to, galite pasinaudoti žymėjimais, kad pirmiausia nustatytumėte storiausios maisto dalies vidurį. Pirštais pamatuokite, kiek giliai reikia įkišti maisto termometrą.

Pastaba. Laikydami pirštus, kuriais pamatavote gylį, ant maisto termometro, įkiškite maisto termometrą į maisto vidurį.

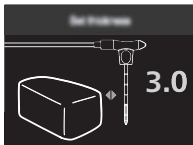
Maisto produkto storio matavimas

Maisto produkto storį galite pamatuoti maisto termometru.

- 1 Padėkite maisto termometrą šalia maisto produkto ir patikrinkite, kurią žymę siekia maisto produkto viršus.



- 2 Kai ruošiant maistą pagal programėlės „NutriU“ automatinę maisto ruošimo programą jūsų paklaus apie storį, nustatykite vertę nuo 1 iki 6.



Pastaba. Ši funkcija veikia tik naudojant programėlę NutriU“ ir joje paleidžiant automatinę maisto ruošimo programą.

Pastaba. Nenaudokite maisto termometro, jei maisto produktas plonesnis nei 2 cm.

Maisto ruošimo režimai

Režimas	Veiksmas
Automatinės maisto ruošimo programos	Pasirinkite automatinę maisto ruošimo programą. Nustatykite papildymo lygį, gabalėlių skaičių ar svorį ir pradėkite ruošti.
Neautomatinis maisto ruošimas	Nustatykite maisto ruošimo laiką, temperatūrą ir oro greitį rankiniu būdu bei pradėkite ruošti maistą.
Maisto termometras	Nustatykite vidinę temperatūrą, maisto ruošimo temperatūrą ir oro greitį rankiniu būdu bei pradėkite ruošti maistą.

Automatinės maisto ruošimo programos

- 1 Paspaudę sukamąjį mygtuką ir įjungę „AirFryer“, pagal numatytąjį nustatymą įjungsite režimą „Automatinės maisto ruošimo programos“.

Pastaba. Jei prieš tai jau ką nors ruošėte ir norite ruošti maistą naudodami automatinę maisto ruošimo programą, režimą „Automatinės maisto ruošimo programos“ įjungsite spustelėdami grįžimo atgal mygtuką.

- 2 „AirFryer“ galite rinktis iš 8 automatinio maisto ruošimo programų. Pasukite sukamąjį mygtuką, kad pasirinktumėte vieną programą.
- Šaldytos bulvytės ❄️
 - Naminės bulvytės 🥔
 - Vištienos kulšėlės 🐔
 - Žuvis 🐟
 - Mėsos pjausnys 🍖
 - Visa višta 🍗
 - Daržovės 🥕
 - Keksiukai 🍞
- 3 Pasukite sukamąjį mygtuką, kad pasirinktumėte reikiamą automatinę maisto ruošimo programą. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.
- 4 Atsižvelgiant į maistą gali būti paprašyta nustatyti papildymo lygį, gabalėlių skaičių ar svorį. Pasukite sukamąjį mygtuką, kad pasirinktumėte į krepšelį įdėto maisto kiekį.
- 5 Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.

Pastaba. Norėdami nustatyti teisingą papildymo lygį, pažiūrėkite į krepšelyje pažymėtas žymas.

Pastaba. Prieš pasirinkdami pripildymo lygį įsitikinkite, kad visada tolygiai paskirstote maistą krepšelyje.

Pastaba. Naudodami automatinę maisto ruošimo programą „Visa višta“, turite įvesti maisto produkto svorį. Svoriumi nustatyti naudokite svarstyklės arba pažūrėkite svorį ant maisto pakuotės.

- 6 „AirFryer“ bus rodoma pagal pasirinkimą automatiškai apskaičiuota temperatūra ir laikas. Šią informaciją lengvai matysite prietaise, nes šie rodmenys bus rodomi pakaitomis. Be to, „AirFryer“ nurodys, jei bus naudojamas mažas arba didelis oro greitis.

Naminių bulvyčių kepinimas

Namuose ruošų bulvyčių kepinimas „Airfryer“

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltingas bulves.
 - Geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis, užpildant iki 4 lygio, kad jos iškeptų vienodai.
- 1 Nuskusite bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis. Didesnės bulvytės nebus tokios traškios kaip mažesnės.
 - 2 Bent 30 min. pamerkite bulvių lazdeles į dubenį su vandeniu.
 - 3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusauskite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.
 - 4 Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.
 - 5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.

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

- 6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.
- 7 Paleiskite naminėms bulvytėms kepti skirtą automatinę maisto ruošimo programą ir pakratykite, kai pranešama tai padaryti.

Neautomatinis maisto ruošimas

- 1 Norėdami įjungti neautomatinį maisto ruošimo režimą, tiesiog paspauskite temperatūros arba laiko nustatymo mygtuką.
- 2 Jei pasirinkote temperatūros mygtuką, pasukite sukamąjį mygtuką, kad nustatytumėte norimą temperatūrą nuo 40 °C iki 200 °C, tada paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.
- 3 Nustatykite maisto ruošimo trukmę sukdami sukamąjį mygtuką. Laiką galite pasirinkti nuo 1 iki 180 min.

Pastaba. Jei paspausite sukamąjį mygtuką nenustatę laiko, bus įjungtas išankstinio pakaitinimo režimas ir išgirsite garsinį pranešimą, kai bus pasiekta norima temperatūra.

- 4 Pasirinkite didelį arba mažą oro greitį, paspausdami oro greičio mygtuką ir pasirinkdami parinktį.
- 5 Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą ir pradėtumėte ruošti.

Pastaba. Norėdami praėjus pusei ruošimo laiko gauti priminimą pakratyti, įjunkite priminimo pakratyti mygtuką.

Pastaba. Jei norite pristabdyti ruošimą, kad pakratytumėte maistą, įdėtumėte produktų ar sureguliuotumėte ruošimo parametrus, tiesiog paspauskite sukamąjį mygtuką. Norėdami tęsti maisto ruošimą, dar kartą paspauskite sukamąjį mygtuką.

Maisto termometras

Atkreipkite dėmesį, kad, norėdami naudoti maisto termometro funkciją, turėsite atskirai įsigyti maisto termometrą (HD9959). Turėdami termometrą, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1 Įdėkite maisto termometrą į maistą, kaip aprašyta vadovo skyriuje „Maisto termometro įdėjimas“.

Pastaba. Kad rezultatai būtų tikslūs, svarbu jį įdėti teisingai.

2 Įdėkite maistą su termometru į krepšelį.

3 Laidą nukreipkite į tinkamą padėtį pasinaudodami grioveliu keptuve.

4 Prijunkite termometrą prie jam skirto lizdo prietaise „AirFryer“.

5 Uždarykite stalčių ir patikrinkite, ar laidas nesuspaustas.

6 Pasukite sukamąjį mygtuką, kad nustatytumėte norimą vidinę temperatūrą, kuri bus matuojama maisto termometro galiuku. Temperatūrą galite pasirinkti nuo 30 °C iki 99 °C.

7 Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.

8 Reguluokite maisto ruošimo temperatūrą sukdami sukamąjį mygtuką. Temperatūrą galite pasirinkti nuo 40 °C iki 200 °C.

9 Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte.

10 Spausdami oro greičio mygtuką pasirinkite norimą oro greitį. Galite pasirinkti didelį arba mažą oro greitį.

Pastaba. Ruošiant maistą, temperatūra ir vidinė maisto temperatūra bus pakaitomis rodomos ekrane.

11 Maisto ruošimas baigiamas automatiškai, kai pasiekama vidinė maisto temperatūra.

Toliau pateiktoje lentelėje nurodytos rekomendacijos, kokią vidinę temperatūrą nustatyti.

Maisto produktas	Paruošumas	Vidinė temperatūra
Paukštiena	Visiškai iškepta	80–85 °C
Paukštienos krūtinėlė	Sultinga	70–74 °C
	Pusžalė	45–50 °C
Jautiena, veršiena, ėriena, elniena	Vidutiniškai iškepta	55–60 °C
	Gerai iškepta	65–70 °C
Kiauliena	Visiškai iškepta	70–73 °C
Kiaulienos nugarinė	Vidutiniškai iškepta	58–63 °C

300 Lietuviškai

Žuvis	Pusžalė	50–55 °C
	Visišškai iškepta	60–65 °C
Visa bulvė	Visišškai iškepta	92–95 °C
Duona	Visišškai iškepta	90–95 °C

Pastaba. Siūloma vidinė temperatūra nebūtinai atitinka saugią minimalią vidinę maisto temperatūrą.

Pastaba. Iš prietaiso išėmus maistą, vidinė paruošto maisto temperatūra pakils dar keliais laipsniais.

Šilumos išlaikymas

„AirFryer“ šilumos išlaikymo funkciją galima įjungti bet kada. Tai galima padaryti prieš ruošiant maistą, ruošiant maistą ar baigus ruošti maistą.

1 Paspauskite šilumos išlaikymo mygtuką.

Pastaba. Norėdami pakeisti šilumos išlaikymo trukmę, pasukite sukamąjį mygtuką ir nustatykite laiką nuo 1 iki 30 min. Paspauskite sukamąjį mygtuką, kad patvirtintumėte šilumos išlaikymo laiką.

2 Paspauskite sukamąjį mygtuką, norėdami paleisti šilumos išlaikymo režimą.

Pastaba. Šilumos išlaikymo funkciją galite pristabdyti paspausdami sukamąjį mygtuką.

Pastaba. Atkreipkite dėmesį, kad šilumos išlaikymo funkcija gali turėti įtakos maisto paruošimo lygiui, pvz., kepant kepsnį, kai norima jį pateikti konkretaus baigtumo lygio.

Valymas

Įspėjimas. Prieš valydami palaukite, kol krepšelis, keptuvą ir prietaiso vidus iki galo atvės.

Įspėjimas. Keptuvą, krepšelis ir prietaiso vidus yra padengti nepridegančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes galite pažeisti nepridegančią dangą.

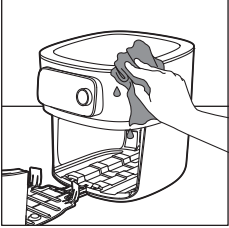
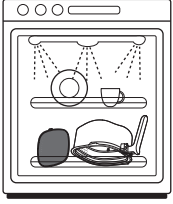
Patarimas. Išimkite keptuvą ir krepšelį, kad „AirFryer“ greičiau atvėstų.

- 1 Išplaukite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.
- 2 Išplaukite keptuvą ir krepšelį indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).

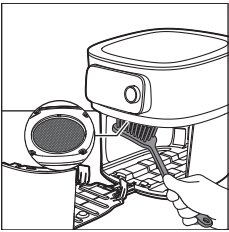
Patarimas. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkius atkimba maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.

Patarimas. Jei reikia, prie apsaugos nuo taškymosi priekupusius maisto likučius galima pašalinti kempine arba šepetėliu.

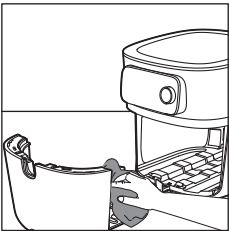
Patarimas. Įdėkite krepšelį į keptuvą ir plaudami indaplovėje juos apverskite, kad užimtų mažiau vietos.






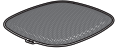
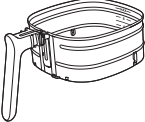
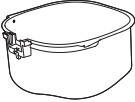

- 3 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste. Įsitinkinkite, kad ant valdymo skydelio neliko drėgmės. Nuvalę valdymo skydelį, nusausinkite jį šluoste.



- 4 Norėdami pašalinti riebalų likučius, nuvalykite apsaugą nuo taškymosi kempine arba šepetėliu.



- 5 Išplaukite prietaiso stalčių ir vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Laikymas

- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros lizdo ir palikite atvėsti.
- 2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- 3 Laidą įdėkite į laido laikymo skyrelį.

Pastaba. Nešdami „Airfryer“ laikykite jį horizontaliai. Įsitikinkite, kad laikote ir prietaiso priekyje esantį stalčių, nes netyčia pakreipus prietaisą, jis gali tiesiog išlįsti. Taip galite sugadinti stalčių.

Pastaba. Prieš nešdami ir (arba) padėdami „AirFryer“, visada įsitikinkite, ar nuimamos dalys, pvz., išimamas dugno tinklelis ir kt., yra tinkamai užfiksuotos.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurių kyla naudojant šį prietaisą. Jei naudojantis toliau pateikta informacija nepavyks išspręsti problemos, apsilankykite www.philips.com/support, kur rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.
		Įjungus prietaisą, keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:
		Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudoti prietaisą bus visiškai saugu.
Nepavyksta tinkamai paruošti naminių bulvyčių.	Naudojote netinkamos rūšies bulves.	Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokia būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, ant kurių pakuotės nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinti.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Neperpildykite krepšelio ir neviršykite maksimalaus 6 papildymo lygio.
	Tam tikrų rūšių produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų ruošimo laikas.	Kuo pilnesnis krepšelis, tuo dažniau rekomenduojama pakratyti.
„AirFryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į elektros tinklą.	Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.
	Vienu metu į elektros tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	„AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą elektros tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.
„AirFryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„AirFryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebius produktus.	Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsiuose ar kitaip paniruotas.	Dėl ore sklandančių smulkių džiovėsių gali kilti baltų dūmų. Tinkamai prispauskite džiovėsius ar kitą paniruotę prie maisto.
	Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Prieš dėdami į krepšelį maistą nusauskite.
Nebešviečia „AirFryer“ prietaiso „WiFi“ LED lemputė.	- „AirFryer“ nebeįjungtas prie namų „WiFi“ tinklo. - Pakeitėte namų „Wi-Fi“ tinklą.	Pradėkite „Wi-Fi“ nustatymo procedūrą ir vykdykite programėlėje teikiamas instrukcijas.
Programėlėje rodoma, kad susiejimas nebuvo sėkmingas.	Kitas naudotojas susiejo „AirFryer“ su kitu išmaniuoju prietaisu ir šiuo metu ruošia maistą.	Palaukite, kol kitas naudotojas baigs ruošti maistą ir iš naujo susiekite savo išmanųjį prietaisą su „AirFryer“.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„AirFryer“ ekrane rodoma „E1“.	„AirFryer“ gali būti laikomas per šaltoje vietoje.	<p>Jei prietaisas buvo laikomas žemoje aplinkos temperatūroje, bent 15 min. leiskite jam pastovėti kambario temperatūroje ir tik tuomet prijunkite prie elektros lizdo.</p> <p>Jei ekrane toliau rodoma „E1“, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.</p>
E2	Įvedėte neteisingus „WiFi“ prisijungimo duomenis.	Įveskite teisingus „WiFi“ prisijungimo duomenis.
E3	Ryšio funkcijoje yra defektas.	<p>Naudokite prietaisą nenaudodami prijungiamumo funkcijos.</p> <p>Paskambinkite į „Philips“ techninės priežiūros karštąją liniją arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.</p>
E5, E6, E8, E9, E12	Gali būti, kad įvyko programinės įrangos klaida.	Atjunkite „AirFryer“ nuo elektros lizdo ir prijunkite iš naujo. Jei ekrane toliau rodomas klaidos kodas, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.
E10	Iškilo problema ruošiant maistą su automatine maisto ruošimo programa.	<p>Atjunkite „AirFryer“ nuo elektros lizdo ir prijunkite iš naujo.</p> <p>Įsitikinkite, kad prijungėte prie „Wi-Fi“ tinklo, kad „AirFryer“ būtų galima, jei įmanoma, atnaujinti programinę aparatinę įrangą. Iš naujo paleiskite automatinę maisto ruošimo programą.</p> <p>Jei ekrane toliau rodomas klaidos kodas, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.</p>
E11	„AirFryer“ veikė esant žemesnei įtampai nei nurodyta.	<p>Atjunkite „AirFryer“ nuo elektros lizdo ir prijunkite iš naujo.</p> <p>Pabandykite naudoti kitą elektros lizdą. Atjunkite kitus prietaisus, kurie yra prijungti prie to paties lizdo.</p> <p>Jei ekrane toliau rodomas klaidos kodas, kreipkitės į „Philips“ aptarnavimo karštąją liniją arba į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.</p>

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Toliau nurodytas klaidos kodas taikomas tik maisto termometrui (CRP1223/01).		
A1	Maisto termometras netinkamai prijungtas prie „AirFryer“.	Prijunkite maisto termometro galą prie maisto termometro lizdo kairėje „AirFryer“ ekrano pusėje.
A2	Maisto termometras netinkamai įkištas į maistą.	Įkiškite maisto termometrą iš šono ir įsitikinkite, kad galiukas nukreiptas ir siekia storiausios maisto produkto vietos vidurį. Įsitikinkite, kai maisto storis yra bent 2 cm.
A3	Maisto termometras neįdėtas į krepšelį, kai maistas ruošiamas maisto termometro režimu.	Įkiškite maisto termometrą į maistą ir įdėkite maistą į krepšelį arba pasirinkite maisto ruošimo režimą su maisto termometru.
A4	„AirFryer“ stalčius buvo atidarytas, nors tikslinė maisto temperatūra dar nebuvo pasiekta.	Uždarykite stalčių ir palaukite, kol „AirFryer“ nurodys, kad maistas baigtas ruošti.
A5	Maisto termometras perkaista.	Ruošdami maistą, išimkite maisto termometrą iš krepšelio, jei jo nenaudojate.

Fontos

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély



- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Ne merítse a készüléket vízbe és ne öblítse le vízcsap alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltsse fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Soha ne helyezzen a kosárba a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.

Figyelmeztetés



- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében a Philips vagy annak a szervizképviselője vagy egy hivatalos szakszerviz köteles kicserélni.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet hátul, mindkét oldalon és a készülék felett. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.

- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és 6 °C-nál magasabbnak kell lennie, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kettség kockázatát az elkészült ételben.
- Soha ne töltsön olajat a sütőedénybe.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.
- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Csak a jelen felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket, és csak eredeti Philips tartozékokat használjon.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- A sütőedény, a kosár és a tartozékok a készülék használata közben és után forrók, ezért mindig kezelje őket körültekintően.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítsa meg azokat a részeket, amelyek az étellel érintkezni fognak. Olvassa el a használati utasításban leírtakat.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- Mindig húzza ki a tápkábelt, ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, továbbá mielőtt összeszerelné, szétszerelné, eltenné vagy tisztítaná azt.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Tárolás és tisztítás előtt hagyja kb. 30 percig hűlni a készüléket.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranyárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilamid termelődésének minimalizálása érdekében).
- Ha a készülék fel van szerelve kosárkioldó gombbal, akkor ezt a gombot nem szabad rázaskor megnyomni.
- Legyen óvatos a sütőkamra felső részének tisztításakor: ügyeljen a forró fűtőelemre, a fémrészek éleire és a fröccsenésgátló fedélre.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.

- Mindig győződjön meg arról, hogy az Airfryer készülék az Ön irányításával működik, a távvezérlő funkció vagy a késleltetett indítás használatakor is.
- Zsíros étel főzések az Airfryer füstöt bocsáthat ki. A távvezérlő funkció vagy a késleltetett indítás használatakor legyen különösen figyelmes.
- Egyszerre csak egy személy használja a távvezérlőt.
- Legyen elővigyázatos, amikor romlandó alapanyagból főz a késleltetett indítás funkció használatával (előfordulhat, hogy baktériumok szaporodnak el az ételben).

Elektromágneses mezők (EMF)

A készülék megfelel az elektromágneses terekre érvényes vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.

Automatikus kikapcsolás

Az Airfryer automatikus kikapcsolás funkcióval van ellátva. Ha a készülék be van kapcsolva, de nincs ételkészítési vagy melegen tartási üzemmódban, felhasználói beavatkozás nélkül 10 perc elteltével készenléti üzemmódba kapcsol. A készülék manuális kikapcsolásához nyomja meg hosszan a forgatógombot.

Újrahasznosítás



- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy az elektromos termékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt ártalmatlanítani.
- Kövesse az elektronikus termékek elkülönített gyűjtésére vonatkozó országos szabályokat.

Garancia és támogatás

A Versuni két éves garanciát nyújt a termék megvásárlását követően. Ez a garancia nem érvényes, ha a hiba helytelen használat vagy nem megfelelő karbantartás miatt következett be. A garanciánk nem érinti a törvény által biztosított fogyasztói jogokat. További információkért vagy a garancia igénybe vételéhez látogasson el weboldalunkra: www.philips.com/support.

Megfelelőségi nyilatkozat

A DAP B.V. ezennel kijelenti, hogy az Airfryer HD9875 készülék megfelel a 2014/53/EU irányelvnek.

Az EU megfeleléségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: <https://www.philips.com>.

Az Airfryer HD9875 2,4 GHz, 802.11 b/g/n Wi-Fi-modullal van ellátva, és a maximális kimeneti teljesítménye 92,9 mW EIRP.

Szoftver- és firmware-frissítések

Az Ön adatainak védelme, valamint az Airfryer készülék és az alkalmazás megfelelő működése érdekében elengedhetetlen a frissítés.

Kérjük, mindig frissítse az alkalmazást a legújabb verzióra.

Az Airfryer automatikusan frissíti a készülék firmware-jét.

Megjegyzés: Ahhoz, hogy az Airfryer frissíteni tudjon a legújabb firmware-verzióra, gondoskodjon róla, hogy a készülék csatlakoztatva legyen az otthoni WIFI-hálózathoz.

Megjegyzés: Mindig az alkalmazás és a firmware legújabb verzióját használja.

Megjegyzés: A frissítések akkor válnak elérhetővé, ha szoftverfejlesztések történtek.

Megjegyzés: A firmware-frissítés automatikusan elindul, amikor az Airfryer készenléti módban van. Ez a frissítés néhány percig is eltarthat. Ezalatt az Airfryer nem használható.

Eszközkompatibilitás

Az alkalmazás kompatibilitásával kapcsolatos részletes információkat illetően tekintse át az App Store áruházban található információkat.

Gyári beállítások (reset)

Úgy állíthatja vissza a firmware-t az alapértelmezett beállításokra, ha 10 másodpercig egyszerre nyomva tartja a melegen tartás gombot és a forgatógombot.

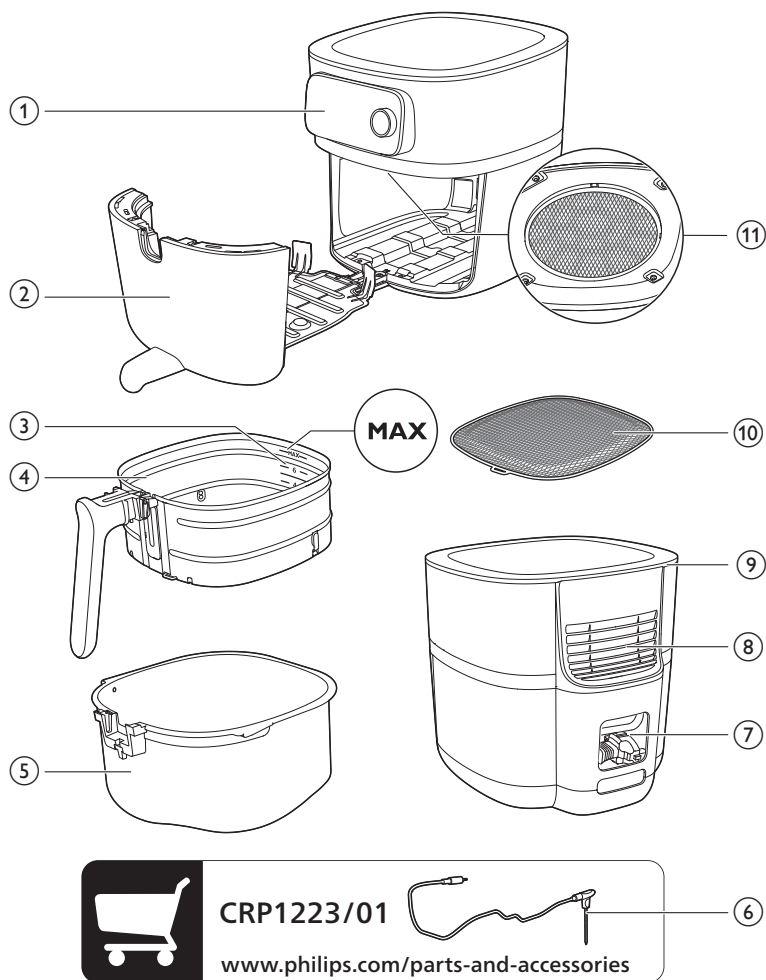
Az Airfryer ezután már nem csatlakozik az otthoni WiFi-hez, és nincs párosítva az okoseszközzel.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

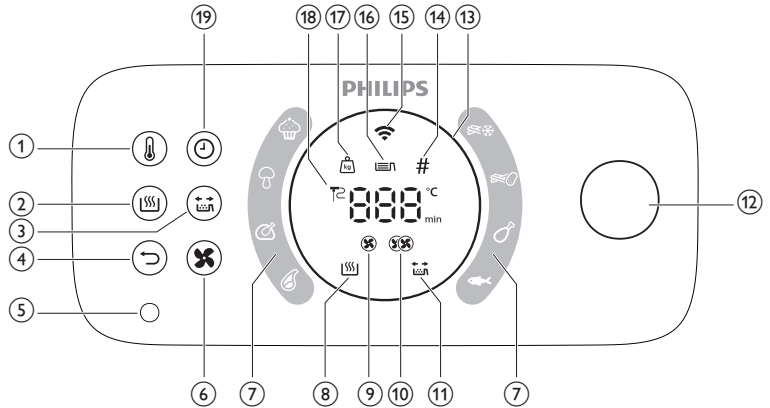
A Philips által biztosított támogatás teljes körű igénybeviteléhez regisztrálja a terméket a www.philips.hu/welcome oldalon.

Áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Fiók
- 3 Töltöttségi szint jelzője
- 4 Kivehető, hálós alsó résszel rendelkező kosár
- 5 Sütőedény
- 6 Ételhőmérő (CRP1223/01, külön kapható)
- 7 Kábeltároló rekesz
- 8 Levegőkimeneti nyílások
- 9 Levegőbemeneti nyílás
- 10 Kivehető, hálós alsó rész
- 11 Fröccsenésgátló

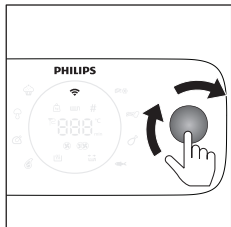
A kezelőpanel áttekintése



- 1 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 2 Melegen tartás gomb
- 3 Rázásemlékeztető gomb
- 4 Vissza gomb
- 5 Ételhőmérő foglalatja
- 6 Levegőfújás sebességének gombja
- 7 Auto-Cook programok
- 8 Melegentartás-jelző
- 9 Kis sebességű levegőfújás jelzője
- 10 Nagy sebességű levegőfújás jelzője
- 11 Rázásemlékeztető jelzője
- 12 Forgatógomb
- 13 Fénygyűrű
- 14 Darabjelző
- 15 Wi-Fi-jelzőfény
- 16 Töltöttségi szint jelzője
- 17 Súlyjelző
- 18 Ételhőmérő jelzője
- 19 Idő gomb

A funkciók leírása

Forgatógomb és vissza gomb



A forgatógomb a központi vezérlés eszköze. A gomb elforgatásával és megnyomásával végiglépkedhet a különböző menüopciókon, és megerősítheti a műveleteket.

- A forgatógomb megnyomása röviden: a készülék bekapcsolása.
- A forgatógomb megnyomása hosszan: a készülék kikapcsolása.

Miután a készülék bekapcsolt:

- A forgatógomb megnyomása: művelet megerősítése.
- A forgatógomb elforgatása: különböző menüopciók közötti váltás vagy az ételkészítési beállítások módosítása.
- A vissza gomb megnyomása: visszatérés az előző lépéshez.

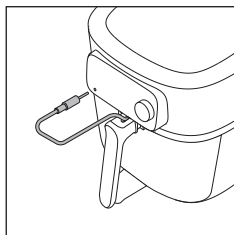
Auto-Cook programok

Az Auto-Cook programok jelentik az Airfryer egyik legfontosabb funkcióját, mert sokféle ételt el lehet velük készíteni.

Csak válassza ki a kívánt ételt, állítsa be a töltöttségi szintet vagy a hozzávalók mennyiségét, és az Airfryer automatikusan kiválasztja a megfelelő hőmérsékletet és sütési időt. Az Airfryer emellett értesítést küld, ha sütés közben valamilyen beavatkozásra van szükség, például amikor össze kell rázni a hasáburgonyát.

Figyelem! Az Airfryer nyolc alapértelmezett sütési programot tartalmaz, amelyeket közvetlenül a készülékről lehet elindítani. Ha még több lehetőségre vágyik, az alkalmazásban további automatikus programokat érhet el, amiket le is tölthet. Csak csatlakoztassa az Airfryert a hálózathoz, párosítsa okoskészülékét az Airfryerrel, és fedezzen fel új kulináris lehetőségeket.

Ételhőmérő (CRP1223/01, külön kapható)



A külön kapható ételhőmérővel a kívánt mértékig sütheti meg az ételt. Helyezze az ételhőmérő egyik végét az ételbe, a másik végét pedig az ételhőmérő aljzatába (lásd az „ételhőmérő” című fejezetet).

Sütési idő

„Manuális sütés” ételkészítési módban 1 és 180 perc között állíthatja be a sütési időt.

Az Auto-Cook programok esetében nem kell beállítani a sütési időt, mivel ezek a programok az adagok méretének vagy a kívánt sütési szintnek megfelelően készítik el az ételt.

„Ételhőmérő” módban nem kell beállítani a sütési időt, mivel a sütés automatikusan lezárul, amint az ételhőmérő eléri a beállított maghőmérsékletet.

Ételkészítési hőmérséklet

„Manuális sütés” esetén 40 °C és 200 °C között lehet beállítani a sütési hőmérsékletet.

„Auto-Cook programok” módban nem kell beállítani a sütési hőmérsékletet, mert erre automatikusan kerül sor.

Maghőmérséklet

„Ételhőmérő” módban 30 °C és 99 °C között lehet beállítani az étel maghőmérsékletét. A sütési folyamat végére az étel közepében mért hőmérséklet eléri a beállított maghőmérsékletet.

Megjegyzés: A maghőmérséklet nem azonos a főzési hőmérséklettel.

Magas és alacsony levegősebesség

Az Airfryer két különböző fűjési sebességgel rendelkezik: kicsivel és nagygal. „Auto-Cook programok” módban automatikusan kerül sor a fűjési sebesség beállítására.

„Manuális sütés” vagy „Ételhőmérő” módban manuálisan kell beállítani a fűjési sebességet a fűjési sebesség gombjának megnyomásával.

A jellemzően sütőben készült ételek, például lasagna, sütek, sütemények stb. készítéséhez és hosszú főzési időhöz használja az alacsony levegősebességet. A jellemzően Airfryerben készülő ételekhez, például hasáburgonyához, csirkefalatokhoz, halrudacskához stb., valamint rövidebb sütési idő esetén használja a magas levegősebességet.

Megjegyzés: Kis fűjési sebesség kiválasztása esetén a készülék néma üzemmódban dolgozik.

Melegen tartás funkció

Az Airfryer melegen tartó üzemmóddal is rendelkezik. Ennek az üzemmódnak a bekapcsolásához nyomja meg a sütési folyamat során bármikor a „melegen tartás” gombot. Erre sor kerülhet a sütés előtt, a különböző szakaszok között vagy a sütési folyamat végén is. További információért lásd a „Melegen tartás” fejezetet.

Rázásemlékeztető

Az Airfryer rázásemlékeztető funkcióját a sütés elkezdése előtt lehet bekapcsolni. Ez a funkció a sütési idő felénél értesítést küld, hogy emlékeztesse az étel összerázására, amivel egyenletesen átsült eredményt érhet el. Ez a funkció különösen hasznos akkor, ha több darabból álló ételeket süt, mint amilyen a hasáburgonya. Emellett arra is emlékeztetheti, hogy forgassa át a csirkecombhoz hasonló ételeket.

A rázásemlékeztető alapértelmezettként ki van kapcsolva. A sütés elkezdése előtt lehet bekapcsolni a „rázásemlékeztető” gomb megnyomásával.

Hangos értesítések

Néha hangot hall, például amikor a készülék befejezte a főzést, vagy amikor főzés közben valamilyen beavatkozásra van szükség, például meg kell rázni vagy meg kell fordítani az ételt.

Fénygyűrű

Az Airfryer animált fénygyűrűvel rendelkezik, ami fokozza a készülék használhatóságát.

Forgás mód: A fénygyűrű forog, amikor folyamatban van egy frissítés.

Lélegzés mód: A fénygyűrű lassan villog, ha sütés közben megnyomta a forgatógombot. Ebben az esetben a készülék működése szünetel.

Gyors villogás: Ha a gyűrű gyorsan villog, nyitva van a fiók, vagy például a párosítás során arra vár a készülék, hogy a megerősítéshez nyomják meg a forgatógombot.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Előmelegítés

Az Airfryer előmelegítés funkcióval rendelkezik, amit a készülék kívánt hőmérsékletre történő előmelegítésére lehet használni.

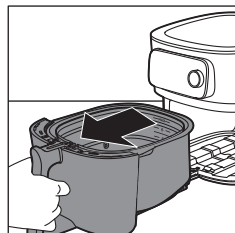
Ha idő beállítása nélkül nyomja meg a forgatógombot, az bekapcsolja az előmelegítést, és egy hang fogja jelezni, ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet.

Teendők az első használat előtt

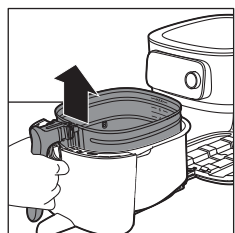
- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát vagy címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Távolítsa el a védőfóliát a kijelzőről.
- 4 Az első használat előtt alaposan tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” c. részt).

Előkészületek az első használat előtt

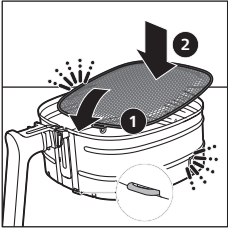
Az eltávolítható, hálós alsó rész behelyezése



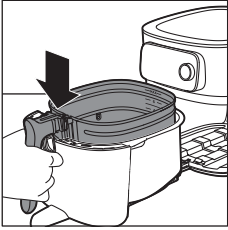
- 1 A fogantyúnál fogva húzza ki a fiókot.



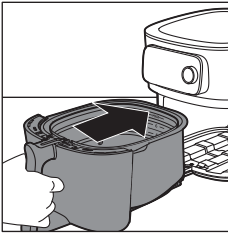
- 2 A fogantyú felemelésével távolítsa el a kosarat.



- 3 Illessze a kivehető, hálós alsó részt a kosár alján lévő jobb oldali nyílásba. Nyomja lefelé a hálós alsó részt, amíg az a helyére nem illeszkedik (azaz mindkét oldalon a helyére nem kattann).



- 4 Helyezze a kosarat a sütőedénybe.



- 5 A fogantyúnál fogva csúsztassa vissza a fiókot az Airfryerbe.

Megjegyzés: Soha ne használja a sütőedényt a kosár nélkül.

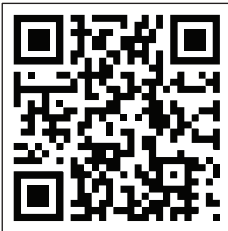
Az Airfryer összekapcsolása a NutriU alkalmazással

Figyelem! Mielőtt elkezdi a Wi-Fi-beállítási folyamatot, ügyeljen arra, hogy az okostelefonja csatlakozzon az otthoni Wi-Fi-hálózathoz.

Figyelem! Fontos, hogy Airfryer készülékét 2,4 GHz-es 802.11 b/g/n típusú otthoni Wi-Fi hálózathoz csatlakoztassa.

Párosítsa Airfryer készülékét a NutriU alkalmazással

- 1 Olvassa be a QR-kódot a NutriU alkalmazás letöltéséhez. A NutriU alkalmazást az App Store áruházból és a www.philips.com/NutriU weboldalról is beszerezheti.



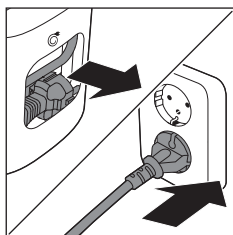


- 2 Indítsa el a Philips NutriU alkalmazást okostelefonján.
- 3 Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, amíg meg nem jelenik „A készülék beállítása” oldal.

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy töltsse le a NutriU alkalmazást, és már a készülék első beállításakor adja hozzá az Airfryert az alkalmazáshoz. Így kihasználhatja az Airfryer összes funkcióját, például a távoli főzést (receptek vagy automatikus főzés programok indítása az alkalmazásból, értesítések fogadása az étel elkészültekor stb.) és letöltheti a legújabb firmware-frissítéseket.

Megjegyzés: A csatlakoztatási funkciók használatához szüksége lesz egy fiókra. A beléptetési folyamat során regisztrálnia kell egy új fiókot, vagy be kell jelentkeznie egy meglévővel.

- 4 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját a fali aljzatba.



- 5 Nyomja meg a forgatógombot a készülék bekapcsolásához.
- 6 Az alkalmazás lépéseit követve csatlakoztassa az Airfryert a Wi-Fi-hez, majd párosítsa az okostelefonjával.

Megjegyzés: A folyamat során a NutriU alkalmazás egy ponton arra fogja kérni, hogy a beállítás elkezdéséhez nyomja meg nagyon hosszan (4 másodpercig) a készülék gombját. Ügyeljen arra, hogy az Airfryer közelében maradjon, amíg létre nem jön a kapcsolat.

Figyelem! Távvezérlés: az Airfryert csak akkor tudja távolról vezérelni az alkalmazáson keresztül (pl. recept elküldése, ételkészítés szüneteltetése stb. céljából), ha a NutriU alkalmazásban bejelölte a NutriU profiljában található „Távoli hozzájárulás” opciót.

Figyelem! Egy felhasználós párosítás: egyszerre csak egy felhasználó tudja távolról irányítani az Airfryert. Ha egy másik felhasználó is szeretné vezérelni az Airfryert, és használni kívánja a NutriU alkalmazást, ennek a felhasználónak is el kell végeznie a párosítást. A párosítás után az első felhasználó párosítása automatikusan megszűnik.

Figyelem! A Wi-Fi beállítását az alkalmazáson keresztül, vagy az Airfryert a hálózati aljzataból kihúzva lehet megszakítani.

Wi-Fi-jelzőfény

A WIFI-jelzőfény ki van kapcsolva.

A WIFI ki van kapcsolva.

A WIFI-jelzőfény be van kapcsolva.

A WIFI engedélyezve van, és csatlakoztatva van az útválasztóhoz.

A WiFi-jelzőfény lassan villog.

A WiFi-kapcsolat fennáll. A készülék párosítási folyamatban van vagy kapcsolódik az útválasztóhoz.

A WiFi-jelzőfény gyorsan villog.

Wi-Fi-csatlakozási hiba.

Megjegyzés: A párosítási folyamatot a gomb 4 másodperces nyomva tartásával indíthatja el.

Megjegyzés: Ha bármilyen nehézsége támad a Wi-Fi beállítása során (például a folyamat félbeszakad és nem zárul le, vagy csatlakozási gondok adódnak a Wi-Fi-hálózattal), indítsa újra a folyamatot a gomb 4 másodpercig történő nyomva tartásával.

Megjegyzés: Ha az alapértelmezett beállításokra kell visszaállítania a firmware-t, tartsa egyszerre 10 másodpercig nyomva a melegen tartás gombot és a forgatógombot.

Élelmiszer-táblázat

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészíteni kívánt ételtípusokhoz.

Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tanácsként szolgálnak. Mivel a hozzávalók származási helyüket, méretüket, alakjukat és márkájukat tekintve eltérőek, nem garantálhatjuk a legjobb beállítást a hozzávalóihoz.

Megjegyzés: Ha nagyobb mennyiségű ételt készít (pl. hasáburgonya, garnélarák, csirke alsócomb, fagyasztott ételek), a változatlan eredmény elérése érdekében rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg a kosárban lévő alapanyagokat 2-szer vagy 3-szor.

Megjegyzés: A listában szereplő hozzávalók többsége megtalálható az alkalmazásban, az Automatikus sütési programok között.

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Ventilátorsebesség	Megjegyzés
Házi készítésű hasáburgonya (10×10 mm)	Töltöttségi szint 1–6 (300–2000 g)	18–45	160–180 °C	Nagy sebesség	Áztassa 30 percig hideg vízben vagy 3 percig meleg (40 °C-os) vízben, törölje szárazra, majd adjon hozzá 500 grammonként 1 evőkanál olajat. Rázza össze kétszer.
Házi készítésű steakburgonya	Töltöttségi szint 1–6 (300–2000 g)	20–45	160–180 °C	Nagy sebesség	Áztassa 30 percig vízben, törölje szárazra, majd adjon hozzá 1/4–1 evőkanál olajat. Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg kétszer.

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Ventilátorsebesség	Megjegyzés
Fagyasztott rágcsálnivaló (csirkefalat)	Töltöttségi szint 1–6 (6–50 darab)	12–19	200 °C	Nagy sebesség	Akkor van kész, amikor aranysárga és kívül ropogós. Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Kisebb fagyasztott ételek (kis tavaszi tekercs, kb. 20 g/0,7 uncia)	100-600 g (5–30 darab)	14–16	180 °C	Nagy sebesség	Akkor van kész, amikor aranysárga és kívül ropogós. Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csirkemell Körülbelül 160 g	1–6 darab	20–25	180 °C	Nagy sebesség	
Házi készítésű rántott csirkerudacska	3–18 darab	15–20	180 °C	Nagy sebesség	Adjon olajat a zsemlemorzzához. Akkor van kész, amikor aranysárga.
Csirkeszárny Körülbelül 100 g	2–25 darab	15–40	200 °C	Nagy sebesség	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Csontozott hússzelet Körülbelül 150 g	1–5 hússzelet	19–25	200 °C	Nagy sebesség	
Hamburger Körülbelül 200 g (átmérő: 10 cm)	1–4 húspogácsa	15–18	200 °C	Nagy sebesség	
Vastag kolbász Körülbelül 100 g (átmérő: 4 cm)	1–12 darab	12–20	200 °C	Nagy sebesség	
Vékony kolbász Körülbelül 70 g (átmérő: 2 cm)	1–12 darab	10–18	200 °C	Nagy sebesség	
Malacsült	800-2400 g	90–140	160 °C	Kis sebesség	Szeletelés előtt hagyja 5 percig pihenni.
Halfilé (lazac) Körülbelül 200 g	1–5 darab	18–22	200 °C	Nagy sebesség	A leragadás elkerülése érdekében helyezze a bőrt oldalra a sütőedény aljára, majd adjon hozzá olajat.
Halfilé (tőkehal, kagyló)	1–4 darab	7–14	200 °C	Nagy sebesség	

Alapanyagok	Min. – max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Ventilátorsebesség	Megjegyzés
Torta (vajás torta) a sütőtartozékot használva	Sütőtartozék Töltöttségi szint 1–2 600–1200 g	30–60	150 °C	Kis sebesség	Használja a sütőtartozékot.
Muffin Körülbelül 50 g	1–9 darab	13–15	180 °C	Nagy sebesség	Használjon hőálló szilikon muffinformákat.
Elősütött pirítós/zsemle	1–12	6–13	180 °C	Nagy sebesség	
Friss kenyér	500-1700 g	35–80	180 °C	Kis sebesség	A lehető leglaposabb formát kell elérni annak érdekében, hogy a kenyér ne érjen hozzá a fűtőelemhez kelés közben.
Házi készítésű zsemle Körülbelül 80 g	1–6 darab	12–16	180 °C	Kis sebesség	
Gesztenye	Töltöttségi szint 1–4	15–24	200 °C	Nagy sebesség	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.
Vegyes zöldség (durvára vágva)	Töltöttségi szint 2–8	15–38	160 °C	Nagy sebesség	Rázza meg, forgassa át vagy keverje meg félidőben.

Az Airfryer használata

Figyelem! Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.

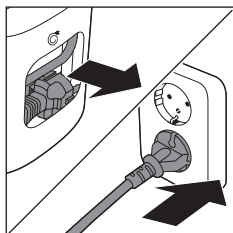
Figyelem! Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! Használja a fogantyúkat vagy gombokat! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.

Figyelem! A készülék kizárólag háztartási használatra készült.

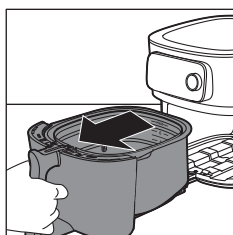
Figyelem! A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez normális jelenség.

- 1 A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze. Ellenőrizze, hogy a fiók teljesen kinyitható-e.

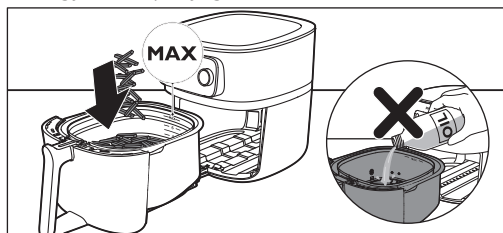
Megjegyzés: Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.



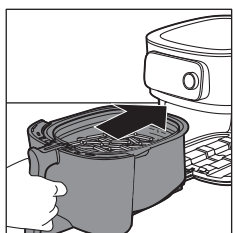
- 2 Húzza ki a hálózati vezetékét a készülék hátulján található kábeltároló rekeszből.
- 3 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



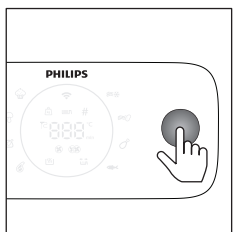
- 4 A fogantyúnál fogva húzza ki a fiókot.
- 5 Tegye az alapanyagokat a kosárba.



Megjegyzés: Ne töltsa a kosarat a MAX jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.



- 6 Csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryerbe.



- 7 Nyomja meg a forgatógombot a készülék bekapcsolásához.
- 8 Válassza ki a használni kívánt ételkészítési módot (lásd még az „Ételkészítési módok” című fejezetet).
- 9 Ön dönti el, hogy a manuális módot vagy az automatikus sütési programot használja, de akár a hőmérséklet-érzékelőt is segítségül hívhatja (lásd „Elkészítési módok”).

Figyelem! Tilos a sütőedényt a kosár nélkül használni. Ha kosár nélkül melegíti fel a készüléket, viseljen sütőkesztyűt a fiók kinyitására. A fiók szélei és belseje nagyon felforrósodnak.

Figyelem! Ne érintse meg a sütőedényt vagy a kosarat használat közben és azt követően egy ideig, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

- 10 Az ételkészítés megkezdéséhez nyomja meg a forgatógombot.

Megjegyzés: A forgatógomb megnyomásával szüneteltetheti a sütési folyamatot, elforgatásával pedig módosíthatja a sütési beállításokat. A forgatógomb ismételt megnyomásával folytathatja az ételkészítést.

- 11** Amikor meghallja az időzítő csengését, ideje megrázni az ételt, vagy leteti a főzési idő.

Megjegyzés: A tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel teljesen átfőtt-e.

Megjegyzés: Egyes Auto-Cook programok értesítik Önt, ha meg kell rázni, vagy meg kell fordítani az ételt. Az Airfryer hangjelzéssel jelzi, ha meg kell rázni, vagy meg kell fordítani az ételt.

Megjegyzés: A rázás legjobb módja, ha kinyitja fiókot, kiemeli a kosarat a sütőedényből, és megrázogatja. Ezután helyezze vissza a sütőedényt a kosárral együtt a készülékbe. A készülék automatikusan folytatja a főzést.

Megjegyzés: Az aktuális folyamat megszakításához és a főmenübe történő visszatéréshez nyomja meg a vissza gombot.

- 12** A fogantyúnál fogva húzza ki a fiókot, és ellenőrizze, hogy megsültek-e a hozzávalók.

Megjegyzés: Ha az étel nem sült meg annyira, amennyire szeretné, az idő gomb megnyomásával és az idő megadásával hosszabbíthatja meg a sütési időt. Nyomja meg a forgatógombot, ha még pár percig folytatni szeretné a sütést.

- 13** A kis méretű ételek (pl. hasábburgonya) eltávolításához a fogantyúnál fogva emelje ki a kosarat a sütőedényből.

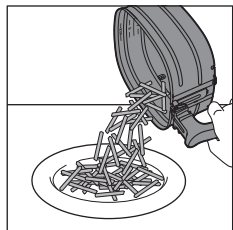
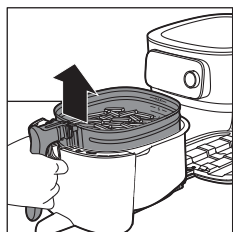
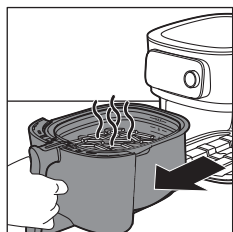
Figyelem! A főzés végén a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.

- 14** Őrítse a kosár tartalmát egy tálba vagy egy tálcára. Mindig vegye ki a kosarat a sütőedényből, amikor kiüríti a tartalmát, mert a sütőedény alján forró olaj lehet.

Megjegyzés: Nagy és törékeny hozzávalók eltávolítása esetén használjon csipeszt a kiemeléshez.

Megjegyzés: Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján gyűlik össze.

Megjegyzés: A hozzávalóktól függően előfordulhat, hogy minden adag elkészítése után, vagy mielőtt visszahelyezné a kosarat a sütőedénybe, ki kell öntenie a felesleges olajat vagy visszamaradt zsírt. Helyezze a kosarat hőálló felületre. Viseljen hőálló kesztyűt, amikor leemeli a sütőedényt a sínról, és hőálló felületre helyezi. Öntse le a felesleges olajat vagy zsírt. Helyezze vissza a sütőedényt a fiókba és a kosarat a sütőedénybe.



Megjegyzés: Ha egy adag étel elkészült, az Airfryer azonnal készen áll a következő adag sütésére.

Az ételhőmérő (CRP1223/01, külön kapható) használata

Az ételhőmérő elhelyezése

Az ételhőmérőt steak, hússzeletek, csirkemell, halfilé stb. készítéséhez használhatja.

- 1 Használat előtt és után tisztítsa meg az ételhőmérőt hőmérőt – ehhez használjon langyos, szappanos vizet.
- 2 Helyezze a hőmérőt az étel legvastagabb részének közepébe.

Figyelem! Az ételhőmérő hegyes.

Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a hőmérő hegye egyenesen az étel legvastagabb részének közepébe kerüljön, ne az alja vagy teteje felé döntve.

Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy a hőmérő közel legyen a csonthoz, de ne érjen hozzá, és ne érjen semmilyen zsíros vagy porcos részhez.

Megjegyzés: Előfordulhat, hogy a legvastagabb rész nem az étel közepe. Fontos, hogy a hőmérő vége a legvastagabb részhez érjen, mert csak így érhető el a kívánt eredmény.

Megjegyzés: Egész csirke sütésekor ügyeljen arra, hogy a tű ne szúrja át a mellet, és így ne kerüljön a csirke hasüregébe.

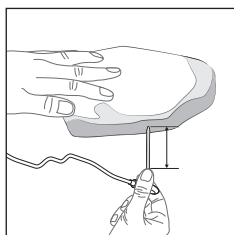
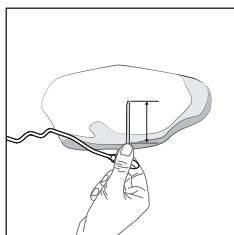
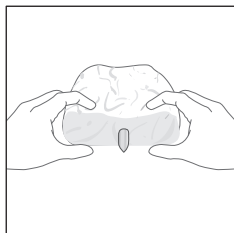
Megjegyzés: Ne használja az ételhőmérőt, ha az étel vastagsága kevesebb, mint 2cm.

Az alábbi lépéseket követve vezesse a tűt az étel közepébe.

- 1 Ragadja meg a hőmérő fém szárát, és helyezze a hegyét az étel közepéhez.

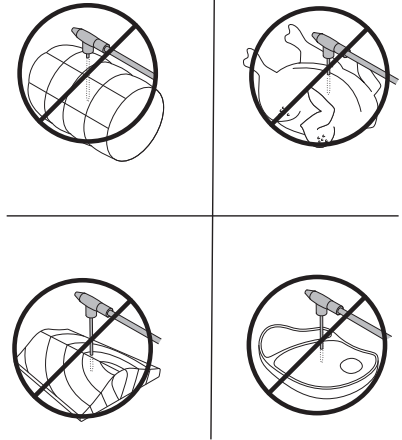
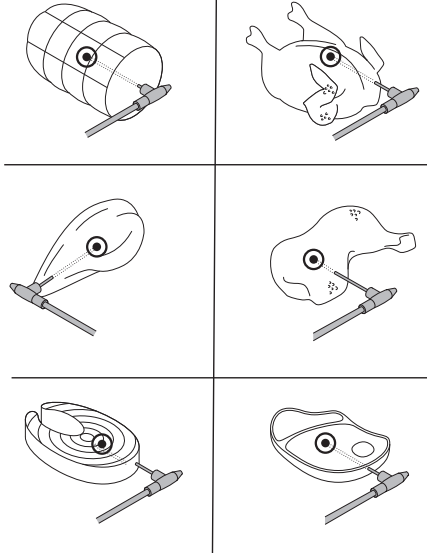
- 2 Miközben ugyanúgy tartja az ujjait, szúrja a tűt az étel legvastagabb részének közepébe.

Megjegyzés: Az ételtől függően nem mindig szükséges teljesen behelyezni az ételhőmérő fémszárát.



Ezt tegye

Ezt ne tegye



Megjegyzés: Egész csirke esetén ügyeljen arra, hogy a tű ne szúrja át a csirkemellet, és így ne kerüljön a mellüregbe.

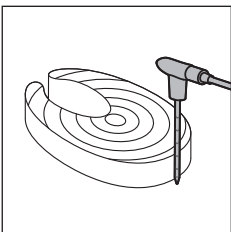
Megjegyzés: A jelöléseket is használhatja arra, hogy először megállapítsa, hol található az étel legvastagabb pontjának középpontja. Az ujjait használva jegyezze meg, milyen mélyre szúrta be az ételhőmérőt.

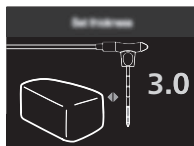
Megjegyzés: Az ujjait az ételhőmérőn tartva illessze be az ételhőmérőt az étel közepébe.

Az étel vastagságának megmérése

Az ételhőmérő segítségével megmérheti az étel vastagságát.

- 1 Helyezze az ételhőmérőt az étel mellé, és ellenőrizze, hogy melyik jelölés ér az étel tetejéhez.





- Adja meg az értéket 1 és 6 között, amikor a készülék rákérdez, hogy milyen vastag ételt szeretne elkészíteni egy Auto-Cook programmal a NutriU alkalmazásban.

Megjegyzés: Ez a funkció csak akkor érhető el, amikor a NutriU alkalmazást használva elindítja az Auto-Cook programot.

Megjegyzés: Ne használja az ételhőmérőt, ha az étel vastagsága kevesebb, mint 2cm.

Ételkészítési módok

Mód	A használat módja
Auto-Cook programok	Válassza ki az Auto-Cook programot. Állítsa be a töltöttségi szintet, a darabok számát vagy a súlyt, majd indítsa el a sütést.
Manuális főzés	Manuálisan állítsa be a főzési időt, a hőmérsékletet és a levegősebességet, majd kezdje meg a főzést.
Ételhőmérő	Manuálisan állítsa be a maghőmérsékletet, a főzési hőmérsékletet és a levegősebességet, majd kezdje meg a főzést.

Auto-Cook programok

- Amikor a forgatógomb megnyomásával bekapcsolja az Airfryert, az „Auto-Cook programok” lesz az alapértelmezett mód.

Megjegyzés: Ha már sültöt valamit az Auto-Cook program használata előtt, a vissza gomb megnyomásával indíthatja el az „Auto-Cook programok” módot.

- 8 Auto-Cook program közül választhat az Airfryeren. Fordítsa el a forgatógombot egy program kiválasztásához.
 - Fagyasztott hasábburgonya 🍷
 - Házi készítésű hasábburgonya 🍷
 - Csirkecomb 🍗
 - Hal 🐟
 - Hússzelet 🍖
 - Egész csirke 🍗
 - Zöldség 🥕
 - Muffin 🍞
- A forgatógomb forgatásával válassza ki a kívánt Auto-Cook programot. Nyomja meg a forgatógombot a megerősítéshez.
- Az ételtől függően előfordulhat, hogy meg kell adnia a töltési szintet, a darabok számát vagy a súlyt. Forgassa el a forgatógombot a kosárba helyezett étel mennyiségének megadásához.
- Nyomja meg a forgatógombot a megerősítéshez.

Megjegyzés: A helyes töltési szint beállításához használja a kosáron látható jelöléseket.

Megjegyzés: A töltési szint kiválasztása előtt egyenletesen ossza el az ételt a kosárban.

Megjegyzés: Az „Egész csirke” Auto-Cook program használatakor meg kell adnia a csirke súlyát. A súly meghatározásához használjon mérleget, vagy keresse meg a súlyt az étel csomagolásán.

- 6** A megadott értékek alapján az Airfryer kijelzi az automatikusan kiszámított sütési hőmérsékletet és időt. Ez az információ könnyen elérhető a saját készülékén is, ahol felváltva jelenik meg a két érték. Emellett az Airfryer kijelzi, hogy kis vagy nagy fűjási sebességet választott-e ki.

Házi hasáburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasáburgonya készítéséhez:

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasáburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
- Hasáburgonya készítésekor az egyenletes eredmény érdekében a legjobb, ha 4-es szintig tölti fel az Airfryert.

- 1** Hámozza meg, és vágja hasábokra a burgonyát. A nagyobb hasáburgonyák általában kevésbé ropogósak, mint a kisebbek.
- 2** Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.
- 3** Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasáburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.
- 4** Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.
- 5** Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

Ne döntse meg a tálat annak érdekében, hogy a burgonyahasábok egyszerre a kosárba essenek, ezáltal megelőzheti, hogy felesleges olaj kikerüljön a sütőedényből.

- 6** Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.
- 7** Indítsa el a házi hasáburgonya Auto-Cook programot, és rázza meg, amikor a készülék erre emlékezteti.

Manuális főzés

- 1** A manuális sütési mód bekapcsolásához nyomja meg a hőmérséklet vagy az idő gombját.
- 2** Az idő gomb megnyomása esetén forgassa el a forgatógombot a kívánt hőmérséklet 40 °C és 200 °C közötti megadásához, majd a megerősítéshez nyomja meg a forgatógombot.
- 3** A forgatógomb elforgatásával állíthatja be a sütési időt. Az időt 1 és 180 perc között állíthatja be.

Megjegyzés: Ha idő beállítása nélkül nyomja meg a forgatógombot, az bekapcsolja az előmelegítést, és egy hang fogja jelezni, ha a készülék elérte a kívánt hőmérsékletet.

- 4 A fűjási sebesség gombjának megnyomásával választhat a kis és nagy sebesség között és állíthatja be a kívánt értéket.
- 5 A megerősítéshez nyomja meg a forgatógombot, és kezdje el a sütést.

Megjegyzés: Ha félidőben rázásemlékeztetőt szeretne kapni, engedélyezze a rázásemlékeztető gombot.

Megjegyzés: Ha szüneteltetnie kell a sütést az étel összerázása, hozzávalók hozzáadása vagy a sütési beállítások módosítása miatt, csak nyomja meg a forgatógombot. A sütés folytatásához nyomja meg ismét a forgatógombot.

Ételhőmérő

Ne feledje, hogy az ételhőmérő funkció használatához külön kell megvásárolnia az ételhőmérőt (HD9959). Az ételhőmérő megvásárlása után kövesse az alábbi lépéseket.

- 1 Helyezze az ételhőmérőt az ételbe a kézikönyv „Az ételhőmérő elhelyezése” részében leírtaknak megfelelően.

Megjegyzés: A pontos eredmény érdekében nagyon fontos, hogy megfelelően helyezze el a hőmérőt.

- 2 Tegye az ételt a hőmérővel együtt a kosárba.
- 3 Használja a sütőedényben lévő rovátkát a kábel megfelelő helyre mozgatásához.
- 4 Csatlakoztassa a hőmérőt az Airfryeren kijelölt helyre.
- 5 Zárja be a fiókot, és ellenőrizze, hogy nincs-e összenyomódva a kábel.
- 6 A forgatógomb megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet, amit az ételhőmérő vége fog mérni. 30 °C és 99 °C közötti hőmérsékletet választhat ki.
- 7 Nyomja meg a forgatógombot a megerősítéshez.
- 8 A forgatógomb elforgatásával állítsa be a sütési hőmérsékletet. 40 °C és 200 °C közötti hőmérsékletet választhat ki.
- 9 Nyomja meg a forgatógombot a megerősítéshez.
- 10 Válassza ki a kívánt fűjási sebességet a fűjási sebesség gombjának megnyomásával. Kis és nagy sebesség között választhat.

Megjegyzés: Sütés közben felváltva jelenik meg a kijelzőn a sütési hőmérséklet és a maghőmérséklet.

- 11 A sütési folyamat automatikusan véget ér, amikor a maghőmérséklet eléri a kívánt értéket.

Az alábbi táblázat útmutatást nyújt a maghőmérséklet beállításához.

Étel	Elkészítési fokozat	Maghőmérséklet
Baromfi általában	Sötétre sült	80–85 °C
Baromfimell	Szaftos	70–74 °C
	Véres	45–50 °C
Marha, borjú, bárány, vad	Közepes	55–60 °C
	Jól átsütve	65–70 °C
Sertés általában	Sötétre sült	70–73 °C

Sertéskaraj	Közepes	58–63 °C
Hal	Áttetsző	50–55 °C
	Sötétre sült	60–65 °C
Egész burgonya	Sötétre sült	92–95 °C
Kenyér	Sötétre sült	90–95 °C

Megjegyzés: A javasolt maghőmérséklet nem feltétlenül felel meg az étel biztonságos minimális belső hőmérsékletének.

Megjegyzés: A megfőtt étel belső hőmérséklete néhány fokkal még tovább emelkedik, miután kivette a készülékből.

Melegen tartás

Az Airfryer melegen tartás funkciója bármikor bekapcsolható: sütés előtt, közben és után is.

- 1 Nyomja meg a melegen tartás gombot.

Megjegyzés: A melegen tartási idő módosításához forgassa el a forgatógombot az idő 1 és 30 perc közötti beállításához. A beállított melegen tartási idő jóváhagyásához nyomja meg a forgatógombot.

- 2 A melegen tartás megkezdéséhez nyomja meg a forgatógombot.

Megjegyzés: A forgatógomb megnyomásával szüneteltetheti a melegen tartást.

Megjegyzés: Ne feledje, hogy a melegen tartási funkció használata befolyással lehet arra, hogy mennyire lesznek átsütve az egyes ételek, mint például a steak, amit bizonyos mértékben kell átsütni.

Tisztítás

Figyelmeztetés: Tisztítás előtt várja meg, hogy a kosár, a sütőedény és a készülék belseje teljesen lehűljön.

Figyelmeztetés: A sütőedény és a kosár tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.

Tipp: Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényt és a kosarat.

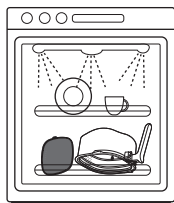
- 1 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.
- 2 Mosogatógépben tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „tisztítási táblázat”).

Tipp: Ha ételmaradék ragad a sütőedénybe vagy a kosárba, 10–15 percig áztassa forró, mosogatószeres vízben. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk.

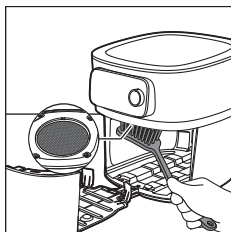
Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen vagy a kosáron, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsírolószert.

Tipp: Szükség esetén – pl. ha a fröccsenésgátlóba ételmaradék ragadt – puha vagy közepes keménységű kefével is használhat.

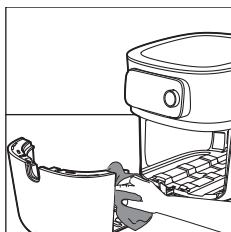
Tipp: Helyezze a kosarat a sütőedénybe, és tegye mindkettőt fejjel lefelé a mosogatógépbe, hogy helyet spóroljon.






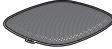
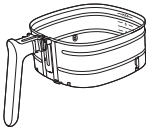
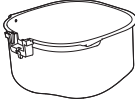

- 3** A készülék burkolatát törölje le egy nedves ruhával. Ügyeljen, hogy ne maradjon nedves a kezelőpanel. Tisztítás után száraz kendővel törölje le a kezelőpanelt.



- 4** A zsíros maradékok eltávolításához szivaccsal vagy tisztítókefével tisztítsa meg a fröccsenésgátlót.



- 5** A fiókot és a készülék belsejét meleg vízzel és karcmentes szivaccsal tisztítsa.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Tárolás

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 2 Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
- 3 Helyezze a tápkábelt a kábeltároló rekeszbe.

Megjegyzés: Mindig tartsa vízszintesen az Airfryer készüléket, amikor hordozza azt. Igyekezzen a készülék elején a fiókot is megfogni, mivel az kicsúszhat a készülékből, és véletlenül leeshet a földre. Ezzel kárt tehet a fiókban.

Megjegyzés: Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei – pl. a kivehető, hálós alsó rész stb. – rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha a hibát az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani, látogasson el a www.philips.com/support weboldalra a gyakran felmerülő kérdések listájáért, vagy forduljon az adott országban működő ügyfélszolgálathoz.

Probléma

A készülék a használat során kívül is felforrósodik.

Lehetséges ok

A hő belülről a külső falakra sugárzik.

Megoldás

Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
		A süteőedény, a kosár és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:
		Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos.
A házi készítésű hasáburgonyáim nem a vártak megfelelőek.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.
	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba.	Ne töltse túl a kosarat, és ne lépje túl a maximális 6-os töltöttségi szintet.
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Minél inkább tele van a kosár, annál gyakrabban ajánlott rázogatni.
Az Airfryer készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ezt okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja).	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros alapanyagokat süt.	Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné.
Az Airfryer készülék Wi-Fi-LED-je már nem világít.	<ul style="list-style-type: none"> - Az Airfryer már nem csatlakozik az otthoni Wi-Fi-hálózathoz. - Módosította az otthoni Wi-Fi-hálózatot. 	Kezdje meg a Wi-Fi beállítását, és kövesse az alkalmazásban megjelenő utasításokat.
Az alkalmazás szerint a párosítási folyamat sikertelen.	Egy másik felhasználó párosította az Airfryer készüléket egy másik okoseszközzel, és éppen ételt készít.	Várja meg, amíg a másik felhasználó befejezi a jelenlegi főzési folyamatot, és párosítsa ismét az okoseszközét az Airfryer készülékkel.
Az Airfryer kijelzőjén „E1” felirat látható.	Előfordulhat, hogy az Airfryer készüléket túl hideg helyen tárolja.	Ha a készüléket alacsony környezeti hőmérsékleten tárolta, hagyja szobahőmérsékletre felmelegedni legalább 15 percen át, mielőtt újra csatlakoztatja. Ha a kijelzőn továbbra is az „E1” látható, hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
E2	Nem megfelelő WiFi bejelentkezési adatokat adott meg.	Adja meg a helyes WiFi bejelentkezési adatokat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
E3	A csatlakozási funkció meghibásodott.	Használja a készüléket a csatlakozási funkció nélkül. Hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
E5, E6, E8, E9, E12	Lehetséges, hogy szoftverproblémáról van szó.	Húzza ki az Airfryer hálózati dugóját, majd csatlakoztassa újra. Ha továbbra is látható a hibakód a kijelzőn, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
E10	Probléma lépett fel az automatikus sütés program használatakor.	Húzza ki az Airfryer hálózati dugóját, majd csatlakoztassa újra. Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakozik-e a Wi-Fi-hálózathoz, hogy az Airfryer elvégezhesse a firmware frissítését, ha az elérhető. Indítsa újra az automatikus sütési programot. Ha továbbra is látható a hibakód a kijelzőn, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
E11	Az Airfryert a megadott határtértékeken kívüli feszültségen használták.	Húzza ki az Airfryer hálózati dugóját, majd csatlakoztassa újra. Próbáljon másik aljzatot használni. Húzza ki az ugyanazt az aljzatot használó többi készüléket. Ha továbbra is látható a hibakód a kijelzőn, hívja a Philips szerviz forródrótját, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.
A következő hibakódok csak az ételhőmérőre (CRP1223/01) vonatkoznak.		
A1	Az ételhőmérő nincs megfelelően csatlakoztatva az Airfryerhez.	Helyezze az ételhőmérő végét az ételhőmérő foglalatába, amit az Airfryer kijelzőnek bal oldalán talál.
A2	Az ételhőmérő nincs megfelelően behelyezve az ételbe.	Helyezze be oldalról az ételhőmérőt, és ügyeljen arra, hogy a hegyes csúcs elérje az étel legvastagabb részének közepét. Gondoskodjon arról, hogy az étel legalább 2 cm vastag legyen.
A3	Az ételhőmérő a kosáron kívül van ételhőmérős üzemmódban való sütés közben.	Helyezze az ételhőmérőt az ételbe, és tegye a kosárba a sütéshez, vagy válasszon hőmérő nélküli sütési üzemmódot.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A4	Az Airfryer fiókját kinyitották, bár az étel még nem érte el a célhőmérsékletet.	Zárja be ismét a fiókot, és várja meg, amíg az Airfryer jelzi, hogy a sütés befejeződött.
A5	Az ételhőmérő túlmelegszik.	Ha nem használja, vegye ki az ételhőmérőt a kosárból főzés közben.

Belangrijk

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

Gevaar



- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terecht komt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.

Waarschuwing



- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, het servicecentrum van Philips of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfruteren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit ingrediënten met een gering gewicht of bakpapier in het apparaat.

- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Bewaren van aardappels: Aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6 °C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Vul de pan nooit met olie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 40 °C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan, mand en accessoires worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.

Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Als het apparaat is voorzien van een mandontgrendelknop, moet u deze knop niet indrukken tijdens het schudden.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: Het verwarmingselement, de randen van metalen onderdelen en het spatscherm zijn heet.

- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Zorg altijd dat u de Airfryer in het oog houdt, ook wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Bij het bereiden van vettig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen. Let extra goed op wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Zorg dat er maar één persoon tegelijk gebruikmaakt van de functie voor bediening op afstand.
- Wees voorzichtig bij het bereiden van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor bediening op afstand gebruikt (risico op bacterieverspreiding).

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan de toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot blootstelling aan elektromagnetische velden.

Automatische uitschakeling

De Airfryer heeft een functie voor automatische uitschakeling. Wanneer het apparaat is ingeschakeld maar niet in de kook- of warmhoudmodus staat, schakelt het apparaat na 10 minuten zonder gebruikersinteractie automatisch naar de stand-bymodus. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, houdt u de draaiknop ingedrukt.

Recycling



- Dit symbool betekent dat elektrische producten niet bij het gewone huishoudelijke afval mogen worden weggegooid.
- Volg de regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische producten.

Garantie en ondersteuning

Versuni biedt twee jaar garantie op dit product vanaf de datum van aankoop. Deze garantie is niet geldig als een defect het gevolg is van onjuist gebruik of slecht onderhoud. Onze garantie is niet van invloed op uw rechten als consument. Ga voor meer informatie of om de garantie in te roepen naar onze website www.philips.com/support.

Conformiteitsverklaring

DAP B.V. verklaart hierbij dat de Airfryer HD9875 voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de conformiteitsverklaring (EU) kan worden gevonden op de volgende website: <https://www.philips.com>.

De Airfryer HD9875 is uitgerust met een Wi-Fi-module, 2,4 GHz 802.11 b/g/n met een maximaal uitgangsvermogen van 92,9 mW EIRP.

Software- en firmware-updates

Updates zijn van essentieel belang om uw privacy en een goede werking van de Airfryer en de app te waarborgen.

Werk de app altijd bij naar de nieuwste versie.

De apparaatfirmware van de Airfryer wordt automatisch bijgewerkt.

Opmerking: Verbind uw Airfryer met uw Wi-Fi-thuisnetwerk om ervoor te zorgen dat de Airfryer de firmware kan bijwerken naar de nieuwste versie.

Opmerking: Gebruik altijd de meest recente app en firmware.

Opmerking: Zodra de software wordt verbeterd, worden er updates beschikbaar gesteld.

Opmerking: Firmware-updates worden automatisch gestart wanneer de Airfryer in de stand-bymodus staat. De update duurt enkele minuten. Tijdens het bijwerken kan de Airfryer niet worden gebruikt.

Apparaatcompatibiliteit

Raadpleeg de beschikbare informatie in de App Store voor meer details over de compatibiliteit van de app.

Terug naar fabrieksinstellingen

U kunt de firmware-instellingen terugzetten naar de standaardinstellingen door de warmhoudknop en de draaiknop 10 seconden lang tegelijkertijd ingedrukt te houden.

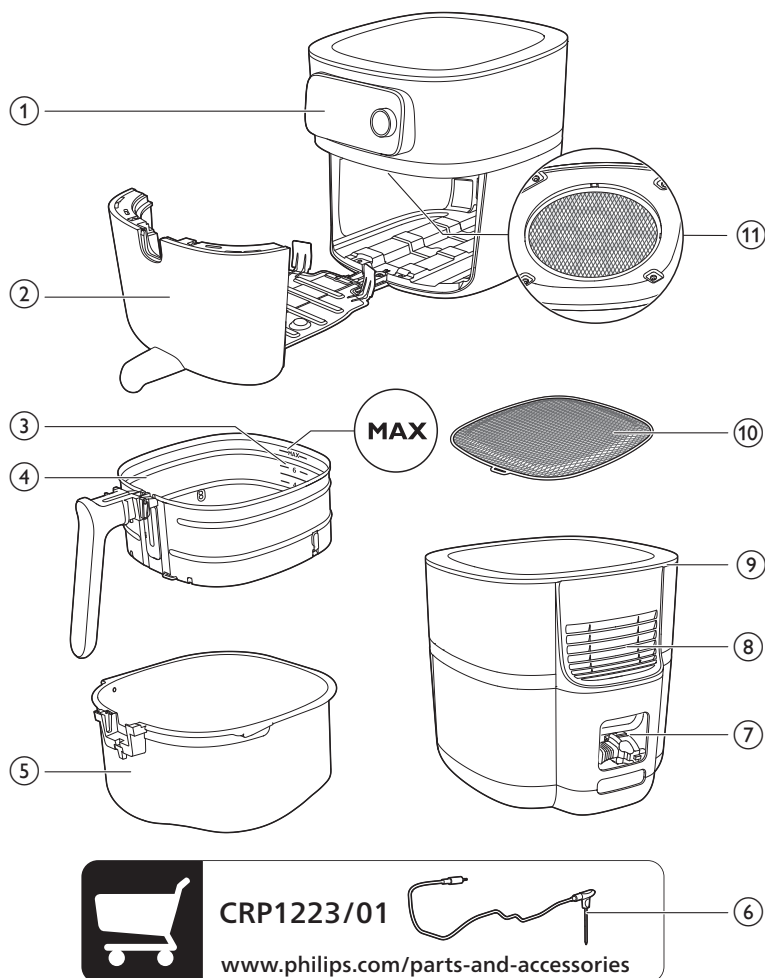
Uw Airfryer is dan niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk en niet meer gekoppeld met uw smart apparaat.

Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

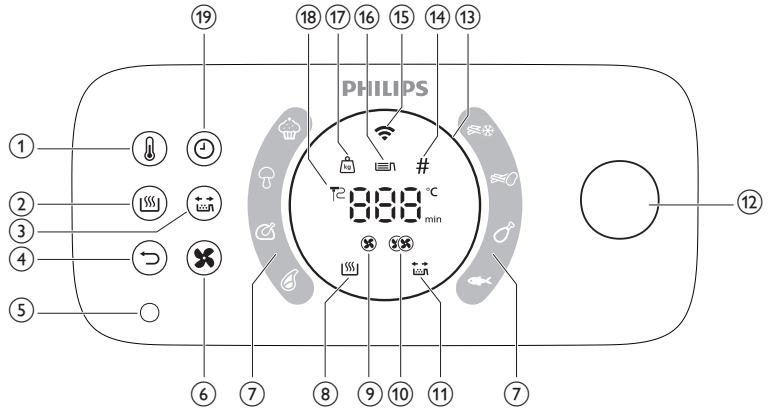
Registreer uw product op www.philips.com/welcome om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

Overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Lade
- 3 Indicatie vulniveau
- 4 Mand met uitneembare gaasbodem
- 5 Pan
- 6 Voedselthermometer (CRP1223/01, wordt afzonderlijk verkocht)
- 7 Snoeropbergruimte
- 8 Luchtuitlaatopeningen
- 9 Luchtinlaat
- 10 Uitneembare gaasbodem
- 11 Spatscherm

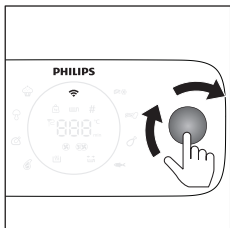
Overzicht bedieningspaneel



- 1 Knop Temperature (Temperatuur)
- 2 Warmhoudknop
- 3 Knop voor schudherinnering
- 4 'Back'-knop
- 5 Ingang voedselthermometer
- 6 Knop voor luchtsnelheid
- 7 Automatische kookprogramma's
- 8 Warmhoudindicator
- 9 Indicator voor lage luchtsnelheid
- 10 Indicator voor hoge luchtsnelheid
- 11 Indicator voor schudherinnering
- 12 Draaiknop
- 13 Lichtring
- 14 Indicator voor stukken
- 15 Wi-Fi-indicator
- 16 Indicatie voor vulniveau
- 17 Indicatie voor gewicht
- 18 Indicator voor voedselthermometer
- 19 Knop voor tijd

Beschrijving van de functies

Draaiknop en achterste knop



De draaiknop is de belangrijkste bediening. U kunt de draaiknop draaien en indrukken om verschillende menu-opties te bekijken en acties te bevestigen.

- Druk kort op de draaiknop om het apparaat in te schakelen.
- Druk lang op de draaiknop om het apparaat uit te schakelen.

Nadat het apparaat is ingeschakeld:

- Druk op de draaiknop om een actie te bevestigen.
- Draai aan de draaiknop om door de verschillende menuopties te bladeren of om de kookstand te wijzigen.
- Druk op de achterste knop: terugkeren naar de vorige stap.

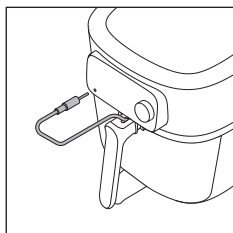
Automatische kookprogramma's

De automatische kookprogramma's vormen een van de belangrijkste functies van uw Airfryer, omdat u er verschillende voedingsmiddelen mee kunt bereiden.

Door het gewenste voedingsmiddel te selecteren en het vulniveau aan te passen of de hoeveelheid ingrediënten aan te geven, zal de Airfryer automatisch de juiste temperatuur en kooktijd instellen voor uw maaltijd. Bovendien zal de Airfryer u waarschuwen als er tijdens het koken een actie van u verwacht wordt, zoals het schudden van friet.

Belangrijk: De Airfryer wordt geleverd met acht standaard automatische kookprogramma's die rechtstreeks vanaf het apparaat kunnen worden gestart. Voor een breder scala aan opties kunt u echter meer automatische kookprogramma's downloaden via de app. Verbind eenvoudigweg uw Airfryer met uw lokale netwerk en koppel uw slimme apparaat aan uw kookapparaat om nieuwe culinaire mogelijkheden te verkennen.

Voedselthermometer (CRP1223/01, wordt afzonderlijk verkocht)



U kunt gebruikmaken van de voedselthermometer die afzonderlijk wordt verkocht om uw eten geheel naar wens te bereiden.

Plaats de ene kant van de voedselthermometer bij het eten en steek de andere kant in de aansluiting voor de voedselthermometer (zie hoofdstuk 'Voedselthermometer').

Bereidingstijd

In de kookmodus 'Handmatig koken' kunt u de kooktijd instellen van 1 minuut tot 180 minuten.

In een automatisch kookprogramma hoeft u geen kooktijd in te stellen, aangezien het automatische kookprogramma uw eten bereidt op basis van de portiegrootte of uw voorkeuren.

In de kookmodus 'Voedselthermometer' hoeft u geen kooktijd in te stellen, aangezien de bereiding automatisch wordt afgerond zodra de ingestelde temperatuur van de voedselthermometer is bereikt.

Bereidingstemperatuur

In de kookmodus 'Handmatig koken' kunt u de kooktemperatuur instellen van 40°C tot 200°C.

In de kookmodus 'Automatische kookprogramma's' hoeft u geen kooktemperatuur in te stellen, omdat deze automatisch wordt ingesteld.

Kerntemperatuur

In de kookmodus 'Voedselthermometer' kunt u de temperatuur van het voedsel instellen tussen 30°C en 99°C. De temperatuur in het midden van het voedsel zal aan het einde van het kookproces de ingestelde kerntemperatuur bereiken.

Opmerking: De kerntemperatuur is niet hetzelfde als de kooktemperatuur.

Hoge en lage lichtsnelheden

Uw Airfryer heeft twee verschillende snelheidsstanden: een lage lichtsnelheid en een hoge lichtsnelheid.

In de kookmodus 'Automatische kookprogramma's' wordt de lichtsnelheid automatisch ingesteld.

In de kookmodi 'Handmatig koken' of 'Voedselthermometer' moet u de lichtsnelheid handmatig instellen door op de knop voor lichtsnelheid te drukken.

Gebruik de lage lichtsnelheid voor typische ovensgerechten, zoals lasagne, traybakes en taarten, en voor een langere bereidingstijd. Gebruik de hoge lichtsnelheid voor typische Airfryer-gerechten, zoals frites, kipnuggets, vissticks, en voor een kortere bereidingstijd.

Opmerking: Als u kiest voor de lage lichtsnelheid, werkt het apparaat in de stille modus.

Warmhoudfunctie

Uw Airfryer heeft een warmhoudmodus. Om deze modus te activeren, drukt u eenvoudigweg op de warmhoudknop tijdens het kookproces, of dat nu is wanneer u begint met koken, tussen kookfasen in of aan het einde van een kooksessie. Voor meer informatie, zie hoofdstuk 'Warmhouden'.

Schudherinnering

Uw Airfryer is uitgerust met een schudherinneringsfunctie die geactiveerd kan worden voordat u begint met koken. Deze functie laat halverwege de kooktijd een melding horen om u eraan te herinneren uw voedsel te schudden voor een gelijkmatig kookresultaat. Deze functie is vooral handig bij het bereiden van voedingsmiddelen die uit meerdere stukken bestaan, zoals verschillende soorten friet. Daarnaast kan het dienen als een herinnering om voedingsmiddelen zoals kippenbouten om te draaien.

De schudherinnering is standaard gedeactiveerd. U kunt de functie tijdens het koken activeren door op de knop 'schudherinnering' te drukken.

Geluidsmeldingen

U kunt soms een geluid horen, bijvoorbeeld wanneer het apparaat klaar is met de bereiding, of wanneer er een actie is vereist tijdens de bereiding, zoals het schudden of draaien van eten.

Lichtring

Uw Airfryer is voorzien van een geanimeerde lichtring, die de gebruiksvriendelijkheid van uw Airfryer verbetert.

Draaimodus: De lichtring draait rond wanneer er een update wordt uitgevoerd.

Langzaam knipperend: De lichtring knippert langzaam als u tijdens het koken op de draaiknop hebt gedrukt. In dat geval bevindt het apparaat zich in de pauzestand.

Snel knipperend: Dit gebeurt wanneer de lade openstaat of tijdens het koppelingsproces. Het apparaat wacht dan op u om op de draaiknop te drukken om te bevestigen.

Focusmodus: bijvoorbeeld als het apparaat vraagt om het vulniveau.

Voorverwarmen

Uw Airfryer is voorzien van een voorverwarmingsfunctie, die kan worden gebruikt om uw Airfryer voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur.

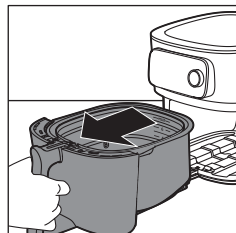
Als u op de draaiknop drukt zonder een tijd in te stellen, wordt de voorverwarmingsmodus geactiveerd en krijgt u een geluidsmelding te horen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

Voor het eerste gebruik

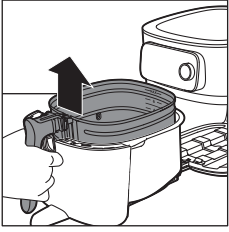
- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels (indien van toepassing) van het apparaat.
- 3 Verwijder de beschermfolie van het display.
- 4 Maak het apparaat grondig schoon voordat u het voor de eerste gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken').

Vorbereiding vóór het eerste gebruik

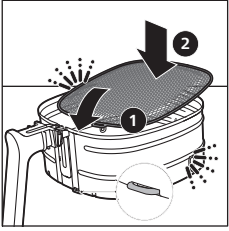
De mand met uitneembare gaasbodem plaatsen



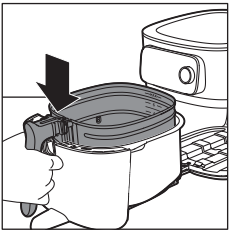
- 1 Open de lade door aan het handvat te trekken.



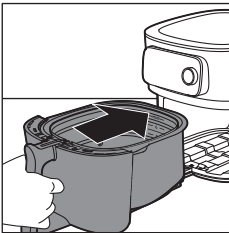
2 Haal de mand eruit door deze op te tillen aan het handvat.



3 Steek de uitneembare gasbodem in de sleuf rechtsonder in de mand. Duw de gasbodem naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).



4 Plaats de mand in de pan.



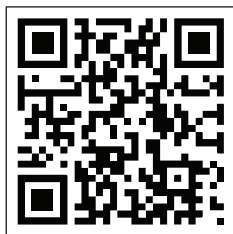
5 Schuif de lade aan het handvat terug in de Airfryer.

Opmerking: Gebruik de pan nooit zonder mand.

De Airfryer verbinden met de NutriU-app

Belangrijk: Controleer of uw smartphone is aangesloten op uw Wi-Fi-thuisnetwerk voordat u start met het Wi-Fi-configuratieproces.

Belangrijk: Verbind uw Airfryer met een 2.4 GHz 802.11 b/g/n Wi-Fi-thuisnetwerk.



De Airfryer koppelen met de NutriU-app

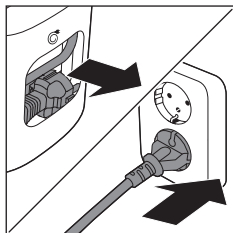
- 1 Scan de QR-code om de NutriU-app te downloaden. U kunt de NutriU-app ook downloaden in de App Store of op de website www.philips.com/NutriU.

- 2 Start de Philips NutriU-app op uw smartphone.
- 3 Volg de instructies op het scherm totdat u op de pagina "Set up appliance" (Apparaat instellen) komt.

Opmerking: We raden u aan de NutriU-app te downloaden en uw Airfryer aan de app toe te voegen zodra u uw apparaat voor de eerste keer hebt ingesteld. Zo kunt u uw Airfryer optimaal gebruiken, bijvoorbeeld om op afstand te koken (zoals recepten en automatische kookprogramma's vanuit de app starten, en meldingen ontvangen wanneer het eten klaar is) en ontvangt u de nieuwste firmware-updates.

Opmerking: U hebt een account nodig als u gebruik wilt maken van de connectiviteitsfuncties. Als u de app voor het eerst gaat gebruiken, moet u een nieuw account registreren of u aanmelden met een bestaand account.

- 4 Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

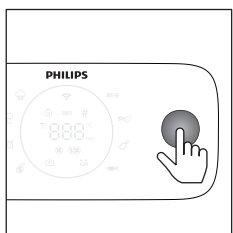


- 5 Druk op de draaiknop om het apparaat in te schakelen.
- 6 Volg de stappen in de app om uw Airfryer te verbinden met uw Wi-Fi en uw Airfryer te koppelen met uw smartphone.

Opmerking: Tijdens dit proces in de NutriU-app wordt u op een bepaald moment gevraagd om extra lang te drukken (4 seconden) op het apparaat om het installatieproces te starten. Zorg er dus voor dat u dicht in de buurt van uw Airfryer blijft totdat deze is verbonden.

Belangrijk: Afstandsbediening: u kunt uw Airfryer alleen op afstand bedienen via de app (bijvoorbeeld een recept verzenden, het koken pauzeren, enz.) als u de functie 'Remote Consent' (toestemming op afstand) in de NutriU-app hebt ingeschakeld. U vindt deze functie in uw NutriU-profiel.

Belangrijk: Enkele koppeling: de Airfryer kan op afstand slechts door één gebruiker tegelijk worden bediend. Als een tweede gebruiker de Airfryer wil bedienen en de NutriU-app wil gebruiken, moet hij of zij het



koppelingsproces volgen. Als de koppeling is voltooid, wordt de koppeling van de eerste gebruiker automatisch ongedaan gemaakt.

Belangrijk: U kunt het Wi-Fi-configuratieproces annuleren via de app of door de stekker van de Airfryer uit het stopcontact te halen.

Wi-Fi-indicator

De Wi-Fi-indicator is uit.	Wi-Fi is uitgeschakeld.
De Wi-Fi-indicator brandt.	Wi-Fi is ingeschakeld en verbonden met de router.
De Wi-Fi-indicator knippert langzaam.	Wi-Fi-verbinding is actief. Het apparaat bevindt zich in het koppelingsproces of maakt verbinding met de router.
De Wi-Fi-indicator knippert snel.	Fout met Wi-Fi-verbinding.

Opmerking: U kunt het koppelingsproces starten door de tijdknop 4 seconden lang ingedrukt te houden.

Opmerking: Als u tijdens het WiFi-instellingsproces problemen ondervindt, zoals onderbrekingen halverwege of dat het proces niet voltooid raakt, of problemen met de verbinding met uw Wi-Fi-netwerk, dan kunt u het proces opnieuw starten door de tijdknop 4 seconden ingedrukt te houden.

Opmerking: Als u uw firmware wilt terugzetten naar de standaardinstellingen, drukt u eenvoudigweg 10 seconden lang tegelijkertijd op de warmhoudknop.

Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

Opmerking: Bij het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel (bijv. friet, garnalen, kippenbouten, bevroren snacks), schud, draai of roer de ingrediënten in het mandje dan 2 tot 3 keer om voor een consistent resultaat.

Opmerking: De meeste ingrediënten in deze lijst zijn te vinden onder de Automatische kookprogramma's in de app.

Ingrediënten	Min. – Max. hoeveelheid	Tijd (min)	Temperatuur	Ventilator-snelheid	Opmerking
Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm (0,4 x 0,4"))	Vulniveau 1 - 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160 - 180 °C	High Speed	Laat 30 minuten weken in koud water of 3 minuten in lauwwarm water (40 °C/104°F), dep droog en voeg 1 eetlepel olie toe per 500 g/18 oz. Schud tweemaal.
Zelfgemaakte aardappelpartjes	Vulniveau 1 - 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160 - 180 °C	High Speed	Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe. Schud, draai of roer tweemaal.
Bevroren snacks (kipnuggets)	Vulniveau 1-6 (6 - 50 stuks)	12 - 19	200°C	High Speed	Klaar wanneer ze goudgeel en knapperig aan de buitenkant zijn. Schud, draai of roer halverwege.
Bevroren snacks (kleine loempia's van ongeveer 20 g/0,7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 stuks)	14 - 16	180°C	High Speed	Klaar wanneer ze goudgeel en knapperig aan de buitenkant zijn. Schud, draai of roer halverwege.
Kipfilet Ongeveer 160 g/6 oz	1 - 6 stuks	20 - 25	180°C	High Speed	
Kipnuggets gepaneerd met zelfgemaakte broodkruim	3 - 18 stuks	15 - 20	180°C	High Speed	Voeg olie toe aan het paneermeel. Klaar wanneer ze goudgeel zijn.
Kippenvleugels Ongeveer 100 g/3,5 oz	2 - 25 stuks	15 - 40	200°C	High Speed	Schud, draai of roer halverwege.
Vleeskarbonades zonder bot Ongeveer 150 g/5,3 oz	1 - 5 stuks	19 - 25	200°C	High Speed	
Hamburger Ongeveer 200 g (diameter 10 cm (4"))	1 - 4 burgers	15 - 18	200°C	High Speed	
Dikke worstjes Ongeveer 100 g/3,5 oz (diameter 4 cm (1,6"))	1 - 12 stuks	12 - 20	200°C	High Speed	

Ingrediënten	Min. – Max. hoeveelheid	Tijd (min)	Temperatuur	Ventilator-snelheid	Opmerking
Dunne worstjes Ongeveer 70 g/2,5 oz (diameter 2 cm (0,8"))	1 - 12 stuks	10 - 18	200°C	High Speed	
Varkensbraadstuk	800 - 2400 g	90 - 140	160°C	Lage snelheid	5 minuten laten rusten voordat u het gaat snijden.
Visfilets (zalm) Ongeveer 200 g	1 - 5 stuks	18 - 22	200°C	High Speed	Om plakken te voorkomen, plaatst u de vis met de huid naar beneden en voegt u wat olie toe.
Visfilets (kabeljauw, schaaldieren)	1 - 4 stuks	7 - 14	200°C	High Speed	
Taart (botercake) met behulp van het bakaccessoire	Bakaccessoire Vulniveau 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150°C	Lage snelheid	Gebruik het bakaccessoire.
Muffins Ongeveer 50 g/1,8 oz	1 - 9 stuks	13 - 15	180°C	High Speed	Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes.
Voorgebakken geroosterd brood/broodjes	1 - 12	6 - 13	180°C	High Speed	
Vers brood	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Lage snelheid	De vorm moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het brood het verwarmingselement raakt tijdens het rijzen.
Zelfgemaakte broodjes Ongeveer 80 g/2,8 oz	1 - 6 stuks	12-16	180°C	Lage snelheid	
Kastanjes	Vulniveau 1 - 4	15 - 24	200°C	High Speed	Schud, draai of roer halverwege.
Gemengde groenten (grof gesneden)	Vulniveau 2 - 8	15 - 38	160°C	High Speed	Schud, draai of roer halverwege.

De Airfryer gebruiken

Let op: Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.

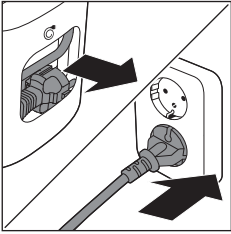
Let op: Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.

Let op: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

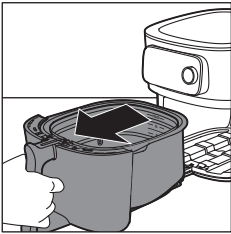
Let op: Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u dit voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat de lade volledig geopend kan worden.

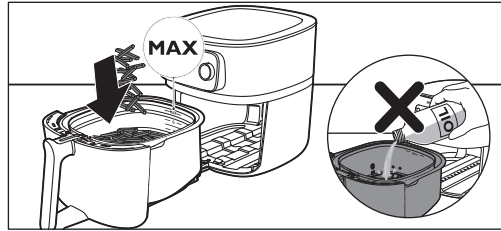
Opmerking: Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.



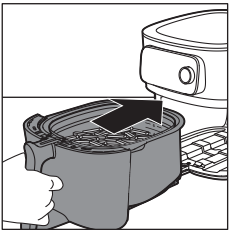
- 2 Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de achterzijde van het apparaat.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.



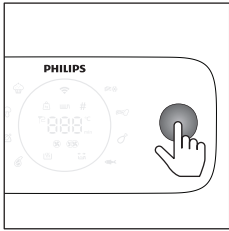
- 4 Open de lade door aan het handvat te trekken.
- 5 Doe de etenswaren in de mand.



Opmerking: Vul de mand niet voorbij de aanduiding 'MAX', aangezien dit de kwaliteit van het eindresultaat kan beïnvloeden.



- 6 Schuif de lade terug in de Airfryer.



- 7 Druk op de draaiknop om het apparaat in te schakelen.
- 8 Selecteer de kookmodus die u wilt gebruiken (zie hoofdstuk 'Kookmodi').
- 9 Beslis of u de handmatige modus, een automatisch kookprogramma of de temperatuursensor wilt gebruiken om te koken (zie 'Kookmodi').

Let op: Gebruik de pan nooit zonder mand. Gebruik ovenwanten om de pan te openen als u het apparaat laat opwarmen zonder lade. De randen en binnenkant van het apparaat worden erg heet.

Let op: Raak de pan en mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.

- 10 Druk op de draaiknop om het bereidingsproces te starten.

Opmerking: U kunt op de draaiknop drukken om het kookproces te pauzeren en daar vervolgens aan draaien om de kookinstellingen te wijzigen. Druk nogmaals op de draaiknop om het bereidingsproces weer in te schakelen.

- 11 Wanneer de timer afgaat, moet u het eten schudden of is de kooktijd verstreken.

Opmerking: Zorg altijd dat het voedsel volledig gaar is voordat u het serveert.

Opmerking: Sommige automatische kookprogramma's geven een melding wanneer u uw eten moet schudden of draaien. De Airfryer speelt een geluidssignaal af wanneer het tijd is om het eten te schudden of draaien.

Opmerking: U kunt het eten het best schudden door de lade te openen, de mand uit de pan te tillen en deze te schudden. Schuif vervolgens de pan met de mand terug in het apparaat. Het kookproces wordt automatisch hervat.

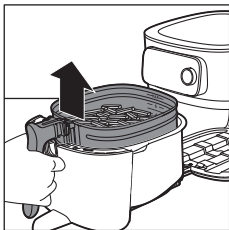
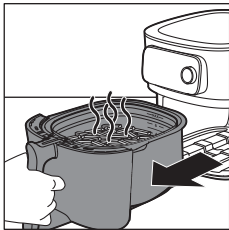
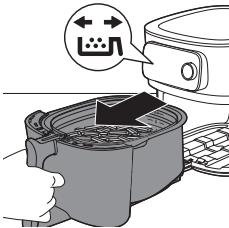
Opmerking: Druk op de terugknop om een proces te annuleren en terug te keren naar het hoofdmenu.

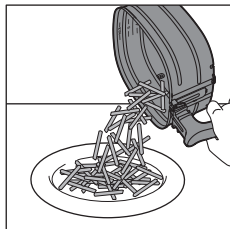
- 12 Open de lade door aan het handvat te trekken en controleer of de etenswaren klaar zijn.

Opmerking: Als het voedsel niet de gewenste gaarheid heeft, kunt u meer tijd toevoegen door op de tijdknop te drukken en een tijd in te stellen. Druk op de draaiknop om het koken nog een paar minuten te laten doorgaan.

- 13 Om kleine etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, tilt u de mand aan het handvat uit de pan.

Let op: Na het kookproces zijn de pan, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.





- 14** Leeg de mand in een schaal of op een bord. Haal altijd de mand uit de pan om de inhoud eruit te halen, aangezien onder in de pan nog hete olie kan zitten.

Opmerking: Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.

Opmerking: Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

Opmerking: Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig overtollige olie of overtollig gesmolten vet af na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet. Plaats het mandje op een hittebestendig oppervlak. Til met ovenwanten de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Giet overtollige olie of uitgelopen vet af. Plaats de pan terug in de lade en de mand in de pan.

Opmerking: Zodra er een portie klaar is, is de Airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

Met gebruik van de voedselthermometer (CRP1223/01, wordt afzonderlijk verkocht)

De voedselthermometer plaatsen

De voedselthermometer kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld biefstuk, karbonades, kipfilets en visfilets.

- 1 Maak de voedselthermometer voor en na gebruik schoon. Gebruik warm water met wat afwasmiddel.
- 2 Steek de thermometer in het midden van het dikste gedeelte van het eten.

Let op: Het uiteinde van de voedselthermometer is puntig.

Opmerking: Zorg ervoor dat het uiteinde van de thermometer recht in het midden van het dikste gedeelte van het eten wordt gestoken, en niet scheef in de richting van de boven- of onderkant.

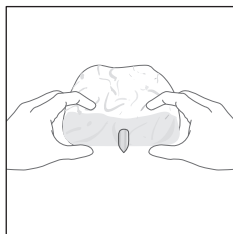
Opmerking: Zorg ervoor dat de thermometer dicht bij het bot zit, maar dit niet aanraakt. Houd de thermometer ook weg van vet of kraakbeen.

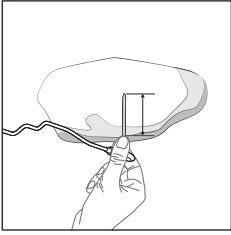
Opmerking: Het dikste gedeelte van een filet is mogelijk niet het middelste gedeelte. Het is belangrijk dat het uiteinde van de thermometer in het dikste gedeelte zit om het gewenste resultaat te bereiken.

Opmerking: Bij het heteluchtfrutieren van een hele kip moet u ervoor zorgen dat de punt niet helemaal door de kippenborst gaat en in een holte zit.

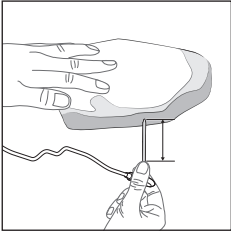
Opmerking: Gebruik de voedselthermometer niet wanneer het eten minder dan 2 cm dik is.

Volg de onderstaande stappen om de punt naar het midden van het eten te geleiden.





- 1 Pak de metalen stang van de thermometer en plaats de punt bij het midden van het eten.

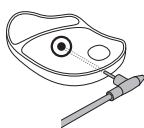
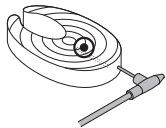
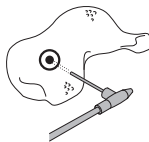
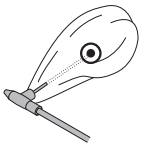
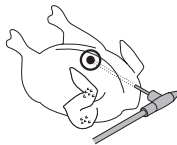
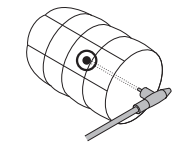


- 2 Houd uw vingers op dezelfde plek en steek de punt in het dikste gedeelte van het eten.

Opmerking: Het is afhankelijk van de etenswaren niet altijd noodzakelijk om de metalen stang van de voedselthermometer helemaal in het eten te steken.

Wel doen

Niet doen

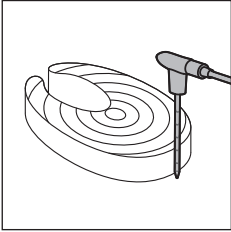


Opmerking: Bij een hele kip moet u ervoor zorgen dat de sensor niet helemaal door de kippenborst gaat en in een holte terecht komt.

Opmerking: U kunt ook de markeringen gebruiken om eerst het midden van het dikste deel van uw voedsel te bepalen. Gebruik uw vingers om te onthouden hoe diep u de voedselthermometer erin moet insteken.

Opmerking: Houd uw vingers op de markering van de voedselthermometer en steek de voedselthermometer door het midden van uw voedsel.

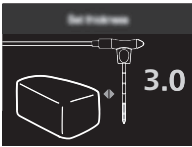
De dikte van uw eten meten



U kunt de voedselthermometer gebruiken om de dikte van uw eten te meten.

- 1 Plaats de voedselthermometer naast het eten en controleer tot welke markering het eten komt.

- 2 Stel in de Airfryer de waarde in van 1 tot 6 wanneer een automatisch kookprogramma in de NutriU-app om de dikte vraagt.



Opmerking: Deze functie is alleen beschikbaar wanneer u de NutriU-app gebruikt en het automatische kookprogramma van daaruit start.

Opmerking: Gebruik de voedselthermometer niet wanneer het eten minder dan 2 cm dik is.


Kookmodi

Modus	Hoe u
Automatische kookprogramma's	het automatische kookprogramma kunt selecteren. Stel het vulniveau, het aantal stuks of het gewicht in, en start vervolgens het kookprogramma.
Handmatig koken	Stel de kooktijd, temperatuur en luchtsnelheid handmatig in en start het bereidingsproces.
Voedselthermometer	Stel de kerntemperatuur, kooktemperatuur en luchtsnelheid handmatig in en start het bereidingsproces.

Automatische kookprogramma's

- 1 Wanneer u uw Airfryer inschakelt door op de draaiknop te drukken, komt u standaard in de modus 'Automatische kookprogramma's'.

Opmerking: Als u al iets anders heeft gekookt voordat u met een automatisch kookprogramma wilt koken, kunt u de modus 'Automatische kookprogramma's' vinden door op de terugknop te klikken.

- 2 U kunt op uw Airfryer kiezen uit 8 automatische kookprogramma's. Draai de draaiknop en kies het gewenste programma.
 - Diepvriesfrites 
 - Zelfgemaakte frites 
 - Kippendrumsticks 
 - Vis 
 - Karbonade 
 - Hele kip 
 - Groenten 
 - Muffins 
- 3 Draai aan de draaiknop om het gewenste automatische kookprogramma te kiezen. Druk ter bevestiging op de draaiknop.
- 4 U wordt afhankelijk van het soort eten gevraagd om het vulniveau, het aantal stukken, of het gewicht. Draai aan de draaiknop om de hoeveelheid voedsel te selecteren die u in het mandje heeft gedaan.
- 5 Druk op de draaiknop om te bevestigen.

Opmerking: Gebruik de markeringen in de mand als referentie voor het juiste vulniveau.

Opmerking: Zorg ervoor dat het eten gelijk over de mand is verdeeld voordat u het vulniveau kiest.

Opmerking: Bij het gebruik van het automatische kookprogramma 'Hele kip' moet u het gewicht van het voedingsartikel invoeren. Gebruik een weegschaal om het gewicht te bepalen. Mogelijk staat het gewicht ook op de verpakking van de etenswaren.

- 6 De Airfryer zal de temperatuur en tijd weergeven, automatisch berekend op basis van uw selectie. U kunt deze informatie eenvoudig op uw apparaat bekijken, omdat de temperatuur en de tijd worden afgewisseld. Bovendien zal de Airfryer aangeven of er een lage of hoge lichtsnelheid is geselecteerd.

Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (enigszins) kruimige aardappelen.
 - U kunt de frites het beste heteluchtfrituren in porties tot maximaal niveau 4 voor een gelijkmatig resultaat.
- 1 Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.
 - 2 Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten weken in een kom met water.
 - 3 Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.
 - 4 Giet een eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in de kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.

- 5 Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de mand te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terechtkomt.

- 6 Leg de aardappelreepjes in de mand.
- 7 Start het automatische kookprogramma voor zelfgemaakte frites en schud ze wanneer u daarom wordt gevraagd.

Handmatig koken

- 1 Om de handmatige kookmodus te starten, drukt u simpelweg op de temperatuur- of tijdknop.
- 2 Wanneer u de temperatuurknop hebt geselecteerd, draait u aan de draaiknop om uw gewenste temperatuur in te stellen tussen 40°C en 200°C en vervolgens drukt u op de draaiknop om dit te bevestigen.
- 3 Stel de kooktijd in door aan de draaiknop te draaien. U kunt een tijd van 1 tot 180 minuten kiezen.

Opmerking: Als u op de draaiknop drukt zonder een tijd in te stellen, wordt de voorverwarmingsmodus geactiveerd en zult u een geluidsmelding horen wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.

- 4 Kies een hoge of lage luchtsnelheid door op de luchtsnelheidsknop te drukken en uw voorkeur te selecteren.
- 5 Druk op de draaiknop om uw selectie te bevestigen en het koken te starten.

Opmerking: Om op de helft van de kooktijd een schudherinnering te ontvangen, activeert u de schudherinneringsknop.

Opmerking: Als u het kookproces moet pauzeren om het voedsel te schudden, ingrediënten toe te voegen of kookinstellingen aan te passen, drukt u eenvoudigweg op de draaiknop. Druk nogmaals op de draaiknop om verder te gaan met koken.

Voedselthermometer

Houd er rekening mee dat u de voedselthermometer (HD9959) apart moet aanschaffen om de functie te kunnen gebruiken. Zodra u de thermometer hebt, volgt u de volgende stappen.

- 1 Plaats de voedselthermometer in uw voedsel zoals beschreven in het onderdeel 'De voedselthermometer plaatsen' in de handleiding.

Opmerking: Het is heel belangrijk om de voedselthermometer juist te plaatsen voor nauwkeurige kookresultaten.

- 2 Plaats het voedsel met de thermometer in het mandje.
- 3 Maak gebruik van de groef in de pan om de kabel in de juiste positie te plaatsen.
- 4 Steek de thermometer in de speciale aansluiting daarvoor in de Airfryer.
- 5 Sluit de lade en controleer of de kabel niet wordt samengeknepen.
- 6 Draai aan de draaiknop om de gewenste kerntemperatuur in te stellen, die zal worden gemeten met de punt van de voedselthermometer. U kunt een temperatuur van 30°C tot 99°C kiezen.
- 7 Druk ter bevestiging op de draaiknop.

- 8** Draai aan de draaiknop om de kooktemperatuur aan te passen. U kunt een temperatuur van 40°C tot 200°C kiezen.
- 9** Druk ter bevestiging op de draaiknop.
- 10** Kies de gewenste luchtsnelheid door op de luchtsnelheidsknop te drukken. U kunt kiezen tussen een hoge en lage luchtsnelheid.

Opmerking: Tijdens het koken wordt afwisselend de kooktemperatuur en de kerntemperatuur op het display weergegeven.

- 11** Het kookproces eindigt automatisch wanneer de kerntemperatuur is bereikt. In de onderstaande tabel vindt u aanwijzingen welke kerntemperatuur u moet instellen.

Etenswaren	Garingsniveau	Kerntemperatuur
Gevogelte, algemeen	Gereed	80-85°C
Filet van gevogelte	Sappig	70-74°C
Rundvlees, kalfsvlees, lamsvlees, hertenvlees	Rare	45-50°C
	Medium	55-60°C
	Doorbakken	65-70°C
Varkensvlees, algemeen	Gereed	70-73°C
Varkenshaas	Medium	58-63°C
Vis	Doorzichtig	50-55°C
	Gereed	60-65°C
Hele aardappel	Gereed	92-95°C
Brood	Gereed	90-95°C

Opmerking: De voorgestelde kerntemperatuur hoeft niet per se overeen te komen met de minimale veilige binnentemperatuur van het eten.

Opmerking: De binnentemperatuur van het te bereiden eten zal met een paar graden blijven stijgen wanneer het eten uit het apparaat wordt gehaald.

Warmhouden

De warmhoudfunctie van uw Airfryer kan op elk moment worden geactiveerd: voor het starten van een kooksessie, tijdens het koken of nadat het kookproces is voltooid.

- 1** Druk op de warmhoudknop.

Opmerking: Om de warmhoudtijd te wijzigen, draait u aan de draaiknop om een tijd in te stellen van 1 tot 30 minuten. Druk op de draaiknop om de ingestelde warmhoudtijd te bevestigen.

- 2** Druk op de draaiknop om het warmhouden te starten.

Opmerking: Druk op de draaiknop om het warmhouden te pauzeren.

Opmerking: Houd er rekening mee dat het gebruik van de warmhoudfunctie invloed kan hebben op de gaarheid van bepaalde voedingsmiddelen, zoals steak, die een specifiek kookniveau vereisen.

Schoonmaken

Waarschuwing: Laat de mand, de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.

Waarschuwing: De pan en de mand van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

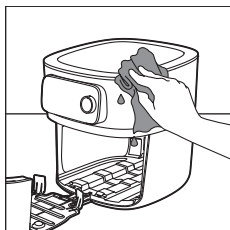
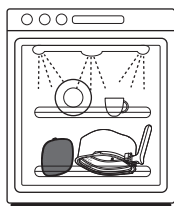
Tip: Haal de pan en mand eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

- 1 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan en gooi het weg.
- 2 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

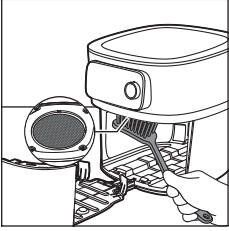
Tip: Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.

Tip: Indien nodig kunt u vetresten die vastzitten aan het spatscherm verwijderen met een spons of een borstel.

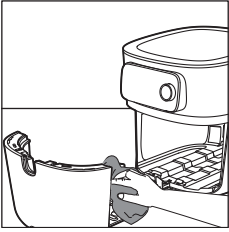
Tip: Plaats het mandje in de pan en zet het ondersteboven in de vaatwasser om ruimte te besparen.






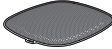
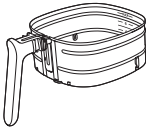
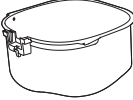

- 3 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Zorg ervoor dat er geen vocht achterblijft op het bedieningspaneel. Droog het bedieningspaneel met een doek nadat u het hebt schoongemaakt.



- 4 Maak het spatscherm schoon met een schoonmaakborsteltje om vetresten te verwijderen.



- 5 Maak de lade en de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
- 3 Duw het snoer in de snoeropbergruimte.

Opmerking: Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de lade aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. Deze kan uit het apparaat schuiven als dit per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kan de lade beschadigd raken.

Opmerking: Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer (bijvoorbeeld de verwijderbare gaasbodem, etc.) vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet kunt oplossen met

de onderstaande informatie, ga dan naar www.philips.com/support voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.
		De pan, de mand en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:
		Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Vul het mandje niet te vol en overschrijd niet het maximale vulniveau 6.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	We raden u aan het eten vaker te schudden als de mand voller zit.
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terecht komen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep het voedsel droog voordat u het in het mandje plaatst.
De Wi-Fi-LED op mijn Airfryer brandt niet meer.	<ul style="list-style-type: none"> - De Airfryer is niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk. - U hebt uw Wi-Fi-thuisnetwerk gewijzigd. 	Start het Wi-Fi-configuratatieproces en volg de instructies in de app.
De app geeft aan dat het koppelen niet is gelukt.	Een andere gebruiker heeft de Airfryer met een ander smartapparaat gekoppeld en is momenteel een gerecht aan het bereiden.	Wacht tot de andere gebruiker het huidige bereidingsproces heeft afgerond en koppel uw smartapparaat opnieuw met de Airfryer.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' weergegeven.	Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek.	Als u het apparaat hebt bewaard op een koude plek, laat u het eerst minstens 15 minuten opwarmen tot kamertemperatuur voordat u het weer aansluit. Als 'E1' nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
E2	U hebt de verkeerde Wi-Fi-gegevens ingevoerd.	Voer de juiste Wi-Fi-gegevens in.
E3	De connectiviteitsfunctie is defect.	Gebruik het apparaat zonder de connectiviteitsfunctie. Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
E5, E6, E8, E9, E12	Mogelijk is er een probleem met de software.	Haal de stekker van de Airfryer uit het stopcontact en steek die er opnieuw in. Als de foutmelding nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
E10	Er is een probleem opgetreden tijdens het koken met een automatisch kookprogramma.	Haal de stekker van de Airfryer uit het stopcontact en steek die er opnieuw in. Zorg ervoor dat u verbonden bent met uw Wi-Fi zodat de Airfryer een firmware-update kan uitvoeren, indien beschikbaar. Start het automatische kookprogramma opnieuw. Als de foutmelding nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E11	De Airfryer is gebruikt bij voltages buiten de aangegeven grenzen.	Haal de stekker van de Airfryer uit het stopcontact en steek die er opnieuw in. Probeer een ander stopcontact. Haal andere apparaten die dezelfde aansluiting gebruiken uit het stopcontact. Als de foutmelding nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.
De volgende foutcodes zijn alleen van toepassing op de voedselthermometer (CRP1223/01).		
A1	De voedselthermometer is niet correct in de Airfryer geplaatst.	Steek het uiteinde van de voedselthermometer in de aansluiting voor de voedselthermometer aan de linkerkant van het display van de Airfryer.
A2	De voedselthermometer is niet correct in het voedsel geplaatst.	Steek de voedselthermometer er vanaf de zijkant in en zorg ervoor dat de punt het midden van het dikste deel van het voedsel bereikt. Zorg ervoor dat het voedsel minstens 2 centimeter dik is.
A3	De voedselthermometer bevindt zich buiten het mandje wanneer u de voedselthermometermodus gebruikt.	Steek de voedselthermometer in het voedsel en plaats het in het mandje voor het koken, of kies een kookmodus zonder voedselthermometer.
A4	De lade van de Airfryer is geopend terwijl de gewenste temperatuur van het voedsel nog niet is bereikt.	Sluit de lade opnieuw en wacht tot de Airfryer aangeeft dat het koken is voltooid.
A5	De voedselthermometer wordt te warm.	Verwijder de voedselthermometer tijdens het koken uit het mandje als deze niet wordt gebruikt.

Viktig

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare



- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av en varm gassdrevet komfyr eller alle slags elektriske komfyrer og elektriske stekeplater, eller i en oppvarmet ovn.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.
- Ikke legg i mer mat enn maksimalnivået som indikeres i kurven.
- Sørg alltid for at varmeapparatet står for seg selv, og at mat ikke sitter fast i det.

Advarsel



- Hvis nettledningen er ødelagt, må den byttes ut av Philips, en reparatør eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.
- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. La det være minst 10 cm ledig plass bak, på begge sider av og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- Bruk aldri lettprodukter eller bakepapir i apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.

- Oppbevaring av poteter: Temperaturen må tilpasses potettypen som oppbevares, og den må være på mer enn 6 °C for å redusere faren for akrylamideksponering i den tilberedte matvaren.
- Aldri fyll pannen med olje.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Hold nettleddingen unna varme overflater.
- Ikke plasser apparatet på eller nær brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk bare originalt Philips-tilbehør.
- Ikke la apparatet være i bruk uten tilsyn.
- Pannen, kurven og tilbehøret blir varme under og etter bruk av apparatet. Håndter det alltid forsiktig.
- Før du bruker apparatet for første gang, må alle deler som kommer i kontakt med mat, rengjøres grundig. Se instruksjonene i håndboken.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på bruk i privat husholdning. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Koble alltid apparatet fra strømmettet hvis du lar det stå uten tilsyn, før du setter det sammen, tar det fra hverandre, setter det bort eller rengjør det.
- Sett apparatet på et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Hvis apparatet brukes feil eller på en måte som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke følges, blir garantien ugyldig, og Philips påtar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicenter for undersøkelse eller reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gyllen farge i stedet for mørk eller brun. Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Hvis apparatet er utstyrt med en kurvutløserknapp, må du ikke trykke på denne knappen under risting.
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av tilberedningsrommet: Varmt varmeelement, varm kant på metaldeler og varmt sprutskjold.
- Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt i Airfryer.
- Du må alltid sørge for at du har kontroll over Airfryer, også når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Når du steker fet mat, kan Airfryer avgis røyk. Vær spesielt oppmerksom når du bruker fjernkontrollfunksjonen eller forsinket start.
- Pass på at bare én person om gangen bruker fjernkontrollfunksjonen.

- Vær forsiktig når du steker mat som blir fort dårlig, med funksjonen for forsinket start (bakterier kan oppstå).

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette apparatet overholder aktuelle standarder og forskrifter om eksponering for elektromagnetiske felt.

Automatisk av-funksjon

Airfryer-apparatet er utstyrt med automatisk av-funksjon. Når apparatet er slått på, men ikke i matlagings- eller varmemodus, går det i standby-modus etter 10 minutter uten bruk. Hvis du vil slå av apparatet manuelt, trykker du på og holder inne roterende bryteren.

Resirkulering



- Dette symbolet betyr at elektriske produkter ikke skal kasseres som restavfall
- Følg nasjonale regler for avfallsdeponering av elektriske produkter.

Garanti og støtte

Versuni tilbyr to års garanti etter at produktet er kjøpt. Denne garantien er ikke gyldig hvis en mangel skyldes feilaktig bruk eller dårlig vedlikehold. Garantien vår påvirker ikke dine lovbestemte rettigheter som forbruker. Hvis du vil ha mer informasjon eller vil ta i bruk garantien, kan du gå til nettstedet vårt på www.philips.com/support.

Samsvarserklæring

DAP B.V. erklærer herved at Airfryer HD9875 er i samsvar med direktiv 2014/53/EU.

Hele EU-samsvarserklæringen er tilgjengelig på følgende Internett-adresse: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 er utstyrt med en Wi-Fi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maksimal utgangseffekt på 92,9 mW EIRP.

Programvare- og fastvareoppdateringer

Oppdateringene er viktige for å sikre personvernet ditt, og at Airfryer og appen fungerer som de skal.

Oppdater alltid appen med den nyeste versjonen.

Airfryeren oppdaterer fastvaren for apparatet automatisk.

Merk: Sørg for at Airfryer alltid er koblet til Wi-Fi-nettverket, slik at apparatet alltid har den nyeste fastvareversjonen.

Merk: Bruk alltid den nyeste appen og fastvaren.

Merk: Oppdateringer gjøres tilgjengelig når det finnes programvareforbedringer.

Merk: En fastvareoppdatering startes automatisk når Airfryer er i standby-modus. Denne oppdateringen kan ta noen minutter. Airfryer kan ikke brukes i løpet av denne tiden.

Enhetskompatibilitet

Hvis du vil ha mer informasjon om kompatibiliteten til appen, kan du se informasjonen i App Store.

Gjenoppretting av fabrikkinnstillinger

Du kan tilbakestille fastvaren til standardinnstillinger ved å trykke på varmholdingsknappen og dreiebryteren samtidig i 10 sekunder.

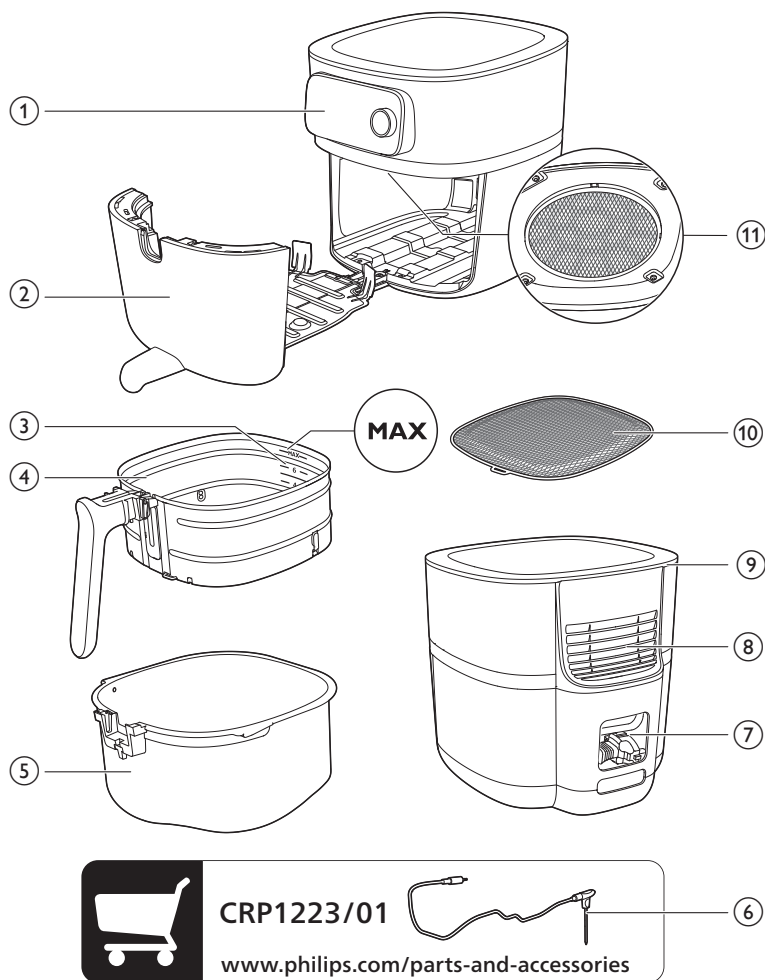
Da er Airfryer ikke lenger koblet til WiFi eller sammenkoblet med smartenheten.

Innledning

Gratulerer med kjøpet, og velkommen til Philips!

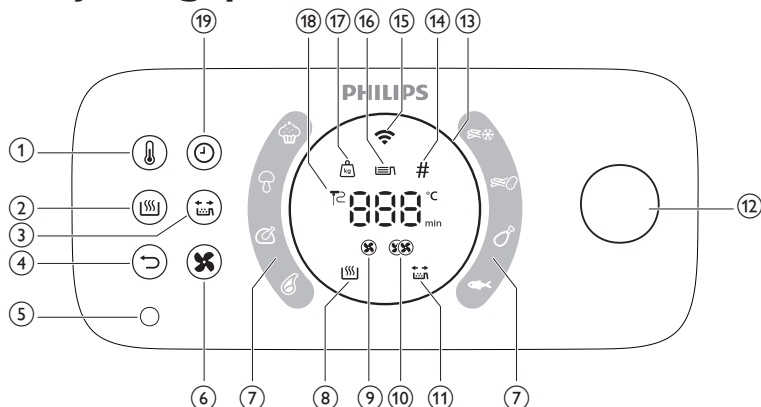
Hvis du vil ha fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på www.philips.com/welcome.

Oversikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Skuff
- 3 Indikator for fyllingsnivå
- 4 Kurv med avtakbar maskenettingsbunn
- 5 Panne
- 6 Mattermometer (CRP1223/01, medfølger ikke)
- 7 Oppbevaringsrom for ledningen
- 8 Luftuttak
- 9 Åpning for innluft
- 10 Avtakbar maskenettingsbunn
- 11 Sprutskjold

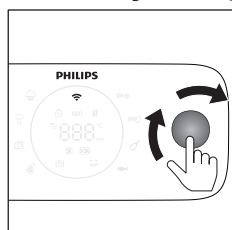
Oversikt over betjeningspanelet



- 1 Temperaturknapp
- 2 Varmholdingsknapp
- 3 Knapp for påminnelse om risting
- 4 Tilbakeknapp
- 5 Kontakt for mattermometer
- 6 Knapp for lufthastighet
- 7 Auto-cook-programmer
- 8 Indikator for varmholding
- 9 Indikator for lav lufthastighet
- 10 Indikator for høy lufthastighet
- 11 Indikator for påminnelse om risting
- 12 Dreiebryter
- 13 Lysring
- 14 Antallsindikator
- 15 Wi-Fi-indikator
- 16 Indikator for fyllingsnivå
- 17 Vektindikator
- 18 Indikator for mattermometer
- 19 Tidsknapp

Beskrivelse av funksjoner

Dreiebryter og tilbakeknapp



Dreiebryteren er hovedkontrollen. Den kan du dreie og trykke på for å gå gjennom de ulike menyalternativene og bekrefte handlingene.

- Kort trykk på dreiebryteren: Slå på apparatet.
- Hold inne dreiebryteren: Slå av apparatet.

Når apparatet er slått på:

- Trykk på dreiebryteren: Bekreft en handling.
- Vri på dreiebryteren: Gå gjennom forskjellige menyalternativer, eller endre matlagingsinnstillingen.
- Raskt trykk på tilbakeknappen: Gå tilbake til forrige trinn.

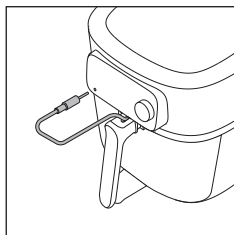
Auto-Cook-programmer

Auto-Cook-programmene er en av hovedfunksjonene til airfryeren og lar deg lage en rekke matvarer.

Ved å velge ønsket matvare og justere fyllingsnivået eller spesifisere mengden av ingrediensene, vil airfryeren automatisk stille inn riktig temperatur og tilberedningstid for måltidet. I tillegg vil airfryeren varsle deg hvis du må foreta deg noe under matlagingen, for eksempel riste pommes frites.

Viktig: Airfryeren leveres med åtte standard Auto-Cook-programmer som kan startes direkte fra apparatet. Du finner et bredere utvalg av alternativer ved å laste ned og bruke flere programmer for automatisk matlaging via appen. Koble ganske enkelt airfryeren til nettverket og parkoble smartenheten med apparatet for å begynne å utforske nye kulinariske muligheter.

Mattermometer (CRP1223/01, medfølger ikke)



Mattermometeret (medfølger ikke) kan du bruke til å tilpasse stekenivået.

Plasser den ene enden av mattermometeret på maten, og den andre enden i kontakten for mattermometeret (se avsnittet "Mattermometer").

Tilberedningstid

I matlagingsmodusen Manuell matlaging kan du angi tilberedningstiden fra 1 minutt til 180 minutter.

I Auto-Cook-programmer trenger du ikke å stille inn tilberedningstiden, ettersom Auto-Cook-programmet tilbereder maten basert på porsjonsstørrelsene eller ønsket stekenivå.

I matlagingsmodusen Mattermometer trenger du ikke å stille inn tilberedningstiden, da matlagingen avsluttes automatisk med en gang den angitte temperaturen på mattermometeret er nådd.

Matlagingstemperatur

I matlagingsmodusen Manuell matlaging kan du angi matlagingstemperaturen fra 40 °C til 200 °C.

I matlagingsmodus Auto-Cook-programmer trenger du ikke å angi matlagingstemperaturen fordi matlagingstemperaturen angis automatisk.

Kjernetemperatur

I matlagingsmodusen "Mattermometer" kan du stille inn kjernetemperaturen til maten mellom 30 °C og 99 °C. Temperaturen i midten av maten vil nå den innstilte kjernetemperaturen ved slutten av tilberedningsprosessen.

Merk: Kjernetemperaturen tilsvarer ikke matlagingstemperaturen.

Høye og lave lufthastigheter

Airfryeren leveres med to forskjellige lufthastighetsinnstillinger, lav lufthastighet og høy lufthastighet.

I matlagingsmodusen Auto-Cook-programmer angis lufthastigheten automatisk.

I matlagingsmodusene Manuell matlaging eller Mattermometer kan du angi lufthastigheten manuelt ved å trykke på knappen for lufthastighet.

For typiske ovnsretter, som lasagne, stek, kaker osv., og for lang matlagingstid, bruker du lav lufthastighet. For de vanlige Airfryer-bruksområdene, som til pommes frites, kyllingnuggets, fiskepinner osv., og for kortere matlagingstid, bruker du høy lufthastighet.

Merk: Hvis du velger lav lufthastighet, fungerer apparatet i stille modus.

Hold varm-funksjon

Airfryer har en hold varm-modus. For å aktivere denne modusen, trykk ganske enkelt på varmholdingsknappen når som helst under tilberedningsprosessen – enten det er før du begynner å lage mat, mellom trinnene eller på slutten av en matlagingsøkt. For mer informasjon se kapittelet "Varmholding".

Påminnelse om risting

Airfryer har en ristepåminnelsesfunksjon som kan aktiveres før du starter matlagingen. Denne funksjonen sender et varsel halvveis i koketiden, og minner deg på å riste maten for å sikre et jevnt tilberedt resultat. Denne funksjonen er spesielt nyttig når du tilbereder mat som består av flere biter, for eksempel ulike typer pommes frites. I tillegg kan den brukes som en påminnelse om å snu matvarer som kyllingklubber.

Som standard er påminnelsen om risting deaktivert. Du kan aktivere den før eller under tilberedningsprosessen ved å trykke på knappen for påminnelse om risting.

Lydvarsler

Noen ganger hører du en lyd, for eksempel når apparatet er ferdig med å lage mat, eller når det er nødvendig å utføre handlinger under matlagingen, slik som å riste kurven eller snu maten.

Lysring

Airfryeren leveres med en animert lysring som gjør den enda mer brukervennlig.

Snurremodus: Lysringen snurrer rundt når det pågår en oppdatering.

Pustemodus: Lysringen blinker sakte hvis du har trykket på dreiebryteren under tilberedningen. I dette tilfellet er apparatet i pausemodus.

Blinker raskt: Hvis skuffen er åpen når ringen blinker raskt; eller for eksempel under parkoblingsprosessen, venter apparatet på at du skal trykke på dreiebryteren for å bekrefte.

Fokuseringsmodus: f.eks. hvis apparatet ber om fyllingsnivået.

Forvarming

Airfryeren har en forvarmingsfunksjon som kan brukes til å forvarme airfryeren til ønsket temperatur.

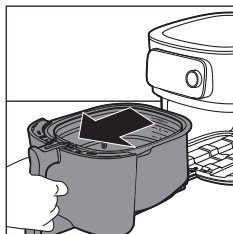
Hvis du trykker på dreiebryteren uten å stille inn en tid, vil forvarmingsmodus aktiveres og du vil motta et lydvarsel når ønsket temperatur er nådd.

Før bruk første gang

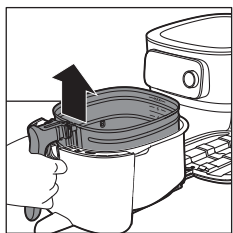
- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter (om gjeldende) fra apparatet.
- 3 Fjern beskyttelsesfolien fra skjermen.
- 4 Rengjør apparatet grundig før det brukes for første gang (se avsnittet "Rengjøring").

Forberedelser før første gangs bruk

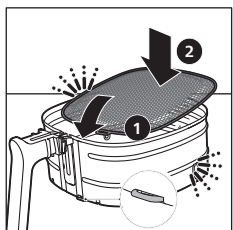
Plassere den avtakbare maskenettingsbunnen



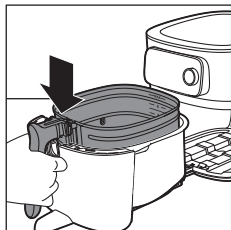
- 1 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.



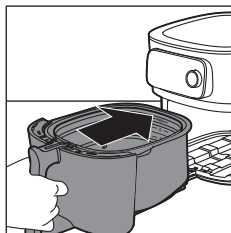
- 2 Ta ut kurven ved å løfte i håndtaket.



- 3 Sett den avtakbare maskenettingsbunnen i sporet nederst til høyre på kurven. Skyv ned maskenettingsbunnen til den klikkes på plass (du hører en klikkelyd fra begge sidene).



4 Sett kurven i pannen.



5 Skyv skuffen tilbake i airfryeren ved hjelp av håndtaket.

Merk: Bruk aldri pannen uten kurven.

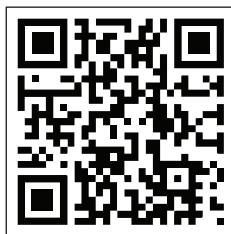
Koble airfryer-apparatet til NutriU-appen

Viktig: Kontroller at smarttelefonen er innenfor rekkevidden til Wi-Fi-nettverket før du starter Wi-Fi-oppsettprosessen.

Viktig: Sørg for å koble airfryeren til et 2,4 GHz 802.11 b/g/n-Wi-Fi-hjemmenettverk.

Koble airfryeren til NutriU-appen

1 Skann QR-koden for å laste ned NutriU-appen. Du kan også laste ned NutriU-appen fra App Store, eller fra nettstedet www.philips.com/NutriU.

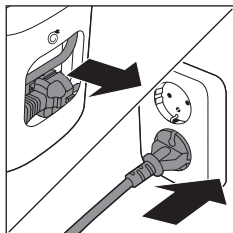


- 2 Åpne Philips NutriU-appen på smarttelefonen.
- 3 Følg instruksjonene på skjermen til du kommer til siden "Konfigurer apparat".

Merk: Vi anbefaler at du laster ned NutriU-appen og legger til Airfryer-apparatet i appen så snart du har konfigurert apparatet for første gang. Dermed kan du få fullt utbytte av Airfryer, for eksempel fjerntmatlaging (start oppskrifter eller Auto-Cook-programmer fra appen, få varsler når maten er ferdig osv.) og for å få de nyeste fastvareoppdateringene.

Merk: Du trenger en konto for å kunne bruke tilkoblingsfunksjoner. Under registreringsprosessen må du opprette en ny konto eller logge inn med en eksisterende konto.





4 Koble til apparatet.

5 Trykk inn dreiebryteren for å slå på apparatet.

6 Følg trinnene i appen for å koble airfryeren til Wi-Fi-nettverket og parkoble apparatet med smarttelefonen.

Merk: Under denne prosessen i NutriU-appen vil du på et tidspunkt bli bedt om å trykke ekstra lenge (4 sekunder) på apparatet for å initialisere oppsettprosessen. Sørg derfor for at du holder deg nær airfryeren til den er tilkoblet.

Viktig: Fjernkontroll: Du kan fjernstyre Airfryer-apparatet via appen (f.eks. sende en oppskrift, sette matlagingen på pause osv.), men kun hvis du har merket av for samtykke for fjernkontroll i NutriU-appen, som du finner i NutriU-profilen din.

Viktig: Paring med én bruker: Airfryer-apparatet kan fjernstyres av kun én bruker om gangen. Hvis en annen bruker ønsker å fjernstyre Airfryer-apparatet og bruke NutriU-appen, må denne brukeren følge paringsprosessen. Når paringen er fullført, blir den første brukeren frakoblet automatisk.

Viktig: Wi-Fi-konfigurasjonsprosessen kan avbrytes via appen, eller ved å koble fra Airfryer-apparatet.

Wi-Fi-indikator

Wi-Fi-indikatoren er av.

Wi-Fi er deaktivert.

Wi-Fi-indikatoren er på.

Wi-Fi er aktivert og koblet til ruter.

Wi-Fi-indikatoren blinker sakte.

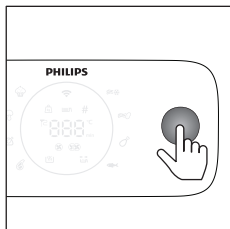
Wi-Fi-tilkobling pågår. Enheten er i parkoblingsprosessen eller kobler til ruter.

Wi-Fi-indikatoren blinker raskt.

Wi-Fi-tilkoblingsfeil.

Merk: Du kan starte parkoblingen på nytt ved å holde inne av/på-knappen i 4 sekunder.

Merk: Hvis du støter på problemer under WiFi-oppsettprosessen – for eksempel hvis du stopper midtveis og ikke fullfører prosessen, eller hvis det oppstår tilkoblingsproblemer med Wi-Fi-nettverket – kan du starte prosessen på nytt ved å trykke lenge på tidsknappen i 4 sekunder.



Merk: Hvis du trenger å tilbakestille fastvaren til standardinnstillingene, holder du varmholdingsknappen og dreiebryteren inne samtidig i 10 sekunder.

Matvaretabell

Du kan bruke tabellen nedenfor når du skal velge grunnleggende innstillinger for ulike typer mat som du skal tilberede.

Merk: Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.

Merk: Når du tilbereder større mengde mat (f.eks. pommes frites, reker, kyllingklubber, frosne snacks), må du riste, snu eller røre i ingrediensene i kurven to til tre ganger for å oppnå et jevnt stekeresultat.

Merk: De fleste ingrediensene i denne listen finner du i de automatiske tilberedningsprogrammene i appen.

Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temperatur	Vifte-hastighet	Merk
Hjemmelagede pommes frites (10 x 10 mm)	Fyllingsnivå 1–6 (300 g – 2000 g)	18–45	160–180 °C	Høy hastighet	Bløtlegg i 30 minutter i kaldt vann eller tre minutter i lunpent vann (40 °C) og tørk og tilsett deretter 1 ss olje per 500 g. Rist to ganger.
Hjemmelagde potetbåter	Fyllingsnivå 1–6 (300 g – 2000 g)	20–45	160–180 °C	Høy hastighet	Bløtlegg i vann i 30 minutter, tørk, og tilsett deretter 1/4 til 1 ss olje. Rist, snu eller rør om to ganger.
Frosne snacks (kyllingnuggets)	Fyllingsnivå 1–6 (6–50 stykk)	12–19	200 °C	Høy hastighet	Ferdige når de er gylne og sprø på utsiden. Rist, snu eller rør om halvveis.
Frosne snacks (små vårruller på rundt 20 g)	100–600 g (5–30 stykk)	14–16	180 °C	Høy hastighet	Ferdige når de er gylne og sprø på utsiden. Rist, snu eller rør om halvveis.
Kyllingbryst Rundt 160 g	1–6 stykk	20–25	180 °C	Høy hastighet	
Hjemmelagde, friturestekte kyllingfingre	3–18 stykk	15–20	180 °C	Høy hastighet	Tilsett olje til brødsmulene. Ferdige når de er gylne.
Kyllingvinger Rundt 100 g	2–25 stykk	15–40	200 °C	Høy hastighet	Rist, snu eller rør om halvveis.

Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temperatur	Vifte-hastighet	Merk
Koteletter uten bein Ca. 150 g	1–5 koteletter	19–25	200 °C	Høy hastighet	
Hamburger Rundt 200 g (diameter 10 cm)	1–4 hamburgere	15–18	200 °C	Høy hastighet	
Tykke pølser Rundt 100 g (diameter 4 cm)	1–12 stykk	12–20	200 °C	Høy hastighet	
Tynne pølser Ca. 70 g (diameter 2 cm)	1–12 stykk	10–18	200 °C	Høy hastighet	
Svinestek	800–2400 g	90–140	160 °C	Lav hastighet	La den hvile i fem minutter før oppskjæring.
Fiskefilet (laks) Rundt 200 g	1–5 stykk	18–22	200 °C	Høy hastighet	For å unngå at fisken sitter fast plasserer du skinnsiden ned og tilsetter litt olje.
Fiskefilet (torsk, skaldyr)	1–4 stykk	7–14	200 °C	Høy hastighet	
Kake (formkake) med baketilbehør	Baketilbehør Fyllingsnivå 1–2 600–1200 g	30–60	150 °C	Lav hastighet	Bruk baketilbehøret.
Muffins Rundt 50 g	1–9 stykk	13–15	180 °C	Høy hastighet	Bruk ildfaste muffinsformer i silikon.
Forhåndssteikt toastbrød / rundstykker	1–12	6–13	180 °C	Høy hastighet	
Ferskt brød	500–1700 g	35–80	180 °C	Lav hastighet	Formen bør være så flat som mulig for å unngå at brødet berører varmeelementet når det heves.
Hjemmelagde rundstykker Rundt 80 g	1–6 stykk	12–16	180 °C	Lav hastighet	

Ingredienser	Min. – maks. mengde	Tid (min)	Temperatur	Vifte-hastighet	Merk
Kastanjer	Fyllingsnivå 1–4	15–24	200 °C	Høy hastighet	Rist, snu eller rør om halvveis.
Blandede grønnsaker (grovhakket)	Fyllingsnivå 2–8	15–38	160 °C	Høy hastighet	Rist, snu eller rør om halvveis.

Bruke Airfryer

Advarsel: Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje, fritryfett eller annen væske.

Advarsel: Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Hånder den varme pannen med grytevotter.

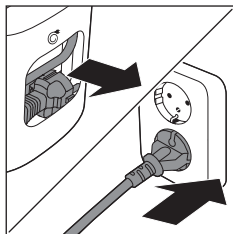
Advarsel: Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.

Advarsel: Dette apparatet kan avgi litt røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.

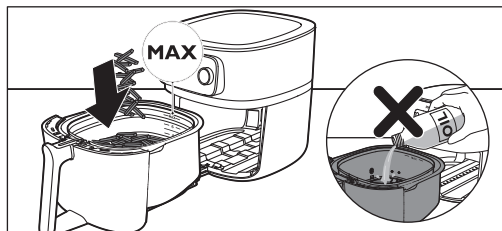
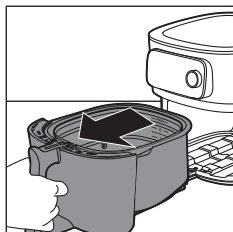
- 1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate. Sørg for at skuffen kan åpnes helt.

Merk: Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.

- 2 Trekk strømledningen ut fra oppbevaringsrommet bak på apparatet.
- 3 Sett støpselet i stikkkontakten.

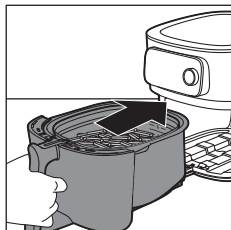


- 4 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket.
- 5 Legg ingrediensene i kurven.



Merk: Du må aldri fylle kurven over MAX-merket, da det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.

6 Skyv skuffen tilbake i Airfryer.



7 Trykk inn dreiebryteren for å slå på apparatet.

8 Velg matlagingsmetoden du vil bruke (se også kapitlet "Matlagingsmodus").

9 Bestem om du vil bruke den manuelle modusen, velg et automatisk tilberedningsprogram eller bruk temperatursonden til matagingen (se "Matlagingsmodus").

Advarsel: Bruk aldri pannen uten kurven. Hvis du varmer opp apparatet uten kurven, må du bruke grytekluter for å åpne skuffen. Kantene og innsiden av skuffen blir svært varme.

Advarsel: Ikke berør pannen og kurven under bruk og en stund etter, siden de blir svært varme.

10 Trykk inn dreiebryteren for å starte matlagingen.

Merk: Du kan trykke på dreiebryteren for å sette tilberedningsprosessen på pause og vri den for å endre tilberedningsinnstillingene. Trykk inn dreiebryteren en gang til for å fortsette matlagingen.

11 Når du hører tidsuret, er det på tide å riste maten, eller så er matlagingstiden fullført.

Merk: Du må alltid sørge for at maten er ferdig tilberedt før du serverer den.

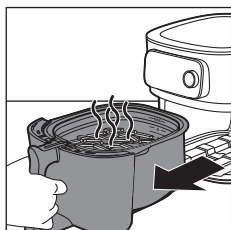
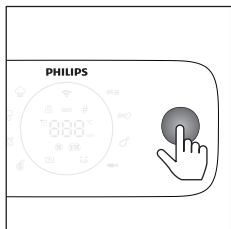
Merk: Noen Auto-Cook-programmer varsler deg når du må riste eller vende maten. Airfryer-apparatet avgir et lydsignal når det er på tide å riste eller vende.

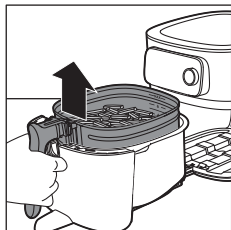
Merk: Den beste måten å riste maten på er å åpne skuffen og løfte kurven ut av pannen og riste den. Skyv pannen med kurven tilbake i apparatet. Apparatet fortsetter automatisk matlagingen.

Merk: Hvis du vil avbryte en pågående prosess, går du tilbake til hovedmenyen ved å trykke på returknappen.

12 Åpne skuffen ved å dra i håndtaket, og sjekk om ingrediensene er klare.

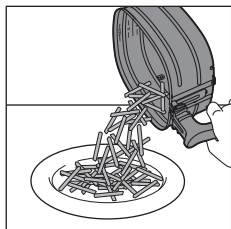
Merk: Hvis maten ikke er tilberedt til ønsket ferdighetsnivå, kan du legge til mer tid ved å trykke på tidsknappen og stille inn en tid. Trykk på dreiebryteren for å starte tilberedningen i noen minutter til.





13 For å fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites) må du løfte kurven ut av pannen ved hjelp av håndtaket.

Advarsel: Etter matlagingen er fullført, er pannen, kurven, innsiden og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i Airfryer.



14 Tøm kurven ut i en skål eller på en tallerken. Ta alltid kurven ut av pannen for å tømme ut innhold som varm olje, som kan ligge i bunnen av pannen.

Merk: Bruk en mattang til å fjerne store eller skjøre ingredienser.

Merk: Overflødig olje eller fettrester fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

Merk: Du bør forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen, avhengig av typen ingredienser du tilbereder. Plasser kurven på et varmebestandig underlag. Bruk grytekluter til å løfte pannen av sporet og sette den på et varmebestandig underlag. Hell ut olje- eller fettrester. Sett pannen tilbake i skuffen og kurven i pannen.

Merk: Når en omgang med ingredienser er klar, er Airfryer umiddelbart klar til tilberedning av en ny omgang.

Bruke mattermometeret (CRP1223/01, medfølger ikke)

Plassere mattermometeret

Mattermometeret kan brukes til biff, koteletter, kyllingbryst, fiskefilet osv.

- 1 Rengjør mattermometeret før og etter bruk med varmt såpevann.
- 2 Sett termometeret inn i midten av den tykkeste delen av maten.

Advarsel: Enden på mattermometeret er spiss.

Merk: Kontroller at enden av termometeret er satt rett inn i midten av den tykkeste delen av maten, ikke på skrå mot bunnen eller toppen av den.

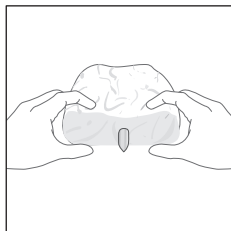
Merk: Kontroller at termometeret er i nærheten av benet, uten å berøre det, og på avstand fra fett eller brus.

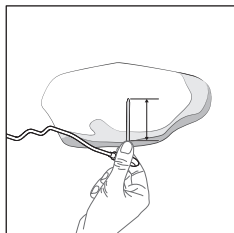
Merk: Den tykkeste delen av fileten er kanskje ikke i midten. Det er viktig at enden av termometeret treffer den tykkeste delen slik at du oppnår de ønskede resultatene.

Merk: Når du tilbereder en hel kylling, må du sørge for at termometeret ikke går helt gjennom brystet og inn i hulrommet.

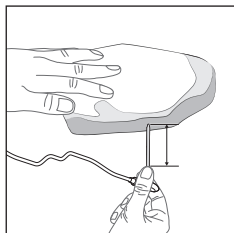
Merk: Ikke bruk mattermometeret hvis maten er mindre enn 2 cm i tykkelse.

Følg trinnene nedenfor for å ta termometeret til midten av maten.





1 Hold i metallstangen på termometeret og plasser enden mot midten av maten.

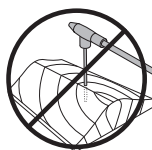
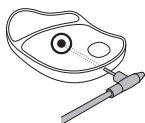
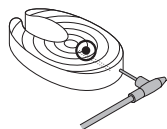
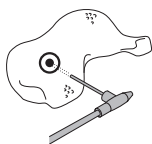
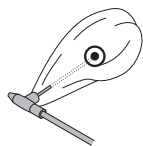
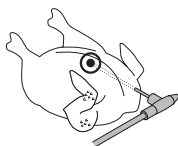
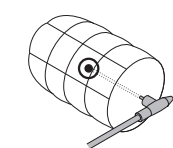


2 Hold fingrene i den samme gripeposisjonen, og før termometeret inn i midten av den tykkeste delen av maten.

Merk: Avhengig av matvareelementet er det ikke alltid nødvendig å sette metallstangen på termometeret helt inn.

Gjør dette

Ikke gjør følgende:



Merk: Når du tilbereder en hel kylling, må du sørge for at termometeret ikke går helt gjennom brystet og inn i hulrommet.

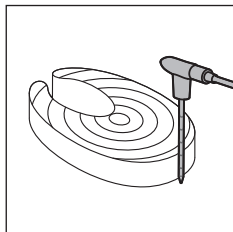
Merk: Du kan også bruke markeringene til først å bestemme midten av den tykkeste delen av maten. Bruk fingrene til å huske hvor dypt du må sette inn mattermometeret.

Merk: Hold fingrene merket på mattermometeret, og sett inn mattermometeret gjennom midten av maten.

Mål tykkelsen på maten

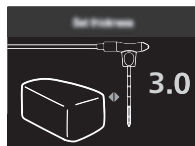
Du kan bruke mattermometeret til å måle tykkelsen på maten.

1 Plasser mattermometeret ved siden av maten, og kontroller hvilken merking som når toppen av maten.



2 Hvis du lager maten med et Auto-Cook-program og blir spurt om tykkelsen på maten, angir du en verdi mellom 1 og 6 i NutriU-appen.

Merk: Denne funksjonen er kun tilgjengelig når du bruker NutriU-appen og starter Auto-Cook-programmet derfra.



Merk: Ikke bruk mattermometeret hvis maten er mindre enn 2 cm i tykkelse.

Matlagingsmodi

Modus

Auto-Cook-programmer

Manuell matlaging

Mattermometer

Fremgangsmåte

Velg Auto-Cook-programmet. Still inn fyllingsnivå, stykkantall eller vekt, og start deretter matlagingen.









Angi matlagingstiden, temperaturen og lufthastigheten manuelt, og start matlagingen.

Angi kjernetemperaturen, matlagingstemperaturen og lufthastigheten manuelt, og start matlagingen.

Auto-Cook-programmer

1 Når du slår på airfryeren ved å trykke på dreiebryteren, er du i modusen "Auto-Cook-programmer" som standard.

Merk: Hvis du allerede har tilberedt noe annet før du vil lage mat med et Auto-Cook-program, kan du gå inn i modusen "Auto-Cook-programmer" ved å klikke på tilbake-knappen.

- 2 Du kan velge mellom 8 Auto-Cook-programmer på airfryeren. Vri dreiebryteren til ønsket program.
 - Frosne pommes frites 
 - Hjemmelagede pommes frites 
 - Kyllingklubber 
 - Fisk 
 - Koteletter 
 - Hel kylling 
 - Grønnsaker 
 - Muffins 
- 3 Drei på dreiebryteren for å velge Auto-Cook-programmet du ønsker. Trykk inn dreiebryteren for å bekrefte.
- 4 Avhengig av maten, kan du bli bedt om å angi fyllingsnivå, antall eller vekt. Velg hvor mye mat du har lagt i kurven ved å vri på dreiebryteren.
- 5 Trykk inn dreiebryteren for å bekrefte.

Merk: Bruk merkene som er angitt i kurven som referanse for å angi riktig fyllingsnivå.

Merk: Før du velger fyllingsnivået, må du alltid fordele maten jevnt i kurven.

Merk: Når du bruker Auto-Cook-programmet "Hel kylling", må du angi vekten til matvaren. Bruk vekt for å bestemme vekten, eller finn vektangivelsen på emballasjen til maten.

- 6 Airfryeren vil vise temperaturen og tiden som den har beregnet automatisk basert på valget ditt. Du kan enkelt få tilgang til denne informasjonen på enheten din ettersom den veksler mellom de to. I tillegg vil airfryeren indikere om lav eller høy lufthastighet er valgt.

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.
 - Det er best å luftsteke i porsjoner opptil fyllingsnivå 4 for å få et jevnt resultat.
- 1 Skrell potetene, og kutt dem deretter i staver. Store pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.
 - 2 Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.
 - 3 Tøm bollen, og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.
 - 4 Tilsett én spiseskje matolje i bollen, ha i potetstavene, og bland dem godt slik at de dekkes av oljen.
 - 5 Ta potetstavene ut av bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødig oljen forblir i bollen.

For å unngå at den overflødig oljen havner i pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i kurven.

- 6 Legg potetstavene i kurven.
- 7 Start Auto-Cook-programmet for hjemmelagde pommes frites, og rist kurven når du får varsel.

Manuell matlaging

- 1 For å gå inn i manuell matlagingsmodus, trykk ganske enkelt enten på temperatur- eller tidsknappen.
- 2 Hvis du har valgt temperaturknappen, vrir du dreiebryteren for å stille inn ønsket temperatur mellom 40°C og 200°C, og trykker deretter på rotasjonsknappen for å bekrefte.
- 3 Angi tilberedningstiden ved å dreie på dreiebryteren. Du kan angi en tid mellom 1 og 180 minutter.

Merk: Hvis du trykker på dreiebryteren uten å stille inn en tid, aktiveres forvarmingsmodusen og du vil høre et lydvarsel når ønsket temperatur er nådd.

- 4 Velg høy eller lav lufthastighet ved å trykke på lufthastighetsknappen og velge det du foretrekker.
- 5 Trykk på dreiebryteren for å bekrefte valget og starte tilberedningen.

Merk: For å få en påminnelse om risting etter halvparten av koketiden, aktiver du knappen for påminnelse om risting.

Merk: Hvis du trenger å pause tilberedningsprosessen for å riste maten, legge til ingredienser eller justere tilberedningsparametrene, trykker du bare på dreiebryteren. Trykk på dreiebryteren igjen for å fortsette matlagingen.

Mattermometer

Vær oppmerksom på at for å bruke mattermometer-funksjonen, må du kjøpe mattermometeret (HD9959) separat. Når du har termometeret, følger du disse trinnene.

- 1 Plasser mattermometeret i maten som beskrevet i delen "Slik plasserer du mattermometeret" i håndboken.

Merk: Det er viktig å plassere det riktig for å oppnå nøyaktige resultater.

- 2 Legg maten med termometeret i kurven.
- 3 Bruk sporet i pannen for å føre kabelen i riktig posisjon.
- 4 Koble termometeret til den dedikerte pluggen på airfryeren.
- 5 Lukk skuffen og kontroller at kabelen ikke blir klemt.
- 6 Juster den ønskede kjernetemperaturen (målt ved enden av mattermometeret) ved å dreie på dreiebryteren. Du kan velge en temperatur fra 30 °C til 99 °C.
- 7 Trykk inn dreiebryteren for å bekrefte.
- 8 Juster tilberedningstemperaturen ved å vri på dreiebryteren. Du kan velge en temperatur mellom 40 °C og 200 °C.
- 9 Trykk inn dreiebryteren for å bekrefte.
- 10 Velg ønsket lufthastighet ved å trykke på lufthastighetsknappen. Du kan velge mellom høy og lav lufthastighet.

Merk: Under tilberedningen kan du vekselvis se tilberedningstemperaturen og kjernetemperaturen på displayet.

- 11 Tilberedningsprosessen avsluttes automatisk når kjernetemperaturen er nådd.

Tabellen nedenfor veileder deg om hvilken kjernetemperatur som skal angis.

Matelement	Ferdighetsnivå	Kjernetemperatur
Fjærkre generelt	Ferdig	80–85 °C
Bryst av fjærkre	Saftig	70–74 °C
Biff, kalv, lam, vilt	Rå	45–50 °C
	Medium	55–60 °C
	Godt stekt	65–70 °C
Svinekjøtt generelt	Ferdig	70–73 °C
Svinefilet	Medium	58–63 °C
Fisk	Gjennomsiktig	50–55 °C
	Ferdig	60–65 °C
Hel potet	Ferdig	92–95 °C
Brød	Ferdig	90–95 °C

Merk: Den anbefalte kjernetemperaturen samsvarer ikke nødvendigvis med den trygge minimumstemperaturen på maten.

Merk: Den interne temperaturen på den tilberedte maten vil fortsette å gå opp noen grader etter at maten er tatt ut av apparatet.

Varmholding

Airfryerens varmholdingsfunksjon kan aktiveres når som helst – før du starter en matlagingsøkt, under matlaging eller etter at matlagingsprosessen er fullført.

1 Trykk på knappen for varmholding.

Merk: For å endre holde varm-tiden, vrir du på dreiebryteren for å stille inn en tid fra 1 til 30 minutter. Trykk på dreiebryteren for å bekrefte at hold varm-tiden.

2 Trykk på dreiebryteren for å begynne å holde maten varm.

Merk: Du kan sette hold varm-funksjonen på pause ved å trykke på dreiebryteren.

Merk: Vær oppmerksom på at bruk av varmholdingsfunksjonen kan påvirke ferdighetsnivået til enkelte matvarer, for eksempel biff, som krever et spesifikt tilberedningsnivå.

Rengjøring

Advarsel: La kurven, pannen og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.

Advarsel: Pannen og kurven til apparatet har klebefritt belegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

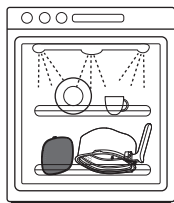
Tips: Fjern pannen og kurven for at Airfryer skal avkjøles raskere.

- 1 Kast olje- eller fettrester som har samlet seg i bunnen av pannen.
- 2 Rengjør pannen og kurven i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se "Rengjøringstabell").

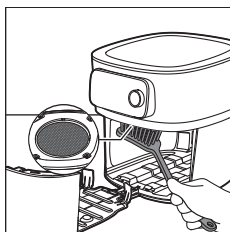
Tips: Du kan bløtlegge pannen eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.

Tips: Om nødvendig kan fettrester som sitter fast på sprutskjoldet, fjernes med en svamp eller en børste.

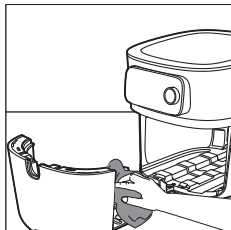
Tips: Legg kurven i pannen, og legg dem opp ned når du vasker dem i oppvaskmaskinen for å spare plass i oppvaskmaskinen.






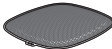
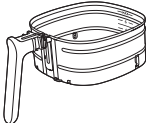
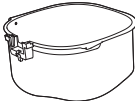

- 3 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut. Kontroller at ingen fuktighet ligger igjen på kontrollpanelet. Tørk kontrollpanelet med en klut når du har rengjort det.



- 4 Rengjør sprutskjoldet med en svamp eller en rengjøringsbørste for å fjerne fettrester.



- 5 Rengjør skuffen og innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Oppbevaring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før du oppbevarer dem.
- 3 Legg sammen ledningen i oppbevaringsrommet for ledningen.

Merk: Du må alltid holde Airfryeren vannrett når du bærer den. Sørg for at du også holder foran skuffen på fremsiden av apparatet, slik at den ikke detter ut av apparatet hvis det vender nedover. Dette kan føre til skade på skuffen.

Merk: Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer, f.eks. den avtakbare maskenettingsbunnen, er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Feilsøking

Dette kapittelet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til www.philips.com/support for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem

Mulig årsak

Løsning

Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.

Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.

Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.

Problem	Mulig årsak	Løsning
		Pannen, kurven og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.
		Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon:
		Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet helt trygt å bruke.
De hjemmelagde pommefritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en melete konsistens for best mulig resultat. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Ikke overfyll kurven eller overskrid det maksimale fyllingsnivået på 6.
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Jo fullere kurven er, desto oftere må den ristes.
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Se om støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Airfryer har høy wattstyrke. Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene.
Jeg ser at deler av innsiden på airfryeren skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til airfryeren kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder fettholdige ingredienser.	Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Brødsmlene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.
	Marinade, væsker eller kjøttsafter spruter på grunn av oljen eller fettet.	Klapp maten tørr før du legger den i kurven.
Wi-Fi-LED-lampen på airfryeren lyser ikke lenger.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer er ikke lenger koblet til Wi-Fi. - Du har endret Wi-Fi-nettverket. 	Start Wi-Fi-konfigureringsprosessen og følg instruksjonene i appen.
Appen viser at parkoblingen ikke var vellykket.	En annen bruker har sammenkoblet Airfryer med en annen smartenhet og lager mat nå.	Vent til den andre brukeren er ferdig med den gjeldende stekeprosessen, og sammenkoble smartenheten med Airfryer på nytt.
Skjermen på airfryeren viser "E1".	Airfryer kan være lagret på et sted der den er for kald.	Hvis enheten har vært oppbevart ved en lav omgivelsestemperatur, må den varmes opp til romtemperatur i minst 15 minutter før du kobler den til igjen. Hvis skjermen fortsatt viser "E1", ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
E2	Du har angitt feil Wi-Fi-påloggingsinformasjon.	Angi riktig Wi-Fi-påloggingsinformasjon.
E3	Tilkoblingsfunksjonen har en defekt.	Bruk apparatet uten tilkoblingsfunksjonen. Ring Philips' servicetelefonnummer, eller kontakt forbrukerstøtten i landet du bor i.
E5, E6, E8, E9, E12	Det kan være et programvareproblem.	Koble fra airfryeren og koble den til igjen. Hvis skjermen fortsatt viser feilkoden, ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
E10	Det oppsto et problem under matlaging med et automatisk matlagingsprogram.	Koble fra airfryeren og koble den til igjen. Kontroller at du er koblet til Wi-Fi, slik at Airfryer kan utføre en fastvareoppdatering hvis tilgjengelig. Start Auto-Cook-programmet på nytt. Hvis skjermen fortsatt viser feilkoden, ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
E11	Airfryeren ble drevet med spenninger utenfor de angitte grensene.	Koble fra airfryeren og koble den til igjen. Prøv å bruke en annen stikkontakt. Koble fra andre apparater som bruker samme stikkontakt. Hvis skjermen fortsatt viser feilkoden, ringer du til Philips kundestøtte eller tar kontakt med forbrukerstøtten der du bor.
Følgende feilkoder gjelder kun mattermometeret (CRP1223/01).		
A1	Mattermometeret er ikke ordentlig koblet til airfryeren.	Plugg inn enden av mattermometeret i mattermometerkontakten på venstre side av skjermen til airfryeren.
A2	Mattermometeret er ikke satt riktig inn i maten.	Sett inn mattermometeret fra siden og sørg for at spissen når midten av den tykkeste delen av maten. Sørg for at maten er minst 2 centimeter tykk.
A3	Mattermometeret plasseres utenfor kurven når du lager mat i mattermometermodus.	Sett mattermometeret inn i maten og legg det i kurven for matlaging eller velg en matlagingsmodus uten mattermometer.
A4	Skuffen til airfryeren ble åpnet selv om den ønskede temperaturen for maten ikke er nådd.	Lukk skuffen igjen og vent til airfryeren indikerer at tilberedningen er ferdig.
A5	Mattermometeret er overopphetet.	Ta mattermometeret ut av kurven under tilberedning hvis det ikke er i bruk.

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo



- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Składniki, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do kosza, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.
- Nigdy nie wkładaj do kosza żadnej ilości produktów, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i że nie utknęła w niej żywność.

Ostrzeżenie



- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

- Nie ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielenia się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i akcesoria nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachować ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

Ostrzeżenie

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biurach, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” oraz innych miejscach mieszkalnych.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.

- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy. Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w przycisk zwalniający kosz, nie należy go naciskać podczas potrząsania.
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: gorącego elementu grzejnego, krawędzi części metalowych i osłony antyrozpryskowej.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Zawsze upewnij się, że masz kontrolę nad urządzeniem Airfryer, także podczas korzystania z funkcji zdalnego sterowania lub opóźnionego startu.
- Podczas gotowania tłustych potraw z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym. Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z funkcji zdalnego sterowania lub opóźnionego startu.
- Upewnij się, że tylko jedna osoba korzysta z funkcji pilota zdalnego sterowania w tym samym czasie.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji opóźnionego startu (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Automatyczne wyłączanie

Urządzenie Airfryer jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączania. Jeśli urządzenie jest włączone, ale nie pracuje w trybie gotowania lub utrzymywania ciepła, przejdzie w tryb gotowości po 10 minutach braku aktywności użytkownika. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, naciśnij i przytrzymaj przycisk pokręta.

Recykling



Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się

postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni oferuje dwuletnią gwarancję od daty zakupu tego produktu. Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

Deklaracja zgodności

Firma DAP B.V. niniejszym oświadcza, że urządzenie Airfryer HD9875 jest zgodne z dyrektywą europejską 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności z normami UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://www.philips.com>.

Urządzenie Airfryer HD9875 jest wyposażone w moduł Wi-Fi 2,4 GHz, 802.11 b/g/n o maksymalnej mocy wyjściowej 92,9 mW EIRP.

Aktualizacje oprogramowania

Regularna aktualizacja jest niezbędna dla ochrony prywatności i prawidłowego działania urządzenia Airfryer oraz aplikacji.

Należy zawsze aktualizować aplikację do najnowszej wersji.

Urządzenie Airfryer automatycznie aktualizuje oprogramowanie sprzętowe.

Uwaga: Aby umożliwić urządzeniu Airfryer aktualizację do najnowszej wersji oprogramowania, upewnij się, że jest ono podłączone do domowej sieci Wi-Fi.

Uwaga: Zawsze należy korzystać z najnowszej aplikacji i oprogramowania sprzętowego.

Uwaga: Aktualizacje są udostępniane po wprowadzeniu udoskonaleń w oprogramowaniu.

Uwaga: Aktualizacja oprogramowania sprzętowego jest uruchamiana automatycznie, gdy urządzenie Airfryer jest w trybie gotowości. Aktualizacja potrwa kilka minut. W tym czasie nie można korzystać z urządzenia Airfryer.

Zgodność z urządzeniami

Szczegółowe informacje na temat zgodności aplikacji można znaleźć w sklepie App Store.

Zerowanie ustawień fabrycznych

Oprogramowanie sprzętowe można przywrócić do ustawień domyślnych, wciskając jednocześnie przycisk utrzymywania ciepła oraz pokrętko i przytrzymując przez 10 sekund.

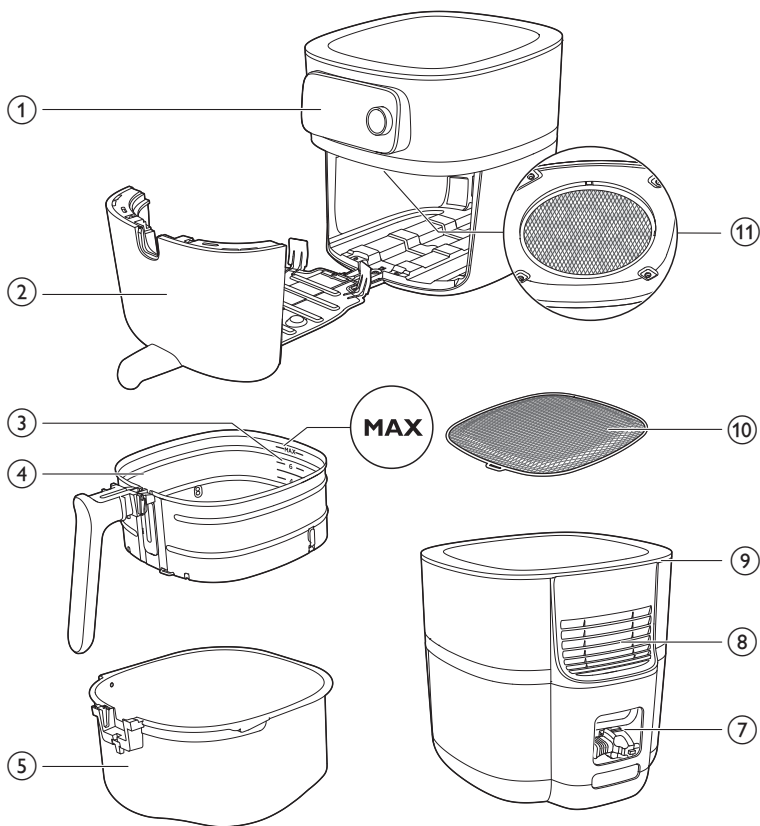
Urządzenie Airfryer zostaje wtedy rozłączone z domową siecią Wi-Fi i przestaje być sparowane z urządzeniem przenośnym.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!

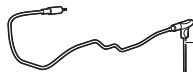
Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis



CRP1223/01

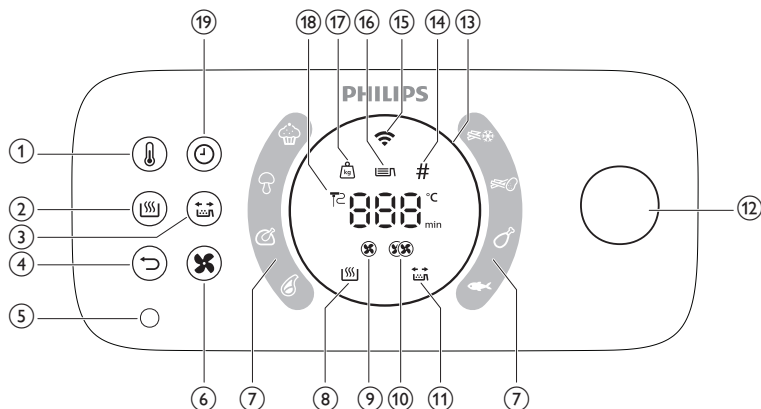
www.philips.com/parts-and-accessories



6

- 1 Panel sterowania
- 2 Szuflada
- 3 Wskaźnik poziomu napełnienia
- 4 Kosz z wyjmowanym dnem z siateczką
- 5 Patelnia
- 6 Termometr do żywności (CRP1223/01, do nabycia osobno)
- 7 Schowek na przewód
- 8 Wyloty powietrza
- 9 Wlot powietrza
- 10 Dno z wyjmowaną siateczką
- 11 Osłona antyrozpryskowa

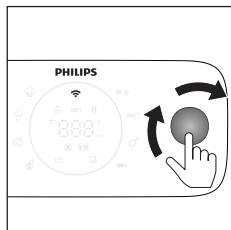
Przegląd panelu sterowania



- 1 Przycisk regulacji temperatury
- 2 Przycisk utrzymywania ciepła
- 3 Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
- 4 Przycisk powrotu
- 5 Gniazdo termometru do żywności
- 6 Przycisk regulacji prędkości powietrza
- 7 Programy automatycznego gotowania
- 8 Wskaźnik utrzymywania ciepła
- 9 Wskaźnik małej prędkości powietrza
- 10 Wskaźnik dużej prędkości powietrza
- 11 Wskaźnik przypomnienia o potrząsaniu
- 12 Pokrętko
- 13 Pierścień świetlny
- 14 Wskaźnik liczby kawałków
- 15 Wskaźnik Wi-Fi
- 16 Wskaźnik poziomu napełnienia
- 17 Wskaźnik wagi
- 18 Wskaźnik termometru do żywności
- 19 Przycisk czasu

Opis funkcji

Pokrętko i przycisk powrotu



Pokrętko jest centralnym elementem sterującym. Można je obracać i naciskać, aby przechodzić przez różne opcje menu i potwierdzać operację.

- Krótkie naciśnięcie przycisku pokrętkła: włączanie urządzenia.
- Długie naciśnięcie przycisku pokrętkła: wyłączenie urządzenia.

Po włączeniu urządzenia:

- Naciśnięcie przycisku pokrętkła: potwierdzenie czynności.
- Obracanie pokrętkła: przechodzenie do różnych opcji menu lub zmienianie ustawień gotowania.
- Naciśnięcie przycisku powrotu: powrót do poprzedniego kroku.

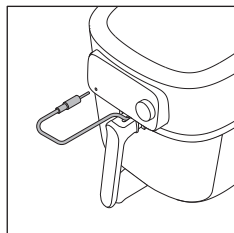
Programy automatycznego gotowania

Programy automatycznego gotowania to jedna z najważniejszych właściwości urządzenia Airfryer, która pozwala przyrządzać rozmaite poprawy.

Po wybraniu pożądanego produktu spożywczego i dostosowaniu poziomu napełnienia lub określeniu ilości składników urządzenie Airfryer automatycznie ustawi odpowiednią temperaturę i czas gotowania posiłku. Ponadto urządzenie Airfryer powiadomi Cię, jeśli będzie wymagane jakieś działanie podczas gotowania, np. potrząśnięcie frytkami.

Uwaga: urządzenie Airfryer ma osiem domyślnych programów automatycznego gotowania, które można uruchamiać bezpośrednio z urządzenia. Można jednak uzyskać dostęp do większej oferty programów gotowania i pobrać je za pośrednictwem aplikacji. Wystarczy podłączyć urządzenie Airfryer do sieci i sparować je z inteligentnym urządzeniem, aby rozpocząć odkrywanie nowych kulinarnych możliwości.

Termometr do żywności (CRP1223/01, do nabycia osobno)



Sprzedawany osobno termometr do żywności można wykorzystać do osiągnięcia pożądanego poziomu wypieczenia.

Włóż jeden koniec termometru do żywności, a drugi koniec do gniazda termometru (patrz rozdział „Termometr do żywności”).

Czas gotowania

W trybie „Gotowanie ręczne” można ustawić czas pieczenia w zakresie od 1 minuty do 180 minut.

W trybie „Programy automatycznego gotowania” nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ program automatycznego gotowania przyrządza potrawy na podstawie wielkości porcji lub pożądanego poziomu wypieczenia.

W trybie „Termometr do żywności” nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ kończy się ono automatycznie, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura termometru do żywności wewnątrz produktu.

Temperatura gotowania

W trybie „Gotowanie ręczne” można ustawić temperaturę gotowania w zakresie od 40°C do 200°C.

W trybie „Programy automatycznego gotowania” nie ma potrzeby ustawiania temperatury, ponieważ temperatura gotowania jest ustawiana automatycznie.

Temperatura wewnątrz produktu

W trybie gotowania „Termometr do żywności” można ustawić temperaturę wewnątrz produktu w zakresie od 30°C do 99°C. Temperatura wewnątrz potrawy osiągnie ustaloną wartość pod koniec procesu gotowania.

Uwaga: temperatura wewnątrz produktu nie jest równa temperaturze gotowania.

Wysoka i niska prędkość powietrza

Urządzenie Airfryer ma dwa różne ustawienia prędkości powietrza: małą prędkość powietrza i dużą prędkość powietrza.

W trybie „Programy automatycznego gotowania” prędkość powietrza jest ustawiana automatycznie.

W trybach „Gotowanie ręczne” lub „Termometr do żywności” należy ręcznie ustawić prędkość powietrza, wciskając przycisk prędkości powietrza.

W przypadku typowych potraw z piekarnika, takich jak lasagne, pieczeń, ciasto itp. oraz do długiego gotowania należy używać małej prędkości powietrza. Do typowych zastosowań urządzenia Airfryer, takich jak frytki, kawałki kurczaka, paluszki rybne itp., a także do krótszego gotowania, należy używać dużej prędkości powietrza.

Uwaga: jeśli wybierzesz małą prędkość powietrza, urządzenie będzie pracować w trybie ciszey.

Funkcja utrzymywania ciepła

Urządzenie Airfryer ma tryb trzymania ciepła. Aby włączyć ten tryb, wystarczy wcisnąć przycisk utrzymywania ciepła w dowolnym momencie procesu gotowania — przed rozpoczęciem, między kolejnymi etapami lub na koniec sesji gotowania. Więcej informacji znajduje się w rozdziale „Utrzymywanie ciepła”.

Przypomnienie o potrząsaniu

Urządzenie Airfryer ma funkcję przypomnienia o potrząsaniu, którą można włączyć przed rozpoczęciem sesji gotowania. Ta funkcja wysyła powiadomienie w połowie czasu gotowania, przypominając o potrząśnięciu potrawy, aby zagwarantować jej równomierne przyrządzenie. Funkcja jest szczególnie

przydatna przy przyrządzaniu potraw składających się z wielu kawałków, np. różnych rodzajów frytek. Ponadto można z niej korzystać do przypominania o obróceniu produktu, np. nóżek kurczaka.

Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie wyłączone. Można je włączyć przed procesem gotowania lub w jego trakcie, wciskając przycisk przypomnienia o potrząsaniu.

Powiadomienia dźwiękowe

Czasami rozlega się dźwięk, np. po zakończeniu gotowania lub gdy podczas gotowania trzeba wykonać odpowiednie czynności, np. potrząsnąć składnikami lub obrócić produkt.

Pierścień świetlny

Urządzenie Airfryer ma animowany pierścień świetlny, która poprawia jego funkcjonalność.

Tryb obracania: pierścień świetlny obraca się podczas aktualizacji.

Tryb oddychania: pierścień świetlny wolno miga, jeśli podczas gotowania zostało wciśnięte pokrętko. W tym przypadku urządzenie jest w trybie wstrzymania.

Szybkie miganie: jeśli szuflada jest otwarta, gdy pierścień szybko miga lub np. podczas procesu parowania, urządzenie czeka, aż użytkownik wciśnie przycisk pokrętko w celu potwierdzenia.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Wstępne podgrzewanie

Urządzenie Airfryer jest wyposażone w funkcję wstępnego podgrzewania, którą można wykorzystać do podgrzania urządzenia Airfryer do pożądanej temperatury.

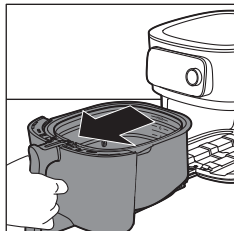
Jeśli naciśniesz przycisk pokrętko bez ustawiania czasu, tryb wstępnego podgrzewania zostanie aktywowany i usłyszysz powiadomienie dźwiękowe, gdy zostanie osiągnięta pożądana temperatura.

Przed pierwszym użyciem

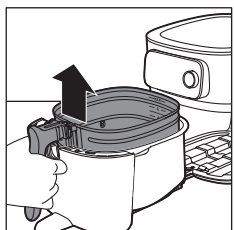
- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Zdejmij folię ochronną z wyświetlacza.
- 4 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Przygotowanie do pierwszego użycia

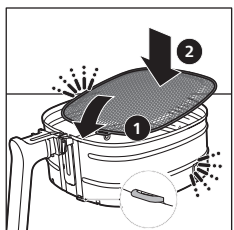
Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką



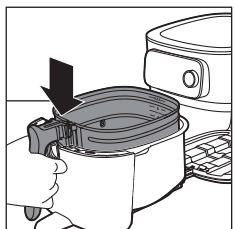
1 Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.



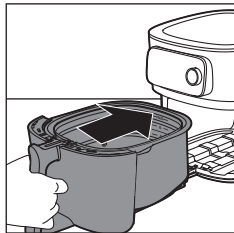
2 Wyjmij kosz, podnosząc za uchwyt.



3 Włóż wyjmowane dno z siateczką do otworu z prawej strony u dołu kosza. Wciśnij dno z siateczką, aby zatrzasnęło się w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie” po obu stronach).



4 Włóż kosz na patelnię.



- 5 Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, trzymając za uchwyt.

Uwaga: nie używaj patelni bez włożonego kosza.

Podłączanie urządzenia Airfryer do aplikacji NutriU

Uwaga: przed rozpoczęciem konfiguracji sieci Wi-Fi upewnij się, że smartfon jest połączony z domową siecią Wi-Fi.

Uwaga: upewnij się, że Twoje urządzenie Airfryer jest połączone z domową siecią Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Parowanie urządzenia Airfryer z aplikacją NutriU

- 1 Zeskanuj kod QR, aby pobrać aplikację NutriU. Aplikację NutriU można również pobrać ze sklepu App Store lub ze strony internetowej www.philips.com/NutriU.

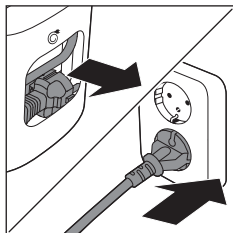


- 2 Uruchom aplikację Philips NutriU w smartfonie.
- 3 Postępuj zgodnie z wyświetlanymi instrukcjami, aż przejdziesz do strony „Konfiguracja urządzenia”.

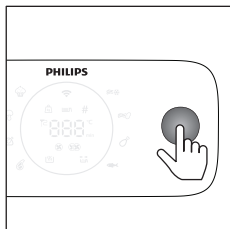
Uwaga: zalecamy pobranie aplikacji NutriU i dodanie urządzenia Airfryer do aplikacji od razu po pierwszym skonfigurowaniu urządzenia. Umożliwia to pełne korzystanie z urządzenia Airfryer, na przykład zdalne gotowanie (uruchamianie przepisów lub programów automatycznego gotowania z aplikacji, otrzymywanie powiadomień o zakończeniu przyrządzania potrawy itp.) oraz pobieranie najnowszych aktualizacji oprogramowania sprzętowego.

Uwaga: aby korzystać z funkcji łączności, należy założyć konto. Podczas procesu wdrażania należy zarejestrować nowe konto lub zalogować się do istniejącego konta.





4 Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego.



5 Naciśnij przycisk pokrętle, aby włączyć urządzenie.

6 Wykonaj czynności opisane w aplikacji, aby połączyć urządzenie Airfryer z siecią Wi-Fi i sparować je ze smartfonem.

Uwaga: w trakcie tego procesu w aplikacji NutriU użytkownik zostanie poproszony o długie przytrzymanie (4 sekundy) przycisku na urządzeniu w celu zainicjowania procesu konfiguracji. W związku z tym należy pozostać w pobliżu urządzenia Airfryer na czas jego podłączenia.

Uwaga: pilot zdalnego sterowania: można zdalnie sterować urządzeniem Airfryer za pomocą aplikacji (np. wysłać przepis, wstrzymać gotowanie itp.) tylko wtedy, gdy w aplikacji NutriU zaznaczono opcję „zgody na obsługę zdalną” znajdującą się w profilu NutriU.

Uwaga: parowanie z jednym użytkownikiem: w danym momencie urządzenie Airfryer może być zdalnie sterowane tylko przez jednego użytkownika. Jeśli drugi użytkownik chce sterować urządzeniem Airfryer i korzystać z aplikacji NutriU, musi przeprowadzić proces parowania. Po sparowaniu pierwszy użytkownik zostanie automatycznie odłączony.

Uwaga: proces konfiguracji sieci Wi-Fi można anulować za pomocą aplikacji lub poprzez odłączenie urządzenia Airfryer od prądu.

Wskaźnik Wi-Fi

Wskaźnik Wi-Fi nie świeci.

Sieć Wi-Fi jest wyłączona.

Wskaźnik Wi-Fi świeci.

Sieć Wi-Fi jest włączona i połączona z routerem.

Wskaźnik Wi-Fi miga powoli.

Trwa połączenie Wi-Fi. Urządzenie jest w trakcie parowania lub łączenia z routerem.

Wskaźnik sieci Wi-Fi miga szybko.

Błąd połączenia Wi-Fi.

Uwaga: proces parowania można rozpocząć, naciskając i przytrzymując przycisk czasu przez 4 sekundy.

Uwaga: jeśli napotkasz jakiegokolwiek problemy podczas procesu konfiguracji Wi-Fi, np. wstrzymanie w trakcie i nieudane zakończenie procesu lub problemy z połączeniem z siecią Wi-Fi, możesz ponownie rozpocząć proces, naciskając i przytrzymując przycisk czasu przez 4 sekundy.

Uwaga: jeśli musisz przywrócić oprogramowanie sprzętowe do ustawień domyślnych, wystarczy jednocześnie wcisnąć i przytrzymać przycisk utrzymywania ciepła oraz pokrętkę przez 10 sekund.

Tabela żywności

Poniższa tabela pomoże w wyborze podstawowych ustawień dla typów potraw, które chcesz przyrządzić.

Uwaga: Ustawienia te są jedynie sugestią. Jako że składniki różnią się pod względem pochodzenia, rozmiaru, kształtu i producenta, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawienia dla Twoich składników.

Uwaga: podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, nóżek kurczaka, mrożonych przekąsek) należy potrząsnąć, obrócić lub wymieszać składniki w koszu 2–3 razy, aby osiągnąć równomierne rezultaty.

Uwaga: większość składników z tej listy można znaleźć w programach automatycznego gotowania w aplikacji.

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Temperatura	Prędkość wentylatora	Uwaga
Domowe frytki (10 x 10 mm)	Poziom napęnlienia 1–6 (300 g–2000 g)	18–45	160–180°C	Duża prędkość	Namaczaj przez 30 minut w zimnej wodzie lub 3 minuty w cieplej wodzie (40°C/104°F), a następnie osusz i dodaj 1 łyżkę oleju na 500 g/18 uncji. Dwukrotnie potrząśnij.
Domowe łódeczki ziemniaczane	Poziom napęnlienia 1–6 (300 g–2000 g)	20–45	160–180°C	Duża prędkość	Namaczaj przez 30 minut w wodzie, osusz, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj dwukrotnie.
Mrożone przekąski (kawalki kurczaka)	Poziom napęnlienia 1–6 (6–50 szt.)	12–19	200°C	Duża prędkość	Gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące w środku. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia.
Mrożone przekąski (małe sajgonki o wadze ok. 20 g/0,7 uncji)	100–600 g (5–30 szt.)	14–16	180°C	Duża prędkość	Gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące w środku. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia.
Piersi z kurczaka Okolo 160 g/6 uncji	1–6 szt.	20–25	180°C	Duża prędkość	

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Temperatura	Prędkość wentylatora	Uwaga
Domowe panierowane paluszki z kurczaka	3–18 szt.	15–20	180°C	Duża prędkość	Dodaj olej do bułki tartej. Gotowe, gdy są złocistożółte.
Skrzydółka z kurczaka Okolo 100 g/3,5 oz	2–25 szt.	15–40	200°C	Duża prędkość	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia.
Kotlety mięsne bez kości Okolo 150 g/5,3 oz	1–5 kotletów	19–25	200°C	Duża prędkość	
Hamburger Okolo 200 g (średnica 10 cm/4 cala)	1–4 pasztecików	15–18	200°C	Duża prędkość	
Grube kielbaski Okolo 100 g/3,5 oz (średnica 4 cm/1,6 cala)	1–12 szt.	12–20	200°C	Duża prędkość	
Cienkie kielbaski Okolo 70 g/2,5 oz (średnica 2 cm/0,8 cala)	1–12 szt.	10–18	200°C	Duża prędkość	
Pieczeń wieprzowa	800–2400 g	90–140	160°C	Mała prędkość	Odstawić na 5 minut przed krojeniem.
Filety z ryby (łosoś) Okolo 200 g	1–5 szt.	18–22	200°C	Duża prędkość	Aby uniknąć przywierania, ułóż skórą od dołu i dodaj trochę oleju.
Filety z ryby (dorsz, owoce morza)	1–4 szt.	7–14	200°C	Duża prędkość	
Ciasto (maślane) użycie przyrządu do pieczenia	Przyrząd do pieczenia Poziom napęlnienia 1–2 600–1200 g	30–60	150°C	Mała prędkość	Użyj akcesorium do pieczenia.
Babeczki Okolo 50 g/1,8 uncji	1–9 szt.	13–15	180°C	Duża prędkość	Użyj żaroodpornych foremek silikonowych na babeczki.

Składniki	Ilość min. – maks.	Czas (min)	Temperatura	Prędkość wentylatora	Uwaga
Wstępnie upieczony chleb tostowy/bułki	1–12	6–13	180°C	Duża prędkość	
Świeży chleb	500–1700 g	35–80	180°C	Mała prędkość	Kształt powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejącego podczas wyrastania.
Domowe bułki Okolo 80 g/2,8 uncji	1–6 szt.	12–16	180°C	Mała prędkość	
Kasztany	Poziom napełnienia 1–4	15–24	200°C	Duża prędkość	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia.
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	Poziom napełnienia 2–8	15–38	160°C	Duża prędkość	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia.

Korzystanie z urządzenia Airfryer

Uwaga: to urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.

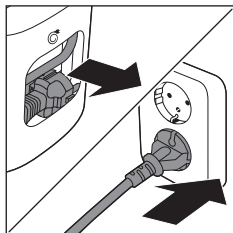
Uwaga: nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.

Uwaga: urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

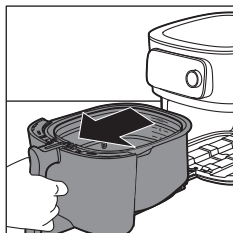
Uwaga: podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Dopilnuj, aby była możliwość całkowitego wysunięcia szuflady.

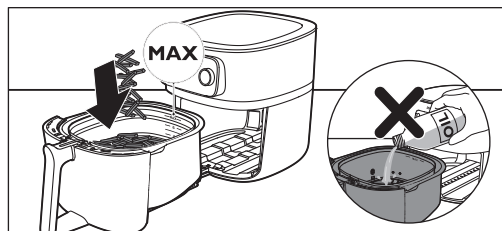
Uwaga: nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.



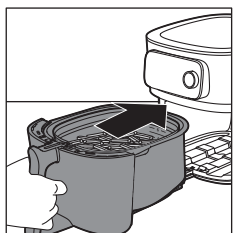
- 2 Wyciągnij przewód sieciowy ze schowka na przewód w tylnej części urządzenia.
- 3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



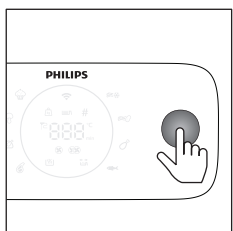
- 4 Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.
- 5 Włóż składniki do kosza.



Uwaga: nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanej potrawy.



- 6 Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia Airfryer.



- 7 Naciśnij przycisk pokrętła, aby włączyć urządzenie.
- 8 Wybierz tryb gotowania, z którego chcesz skorzystać (patrz rozdział „Tryby gotowania”).
- 9 Zdecyduj, czy chcesz użyć trybu ręcznego, wybrać jeden z programów automatycznego gotowania, czy użyć termometru do żywności (patrz „Tryby gotowania”).

Uwaga: nie używaj patelni bez włożonego kosza. Jeśli nagrzewasz urządzenie bez kosza, używaj rękawic kuchennych podczas otwierania szuflady. Krawędzie i wnętrze szuflady nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

Uwaga: nie dotykaj patelni i kosza podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

- 10 Naciśnij przycisk pokrętła, aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: naciskając przycisk pokrętła, można zatrzymać proces gotowania, a obracając pokrętło, można zmienić ustawienia gotowania. Naciśnij ponownie przycisk pokrętła, aby wznowić gotowanie.



- 11** Dzwonek zegara programowanego oznacza, że nadszedł czas, aby potrząsnąć jedzeniem lub że upłynął czas gotowania.

Uwaga: każdorazowo przed podaniem upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.

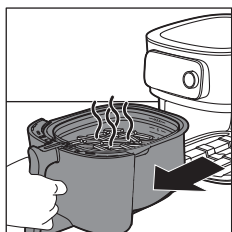
Uwaga: niektóre programy automatycznego gotowania informują o konieczności potrząśnięcia lub obrócenia potrawy. Urządzenie Airfryer emituje sygnał dźwiękowy, gdy nadejdzie czas wstrząśnięcia lub obrócenia produktu.

Uwaga: najlepszym sposobem potrząśnięcia jest otworenie szuflady, wyjęcie kosza i potrząśnięcie nim. Następnie wsuń patelnię z koszem z powrotem do urządzenia. Urządzenie automatycznie wznowi gotowanie.

Uwaga: aby anulować trwający proces, wróć do menu głównego, naciskając przycisk powrotu.

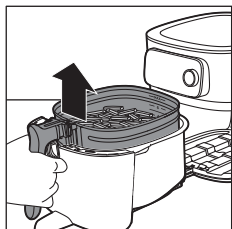
- 12** Otwórz szufladę, pociągając ją za uchwyt, i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Uwaga: jeśli jedzenie nie uzyskało pożądanego poziomu wypieczenia, możesz wydłużyć czas, naciskając przycisk czasu i ustawiając czas. Naciśnij przycisk pokręta, aby przedłużyć gotowanie o kilka minut.



- 13** Aby wyjąć małe składniki (np. frytki), wyjmij kosz z patelni, trzymając za uchwyt.

Uwaga: po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.



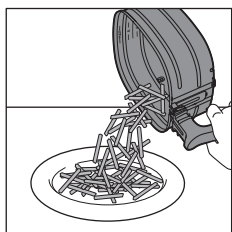
- 14** Opróżnij zawartość kosza, umieszczając ją w misce lub na talerzu. Zawsze należy wyjąć kosz z patelni, aby go opróżnić, ponieważ na dnie patelni może znajdować się gorący olej.

Uwaga: w celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.

Uwaga: nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.

Uwaga: zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Kosz umieszczaj na żaroodpornej powierzchni. Mając założone rękawice kuchenne, wyjmij patelnię i umieść ją na żaroodpornej powierzchni. Wylej nadmiar oleju lub wytopionego tłuszczu. Umieść patelnię z powrotem w szufladzie, a kosz na patelni.

Uwaga: gdy składniki będą już gotowe, można natychmiast użyć urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer do przygotowania następnych potraw.



Korzystanie z termometru do żywności (CRP1223/01, do nabycia osobno)

Wkładanie termometru do żywności

Termometr do żywności może być używany do steków, kotletów, piersi z kurczaka, filetów rybnych itp.

- 1 Przed i po użyciu umyj termometr do żywności w ciepłej wodzie z mydłem.
- 2 Włóż termometr do środka najgrubszej części produktu.

Uwaga: końcówka termometru do żywności jest ostro zakończona.

Uwaga: upewnij się, że końcówka termometru jest włożona pod kątem prostym do środka najgrubszej części produktu oraz że nie jest skierowana ku dołowi ani ku górze.

Uwaga: upewnij się, że termometr znajduje się blisko kości, ale nie dotyka jej, oraz że znajduje się z dala od tłuszczu lub chrząstki.

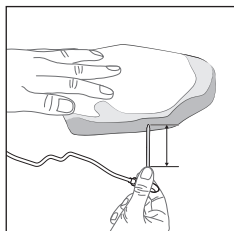
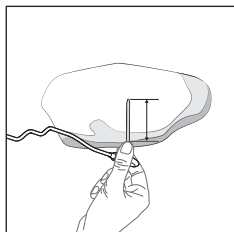
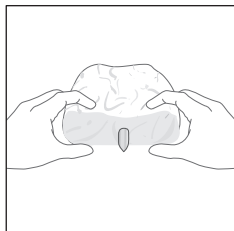
Uwaga: najgrubsza część filetu może nie być częścią środkową. Ważne jest, aby umieścić koniec termometru w najgrubszej części, aby uzyskać pożądane rezultaty.

Uwaga: jeśli przyrządzasz całego kurczaka, upewnij się, że końcówka nie przebija całej piersi na wylot.

Uwaga: nie używaj termometru do żywności, jeśli grubość produktu nie przekracza 2 cm.

Wykonaj poniższe czynności, aby skierować końcówkę do środka pokarmu.

- 1 Chwyć metalowy trzonek termometru i umieść końcówkę w środku produktu.

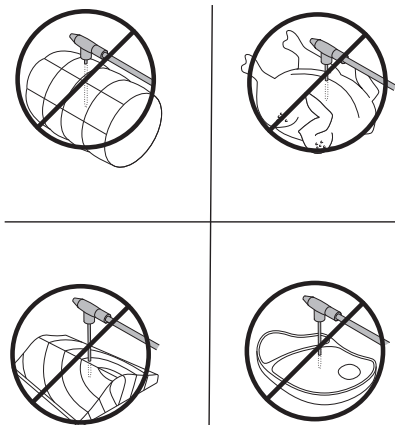
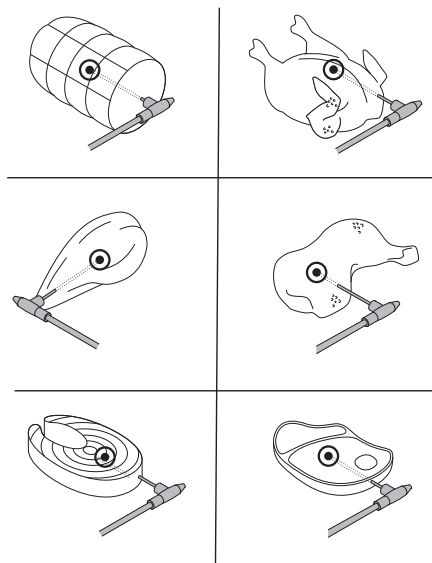


- 2 Trzymaj palce w takim samym chwycie i wsuń końcówkę do środka najgrubszej części produktu.

Uwaga: w zależności od produktu spożywczego nie zawsze konieczne jest całkowite włożenie metalowego trzonka termometru.

Co należy zrobić

Czego nie robić



Uwaga: jeśli przyrządzasz całego kurczaka, upewnij się, że końcówka nie przebija całej piersi na wylot.

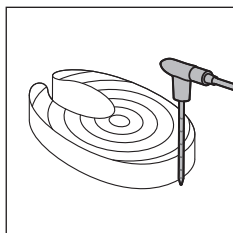
Uwaga: możesz też użyć oznaczeń, aby najpierw określić środek najgrubszej części produktu. Zaznacz palcami, jak głęboko należy włożyć termometr do żywności.

Uwaga: trzymając palce na termometrze do żywności, włóż go w środek produktu.

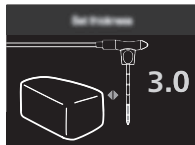
Zmierz grubość produktu

Można użyć termometru do pomiaru grubości produktu spożywczego.

- 1 Umieść termometr obok produktu i sprawdź, które oznaczenie jest tuż nad jego częścią wierzchnią.



- 2 Ustaw wartość od 1 do 6, gdy podczas gotowania pojawi się pytanie o grubość, jeśli używasz programu automatycznego gotowania w aplikacji NutriU.



Uwaga: ta funkcja jest dostępna tylko wtedy, gdy używasz aplikacji NutriU i za jej pomocą uruchamiasz program automatycznego gotowania.

Uwaga: nie używaj termometru do żywności, jeśli grubość produktu nie przekracza 2 cm.

Tryby gotowania

Tryb	Instrukcja
Programy automatycznego gotowania	Wybierz program automatycznego gotowania. Ustaw poziom napełnienia, liczbę kawałków lub wagę, a następnie rozpocznij gotowanie.
Gotowanie ręczne	Ustaw ręcznie czas gotowania, temperaturę i prędkość powietrza, a następnie rozpocznij gotowanie.
Termometr do żywności	Ustaw ręcznie temperaturę wewnątrz produktu, temperaturę gotowania i prędkość powietrza, a następnie rozpocznij gotowanie.

Programy automatycznego gotowania

- 1 Gdy włączasz urządzenie Airfryer przez naciśnięcie przycisku pokrętki, domyślnie jesteś w trybie „Programy automatycznego gotowania”.

Uwaga: jeśli była już przyrządzana jakaś potrawa, którą chcesz ugotować za pomocą programu automatycznego gotowania, możesz wejść w tryb „Programy automatycznego gotowania”, klikając przycisk powrotu.

- 2 W urządzeniu Airfryer masz do wyboru 8 programów automatycznego gotowania. Obróć pokrętkę, aby wybrać jeden z programów.
 - Mrożone frytki 🍟
 - Domowe frytki 🍟
 - Nóżki kurczaka 🍗
 - Ryba 🐟
 - Kotlet mięsny 🍖
 - Cały kurczak 🍗
 - Warzywa 🥕
 - Babeczki 🍪
- 3 Obróć pokrętkę, aby wybrać odpowiedni program automatycznego gotowania. Naciśnij przycisk pokrętki, aby potwierdzić.
- 4 W zależności od rodzaju żywności może zostać wyświetlony monit o ustawienie poziomu napełnienia, liczby kawałków lub wagi. Za pomocą pokrętki wybierz ilość jedzenia włożonego do kosza.
- 5 Naciśnij przycisk pokrętki, aby potwierdzić.

Uwaga: aby ustawić prawidłowy poziom napełnienia, użyj oznaczeń umieszczonych na koszu.

Uwaga: przed wybraniem poziomu napełnienia każdorazowo upewnij się, że jedzenie jest równomiernie rozłożone w koszu.

Uwaga: w przypadku programu automatycznego gotowania „Cały kurczak” należy wprowadzić wagę produktu. Użyj wagi lub odczytaj wagę produktu na opakowaniu.

- 6 Na urządzeniu Airfryer wyświetlą się automatycznie obliczone parametry (temperatura i czas) na podstawie wyboru użytkownika. Te informacje można z łatwością wyświetlać na urządzeniu, przełączając parametry. Ponadto urządzenie Airfryer wskaże, czy wybrano małą, czy dużą prędkość powietrza.

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.
 - Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach maksymalnie na poziomie wypełnienia 4, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób.
- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki. Większe frytki są z reguły mniejsz chrupiące.
 - 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
 - 3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
 - 4 Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
 - 5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.

Nie wsypuj wszystkich słupków naraz do kosza, przechylając miskę, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.

- 6 Przełóż ziemniaki do kosza.
- 7 Uruchoom program automatycznego przyrządzania domowych frytek i potrząśnij nimi, kiedy otrzymasz powiadomienie.

Gotowanie ręczne

- 1 Aby wejść w tryb gotowania ręcznego, wciśnij przycisk temperatury lub czasu.
- 2 W przypadku wciśnięcia przycisku temperatury przekręć pokrętło, aby ustawić pożądaną temperaturę w przedziale od 40°C do 200°C, a następnie wciśnij przycisk pokrętła w celu potwierdzenia.
- 3 Ustaw czas gotowania, obracając pokrętłem. Do wyboru jest czas od 1 minuty do 180 minut.

Uwaga: jeśli naciśniesz przycisk pokrętła bez ustawiania czasu, aktywowany zostanie tryb wstępnego podgrzewania i usłyszysz powiadomienie dźwiękowe, gdy zostanie osiągnięta pożądana temperatura.

- 4 Wybierz dużą lub małą prędkość powietrza, wciskając przycisk prędkości powietrza i wybierając pożądaną opcję.
- 5 Naciśnij przycisk pokrętła, aby potwierdzić wybór i rozpocząć gotowanie.

Uwaga: jeśli chcesz otrzymać przypomnienie o potrząsaniu po upływie połowy czasu gotowania, włącz przycisk przypomnienia o potrząsaniu.

Uwaga: jeśli musisz wstrzymać proces gotowania, aby potrząsnąć potrawą, dodać składniki lub dostosować parametry gotowania, wciśnij przycisk pokrętki. Aby wznowić gotowanie, ponownie naciśnij przycisk pokrętki.

Termometr do żywności

Pamiętaj, że aby skorzystać z funkcji termometru do żywności, należy osobno nabyć taki termometr (HD9959). Jeśli masz już termometr, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

- 1 Włóż termometr do żywności do potrawy zgodnie z opisem w rozdziale „Wkładanie termometru do żywności”.

Uwaga: w celu uzyskania pożądaných rezultatów należy poprawnie włożyć termometr.

- 2 Włóż produkt z termometrem do kosza.
- 3 Użyj nacięcia w patelni do poprowadzenia kabla w odpowiednim położeniu.
- 4 Podłącz termometr do specjalnej wtyczki na urządzeniu Airfryer.
- 5 Zamknij szufladę i sprawdź, czy kabel nie został ściśnięty.
- 6 Obróć pokrętkę, aby ustawić pożądaną temperaturę wewnątrz produktu. Będzie ona mierzona na końcówce termometru. Do wyboru jest temperatura od 30°C do 99°C.
- 7 Naciśnij przycisk pokrętki, aby potwierdzić.
- 8 Ustaw temperaturę gotowania za pomocą pokrętki. Do wyboru jest temperatura od 40°C do 200°C.
- 9 Naciśnij przycisk pokrętki, aby potwierdzić.
- 10 Wybierz pożądaną prędkość powietrza, wciskając przycisk prędkości powietrza. Do wyboru są duża i mała prędkość powietrza.

Uwaga: podczas gotowania na ekranie wyświetla się na przemian temperatura gotowania i temperatura wewnątrz produktu.

- 11 Proces gotowania kończy się automatycznie, gdy zostanie osiągnięta temperatura wewnątrz produktu.

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące temperatury wewnątrz produktu, którą należy ustawić.

Produkt spożywczy	Poziom wypieczenia	Temperatura wewnątrz produktu
Drób ogólnie	Done	80–85°C
Pierś drobiu	Soczyste	70–74°C
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, dziczyzna	Krwiste	45–50°C
	Średni	55–60°C
	Dobrze wypieczone	65–70°C
Wieprzowina ogólnie	Done	70–73°C
Schab	Średni	58–63°C

Ryba	Przezroczyste	50–55°C
	Done	60–65°C
Cały ziemniak	Done	92–95°C
Chleb	Done	90–95°C

Uwaga: sugerowana temperatura wewnątrz produktu niekoniecznie odpowiada bezpiecznej minimalnej wewnętrznej temperaturze żywności.

Uwaga: wewnętrzna temperatura przyrządzonej potrawy wzrośnie jeszcze o kilka stopni po wyjęciu potrawy z urządzenia.

Utrzymywanie ciepła

W każdej chwili można włączyć funkcję utrzymywania ciepła w urządzeniu Airfryer — przed rozpoczęciem, w trakcie i po zakończeniu sesji gotowania.

1 Naciśnij przycisk utrzymywania ciepła.

Uwaga: aby zmienić czas utrzymywania ciepła, obróć pokrętło i ustaw czas od 1 minuty do 30 minut. Naciśnij przycisk pokrętła, aby potwierdzić czas utrzymywania ciepła.

2 Naciśnij przycisk pokrętła, aby rozpocząć utrzymywanie ciepła.

Uwaga: proces utrzymywania ciepła można wstrzymać, naciskając przycisk pokrętła.

Uwaga: korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła może wpłynąć na poziom wypiekania pewnych produktów, takich jak steki, które wymagają specjalnego poziomu przyrządzenia.

Czyszczenie

Ostrzeżenie: kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.

Ostrzeżenie: patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wskazówka: wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

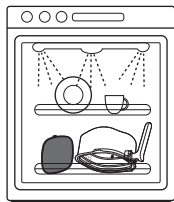
- 1 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.
- 2 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).

Wskazówka: jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odcepienie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie.

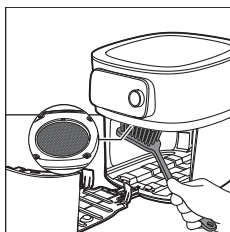
Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.

Wskazówka: w razie potrzeby resztki tłuszczu, które przywarły do osłony antyrozpryskowej, można usunąć gąbką lub szczotką.

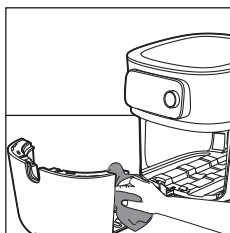
Wskazówka: włóż kosz na patelnię i umieść do góry nogami w zmywarce do naczyń — w ten sposób zajmą mniej miejsca.






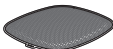
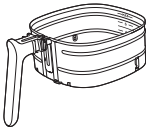
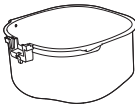

- 3** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Upewnij się, że panel sterowania nie jest wilgotny. Wytrzyj szmatką panel sterowania po jego umyciu.



- 4** Umyj osłonę antyrozpryskową gąbką lub szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć resztki tłuszczu.



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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- 3 Włóż przewód do schowka na przewód.

Uwaga: podczas przenoszenia zawsze trzymaj urządzenie Airfryer w pozycji poziomej. Pamiętaj, aby trzymać szufladę z przedniej strony urządzenia, ponieważ może się z niego wysunąć w sytuacji przypadkowego przechylenia urządzenia w dół. Może to doprowadzić do uszkodzenia szuflady.

Uwaga: przed przeniesieniem i/lub schowaniem urządzenia Airfryer należy się upewnić, że zdejmowane elementy (np. wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Uchwyty i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
		<p>Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywy zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.</p>
		<p>Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:</p>
		<p>Użytkowanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.</p>
<p>Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.</p>	<p>Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.</p>	<p>Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.</p>
	<p>Za duża ilość składników w koszu.</p>	<p>Nie przepełniaj kosza i nie przekraczaj maksymalnego poziomu napełnienia 6.</p>
	<p>Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania.</p>	<p>Im pełniejszy kosz, tym częściej należy wstrząsać.</p>
<p>Nie można włączyć urządzenia Airfryer.</p>	<p>Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.</p>	<p>Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.</p>
	<p>Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.</p>	<p>Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.</p>
<p>W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.</p>	<p>Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).</p>	<p>Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.</p>

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia unosi się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie wyczyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Docisnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do kosza.
Dioda LED WiFi w urządzeniu Airfryer już się nie świeci.	<ul style="list-style-type: none"> - Urządzenie Airfryer nie jest już połączone z domową siecią WiFi. - Domowa sieć Wi-Fi została zmieniona. 	Rozpocznij proces konfiguracji Wi-Fi i postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.
Aplikacja pokazuje, że proces parowania się nie powiódł.	Inny użytkownik połączył urządzenie Airfryer z innym urządzeniem mobilnym i obecnie gotuje.	Poczekaj, aż drugi użytkownik zakończy bieżący proces gotowania i ponownie sparuj urządzenie mobilne z urządzeniem Airfryer.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie Airfryer może być przechowywane w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Jeśli urządzenie było przechowywane w niskiej temperaturze, odczekaj co najmniej 15 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania, aż nagrzej się ono do temperatury pokojowej. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
E2	Wprowadzono nieprawidłowe dane logowania do sieci Wi-Fi.	Wprowadź prawidłowe dane logowania do sieci Wi-Fi.
E3	Funkcja łączności jest uszkodzona.	Korzystaj z urządzenia bez funkcji łączności. Zadzwoń na infolinię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E5, E6, E8, E9, E12	Może występować problem z oprogramowaniem.	Odłącz urządzenie Airfryer i podłącz ponownie. Jeśli na ekranie nadal widoczny jest kod błędu, zadzwoń na linię serwisową firmy Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
E10	Wystąpił problem podczas korzystania z programu automatycznego gotowania.	Odłącz urządzenie Airfryer i podłącz ponownie. Upewnij się, że masz łączność z siecią Wi-Fi i że urządzenie Airfryer może w każdej chwili przeprowadzić aktualizację oprogramowania sprzętowego. Uruchom ponownie program automatycznego gotowania. Jeśli na ekranie nadal widoczny jest kod błędu, zadzwoń na linię serwisową firmy Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
E11	Urządzenie Airfryer było obsługiwane przy napięciu przekraczającym dozwolone granice.	Odłącz urządzenie Airfryer i podłącz ponownie. Spróbuj użyć innego gniazdka. Odłącz inne urządzenia korzystające z tego samego gniazdka. Jeśli na ekranie nadal widoczny jest kod błędu, zadzwoń na linię serwisową firmy Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Poniższe kody błędów dotyczą tylko termometru do żywności (CRP1223/01).		
A1	Termometr do żywności nie jest poprawnie podłączony do urządzenia Airfryer.	Podłącz końcówkę termometru do żywności do gniazda termometru do żywności po lewej stronie wyświetlacza urządzenia Airfryer.
A2	Termometr do żywności nie został poprawnie włożony do produktu.	Włóż termometr do żywności z boku i sprawdź, czy końcówka dotarła do środka najgrubszej części produktu. Produkt musi mieć co najmniej 2 cm grubości.
A3	Podczas gotowania w trybie z termometrem do żywności termometr jest umieszczony poza koszem.	Włóż termometr do żywności do produktu i umieść go w koszu do gotowania lub wybierz tryb gotowania bez termometru.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
A4	Szuflada urządzenia Airfryer została otwarta, chociaż docelowa temperatura produktu nie została jeszcze osiągnięta.	Zamknij ponownie szufladę i poczekaj, aż urządzenie Airfryer powiadomi o zakończeniu gotowania.
A5	Termometr do żywności przegrzewa się.	Wymij termometr do żywności z kosza podczas gotowania, jeśli go nie używasz.

Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo



- Não coloque o aparelho próximo ou em cima de um fogão a gás ou qualquer tipo de fogão elétrico ou de placas elétricas, nem num forno aquecido.
- Nunca mergulhe o aparelho em água nem o enxague em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques elétricos.
- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não cubra as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo, pois tal pode provocar risco de incêndio.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.
- Nunca coloque uma quantidade de alimentos que exceda o nível máximo indicado no cesto.
- Certifique-se sempre de que o aquecedor está vazio e de que não há alimentos presos no aquecedor.

Aviso



- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pela Philips, pelo técnico de assistência da Philips ou por uma pessoa com qualificação equivalente para evitar perigos.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida corretamente na tomada elétrica.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo nem de um sistema de controlo remoto independente.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, caso sejam supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não podem ser efetuadas por crianças, a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre na parte posterior, nas laterais e por cima do aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.

- Durante a fritura com ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- Nunca utilize ingredientes leves nem papel de embalagens no aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização.
- Armazenamento de batatas: A temperatura deve ser adequada à variedade de batata armazenada e superior a 6 °C para minimizar o risco de exposição à acrilamida nos alimentos preparados.
- Nunca encha o recipiente com óleo.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem elétrica local antes de o ligar.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual e utilize apenas acessórios originais Philips.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- O recipiente, o cesto e os acessórios ficam quentes durante e após a utilização do aparelho. Manuseie-os sempre com cuidado.
- Limpe muito bem todas as peças que entrarem em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Consulte as instruções no manual.

Atenção

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina à utilização em ambientes como cozinhas de lojas, escritórios, quintas ou outros ambientes de trabalho. Também não deve ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes de o montar, desmontar, guardar ou limpar.
- Coloque o aparelho na horizontal, sobre uma superfície estável e nivelada.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semiprofissionais, ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos. Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).

- Se o aparelho estiver equipado com um botão de libertação do cesto, este botão não deve ser premido ao agitar.
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: Elemento de aquecimento quente, rebordos de peças metálicas quentes e proteção contra salpicos quente.
- Certifique-se sempre de que os alimentos estão totalmente cozinhados na Airfryer.
- Certifique-se sempre de que tem controlo sobre a Airfryer, mesmo quando utiliza a função remota ou o início atrasado.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos, a Airfryer pode libertar fumo. Preste especial atenção quando utilizar a função de controlo remoto ou o início atrasado.
- Certifique-se de que apenas uma pessoa de cada vez está a utilizar a função de controlo remoto.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos perecíveis fáceis com a função de início atrasado (possível produção de bactérias).

Campos eletromagnéticos (CEM)

Este aparelho cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos à exposição a campos eletromagnéticos.

Desativação automática

A Airfryer está equipada com uma função de desativação automática. Quando o aparelho está ligado mas não está no modo de preparação ou no modo para manter quente, este passa para o modo de espera após 10 minutos sem qualquer interação com o utilizador. Para desligar o aparelho manualmente, prima continuamente o botão rotativo.

Reciclagem



- Este símbolo significa que os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos comuns.
- Siga as normas do seu país para a recolha seletiva de produtos elétricos.

Garantia e assistência

A Versuni oferece uma garantia de dois anos após a compra deste produto. Esta garantia não é válida se um defeito se dever a uma utilização incorreta ou a uma manutenção deficiente. A nossa garantia não afeta os seus direitos enquanto consumidor abrangidos pela lei. Para obter mais informações ou invocar a garantia, visite o nosso website www.philips.com/support.

Declaração de Conformidade

A DAP B.V. declara, por este meio, que a Airfryer HD9875 está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE.

O texto completo da declaração de conformidade da UE está disponível através do seguinte endereço eletrónico: <https://www.philips.com>.

A Airfryer HD9875 está equipada com um módulo Wi-Fi, 2,4 GHz, 802.11 b/g/n com uma potência de saída máxima de 92,9 mW EIRP.

Atualizações de software e firmware

A atualização é essencial para proteger a sua privacidade e o bom funcionamento da Airfryer e da aplicação.

Atualize sempre a aplicação para a versão mais recente.

A Airfryer atualiza o firmware do aparelho automaticamente.

Nota: Para permitir que a Airfryer seja atualizada para a versão mais recente do firmware, certifique-se de que a Airfryer está ligada ao seu Wi-Fi doméstico.

Nota: Utilize sempre a aplicação e o firmware mais recentes.

Nota: As atualizações são disponibilizadas quando há melhorias de software.

Nota: Uma atualização de firmware inicia automaticamente quando a Airfryer está no modo de espera. Esta atualização demora alguns minutos. Durante este período, a Airfryer não pode ser utilizada.

Compatibilidade do dispositivo

Para obter informações detalhadas sobre a compatibilidade da aplicação, consulte as informações na App Store.

Repor definições fábrica

Pode repor as predefinições do firmware premindo simultaneamente o botão para manter quente e o botão rotativo durante 10 segundos.

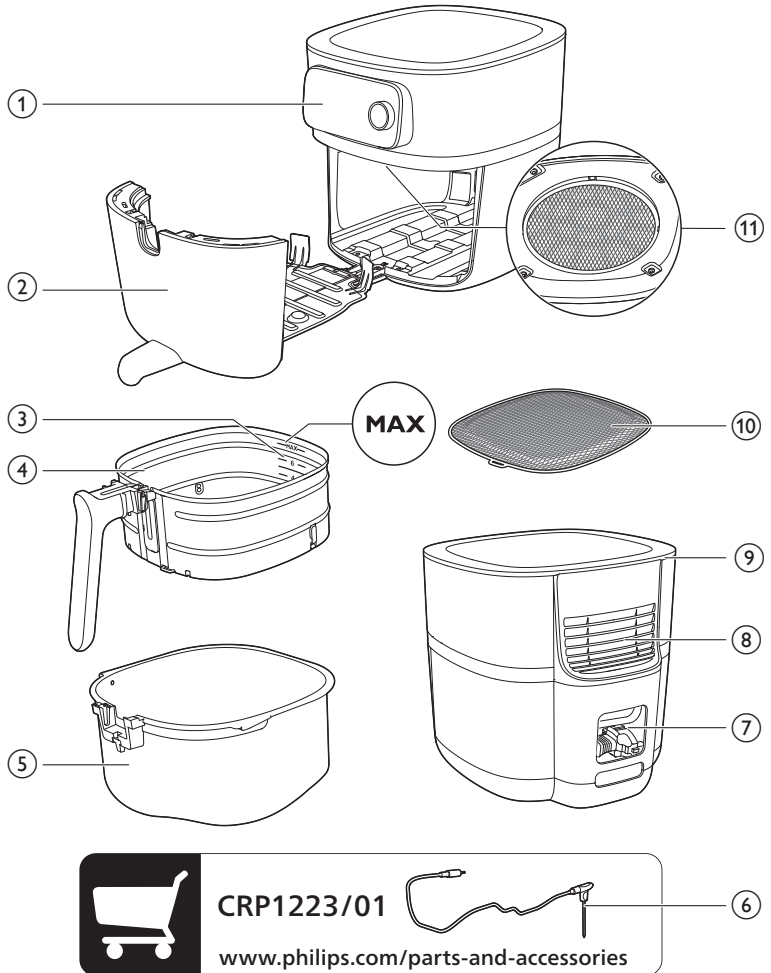
A Airfryer já não está ligada ao seu Wi-Fi doméstico e já não está emparelhada com o dispositivo inteligente.

Introdução

Parabéns pela sua aquisição e bem-vindo à Philips!

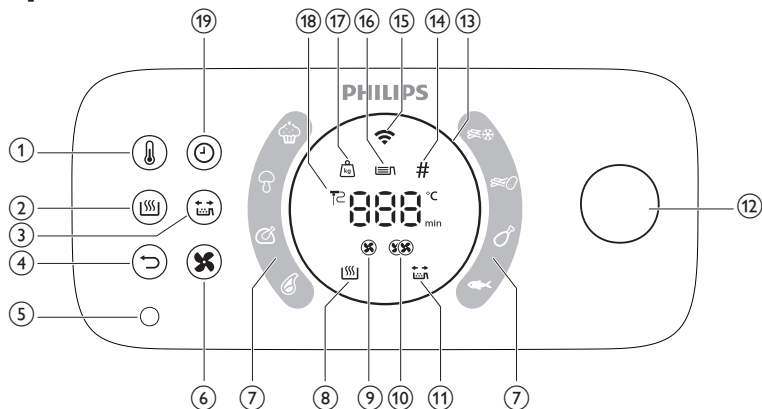
Para tirar o máximo partido da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

Visão geral



- 1 Painel de controle
- 2 Gaveta
- 3 Indicação do nível de enchimento
- 4 Cesto com fundo em rede amovível
- 5 Recipiente
- 6 Termómetro alimentar (CRP1223/01, vendido em separado)
- 7 Compartimento para arrumação do fio
- 8 Saídas de ar
- 9 Entrada de ar
- 10 Fundo em rede amovível
- 11 Proteção contra salpicos

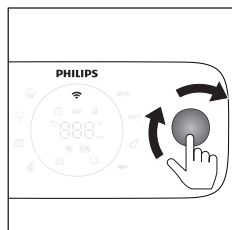
Visão geral do painel de controlo



- 1 Botão da temperatura
- 2 Botão para manter quente
- 3 Botão do lembrete de agitação
- 4 Botão Voltar
- 5 Tomada do termómetro alimentar
- 6 Botão de velocidade do ar
- 7 Programas Auto-Cook
- 8 Indicador da função para manter quente
- 9 Indicador de velocidade do ar baixa
- 10 Indicador de velocidade do ar alta
- 11 Indicador do lembrete de agitação
- 12 Botão rotativo
- 13 Anel luminoso
- 14 Indicador de unidades
- 15 Indicador de Wi-Fi
- 16 Indicador do nível de enchimento
- 17 Indicador de peso
- 18 Indicador do termómetro alimentar
- 19 Botão do tempo

Descrição das funções

Botão rotativo e botão de retroceder



O botão rotativo é o seu controlo central. Pode rodar e premir para percorrer diferentes opções de menu e confirmar uma ação.

- Prima brevemente o botão rotativo: ligar o aparelho.
- Prima continuamente o botão rotativo: desligar o aparelho.

Depois de o aparelho estar ligado:

- Prima o botão rotativo: confirmar uma ação.
- Rode o botão rotativo: percorrer diferentes opções de menu ou alterar a definição de preparação.
- Prima o botão de retroceder: voltar ao passo anterior.

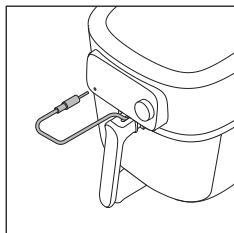
Programas Auto-Cook

Os programas Auto-Cook são uma das principais características da sua Airfryer, permitindo-lhe preparar uma variedade de alimentos.

Ao selecionar o alimento pretendido e ajustar o nível de enchimento ou especificar a quantidade de ingredientes, a Airfryer definirá automaticamente a temperatura e o tempo de preparação adequados para a sua refeição. Além disso, a Airfryer irá emitir um alerta se for necessária qualquer interação durante a preparação, como, por exemplo, agitar as batatas fritas.

Importante: A Airfryer está disponível com oito programas Auto-Cook padrão que podem ser iniciados diretamente a partir do aparelho. No entanto, para uma seleção mais ampla de opções, pode aceder a mais programas Auto-Cook disponíveis para transferência através da aplicação. Basta ligar a Airfryer à sua rede e emparelhar o seu dispositivo inteligente com o seu aparelho para começar a explorar novas possibilidades culinárias.

Termómetro alimentar (CRP1223/01, vendido em separado)



O termómetro alimentar vendido em separado pode ser utilizado para preparar os seus alimentos no nível de cozedura pretendido.

Coloque uma extremidade do termómetro alimentar nos alimentos e a outra extremidade no encaixe do termómetro alimentar (consulte o capítulo "Termómetro alimentar").

Tempo de preparação

No modo de preparação "Preparação manual", pode definir o tempo de preparação de 1 minuto a 180 minutos.

Nos programas Auto-Cook, não é necessário definir um tempo de preparação, uma vez que o programa Auto-Cook prepara os seus alimentos com base nos tamanhos das porções ou no nível de cozedura pretendido.

No modo de preparação "Termómetro alimentar", não é necessário definir um tempo de preparação, uma vez que a preparação é automaticamente concluída assim que a temperatura do núcleo definida do termómetro alimentar for atingida.

Temperatura de preparação

No modo de preparação "Preparação manual", pode definir a temperatura de preparação de 40 °C a 200 °C.

No modo de preparação "Programas Auto-Cook", não é necessário definir uma temperatura de preparação porque esta é definida automaticamente.

Temperatura do núcleo

No modo de preparação "Termómetro alimentar", pode definir a temperatura do núcleo dos alimentos entre 30 °C e 99 °C. A temperatura no centro dos

alimentos atingirá a temperatura do núcleo definida no final do processo de preparação.

Nota: A temperatura do núcleo não é igual à temperatura de preparação.

Velocidades de ar alta e baixa

A Airfryer é fornecida com duas regulações de velocidade do ar diferentes, uma velocidade do ar baixa e uma velocidade do ar alta.

No modo de preparação "Programas Auto-Cook", a velocidade do ar é definida automaticamente.

Nos modos de preparação "Preparação manual" ou "Termómetro alimentar", é necessário definir a velocidade do ar manualmente premindo o botão de velocidade do ar.

Para pratos típicos de forno, como lasanha, assados, bolos, etc., e para um tempo de preparação longo, utilize a baixa velocidade do ar. Para aplicações típicas da Airfryer, como batatas fritas, nuggets de frango, douradinhos de peixe, etc. e para um tempo de preparação mais curto, utilize a alta velocidade do ar.

Nota: Se escolher a velocidade do ar baixa, o aparelho funcionará no modo silencioso.

Função para manter quente

A sua Airfryer tem um modo para manter quente. Para ativar este modo, basta premir o botão "Manter quente" em qualquer momento durante o processo de preparação, quer seja antes de começar a preparação, entre fases ou no final de uma sessão de preparação. Para mais informações, consulte o capítulo "Manter quente".

Lembrete de agitação

A Airfryer inclui uma funcionalidade de lembrete de agitação que pode ser ativada antes de iniciar a sua sessão de preparação. Esta funcionalidade envia uma notificação quando o tempo de preparação estiver a meio, lembrando de agitar os alimentos para garantir que estes são cozinhados uniformemente. Esta funcionalidade é especialmente útil ao preparar alimentos com vários pedaços, como vários tipos de batatas fritas. Além disso, pode ser utilizada como um lembrete para virar alimentos como coxas de frango.

Por predefinição, o lembrete de agitação está desativado. Pode ativá-lo antes ou durante o processo de preparação premindo o botão "Lembrete de agitação".

Notificações sonoras

Por vezes, ouve um som, por exemplo, quando o aparelho termina a preparação ou quando é necessária uma ação durante a preparação, por exemplo, agitar ou virar um alimento.

Anel luminoso

A Airfryer é fornecida com um anel luminoso animado, que aumenta a facilidade de utilização da Airfryer.

Modo de rotação: O anel luminoso gira quando está em curso uma atualização.

Modo de pausa: O anel luminoso pisca lentamente se tiver premido o botão rotativo durante a preparação. Neste caso, o aparelho encontra-se no modo de pausa.

Intermitência rápida: Se a gaveta estiver aberta quando o anel estiver a piscar rapidamente, ou, por exemplo, durante o processo de emparelhamento, o aparelho está a aguardar que prima o botão rotativo para confirmar.

Modo de foco: por exemplo, o aparelho está a solicitar o nível de enchimento.

Pré-aquecimento

A Airfryer inclui uma função de pré-aquecimento, que pode ser utilizada para pré-aquecer a Airfryer à temperatura pretendida.

Se premir o botão rotativo sem definir um tempo, o modo de pré-aquecimento será ativado e receberá uma notificação sonora quando a temperatura pretendida for atingida.

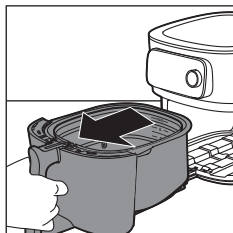
Antes da primeira utilização

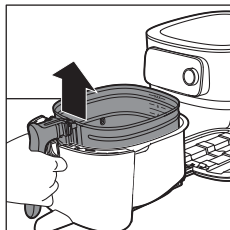
- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas (se aplicáveis) do aparelho.
- 3 Retire a película de proteção do ecrã.
- 4 Limpe bem o aparelho antes da primeira utilização (consulte o capítulo "Limpeza").

Preparações antes da primeira utilização

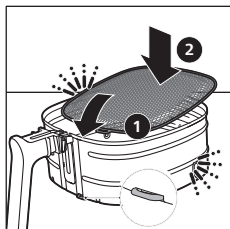
Colocar o fundo em rede amovível

- 1 Abra a gaveta puxando a pega.

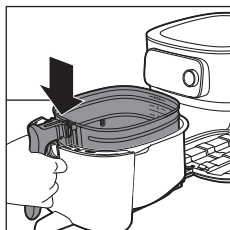




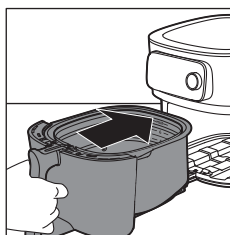
2 Retire o cesto levantando a pega.



3 Insira o fundo em rede amovível na ranhura do lado direito inferior do cesto. Pressione o fundo em rede até encaixar na devida posição (ouve-se um "estalido" de ambos os lados).



4 Coloque o cesto no recipiente.



5 Volte a introduzir a gaveta na Airfryer segurando pela pega.

Nota: Nunca utilize o recipiente sem o cesto.

Ligar a Airfryer à aplicação NutriU

Importante: Certifique-se de que o seu smartphone está ligado à sua rede Wi-Fi doméstica antes de iniciar o processo de configuração do Wi-Fi.

Importante: Certifique-se de que liga a sua Airfryer a uma rede Wi-Fi doméstica de 2,4 GHz, 802.11 b/g/n.



Emparelhe a sua Airfryer com a aplicação NutriU

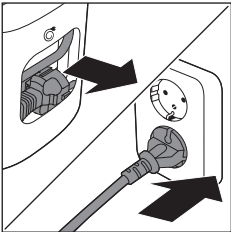
- 1 Leia o código QR para transferir a aplicação NutriU. Também pode transferir a aplicação NutriU a partir da App Store ou no website www.philips.com/nutriU.



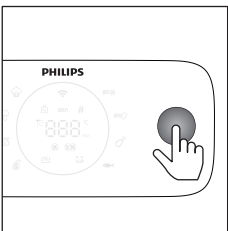
- 2 Inicie a aplicação Philips NutriU no seu smartphone.
- 3 Siga as instruções apresentadas no ecrã até chegar à página "Configurar o aparelho".

Nota: Recomendamos que transfira a aplicação NutriU e adicione a sua Airfryer à aplicação assim que configurar o aparelho pela primeira vez. Isto permite-lhe utilizar a Airfryer na sua totalidade, por exemplo, para desfrutar de cozinhar remotamente (iniciar receitas ou programas Auto-Cook a partir da aplicação, receber notificações quando a comida estiver pronta, etc.) e obter as mais recentes atualizações de firmware.

Nota: Para utilizar as funcionalidades de conectividade, necessita de uma conta. Durante o processo de integração, tem de registar uma nova conta ou iniciar sessão com uma conta existente.



- 4 Ligue o aparelho à corrente.



- 5 Prima o botão rotativo para ligar o aparelho.
- 6 Siga os passos na aplicação para ligar a Airfryer ao seu Wi-Fi e emparelhar a Airfryer com o seu smartphone.

Nota: Ao longo deste processo na aplicação NutriU, ser-lhe-á solicitado que, a dada altura, prima continuamente (4 segundos) no aparelho para dar início ao processo de configuração. Como tal, certifique-se de que se mantém perto da Airfryer até que esta esteja ligada.

Importante: Telecomando: pode controlar remotamente a sua Airfryer através da aplicação (por exemplo, enviar uma receita, interromper a preparação, etc.) apenas se tiver assinalado o "consentimento remoto" na aplicação NutriU, que se encontra no seu perfil NutriU.

Importante: Emparelhamento de um único utilizador: a Airfryer pode ser controlada remotamente por apenas um utilizador em simultâneo. Se um segundo utilizador pretender controlar a Airfryer e utilizar a aplicação NutriU, este utilizador tem de seguir o processo de emparelhamento. Uma

vez emparelhado, o primeiro utilizador será automaticamente desemparelhado.

Importante: O processo de configuração de Wi-Fi pode ser cancelado através da aplicação ou desligando a Airfryer da tomada.

Indicador de Wi-Fi

O indicador de Wi-Fi está apagado.	O Wi-Fi está desativado.
O indicador de Wi-Fi está aceso.	O Wi-Fi está ativado e ligado ao router.
O indicador de Wi-Fi pisca lentamente.	A ligação Wi-Fi está em curso. O dispositivo está no processo de emparelhamento ou está a estabelecer ligação ao router.
O indicador de Wi-Fi pisca rapidamente.	Erro de ligação Wi-Fi.

Nota: Pode iniciar o processo de emparelhamento premindo continuamente o botão do tempo durante 4 segundos.

Nota: Se tiver alguma dificuldade durante o processo de configuração do Wi-Fi, por exemplo, se ocorrer uma pausa a meio e não for possível concluir o processo, ou se tiver problemas de conectividade com a sua rede Wi-Fi, pode reiniciar o processo premindo continuamente o botão do tempo durante 4 segundos.

Nota: Se precisar de repor as predefinições do firmware, basta premir continuamente o botão para manter quente e o botão rotativo em simultâneo durante 10 segundos.

Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda a selecionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.

Nota: Não se esqueça de que estas definições são sugestões. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Nota: Ao preparar uma quantidade maior de alimentos (por exemplo batatas fritas, camarões, coxas de frango, salgadinhos congelados), agite, volte ou mexa os ingredientes no cesto 2 a 3 vezes para obter um resultado uniforme.

Nota: A maioria dos ingredientes desta lista pode ser encontrada nos programas de preparação automáticos na aplicação.

Ingredientes	Quantidade mín./máx.	Tempo (min)	Temperatura	Velocidade da ventoinha	Nota
Batatas fritas caseiras (10 x 10 mm)	Nível de enchimento 1 a 6 (300 g – 2000 g)	18 - 45	160 - 180 °C	Alta velocidade	Demolhe durante 30 minutos em água fria ou 3 minutos em água morna (40 °C), seque e, em seguida, adicione 1 c.s. de óleo por cada 500 g. Agite duas vezes.
Batatas caseiras em gomos	Nível de enchimento 1 a 6 (300 g – 2000 g)	20 - 45	160 - 180 °C	Alta velocidade	Demolhe durante 30 minutos em água, seque e, em seguida, adicione 1/4 a 1 c.s. de óleo. Agite, vire ou mexa duas vezes.
Salgadinhos congelados (nuggets de frango)	Nível de enchimento 1 a 6 (6 – 50 unidades)	12 - 19	200 °C	Alta velocidade	Pronto quando o exterior estiver dourado e estaladiço. Agite, vire ou mexa a meio.
Salgadinhos (crepes pequenos, cerca de 20 g)	100 - 600 g (5 – 30 unidades)	14 - 16	180 °C	Alta velocidade	Pronto quando o exterior estiver dourado e estaladiço. Agite, vire ou mexa a meio.
Peito de frango Cerca de 160 g	1 – 6 unidades	20 - 25	180 °C	Alta velocidade	
Tiras de frango panadas caseiras	3 – 18 unidades	15 - 20	180 °C	Alta velocidade	Adicione óleo ao pão ralado. Pronto quando o exterior estiver dourado.
Asas de frango Cerca de 100 g	2 – 25 unidades	15 - 40	200 °C	Alta velocidade	Agite, vire ou mexa a meio.
Costeletas sem osso Cerca de 150 g	1–5 costeletas	19 - 25	200 °C	Alta velocidade	
Hambúguer Cerca de 200 g (10 cm de diâmetro)	1–4 hambúrgueres	15 - 18	200 °C	Alta velocidade	
Salsichas grossas Cerca de 100 g (4 cm de diâmetro)	1 – 12 unidades	12 - 20	200 °C	Alta velocidade	
Salsichas finas Cerca de 70 g (2 cm de diâmetro)	1 – 12 unidades	10 - 18	200 °C	Alta velocidade	

Ingredientes	Quantidade mín./máx.	Tempo (min)	Temperatura	Velocidade da ventoinha	Nota
Carne de porco assada	800 - 2400 g	90 - 140	160 °C	Baixa velocidade	Deixe repousar durante 5 minutos antes de cortar.
Filetes de peixe (salmão) Cerca de 200 g	1 – 5 unidades	18 - 22	200 °C	Alta velocidade	Para evitar que agarre, coloque o lado da pele para baixo e adicione algum óleo.
Filetes de peixe (bacalhau, marisco)	1 – 4 unidades	7 - 14	200 °C	Alta velocidade	
Bolo (bolo de manteiga) utilizando o acessório de cozedura	Acessório de cozedura Nível de enchimento 1 a 2 600 – 1200 g	30 - 60	150 °C	Baixa velocidade	Utilize um acessório de cozedura.
Muffins Cerca de 50 g	1 – 9 unidades	13 - 15	180 °C	Alta velocidade	Utilize formas para queques em silicone resistentes ao calor.
Tostas/pães pré-preparados	1 - 12	6 - 13	180 °C	Alta velocidade	
Pão grande	500 - 1700 g	35 - 80	180 °C	Baixa velocidade	A forma deve ser o mais plana possível para evitar que o pão toque na resistência ao crescer.
Pãezinhos caseiros Cerca de 80 g	1 – 6 unidades	12-16	180 °C	Baixa velocidade	
Castanhas	Nível de enchimento 1 a 4	15 - 24	200 °C	Alta velocidade	Agite, vire ou mexa a meio.
Legumes variados (partidos grosseiramente)	Nível de enchimento 2 a 8	15 - 38	160 °C	Alta velocidade	Agite, vire ou mexa a meio.

Utilizar a Airfryer

Cuidado: Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo, gordura para fritar, nem qualquer outro líquido.

Cuidado: Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Manuseie o recipiente quando quente usando luvas de forno.

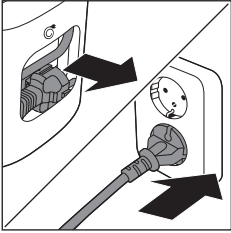
Cuidado: Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.

Cuidado: Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. Isto é normal.

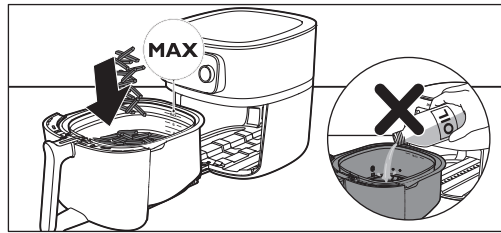
- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor. Certifique-se de que a gaveta pode ser completamente aberta.

Nota: Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.

- 2 Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento para arrumação do cabo na parte posterior do aparelho.
- 3 Ligue a ficha à tomada elétrica.

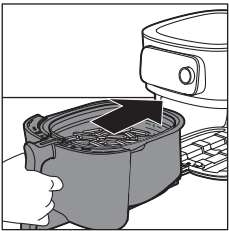


- 4 Abra a gaveta puxando a pega.
- 5 Coloque os ingredientes no cesto.



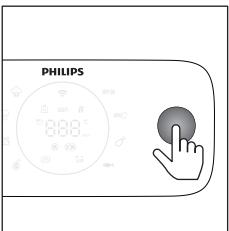
Nota: Nunca encha o cesto acima da indicação "MAX", pois isto poderá afetar a qualidade do resultado final.

- 6 Volte a introduzir a gaveta na Airfryer.



- 7 Prima o botão rotativo para ligar o aparelho.
- 8 Selecione o modo de preparação que pretende utilizar (consulte o capítulo "Modos de preparação").
- 9 Decida se pretende utilizar o modo manual, selecionar um programa Auto-Cook ou utilizar a sonda de temperatura para preparar os alimentos (consulte "Modos de preparação").

Cuidado: Nunca utilize o recipiente sem o cesto. Se aquecer o aparelho sem o cesto, utilize luvas de forno para abrir a gaveta. As extremidades e o interior da gaveta aquecem muito.



Cuidado: Não toque no recipiente e no cesto durante a utilização e algum tempo após a utilização, pois estes aquecem muito.

10 Prima o botão rotativo para começar a cozinhar.

Nota: Pode premir o botão rotativo para interromper o processo de preparação e rodá-lo para alterar as definições de preparação. Prima novamente o botão rotativo para retomar a preparação.

11 Quando ouvir a campainha do temporizador, é altura de agitar os alimentos ou o tempo de preparação terminou.

Nota: Certifique-se sempre de que os seus alimentos estão totalmente cozinhados antes de servir.

Nota: Alguns programas Auto-Cook notificam-no quando é necessário agitar ou virar os alimentos. A Airfryer emite um sinal sonoro quando estiver na altura de agitar ou virar.

Nota: A melhor forma de agitar é abrir a gaveta e levantar o cesto para fora do recipiente e abaná-lo. Depois coloque novamente o recipiente com o cesto no aparelho. O aparelho retoma automaticamente a preparação.

Nota: Para cancelar qualquer processo em curso, regresse ao menu principal premindo o botão de retroceder.

12 Abra a gaveta puxando pela pega e verifique se os ingredientes estão prontos.

Nota: Se os alimentos não estiverem no nível de cozedura pretendido, pode adicionar mais tempo premindo o botão do tempo e definindo um tempo. Prima o botão rotativo para preparar durante mais alguns minutos.

13 Para retirar ingredientes pequenos (por exemplo, batatas fritas), retire o cesto do recipiente levantando pela pega.

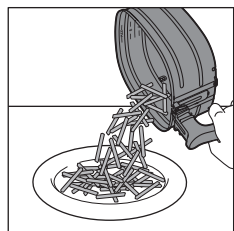
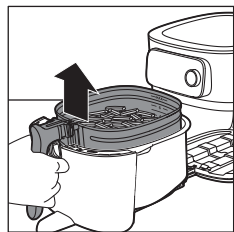
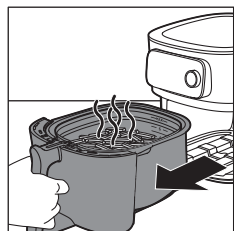
Cuidado: Após o processo de preparação terminar, o recipiente, o cesto, a estrutura interior e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o recipiente pode libertar vapor.

14 Esvazie o conteúdo do cesto para uma taça ou um prato. Retire sempre o cesto do recipiente para esvaziar o conteúdo, uma vez que pode haver óleo quente no fundo do recipiente.

Nota: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes.

Nota: O óleo em excesso ou a gordura libertada pelos ingredientes acumulam-se no fundo do recipiente.

Nota: Consoante o tipo de ingredientes preparados, poderá ser necessário esvaziar cuidadosamente um eventual excesso de óleo ou gordura libertada



acumulada no recipiente após cada porção ou antes de agitar ou de voltar a colocar o cesto no recipiente. Coloque o cesto numa superfície resistente ao calor. Utilizando luvas de forno, levante o recipiente dos suportes e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor. Esvazie o excesso de óleo ou a gordura libertada. Volte a colocar o recipiente na gaveta e o cesto no recipiente.

Nota: Quando uma porção de ingredientes estiver pronta, a Airfryer está imediatamente pronta para preparar outra porção.

Utilizar o termómetro alimentar (CRP1223/01, vendido em separado)

Colocar o termómetro alimentar

O termómetro alimentar pode ser utilizado para bifes, costeletas de carne, peito de frango, filetes de peixe, etc.

- 1 Limpe o termómetro alimentar antes e depois da utilização com água morna e sabão.
- 2 Introduza o termómetro no centro da parte mais espessa dos alimentos.

Cuidado: A ponta do termómetro alimentar é pontiaguda.

Nota: Certifique-se de que a ponta do termómetro está inserida diretamente no centro da parte mais espessa dos alimentos, não angulada na direção da parte inferior ou superior dos mesmos.

Nota: Certifique-se de que o termómetro está próximo, sem tocar, do osso e afastado de qualquer gordura ou sujidade.

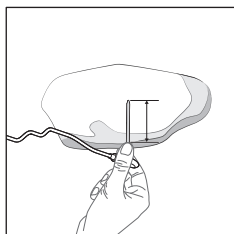
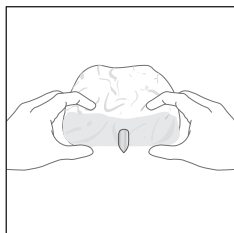
Nota: A parte mais espessa do filete pode não ser o centro. É importante que a extremidade do termómetro atinja a parte mais espessa, para que os resultados pretendidos sejam alcançados.

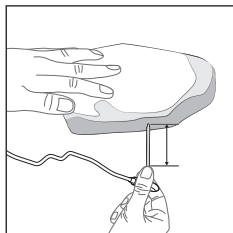
Nota: Quando fritar um frango inteiro com ar, certifique-se de que a sonda não passa completamente pelo peito para a cavidade.

Nota: Não utilize o termómetro alimentar se o alimento tiver menos de 2 cm de espessura.

Siga os passos abaixo para guiar a sonda até ao centro dos alimentos.

- 1 Pegue na haste metálica do termómetro e localize a ponta no centro da comida.



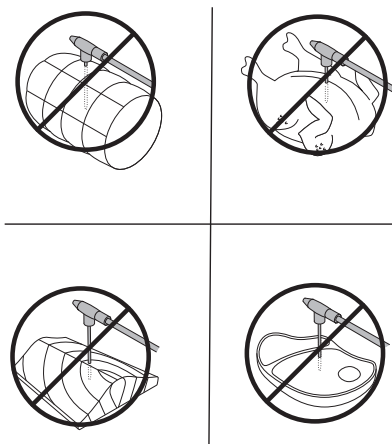
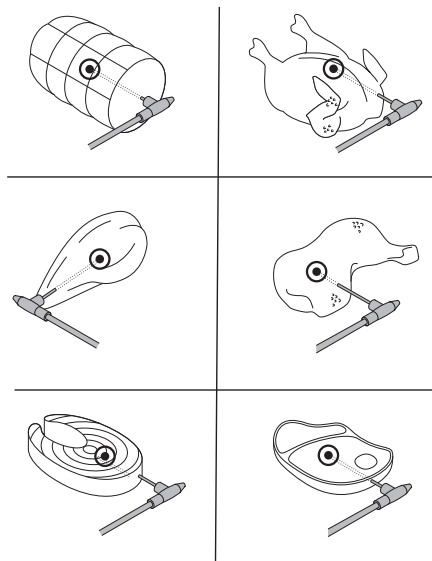


- 2 Mantenha os dedos na mesma posição de agarrar e introduza a sonda no centro da parte mais espessa dos alimentos.

Nota: Dependendo do alimento, nem sempre é necessário inserir completamente a haste metálica do termómetro para alimentos.

O que fazer

O que não fazer



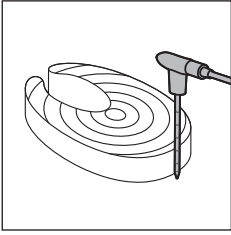
Nota: No caso de um frango inteiro, certifique-se de que a sonda não passa completamente pelo peito para a cavidade.

Nota: Também pode utilizar as marcações para determinar primeiro o centro da parte mais espessa do alimento. Utilize os dedos para se lembrar da profundidade a que deve inserir o termómetro alimentar.

Nota: Mantendo os dedos marcados no termómetro alimentar, insira-o através do centro do alimento.

Meça a espessura dos seus alimentos

Pode utilizar o termómetro alimentar para medir a espessura dos seus alimentos.

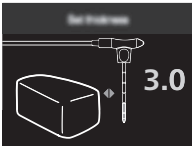


1 Coloque o termómetro alimentar junto aos alimentos e verifique qual a marca que alcança a parte superior dos alimentos.

2 Defina o valor de 1 a 6 quando lhe for perguntado sobre a espessura ao cozinhar com um programa Auto-Cook na aplicação NutriU.

Nota: Esta função só está disponível quando utiliza a aplicação NutriU e inicia o programa Auto-Cook a partir da mesma.

Nota: Não utilize o termómetro alimentar se o alimento tiver menos de 2 cm de espessura.



Modos de preparação

Modo	Como
Programas Auto-Cook	Selecione o programa Auto-Cook. Defina o nível de enchimento, o número de peças ou o peso e, em seguida, dê início à preparação.
Preparação manual	Defina o tempo de preparação, a temperatura e a velocidade do ar manualmente e comece a cozinhar.
Termómetro alimentar	Defina a temperatura do núcleo, a temperatura de preparação e a velocidade do ar manualmente e comece a cozinhar.



Programas Auto-Cook

1 Quando liga a Airfryer premindo o botão rotativo, está, por predefinição, no modo "Programas Auto-Cook".

Nota: Se já tiver preparado outro alimento antes de querer cozinhar com um programa Auto-Cook, pode entrar no modo "Programas Auto-Cook" clicando no botão de retroceder.

2 Pode escolher entre 8 programas Auto-Cook na Airfryer. Rode o botão rotativo para selecionar um programa.

- Batatas congeladas 🍌❄️
- Batatas fritas caseiras 🍌👉
- Coxas de frango 🍗
- Peixe 🐟
- Costeleta 🍖
- Frango inteiro 🍗👉

- Legumes 
 - Muffins 
- 3** Rode o botão rotativo para escolher o programa Auto-Cook de que necessita. Prima o botão rotativo para confirmar.
 - 4** Dependendo dos alimentos, poderá ser-lhe pedido que defina o nível de enchimento, o número de peças ou o peso. Rode o botão rotativo para selecionar a quantidade de alimentos que colocou no cesto.
 - 5** Prima o botão rotativo para confirmar.

Nota: Utilize as marcas indicadas no cesto como referência para definir o nível de enchimento correto.

Nota: Antes de escolher o nível de enchimento, certifique-se de que distribui sempre os alimentos uniformemente no cesto.

Nota: Quando utiliza o programa Auto-Cook "Frango inteiro", tem de introduzir o peso do alimento. Utilize uma balança para determinar o peso ou poderá também encontrar o peso na embalagem dos seus alimentos.

- 6** A Airfryer apresenta a temperatura e o tempo que calculou automaticamente com base na sua seleção. Pode aceder facilmente a estas informações no seu dispositivo à medida que este alterna entre os dois. Além disso, a Airfryer indicará se foi selecionada uma velocidade do ar baixa ou alta.

Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- Escolha uma variedade de batatas apropriada para fritar, por exemplo, batatas frescas (ligeiramente) farinhentas.
 - É melhor fritar as batatas fritas a ar quente em doses de até ao nível de enchimento 4 para um resultado uniforme.
- 1** Descasque as batatas e corte em palitos. Palitos de batata maiores tendem a ficar menos estaladiços do que palitos mais pequenos.
 - 2** Demolhe os palitos de batata numa taça com água durante 30 minutos, no mínimo.
 - 3** Esvazie a taça e seque os palitos de batata com um pano da loiça ou papel de cozinha.
 - 4** Verta uma colher de sopa de óleo de cozinha para uma taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem cobertos de óleo.
 - 5** Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha com furos para que o óleo em excesso permaneça na taça.

Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

- 6** Coloque os palitos no cesto.
- 7** Inicie o programa Auto-Cook de batatas fritas caseiras e agite-as quando for notificado.

Preparação manual

- 1** Para entrar no modo de preparação manual, basta premir o botão da temperatura ou do tempo.

- 2 Se tiver selecionado o botão da temperatura, rode o botão rotativo para definir a temperatura pretendida entre 40 °C e 200 °C e, em seguida, prima o botão rotativo para confirmar.
- 3 Defina o tempo de preparação rodando o botão rotativo. Pode escolher um tempo entre 1 e 180 minutos.

Nota: Se premir o botão rotativo sem definir um tempo, o modo de pré-aquecimento será ativado e receberá uma notificação sonora quando a temperatura pretendida for atingida.

- 4 Selecione a velocidade do ar alta ou baixa premindo o botão de velocidade do ar e selecionando a sua preferência.
- 5 Prima o botão rotativo para confirmar a sua seleção e dar início à preparação.

Nota: Para receber um lembrete de agitação a meio do tempo de preparação, ative o botão do lembrete de agitação.

Nota: Se for necessário colocar o processo de preparação em pausa para agitar os alimentos, adicionar ingredientes ou ajustar os parâmetros de preparação, basta premir o botão rotativo. Para retomar a cozedura, prima novamente o botão rotativo.

Termómetro alimentar

Tenha em atenção que é necessário adquirir o termómetro alimentar (HD9959) em separado para utilizar a função de termómetro alimentar. Depois de adquirir o termómetro, siga estes passos.

- 1 Coloque o termómetro alimentar nos alimentos, conforme descrito na secção "Como colocar o termómetro alimentar" do manual.

Nota: É essencial colocá-lo corretamente para obter resultados precisos.

- 2 Coloque os alimentos com o termómetro no cesto.
- 3 Utilize a ranhura no recipiente para encaminhar o cabo para a posição correta.
- 4 Ligue o termómetro à ficha dedicada na Airfryer.
- 5 Feche a gaveta e verifique se o cabo não está apertado.
- 6 Rode o botão rotativo para definir a temperatura do núcleo pretendida, que será medida na ponta do termómetro alimentar. Pode escolher uma temperatura entre 30 °C e 99 °C.
- 7 Prima o botão rotativo para confirmar.
- 8 Ajuste a temperatura de preparação rodando o botão rotativo. Pode escolher uma temperatura entre 40 °C e 200 °C.
- 9 Prima o botão rotativo para confirmar.
- 10 Selecione a velocidade do ar pretendida premindo o botão de velocidade do ar. Pode selecionar entre a velocidade do ar alta e baixa.

Nota: Durante a preparação, pode ver a temperatura de preparação e a temperatura do núcleo alternadamente no visor.

- 11 O processo de preparação termina automaticamente quando a temperatura do núcleo for atingida.

A tabela abaixo fornece-lhe uma orientação sobre a temperatura do núcleo a definir.

Alimento

Nível de cozedura

Temperatura do núcleo

Aves em geral	Concluído	80-85 °C
Peito de ave	Suculento	70-74 °C
Carne de vaca, vitela, borrego, veado	Mal passada	45-50 °C
	Médio	55-60 °C
	Bem passada	65-70 °C
Carne de porco no geral	Concluído	70-73 °C
Lombo de porco	Médio	58-63 °C
Peixe	Translúcido	50-55 °C
	Concluído	60-65 °C
Batata inteira	Concluído	92-95 °C
Pão	Concluído	90-95 °C

Nota: A temperatura do núcleo sugerida não corresponde necessariamente à temperatura interna mínima segura dos alimentos.

Nota: A temperatura interna dos alimentos cozinhados continuará a aumentar alguns graus depois de os alimentos serem retirados do aparelho.

Manter quente

A função de manter quente da Airfryer pode ser ativada a qualquer momento, isto é, antes de iniciar uma sessão de preparação, durante a preparação ou após a conclusão do processo de preparação.

1 Prima o botão para manter quente.

Nota: Para alterar o tempo para manter quente, rode o botão rotativo para definir um tempo de 1 a 30 minutos. Prima o botão rotativo para confirmar o tempo definido para manter quente.

2 Prima o botão rotativo para iniciar o modo manter quente.

Nota: Pode fazer uma pausa para manter quente premindo o botão rotativo.

Nota: Tenha em atenção que a utilização da função de manter quente pode afetar o nível de cozedura de determinados alimentos, como bife, que exigem um nível específico de cozedura.

Limpeza

Aviso: Deixe o cesto, o recipiente e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.

Aviso: O recipiente e o cesto têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

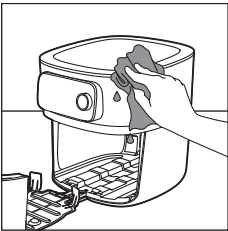
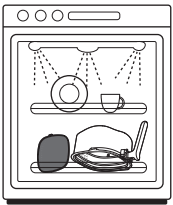
Sugestão: Retire o recipiente e o cesto para deixar a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

- 1 Elimine a gordura libertada ou o óleo do fundo do recipiente.
- 2 Lave o recipiente e o cesto na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

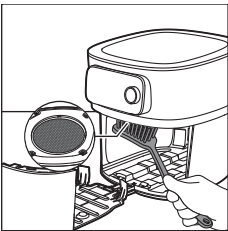
Sugestão: Se os resíduos de alimentos aderirem ao recipiente ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um anti-gorduras em líquido.

Sugestão: Se necessário, os resíduos de gordura que aderiram à proteção contra salpicos podem ser retirados com uma esponja ou uma escova de cerdas.

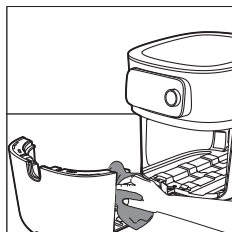
Sugestão: Encaixe o cesto no recipiente e coloque-os voltados para baixo quando os lavar na máquina de lavar loiça para poupar espaço.






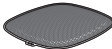
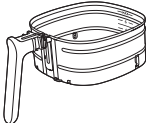
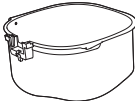

- 3 Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido. Certifique-se de que não deixa humidade no painel de controlo. Seque o painel de controlo com um pano depois de o limpar.



- 4 Limpe a proteção contra salpicos com uma esponja ou uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de gordura.



- 5 Limpe a gaveta e o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Armazenamento

- 1 Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer.
- 2 Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.
- 3 Coloque o cabo no compartimento para arrumação do cabo.

Nota: Segure sempre a Airfryer na horizontal quando a transportar. Assegure-se de que também segura a gaveta na parte frontal do aparelho, pois esta pode deslizar para fora do aparelho, caso este seja inclinado para a frente acidentalmente. Isto pode danificar a gaveta.

Nota: Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer, por exemplo, fundo em rede amovível, etc. estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite www.philips.com/support para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização.	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	Isto é normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.

Problema	Possível causa	Solução
		O recipiente, o cesto e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozinhados de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:
		Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo correto de batatas.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Não encha demasiado o cesto nem exceda o nível máximo de enchimento 6.
	Alguns tipos de ingredientes têm de ser agitados a meio do tempo de preparação.	Quanto mais cheio estiver o cesto, mais é recomendado agitar com frequência.
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Verifique se a ficha foi corretamente introduzida na tomada elétrica.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada elétrica.	A Airfryer tem uma potência elevada. Experimente outra tomada e verifique os fusíveis.

Problema	Possível causa	Solução
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Esvazie cuidadosamente qualquer óleo ou gordura em excesso do recipiente e continue a cozinhar.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram corretamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para assegurar que estes aderem.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Remova a gordura dos alimentos com papel de cozinha antes de os colocar no cesto.
O LED do Wi-Fi na minha Airfryer já não está aceso.	<ul style="list-style-type: none"> - A Airfryer já não está ligada ao seu Wi-Fi doméstico. - Fez alterações à sua rede Wi-Fi doméstica. 	Inicie o processo de configuração do Wi-Fi e siga as instruções na aplicação.
A aplicação mostra que o processo de emparelhamento não foi bem-sucedido.	Outro utilizador emparelhou a Airfryer com um dispositivo inteligente diferente e está atualmente a cozinhar.	Aguarde até que o outro utilizador termine o processo de preparação atual e volte a emparelhar o seu dispositivo inteligente com a Airfryer.

Problema	Possível causa	Solução
O ecrã da Airfryer apresenta "E1".	A Airfryer pode ser guardada num local demasiado frio.	Se o dispositivo tiver sido guardado a uma temperatura ambiente baixa, deixe-o aquecer até atingir a temperatura ambiente durante, pelo menos, 15 minutos antes de o voltar a ligar à tomada. Se o ecrã continuar a apresentar "E1", contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
E2	Introduziu as credenciais de Wi-Fi erradas.	Introduza as credenciais de Wi-Fi corretas.
E3	A funcionalidade de conectividade tem um defeito.	Utilize o aparelho sem a função de conectividade. Contacte a linha de assistência da Philips ou contacte o centro de apoio ao cliente no seu país.
E5, E6, E8, E9, E12	Pode haver um problema de software.	Desligue a Airfryer e ligue-a novamente. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
E10	Ocorreu um problema ao cozinhar com um programa Auto-Cook.	Desligue a Airfryer e ligue-a novamente. Certifique-se de que está ligado ao Wi-Fi para que a Airfryer possa efetuar uma atualização de firmware, se disponível. Reinicie o programa Auto-Cook. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.
E11	A Airfryer foi utilizada a tensões de alimentação fora dos limites especificados.	Desligue a Airfryer e ligue-a novamente. Tente utilizar outra tomada. Desligue outros aparelhos que estejam a utilizar a mesma tomada. Se o visor continuar a apresentar o código de erro, contacte a linha de assistência da Philips ou o centro de apoio ao cliente no seu país.

Os seguintes códigos de erro aplicam-se apenas ao termómetro alimentar (CRP1223/01).

Problema	Possível causa	Solução
A1	O termómetro alimentar não está corretamente ligado à Airfryer.	Ligue a extremidade do termómetro alimentar à tomada para o mesmo situada no lado esquerdo do visor da Airfryer.
A2	O termómetro alimentar não está inserido corretamente no alimento.	Insira o termómetro alimentar pela parte lateral e certifique-se de que a ponta pontiaguda chega ao centro da parte mais espessa do alimento. Certifique-se de que o alimento tem, pelo menos, 2 centímetros de espessura.
A3	O termómetro alimentar está colocado fora do cesto durante a preparação no modo de termómetro alimentar.	Introduza o termómetro alimentar no alimento e coloque-o no cesto para cozinhar ou selecione um modo de preparação sem termómetro alimentar.
A4	A gaveta da Airfryer foi aberta, embora a temperatura alvo dos alimentos ainda não tenha sido atingida.	Feche novamente a gaveta e aguarde até que a Airfryer indique que a preparação está concluída.
A5	O termómetro alimentar está a sobreaquecer.	Retire o termómetro alimentar do cesto durante a preparação se este não estiver a ser utilizado.

Important

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol



- Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăți la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe coș.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.

Avertisment



- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare. Asigură-te întotdeauna că ștecherul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copiii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele, în ambele părți laterale și deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți tava din aparat.

- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie suport în aparat.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu umple niciodată tava cu ulei.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C și 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual și folosește numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Tava, coșul și accesoriile devin fierbinți în timpul utilizării aparatului și după aceea, așa că manevrează-le întotdeauna cu grijă.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile din manual.

Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lași nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezambla, depozita sau curăța.
- Așază aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparații, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii și nu închide la culoare sau maronii. Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Dacă aparatul este echipat cu un buton de eliberare a coșului, acest buton nu trebuie apăsat în timpul agitării.
- Ai grijă când cureți zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice și apărătoarea împotriva stropirii.

- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Asigură-te întotdeauna că ai controlul asupra aparatului Airfryer, inclusiv atunci când utilizezi funcția de la distanță sau pornirea întârziată.
- Când gătești alimente grase, Airfryer poate să producă fum. Ai mare grijă când folosești funcția de control de la distanță sau pornirea întârziată.
- Asigură-te că o singură persoană folosește funcția de control de la distanță la un moment dat.
- Ai grijă când gătești alimente ușor perisabile cu funcția de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

Oprirea automată

Aparatul Airfryer dispune de funcție de oprire automată. Când aparatul este pornit, dar nu este în modul de preparare sau de păstrare la cald, acesta va trece în modul standby după 10 minute de inactivitate. Pentru a opri manual aparatul, apasă lung butonul rotativ.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Garanție și asistență

Versuni oferă o garanție de doi ani după achiziția acestui produs. Această garanție nu este valabilă dacă o defecțiune se datorează utilizării incorecte sau întreținerii necorespunzătoare. Garanția noastră nu îți afectează drepturile de consumator conferite prin lege. Pentru mai multe informații sau pentru revendicarea garanției, accesează site-ul nostru web www.philips.com/support.

Declarație de conformitate

Prin prezenta, DAP B.V. declară că Airfryer HD9875 este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la următoarea adresă de internet: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 este echipat cu un modul Wi-Fi 802.11 b/g/n de 2,4 GHz cu o putere maximă de ieșire de 92,9 mW EIRP.

Actualizări de software și firmware

Actualizarea este esențială pentru a menține confidențialitatea și buna funcționare a aparatului Airfryer și a aplicației.

Te rugăm să actualizezi întotdeauna aplicația la cea mai recentă versiune.

Aparatul Airfryer își actualizează automat firmware-ul.

Notă: Pentru a permite aparatului Airfryer să se actualizeze la cea mai recentă versiune de firmware, asigură-te că acesta este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu.

Notă: Utilizează întotdeauna cea mai recentă versiune a aplicației și a firmware-ului.

Notă: Actualizările sunt puse la dispoziție atunci când există îmbunătățiri ale software-ului.

Notă: O actualizare de firmware este pornită automat când Airfryer este în modul standby. Această actualizare durează câteva minute. Airfryer nu poate fi utilizat în acest interval.

Compatibilitatea cu dispozitive

Pentru informații detaliate despre compatibilitatea aplicației, consultă informațiile din App Store.

Revenire la setările din fabrică

Poți seta firmware-ul înapoi la setările implicite apăsând simultan butonul Păstrare la cald și butonul rotativ, timp de 10 secunde.

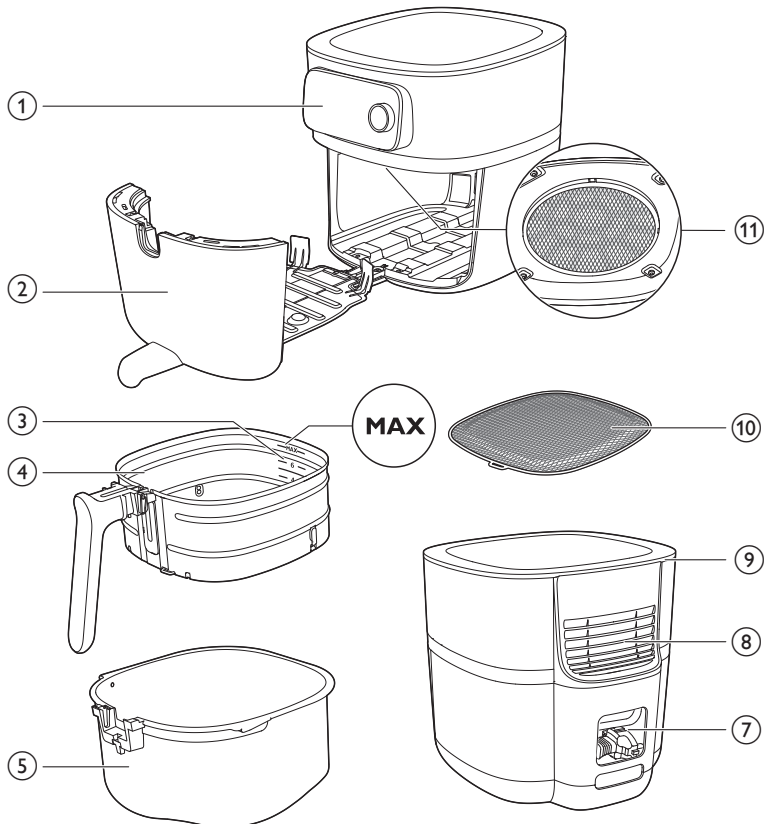
După aceasta, Airfryer nu mai este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu și nu mai este asociat cu dispozitivul inteligent.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la www.philips.com/welcome.

Prezentare generală



CRP1223/01

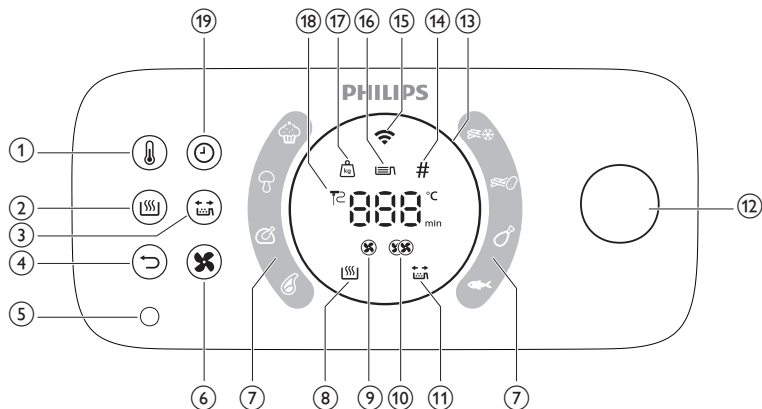
www.philips.com/parts-and-accessories



6

- 1 Panou de control
- 2 Sertar
- 3 Indicatorul nivelului de umplere
- 4 Coș cu sită inferioară detașabilă
- 5 Tigaie
- 6 Termometru alimentară (CRP1223/01, comercializat separat)
- 7 Compartiment de depozitare a cablului
- 8 Orificii de ieșire a aerului
- 9 Fanta de admisie a aerului
- 10 Sită inferioară detașabilă
- 11 Scut de protecție împotriva stropirii

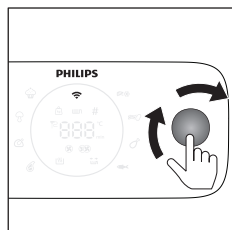
Prezentarea panoului de control



- 1 Buton pentru temperatură
- 2 Buton de păstrare la cald
- 3 Buton memento agitare
- 4 Buton de revenire
- 5 Priză termometru alimentar
- 6 Buton pentru viteza aerului
- 7 Programe de gătit automate
- 8 Indicator de păstrare la cald
- 9 Indicator de viteză redusă a aerului
- 10 Indicator de viteză ridicată a aerului
- 11 Indicator memento agitare
- 12 Butonul rotativ
- 13 Inel cu lumină
- 14 Indicator bucăți
- 15 Indicator Wi-Fi
- 16 Indicator nivel de umplere
- 17 Indicator de greutate
- 18 Indicator termometru alimentar
- 19 Buton pentru timp

Descrierea funcțiilor

Butonul rotativ și butonul de revenire



Butonul rotativ este principalul element de control. Îl poți roti și apăsa pentru a parcurge diferite opțiuni de meniu și pentru a confirma o acțiune.

- Apăsarea scurtă a butonului rotativ: pornește aparatul.
- Apăsarea lungă a butonului rotativ: oprește aparatul.

După pornirea aparatului:

- Apăsarea butonului rotativ: confirmă o acțiune.
- Rotirea butonului rotativ: parcurge diferite opțiuni de meniu sau modifică setările de preparare.
- Apăsarea butonului de revenire: revine la pasul anterior.

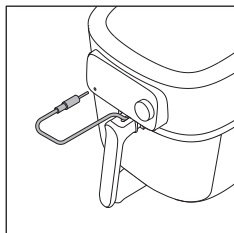
Programele de gătit automate

Programele de gătit automate reprezintă una dintre caracteristicile principale ale aparatului Airfryer, care îți permite să gătești o varietate de mâncăruri.

Prin selectarea produsului alimentară dorit și reglarea nivelului de umplere sau specificarea cantității de ingrediente, aparatul Airfryer setează automat temperatura și timpul de preparare adecvate pentru masa ta. De asemenea, aparatul Airfryer te va avertiza dacă este necesară o interacțiune în timpul gătirii, cum ar fi agitarea cartofilor prăjiți.

Important: Aparatul Airfryer este prevăzut cu opt programe de gătit automate implicite, care pot fi inițiate direct de la aparat. Cu toate acestea, pentru o gamă mai largă de opțiuni, poți accesa și descărca mai multe programe de gătit automate prin intermediul aplicației. Nu trebuie decât să conectezi Airfryer la rețea și asociezi dispozitivul inteligent cu aparatul tău, pentru a începe explorarea noilor posibilități culinare.

Termometru alimentar (CRP1223/01, comercializat separat)



Termometrul alimentar comercializat separat poate fi utilizat pentru a găti alimentele la nivelul dorit de coacere.

Introdu un capăt al termometrului alimentar în alimente și celălalt capăt în mufa termometrului alimentar (consultă capitolul „Termometru alimentar”).

Timpul de preparare

În modul de preparare „Gătire manuală”, poți seta durata de preparare de la 1 minut la 180 de minute.

În programele de gătit automate, nu trebuie să setezi niciun timp de preparare, deoarece programul de gătit automat gătește alimentele pe baza dimensiunilor porțiilor sau a nivelului dorit de coacere.

În modul de preparare „Termometru alimentar”, nu trebuie să setezi niciun timp de preparare, deoarece gătitul este finalizat automat imediat ce este atinsă temperatura internă setată a termometrului alimentar.

Temperatura de preparare

În modul de preparare „Gătire manuală”, poți seta temperatura de preparare de la 40°C la 200°C.

În modul de preparare „Programe de gătit automate”, nu trebuie să setezi nicio temperatură de preparare, deoarece temperatura de preparare este setată automat.

Temperatura internă

În modul de gătit „Termometru alimentar”, poți seta temperatura internă a alimentelor între 30°C și 99°C. Temperatura din centrul alimentelor va atinge temperatura internă setată la sfârșitul procesului de gătit.

Notă: Temperatura internă nu este egală cu temperatura de preparare.

Viteze mari și mici ale aerului

Aparatul Airfryer este livrat cu două setări diferite pentru viteza aerului: o viteză redusă a aerului și o viteză ridicată a aerului.

În modul de preparare „Programe de gătit automate”, viteza aerului este setată automat.

În modurile de preparare „Gătire manuală” sau „Termometru alimentar”, trebuie să setezi manual viteza aerului, apăsând butonul pentru viteza aerului.

Pentru felurile de mâncare gătite în general la cuptor, cum ar fi lasagna, fripturi, prăjituri etc., și pentru un timp lung de preparare, utilizează o viteză redusă a aerului. Pentru felurile de mâncare gătite în general la Airfryer, cum ar fi cartofi prăjiți, nuggets de pui, crochete de pește etc., și pentru un timp de preparare mai scurt, utilizează viteza ridicată a aerului.

Notă: Dacă alegi viteza redusă a aerului, aparatul funcționează în modul silențios.

Funcția de păstrare la cald

Aparatul Airfryer are un mod de păstrare la cald. Pentru a activa acest mod, trebuie doar să apeși butonul „Păstrare la cald” în orice moment în timpul procesului de gătit - indiferent dacă este înainte de a începe gătitul, între etape sau la sfârșitul unei sesiuni de gătit. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Păstrare la cald”.

Memento pentru agitare

Aparatul Airfryer este prevăzut cu o funcție de memento pentru agitare, care poate fi activată înainte de începerea sesiunii de gătit. Această funcție trimite o notificare la jumătatea timpului de gătit, reamintindu-ți să agiți alimentele, pentru a asigura un rezultat gătit uniform. Această caracteristică este utilă în special atunci când gătești mâncăruri cu mai multe bucăți, cum ar fi diferite tipuri de cartofi prăjiți. În plus, poate fi folosit ca un memento pentru a întoarce alimente cum ar fi pulpele inferioare de pui.

În mod implicit, memento-ul de agitare este dezactivat. Poți să-l activezi înainte sau în timpul procesului de gătit prin apăsarea butonului „memento agitare”.

Notificările sonore

Uneori este emis un sunet, de exemplu, atunci când aparatul a terminat de gătit sau când este necesară o acțiune în timpul preparării, cum ar fi agitarea sau întoarcerea mâncării.

Inel cu lumină

Aparatul Airfryer este livrat cu un inel cu lumină animat, care îmbunătățește gradul de utilizare al aparatului Airfryer.

Mod de rotire: Inelul cu lumină se rotește atunci când se execută o actualizare.

Mod respirație: Inelul cu lumină luminează intermitent lent dacă ai apăsat butonul rotativ în timpul gătirii. În acest caz, aparatul este în modul pauză.

Lumină intermitentă rapidă: Dacă sertarul este deschis atunci când inelul luminează intermitent rapid, sau, de exemplu, în timpul procesului de asociere, aparatul așteaptă să apeși butonul rotativ pentru a confirma.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Preîncălzire

Aparatul Airfryer este prevăzut cu o funcție de preîncălzire, care poate fi utilizată pentru a-l preîncălzi la temperatura dorită.

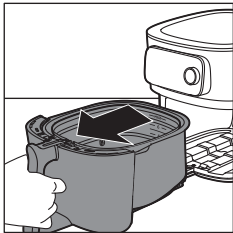
Dacă apeși butonul rotativ fără a seta timpul, modul de preîncălzire va fi activat și vei primi o notificare sonoră atunci când temperatura dorită este atinsă.

Înainte de prima utilizare

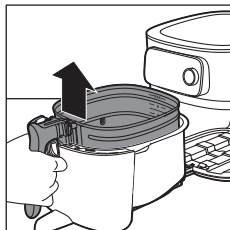
- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Îndepărtează folia de protecție de pe afișaj.
- 4 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curățarea”).

Pregătiri înainte de prima utilizare

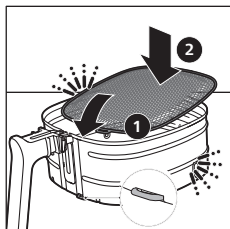
Așezarea sitei inferioare detașabile



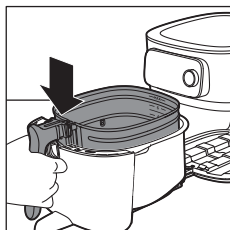
- 1 Deschide sertarul trăgând mânerul.



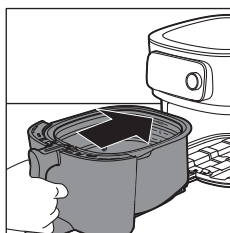
2 Scoate coșul ridicând mânerul.



3 Introdu sita inferioară detașabilă în locașul din partea dreaptă de jos a coșului. Apasă pe sita inferioară detașabilă până când aceasta se fixează (cu un clic pe ambele părți).



4 Introdu coșul în tavă.



5 Glisează sertarul înapoi în Airfryer, ținându-l de mâner.

Notă: Nu utiliza niciodată tava fără coș.

Conectarea aparatului Airfryer la aplicația NutriU

Important: Asigură-te că dispozitivul smartphone este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu înainte de a începe procesul de configurare Wi-Fi.

Important: Asigură-te că aparatul Airfryer este conectat la o rețea Wi-Fi de domiciliu 802.11 b/g/n de 2,4 GHz.



Asociază Airfryer cu aplicația NutriU

- 1 Scanează codul QR pentru a descărca aplicația NutriU. Poți descărca aplicația NutriU din App Store sau de pe site-ul www.philips.com/NutriU.

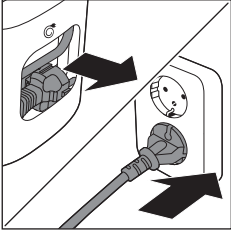


- 2 Pornește aplicația Philips NutriU pe smartphone.
- 3 Urmează instrucțiunile de pe ecran până când ajungi la pagina „Configurează aparatul”.

Notă: Îți recomandăm să descarci aplicația NutriU și să adaugi aparatul Airfryer în aplicație imediat ce configurezi aparatul pentru prima dată. Acest lucru îți permite să utilizezi aparatul Airfryer la capacitatea sa maximă, de exemplu, pentru a te bucura de prepararea de la distanță (pentru a începe rețete sau Programe de gătit automate din aplicație, pentru a primi notificări când mâncarea este gata etc.) și pentru a obține cele mai recente actualizări de firmware.

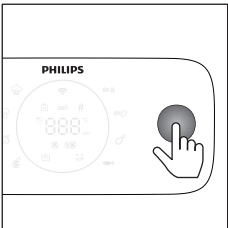
Notă: Pentru a utiliza funcțiile de conectivitate, ai nevoie de un cont. În timpul procesului de înregistrare, trebuie să îți înregistrezi un cont nou sau să te conectezi cu unul existent.

- 4 Conectează aparatul.



- 5 Apasă butonul rotativ pentru a porni aparatul.
- 6 Urmează pașii din aplicație pentru a conecta aparatul Airfryer la Wi-Fi și pentru a-l asocia cu dispozitivul smartphone.

Notă: Pe parcursul acestui proces, în aplicația NutriU, îți se va solicita la un moment dat să ții apăsat mai mult (4 secunde) aparatul pentru a inițializa procesul de configurare. Așadar, rămâi aproape de aparatul Airfryer până când acesta este conectat.



Important: Control de la distanță: poți controla de la distanță aparatul Airfryer prin intermediul aplicației (de exemplu, poți trimite o rețetă, întrerupe prepararea etc.) numai dacă ai bifat „consimțământul pentru controlul de la distanță” în profilul tău NutriU din aplicație.

Important: Asociere pentru un singur utilizator: aparatul Airfryer poate fi controlat de la distanță de un singur utilizator la un moment dat. Dacă un al doilea utilizator vrea să controleze aparatul Airfryer și să utilizeze aplicația

NutriU, acesta trebuie să urmeze procesul de asociere. Odată asociat, asocierea pentru primul utilizator va fi anulată automat.

Important: Procesul de configurare Wi-Fi poate fi anulat din aplicație sau deconectând aparatul Airfryer de la priză.

Indicator Wi-Fi

Indicatorul Wi-Fi este stins.	Wi-Fi este dezactivat.
Indicatorul Wi-Fi este aprins.	Wi-Fi este activat și conectat la router.
Indicatorul Wi-Fi luminează intermitent lent.	Conexiunea Wi-Fi este neîntreruptă. Dispozitivul se află în procesul de asociere sau se conectează la router.
Indicatorul Wi-Fi luminează intermitent rapid.	Eroare de conexiune Wi-Fi.

Notă: Poți porni procesul de asociere ținând apăsat butonul de timp, pe o durată de 4 secunde.

Notă: Dacă întâmpini dificultăți în timpul procesului de configurare Wi-Fi - cum ar fi întreruperea la jumătatea drumului și nefinalizarea procesului sau întâmpini probleme de conectivitate la rețeaua Wi-Fi, poți reporni procesul ținând apăsat butonul timp de 4 secunde.

Notă: Dacă trebuie să resetezi firmware-ul la setările implicite, apasă și ține apăsată simultan butonul de păstrare cald și butonul rotativ timp de 10 secunde.

Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos te ajută să selectezi setările de bază pentru tipurile de alimente pe care dorești să le prepari.

Notă: Reține că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.

Notă: Atunci când pregătești o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiți, crevete, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele în coș de 2 sau de 3 ori pentru a obține un rezultat uniform.

Notă: Majoritatea ingredientelor din această listă pot fi găsite în programele de gătit automate din aplicație.

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Temperatura	Turația ventilatorului	Notă
Cartofi prăjiți de casă (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in)	Nivelul de umplere 1 - 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160 - 180 °C	Viteză ridicată	Înmoaie cartofii 30 de minute în apă rece sau 3 minute în apă caldută (40°C/104°F), șterge-i, apoi adaugă 1 lingură de ulei la 500 g/18 oz. Agită de două ori.
Cartofi wedges făcuți în casă	Nivelul de umplere 1 - 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160 - 180 °C	Viteză ridicată	Înmoaie 30 de minute în apă, șterge și apoi adaugă 1/4 până la 1 lingură de ulei. Agită, întoarce sau amestecă de două ori.
Gustări congelate (bucăți de pui)	Nivel de umplere 1 - 6 (6 - 50 buc.)	12 - 19	200°C	Viteză ridicată	Gata atunci când capătă o culoare galben-aurie și sunt crocante la exterior. Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire.
Gustări congelate (rulouri de primăvară mici, în jur de 20 g/0,7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 buc.)	14 - 16	180°C	Viteză ridicată	Gata atunci când capătă o culoare galben-aurie și sunt crocante la exterior. Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire.
Piept de pui Circa 160 g/6 oz	1 - 6 bucăți	20 - 25	180°C	Viteză ridicată	
Crochete de pui în pesmet, de casă	3 - 18 bucăți	15 - 20	180°C	Viteză ridicată	Adaugă ulei în pesmet. Gata atunci când sunt galben-aurii.
Aripioare de pui Circa 100 g/3,5 oz	2 - 25 bucăți	15 - 40	200°C	Viteză ridicată	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire.
Cotlete de carne fără os Circa 150 g/5,3 oz	1-5 cotlete	19 - 25	200°C	Viteză ridicată	
Hamburger Aproximativ 200 g (diametru 10 cm/4 in.)	1 - 4 chiftele	15 - 18	200°C	Viteză ridicată	
Cârnați groși Circa 100 g/3,5 oz (diametru 4 cm/1,6 in.)	1 - 12 bucăți	12 - 20	200°C	Viteză ridicată	

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Temperatura	Turația ventilatorului	Notă
Cârnați subțiri Circa 70 g/2,5 oz (diametru 2 cm/0,8 in.)	1 - 12 bucăți	10 - 18	200°C	Viteză ridicată	
Friptură de porc	800 - 2400 g	90 - 140	160°C	Viteză redusă	Așteaptă 5 minute înainte de a o tăia.
Fileuri de pește (somon) Aproximativ 200 g	1 - 5 bucăți	18 - 22	200°C	Viteză ridicată	Pentru a evita lipirea, așează partea cu pielea în partea de jos și adaugă puțin ulei.
Fileuri de pește (cod, crustacee)	1 - 4 bucăți	7 - 14	200°C	Viteză ridicată	
Prăjitură (chec cu unt) utilizând accesoriile de copt	Accesoriu de copt Nivel de umplere 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150°C	Viteză redusă	Folosește un accesoriu de copt.
Brioșe Circa 50 g/1,8 oz	1 - 9 bucăți	13 - 15	180°C	Viteză ridicată	Utilizează cupe din silicon rezistente la temperaturi ridicate, pentru brioșe.
Pâine pre-prăjită/rulouri de pâine	1 - 12	6 - 13	180°C	Viteză ridicată	
Pâine proaspătă	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Viteză redusă	Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește.
Rulouri de casă Circa 80 g/2,8 oz	1 - 6 bucăți	12-16	180°C	Viteză redusă	
Castane	Nivel de umplere 1 - 4	15 - 24	200°C	Viteză ridicată	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire.
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	Nivel de umplere 2 - 8	15 - 38	160°C	Viteză ridicată	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire.

Utilizarea aparatului Airfryer

Atenție: Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsimi de gătit sau alte lichide.

Atenție: Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizează mânerul și butoanele. Manevreează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.

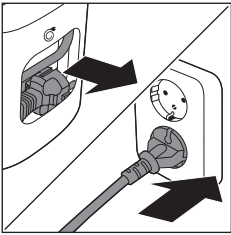
Atenție: Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

Atenție: În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.

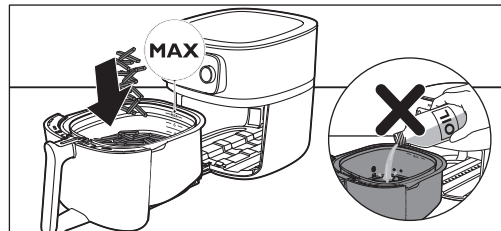
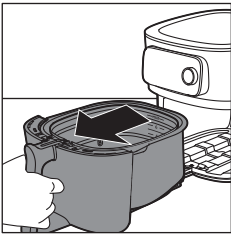
- 1 Așază aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă. Asigură-te că sertarul poate fi deschis complet.

Notă: Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.

- 2 Scoate cablul de alimentare din compartimentul de depozitare din partea din spate a aparatului.
- 3 Introdu ștecherul în priză.

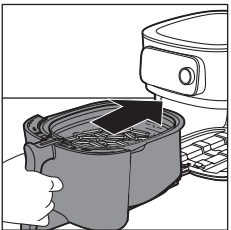


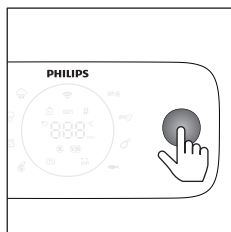
- 4 Deschide sertarul trăgând mânerul.
- 5 Pune ingredientele în coș.



Notă: Nu umple niciodată coșul peste indicatorul „MAX”, deoarece acest lucru poate afecta rezultatul final.

- 6 Introdu sertarul înapoi în Airfryer.





- 7 Apasă butonul rotativ pentru a porni aparatul.
- 8 Selectează modul de preparare pe care dorești să îl utilizezi (consultă capitolul „Modurile de preparare”).
- 9 Decide dacă dorești să utilizezi modul manual, alege un program de gătire automată sau utilizează sonda de temperatură pentru a găti (consultă „Moduri de gătit”).

Atenție: Nu utiliza niciodată tava fără să aibă coșul în aceasta. Dacă încălzești aparatul fără coș, folosește mănuși de cuptor pentru a deschide sertarul. Marginile și interiorul sertarului devin foarte fierbinți.

Atenție: Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.

- 10 Apasă butonul rotativ pentru a începe prepararea.

Notă: Poți apăsa butonul rotativ pentru a întrerupe procesul de preparare și îl poți roti pentru a modifica setările de preparare. Apasă din nou butonul rotativ pentru a relua prepararea.

- 11 Când auzi clopoțelul cronometrului, este timpul să agiți mâncarea sau timpul de preparare s-a scurs.

Notă: Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite înainte de servire.

Notă: Unele Programe de gătit automate te anunță când este necesară agitarea sau întoarcerea alimentelor. Aparatul Airfryer va emite un semnal sonor când este timpul să agiți sau să întorci alimentele.

Notă: Cel mai bun mod de agitare este să deschizi sertarul, să ridici coșul din tavă și să îl scuturi. Apoi, introdu tava cu coșul înapoi în Airfryer. Aparatul va relua automat prepararea.

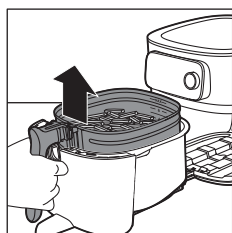
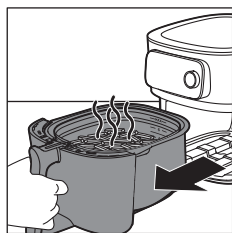
Notă: Pentru a anula operațiile în curs și a reveni la meniul principal, apasă butonul de revenire.

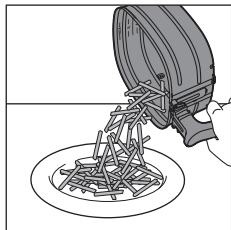
- 12 Deschide sertarul trăgând de mâner și verifică dacă ingredientele sunt gata.

Notă: Dacă mâncarea nu este gătită suficient, poți adăuga mai mult timp apăsând butonul de timp și setând o oră. Apasă butonul rotativ pentru a începe să gătești timp de încă câteva minute.

- 13 Pentru a îndepărta ingredientele mici (de ex. cartofii pai), ridicăți coșul din tavă de mâner.

Atenție: După finalizarea procesului de preparare, tava, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanații de abur din tavă.





14 Golește coșul într-un castron sau pe o farfurie. Scoate întotdeauna coșul din tavă pentru a goli conținutul, deoarece este posibil ca la baza tăvii să existe ulei încins.

Notă: Pentru îndepărtarea ingredientelor mari sau fragile, utilizează un clește.

Notă: Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.

Notă: În funcție de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenție surplusul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coșul în tavă. Așază coșul pe o suprafață termorezistentă. Poartă mănuși pentru cuptor, ridică tava de pe șine și așază-o pe o suprafață termorezistentă. Scurge excesul de ulei sau de grăsime topită. Reintrodu tava în sertar și coșul în tavă.

Notă: Atunci când o șarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte șarje.

Folosirea termometrului alimentar (CRP1223/01, comercializat separat)

Poziționarea termometrului alimentar

Termometrul alimentar poate fi utilizat pentru friptură, cotele, piept de pui, file de pește etc.

- 1 Curăță termometrul alimentar înainte și după utilizare folosind apă caldă cu săpun.
- 2 Introdu termometrul în centrul celei mai groase părți a preparatului.

Atenție: Vârful termometrului alimentar este ascuțit.

Notă: Asigură-te că vârful termometrului este introdus direct în centrul celei mai groase părți a preparatului, fără a fi înclinat spre partea de sus sau de jos a acestuia.

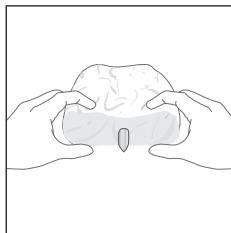
Notă: Asigură-te că termometrul este aproape de os, dar că nu îl atinge, și departe de orice grăsime sau cartilaj.

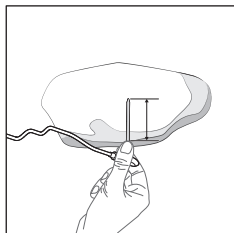
Notă: Este posibil ca partea cea mai groasă a fileului să nu fie centrul. Este important ca termometrul să atingă cea mai groasă parte, astfel încât să se obțină rezultatele dorite.

Notă: Când prăjești un pui întreg în Airfryer, asigură-te că sonda nu trece complet prin piept în cavitate.

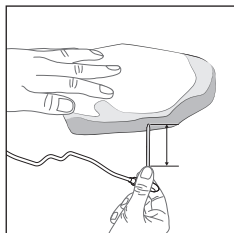
Notă: Nu utiliza termometrul alimentar dacă preparatul are o grosime mai mică de 2 cm.

Urmează pașii de mai jos pentru a ghida sonda către centrul preparatului.





1 Apucă tija metalică a termometrului și introdu vârful în centrul preparatului.

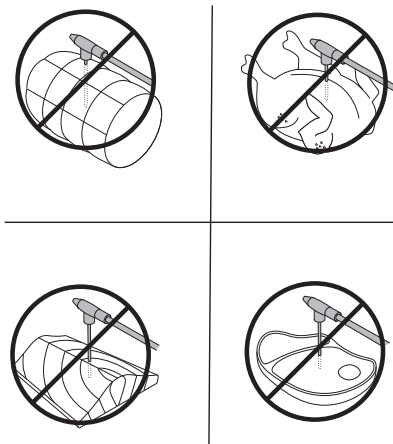
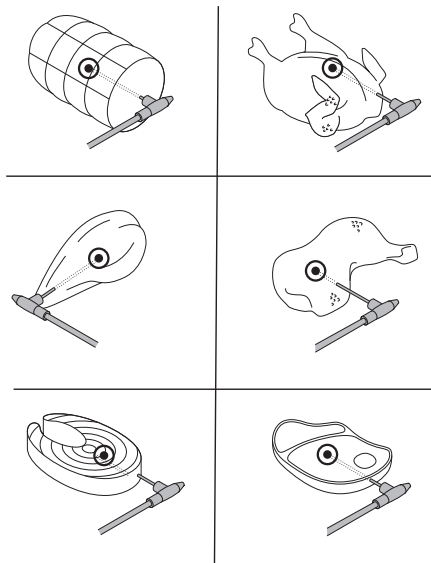


2 Ține degetele în aceeași poziție de prindere și introdu sonda în centrul celei mai groase părți a preparatului.

Notă: În funcție de preparat, nu este întotdeauna necesar să introduci complet tija metalică a termometrului alimentar.

Recomandări

Contraindicații

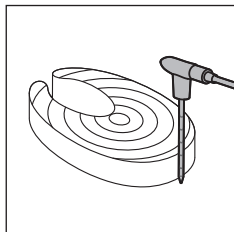


Notă: Când prăjești un pui întreg, asigură-te că sonda nu trece complet prin piept în cavitate.

Notă: De asemenea, poți utiliza marcajele pentru a stabili mai întâi centrul celei mai groase părți a alimentelor. Folosește-ți degetele pentru a-ți aminti cât de adânc trebuie să introduci termometrul alimentară.

Notă: Ținând degetele marcate pe termometrul alimentară, introdu termometrul alimentară prin centrul alimentelor.

Măsoară grosimea preparatului



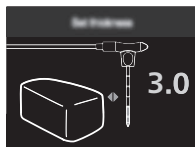
Poți utiliza termometrul alimentară pentru a măsura grosimea preparatului.

1 Poziționează termometrul alimentară lângă preparat și verifică marcajul din dreptul părții de sus a preparatului.

2 Setează o valoare de la 1 la 6 atunci când ești întrebat despre grosime, la gătit cu program de gătit automat în aplicația NutriU.

Notă: Această funcție este disponibilă numai atunci când utilizezi aplicația NutriU și pornești programul de gătit automat de acolo.

Notă: Nu utiliza termometrul alimentară dacă preparatul are o grosime mai mică de 2 cm.











Modurile de preparare

Mod	Indicații
Programele de gătit automate	Selectează programul de gătit automat. Setează nivelul de umplere, numărul de bucăți sau greutatea, apoi începe să gătești.
Gătirea manuală	Setează manual timpul de preparare, temperatura și viteza aerului și începe să gătești.
Termometru alimentară	Setează manual temperatura internă, temperatura de preparare și viteza aerului și începe să gătești.

Programele de gătit automate

1 Când pornești Airfryer apăsând butonul rotativ, în mod implicit te afli în modul „programe de gătit automat”.

Notă: Dacă ai gătit deja altceva înainte de a dori să gătești cu un program de gătit automat, poți intra în modul „programe de gătit automate” făcând clic pe butonul de revenire.

- 2 Poți alege unul dintre cele 8 programe de gătit automat ale aparatului Airfryer. Rotește butonul rotativ pentru a alege programul dorit.
 - Cartofi congelați 
 - Cartofi prăjiți de casă 
 - Ciocănele de pui 
 - Pește 
 - Cotlet 
 - Pui întreg 
 - Legume 
 - Briose 
- 3 Rotește butonul rotativ pentru a alege Programul de gătit automat dorit. Apasă butonul rotativ pentru a confirma.
- 4 În funcție de alimente, este posibil să ți se solicite să setezi nivelul de umplere, numărul de bucăți sau greutatea. Rotește butonul rotativ pentru a selecta cantitatea de alimente pe care ai pus-o în coș.
- 5 Apasă butonul rotativ pentru a confirma.

Notă: Utilizează marcajele indicate în coș ca referință pentru a seta nivelul corect de umplere.

Notă: Înainte de a alege nivelul de umplere, asigură-te că distribuie întotdeauna alimentele în mod uniform în coș.

Notă: Atunci când utilizezi programul de gătit automat „Pui întreg”, trebuie să introduci greutatea alimentului. Utilizează un cântar pentru a măsura greutatea sau poți găsi greutatea pe ambalaj.

- 6 Aparatul Airfryer va afișa temperatura și timpul pe care le-a calculat automat în funcție de selecția ta. Poți accesa cu ușurință aceste informații pe dispozitiv, deoarece acesta alternează între cele două. În plus, aparatul Airfryer va indica dacă a fost selectată o viteză redusă sau ridicată a aerului.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiți, de ex., cartofi proaspeți, (ușor) făinoși.
 - Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porții care să nu depășească nivelul de umplere 4, pentru un rezultat uniform.
- 1 Curăță cartofii și taie-i pai. Cartofii mai mari au tendința de a fi mai puțin crocanți decât cartofii mai mici.
 - 2 Înmoaie cartofii tăiați într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute.
 - 3 Golește vasul și folosește un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.
 - 4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiați în vas și amestecă-i până când sunt acoperiți cu ulei.
 - 5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu creștături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiați baghete în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantități prea mari.

- 6 Pune cartofii tăiați în coș.
- 7 Pornește Programul de gătit automat pentru cartofi prăjiți de casă și agită-i când ești anunțat.

Gătirea manuală

- 1 Pentru a intra în modul de preparare manuală, apasă butonul de temperatură sau de timp.
- 2 Dacă ai selectat butonul pentru temperatură, rotește butonul rotativ pentru a seta temperatura dorită între 40°C și 200°C, apoi apasă butonul rotativ pentru confirmare.
- 3 Modifică timpul de gătire rotind butonului rotativ. Poți alege un interval între 1 și 180 de minute.

Notă: Dacă apeși butonul rotativ fără a seta timpul, modul de preîncălzire va fi activat și vei primi o notificare sonoră atunci când temperatura dorită este atinsă.

- 4 Alege viteza ridicată sau scăzută a aerului prin apăsarea butonului pentru viteza aerului și selectarea preferinței.
- 5 Apasă butonul rotativ pentru a confirma selecția și a începe gătirea.

Notă: Pentru a primi un memento de agitare după jumătate din timpul de preparare, activează butonul memento agitare.

Notă: Dacă trebuie să întrerupi procesul de gătire pentru a agita mâncarea, a adăuga ingrediente sau a regla parametrii de gătit, apasă pur și simplu butonul rotativ. Pentru a continua gătitul, apasă din nou butonul rotativ.

Termometrul alimentară

Reține că, pentru a utiliza funcția Termometru alimentară, va trebui să achiziționezi termometrul alimentară (HD9959) separat. După ce ai luat termometrul, urmează acești pași.

- 1 Introdu termometrul alimentară în alimente, așa cum este descris în secțiunea „Introducerea termometrului alimentară” a manualului.

Notă: Este esențial să îl introduci corect, pentru a obține rezultate precise.

- 2 Pune mâncarea cu termometrul în coș.
- 3 Utilizează canelura din tavă pentru a ghida cablul în poziția corectă.
- 4 Introdu termometrul în mufa dedicată de la aparatul Airfryer.
- 5 Închide sertarul și asigură-te că cablul nu este strâns.
- 6 Rotește butonul rotativ pentru a seta temperatura internă dorită, care va fi măsurată la vârful termometrului alimentară. Poți alege o temperatură cuprinsă între 30 °C și 99 °C.
- 7 Apasă butonul rotativ pentru a confirma.
- 8 Reglează temperatura prin rotirea butonului rotativ. Poți alege o temperatură cuprinsă între 40 °C și 200 °C.
- 9 Apasă butonul rotativ pentru a confirma.
- 10 Alege viteza dorită a aerului apăsând butonul pentru viteza aerului. Poți selecta între viteza ridicată și cea redusă a aerului.

Notă: În timpul gătitului, poți vedea temperatura de preparare și temperatura internă alternativ pe ecranul de afișare.

11 Procesul de gătire se încheie automat atunci când temperatura internă a fost atinsă.

Tabelul de mai jos îți oferă îndrumări privind temperatura internă care trebuie setată.

Aliment	Grad de rumenire	Temperatura internă
Carne de pasăre în general	Făcut	80-85°C
Piept de pasăre	Suculent	70-74 °C
Carne de vită, de vițel, de miel, vânat	În sânge	45-50 °C
	Mediu	55-60°C
	Bine făcut	65-70 °C
Carne de porc în general	Făcut	70-73°C
Cotlet de porc	Mediu	58-63°C
Pește	Translucid	50-55 °C
	Făcut	60-65°C
Cartofi întregi	Făcut	92-95°C
Pâine	Făcut	90-95°C

Notă: Temperatura internă sugerată nu corespunde neapărat cu temperatura internă minimă sigură a preparatului.

Notă: Temperatura internă a preparatului va continua să crească cu câteva grade după ce acesta este scos din aparat.

Păstrarea la cald

Funcția de păstrare la cald a aparatului Airfryer poate fi activată oricând - înainte de începerea unei sesiuni de gătit, în timpul gătirii sau după finalizarea procesului de preparare.

1 Apasă butonul de păstrare la cald.

Notă: Pentru a schimba timpul de păstrare la cald, rotește butonul rotativ pentru a seta o durată de la 1 la 30 minute. Apasă butonul rotativ pentru a confirma durata de păstrare la cald setată.

2 Apasă butonul rotativ pentru a începe păstrarea la cald.

Notă: Poți întrerupe păstrarea la cald apăsând butonul rotativ.

Notă: Reține că utilizarea funcției de păstrare la cald poate afecta nivelul de coacere al anumitor alimente, cum ar fi friptura, care necesită un anumit nivel de gătit.

Curățarea

Avertisment: Lasă coșul, tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.

Avertisment: Tava și coșul aparatului au o suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

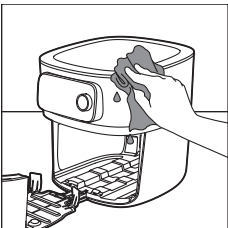
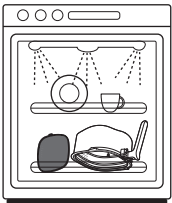
Sugestie: Scoate tava și coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

- 1 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.
- 2 Curăță tava și coșul în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).

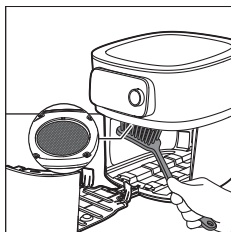
Sugestie: Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coș, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coș sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent lichid de vase, utilizează o soluție de degresant lichid.

Sugestie: Dacă este necesar, reziduurile grase care se lipesc de scutul de protecție împotriva stropirii pot fi îndepărtate cu un burete sau o perie.

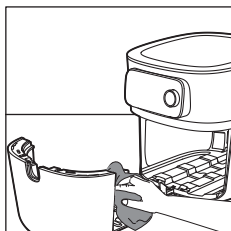
Sugestie: Pune coșul în tavă și așază-le cu capul în jos atunci când le speli în mașina de spălat vase pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase.







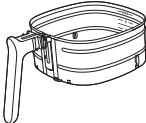
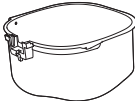

- 3 Curăță partea exterioră a aparatului cu o lavetă umedă. Asigură-te că nu rămâne umezeală pe panoul de control. După curățarea panoului de control, usucă-l cu o lavetă.



- 4 Curăță scutul de protecție împotriva stropirii cu un burete sau o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile grase.



- 5 Curăță sertarul și interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Depozitarea

- 1 Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.
- 3 Introdu cablul în compartimentul de depozitare.

Notă: Ține întotdeauna aparatul Airfryer în poziție orizontală atunci când îl transporti. Asigură-te că, de asemenea, ții sertarul din partea frontală a aparatului, deoarece poate aluneca afară din aparat dacă este accidental înclinat în jos. Aceasta poate duce la deteriorarea sertarului.

Notă: Asigură-te întotdeauna că componentele detașabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detașabilă inferioară etc., sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează Centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coșul și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:
		Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conține indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Nu umple excesiv coșul și nu depăși nivelul maxim de umplere 6.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Cu cât coșul este mai plin, cu atât se recomandă agitarea mai frecventă.
Aparatul Airfryer nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ștecherul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii coșului).	Potți preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coșului în tavă. Dacă introduci coșul în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenție excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăță bine întotdeauna tava și coșul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipește.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în coș.
LED-ul Wi-Fi de pe Airfryer nu se mai aprinde.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer nu mai este conectat la rețeaua Wi-Fi de domiciliu. - Ai schimbat rețeaua Wi-Fi de domiciliu." 	Începe procesul de configurare Wi-Fi și urmează instrucțiunile din aplicație.
Aplicația arată că procesul de asociere nu a reușit.	Alt utilizator a asociat Airfryer cu un dispozitiv inteligent diferit și folosește momentan aparatul.	Așteaptă până când celălalt utilizator termină procesul actual de preparare și asociază-ți din nou dispozitivul inteligent cu Airfryer.
Ecranul Airfryer afișează „E1”.	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afișajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
E2	Ai introdus date de conectare Wi-Fi greșite.	Introdu datele de conectare Wi-Fi corecte.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
E3	Funcția de conectivitate prezintă o defecțiune.	Utilizează aparatul fără funcția de conectivitate. Apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
E5, E6, E8, E9, E12	Este posibil să existe o problemă de software.	Scoate aparatul Airfryer din priză și conectează-l din nou. Dacă afișajul indică în continuare codul de eroare, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
E10	A apărut o problemă în timpul gătitului cu un program de gătit automat.	Scoate aparatul Airfryer din priză și conectează-l din nou. Asigură-te că ai conexiune la Wi-Fi, astfel încât aparatul Airfryer să poată efectua o actualizare de firmware, dacă este disponibilă. Repornește programul de gătit automat. Dacă afișajul indică în continuare codul de eroare, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
E11	Aparatul Airfryer a fost folosit la tensiuni de alimentare în afara limitelor specificate.	Scoate aparatul Airfryer din priză și conectează-l din nou. Încearcă folosirea unei alte prize. Scoate din priză orice alte aparate care utilizează aceeași priză. Dacă afișajul indică în continuare codul de eroare, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Următoarele coduri de eroare se aplică numai termometrului alimentară (CRP1223/01).		
A1	Termometrul alimentară nu este conectat corect la aparatul Airfryer.	Introdu capătul termometrului alimentară în mufa termometrului alimentară din partea stângă a afișajului aparatului Airfryer.
A2	Termometrul alimentară nu este introdus corect în alimente.	Introdu termometrul alimentară din lateral și asigură-te că vârful ascuțit ajunge în centrul celei mai groase părți a alimentelor. Asigură-te că alimentele au o grosime de cel puțin 2 centimetri.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
A3	Termometrul alimentar este amplasat în afara coșului atunci când gătești în modul termometru alimentar.	Introdu termometrul alimentar în alimente și pune-l în coșul pentru gătit sau selectează un mod de gătit fără termometru alimentar.
A4	Sertarul aparatului Airfryer a fost deschis, deși temperatura țintă a alimentelor nu a fost încă atinsă.	Închide sertarul din nou și așteaptă până când aparatul Airfryer indică faptul că gătitul s-a încheiat.
A5	Termometrul alimentar se supraîncălzește.	Scoate termometrul pentru alimente din coș în timpul gătitului, dacă nu este utilizat.

E rëndësishme

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik



- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehtë.
- Mos i mbulononi vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet te koshi.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehtësi është i lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.

Paralajmërim



- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Pajisjen lidhni vetëm me priza të tokëzuara. Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.
- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijët të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, apo që kanë mungesë përvojë dhe njohurish vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët e moshës nën 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.

- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirni tiganin nga pajisja.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patateve që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar riskun e ekspozimit ndaj akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Mos hidhni kurrë vaj në tigan.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambiente midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përkthuar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesore origjinale të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tava, koshi dhe aksesoret nxehen gjatë dhe pas përdorimit të pajisjes, manovrojini gjithmonë me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Hiqeni gjithnjë pajisjen nga priza pas përdorimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe. Largoni mbetjet e djegur. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar prodhimin e akrilamidit).

- Nëse pajisja ka buton për lirimin e koshit, ky buton nuk duhet të shtypet gjatë tundjes.
- Tregoni kujdes gjatë pastrimit të zonës së sipërme të dhomës së gatimit: Rezistenca nxehtë, skaji i pjesëve metalike dhe mburoja e spërkatjes.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në Airfryer është skuqur plotësisht.
- Sigurohuni gjithmonë që keni nën kontroll Airfryer, edhe kur përdorni funksionin e kontrollit nga largësia ose nisjen e vonuar.
- Kur gatuar ushqime me yndyrë, nga Airfryer mund të dalë tym. Tregoni kujdes të veçantë kur përdorni funksionin e kontrollit nga largësia ose nisjen e vonuar.
- Sigurohuni që funksioni i kontrollit nga largësia të përdoret vetëm nga një person në çdo rast.
- Bëni kujdes kur gatuar ushqime që prishen shpejt kur përdorni funksionin e nisjes së vonuar (mund të krijohen baktere).

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje është në përputhje me standardet dhe rregulloret në fuqi për ekspozimin ndaj fushave elektromagnetike.

Fikja automatike

Airfryer-i është e pajisur me funksionin e fikjes automatike. Kur pajisja ndizet por nuk është në modalitetin e gatimit ose të mbajtjes ngrohët, do të kalojë në modalitet pasiv pas 10 minutash mosveprimi nga përdoruesi. Për ta fikur manualisht pajisjen, shtypni gjatë butonin rrotullues.

Riciklimi



- Ky simbol do të thotë se produktet elektrike nuk duhet të hidhen me mbeturinat normale të shtëpisë.
- Ndiqni rregullat shtetërore për grumbullimin e veçuar të produkteve elektrike.

Garancia dhe mbështetja

Versuni ofron një garanci dyvjeçare pas blerjes për këtë produkt. Kjo garanci nuk vlen nëse defekti ndodh për shkak përdorimi të gabuar apo mosmirëmbajtjeje. Garancia jonë nuk prek të drejtat tuaja sipas ligjit si konsumator. Për më shumë informacion ose për të përdorur garancinë, ju lutemi të vizitoni faqen tonë të internetit www.philips.com/support.

Deklarata e konformitetit

Nëpërmjet këtij dokumenti, DAP B.V. deklaron se Airfryer HD9875 është në përputhje me Direktivën 2014/53/BE.

Teksti i plotë i deklaratës së konformitetit të BE-së gjendet në adresën e mëposhtme të internetit: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 është pajisur me një modul WiFi, 2,4 GHz 802.11 b/g/n me një fuqi maksimale dalëse prej 92,9 mW EIRP.

Përditësimet e softuerit dhe firmuerit

Përditësimi është thelbësor për të garantuar privatësinë tuaj dhe funksionimin e duhur të Airfryer dhe të programit.

Ju lutemi ta përditësoni gjithmonë programin në versionin më të fundit.

Airfryer-i po përditëson automatikisht firmuerin e pajisjes.

Shënim: Për t'i mundësuar Airfryer të përditësohet në versionin më të fundit të firmuerit, sigurohuni që të jetë lidhur me Wi-Fi e shtëpisë.

Shënim: Përdorni gjithmonë programin dhe firmuerin më të fundit.

Shënim: Përditësimet ofrohen kur ka përmirësime të softuerit.

Shënim: Përditësimi i firmuerit nis automatikisht kur Airfryer është në modalitetin e pritjes. Ky përditësim zgjat disa minuta. Gjatë kësaj kohe Airfryer nuk mund të përdoret.

Përputhshmëria e pajisjes

Për informacion të detajuar në lidhje me përputhshmërinë e programit, shihni informacionin në App Store.

Rivendosje fabrike

Mund ta rivendosni firmuerin në cilësimet e fabrikës duke shtypur në të njëjtën kohë butonin e mbajtjes nrohtë dhe butonin rrotullues për 10 sekonda.

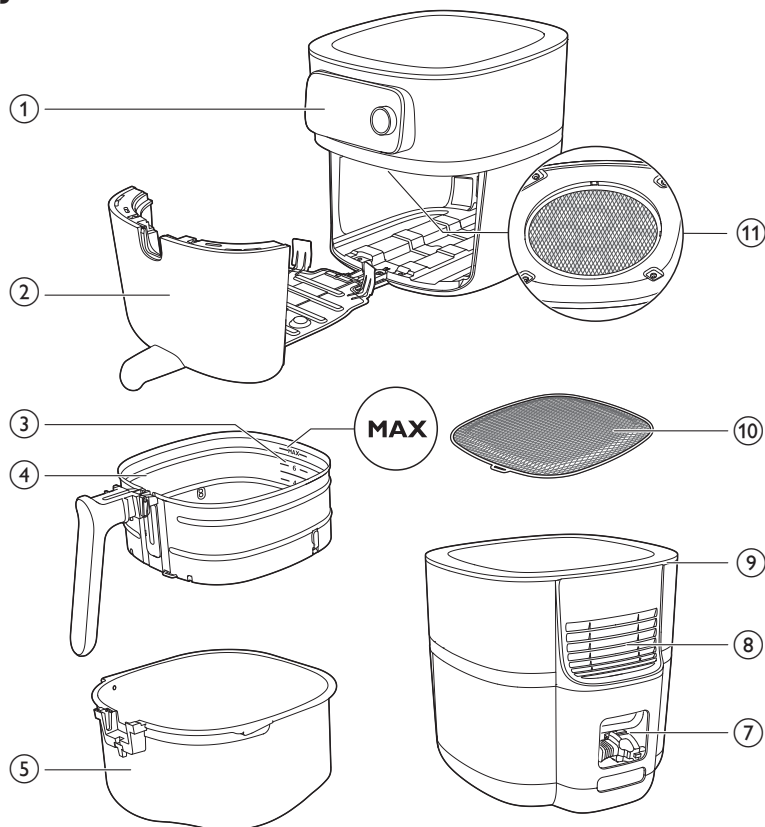
Pas kësaj, Airfryer nuk është më e lidhur me rrjetin Wi-Fi të shtëpisë suaj dhe nuk është më e çiftuar me pajisjen tuaj inteligjente.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

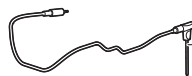
Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron "Philips", regjistroni produktin në faqen www.philips.com/welcome.

Shikim i përgjithshëm



CRP1223/01

www.philips.com/parts-and-accessories



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Sirtari
- 3 Treguesi i nivelit të mbushjes
- 4 Kosh me rrjetë të heqshme fundore
- 5 Tigani
- 6 Termometri i ushqimit (CRP1223/01, shitet veç)
- 7 Foleja e mbajtjes së kordonit
- 8 Vrimat e daljeve të ajrit
- 9 Hyrja e ajrit
- 10 Rrjeta e heqshme fundore
- 11 Mburoja e spërkatjes

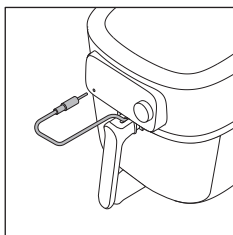
Programet Auto-Cook

Programet Auto-Cook përbëjnë një nga veçoritë kryesore të Airfryer-it, gjë që ju mundëson të gatuar një shumëllojshmëri artikujsh ushqimorë.

Duke zgjedhur artikullin e dëshiruar ushqimor dhe duke rregulluar nivelin e mbushjes ose duke specifikuar sasinë e përbërësve, Airfryer-i do të caktojë automatikisht temperaturën e duhur dhe kohën e gatimit për vaktin tuaj. Përveç kësaj, Airfryer-i do t'ju njoftojë nëse nevojitet ndërveprim gjatë gatimit, si p.sh. tundja e patateve.

Me rëndësi: Airfryer-i vjen së bashku me tetë programe standarde Auto-Cook të cilat mund të aktivizohen direkt nga pajisja. Megjithatë, për më shumë opsione, mund të hapni e shkarkoni më shumë programe gatimi automatik përmes aplikacionit. Thjesht lidheni Airfryer-in në rrjet dhe çiftoni aparatit tuaj inteligjent me pajisjen për të eksploruar mundësi të reja gatimi.

Termometri i ushqimit (CRP1223/01, shitet veç)



Termometri i ushqimit i cili shitet veç mund të përdoret për ta gatuar ushqimin në nivelin e dëshiruar të gatishmërisë.

Vendosni njërin skaj të termometrit të ushqimit te ushqimi dhe skajin tjetër në folenë e termometrit të ushqimit (shih kapitullin "Termometri i ushqimit").

Koha e gatimit

Në modalitetin e gatimit "Gatim manual", mund të caktoni kohën e gatimit nga 1 minutë deri në 180 minuta.

Në programet Auto-Cook, nuk keni nevojë të vendosni një kohë gatimi, pasi programi Auto-Cook e gatuan ushqimin sipas madhësisë së porcionit ose nivelit të dëshiruar të gatishmërisë.

Në modalitetin e gatimit "Termometri i ushqimit", nuk keni nevojë të vendosni kohë gatimi, pasi gatimi përfundon automatikisht sapo të arrihet temperatura e caktuar bazë e termometrit të ushqimit.

Temperatura e gatimit

Në modalitetin e gatimit "Gatim manual", mund ta vendosni temperaturën e gatimit nga 40°C deri në 200°C.

Në modalitetin e gatimit "Programet Auto-Cook", nuk keni nevojë të vendosni temperaturë gatimi sepse temperatura e gatimit vendoset automatikisht.

Temperatura bazë

Në modalitetin e gatimit "Termometri i ushqimit", mund ta vendosni temperaturën bazë të ushqimit midis 30°C dhe 99°C. Temperatura në qendër të ushqimit do ta arrijë temperaturën e caktuar bazë në fund të procesit të gatimit.

Shënim: Temperatura bazë nuk është e barabartë me temperaturën e gatimit.

Shpejtësitë e larta dhe të ulëta të ajrit

Airfryer-i vjen me dy cilësime të ndryshme të shpejtësisë së ajrit: shpejtësi e ulët e ajrit dhe shpejtësi e lartë e ajrit.

Në modalitetin e gatimit "Programet Auto-Cook", shpejtësia e ajrit vendoset automatikisht.

Në modalitetet e gatimit "Gatim manual" ose "Termometri i ushqimit", duhet ta vendosni manualisht shpejtësinë e ajrit duke shtypur butonin e shpejtësisë së ajrit.

Për gatimet tipike të furrës, si lazanja, rosto, ëmbëlsira etj. dhe për një kohë të gjatë gatimi, përdorni shpejtësinë e ulët të ajrit. Për raste tipike përdorimi të Airfryer, si p.sh. patate të skuqura, kofshë pule, fileta peshku etj. dhe për kohë më të shkurtër gatimi, përdorni shpejtësinë e lartë të ajrit.

Shënim: Nëse zgjidhni shpejtësinë e ulët të ajrit, pajisja punon në modalitet të heshtur.

Funksioni i mbajtjes ngrohtë

Airfryer vjen me një modalitet mbajtjeje ngrohtë. Për ta aktivizuar këtë modalitet, thjesht shtypni butonin "mbaj ngrohtë" në çfarëdo momenti gjatë procesit të gatimit, qoftë para se ta filloni gatimin, midis fazave, apo në fund të një seance gatimi. Për më shumë informacion shihni kapitullin "Mbajtja ngrohtë".

Rikujtesa e tundjes

Airfryer-i vjen së bashku me veçorinë e rikujtesës së tundjes e cila mund të aktivizohet para se të nisni seancën tuaj të gatimit. Kjo veçori dërgon një njoftim në gjysmë të kohës së gatimit, duke ju rikujtuar që ta tundni ushqimin për të pasur në fund një ushqim të gatuar në mënyrë të njëtrajtshme. Kjo veçori është e dobishme veçanërisht kur gatvani ushqime të ndara në shumë copa, si p.sh. lloje të ndryshme patatesh. Përveç kësaj, kjo veçori mund të përdoret si rikujtesë për t'i kthyer ushqimet, si p.sh. kofshat e pulës, nga ana tjetër.

Rikujtesa e tundjes çaktivizohet në mënyrë të paracaktuar. Mund ta aktivizoni përpara ose pas procesit të gatimit duke shtypur butonin "rikujtesa e tundjes".

Njoftimet zanore

Ndonjëherë mund të dëgjoni një tingull, për shembull kur pajisja ka përfunduar gatimin, ose kur kërkohet një veprim gjatë gatimit, p.sh., tundja ose rrotullimi i ushqimit.

Unaza e dritës

Airfryer-i vjen së bashku me një unazë drite të animuar, e cila përmirëson përdorshmërinë e Airfryer-it tuaj.

Modaliteti i rrotullimit: Unaza e dritës rrotullohet rreth e qark gjatë kohës që kryhet një përditësim.

Modaliteti i qetësimi: Unaza e dritës pulson me ngadalë nëse shtypni butonin rrotullues gjatë gatimit. Në këtë rast pajisja është në modalitet pushimi.

Pulsim i shpejtë: Ose nëse sirtari është i hapur kur unaza është duke pulsuar shpejt, ose për shembull gjatë procesit të çiftimit kur pajisja po pret që të shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Ngrohja paraprake

Airfryer-i vjen së bashku me funksionin e ngrohjes paraprake, i cili mund të përdoret për ta ngrohur paraprakisht Airfryer-in në temperaturën e dëshiruar.

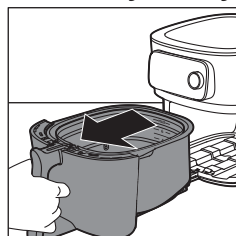
Nëse shtypni butonin rrotullues pa caktuar një kohë, do të aktivizohet modaliteti i ngrohjes paraprake dhe ju do të merrni një njoftim zanor kur të arrihet temperatura e dëshiruar.

Përpara përdorimit të parë

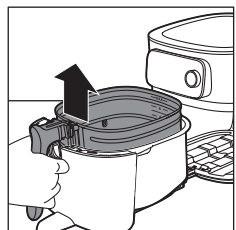
- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni çdo ngjitëse ose etiketë (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Hiqni shtresën mbrojtëse nga ekrani.
- 4 Pastrojeni plotësisht pajisjen përpara përdorimit të parë (shih kapitullin "Pastrimi").

Përgatitjet para përdorimit të parë

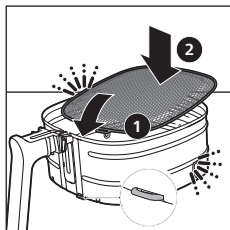
Vendosja e rrjetës së heqshme fundore



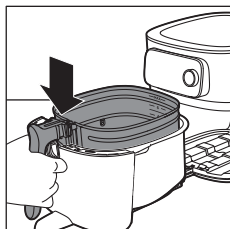
- 1 Hapni sirtarin duke tërhequr dorezën.



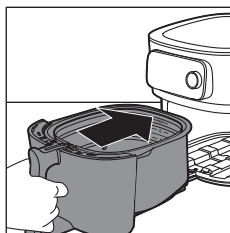
- 2 Hiqni koshin duke ngritur dorezën.



- 3 Futni rrjetën e heqshme fundore në folenë në anën djathtë poshtë të koshit. Shtyjeni rrjetën fundore për poshtë derisa të puthitet në vend ("klik" në të dy anët).



- 4 Vendoseni koshin në tigan.



- 5 Tërhiqeni sirtarin mbrapsht në Airfryer nga doreza.

Shënim: Asnjëherë mos e përdorni tiganin pa kosh.

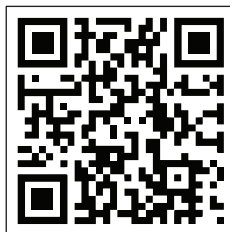
Lidhja e Airfryer-it me aplikacionin NutriU

Me rëndësi: Sigurohuni që telefoni juaj inteligjent të jetë i lidhur me rrjetin WiFi të shtëpisë përpara se të filloni procesin e konfigurimit të WiFi-së.

Me rëndësi: Sigurohuni që ta lidhni Airfryer-in me rrjetin WiFi të shtëpisë 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Çiftoni Airfryer-in me aplikacionin NutriU

- 1 Skanoni kodin QR për të shkarkuar aplikacionin NutriU. Aplikacionin NutriU mund ta shkarkoni nga App Store ose nga faqja e internetit www.philips.com/NutriU.



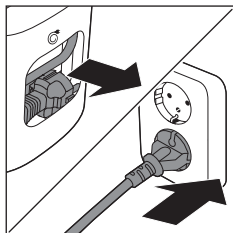


- 2 Hapni aplikacionin Philips NutriU në telefonin tuaj inteligjent.
- 3 Ndiqni udhëzimet në ekran derisa të arrini te faqja "Konfigurimi i pajisjes".

Shënim: Ju rekomandojmë të shkarkoni programin NutriU dhe të shtoni Airfryer në program sapo ta konfiguroni pajisjen për herë të parë. Kjo ju mundëson ta përdorni Airfryer më së miri, për shembull, për gatime në distancë (i nisni recetat ose programet e gatimit automatik nga programi, merrni njoftime kur ushqimi është gati etj.) dhe për të marrë përditësimet më të fundit të firmuerit.

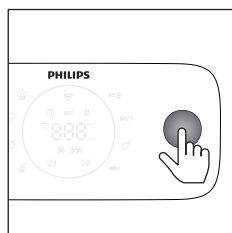
Shënim: Për të përdorur veçoritë e lidhjes, ju nevojitet një llogari. Gjatë procesit të hapave të parë, duhet të regjistroni një llogari të re ose të identifikoheni me një llogari ekzistuese.

- 4 Futeni pajisjen në prizë.



- 5 Shtypni butonin rrotullues për të ndezur pajisjen.
- 6 Ndiqni hapat në aplikacion për ta lidhur Airfryer-in me WiFi-në dhe për ta çiftuar Airfryer-in me telefonin inteligjent.

Shënim: Gjatë këtij procesi në aplikacionin NutriU, do t'ju kërkohet që në një moment të caktuar të bëni një shtypje të gjatë shtesë (4 sekonda) në pajisje për të nisur procesin e konfigurimit. Prandaj, sigurohuni që të qëndroni afër Airfryer-it derisa të lidhet.



Me rëndësi: Telekomanda: mund ta kontrolloni Airfryer nga distanca nëpërmjet programit (p.sh. të dërgoni një recetë, të ndaloni gatimin etj.) vetëm nëse keni piketuar "remote consent" në programin NutriU, që gjendet në profilin tuaj të NutriU.

Me rëndësi: Çiftimi me një përdorues: Airfryer mund të komandohet në distancë nga vetëm një përdorues gjatë një kohe të caktuar. Nëse një përdorues i dytë dëshiron ta komandojë Airfryer dhe të përdorë programin NutriU, duhet të ndjekë procesin e çiftimit. Pasi të çiftohet, përdoruesi i parë do të çiftohet automatikisht.

Me rëndësi: Procesi i konfigurimit të Wi-Fi mund të anulohet nëpërmjet programit ose duke e hequr Airfryer nga priza.

Treguesi Wi-Fi

Treguesi WiFi është i fikur.

Wi-Fi është joaktive.

Treguesi WiFi është i ndezur.

WiFi është aktiv dhe i lidhur me ruterin.

Treguesi Wi-Fi vezullon ngadalë.

Lidhja Wi-Fi është në proces. Pajisja është në procesin e çiftimit ose është duke u lidhur me ruterin.

Treguesi Wi-Fi vezullon shpejt.

Gabim i lidhjes Wi-Fi.

Shënim: Mund ta nisni procesin e çiftimit duke mbajtur shtypur butonin e kohës për 4 sekonda.

Shënim: Nëse hasni ndonjë vështirësi gjatë procesit të konfigurimit të WiFi-së, si p.sh. ndalimi në gjysmë të procesit dhe moskryerja e procesit, ose probleme të lidhjes me rrjetin Wi-Fi, mund ta filloni sërish procesin duke mbajtur shtypur butonin e kohës për 4 sekonda.

Shënim: Nëse ju duhet që ta rivendosni firmuerin në cilësimet e fabrikës, thjesht shtypni dhe mbani shtypur njëherazi për 10 sekonda butonin e mbajtjes ngrohtë dhe butonin rrotullues.

Tryeza e ushqimit

Tryeza më poshtë ju ndihmon të zgjidhni cilësimet bazë për llojet e ushqimit që dëshironi të përgatisni.

Shënim: Vini re se këto cilësime janë sugjerime. Duke qenë se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë, si dhe markë, ne nuk mund të garantojmë cilësimin optimal për përbërësit tuaj.

Shënim: Kur përgatisni sasi të mëdha ushqimi (p.sh. patate, karkaleca, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundini, kthejini ose trazojini përbërësit në kosh 2 a 3 herë për të arritur rezultate të njëtrajtshme.

Shënim: Shumica e përbërësve në këtë listë mund të gjenden në programet e gatimit automatik në aplikacion.

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temperatura	Shpejtësia e ventilatorit	Shënim
Patate të skuqura shtëpie (10 x 10 mm/0,4 x 04 in)	Niveli i mbushjes 1 - 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160 - 180°C	Shpejtësi e lartë	Zhytini 30 minuta në ujë të ftohtë ose 3 minuta në ujë të vakët (40°C/104°F), thajini dhe më pas shtoni 1 lugë gjelle vaj për 500 g/18 oz. Tundini dy herë.
Copa patatesh shtëpie	Niveli i mbushjes 1 - 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160 - 180°C	Shpejtësi e lartë	Zhytini 30 minuta në ujë, thajini dhe pastaj shtoni 1/4 deri në 1 lugë gjelle vaj. Tundini, kthejini ose trazojini dy herë.

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temperatura	Shpejtësia e ventilatorit	Shënim
Ushqime çasti të ngrira (kroketa pule)	Niveli i mbushjes 1-6 (6 - 50 copë)	12 - 19	200°C	Shpejtësi e lartë	Gati kur të jenë të verdha si ar dhe krokante nga jashtë. Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë.
Ushqime çasti të ngrira (role të vogla rreth 20 g/0,7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 copë)	14 - 16	180°C	Shpejtësi e lartë	Gati kur të jenë të verdha si ar dhe krokante nga jashtë. Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë.
Gjoks pule Rreth 160 g/6 oz	1 - 6 copë	20 - 25	180°C	Shpejtësi e lartë	
Copa krokante pule me thërrime buke të bëra në shtëpi	3 - 18 copë	15 - 20	180°C	Shpejtësi e lartë	Shtoni vaj te thërrimet e bukës. Gati kur të jenë në të verdhë si ar.
Krahë pule Rreth 100 g/3,5 oz	2 - 25 copë	15 - 40	200°C	Shpejtësi e lartë	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë.
Thela mishi pa kockë Rreth 150 g/5,3 oz	1 - 5 thela	19 - 25	200°C	Shpejtësi e lartë	
Hamburger Rreth 200 g (diametri 10 cm/4 in)	1 - 4 qofte	15 - 18	200°C	Shpejtësi e lartë	
Salsiçe të trasha Rreth 100 g/3,5 oz (diametri 4 cm/1,6 in)	1 - 12 copë	12 - 20	200°C	Shpejtësi e lartë	
Salsiçe të holla Rreth 70 g/2,5 oz (diametri 2 cm/0,8 in)	1 - 12 copë	10 - 18	200°C	Shpejtësi e lartë	
Rosto derri	800 - 2400 g	90 - 140	160°C	Shpejtësi e ulët	Lëreni të pushojë për 5 minuta përpara se ta prisni.
Fileta peshku (salmon) Rreth 200 g	1 - 5 copë	18 - 22	200°C	Shpejtësi e lartë	Për të evituar ngjitjen, vendoseni anën e lëkurës në fund dhe shtoni ca vaj.
Fileta peshku (merluc, butakë)	1 - 4 copë	7 - 14	200°C	Shpejtësi e lartë	

Përbërësit	Sasia min.-maks.	Koha (min)	Temperatura	Shpejtësia e ventilatorit	Shënim
Kek (kek me gjalpë) duke përdorur aksesoret e pjekjes	Aksesori i pjekjes Niveli i mbushjes 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150°C	Shpejtësi e ulët	Përdorni aksesoren e pjekjes.
Kekë të vegjël Rreth 50 g/1,8 oz	1 - 9 copë	13 - 15	180°C	Shpejtësi e lartë	Përdorni kupa silikon nxehtësiduruese për kekë të vegjël.
Bukë e thekur/role buke të paragatuara	1 - 12	6 - 13	180°C	Shpejtësi e lartë	
Bukë e freskët	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Shpejtësi e ulët	Forma mund të jetë sa më e rrafshët të jetë e mundur për të parandaluar takimin e rezistencës nga buka gjatë fryrjes.
Simite të bëra në shtëpi Rreth 80 g/2,8 oz	1 - 6 copë	12-16	180°C	Shpejtësi e ulët	
Gështenja	Niveli i mbushjes 1 - 4	15 - 24	200°C	Shpejtësi e lartë	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë.
Perime të përziera (të prera trashë)	Niveli i mbushjes 2 - 8	15 - 38	160°C	Shpejtësi e lartë	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë.

Përdorimi i Airfryer

Kujdes: Kjo është një Airfryer që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.

Kujdes: Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose rrotullat. Kapeni tiganin e nxehtë me doreza të sigurt për furrë.

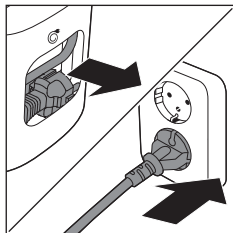
Kujdes: Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.

Kujdes: Kjo pajisje mund të lëshojë njëfarë tymi kur e përdorni për herë të parë. Kjo është normale.

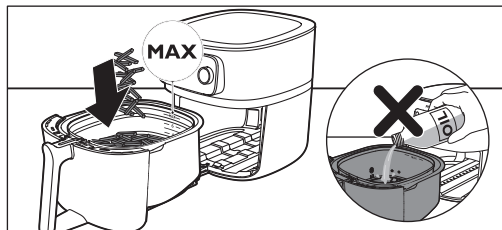
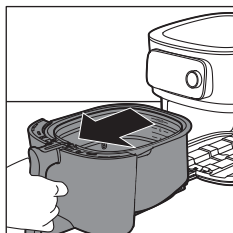
- 1 Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë. Sigurohuni që sirtari të mund të hapet tërësisht.

Shënim: Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.

- 2 Tërhiqni kordonin elektrik nga foleja e mbajtjes së kordonit mbrapa pajisjes.
- 3 Futeni spinën në prizë.

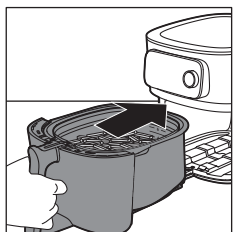


- 4 Hapni sirtarin duke tërhequr dorezën.
- 5 Vendosini përbërësit në kosh.

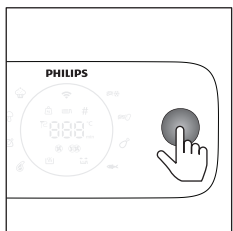


Shënim: Mos e mbushni shportën përtej treguesit "MAX", pasi mund të ndikojë në rezultatin përfundimtar.

- 6 Rrëshqiteni sirtarin përsëri në Airfryer.



- 7 Shtypni butonin rrotullues për të ndezur pajisjen.
- 8 Zgjidhni mënyrën e gatimit që dëshironi të përdorni (shih kapitullin "Mënyrat e gatimit").
- 9 Vendosni nëse doni të përdorni modalitetin manual, të zgjidhni një program Auto-Cook apo të përdorni një termometër për të gatuar (shihni "Modalitetet e gatimit").



Kujdes: Mos e përdorni tiganin pa koshin brenda. Nëse e ngrohni pajisjen pa koshin, përdorni dorezat e furrës për të hapur sirtarin. Skajet dhe brendësia e sirtarit bëhen shumë të nxehta.

Kujdes: Mos i prekni tiganin dhe shportën gjatë përdorimit dhe për ca kohë pas përdorimit, pasi nxehen shumë.

- 10 Shtypni butonin rrotullues për të filluar gatimin.

Shënim: Mund të shtypni butonin rrotullues për ta ndaluar procesin e gatimit dhe mund ta rrotulloni për të ndryshuar cilësimet e gatimit. Shtypni përsëri butonin rrotullues për të rifilluar gatimin.



- 11** Kur dëgjoni zilen e kohëmatësit, është koha për të tundur ushqimin ose koha e gatimit ka kaluar.

Shënim: Gjithmonë sigurohuni që ushqimi juaj të jetë gatuar plotësisht përpara se ta shërbeni.

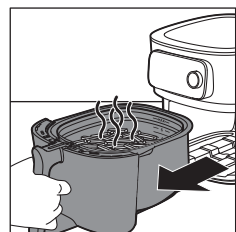
Shënim: Disa programe të gatimit automatik ju njoftojnë kur kërkohet tundja ose rrotullimi i ushqimit. Airfryer do të dërgojë një sinjal zanor kur është koha për ta tundur ose kthyer.

Shënim: Mënyra më e mirë për ta tundur është të hapni sirtarin dhe ta hiqni koshin nga tigani dhe ta tundni. Më pas rrëshqitni tiganin me shportën përsëri në pajisje. Pajisja do të rifillojë automatikisht gatimin.

Shënim: Për të anuluar çdo proces në ekzekutim, kthehuni te menuja kryesore duke shtypur butonin e kthimit.

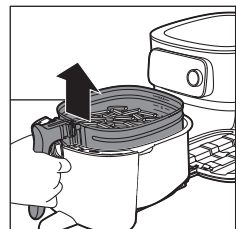
- 12** Hapni sirtarin duke tërhequr nga doreza dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.

Shënim: Nëse ushqimi nuk gatuhet në nivelin e duhur të gatishmërisë, mund ta shtoni kohën duke shtypur butonin e kohës dhe përzgjedhur kohën që dëshironi. Shtypni butonin rrotullues për të filluar gatimin edhe për disa minuta.



- 13** Për të hequr përbërësit e vegjël (p.sh. patatet e skuqura), nxirrreni koshin nga tigani me anë të dorezës.

Kujdes: Pasi të ketë mbaruar procesi i gatimit, tigani, koshi, kutia e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në Airfryer, mund të dalë avull nga tigani.



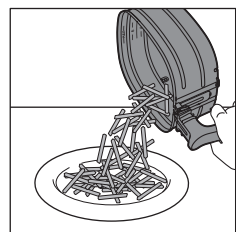
- 14** Zbrazeni përmbajtjen e koshit në një tas ose pjatë. Hiqeni gjithnjë koshin nga tigani për të zbrazur përmbajtjen, pasi mund të ketë vaj të nxehtë në fund të tiganit.

Shënim: Për të hequr përbërës të mëdhenj ose të brishtë, përdorni një palë kapëse për ngritjen e përbërësve.

Shënim: Vaji i tepërt ose yndyra e përdorur nga përbërësit mblidhen në fund të tiganit.

Shënim: Në varësi të llojit të përbërësve në gatim, mund të dëshironi ta derdhni me kujdes vajin ose yndyrën e përdorur jashtë tiganit pas çdo grupi ose përpara tundjes a rifutjes së koshit në tigan. Vendoseni koshin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë. Duke mbajtur doreza të sigurta për furrë, nxirrreni tiganin nga kanalet e veta dhe vendoseni në një sipërfaqe nxehtësiduruese. Derdhni vajin e tepërt ose yndyrën e përdorur. Kthejeni tiganin në sirtar dhe shportën në tigan.

Shënim: Kur një grup përbërësish janë gati, Airfryer është në çast gati për të bërë grupin e radhës.



Përdorimi i termometrit të ushqimit (CRP1223/01, shitet veç)

Vendosja e termometrit të ushqimit

Termometri i ushqimit mund të përdoret për biftek, bërçolla, gjoks pule, fileta peshku etj.

- 1 Pastrojeni termometrin e ushqimit para dhe pas përdorimit - përdorni ujë të ngrohtë dhe me sapun.
- 2 Futeni termometrin në qendër të pjesës më të trashë të ushqimit.

Kujdes: Maja e termometrit të ushqimit është e theksuar.

Shënim: Sigurohuni që maja e termometrit të jetë futur drejt në qendër të pjesës më të trashë të ushqimit, jo me kënd nga fundi ose sipër tij.

Shënim: Sigurohuni që termometri të jetë afër, por jo duke prekur kockën dhe larg çdo yndyre apo kërci.

Shënim: Pjesa më e trashë e filetës mund të mos jetë qendra. Është e rëndësishme që fundi i termometrit të kapë pjesën më të trashë në mënyrë që të arrihen rezultatet e dëshiruara.

Shënim: Kur skuqni një pulë të tërë në ajër, sigurohuni që termometri të mos shkojë deri në gjoks nga zgavra.

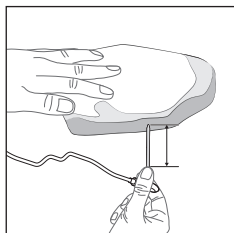
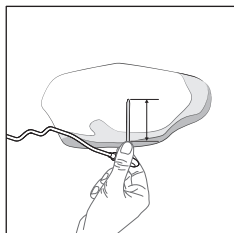
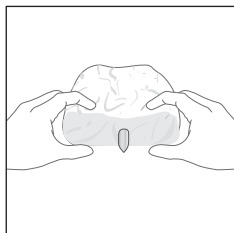
Shënim: Mos e përdorni termometrin e ushqimit nëse ushqimi është më pak se 2 cm i trashë.

Ndiqui hapat e mëposhtëm për ta drejtuar termometrin në qendër të ushqimit.

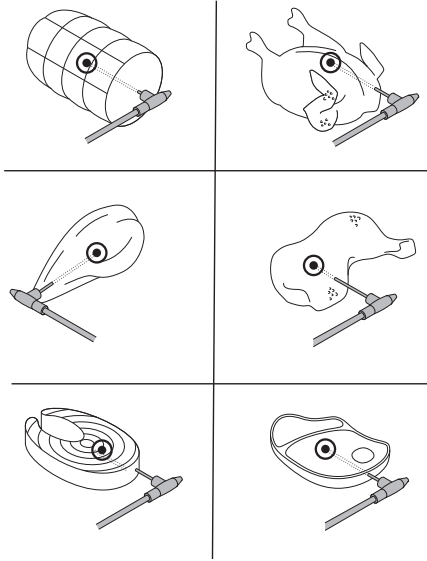
- 1 Kapeni kërcellin metalik të termometrit dhe vendoseni majën në qendër të ushqimit.

- 2 Mbani gishtat në të njëjtin pozicion kapjeje dhe futeni termometrin në qendër të pjesës më të trashë të ushqimit.

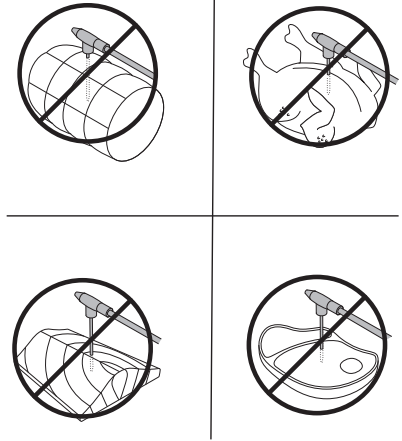
Shënim: Në varësi të artikullit ushqimor, nuk është gjithmonë e nevojshme ta fusni plotësisht kërcellin metalik të termometrit të ushqimit.



Çfarë duhet bërë



Çfarë s' duhet bërë



Shënim: Kur gatvani të gjithë pulën, sigurohuni që termometri të mos kalojë përmes gjoksit deri në zgavër.

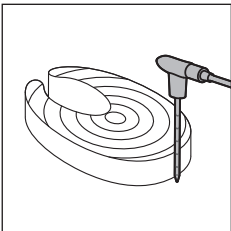
Shënim: Mund të përdorni edhe shenjat për të përcaktuar si fillim qendrën e pjesës më të trashë të ushqimit tuaj. Përdorni gishtat për të kujtuar se sa thellë ju duhet që ta fusni termometrin e ushqimit.

Shënim: Duke i mbajtur gishtat në pikën e shënuar të termometrit, futeni termometrin e ushqimit në qendrën e ushqimit.

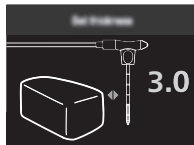
Matni trashësinë e ushqimit tuaj

Mund ta përdorni termometrin e ushqimit për të matur trashësinë e ushqimit.

- 1 Vendoseni termometrin e ushqimit pranë ushqimit dhe kontrolloni se cila shenjë arrin në majë të ushqimit.



- 2 Vendosni vlerën nga 1 në 6 kur ju kërkohet trashësia nëse gatvani me një program Auto-Cook në aplikacionin NutriU.



Shënim: Ky funksion disponohet vetëm kur përdorni aplikacionin NutriU dhe e hapni programin Auto-Cook që atje.

Shënim: Mos e përdorni termometrin e ushqimit nëse ushqimi është më pak se 2 cm i trashë.

Mënyrat e gatimit

Mode (Modaliteti)

Mënyrat

Programet Auto-Cook

Zgjidhni programin Auto-Cook. Caktوني nivelin e mbushjes, numrin e copave ose peshën, më pas filloni gatimin.

Gatim manual

Vendosni manualisht kohën e gatimit, temperaturën dhe shpejtësinë e ajrit dhe filloni gatimin.

Termometri i ushqimit

Vendosni manualisht temperaturën bazë, temperaturën e gatimit dhe shpejtësinë e ajrit dhe filloni gatimin.

Programet Auto-Cook

- 1 Kur e ndizni Airfryer-in duke shtypur butonin rrotullues, keni hyrë në mënyrë të paracaktuar në modalitetin "Programet Auto-Cook".

Shënim: Nëse keni gatuar diçka tjetër tashmë para se të gatvani me një program Auto-Cook, mund të hyni në modalitetin "Programet Auto-Cook" duke shtypur butonin e kthimit pas.

- 2 Mund të zgjidhni deri në 8 programe Auto-Cook në Airfryer-in tuaj. Rrotullojeni butonin rrotullues për të zgjedhur një program.
 - Patate të ngrira ❄️
 - Patate të skuqura shtëpie 🍳
 - Kofshë pule 🍗
 - Peshk 🐟
 - Thelë mishi 🍖
 - Pulë e plotë 🍗
 - Perime 🥕
 - Kekë të vegjël 🍪
- 3 Rrotulloni butonin rrotullues për të zgjedhur programin Auto-Cook që ju nevojitet. Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.
- 4 Në varësi të ushqimit, mund t'ju kërkohet të vendosni nivelin e mbushjes, numrin e copave ose peshën. Rrotullojeni butonin rrotullues për të zgjedhur sasinë e ushqimit që keni futur në kosh.
- 5 Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.

Shënim: Përdorni shenjat e treguara në shportë si referencë për të vendosur nivelin e duhur të mbushjes.

Shënim: Përpara se të zgjidhni nivelin e mbushjes, sigurohuni që gjithmonë ta shpërndani ushqimin në mënyrë të barabartë në shportë.

Shënim: Kur përdorni programin Auto-Cook "Pulë e plotë", duhet të vendosni peshën e artikullit ushqimor. Përdorni një peshore për të përcaktuar peshën ose mund të gjeni peshën edhe në paketimin e ushqimit tuaj.

- 6 Airfryer-i do të shfaqë temperaturën dhe kohën që ka llogaritur automatikisht në bazë të zgjedhjes suaj. Mund ta aksesoni këtë informacion lehtësisht në pajisjen tuaj pasi alternohet midis të dyjave. Përveç kësaj, Airfryer-i do të tregojë nëse është zgjedhur shpejtësia e lartë apo e ulët e ajrit.

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në Airfryer:

- Zgjidhni një varietete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
 - Është mirë që të skuqni patate të skuqura në pjesë deri në nivelin e mbushjes 4 për një rezultat të barabartë.
- 1 Qëroni patatet dhe pritini në shkopinj. Patatet e mëdha priren të jenë më pak krokante se të voglat.
 - 2 Njomini patatet e prera në një tas me ujë për të paktën 30 minuta.
 - 3 Zbrazeni tasin dhe thajini patatet e prera me një pecetë enësh ose letre.
 - 4 Hidhni një lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet në tas dhe trazojini derisa patatet të vishen me vaj.
 - 5 Hiqini patatet nga tasi me gishta ose një kapëse kulluese që vaji të mbetet në tas.

Mos e anoni tasin për t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në kosh, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.

- 6 Hidhni patatet e prera në kosh.
- 7 Nisni programin Auto-Cook të patate të skuqura shtëpiake dhe tundeni kur të njoftoheni.

Gatim manual

- 1 Për të hyrë në modalitetin e gatimit manual, thjesht shtypni butonin e temperaturës ose të kohës.
- 2 Nëse keni zgjedhur butonin e temperaturës, rrotulloni butonin rrotullues për të vendosur temperaturën e dëshiruar midis 40°C dhe 200°C dhe më pas shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.
- 3 Vendosni kohën e gatimit duke rrotulluar butonin rrotullues. Mund të zgjidhni një kohë midis 1 dhe 180 minuta.

Shënim: Nëse shtypni butonin rrotullues pa vendosur një kohë, do të aktivizohet modaliteti i ngrohjes paraprake dhe do të merrni një njoftim zanor kur të arrihet temperatura e dëshiruar.

- 4 Zgjidhni shpejtësinë e lartë apo të ulët të ajrit duke shtypur butonin e shpejtësisë së ajrit dhe duke zgjedhur preferencën tuaj.
- 5 Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar zgjedhjen tuaj dhe për të filluar gatimin.

Shënim: Për të marrë një rikujtesë tundjeje pas gjysmës së kohës së gatimit, aktivizoni butonin e rikujtesës së tundjes.

Shënim: Nëse ju duhet ta ndaloni procesin e gatimit për të tundur ushqimin, për të shtuar përbërësit ose për të rregulluar parametrat e gatimit, thjesht shtypni butonin rrotullues. Për të vazhduar gatimin, shtypni sërish butonin rrotullues.

Termometri i ushqimit

Kini parasysh se për të përdorur veçorinë "Termometri i ushqimit", do t'ju duhet ta blini termometrën e ushqimit veç (HD9959). Pasi të merrni termometrën, ndiqni këto hapa.

- 1 Vendoseni termometrën e ushqimit tek ushqimi juaj siç përshkruhet te seksioni "Vendosja e termometrit të ushqimit" në manual.

Shënim: Është e rëndësishme që ta vendosni siç duhet për të arritur rezultate të sakta.

- 2 Vendoseni ushqimin bashkë me termometrën në kosh.
- 3 Përdorni vjaskën në tigan për ta drejtuar kabllon në pozicionin e duhur.
- 4 Vendoseni termometrën në prizën e posaçme të Airfryer-it.
- 5 Mbylleni sirtarin dhe sigurohuni që kabloja nuk po shtypet.
- 6 Rrotulloni butonin rrotullues për të vendosur temperaturën e dëshiruar bazë, e cila do të matet me majën e termometrit të ushqimit. Mund të zgjidhni një temperaturë nga 30°C deri në 99°C.
- 7 Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.
- 8 Rregulloni temperaturën e gatimit duke rrotulluar butonin rrotullues. Mund të zgjidhni një temperaturë midis 40°C dhe 200°C.
- 9 Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar.
- 10 Zgjidhni shpejtësinë e dëshiruar të ajrit duke shtypur butonin e shpejtësisë së ajrit. Mund të zgjidhni midis shpejtësisë së lartë ose të ulët të ajrit.

Shënim: Gjatë gatimit, mund të shihni në ekran edhe temperaturën e gatimit edhe temperaturën bazë.

- 11 Procesi i gatimit përfundon automatikisht kur arrihet temperatura bazë.

Tabela e mëposhtme ju jep një udhëzim se cila temperaturë të brendshme duhet vendosur.

Artikull ushqimor	Niveli i gatishmërisë	Temperatura bazë
Shpendë në përgjithësi	Pjekur	80-85°C
Gjoks shpendësh	Të lëngshme	70-74°C
	Pjekur pak	45-50°C
Mish lope, viç, qengj, mish dreri	Mesatar	55-60°C
	Pjekur mirë	65-70°C
Mish derri në përgjithësi	Pjekur	70-73°C
Ijë derri	Mesatar	58-63°C

Peshk	E tejdukshme	50-55°C
	Pjekur	60-65°C
Patate e plotë	Pjekur	92-95°C
Bukë	Pjekur	90-95°C

Shënim: Temperatura e sugjeruar bazë nuk përkon doemos me temperaturën e brendshme minimale të sigurt të ushqimit.

Shënim: Temperatura e brendshme e ushqimit të gatuar do të vazhdojë të rritet disa gradë pasi të jetë nxjerrë ushqimi nga pajisja.

Mbajeni ngrohtë

Funksioni i mbajtjes ngrohtë i Airfryer-it mund të aktivizohet në çdo moment, qoftë përpara fillimit të procesit të gatimit, gjatë gatimit ose pas përfundimit të procesit të gatimit.

1 Shtypni butonin e mbajtjes ngrohtë.

Shënim: Për të ndryshuar kohën e mbajtjes ngrohtë, rrotulloni butonin rrotullues për të caktuar një kohë nga 1 deri në 30 minuta. Shtypni butonin rrotullues për të konfirmuar vendosjen e kohës së mbajtjes ngrohtë.

2 Shtypni butonin rrotullues për të filluar mbajtjen ngrohtë.

Shënim: Mund të ndaloni për të mbajtur ngrohtë duke shtypur butonin rrotullues.

Shënim: Kini parasysh se përdorimi i funksionit të mbajtjes ngrohtë mund të ndikojë në nivelin e gatishmërisë të disa ushqimeve, si p.sh. biftekut, i cili kërkon një nivel specifik gatimi.

Pastrimi

Paralajmërim: Lëreni shportën, tiganin dhe pjesën e brendshme të pajisjes të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.

Paralajmërim: Tava dhe koshi i pajisjes kanë një shtresë që nuk ngjit. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.

Këshillë: Hiqni tiganin dhe shportën që Airfryer të ftohet më shpejt.

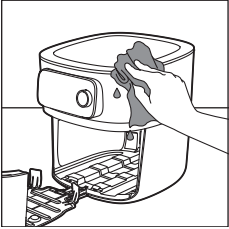
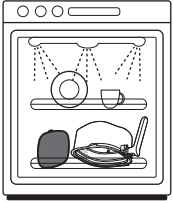
- 1 Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.
- 2 Pastroni tiganin, shportën në një makinë enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryes (shihni "Tabelën e pastrimit").

Këshillë: Nëse në tigan ose në kosh ka mbetje ushqimi, mund t'i njomni në ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan

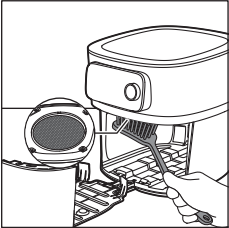
ose në kosh dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.

Këshillë: Nëse është e nevojshme, mbetjet e yndyrës që janë ngjitur në mburojën e spërkatjes, mund të hiqen me një sfungjer ose furçë.

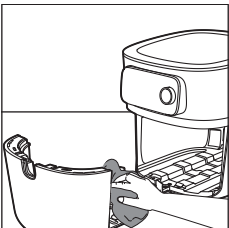
Këshillë: Futeni koshin në tigan dhe vendosini përmbys kur i lani në enëlarëse për të kursyer hapësirë.






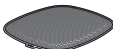
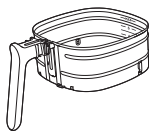
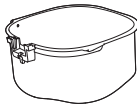

- 3** Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të njomë. Sigurohuni që të mos mbetet lagështi mbi panelin e kontrollit. Thani panelin e kontrollit me një leckë pasi ta keni pastruar.



- 4** Pastroni mburojën e spërkatjes me një sfungjer ose një furçë pastrimi për të hequr çdo mbetje yndyre.



- 5** Pastrojini sirtarin dhe brendësinë e pajisjes me ujë të nxehtë dhe sfungjer jogërryes.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Vendruajtja

- 1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
- 2 Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i ruani.
- 3 Futeni kordonin në folenë e ruajtjes së kordonit.

Shënim: Mbajeni gjithmonë Airfryer horizontalisht kur e transportoni. Sigurohuni gjithashtu që ta mbani sirtarin në pjesën e parme të pajisjes pasi mund të rrëshqasë jashtë pajisjes nëse anohet gabimisht për poshtë. Kjo mund të sjellë dëmtimin e sirtarit.

Shënim: Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të Airfryer, p.sh. rrjeta e heqshme fundore etj., të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk e zgjidhni problemin duke përdorur informacionin e mëposhtëm, vizitoni www.philips.com/support për listën e pyetjeve më të shpeshta ose kontaktoni me Qendrën e Shërbimit të Klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të prekeni gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
		Tigani, koshi dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:
		Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në kosh është shumë e madhe.	Mos e tejmbushni koshin ose mos e tejkaloni nivelin maksimal 6 të mbushjes.
	Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit.	Sa më e mbushur të jetë shporta aq më shpesh rekomandohet të tundet.
Airfryer nuk ndizet.	Pajisja nuk është në prizë.	Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit.
	Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.	Airfryer ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.
Dallop disa zona të rrjepura brenda Airfryer sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të Airfryer për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Del tym i bardhë nga pajisja.	Po gatvani përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigani dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojini gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.
Llamba e Wi-Fi në Airfryer time nuk ndizet më.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer nuk është më e lidhur me Wi-Fi të shtëpisë. - Keni ndryshuar rrjetin Wi-Fi të shtëpisë. 	Filloni procesin e konfigurimit të Wi-Fi-së dhe ndiqni udhëzimet në aplikacion.
Programi tregon se procesi i çiftimit nuk është i suksesshëm.	Një përdorues tjetër e ka çiftuar Airfryer me një pajisje tjetër inteligjente dhe është duke gatuar.	Prisni derisa përdoruesi tjetër të ketë përfunduar procesin aktual të gatimit dhe riçiftojini pajisjen inteligjente me Airfryer.
Ekrani i fritezës tregon "E1".	Friteza mund të ruhet në një vend ku bën shumë ftohtë.	Nëse e keni mbajtur pajisjen diku me temperaturë të ulët ambient, lëreni të vijë në temperaturën e ambientit të ri për të paktën 15 minuta përpara se ta fusni në prizë. Nëse ekrani vazhdon të tregojë "E1", telefonojini linjës së shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin ku ndodheni.
E2	Keni dhënë kredencialet e gabuara për WiFi.	Futni kredencialet e sakta të WiFi.
E3	Funksioni i lidhjes ka defekt.	Përdoreni pajisjen pa veçorinë e lidhjes. Telefonojini linjës së shërbimit të Philips ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit në shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
E5, E6, E8, E9, E12	Mund të ketë problem me softuerin.	Hiqeni nga priza Airfryer-in dhe vendoseni sërish në prizë. Nëse ekrani vazhdon të tregojë kodin e gabimit, telefonojini linjës së Philips të këshillimit për shërbimin ose kontaktoni me Qendrën e Shërbimit të Klientit për shtetin ku ndodheni.
E10	Ndodhi një problem gjatë gatimit me një program Auto-Cook.	Hiqeni nga priza Airfryer-in dhe vendoseni sërish në prizë. Sigurohuni që jeni lidhur me WiFi në mënyrë që Airfryer-i të përditësojë firmuerin, nëse ka. Rifilloni programin Auto-Cook. Nëse ekrani vazhdon të tregojë kodin e gabimit, telefonojini linjës së Philips të këshillimit për shërbimin ose kontaktoni me Qendrën e Shërbimit të Klientit për shtetin ku ndodheni.
E11	Airfryer-i është përdorur në tensione të rrjetit elektrik që kanë qenë jashtë kufijve të specifikuar.	Hiqeni nga priza Airfryer-in dhe vendoseni sërish në prizë. Provoni të përdorni një prizë tjetër. Hiqini nga priza pajisjet e tjera që po përdorin të njëjtën prizë. Nëse ekrani vazhdon të tregojë kodin e gabimit, telefonojini linjës së Philips të këshillimit për shërbimin ose kontaktoni me Qendrën e Shërbimit të Klientit për shtetin ku ndodheni.
Kodet e mëposhtme të gabimeve vlejnë vetëm për termometrin e ushqimit (CRP1223/01).		
A1	Termometri i ushqimit nuk është futur siç duhet në Airfryer.	Futeni skajin e termometrit në folenë e termometrit të ushqimit në anën e djathtë të ekranit të Airfryer-it.
A2	Termometri i ushqimit nuk është futur siç duhet në ushqim.	Futni termometrin e ushqimit anash dhe sigurohuni që maja e theksuar të arrijë qendrën e pjesës më të trashë të ushqimit. Sigurohuni që ushqimi të jetë të paktën 2 centimetra i trashë.
A3	Termometri i ushqimit është vendosur jashtë koshit gjatë gatimit në modalitetin e termometrit të ushqimit.	Futeni termometrin e ushqimit në ushqim dhe vendoseni në koshin e gatimit ose zgjidhni një modalitet gatimi pa termometër ushqimi.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
A4	Sirtari i Airfryer-it është hapur edhe pse temperatura e synuar e ushqimit nuk është arritur ende.	Mbyllni sërish sirtarin dhe prisni derisa Airfryer-i të tregojë që gatimi ka përfunduar.
A5	Termometri i ushqimit është mbinxehur.	Hiqeni termometrin e ushqimit nga koshi gjatë gatimit nëse nuk është në përdorim.

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite te pomembne informacije in jih shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost



- Aparata ne postavljajte na vroči plinski štedilnik, druge električne štedilnike in električne kuhalne plošče ali v njihovo bližino ter v segreto pečico.
- Aparata ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtín za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtič, napajalni kabel ali sam aparat.
- Med delovanjem aparata se ne dotikajte njegove notranjosti.
- Nikoli ne vstavljajte živil v količini, ki bi presegala oznako na košari za največjo dovoljeno količino.
- Vedno se prepričajte, da je grelnik prost in v njem ni zataknjenih živil.

Opozorilo



- Če je omrežni kabel poškodovan, ga lahko zamenja samo družba Philips, njen servisni zastopnik ali druga usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico. Vtič mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so prejele navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti. Otroci naj se ne igrajo z aparatom. Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali ob druge aparate. Na zadnji strani, ob straneh in nad aparatom naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvajata vroča para. Pazite, da bodo vaše roke in obraz na varni oddaljenosti od pare in odprtín za odvod zraka. Pazite tudi na vročo paro in zrak, ko odstranjujete posodo iz aparata.
- V aparatu nikoli ne uporabite lahkih sestavin ali papirja za peko.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče.
- Shranjevanje krompirja: temperatura mora biti primerna za sorto shranjenega krompirja in mora znašati nad 6 °C, s čimer se zmanjša nevarnost izpostavljenosti akrilamidu v pripravljenem živilu.

- Posode nikoli ne napolnite z oljem.
- Aparat je namenjen uporabi pri temperaturi okolja med 5 °C in 40 °C.
- Preden priključite aparat v električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne postavljajte na vnetljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku, in uporabljajte samo originalno Philipsovo dodatno opremo.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Posoda, košara in dodatki so med uporabo aparata in po njej vroči, zato z njimi vedno ravnajte previdno.
- Pred prvo uporabo aparata skrbno očistite vse dele, ki bodo prišli v stik s hrano. Glejte navodila v priročniku.

Previdno

- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Prav tako ni namenjen uporabi s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
- Če aparata ne uporabljate, pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga odklopite iz električnega omrežja.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z uporabniškim priročnikom, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
- Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
- Sestavine, pripravljene v tem aparatu, morajo biti po cvrtju zlatorumene, in ne temne ali rjave barve. Odstranite zažgane ostanke. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate nastajanje akrilamidov).
- Če je aparat opremljen z gumbom za sprostitvev košare, tega gumba ne pritiskajte med tresenjem.
- Bodite previdni pri čiščenju zgornjega dela komore za pripravo jedi: grelni element, robovi kovinskih delov in zaščita pred brizganjem so vroči.
- Vedno se prepričajte, da so živila v cvrtniku Airfryer v celoti toplotno obdelana.
- Vedno poskrbite, da boste imeli cvrtnik Airfryer pod nadzorom – tudi ko uporabljate funkcijo daljinskega upravljanja ali zakasnjenega začetka.
- Pri pripravljanju mastne hrane lahko iz cvrtnika Airfryer izhaja dim. Bodite še posebej pozorni, ko uporabljate funkcijo daljinskega upravljanja ali zakasnjenega začetka.
- Poskrbite, da funkcijo daljinskega upravljanja hkrati uporablja le ena oseba.
- Bodite pazljivi, ko s funkcijo zakasnjenega začetka pripravljate hitro pokvarljivo hrano (lahko se namnožijo bakterije).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta aparat ustreza veljavnim standardom in predpisom glede izpostavljenosti elektromagnetnim poljem.

Samodejni izklop

Cvrtnik Airfryer je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa. Ko je aparat vklopljen, a ni v načinu priprave ali ohranjanja toplote, se po 10 minutah, v katerih uporabnik ne posreduje, preklopi v stanje pripravljenosti. Aparat ročno izklopite tako, da pridržite vrtljivi gumb.

Recikliranje



- Ta simbol pomeni, da električnih izdelkov ne smete odlagati skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki.
- Upoštevajte nacionalne predpise za ločeno zbiranje električnih izdelkov.

Garancija in podpora

Versuni za ta izdelek nudi dveletno garancijo po nakupu. Ta garancija ne velja, če je okvara posledica nepravilne uporabe ali slabega vzdrževanja. Naša garancija ne vpliva na vaše pravice, ki jih imate kot potrošnik v skladu z zakonodajo. Za več informacij ali za uveljavljanje garancije obiščite naše spletno mesto

www.philips.com/support.

Izjava o skladnosti

Podjetje DAP B.V. izjavlja, da je izdelek Airfryer HD9875 skladen z Direktivo 2014/53/EU.

Celotno besedilo Izjave o skladnosti EU je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: **<https://www.philips.com>**.

Airfryer HD9875 je opremljen z modulom Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n z največjo izhodno močjo 92,9 mW EIRP.

Posodobitve programske in vdelane programske opreme

Posodobitve so bistvene za varovanje vaše zasebnosti ter pravilno delovanje cvrtnika Airfryer in aplikacije.

Aplikacijo vedno posodobite na najnovejšo različico.

Vdelana programska oprema cvrtnika Airfryer se posodablja samodejno.

Opomba: Za posodobitev vdelane programske opreme na najnovejšo različico mora biti Airfryer povezan v vaše domače omrežje Wi-Fi.

Opomba: Vedno uporabljajte najnovejšo aplikacijo in vdelano programsko opremo.

Opomba: Posodobitve so na voljo ob izboljšavah programske opreme.

Opomba: Posodobitev vdelane programske opreme se zažene samodejno, ko je Airfryer v načinu pripravljenosti. Ta posodobitev traja nekaj minut. V tem času ni mogoče uporabljati cvrtnika Airfryer.

Združljivost z napravami

Za podrobnejše informacije o združljivosti aplikacije glejte informacije, objavljene v trgovini z aplikacijami.

Ponastavitev na tovarniške vrednosti

Vdelano programsko opremo lahko ponastavite na tovarniške vrednosti s sočasnim pritiskom gumba za ohranjanje toplote (Keep warm) in vrtljivega gumba za 10 sekund.

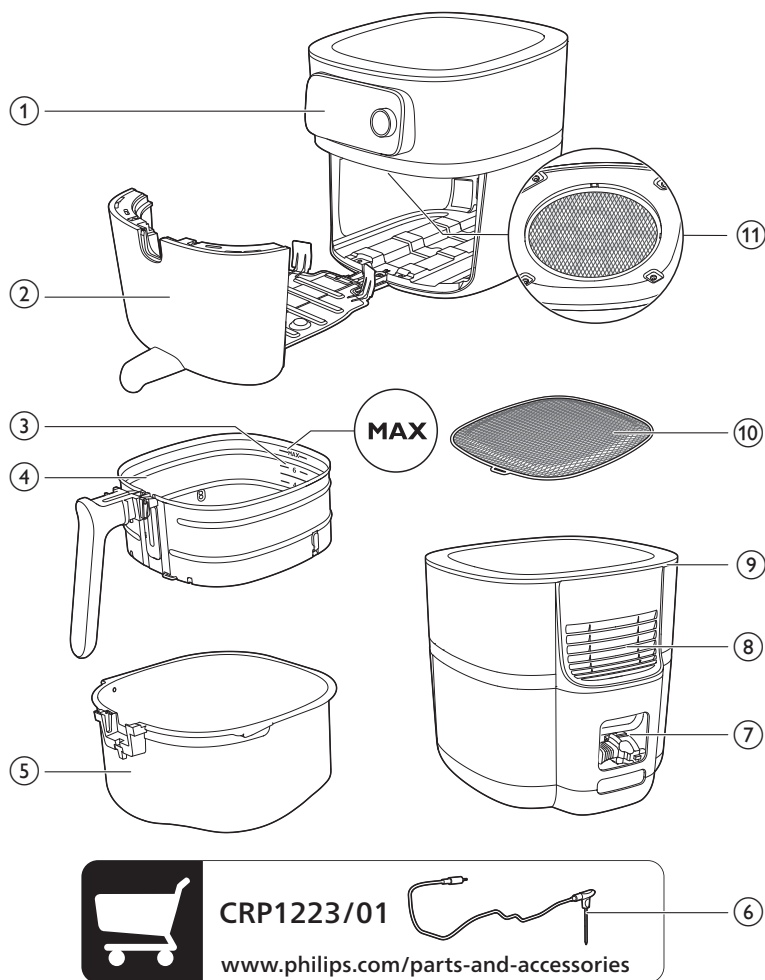
Airfryer po tem ni več povezan z vašim domačim omrežjem Wi-Fi in seznanjen z vašo pametno napravo.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu!

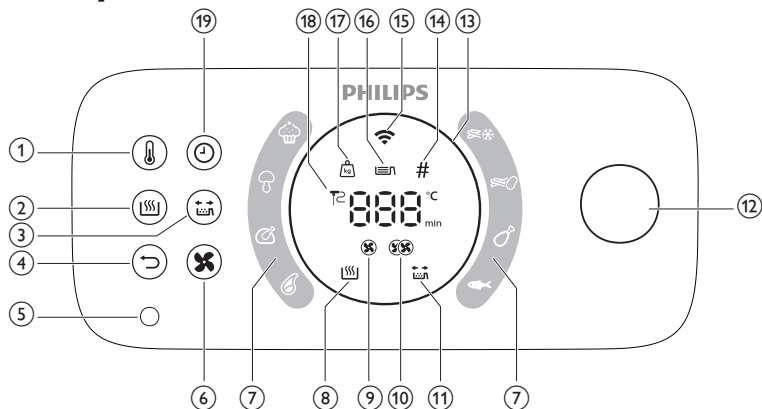
Da bi v celoti izkoristili vse prednosti Philipsove podpore, izdelek registrirajte na www.philips.com/welcome.

Pregled



- 1 Nadzorna plošča
- 2 Predal
- 3 Oznaka ravni napolnjenosti
- 4 Košara z odstranljivim mrežastim dnom
- 5 Posoda
- 6 Živilski termometer (CRP1223/01, naprodaj ločeno)
- 7 Prostor za shranjevanje kabla
- 8 Odvod zraka
- 9 Dovod zraka
- 10 Odstranljivo mrežasto dno
- 11 Zaščita pred brizganjem

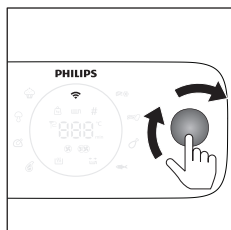
Pregled nadzorne plošče



- 1 Gumb za temperaturo
- 2 Gumb za ohranjanje toplote
- 3 Gumb opomnika za stresanje
- 4 Gumb Nazaj
- 5 Vtičnica za živilski termometer
- 6 Gumb za nastavitev hitrosti zraka
- 7 Programi za samodejno pripravo
- 8 Indikator ohranjanja toplote
- 9 Indikator nizke hitrosti zraka
- 10 Indikator visoke hitrosti zraka
- 11 Indikator opomnika za stresanje
- 12 Vrtljivi gumb
- 13 Svetlobni obroček
- 14 Indikator števila kosov
- 15 Indikator povezave Wi-Fi
- 16 Indikator ravni napolnjenosti
- 17 Indikator teže
- 18 Indikator živilskega termometra
- 19 Gumb za časovnik

Opis funkcij

Vrtljivi gumb in gumb za vrnitev



Vrtljivi gumb je glavni krmilni element. Z obračanjem gumba se lahko pomikate skozi različne možnosti menija in s pritiskom potrdite dejanja.

- Kratek pritisk vrtljivega gumba: vklop aparata.
- Dolg pritisk vrtljivega gumba: izklop aparata.

Ko je aparat vklopljen:

- Pritisk vrtljivega gumba: potrditev dejanja.
- Obračanje vrtljivega gumba: pomikanje med različnimi menijskimi možnostmi ali sprememba nastavitve priprave jedi.
- Kratek pritisk gumba za vrnitev: povratek na predhodni korak.

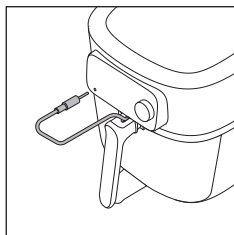
Programi za samodejno pripravo

Programi za samodejno pripravo so ena glavnih funkcij cvrtnika Airfryer, s katerimi lahko pripravljate najrazličnejše jedi.

Ko izberete želeno jed in nastavite raven napolnjenosti ali določite količino sestavin, cvrtnik Airfryer samodejno nastavi ustrezno temperaturo in čas priprave izbrane jedi. Hkrati vas cvrtnik Airfryer opozori, če je med pripravo potrebno ukrepati, npr. pretresti cvrti krompirček.

Pomembno: Cvrtnik Airfryer ima osem privzetih programov za samodejno pripravo jedi, ki jih je mogoče zagnati neposredno na aparatu. Vendar aplikacija za večji izbor možnosti omogoča dostop in prenos dodatnih programov za samodejno pripravo jedi. Cvrtnik Airfryer povežite v omrežje, svojo pametno napravo združite z aparatom in začnite raziskovati nove kulinarične možnosti.

Živilski termometer (CRP1223/01, naprodaj ločeno)



Živilski termometer je naprodaj ločeno in ga lahko uporabite za pripravo jedi do želeno stopnje obdelanosti.

En konec termometra vstavite v živilo, drugi konec pa v vtičnico za živilski termometer (glejte poglavje "Živilski termometer").

Čas priprave

V načinu obdelave "Ročna priprava" lahko čas priprave nastavite od 1 do 180 minut.

V programih za samodejno pripravo časa priprave ni treba nastaviti, saj program za samodejno pripravo jed pripravi glede na velikost obrokov ali želeno stopnjo obdelanosti.

V načinu obdelave "Živilski termometer" ni treba nastaviti časa priprave, saj se priprava samodejno konča, ko temperatura sredice jedi doseže nastavljeno temperaturo živilskega termometra.

Temperatura priprave

V načinu obdelave "Ročna priprava" lahko temperaturo priprave nastavite od 40 °C do 200 °C.

V načinu obdelave "Programi za samodejno pripravo" ni treba nastaviti temperature priprave, ker se nastavi samodejno.

Temperatura sredice

V načinu obdelave "Živilski termometer" lahko nastavite temperaturo sredice živila od 30 °C do 99 °C. Ob koncu priprave bo temperatura sredice živila dosegla nastavljeno vrednost.

Opomba: Temperatura sredice ni enaka temperaturi priprave.

Velika in majhna hitrost zraka

Cvrtnik Airfryer ima dve različni nastavitvi hitrosti zraka, nizko in visoko.

V načinu obdelave "Programi za samodejno pripravo" se hitrost zraka nastavi samodejno.

V načinih obdelave "Ročna priprava" in "Živilski termometer" morate hitrost zraka nastaviti ročno s pritiskom gumba za hitrost zraka.

Za jedi, ki se običajno pripravljajo v pečici, npr. lazanja, pečenke, torte itd. in pri dolgi pripravi jedi uporabite majhno hitrost zraka. Za jedi, ki se običajno pripravljajo v cvrtniku Airfryer, npr. ocvrt krompirček, piščančji kroketi, ribje palčke itd. in pri kratki pripravi jedi uporabite veliko hitrost zraka.

Opomba: Če izberete nizko hitrost zraka, aparat deluje v tihem načinu.

Funkcija ohranjanja toplote

Airfryer nudi način za ohranjanje toplote. Za vklop tega načina preprosto pritisnite gumb za ohranjanje toplote (Keep warm) kadarkoli med pripravo jedi – lahko pred začetkom priprave, med posameznimi koraki ali na koncu. Za dodatne informacije glejte poglavje "Ohranjanje toplote".

Opomnik za stresanje

Cvrtnik Airfryer ima funkcijo opomnika za stresanje, ki jo je mogoče vključiti pred začetkom priprave jedi. Funkcija na polovici časa priprave jedi pošlje opozorilo in vas opomni, da je treba živilo pretresti za enakomerno pripravljenost jedi.

Funkcija je zlasti uporabna za kuhanje živil v več kosih, npr. različnih vrst cvrtih jedi. Poleg tega jo je mogoče uporabljati kot opomnik za obračanje živil, npr. piščančjih beder.

Privzeto je opomnik za stresanje izklopljen. Vključite ga lahko pred ali med postopkom priprave jedi s pritiskom gumba opomnika za stresanje.

Zvočna obvestila

Včasih boste zaslišali zvok, ko aparat na primer konča s pripravo ali ko je med pripravo potrebno posredovati, npr. jed pretresti ali obrniti.

Svetlobni obroček

Cvrtnik Airfryer ima svetlobni obroček z animacijami, ki poveča uporabnost cvrtnika.

Vrtenje: Svetlobni obroček se vrti med posodabljanjem.

Pulziranje: Svetlobni obroček počasi utripa, če med kuhanjem pritisnete vrtljivi gumb. V tem primeru je aparat v načinu premora.

Hitro utripanje: Če obroček hitro utripa je odprt predal ali pa aparat med postopkom združevanja čaka, da pritisnete vrtljivi gumb za potrditev.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Predgretje

Cvrtnik Airfryer ima funkcijo za predgretje, ki jo je mogoče uporabljati za predhodno segrevanje cvrtnika na želeno temperaturo.

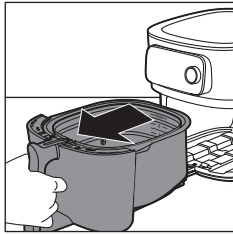
Če vrtljivi gumb pritisnete, ne da bi nastavili čas, se vklopi način za predgretje, in ko je dosežena želeno temperatura, prejmete zvočno obvestilo.

Pred prvo uporabo

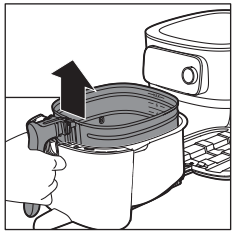
- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse (morebitne) nalepke in etikete.
- 3 Z zaslona odstranite zaščitno folijo.
- 4 Pred prvo uporabo aparat temeljito očistite (glejte poglavje "Čiščenje").

Priprava pred prvo uporabo

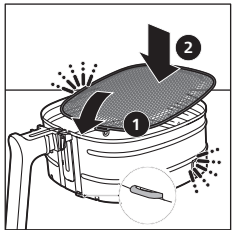
Namestitev odstranljivega mrežastega dna



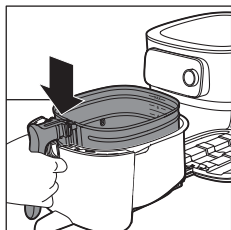
- 1 Odprite predal tako, da povlečete za ročaj.



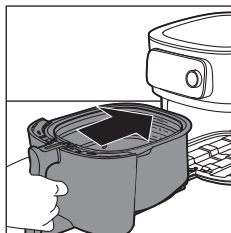
- 2 Odstranite košaro tako, da dvignete ročaj.



- 3 Vstavite odstranljivo mrežasto dno v režo na desni spodnji strani košare. Mrežasto dno potiskajte navzdol, dokler se ne zaskoči na mesto ("klikne" na obeh straneh).



4 Položite košaro v posodo.



5 Z držanjem za ročaj potisnite predal nazaj v Airfryer.

Opomba: Posodo uporabljajte samo, če je v njej košara.

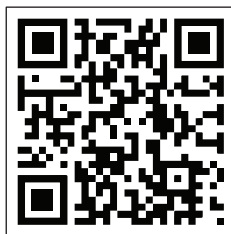
Povezava cvrtnika Airfryer z aplikacijo NutriU

Pomembno: Pred nastavitvijo povezave Wi-Fi mora imeti pametni telefon vzpostavljeno povezavo z vašim domačim omrežjem Wi-Fi.

Pomembno: Airfryer povežite v domače omrežje Wi-Fi 2,4 GHz, 802.11 b/g/n.

Airfryer seznanite z aplikacijo NutriU

1 Za prenos aplikacije NutriU skenirajte kodo QR. Aplikacijo NutriU lahko prenesete tudi iz trgovine App Store ali s spletnega mesta www.philips.com/NutriU.

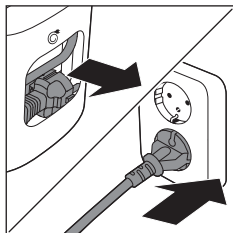


2 V pametnem telefonu zaženite Philipsovo aplikacijo NutriU.
3 Sledite navodilom na zaslonu, dokler ne pridete do strani "Set up appliance" (Nastavitev aparata).

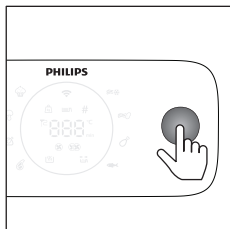
Opomba: Priporočamo, da prenesete aplikacijo NutriU in dodate Airfryer v aplikacijo pri prvi nastavitvi aparata. Tako lahko cvrtnik Airfryer uporabljate v polnem obsegu, na primer za kuhanje na daljavo (zagon receptov ali programov za samodejno pripravo z aplikacijo, prejemanje obvestil o zaključku priprave jedi itd.) in si zagotovite najnovejše posodobitve vdelane programske opreme.

Opomba: Da bi lahko izkoristili funkcije povegljivosti, potrebujete račun. Med uvajanjem morate registrirati nov račun ali se prijaviti z obstoječim.





4 Aparat priključite v električno omrežje.



5 Aparat vklopite tako, da pritisnete vrtljivi gumb.

6 Sledite korakom v aplikaciji, če želite Airfryer povezati v omrežje Wi-Fi in ga seznaniti s pametnim telefonom.

Opomba: Med tem postopkom vas bo aplikacija NutriU v nekem trenutku prosila, da za začetek postopka nastavitve nekoliko dlje (4 sekunde) pridržite gumb na aparatu. Zato ostanite v bližini cvrtnika Airfryer, dokler se ne poveže.

Pomembno: Upravljanje na daljavo: Airfryer lahko upravljate na daljavo z aplikacijo (npr. pošljete recept, začasno zaustavite pripravo itd.) samo, če ste v aplikaciji NutriU potrdili možnost "Remote consent" (Soglasje za upravljanje na daljavo) v profilu NutriU.

Pomembno: Seznanjanje z enim uporabnikom: cvrtnik Airfryer lahko na daljavo upravlja en uporabnik hkrati. Če želi drug uporabnik upravljati Airfryer in uporabljati aplikacijo NutriU, mora izvesti postopek seznanjanja. Po seznanitvi se samodejno prekine povezava s prvim uporabnikom.

Pomembno: Postopek nastavitve povezave Wi-Fi lahko prekličete v aplikaciji ali tako, da Airfryer izključite iz vtičnice.

Indikator povezave Wi-Fi

Indikator povezave Wi-Fi je izklopljen.

Povezava Wi-Fi je onemogočena.

Indikator povezave Wi-Fi je vklopljen.

Povezava Wi-Fi je onemogočena in vzpostavljena z usmerjevalnikom.

Indikator povezave Wi-Fi počasi utripa.

Povezava Wi-Fi se vzpostavlja. Aparat je v postopku združevanja ali povezovanja z usmerjevalnikom.

Indikator povezave Wi-Fi hitro utripa.

Napaka pri povezavi Wi-Fi.

Opomba: Postopek združevanja lahko začnete, če gumba za nastavitve časa pridržite 4 sekunde.

Opomba: Če med postopkom vzpostavitve povezave Wi-Fi naletite na težave, npr. premor sredi postopka in njegovo neuspešno dokončanje, ali imate težave s povezavo v omrežje Wi-Fi, lahko postopek ponovno začnete, če gumb za nastavitve časa pridržite 4 sekunde.

Opomba: Če morate vdeleno programsko opremo ponastaviti na privzete nastavitve, preprosto hkrati pritisnite in pridržite gumb za ohranjanje toplote ter vrtljivi gumb za 10 sekund.

Preglednica s hrano

S spodnjo preglednico si lahko pomagata pri izbiri osnovnih nastavitvev za vrsto hrane, ki jo želite pripraviti.

Opomba: Te nastavitve so samo predlogi. Ker imajo sestavine različen izvor, velikost, obliko in znamko, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitvev za določene sestavine.

Opomba: Ko pripravljate večje količine hrane (npr. krompirček, kozice, piščančja bedra, zamrznjene prigrizke), med pripravo dvakrat ali trikrat pretresite, obrnite ali premešajte sestavine v košari, da dosežete najboljši rezultat.

Opomba: Večino sestavin na tem seznamu je mogoče najti v programih za samodejno pripravo jedi v aplikaciji.

Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Temperatura	Hitrost ventilatorja	Opomba
Domači krompirček (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	Raven napolnjenosti 1–6 (300–2000 g)	18–45	160–180 °C	Visoka hitrost	Namakajte 30 minut v hladni vodi ali 3 minute v mlačni vodi (40 °C/104 °F), nato osušite in dodajte 1 žlico olja na 500 g/18 oz. in dvakrat pretresite.
Doma pripravljen krompir v kosih	Raven napolnjenosti 1–6 (300–2000 g)	20–45	160–180 °C	Visoka hitrost	Namakajte 30 minut v vodi, nato osušite in dodajte od 1/4 do 1 žlico olja. Dvakrat pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni prigrizki (piščančji kroketi)	Raven napolnjenosti 1–6 (6–50 kosov)	12–19	200 °C	Visoka hitrost	Pripravljene, ko so od zunaj zlatorumene barve in hrustljavi. Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Zamrznjeni prigrizki (majhni spomladanski zavitki pribl. 20 g/0,7 oz)	100–600 g (5–30 kosov)	14–16	180 °C	Visoka hitrost	Pripravljene, ko so od zunaj zlatorumene barve in hrustljavi. Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Piščančja prsa Približno 160 g/6 oz	1–6 kosov	20–25	180 °C	Visoka hitrost	
Domače panirane piščančje palčke	3–18 kosov	15–20	180 °C	Visoka hitrost	Drobtinam dodajte olje. Pripravljene, ko so zlatorumene barve.
Piščančje perutničke Približno 100 g/3,5 oz	2–25 kosov	15–40	200 °C	Visoka hitrost	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Temperatura	Hitrost ventilatorja	Opomba
Kotleti brez kosti Približno 150 g/5,3 oz	1–5 kotletov	19–25	200 °C	Visoka hitrost	
Hamburger Pribl. 200 g (premer 10 cm/4 palca)	1–4 polpeti	15–18	200 °C	Visoka hitrost	
Debele klobase Približno 100 g/3,5 oz (premer 4 cm/1,6 palca)	1–12 kosov	12–20	200 °C	Visoka hitrost	
Tanke klobase Približno 70 g/2,5 oz (premer 2 cm/0,8 palca)	1–12 kosov	10–18	200 °C	Visoka hitrost	
Svinjska pečenka	800–2400 g	90–140	160 °C	Nizka hitrost	Pred rezanjem pustite počivati 5 minut.
Ribji fileji (losos) Pribl. 200 g	1–5 kosov	18–22	200 °C	Visoka hitrost	Da preprečite sprijemanje, jih obrnite s kožo navzdol in dodajte nekaj olja.
Ribji fileji (polenovka, lupinarji)	1–4 kosov	7–14	200 °C	Visoka hitrost	
Kolač (masleni kolač) z uporabo pripomočka za peko	Pripomoček za peko Raven napolnjenosti 1–2 600–1200 g	30–60	150 °C	Nizka hitrost	Uporabite pripomoček za peko.
Mafini Približno 50 g/1,8 oz	1–9 kosov	13–15	180 °C	Visoka hitrost	Uporabite toplotno odporne silikonske modelčke za mafine.
Predpripravljen toast/žemljice	1–12	6–13	180 °C	Visoka hitrost	
Svež kruh	500–1700 g	35–80	180 °C	Nizka hitrost	Oblika kruha mora biti karseda ploska, s čimer preprečite, da bi se kruh ob vzhajanju dotaknil grelnega elementa.
Domače roladice Približno 80 g/2,8 oz	1–6 kosov	12–16	180 °C	Nizka hitrost	

Sestavine	Najmanjša – največja količina	Čas (min)	Temperatura	Hitrost ventilatorja	Opomba
Kostanj	Raven napolnjenosti 1–4	15–24	200 °C	Visoka hitrost	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.
Mešana zelenjava (grobno nasekljana)	Raven napolnjenosti 2–8	15–38	160 °C	Visoka hitrost	Na polovici pretresite, obrnite ali premešajte.

Uporaba cvrtnika Airfryer

Pozor: To je Airfryer, ki uporablja vroč zrak. Posode ne napolnite z oljem, maščobo za pečenje ali drugo tekočino.

Pozor: Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje ali gumbе. Vročo posodo prijemajte z zaščitnimi rokavicami za peko.

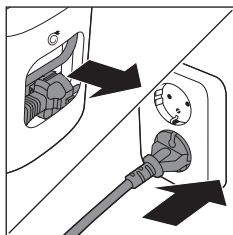
Pozor: Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu.

Pozor: Pri prvi uporabi se lahko iz aparata malo pokadi. To je normalno.

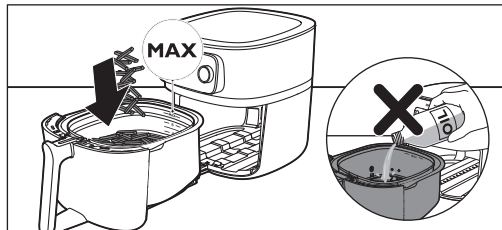
1 Aparat postavite na stabilno, vodoravno, ravno in na vročino odporno površino. Poskrbite, da boste lahko predal popolnoma odprli.

Opomba: Na aparat ali zraven njega ne postavljajte predmetov. To lahko ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja.

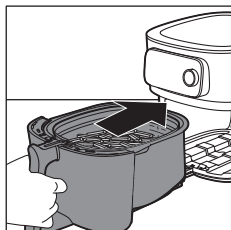
- Iz prostora za shranjevanje kabela na zadnji strani aparata izvlecite napajalni kabel.
- Vtič vklopite v stensko vtičnico.



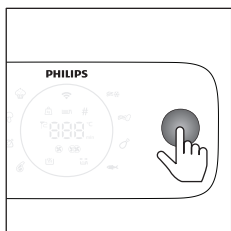
- Odprite predal tako, da povlečete za ročaj.
- Sestavine položite v košaro.



Opomba: Košare ne napolnite čez oznako "MAX", ker lahko poslabšate kakovost pripravljene hrane.



6 Predal potisnite nazaj v Airfryer.



7 Aparat vklopite tako, da pritisnete vrtljivi gumb.

8 Izberite zeleni način obdelave (glejte poglavje "Načini obdelave").

9 Odločite se, ali želite za kuhanje uporabljati ročni način, program za samodejno pripravo jedi ali živilski termometer (glejte "Načini obdelave").

Pozor: Posodo uporabljajte samo, če je v njej košara. Če segrejete aparat brez košare, za odpiranje predala uporabite rokavice za prijemanje vročih predmetov. Robovi in notranjost predala se zelo segrejejo.

Pozor: Med uporabo in nekaj časa po njej se ne dotikajte posode in košare, saj se zelo segrejeta.

10 Za začetek priprave pritisnite vrtljivi gumb.

Opomba: S pritiskom vrtljivega gumba lahko postopek priprave jedi prekinete in z vrtenjem gumba spremenite nastavitve priprave. Za nadaljevanje priprave znova pritisnite vrtljivi gumb.

11 Ko časovnik zazvoni, je čas, da jed pretresete, ali pa je nastavljeni čas za njeno pripravo potekel.

Opomba: Vedno se prepričajte, da so živila pred serviranjem v celoti toplotno obdelana.

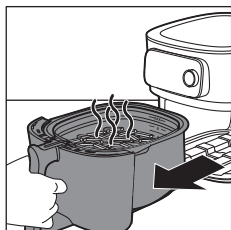
Opomba: Nekateri programi za samodejno pripravo vas obvestijo, ko je potrebno jed pretresti ali obrniti. Ko je čas za tresenje ali obračanje jedi, Airfryer odda zvočni signal.

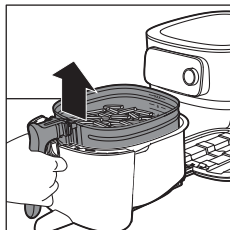
Opomba: Najboljši način za stresanje jedi je, da odprete predal, dvignete košaro iz posode in jo pretresete. Nato posodo s košaro potisnite nazaj v aparat. Aparat bo samodejno nadaljeval s pripravo jedi.

Opomba: Če želite prekiniti postopek v teku, se vrnite v glavni meni s pritiskom gumba za vrnitev.

12 Odprite predal tako, da povlečete za ročaj in preverite, ali so sestavine pripravljene.

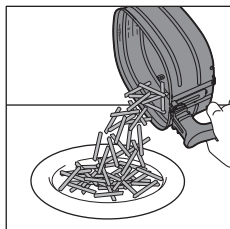
Opomba: Če jed ni pripravljena do zelene stopnje obdelanosti, lahko čas priprave podaljšate s pritiskom gumba za nastavev časa in nastavite dodaten čas. Za nekaj dodatnih minut priprave jedi pritisnite vrtljivi gumb.





13 Če želite odstraniti manjše sestavine (npr. ocvrt krompirček), košaro primite za ročaj in dvignite iz posode.

Pozor: Po končani pripravi jedi so posoda, košara, notranje ohišje in sestavine vroči. Glede na vrsto sestavin v cvrtniku Airfryer lahko iz posode izhaja para.



14 Vsebino košare izpraznite v skledo ali na krožnik. Košaro s sestavinami vedno odstranite iz posode, saj se lahko na dnu posode nabere vroče olje.

Opomba: Ko želite odstraniti večje ali krhke sestavine, jih s prijemalkami dvignite iz košare.

Opomba: Odvečno olje ali stopljena maščoba iz sestavin se nabira na dnu posode.

Opomba: Odvisno od vrste sestavin, ki jih pripravljate, boste morda želeli po pripravi vsake porcije ali pred pretresanjem ali ponovno vstavitvijo košare v posodi previdno odliti odvečno olje ali stopljeno maščobo. Košaro postavite na površino, ki je odporna na vročino. Z rokavicami za prijemanje vročih predmetov dvignite posodo z vodil in jo postavite na površino, odporno na vročino. Odljite odvečno olje ali stopljeno maščobo. Posodo ponovno postavite v predal in v posodo vstavite košaro.

Opomba: Ko so sestavine pripravljene, je Airfryer takoj pripravljen za pripravo nove porcije.

Uporaba živilskega termometra (CRP1223/01, naprodaj ločeno)

Namestitev živilskega termometra

Živilski termometer lahko uporabljate pri pripravi zrezkov, kotletov, piščančjih prs, ribjih filejev itd.

- 1 Živilski termometer pred in po uporabi očistite v topli milnici.
- 2 Termometer vstavite v sredino najdebelejšega dela živila.

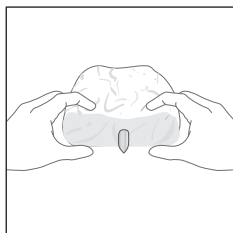
Pozor: Konec živilskega termometra je koničast.

Opomba: Konica termometra mora biti vstavljena naravnost v sredino najdebelejšega dela živila in ne sme biti nagnjena proti dnu ali vrhu.

Opomba: Prepričajte se, da je termometer blizu kosti, vendar se je ne dotika, in da ni v stiku z maščobo ali hrustancem.

Opomba: Najdebelejši del fileja ni nujno na njegovi sredini. Za najboljši rezultat je pomembno, da je konica termometra v najdebelejšem delu.

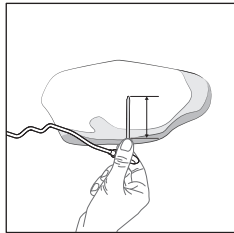
Opomba: Pri zračnem cvrtju celega piščanca pazite, da sonda ne prodre skozi prsa v notranjo votlino.



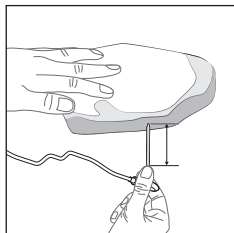
Opomba: Živilskega termometra ne uporabljajte, če je živilo tanjše od 2 cm.

Za vstavev sonde v sredino živila upoštevajte spodnje korake.

1 Primate kovinsko držalo termometra in konico postavite ob sredino živila.



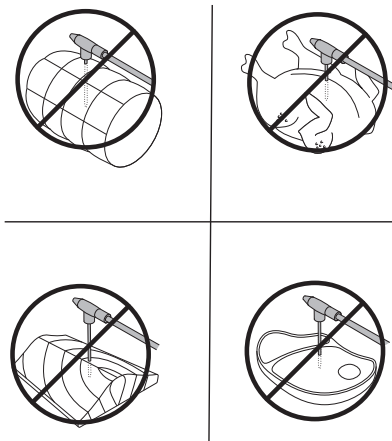
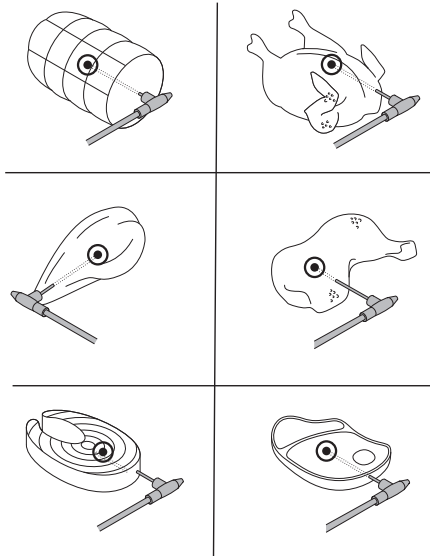
2 S prsti držite na istem položaju in sondo vstavite v sredino najdebelejšega dela živila.



Opomba: Glede na debelino živila kovinskega držala živilskega termometra ni treba vedno povsem vstaviti v živilo.

Vedno

Nikoli



Opomba: Pri zračnem cvrtju celega piščanca pazite, da sonda ne prodre skozi prsa v notranjo votlino.

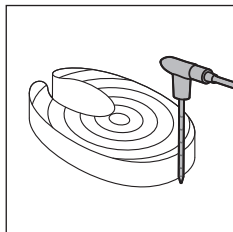
Opomba: S pomočjo oznak lahko najprej določite središče najdebelejšega dela živila. Z uporabo prstov si zapomnite, kako globoko morate vstaviti živilski termometer.

Opomba: S prsti držite živilski termometer na izbranem mestu in ga vstavite v sredino najdebelejšega dela živila.

Izmerite debelino živila

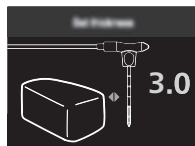
Z živilskim termometrom lahko izmerite debelino živila.

1 Živilski termometer postavite ob živilo in poglejte, katera oznaka se nahaja ob vrhu živila.



2 Ko boste v programu za samodejno pripravo v aplikaciji NutriU prejeli vprašanje o debelini živila, nastavite vrednost od 1 do 6.

Opomba: Ta funkcija je na voljo samo, če uporabljate aplikacijo NutriU in zaženete program za samodejno pripravo jedi iz nje.



Opomba: Živilskega termometra ne uporabljajte, če je živilo tanjše od 2 cm.









Načini obdelave

Način	Priprava
Programi za samodejno pripravo	Izberite program za samodejno pripravo jedi. Nastavite raven napolnjenosti, število kosov ali težo in zaženite pripravo jedi.
Ročna priprava	Ročno nastavite čas in temperaturo priprave ter hitrost zraka ter vklopite pripravo.
Živilski termometer	Ročno nastavite temperaturo sredice živila, temperaturo priprave in hitrost zraka ter vklopite pripravo.

Programi za samodejno pripravo

1 Ko cvrtnik Airfryer vklopite s pritiskom vrtljivega gumba, se privzeto nahajate v načinu programov za samodejno pripravo jedi.

Opomba: Če ste pripravljali drugo jed, preden želite uporabiti program za samodejno pripravo jedi, lahko v način programov za samodejno pripravo jedi preidete s klikom gumba za vrnitev.

- 2 Izbirate lahko med 8 programi za samodejno pripravo jedi v cvrtniku Airfryer. Vrtljivi gumb obrnite na enega od programov.
 - Zamrznjen krompirček 
 - Domači krompirček 
 - Piščančja bedra 
 - Ribe 
 - Kotlet 
 - Cel piščanec 
 - Zelenjava 
 - Mafini 
- 3 Z obračanjem vrtljivega gumba izberite program za samodejno pripravo, ki ga potrebujete. Za potrditev pritisnite vrtljivi gumb.
- 4 Glede na živilo boste morda morali nastaviti raven napolnjenosti, število kosov ali težo. Z vrtenjem vrtljivega gumba izberite količino živila, ki ste ga dali v košaro.
- 5 Za potrditev pritisnite vrtljivi gumb.

Opomba: Za nastavitev pravilne ravni napolnjenosti si pomagajte z oznakami v košari.

Opomba: Preden izberete raven napolnjenosti, vedno poskrbite, da je hrana enakomerno porazdeljena po košari.

Opomba: Ko uporabljate program za samodejno pripravo "Cel piščanec", morate vnesti težo živila. Živilo stehajte ali poiščite navedbo teže na embalaži živila.

- 6 Cvrtnik Airfryer prikaže temperaturo in čas, ki ga je samodejno izračunal na podlagi vaše izbire. Do teh podatkov lahko preprosto dostopite s svojo napravo, kjer se prikaže obeh podatkov izmenjujeta. Hkrati cvrtnik Airfryer prikaže, ali je izbrana nizka ali visoka hitrost zraka.

Priprava domačega krompirčka

Za pripravo odličnega domačega krompirčka v cvrtniku Airfryer:

- Izberite vrsto krompirja, ki je primerna za prečen krompirček, na primer svež, (rahlo) mokast krompir.
 - Za enakomeren rezultat je krompir z vročim zrakom najbolje cvreti pri napolnjenosti do ravni 4.
- 1 Krompir olupite in narežite na paličice. Večji krompirčki bodo manj hrustljavi od manjših.
 - 2 Krompirjeve paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi z vodo.
 - 3 Izpraznite skledo in osušite krompirjeve paličke s krpo ali papirnato brisačo.
 - 4 V skledo dodajte žlico olja za cvrtje, vanjo položite paličice in mešajte, dokler niso vse paličice prekrite z oljem.
 - 5 S prsti ali kuhinjskim priborom palčke vzemite iz sklede, da odvečno olje ostane v posodi.

Posode ne nagibajte, če želite v košaro hkrati dati vse paličice, da odvečno olje ne bo končalo v posodi.

- 6 Palčke položite v košaro.
- 7 Zaženite program za samodejno pripravo domačega krompirčka in krompirček pretresite, ko prejmete obvestilo.

Ročna priprava

- 1 Za vklop ročnega načina priprave jedi preprosto pritisnite gumb za temperaturo ali čas priprave.
- 2 Če ste izbrali gumb za temperaturo, z obračanjem vrtljivega gumba nastavite želeno temperaturo med 40 °C in 200 °C ter pritisnite vrtljivi gumb za potrditev.
- 3 Z obračanjem vrtljivega gumba nastavite čas priprave jedi. Izberete lahko od 1 do 180 minut.

Opomba: Če vrtljivi gumb pritisnete, ne da bi nastavili čas, se vklopi način za predgretje, in ko je dosežena zelena temperatura, prejmete zvočno obvestilo.

- 4 Izberite visoko ali nizko hitrost zraka s pritiskom gumba za nastavev hitrosti zraka ter izbiro zelene hitrosti.
- 5 Za potrditev izbire in začetek priprave pritisnite vrtljivi gumb.

Opomba: Če želite na polovici časa priprave prejeti opomnik za tresenje, vklopite opomnik za tresenje.

Opomba: Če želite začasno ustaviti pripravo jedi in jo pretresti, dodati sestavine ali spremeniti nastavitve priprave, pritisnite vrtljivi gumb. Za nadaljevanje priprave ponovno pritisnite vrtljivi gumb.

Živilski termometer

Upoštevajte, da je za uporabo živilskega termometra (HD9959) le-tega treba dodatno kupiti. Ko termometer nabavite, upoštevajte naslednja navodila.

- 1 Živilski termometer vstavite v živilo, kot je opisano v poglavju "Uporaba živilskega termometra" navodil za uporabo.

Opomba: Za točen rezultat je termometer nujno vstaviti pravilno.

- 2 Živilo s termometrom postavite v košaro.
- 3 Kabel termometra napeljite po utoru v posodi v pravilni položaj.
- 4 Termometer vklopite v namenski vtič cvrtnika Airfryer.
- 5 Zaprite predal in preverite, da kabel ni stisnjen.
- 6 Z obračanjem vrtljivega gumba nastavite želeno temperaturo sredice, ki se meri na konci živilskega termometra. Izberete lahko temperaturo od 30 °C do 99 °C.
- 7 Za potrditev pritisnite vrtljivi gumb.
- 8 Z obračanjem vrtljivega gumba nastavite temperaturo priprave. Izberete lahko temperaturo med 40 °C in 200 °C.
- 9 Za potrditev pritisnite vrtljivi gumb.
- 10 Izberite želeno hitrost zraka s pritiskom gumba za nastavev hitrosti zraka. Izberete lahko veliko ali majhno hitrost zraka.

Opomba: Med pripravo jedi se na zaslonu izmenično prikazuje temperatura priprave in temperatura sredice.

- 11 Postopkom priprave jedi se samodejno konča, ko je dosežena nastavljena temperatura sredice.

V spodnji preglednici so navedene smernice za nastavev temperature sredice živil.

Živilo

Stopnja obdelanosti

Temperatura sredice

Perutnina na splošno	Zapečen	80–85 °C
Prsa perutnine	Sočno	70–74 °C
Govedina, teletina, jagnjetina, divjačina	Rdeče zapečeno	45–50 °C
	Srednje	55–60 °C
	Dobro pečeno	65–70 °C
Svinjina na splošno	Zapečen	70–73 °C
Kare	Srednje	58–63 °C
Ribe	Prosojno	50–55 °C
	Zapečen	60–65 °C
Cel krompir	Zapečen	92–95 °C
Kruh	Zapečen	90–95 °C

Opomba: Priporočena temperatura sredice ne ustreza nujno varni najnižji notranji temperaturi jedi.

Opomba: Notranja temperatura kuhane jedi se še zviša za nekaj stopinj po tem, ko jed vzamete iz aparata.

Ohranjanje toplote

Funkcijo cvrtnika Airfryer za ohranjanje toplote je mogoče vključiti kadarkoli – pred začetkom priprave jedi, med pripravo ali po zaključku postopka priprave jedi.

1 Pritisnite gumb za ohranjanje toplote (Keep warm).

Opomba: Čas ohranjanja toplote lahko spremenite z obračanjem vrtljivega gumba in ga nastavite med 1 in 30 minutami. Nastavljeni čas ohranjanja toplote potrdite s pritiskom vrtljivega gumba.

2 Ohranjanje toplote vklopite s pritiskom vrtljivega gumba.

Opomba: Ohranjanje toplote lahko prekinete s pritiskom vrtljivega gumba.

Opomba: Upoštevajte, da lahko uporaba funkcije za ohranjanje toplote vpliva na stopnjo obdelanosti določenih živil, npr. zrezkov, pri katerih je potrebna natančna stopnja obdelanosti.

Čiščenje

Opozorilo: Pred čiščenjem počakajte, da se košara, posoda in notranjost aparata povsem ohladijo.

Opozorilo: Posoda in košara aparata imata premaz proti sprijemanju. Ne uporabljajte kovinskega ali hrapavega kuhinjskega pribora, saj lahko poškodujete premaz proti sprijemanju.

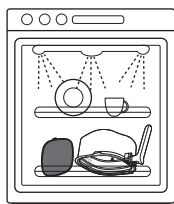
Namig: Odstranite posodo in košaro, da se bo Airfryer hitreje ohladil.

- 1 Zavrzite stopljeno maščobo ali olje, ki se je nabralo na dnu posode.
- 2 Posodo in košaro pomijte v pomivalnem stroju. Lahko ju pomijete tudi z vročo vodo, detergentom za pomivanje posode in mehko gobico (glejte "Preglednico čiščenja").

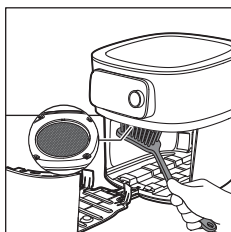
Namig: Če se ostanke hrane sprimejo s posodo ali košaro, jih za 10–15 minut namočite v vroči vodi z dodatkom detergenta za pomivanje posode. Po namakanju je ostanke hrane lažje odstraniti. Uporabite detergent za pomivanje posode, saj raztopi olje in maščobo. Če so na posodi ali košari mastni madeži, ki jih niste uspeli odstraniti z vročo vodo in detergentom za pranje posode, uporabite razmaščevalac v tekoči obliki.

Namig: Po potrebi ostanke maščobe na zaščiti pred brizganjem lahko odstranite z gobico ali trdo ščetko.

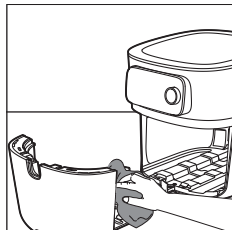
Namig: Košaro postavite v posodo in ju v pomivalnem stroju obrnite z zgornjo stranjo navzdol, s čimer boste prihranili prostor.







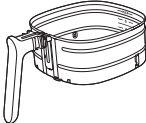
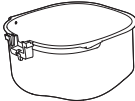
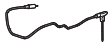
- 3 Zunanost aparata obrišite z vlažno krpo. Poskrbite, da na nadzorni plošči ne ostane vlaga. Nadzorno ploščo po čiščenju do suhega obrišite s krpo.



- 4 Z gobico ali ščetko za čiščenje z zaščite pred brizganjem odstranite vse ostanke maščobe.



5 Predal in notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Pred shranjevanjem poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.
- 3 Kabel vstavite v prostor za shranjevanje kabla.

Opomba: Med prenašanjem vedno držite Airfryer vodoravno. Držati morate tudi predal na sprednji strani aparata, saj lahko zdrsne iz aparata, če aparat nagnete. Predal se lahko poškoduje.

Opomba: Pred prenašanjem in/ali shranjevanjem vedno poskrbite, da so snemljivi deli cvrtnika Airfryer, kot je odstranljiva spodnja mrežica itd., pritrjeni.

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, na strani www.philips.com/support poiščite seznam pogostih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava

Zunanost aparata se med uporabo zelo segreje.

Možni vzrok

Notranja vročina segreje zunanje stene.

Rešitev

To je normalno. Vsi ročaji in gumbi, ki se jih morate med uporabo dotikati, ostanejo dovolj hladni.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
		Posoda, košara in notranjost aparata se po vklopu aparata vedno segrejejo, kar zagotavlja, da je hrana ustrezno pripravljena. Ti deli so prevroči, zato se jih ne dotikajte.
		Če pustite aparat dolgo vklopljen, bo na določenih mestih prevroč za dotik. Ta mesta so na aparatu označena z ikono:
		Če poznate vroča mesta in se jih ne dotikate, je aparat popolnoma varen za uporabo.
Moj domači krompirček ni takšen, kot sem pričakoval.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Za najboljše rezultate uporabite svež, mokast krompir. Krompirja ne hranite v hladnem okolju, kot je hladilnik. Izberite krompir, na embalaži katerega je označeno, da je primeren za cvrtje.
	Količina sestavin v košari je prevelika.	Košare ne napolnite prekomerno in ne prekoračite največje ravni napolnjenosti 6.
	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Polnejša ko je košara, pogosteje morate pretresti sestavine.
Airfryer se ne vklopi.	Aparat ni priključen v električno omrežje.	Preverite, ali je vtič pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
	Na vtičnico je priključenih več aparatov.	Airfryer ima visoko moč. Poskusite drugo vtičnico in preverite varovalke.
V notranjosti mojega cvrtnika Airfryer so znaki odstopanja premaza.	V posodi cvrtnika Airfryer se lahko zaradi nenamerne dotikanja ali praskanja premaza (med čiščenjem z grobim priborom in/ali med vstavljanjem košare) pojavijo manjše lise.	Škodo lahko preprečite tako, da košaro previdno spuščate v posodo. Če vstavite košaro pod kotom, lahko z robovi zadene ob steno posode in poškoduje premaz. V tem primeru morate vedeti, da to ni škodljivo, saj so vsi uporabljeni materiali varni za živila.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Previdno odlijte odvečno olje ali maščobo iz posode in nato nadaljujete s pripravo jedi.
	V posodi so še ostanki maščobe iz prejšnje uporabe.	Bel dim povzročajo ostanki maščobe, ki se segrevajo v njej. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo in košaro.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Drobtine ali premaz se niso ustrezno prijeli hrane.	Drobci drobtin v zraku lahko povzročijo bel dim. Pritisnite drobtine ali premaz ob hrano, da se je zagotovo oprimejo.
	Marinada, tekočina ali sokovi iz mesa škropijo po stopljeni maščobi ali masti.	Preden postavite hrano v košaro, jo osušite.
LED-indikator povezave Wi-Fi na cvrtniku Airfryer ne sveti več.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer ni več povezan z vašim domačim omrežjem Wi-Fi. - Spremenili ste domače omrežje Wi-Fi. 	Zaženite postopek nastavitve povezave Wi-Fi in sledite navodilom v aplikaciji.
Aplikacija kaže, da postopek združevanja ni bil uspešen.	Drug uporabnik je Airfryer seznanil z drugo pametno napravo in trenutno pripravlja hrano.	Počakajte, da drugi uporabnik konča s trenutnim postopkom priprave, in znova seznanite svojo pametno napravo s cvrtnikom Airfryer.
Na zaslonu cvrtnika Airfryer je prikazano "E1".	Morda je Airfryer shranjen na prehladnem mestu.	<p>Če je bil aparat shranjen v okolju z nizko temperaturo, počakajte vsaj 15 minut, da se segreje na sobno temperaturo, preden ga znova priključite.</p> <p>Če je na zaslonu še vedno prikazano "E1", pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.</p>
E2	Vnesli ste napačne poverilnice za Wi-Fi.	Vnesite pravilne poverilnice za Wi-Fi.
E3	Funkcija povezljivosti je okvarjena.	Aparat uporabljajte brez povezave. Pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
E5, E6, E8, E9, E12	Morda so težave s programsko opremo.	Cvrtnik Airfryer izključite iz električnega omrežja in ga ponovno priključite. Če je na zaslonu še vedno prikazana koda napake, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
E10	Med pripravo jedi s programom za samodejno pripravo jedi je prišlo do težave.	Cvrtnik Airfryer izključite iz električnega omrežja in ga ponovno priključite. Preverite, ali ste povezani z omrežjem Wi-Fi, da lahko cvrtnik Airfryer izvede posodobitev vdelane programske opreme, če je na voljo. Ponovno zaženite program za samodejno pripravo jedi. Če je na zaslonu še vedno prikazana koda napake, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
E11	Cvrtnik Airfryer je deloval pri napetosti napajanja izven predvidenih meja.	Cvrtnik Airfryer izključite iz električnega omrežja in ga ponovno priključite. Poskusite uporabiti drugo električno vtičnico. Odklopite druge aparate, ki so priključeni v isto vtičnico. Če je na zaslonu še vedno prikazana koda napake, pokličite Philipsovo številko za stik z uporabniki ali se obrnite na center za pomoč uporabnikom v svoji državi.
Naslednje kode napak se nanašajo samo na živilski termometer (CRP1223/01).		
A1	Živilski termometer ni pravilno priključen v cvrtnik Airfryer.	Vključite konec živilskega termometra v vtičnico za živilski termometer na levi strani zaslona cvrtnika Airfryer.
A2	Živilski termometer ni pravilno vstavljen v živilo.	Živilski termometer vstavite s strani in pazite, da njegova konica doseže sredino najdebelejšega dela živila. Živilo mora biti vsaj 2 centimetra debelo.
A3	Živilski termometer se nahaja izven košare med pripravo jedi v načinu priprave z živilskim termometrom.	Živilski termometer vstavite v živilo in ga postavite v košaro za pripravo jedi ali izberite način za pripravo jedi brez živilskega termometra.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
A4	Uporabnik je odprl predal cvrtnika Airfryer, čeprav ciljna temperatura živila še ni dosežena.	Zaprte predal in počakajte, da cvrtnik Airfryer sporoči zaključek priprave jedi.
A5	Živilski termometer se pregreva.	Med kuhanjem odstranite živilski termometer iz košare, če ga ne uporabljate.

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a odložte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo



- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry, a ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré idete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky zariadenia nezakrývajte a otvory pre vstup a výstup vzduchu.
- Do nádoby nenalievajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Do košíka vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.

Varovanie



- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky. Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nemá byť ovládané pomocou externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani iné zariadenia. Za zariadením, po obidvoch jeho stranách aj nad ním nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- Do zariadenia nikdy nedávajte ľahké potraviny ani papier na pečenie.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu.

- Skladovanie zemiakov: Potrebná teplota skladovania zemiakov sa odvíja od skladovanej odrody ale nemá klesnúť pod 6 °C, aby sa minimalizovalo riziko vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu.
- Do nádoby nikdy nenalievajte olej.
- Toto zariadenie je určené na používanie pri okolitej teplote od 5 °C do 40 °C.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v miestnej sieti.
- Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s horúcimi povrchmi.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Nádoba, košík a príslušenstvo sa počas používania zahrievajú a zostávajú teplé aj po použití, preto s nimi vždy manipulujte opatrne.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky diely, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.

Upozornenie

- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných bytovacích zariadení.
- Pred montážou, demontážou, uskladnením alebo čistením, ako aj v prípade, že zariadenie necháte bez dozoru, zariadenie vždy odpojte od zdroja napájania.
- Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný a hladký povrch.
- V prípade, že zariadenie používate nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú alebo opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé. Odstráňte spálené zvyšky. Čerstvé zemiaky smažte pri teplote nad 180 °C (aby sa minimalizovala produkcia akrylamidu).
- Ak má spotrebič tlačidlo na uvoľnenie košíka, nesmiete ho stlačiť počas trasenia.
- Pri čistení hornej časti komory na prípravu jedla buďte opatrní: Horúci ohrevný prvok, okraj kovových častí a ochranný kryt.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Fritézu Airfryer majte vždy pod kontrolou; to platí aj pre prípad použitia diaľkového ovládania alebo oneskoreného spustenia.

- Pri varení mastných jedál môže z fritézy Airfryer vychádzať dym. Pri používaní diaľkového ovládania alebo oneskoreného spustenia buďte obzvlášť opatrní.
- Zabezpečte, aby diaľkové ovládanie nepoužívali viacerí ľudia súčasne.
- Pri varení potravín, ktoré sa rýchlo kazia, buďte pri používaní funkcie oneskoreného spustenia opatrní (môže dôjsť k rozmnoženiu baktérií).

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Automatické vypínanie

Fritéza Airfryer je vybavená funkciou automatického vypnutia. Keď je zariadenie zapnuté, ale nie v režime prípravy jedla alebo udržiavania teploty, po 10 minútach nečinnosti používateľa sa prepne do pohotovostného režimu. Ak chcete zariadenie vypnúť manuálne, dlho pridržite otočné tlačidlo.

Recyklácia



- Tento symbol znamená, že elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s bežným komunálnym odpadom.
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine týkajúcich sa separovaného zberu elektrických výrobkov.

Záruka a podpora

Versuni ponúka dvojiročnú záruku po zakúpení tohto produktu. Táto záruka neplatí na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá podľa zákona vplyv na vaše práva spotrebiteľa. Ďalšie informácie alebo uplatnenie záruky nájdete na našej webovej stránke www.philips.com/support.

Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť DAP B.V. týmto vyhlasuje, že fritéza Airfryer HD9875 je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ.

Plné znenie EÚ vyhlásenia o zhode je k dispozícii na nasledovnej internetovej adrese: <https://www.philips.com>.

Fritéza Airfryer HD9875 je vybavená modulom Wi-Fi (2,4 GHz 802.11 b/g/n) s maximálnym výstupným výkonom 92,9 mW EIRP.

Aktualizácie softvéru a firmvéru

Aktualizácia je nevyhnutným predpokladom na zaistenie ochrany osobných údajov a správneho fungovania fritézy Airfryer a aplikácie.

Vždy aktualizujte aplikáciu na najnovšiu verziu.

Fritéza Airfryer aktualizuje firmvér zariadenia automaticky.

Poznámka: Ak chcete, aby fritéza Airfryer aktualizovala firmvér na najnovšiu verziu, zaistite, aby bola fritéza Airfryer pripojená k vašej domácej sieti Wi-Fi.

Poznámka: Vždy používajte najnovšiu aplikáciu a firmvér.

Poznámka: Aktualizácie sa sprístupnia, keď dôjde k softvérovým zlepšeniam.

Poznámka: Aktualizácia programového vybavenia sa spustí automaticky po uvedení fritézy Airfryer do pohotovostného režimu. Táto aktualizácia trvá niekoľko minút. V tomto čase sa fritéza Airfryer nedá použiť.

Kompatibilita zariadenia

Podrobné údaje o kompatibilite aplikácie nájdete medzi informáciami v obchode s aplikáciami.

Nulovanie na výrobné nastavenia

Firmvér môžete nastaviť späť na predvolené nastavenia súčasným stlačením tlačidla pre udržiavanie teploty a otočného tlačidla na 10 sekúnd.

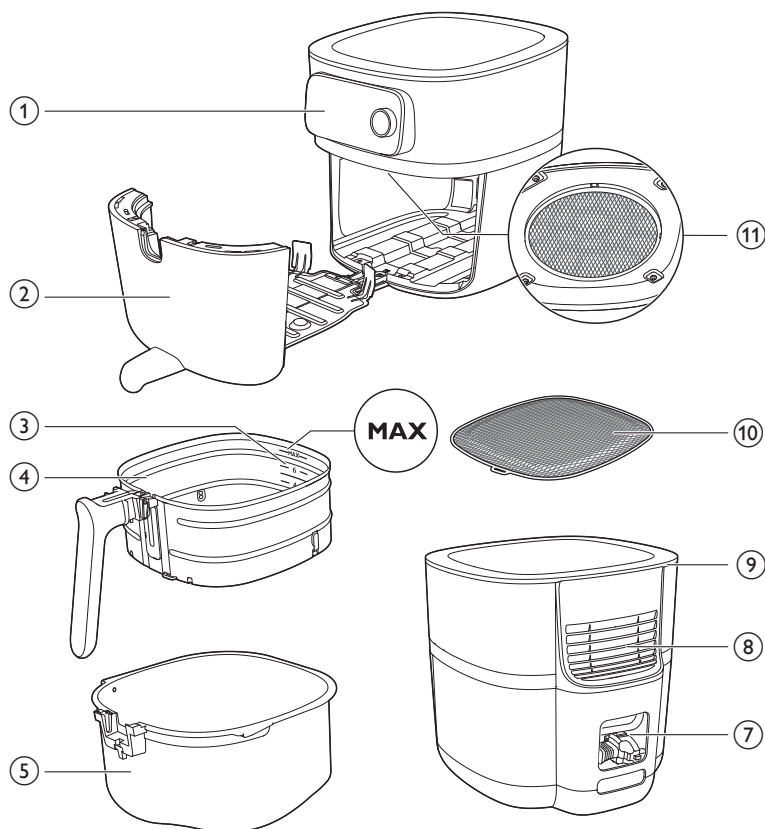
Fritézu Airfryer tak odpojíte od domácej siete WiFi a už nebude spárovaná ani s vašim inteligentným zariadením.

Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips!

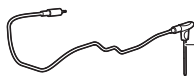
Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na stránke www.philips.com/welcome.

Prehľad



CRP1223/01

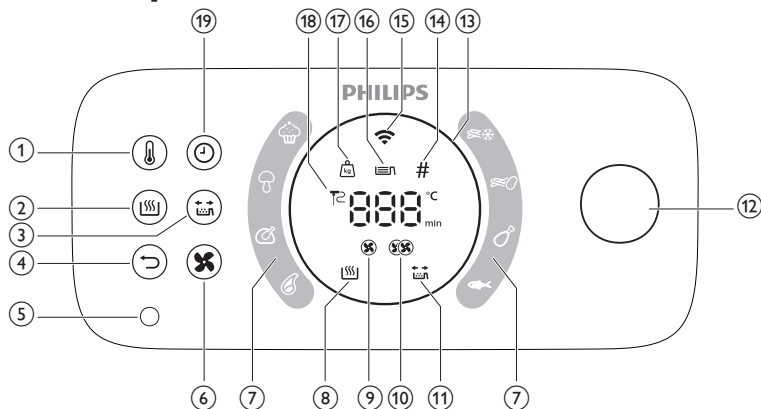
www.philips.com/parts-and-accessories



6

- 1 Ovládací panel
- 2 Zásuvka
- 3 Indikácia úrovne naplnenia
- 4 Košík s vyberateľným mriežkovým dnom
- 5 Nádobka
- 6 Potravinársky teplomer (CRP1223/01, predáva sa samostatne)
- 7 Priestor na odkladanie kábla
- 8 Výstupy vzduchu
- 9 Vstup vzduchu
- 10 Vyberateľné mriežkové dno
- 11 Ochranný kryt

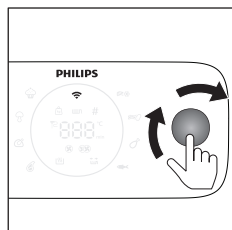
Prehľad ovládacieho panela



- 1 Tlačidlo nastavenia teploty
- 2 Tlačidlo udržiavania teploty
- 3 Tlačidlo pripomenutia potrasenia
- 4 Tlačidlo späť
- 5 Zásuvka pre potravinársky teplomer
- 6 Tlačidlo rýchlosti prúdenia vzduchu
- 7 Automatické programy varenia
- 8 Indikátor udržiavania teploty
- 9 Indikátor nízkej rýchlosti vzduchu
- 10 Indikátor vysokej rýchlosti vzduchu
- 11 Indikátor pripomenutia potrasenia
- 12 Otočné tlačidlo
- 13 Svetelný krúžok
- 14 Indikátor kusov
- 15 Indikátor Wi-Fi
- 16 Indikátor úrovne naplnenia
- 17 Indikátor hmotnosti
- 18 Indikátor potravinárskeho teplomera
- 19 Tlačidlo času

Opis funkcií

Otočné tlačidlo a tlačidlo späť



Otočné tlačidlo slúži ako centrálné ovládanie. Môžete ho otáčať a stláčať, aby ste prechádzali rôznymi možnosťami ponuky a potvrdili daný úkon.

- Krátkym stlačením otočného tlačidla: zapnete zariadenie.
- Dlhým stlačením otočného tlačidla: vypnete zariadenie.

Po zapnutí zariadenia:

- Stlačením otočného tlačidla: potvrdíte úkon.
- Otočením otočného tlačidla: môžete prechádzať rôznymi možnosťami ponuky alebo zmeniť nastavenie prípravy jedla.
- Stlačením tlačidla späť: sa vrátite na predchádzajúci krok.

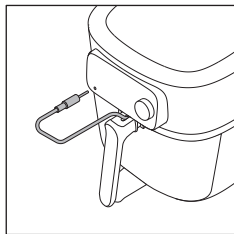
Automatické programy varenia

Automatické programy varenia sú jednou z kľúčových funkcií fritézy Airfryer, s ktorými môžete pripravovať rôzne druhy potravín.

Na základe výberu požadovanej potraviny a nastavením úrovne naplnenia alebo určením množstva surovín teplovzdušná fritéza Airfryer automaticky nastaví vhodnú teplotu a čas prípravy jedla. Tiež vás navyše upozorní, ak je počas varenia potrebný akýkoľvek úkon, napríklad potrasenie hranolčekov.

Dôležité upozornenie: Teplovzdušná fritéza Airfryer obsahuje osem predvolených automatických programov varenia, ktoré možno spustiť priamo na zariadení. Pre širší výber možností však môžete cez aplikáciu vyhľadať a stiahnuť ďalšie automatické programy varenia. Jednoducho pripojte teplovzdušnú fritézu Airfryer k sieti a spárujte ju so svojim inteligentným zariadením a pustite sa do objavovania nových kulinárskych možností.

Potravinársky teplomer (CRP1223/01, predáva sa samostatne)



Potravinársky teplomer, ktorý sa predáva samostatne, môže byť použitý na prípravu jedla na konkrétnu úroveň prepečenia.

Jeden koniec potravinárskeho teplomera zasuňte do potravín a druhý koniec do zásuvky pre potravinársky teplomer (pozri kapitolu „Potravinársky teplomer“).

Doba varenia

V režime varenia „Manuálne varenie“ môžete nastaviť dobu varenia od 1 minúty do 180 minút.

V automatických programoch varenia nemusíte nastaviť dobu varenia, pretože daný program jedlo uvarí na základe veľkosti porcií alebo požadovanej úrovne prepečenia.

V režime varenia „Potravinársky teplomer“ nemusíte nastaviť dobu varenia, pretože sa varenie automaticky dokončí, akonáhle potravinársky teplomer identifikuje nastavenú vnútornú teplotu.

Teplota prípravy jedla

V režime varenia „Manuálne varenie“ môžete nastaviť teplotu prípravy od 40 °C do 200 °C.

V režime varenia „Automatické programy varenia“ nemusíte nastavovať teplotu varenia, pretože teplota varenia sa nastavuje automaticky.

Vnútorná teplota

V režime varenia „Potravinársky teplomer“ môžete nastaviť teplotu jedla od 30 °C do 99 °C. Teplota v strede jedla dosiahne nastavenú vnútornú teplotu na konci procesu varenia.

Poznámka: Vnútoraná teplota sa nerovná teplote varenia.

Vysoké a nízke rýchlosti vzduchu

Teplovzdušná fritéza Airfryer sa dodáva s dvoma rôznymi nastaveniami rýchlosti vzduchu, nízkou a vysokou rýchlosťou vzduchu.

V režime varenia „Automatické programy varenia“ sa rýchlosť vzduchu nastavuje automaticky.

V režimoch varenia „Manuálne varenie“ alebo „Potravinársky teplomer“ musíte nastaviť rýchlosť vzduchu stlačením tlačidla rýchlosti prúdenia vzduchu.

Pri typických pokrmoch pripravovaných v rúre, ako sú lasagne, pečené mäso, koláče atď., a pri dlhej dobe varenia používajte nízku rýchlosť vzduchu. Pri typických pokrmoch pripravovaných vo fritéze Airfryer, ako sú hranolčeky, kuracie nugety, rybie prsty atď., a pri kratšej dobe varenia používajte vysokú rýchlosť vzduchu.

Poznámka: Ak zvolíte nízku rýchlosť vzduchu, zariadenie pracuje v tichom režime.

Funkcia udržiavania teploty

Fritéza Airfryer má režim udržiavania teploty. Pre aktiváciu tohto režimu stačí len stlačiť tlačidlo udržiavania teploty kedykoľvek počas procesu varenia, či už je to pred začatím varenia, medzi jednotlivými fázami, alebo na konci relácie varenia. Viac informácií nájdete v kapitole „Udržiavanie tepla“.

Pripomenutie potrasenia

Fritéza Airfryer sa dodáva s funkciou pripomenutia potrasenia, ktorú možno aktivovať pred začatím varenia. Táto funkcia pošle oznámenie po uplynutí polovice doby varenia, ktoré vám pripomenie potriasť jedlom, aby ste dosiahli rovnomerne výsledok tepelnej prípravy. Táto funkcia je obzvlášť užitočná pri varení jedál zložených z viacerých kúskov, ako sú napríklad rôzne druhy hranolčekov. Okrem toho môže byť použitá na pripomenutie obrátenia jedál typu kuracie paličky.

Pripomenutia potrasenia je predvolene deaktivované. Môžete ho aktivovať pred alebo počas varenia stlačením tlačidla pripomenutia potrasenia.

Zvukové upozornenia

Niekedy počujete zvuk, napríklad keď zariadenie dokončilo varenie alebo keď počas varenia vyžaduje zásah, napr. potrasenie alebo otočenie jedla.

Svetelný krúžok

Teplovzdušná fritéza Airfryer sa dodáva s dynamickým svetelným krúžkom, ktorý zjednodušuje jej používanie.

Režim točenia: Svetlá krúžku sa otáčajú okolo, keď prebieha aktualizácia.

Pokojný režim: Svetlá krúžku pomaly blikajú, ak ste počas varenia stlačili otočné tlačidlo. V takom prípade je prevádzka zariadenia pozastavená.

Rýchle blikanie: Buď, ak je zásuvka otvorená, budú svetla rýchlo blikáť, alebo napríklad počas procesu párovania, keď zariadenie čaká, kým potvrdíte pokyn stlačením otočného tlačidla.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Predhrievanie

Teplovzdušná fritéza Airfryer sa dodáva s funkciou predhrievania, ktorú možno použiť na jej predhriatie na požadovanú teplotu.

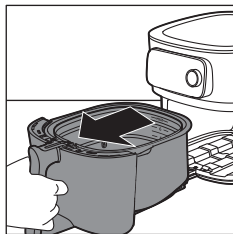
Ak stlačíte otočné tlačidlo bez nastavenia času, aktivuje sa režim predhrievania a po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie zvukové upozornenie.

Pred prvým použitím

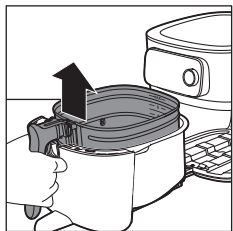
- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Z displeja odstráňte ochrannú fóliu.
- 4 Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozri kapitolu „Čistenie“).

Prípravy pred prvým použitím

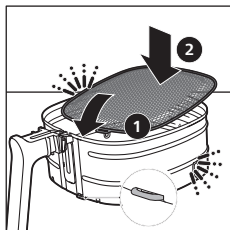
Vkladanie vyberateľného mriežkového dna



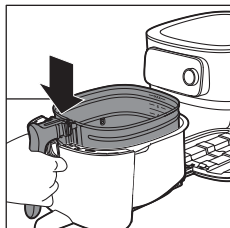
- 1 Potiahnite rukoväť a otvorte zásuvku.



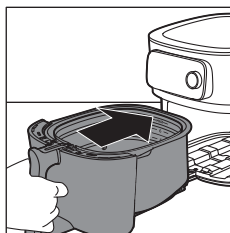
- 2 Zdvihnite rukoväť a košík vyberte.



- 3 Vyberateľné mriežkové dno vložte do otvoru na pravej dolnej strane košíka. Mriežkové dno zatlačte nadol, kým nezapadne na miesto (musí cvaknúť na oboch stranách).



- 4 Košík vložte do nádoby.



- 5 Zásuvku zatlačte späť pomocou rukoväti do fritézy Airfryer.

Poznámka: Nádobu nikdy nepoužívajte bez vloženého košíka.

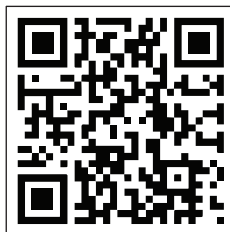
Pripojenie fritézy Airfryer k aplikácii NutriU

Dôležité upozornenie: Pred nastavovaním Wi-Fi sa uistite, že je vaše inteligentné zariadenie pripojené k vašej domácej sieti WiFi.

Dôležité upozornenie: Teplovzdušnú fritézu Airfryer pripájajte k domácej sieti Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Spárovanie fritézy Airfryer s aplikáciou NutriU

- 1 Naskenujte QR kód a stiahnite si aplikáciu NutriU. Aplikáciu NutriU si môžete stiahnuť aj z obchodu s aplikáciami alebo na stránke www.philips.com/NutriU.



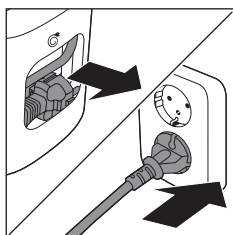


- 2 Spustíte aplikáciu Philips NutriU vo svojom smartfóne.
- 3 Postupujte podľa pokynov na obrazovke, kým sa nedostanete na stránku „Nastavenie zariadenia“.

Poznámka: Odporúčame vám stiahnuť si aplikáciu NutriU a fritézu Airfryer pridať do aplikácie hneď po prvom nastavení zariadenia. Vďaka tomu môžete fritézu Airfryer používať v plnom rozsahu, napríklad na diaľkové varenie (spustenie receptov alebo automatických programov varenia z aplikácie, prijímanie upozornení, keď je jedlo hotové atď.) a na získanie najnovších aktualizácií firmvéru.

Poznámka: Ak chcete využívať funkcie pripojenia, potrebujete konto. Počas procesu registrácie je potrebné zaregistrovať nové konto alebo sa prihlásiť pomocou existujúceho konta.

- 4 Zariadenie pripojte do siete.



- 5 Zapnite zariadenie stlačením otočného tlačidla.
- 6 Pri pripájaní fritézy Airfryer k sieti Wi-Fi a jej párovaní s inteligentným zariadením postupujte podľa krokov v aplikácii.

Poznámka: Počas procesu budete v určitom bode v aplikácii NutriU vyzvaní, aby ste stlačili na dlhý čas (4 sekundy) tlačidlo na zariadení, čím spustíte nastavovanie. Preto neodchádzajte od fritézy Airfryer, kým nedôjde k jej pripojeniu.

Dôležité upozornenie: Diaľkové ovládanie: fritézu Airfryer môžete ovládať vzdialene pomocou aplikácie (napr. odoslať recept, pozastaviť varenie atď.) len vtedy, ak ste vo svojom profile NutriU v aplikácii NutriU začiarkli položku „súhlas s ovládaním na diaľku“.

Dôležité upozornenie: Párovanie s jedným používateľom: fritézu Airfryer môže v danej chvíli ovládať len jeden používateľ. Ak chce fritézu Airfryer ovládať druhý používateľ a používa aplikáciu NutriU, musí vykonať proces párovania. Po spárovaní sa automaticky zruší párovanie prvého používateľa.

Dôležité upozornenie: Proces nastavenia siete Wi-Fi možno zrušiť pomocou aplikácie alebo odpojením fritézy Airfryer.

Indikátor Wi-Fi

Indikátor Wi-Fi nesvieti.

Wi-Fi je vypnuté.

Indikátor Wi-Fi svieti.

Wi-Fi je zapnuté a pripojené k smerovaču.

Indikátor Wi-Fi pomaly bliká.

Prebieha pripojenie k sieti Wi-Fi. Dochádza k párovaniu zariadenia alebo jeho pripájaniu k smerovaču.

Indikátor Wi-Fi rýchlo bliká.

Chyba pripojenia Wi-Fi.

Poznámka: Dlhým stlačením tlačidla času na 4 sekundy môžete spustiť párovanie.

Poznámka: Ak sa počas nastavovania Wi-Fi vyskytnú nejaké problémy, ako je napríklad prerušenie uprostred procesu a jeho nedokončenie alebo problémy s pripojením k vašej sieti Wi-Fi, nastavovanie môžete reštartovať dlhým stlačením tlačidla času na 4 sekundy.

Poznámka: Ak potrebujete obnoviť firmvér na predvolené nastavenia, stačí stlačiť a podržať súčasne tlačidlo udržiavania teploty a otočné tlačidlo na 10 sekúnd.

Tabuľka potravín

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre typy potravín, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú všeobecnými odporúčaniami. Keďže sa suroviny líšia podľa pôvodu, veľkosti, tvaru a značky, nemôžeme zaručiť to najlepšie nastavenie pre vaše suroviny.

Poznámka: Pri príprave veľkých porcií (napríklad hranolčeka, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny v košíku 2 až 3-krát potraсте, otočte alebo pohýbte, aby sa dosiahol konzistentný výsledok.

Poznámka: Väčšinu surovín v tomto zozname nájdete v automatických programoch varenia v aplikácii.

Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Rýchlosť ventilátora	Poznámka
Domáce hranolčeka (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palca)	Úroveň naplnenia 1 až 6 (300 g – 2000 g)	18 – 45	160 – 180 °C	Vysoká rýchlosť	Namočte ich na 30 minút do studenej vody alebo na 3 minúty do vlažnej vody (40 °C), osušte a pridajte 1 PL oleja na 500 g. Dvakrát potrepte.
Domáce zemiakové mesiačky	Úroveň naplnenia 1 až 6 (300 g – 2000 g)	20 – 45	160 – 180 °C	Vysoká rýchlosť	Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte 1/4 až 1 PL oleja. Dvakrát potraсте, otočte alebo opatrne prehodte.
Mrazené občerstvenie (kuracie nugety)	Úroveň naplnenia 1 až 6 (6 – 50 kusov)	12 – 19	200 °C	Vysoká rýchlosť	Sú pripravené, keď sú zlatohlavé a chrupkavé zvonku. V strede pečenia potraсте, otočte alebo opatrne prehodte.

Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Rýchlosť ventilátora	Poznámka
Mrazené občerstvenie (malé jarné rolky, približne 20 g/0,7 oz)	100 – 600 g (5 – 30 kusov)	14 – 16	180 °C	Vysoká rýchlosť	Sú pripravené, keď sú zlatožlté a chrumkavé zvonku. V strede pečenia potraсте, otočte alebo opatrne prehodte.
Kuracie prsia Približne 160 g	1 – 6 kusov	20 – 25	180 °C	Vysoká rýchlosť	
Domáce obalované kuracie prsty	3 – 18 kusov	15 – 20	180 °C	Vysoká rýchlosť	Do strúhanky pridajte olej. Sú pripravené, keď sú zlatožlté.
Kuracie krídelká Približne 100 g	2 – 25 kusov	15 – 40	200 °C	Vysoká rýchlosť	V strede pečenia potraсте, otočte alebo opatrne prehodte.
Kúsky mäsa bez kostí Približne 150 g	1 – 5 kotliet	19 – 25	200 °C	Vysoká rýchlosť	
Hamburger Približne 200 g (priemer 10 cm/4 palce)	1 – 4 placky	15 – 18	200 °C	Vysoká rýchlosť	
Hrubé klobásy Približne 100 g (priemer 4 cm/1,6 palce)	1 – 12 kusov	12 – 20	200 °C	Vysoká rýchlosť	
Tenké klobásy Približne 70 g (priemer 2 cm/0,8 palce)	1 – 12 kusov	10 – 18	200 °C	Vysoká rýchlosť	
Pečené bravčové	800 – 2400 g	90 – 140	160 °C	Nízka rýchlosť	Pred narezaním ho nechajte 5 minút postáť.
Filety z ryby (losos) Približne 200 g	1 – 5 kusov	18 – 22	200 °C	Vysoká rýchlosť	Stranu s kožou položte na dno a pridajte trochu oleja, aby sa predišlo prilepeniu.
Filety z ryby (treska, mäkkýš)	1 – 4 kusov	7 – 14	200 °C	Vysoká rýchlosť	
Koláč (maslový koláč) s použitím príslušenstva na pečenie	Príslušenstvo na pečenie Úroveň naplnenia 1 až 2 600 – 1200 g	30 – 60	150 °C	Nízka rýchlosť	Použite príslušenstvo na pečenie.
Muffiny Približne 50 g	1 – 9 kusov	13 – 15	180 °C	Vysoká rýchlosť	Použite tepelne odolné silikónové formy na muffiny.

Suroviny	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Rýchlosť ventilátora	Poznámka
Predpečené hrianky/sendviče	1 – 12	6 – 13	180 °C	Vysoká rýchlosť	
Čerstvý chlieb	500 – 1700 g	35 – 80	180 °C	Nízka rýchlosť	Tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa.
Domáce rolky Približne 80 g	1 – 6 kusov	12 – 16	180 °C	Nízka rýchlosť	
Gaštany	Úroveň naplnenia 1 až 4	15 – 24	200 °C	Vysoká rýchlosť	V strede pečenia potraсте, otočte alebo opatrne prehodte.
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	Úroveň naplnenia 2 až 8	15 – 38	160 °C	Vysoká rýchlosť	V strede pečenia potraсте, otočte alebo opatrne prehodte.

Používanie fritézy Airfryer

Upozornenie: Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovacia masť ani žiadnu inú tekutinu.

Upozornenie: Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo rúčky. S horúcou panvicou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.

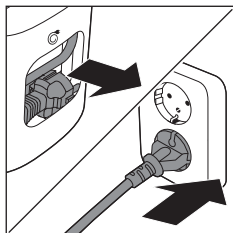
Upozornenie: Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti.

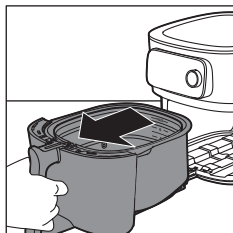
Upozornenie: Počas prvého použitia môže z fritézy stúpať určité množstvo dymu. Ide o bežný jav.

- 1 Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch. Dbajte na to, aby sa zásuvka dala úplne otvoriť.

Poznámka: Navrch ani na alebo k bokom zariadenia nič neumiestňujte. Mohli by dôjsť k zablokovaniu prúdenia vzduchu a následnému zhoršeniu výsledkov prípravy jedla.

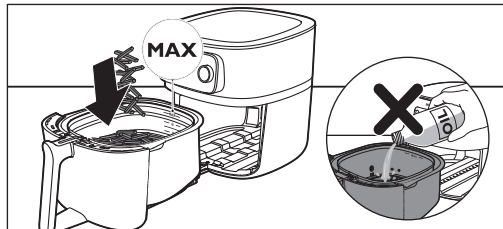
- 2 Kábel vyťahnite z odkladacieho priestoru v zadnej časti zariadenia.
- 3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.





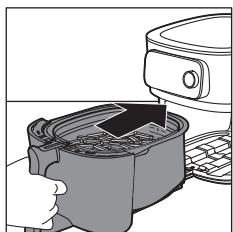
4 Potiahnite rukoväť a otvorte zásuvku.

5 Suroviny vložte do košíka.



Poznámka: Košík nikdy neplňte nad úroveň označenia „MAX“, pretože by to mohlo negatívne ovplyvniť výslednú kvalitu.

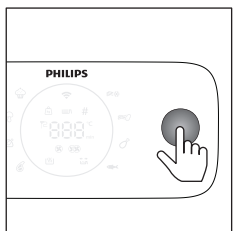
6 Zásuvku zasuňte do fritézy Airfryer.



7 Zapnite zariadenie stlačením otočného tlačidla.

8 Vyberte režim varenia, ktorý chcete použiť (pozri kapitolu „Režimy varenia“).

9 Rozhodnite sa, či chcete na tepelnú prípravu použiť manuálny režim, automatický program varenia alebo teplomer (pozrite si časť „Režimy varenia“).



Upozornenie: Nádobu nikdy nepoužívajte bez vloženého košíka. Ak zariadenie zohreje bez košíka, pri otvorení zásuvky použite kuchynskú rukavicu. Okraje a vnútro zásuvky môžu byť veľmi horúce.

Upozornenie: Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.

10 Stlačením otočného tlačidla spustíte proces prípravy jedla.

Poznámka: Varenie môžete pozastaviť stlačením otočného tlačidla a jeho otočením môžete zmeniť nastavenia varenia. Proces prípravy jedla obnovíte stlačením otočného tlačidla.

11 Keď počujete zvuk časovača, je čas potriať jedlo alebo uplynula doba varenia.

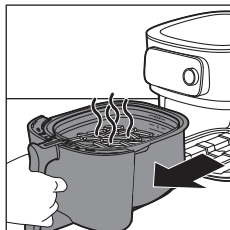
Poznámka: Pred servírovaním vždy skontrolujte, či je jedlo úplne uvarené.

Poznámka: Niektoré automatické programy varenia vás upozornia na potrasenie alebo otočenie jedla. Fritéza Airfryer vyšle zvukový signál, keď je čas jedlo potriať alebo otočiť jedlo.

Poznámka: Najlepší spôsob, ako potriať jedlo, je otvoriť zásuvku, zdvihnúť košík z nádoby a potriať ním. Potom zasuňte nádobu s košíkom späť do zariadenia. Zariadenie automaticky obnoví varenie.

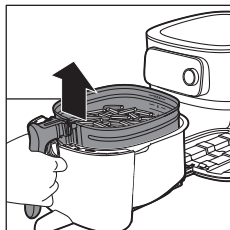
Poznámka: Akýkoľvek prebiehajúci proces môžete zrušiť a vrátiť sa do hlavnej ponuky stlačením tlačidla späť.





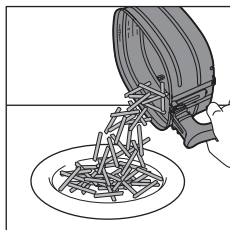
12 Zásuvku otvorte potiahnutím rukoväti a skontrolujte, či sú suroviny hotové.

Poznámka: Ak jedlo nie je hotové alebo dostatočne prepečené, môžete predĺžiť prípravu stlačením tlačidla času a nastaviť čas. Stlačením otočného tlačidla spustíte varenie ďalších niekoľko minút.



13 Ak chcete vybrať malé suroviny (napr. hranolčeky), zdvihnite košík z nádoby za rukoväť.

Upozornenie: Po ukončení procesu varenia sú nádoba, košík, kryt vnútra a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.



14 Obsah košíka vysypte do misky alebo na tanier. Košík vždy vyberte z nádoby, aby ste vyprázdnil jeho obsah. Na dne nádoby sa môže nachádzať horúci olej.

Poznámka: Na vybratie veľkých alebo krehkých potravín použite kliešte.

Poznámka: Zvyšný olej alebo vytopený tuk zo surovín sa zachytáva na dne panvice.

Poznámka: V závislosti od typu varených surovín môžete nadbytočný olej alebo vytopený tuk opatrne vyliať z nádoby po každej dávke alebo pred potrasením, či opätovným vložením košíka do nádoby. Košík položte na teplu odolný povrch. Pomocou kuchynskej rukavice zdvihnite nádobu a umiestnite ju na tepluvzdorný povrch. Vylejte nadbytočný olej alebo vytopený tuk. Nádobu vráťte do zásuvky a košík do nádoby.

Poznámka: Po príprave jednej dávky surovín je fritéza Airfryer ihneď pripravená na prípravu ďalšej dávky.

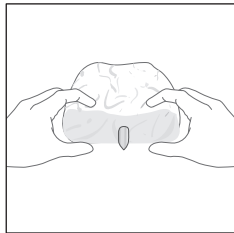
Používanie potravinárskeho teplomera (CRP1223/01, predáva sa samostatne)

Umiestnenie potravinárskeho teplomera

Potravinársky teplomer sa môže použiť, ak pripravujete steak, mäsové kotlety, kuracie prsia, rybie filé atď.

- 1 Potravinársky teplomer očistite pred použitím aj po ňom – použite teplú a mydlovú vodu.
- 2 Teplomer vložte do stredu najhrubšej časti jedla.

Upozornenie: Hrot potravinového teplomera je ostrý.



Poznámka: Uistite sa, že hrot teplomera je vložený priamo v strede najhrubšej časti jedla, nie je zahnutý smerom k spodnej alebo hornej časti.

Poznámka: Uistite sa, že teplomer sa nachádza blízko kosti, no nedotýka sa jej, ako aj mimo tuku alebo chrupavky.

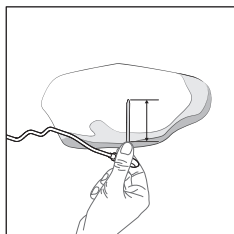
Poznámka: Najhrubšia časť filé nemusí predstavovať stred. Je dôležité, aby sa koniec teplomera vložil do najhrubšej časti, aby sa dosiahli požadované výsledky.

Poznámka: Pri teplovzdušnom varení celého kurčaťa sa uistite, že sonda neprejde cez prsia do dutiny.

Poznámka: Potravinársky teplomer nepoužívajte, ak je jedlo hrubšie ako 2 cm.

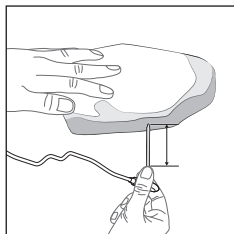
Postupujte podľa nižšie uvedených krokov, aby ste sondu nasmerovali do stredu jedla.

1 Uchopte kovovú tyčku teplomera a hrot vložte do stredu jedla.



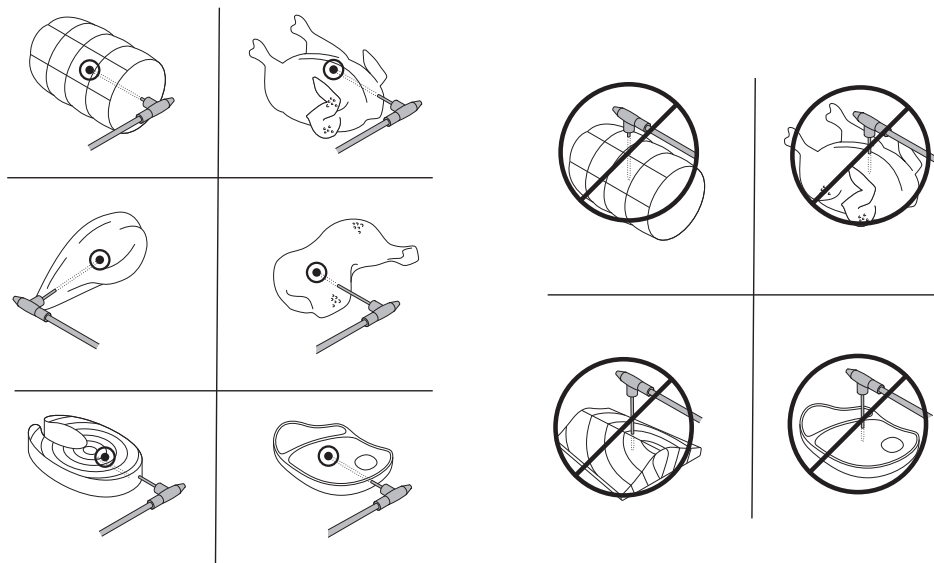
2 Prsty majte v rovnakej polohe uchopenia a sondu vložte do stredu najhrubšej časti jedla.

Poznámka: V závislosti od potraviny nie je vždy potrebné úplne zasunúť kovovú tyčku potravinárskeho teplomera.



Správny postup

Nesprávny postup



Poznámka: Pri celom kurčati sa uistite, že sonda neprejde cez prsia až do dutiny.

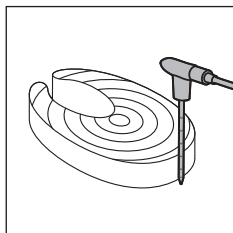
Poznámka: Na určenie stredu najhrubšej časti potraviny môžete použiť aj značky. Zapamätajte si podľa prstov, ako hlboko je potravinársky teplomer potrebné zapichnúť.

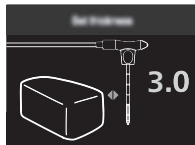
Poznámka: Vložte potravinársky teplomer do stredu potraviny, pričom hĺbku určite podľa prstov, kolkými teplomer držíte.

Odmerajte hrúbku jedla

Na odmeranie hrúbky jedla môžete použiť potravinársky teplomer.

- 1 Potravinársky teplomer položte vedľa jedla a skontrolujte, ktoré označenie označuje hornú časť jedla.





- 2 Ak budete pri varení pomocou automatického programu varenia vyzvaní zadať hrúbku jedla, nastavte hodnotu od 1 do 6 v aplikácii NutriU.

Poznámka: Táto funkcia je k dispozícii len vtedy, keď používate aplikáciu NutriU a spustíte automatický program varenia z nej.

Poznámka: Potravinársky teplomer nepoužívajte, ak je jedlo hrubšie ako 2 cm.

Režimy prípravy jedla

Režim	Postup
Automatické programy varenia	Vyberte automatický program varenia. Nastavte úroveň naplnenia, počet kusov alebo hmotnosť, potom začnite variť.
Manuálne varenie	Manuálne nastavte dobu varenia, teplotu a rýchlosť vzduchu a spustite varenie.
Potravinársky teplomer	Manuálne nastavte vnútornú teplotu, teplotu varenia a rýchlosť vzduchu a spustite varenie.

Automatické programy varenia

- 1 Keď zapnete teplovzdušnú fritézu Airfryer stlačením otočného tlačidla, predvolene sa nachádzate v režime automatické varenie programov.

Poznámka: Ak ste už pripravili niečo iné, než sa rozhodnete variť s automatickým programom varenia, môžete prejsť do režimu automatické programy varenia kliknutím tlačidla späť.

- 2 Na fritéze Airfryer si môžete vybrať z 8 automatických programov varenia. Otočné tlačidlo otočte na vybraný program.
 - Mrazené hranolčeky ❄️
 - Domáce hranolčeky 🍟
 - Kuracie stehienka 🍗
 - Ryby 🐟
 - Mäsové kotlety 🍖
 - Celé kurča 🐔
 - Zelenina 🥬
 - Muffiny 🍩
- 3 Otočením otočného tlačidla vyberte automatický program varenia, ktorý potrebujete. Potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- 4 V závislosti od jedla môžete byť vyzvaní, aby ste nastavili úroveň naplnenia, počet kusov, alebo hmotnosť. Otočením otočného tlačidla vyberte množstvo jedla, ktoré ste vložili do košíka.
- 5 Potvrďte stlačením otočného tlačidla.

Poznámka: Na nastavenie správnej úrovne naplnenia použite označenia znázornené v košíku.

Poznámka: Pred výberom úrovne naplnenia sa uistite, že je jedlo vždy rovnomerne rozložené v košíku.

Poznámka: Keď použijete automatický program varenia „Celé kura“, musíte zadať jeho hmotnosť. Na určenie hmotnosti použite váhu. Hmotnosť môžete nájsť aj na obale potravín.

- 6 Teplovzdušná fritéza Airfryer zobrazí teplotu a čas, ktorý sa automaticky vypočíta na základe vašich údajov. Tieto informácie sú na zariadení ľahko dostupné, pretože ich displej striedavo zobrazuje. Teplovzdušná fritéza Airfryer navyše signalizuje, či bola zvolená nízka alebo vysoká rýchlosť vzduchu.

Príprava domácich hranolčiekov

Na prípravu skvelých domácich hranolčiekov vo fritéze Airfryer:

- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčiekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).
 - Ak chcete dosiahnuť rovnomerný výsledok, je najlepšie pripravovať hranolčiky po porciách s úrovňou naplnenia po úroveň 4.
- 1 Zemiaky ošúpte a nakrájajte ich na hranolčiky. Väčšie hranolčiky zvyknú byť menej chrumkavé ako menšie hranolčiky.
 - 2 Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčiky do misky s vodou.
 - 3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčiky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítkov.
 - 4 Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčiky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.
 - 5 Hranolčiky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

Misku nenakláňajte, aby ste naraz premiestnili všetky tyčinky do košíka. Zabráňte tomu, aby sa prebytočný olej dostal do nádoby.

- 6 Hranolčiky vložte do košíka.
- 7 Spustíte automatický program varenia na prípravu domácich hranolčiekov a po vyzvaní nimi potraсте.

Manuálne varenie

- 1 Ak chcete prejsť do režimu manuálneho varenia, stačí stlačiť tlačidlo teploty alebo času.
- 2 Ak ste vybrali tlačidlo teploty, otočením otočného tlačidla nastavte požadovanú teplotu medzi 40 °C a 200 °C a potvrdte stlačením otočného tlačidla.
- 3 Otáčaním otočného tlačidla nastavte dobu varenia. Môžete si vybrať časový rozsah od 1 do 180 minút.

Poznámka: Ak stlačíte otočné tlačidlo bez nastavenia času, aktivuje sa režim predhrievania a po dosiahnutí požadovanej teploty zaznie zvukové upozornenie.

- 4 Zvoľte vysokú alebo nízku rýchlosť vzduchu stlačením tlačidla rýchlosti prúdenia vzduchu a zvolením svojich preferencií.
- 5 Stlačením otočného tlačidla výber potvrdíte a spustíte varenie.

Poznámka: Ak chcete v polovici varenia dostať pripomenutie potrasenia, zapnite tlačidlo pripomenutia potrasenia.

Poznámka: Ak potrebujete pozastaviť proces varenia, aby ste potriasli jedlom, pridali prísady alebo upravili parametre varenia, stačí stlačiť otočné tlačidlo. Varenie obnovíte opätovným stlačením otočného tlačidla.

Potravinársky teplomer

Upozorňujeme, že ak chcete použiť funkciu potravinárskeho teplomera, musíte si samostatne predávaný teplomer (HD9959) zakúpiť. Keď teplomer máte, postupujte podľa týchto krokov.

- 1 Teplomer vložte do potraviny podľa popisu v časti „Ako umiestniť potravinársky teplomer“ v návode.

Poznámka: Jeho správne vloženie je dôležité, aby ste dosiahli presné výsledky.

- 2 Do košíka vložte potravinu s teplomerom.
- 3 Pomocou drážky v nádobe vedte kábel do správnej polohy.
- 4 Teplomer zapojte do vyhradenej zástrčky na teplovzdušnej fritéze Airfryer.
- 5 Zatvorte zásuvku a skontrolujte, či kábel nie je stlačený.
- 6 Otočením otočného tlačidla nastavte požadovanú vnútornú teplotu, ktorá sa meria na špičke potravinárskeho teplomera. Môžete si vybrať teplotu od 30 °C do 99 °C.
- 7 Potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- 8 Otáčaním otočného tlačidla nastavte teplotu varenia. Môžete si vybrať teplotu od 40 °C do 200 °C.
- 9 Potvrďte stlačením otočného tlačidla.
- 10 Stlačením tlačidla rýchlosti prúdenia vzduchu vyberte želanú rýchlosť vzduchu. Môžete si vybrať medzi vysokou a nízkou rýchlosťou vzduchu.

Poznámka: Počas varenia môžete na obrazovke displeja striedavo vidieť teplotu varenia a vnútornú teplotu.

- 11 Proces varenia sa automaticky skončí po dosiahnutí vnútornej teploty.

V tabuľke nižšie nájdete návod na nastavenie vnútornej teploty.

Potraviny	Úroveň prepečenia	Vnútorná teplota
Hydina vo všeobecnosti	Hotovo	80 – 85 °C
Prsia z hydiny	Šťavnaté	70 – 74 °C
	Nedopečené	45 – 50 °C
Hovädzie, teľacie, jahňacie, zverina	Stredná	55 – 60 °C
	Dobre prepečené	65 – 70 °C
Bravčové mäso vo všeobecnosti	Hotovo	70 – 73 °C
Bravčová roštenka	Stredná	58 – 63 °C
Ryby	Priesvitné	50 – 55 °C
	Hotovo	60 – 65 °C

Celý zemiak	Hotovo	92 – 95 °C
Chlieb	Hotovo	90 – 95 °C

Poznámka: Navrhovaná vnútorná teplota nemusí nevyhnutne zodpovedať bezpečnej minimálnej vnútornej teplote jedla.

Poznámka: Vnútorná teplota vareného jedla sa po vytiahnutí jedla zo zariadenia naďalej zvýši o niekoľko stupňov.

Udržiavanie tepla

Funkciu udržiavania teploty fritézy Airfryer môžete kedykoľvek aktivovať, či už pred začatím varenia, počas varenia alebo po jeho dokončení.

- 1 Stlačte tlačidlo udržiavania teploty.

Poznámka: Ak chcete zmeniť čas udržiavania teploty, otáčajte otočným tlačidlom a nastavte čas od 1 do 30 minút. Stlačením otočného tlačidla potvrdíte nastavenie doby udržiavania teploty.

- 2 Stlačením otočného tlačidla spustíte udržiavanie teploty.

Poznámka: Funkciu udržiavania teploty môžete pozastaviť stlačením otočného tlačidla.

Poznámka: Upozorňujeme, že používanie funkcie udržiavania teploty môže ovplyvniť prepečenosť určitých potravín, ako je steak, ktorý vyžaduje špecifickú teplotu a dĺžku prípravy.

Čistenie

Varovanie: Pred spustením čistenia nechajte košík, nádobu a vnútro zariadenia úplne vychladnúť.

Varovanie: Nádobu a košík zariadenia majú neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu neprilnavého povrchu.

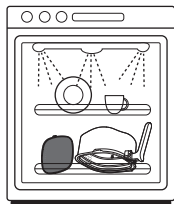
Tip: Ak chcete, aby fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádobu aj košík.

- 1 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.
- 2 Nádobu a košík umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).

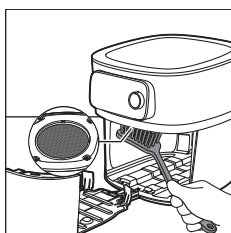
Tip: Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobu alebo košík, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Namáčanie uvoľňuje zvyšky potravín a uľahčuje ich odstránenie. Uistite sa, že používaný čistiaci prostriedok rozpúšťa olej a masť. Ak sa na nádobu alebo na košíku nachádzajú masťné škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.

Tip: V prípade potreby sa zvyšky tuku, ktoré sa prilepia na ochranný kryt, môžu odstrániť špongiou alebo štetinovou kefou.

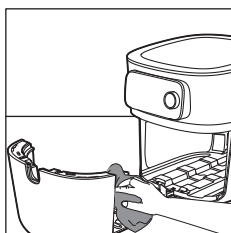
Tip: Košík vložte do nádoby a položte ich hore dnom, aby ste pri umývaní v umývačke riadu ušetrili miesto.






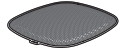
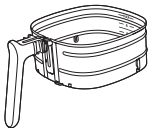
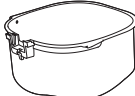

- 3 Vonkajšok zariadenia očistite navlhčenou handričkou. Dbajte na to, aby sa vlhkosť nedostala na ovládací panel. Po čistení ovládací panel osušte handričkou.



- 4 Ochranný kryt očistite špongiou alebo čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky tuku.



- 5 Vnútro zariadenia a zásuvku vyčistíte jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Odkladanie

- 1 Odpojte zariadenie zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.
- 3 Kábel zatlačte do priečinku na odkladanie kábla.

Poznámka: Pri prenášaní vždy držte teplovzdušnú fritézu Airfryer vodorovne. Dbajte aj na to, aby ste držali zásuvku v prednej časti zariadenia, pretože by mohla zo zariadenia vyklznuť, ak zariadenie náhodou nakloníte smerom dole. Mohlo by dôjsť k poškodeniu zásuvky.

Poznámka: Vždy sa uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer, ako napr. odnímateľné mriežkové dno a pod., upevnené pred ich prenášaním a/alebo odložením.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, na ktorej nájdete zoznam najčastejších otázok, prípadne sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Vonkajšok zariadenia sa počas používania zohrieva.	Teplo vo vnútri je vyžarované na vonkajšie steny.	Ide o bežný jav. Všetky rukoväte a rúčky, ktoré môžete počas prevádzky potrebovať použiť, zostávajú dostatočne chladné na dotyk.
		Nádoba, košík a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		Ak zariadenie necháte dlhšie zapnuté, niektoré časti sa zohrejú na teplotu nebezpečnú na dotyk. Tieto oblasti sú na zariadení označené nasledujúcou ikonou:
		Ak budete horúce miesta pamäti a vyhýbať sa im, zariadenie je úplne bezpečné na používanie.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Moje domáce hranolčeky nevyšli podľa mojich predstáv.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepší možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky skladovať, neskladujte ich v chladnom prostredí, ako je chladnička. Vyberte zemiaky, na ktorých balení sa uvádza, že sú vhodné na fritovanie.
	Množstvo v košíku je príliš veľké.	Neprepĺňajte košík ani neprekračujte maximálnu úroveň naplnenia 6.
	Niektoré druhy surovín je potrebné v polovici varenia potriať.	Čím je košík plnší, tým častejšie sa odporúča potrasenie.
Fritéza Airfryer sa nezapne.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.
	Niekoľko spotrebičov je pripojených do jednej zásuvky.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.
Vo fritéze Airfryer vidím nejaké miesta, z ktorých sa odlupuje materiál.	V nádobe fritézy Airfryer sa môžu objaviť malé škvrny v dôsledku náhodného dotyku alebo poškrabania povrchovej vrstvy (napr. pri čistení drsnými čistiacimi nástrojmi alebo pri vkladaní príslušenstva do varnej komory).	Poškodeniu môžete zabrániť tým, že košík vkladáte do nádoby správne. Ak košík vkladáte pod uhlom, jeho strana môže naraziť na stenu nádoby, čo spôsobí, že malé kúsky povlaku sa odlúpia. Ak k tomu dôjde, berte do úvahy, že vám nehrozí nebezpečie, pretože všetky použité materiály sú bezpečné a môžu prichádzať do styku s potravinami.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte masťné suroviny.	Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z panvice a následne pokračujte v príprave.
	Nádoby na potraviny stále obsahuje masťné zvyšky z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený masťnými zvyškami, ktoré sa zahrievajú v nádobe. Po každom použití panvicu a košík dôkladne umyte.
	Obal, napr. strúhanka s vajičkom, sa dostatočne nespojil so surovinou.	Drobné kúsky obalu, ktoré sa rozptýlia vo vzduchu, môžu spôsobiť biely dym. Obal pevne pritlačte k potravine, aby sa dobre prilepil.
	Marináda, tekuté suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Indikátor LED siete Wi-Fi na fritéze Airfryer nesvieti.	<ul style="list-style-type: none"> - Fritéza Airfryer už nie je pripojené k domácej sieti Wi-Fi. - Zmenili ste názov domácej siete Wi-Fi. 	Spustíte proces nastavenia Wi-Fi a postupujte podľa pokynov v aplikácii.
Aplikácia ukazuje, že proces párovania nebol úspešne dokončený.	Iný používateľ spároval fritézu Airfryer s iným inteligentným zariadením a momentálne v nej pripravuje jedlo.	Počkajte, kým druhý používateľ neukončí aktuálny proces varenia, a znovu spárujte svoje inteligentné zariadenie s fritézou Airfryer.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“.	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	<p>Ak bolo zariadenie uložené pri nízkej okolitej teplote, nechajte ho pred opätovným pripojením k sieti zohriať na izbovú teplotu aspoň 15 minút.</p> <p>Ak sa na displeji stále zobrazuje „E1“, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine.</p>
E2	Zadali ste nesprávne prihlasovacie údaje siete WiFi.	Zadajte správne prihlasovacie údaje siete WiFi.
E3	Funkcia pripojenia má poruchu.	Zariadenie používajte bez funkcie pripojenia. Zavolajte servisnú linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
E5, E6, E8, E9, E12	Mohlo dôjsť k problémom so softvérom.	Teplovzdušnú fritézu Airfryer odpojte zo siete a znova ju pripojte. Ak sa na displeji aj potom zobrazuje chybový kód, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine.
E10	Počas varenia s použitím automatického programu varenia sa vyskytol problém.	<p>Teplovzdušnú fritézu Airfryer odpojte zo siete a znova ju pripojte. Uistite sa, že ste pripojení k sieti Wi-Fi, aby mohla teplovzdušná fritéza Airfryer aktualizovať firmvér, ak je dostupný. Reštartujte automatický program varenia.</p> <p>Ak sa na displeji aj potom zobrazuje chybový kód, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine.</p>

Problém	Možná příčina	Riešenie
E11	Teplovzdušná fritéza Airfryer bola prevádzkovaná mimo určeného rozsahu napätia.	Teplovzdušnú fritézu Airfryer odpojte zo siete a znova ju pripojte. Skúste použiť inú zásuvku. Odpojte iné spotrebiče, ktoré používajú tú istú zásuvku. Ak sa na displeji aj potom zobrazuje chybový kód, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine.
Nasledujúce chybové kódy sa vzťahujú len na potravinársky teplomer (CRP1223/01).		
A1	Potravinársky teplomer nie je správne zapojený do fritézy Airfryer.	Koniec potravinárskeho teplomera zapojte do zásuvky na teplomer na ľavej strane displeja teplovzdušnej fritézy Airfryer.
A2	Potravinársky teplomer nie je správne zapichnutý do jedla.	Teplomer vkladajte zo strany a uistite sa, že špička siaha do stredu najhrubšej časti potraviny. Je potrebné, aby jedlo malo hrúbku najmenej 2 centimetre.
A3	Pri varení v režime potravinárskeho teplomera sa teplomer nachádza mimo košíka.	Vložte teplomer do potraviny a vložte ho do košíka na varenie alebo vyberte režim varenia bez potravinárskeho teplomera.
A4	Zásuvka teplovzdušnej fritézy Airfryer bola otvorená, aj keď cieľová teplota jedla ešte nebola dosiahnutá.	Zatvorte zásuvku a počkajte na signál teplovzdušnej fritézy Airfryer, že varenie je ukončené.
A5	Potravinársky teplomer sa prehrieva.	Ak potravinársky teplomer nepoužívate počas varenia, vyberte ho z košíka.

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove važne informacije i sačuvajte ih za buduće potrebe.

Opasnost



- Nemojte da stavljate aparat na vrelí šporet na plin ili na bilo koji šporet na struju i električne grejne ploče, odnosno blizu istih, kao niti u zagrejanu pećnicu.
- Nikada ne uranjajte aparat u vodu i ne ispirajte ga pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da puniteljem zato što to može da dovede do požara.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.
- Nikada nemojte da stavljate veću količinu hrane od maksimalnog nivoa koji je označen na korpi.
- Uvek proverite da li je grejni element slobodan i da nema ostataka hrane na grejnom elementu.

Upozorenje



- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni kompanija Philips, njen servisni agent ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegla opasnost.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Uvek proverite da li je utikač pravilno umetnut u zidnu utičnicu.
- Aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti. Deca ne bi trebalo da se igraju aparatom. Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlade od 8 godina.
- Nemojte da stavljate aparat uz zid niti uz druge aparate. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora pozadi, sa obe strane i iznad aparata. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobada se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe, pazite na vruću paru i vazduh prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Nikada nemojte da stavljate lagane sastojke ili papir za pakovanje u aparat.
- Dostupne površine mogu da postanu vruće dok aparat radi.

- Odlaganje krompira: Temperatura bi trebala da odgovara vrsti krompira koja se odlaže i trebalo bi da bude iznad 6 °C kako bi se maksimalno smanjio rizik od izlaganja akrilamidu u pripremljenoj hrani.
- Nikada nemojte da punitе posudu uljem.
- Aparat je dizajniran za korišćenje na temperaturama okoline između 5 °C i 40 °C.
- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da koristite ni u jednu svrhu osim one opisane u ovom priručniku i koristite isključivo originalne Philips dodatke.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Posuda, korpa i dodaci postaju vrući tokom upotrebe i ostaju vrući nakon toga, uvek pažljivo rukujte tim delovima.
- Pre prve upotrebe aparata temeljno očistite delove koji dolaze u dodir sa hranom. Pogledajte uputstva u priručniku.

Oprez

- Ovaj aparat je namenjen isključivo standardnoj upotrebi u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama, na farmama i u drugim radnim okruženjima. Nije namenjen ni za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima, prenoćištima i drugim vrstama smeštaja.
- Uvek isključite aparat iz napajanja ako ga ostavljate bez nadzora, odnosno pre sklapanja, rasklapanja, odlaganja ili čišćenja.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ako se aparat upotrebljava nepropisno, za profesionalne ili poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost ni za kakva nastala oštećenja.
- U slučaju ispitivanja ili popravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, jer će u suprotnom garancija biti poništena.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja.
- Pre rukovanja ili odlaganja ostavite aparat da se hladi oko 30 minuta.
- Uverite se da namirnice pripremljene u ovom aparatu imaju zlatnožutu boju, a ne tamnu ili braon. Uklonite izgorele ostatke. Nemojte da pržite sveže krompire na temperaturi većoj od 180 °C (da biste se maksimalno smanjilo stvaranje akrilamida).
- Ako aparat ima dugme za oslobađanje korpe, ne bi trebalo da ga pritisnete tokom protresanja.
- Budite pažljivi prilikom čišćenja gornjeg dela komore za kuvanje: vrući grejni element, ivice metalnih delova i štitnik protiv prskanja.
- Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena u aparatu Airfryer.
- Uvek budite sigurni da imate punu kontrolu nad aparatom Airfryer, a to se odnosi na korišćenje daljinske funkcije ili odloženog starta.

- Prilikom pripreme masne hrane, Airfryer može da proizvodi dim. Budite naročito pažljivi kada koristite funkciju daljinskog upravljanja ili odloženog starta.
- Uverite se da samo jedna osoba istovremeno koristi funkciju daljinskog upravljanja.
- Budite oprezni prilikom pripreme lako kvarljive hrane pomoću funkcije odloženog starta (može da dode do razvoja bakterija).

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj aparat uskladen je sa primenjivim standardima i propisima u vezi sa izlaganjem elektromagnetnim poljima.

Automatsko isključivanje

Airfryer ima funkciju automatskog isključivanja. Kada je aparat uključen, ali nije u režimu kuvanja ili održavanja temperature, preći će u režim pripravnosti nakon 10 minuta bez interakcije korisnika. Da biste ručno isključili aparat, pritisnite i držite točkić.

Recikliranje



- Ovaj simbol ukazuje na to da električni proizvodi ne smeju da se odlažu sa običnim kućnim otpadom.
- Pratite propise svoje zemlje za zasebno prikupljanje otpadnih električnih proizvoda.

Garancija i podrška

Versuni nudi dvogodišnju garanciju nakon kupovine ovog proizvoda. Ova garancija ne važi ako je kvar nastao usled nepravilne upotrebe ili lošeg održavanja. Naša garancija ne utiče na vaša potrošačka prava koja imate po zakonu. Za više informacija ili za pozivanje na garanciju, posetite našu veb lokaciju www.philips.com/support.

Izjava o usaglašenosti

DAP B.V. ovim putem izjavljuje da je Airfryer HD9875 uskladen sa direktivom 2014/53/EU.

Ceo tekst deklaracije o uskladenosti za EU dostupan je na sledećoj internet adresi: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 je opremljen Wi-Fi modulom, 2,4 GHz 802.11 b/g/n, sa maksimalnom izlaznom snagom od 92,9 mW EIRP.

Ažuriranja softvera i firmvera

Ažuriranje je neophodno radi zaštite vaše privatnosti i garantovanja pravilnog funkcionisanja aparata Airfryer i aplikacije.

Uvek ažurirajte aplikaciju na najnoviju verziju.

Airfryer automatski ažurira firmver.

Napomena: Da biste omogućili da se Airfryer ažurira na najnoviju verziju firmvera, proverite da li je Airfryer povezan na kućnu Wi-Fi mrežu.

Napomena: Uvek koristite najnoviju aplikaciju i firmver.

Napomena: Ažuriranja postaju dostupna kada postoje poboljšanja softvera.

Napomena: Ažuriranje firmvera se pokreće automatski kada je Airfryer u režimu pripravnosti. Ovo ažuriranje traje nekoliko minuta. Tokom tog perioda nije moguće koristiti Airfryer.

Kompatibilnost uređaja

Detaljne informacije o kompatibilnosti aplikacije potražite u podacima u prodavnici aplikacija.

Resetovanje na fabričke postavke

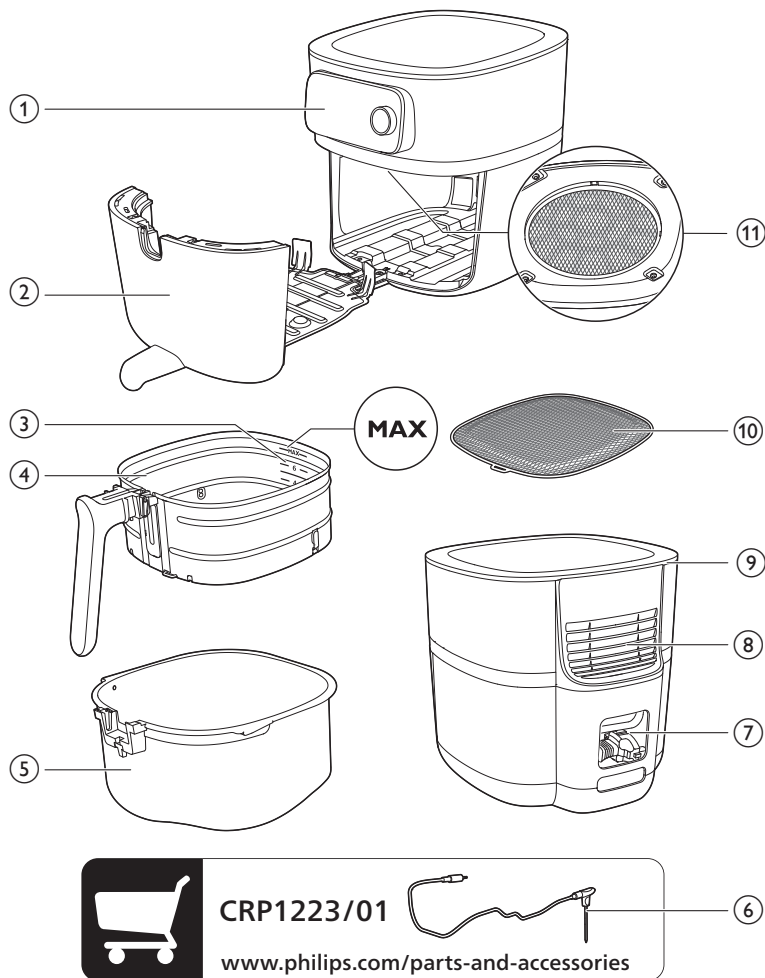
Firmver možete da vratite na podrazumevane postavke tako što ćete istovremeno pritisnuti dugme za održavanje temperature i točkić na 10 sekundi. Airfryer zatim više nije povezan na kućnu Wi-Fi mrežu i nije uparen sa pametnim uređajem.

Uvod

Čestitamo na kupovini i dobro došli u Philips!

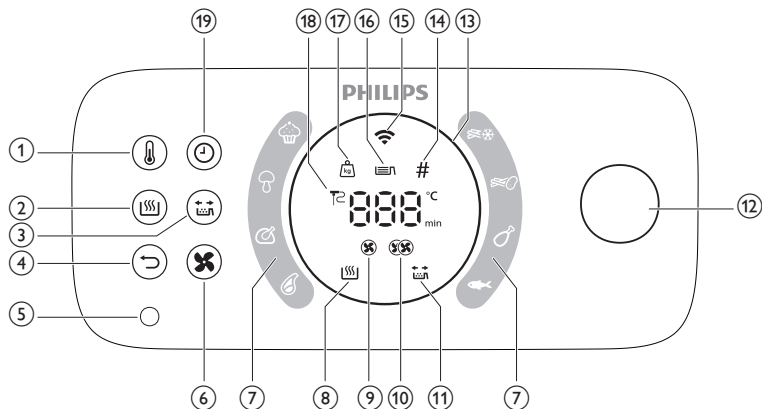
Da biste na najbolji način iskoristili podršku koju nudi kompanija Philips, registrujte proizvod na www.philips.com/welcome.

Pregled



- 1 Kontrolna tabla
- 2 Fioka
- 3 Indikator nivoa napunjenosti
- 4 Korpa sa uklonjivim mrežastim dnom
- 5 Posuda
- 6 Termometar za hranu (CRP1223/01, prodaje se odvojeno)
- 7 Pregrada za odlaganje kablova
- 8 Otvor za izlaz vazduha
- 9 Ulazni otvor za vazduh
- 10 Uklonjivo mrežasto dno
- 11 Štitnik protiv prskanja

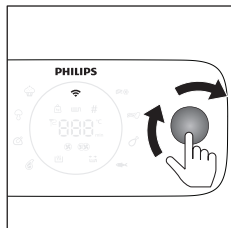
Pregled kontrolne table



- 1 Dugme za temperaturu
- 2 Dugme za održavanje temperature
- 3 Dugme podsetnika za protresanje
- 4 Dugme za povratak
- 5 Priključak za termometar za hranu
- 6 Dugme za brzinu protoka vazduha
- 7 Automatski programi za kuvanje
- 8 Indikator održavanja temperature
- 9 Indikator male brzine protoka vazduha
- 10 Indikator velike brzine protoka vazduha
- 11 Indikator podsetnika za protresanje
- 12 Točkić
- 13 Osvetljeni prsten
- 14 Indikator komada
- 15 Wi-Fi indikator
- 16 Indikator nivoa napunjenosti
- 17 Indikatori težine
- 18 Indikator termometra za hranu
- 19 Dugme za vreme

Opisi funkcija

Točkić i dugme za povratak



Točkić predstavlja centralno dugme za kontrolu. Možete da ga okrećete i pritiskate da biste se kretali kroz različite opcije menija i potvrđivali radnje.

- Kratko pritisnite točkić: uključivanje aparata.
- Pritisnite i držite točkić: isključivanje aparata.

Nakon uključivanja aparata:

- Pritisnite točkić: potvrđivanje radnje.
- Okrenite točkić: kretanje kroz opcije menija ili promena postavke kuvanja.
- Pritisnite dugme za povratak: povratak na prethodni korak.

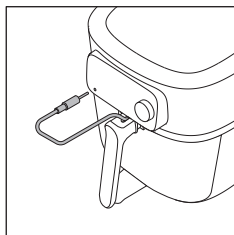
Automatski programi za kuvanje

Automatski programi za kuvanje predstavljaju jednu od ključnih funkcija aparata Airfryer, koja vam omogućava da pripremate različite namirnice.

Izborom željene namirnice i podešavanjem nivoa napunjenosti ili navođenjem količine sastojaka, Airfryer će automatski podesiti odgovarajuću temperaturu i vreme pripreme za jelo. Pored toga, Airfryer će vas upozoriti ako je tokom pripreme potrebna neka interakcija, kao što je protresanje pomfrita.

Važno: Airfryer dolazi sa osam podrazumevanih programa za automatsko kuvanje koje možete da pokrenete direktno sa aparata. Međutim, za širi izbor opcija, možete da pronadete i preuzmete još programa za automatsko kuvanje pomoću aplikacije. Samo povežite Airfryer na mrežu i uparite pametni uređaj sa aparatom da biste počeli da istražujete nove kulinarske mogućnosti.

Termometar za hranu (CRP1223/01, prodaje se odvojeno)



Termometar za hranu koji se prodaje odvojeno možete da koristite kako biste postigli željeni nivo pripremljenosti hrane.

Jedan kraj termometra za hranu stavite u hranu, a drugi kraj u ležište za termometar za hranu (pogledajte poglavlje „Termometar za hranu“).

Vreme kuvanja

U režimu kuvanja „Ručno kuvanje“, vreme kuvanja možete da podesite između 1 i 180 minuta.

U režimu „Automatski programi za kuvanje“, nema potrebe da podesite vreme kuvanja zato što automatski program kuvanja priprema hranu na osnovu veličine porcije ili željenog nivoa pripremljenosti.

U režimu kuvanja „Termometar za hranu“, nema potrebe da podesite vreme kuvanja pošto se kuvanje automatski završava čim termometar registruje podešenu unutrašnju temperaturu.

Temperatura kuvanja

U režimu za kuvanje „Ručno kuvanje“ možete da podesite temperaturu kuvanja između 40 °C i 200 °C.

U režimu kuvanja „Automatski programi za kuvanje“, nema potrebe da podesite temperaturu kuvanja zato što se ona podešava automatski.

Unutrašnja temperatura

U režimu kuvanja „Termometar za hranu“, možete da podesite unutrašnju temperaturu hrane između 30 °C i 99 °C. Temperatura u sredini hrane dostići će podešenu unutrašnju temperaturu na kraju procesa pripreme.

Napomena: Unutrašnja temperatura nije isto što i temperatura kuvanja.

Velika i mala brzina protoka vazduha

Airfryer dolazi sa dve različite brzine protoka vazduha, malom brzinom i velikom brzinom.

U režimu kuvanja „Automatski programi za kuvanje“, brzina protoka vazduha se podešava automatski.

U režimu kuvanja „Ručno kuvanje“ ili „Termometar za hranu“, potrebno je da ručno podesite brzinu protoka vazduha pomoću dugmeta za brzinu protoka vazduha.

Za tipična jela koja se pripremaju u pećnici, kao što su lazanje, pečenja, kolači itd, kao i za duže vreme kuvanja, koristite malu brzinu protoka vazduha. Za tipična jela za Airfryer, kao što je pomfrit, pileći medaljoni, riblji štapići itd. i kraće vreme kuvanja, koristite veliku brzinu protoka vazduha.

Napomena: Ako izaberete malu brzinu protoka vazduha, aparat radi u tihom režimu.

Funkcija održavanja temperature

Airfryer ima režim održavanja temperature. Da biste aktivirali ovaj režim, samo pritisnite dugme za održavanje temperature u bilo kojem trenutku tokom procesa kuvanja – bez obzira da li je to pre nego što kuvanje započne, između faza ili na kraju sesije kuvanja. Više informacija potražite u poglavlju „Održavanje temperature“.

Podsetnik za protresanje

Airfryer ima funkciju podsetnika za protresanje koju možete da aktivirate pre početka sesije kuvanja. Ova funkcija šalje obaveštenje na polovini vremena pripreme koje vas podseća da protresete hranu kako biste osigurali ravnomernu pripremu. Ova funkcija je naročito korisna kada pripremate hranu sa više komada, kao što su različite vrste pomfrita. Pored toga, može da se iskoristi kao podsetnik za okretanje hrane poput pilećih bataka.

Podsetnik za protresanje je podrazumevano deaktiviran. Možete da ga aktivirate pre ili tokom procesa kuvanja tako što ćete pritisnuti dugme podsetnika za protresanje.

Zvučna obaveštenja

Ponekad se aparat oglašava zvukom, na primer kada aparat završi sa kuvanjem ili kada je potrebno nešto obaviti tokom kuvanja, npr. protresanje ili okretanje hrane.

Osvetljeni prsten

Airfryer ima animirani osvetljeni prsten koji proširuje upotrebljivost aparata Airfryer.

Režim okretanja: Osvetljeni prsten se okreće kada je u toku ažuriranje.

Režim sporog treperenja: Osvetljeni prsten sporo treperi ako pritisnete točkić tokom kuvanja. U tom slučaju, aparat je u pauziranom režimu.

Brzo treperi: Ako je fioka otvorena kada prsten brzo treperi; ili npr. tokom procesa uparivanja, aparat čeka vaš unos, tj. da pritisnete točkić i potvrdite.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Zagrevanje

Airfryer ima funkciju zagrevanja koju možete da koristite da biste Airfryer zagrejali na željenu temperaturu.

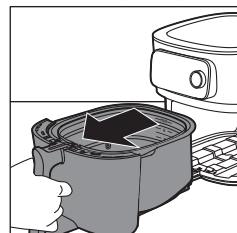
Ako pritisnete točkić bez podešavanja vremena, režim zagrevanja će se aktivirati i dobićete zvučni signal kada se dostigne željena temperatura.

Pre prve upotrebe

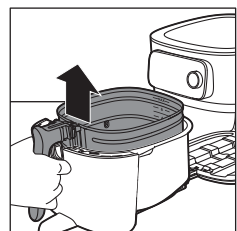
- 1 Uklonite svu ambalažu.
- 2 Uklonite sve nalepnice ili oznake sa aparata (ako ih ima).
- 3 Uklonite zaštitnu foliju sa ekrana.
- 4 Temeljno očistite aparat pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje „Čišćenje“).

Pripreme pre prve upotrebe

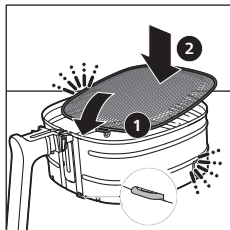
Postavljanje uklonjivog mrežastog dna



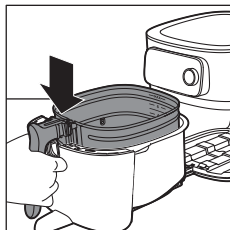
- 1 Otvorite fioku tako što ćete povući ručku.



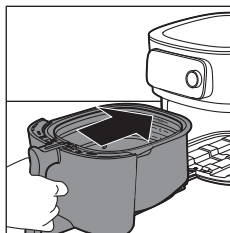
- 2 Uklonite korpu tako što ćete podići ručku.



- 3 Umetnite uklonjivo mrežasto dno u otvor sa desne strane korpe. Gurnite mrežasto dno nadole dok ne legne na mesto („klik“ sa obe strane).



- 4 Stavite korpu u posudu.



- 5 Držite fioku za ručku i vratite je u Airfryer.

Napomena: Nikada nemojte da koristite posudu bez korpe.

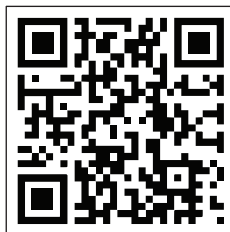
Povezivanje aparata Airfryer sa aplikacijom NutriU

Važno: Proverite da li je vaš pametni telefon povezan na kućnu Wi-Fi mrežu pre nego što započnete proces Wi-Fi podešavanja.

Važno: Proverite da li ste Airfryer povezali na 802.11 b/g/n kućnu Wi-Fi mrežu od 2,4 GHz.

Uparivanje aparata Airfryer sa aplikacijom NutriU

- 1 Skenirajte QR kôd da biste preuzeli aplikaciju NutriU. Aplikaciju NutriU možete da preuzmete sa portala App Store ili sa veb lokacije www.philips.com/NutriU.



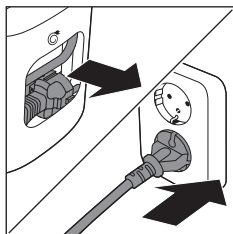


- 2 Pokrenite aplikaciju Philips NutriU na pametnom telefonu.
- 3 Pratite uputstva na ekranu dok ne budete došli do stranice „Podešavanje aparata“.

Napomena: Preporučujemo da preuzmete aplikaciju NutriU i da dodate Airfryer u aplikaciju prilikom prve upotrebe aparata. To vam omogućava da maksimalno iskoristite Airfryer, na primer, da biste uživali u daljinskom kuvanju (pokrećite recepte ili programe za automatsko kuvanje iz aplikacije, dobijajte obaveštenja kada je hrana gotova itd.) i o najnovijim ažuriranjima firmvera.

Napomena: Da biste koristili funkcije za povezivanje, potreban vam je nalog. Potrebno je da tokom uvodnog procesa registrujete novi nalog ili da se prijavite pomoću postojećeg.

- 4 Priključite aparat.



- 5 Pritisnite točkić da biste uključili aparat.
- 6 Pratite korake u aplikaciji da biste povezali Airfryer na Wi-Fi mrežu i uparili Airfryer sa pametnim telefonom.

Napomena: Tokom procesa u aplikaciji NutriU, u jednom trenutku će se od vas tražiti da pritisnete i dugo zadržite (4 sekunde) na aparatu da biste pokrenuli proces podešavanja. Uverite se da ste blizu aparata Airfryer dok se Airfryer ne poveže.

Važno: Daljinsko upravljanje: daljinski možete da upravljate aparatom Airfryer putem aplikacije (npr. slanje recepta, pauziranje kuvanja itd.) samo ako ste potvrdili izbor za „Pristanak za daljinsko upravljanje“ u aplikaciji NutriU, na NutriU profilu.

Važno: Uparivanje za jednog korisnika: Samo jedan korisnik istovremeno može daljinski da upravlja aparatom Airfryer. Ako drugi korisnik želi da upravlja aparatom Airfryer i da koristi aplikaciju NutriU, mora da obavi proces uparivanja. Nakon uparivanja će automatski biti opozvano uparivanje sa prvim korisnikom.

Važno: Proces Wi-Fi podešavanja može da se otkáže pomoću aplikacije ili tako što ćete Airfryer isključiti sa naponske mreže.

Wi-Fi indikator

Wi-Fi indikator je isključen.

Wi-Fi je onemogućen.

Wi-Fi indikator je uključen.

Wi-Fi je omogućen i uspostavljena je veza sa ruterom.

Wi-Fi indikator sporo treperi.

Wi-Fi veza je uspostavljena. Uredaj je u procesu uparivanja ili se povezuje na ruter.

Wi-Fi indikator brzo treperi.

Greška Wi-Fi veze.

Napomena: Možete da pokrenete proces uparivanja tako što ćete pritisnuti dugme za vreme i zadržati ga 4 sekunde.

Napomena: Ako naidete na probleme tokom procesa Wi-Fi podešavanja – na primer, pauziranje na sredini procesa ili neuspešan završetak procesa, odnosno na probleme sa povezivanjem na Wi-Fi mrežu – možete ponovo da pokrenete proces tako što ćete pritisnuti dugme za vreme i zadržati ga 4 sekunde.

Napomena: Ako je potrebno da firmver resetujete na podrazumevane postavke, samo istovremeno pritisnite dugme za održavanje temperature i točkić i zadržite ih 10 sekundi.

Tabela hrane

Donja tabela pomaže vam da izaberete osnovne postavke za vrste hrane koju želite da pripremate.

Napomena: Imajte u vidu da te postavke predstavljaju preporuke. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i vrsti nije moguće garantovati najbolje postavke.

Napomena: Kada pripremate veću količinu hrane (npr. pomfrit, škampe, batak, zamrznute grickalice), protresite, okrenite ili promešajte sastojke u korpi 2 do 3 puta kako biste postigli ravnomeran rezultat.

Napomena: Većina sastojaka na ovoj listi dostupna je u automatskim programima za kuvanje u aplikaciji.

Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temperatura	Brzina ventilatora	Napomena
Domaći pomfrit (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 inča)	Nivo napunjenosti 1–6 (300 g / 2000 g)	18–45	160–180 °C	Velika brzina	Potopite 30 minuta u hladnoj vodi ili 3 minuta u mlakoj vodi (40 °C/104 °F), osušite, pa dodajte 1 kašiku ulja na 500 g/18 unci. Protresite dvaput.
Domaći režnjevi krompira	Nivo napunjenosti 1–6 (300 g / 2000 g)	20–45	160–180 °C	Velika brzina	Potopite 30 minuta u vodi, osušite, pa dodajte 1/4 do 1 kašike ulja. Protresite, okrenite ili dvaput promešajte.
Smrznute grickalice (pileći medaljoni)	Nivo napunjenosti 1–6 (6–50 komada)	12–19	200°C	Velika brzina	Gotovi su kada spolja budu zlatno-žuti i hrskavi. Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme.

Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temperatura	Brzina ventilatora	Napomena
Smrznute grickalice (male prolećne rolnice od približno 20 g/0,7 unci)	100–600 g (5–30 komada)	14–16	180°C	Velika brzina	Gotovi su kada spolja budu zlatno-žuti i hrskavi. Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme.
Pileće grudi Približno 160 g/6 unci	1–6 komada	20–25	180°C	Velika brzina	
Domaći pileći štapići uvaljani u prezle	3–18 komada	15–20	180°C	Velika brzina	Dodajte ulje u prezle. Gotovi su kada budu zlatno-žuti.
Pileća krilca Približno 100 g / 3,5 unci	2–25 komada	15–40	200°C	Velika brzina	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme.
Mesni odresci bez kostiju Približno 150 g / 5,3 unci	1–5 odrezaka	19–25	200°C	Velika brzina	
Hamburger Približno 200 g (prečnik 10 cm / 4 inča)	1–4 hamburgera	15–18	200°C	Velika brzina	
Debele kobasice Približno 100 g / 3,5 unci (prečnik 4 cm / 1,6 inča)	1–12 komada	12–20	200°C	Velika brzina	
Tanke kobasice Približno 70 g / 2,5 unci (prečnik 2 cm / 0,8 inča)	1–12 komada	10–18	200°C	Velika brzina	
Praseće pečenje	800–2400 g	90–140	160°C	Mala brzina	Ostavite da odleži 5 minuta pre sečenja.
Riblji fileti (losos) Približno 200 g	1–5 komada	18–22	200°C	Velika brzina	Da biste izbegli lepljenje, stranu sa kožom okrenite nadole i dodajte malo ulja.
Riblji fileti (bakalar, školjke)	1–4 komada	7–14	200°C	Velika brzina	

Sastojci	Min. – Maks. količina	Vreme (min)	Temperatura	Brzina ventilatora	Napomena
Kolač (kolač sa maslacem) pomoću dodatka za pečenje	Dodatak za pečenje Nivo napunjenosti 1–2 600–1200 g	30–60	150°C	Mala brzina	Koristite dodatak za pečenje.
Mafini Približno 50 g / 1,8 unci	1–9 komada	13–15	180°C	Velika brzina	Koristite silikonske kalupe za mafine otporne na toplotu.
Unapred ispečeni tost / kiflice	1–12	6–13	180°C	Velika brzina	
Svež hleb	500–1700 g	35–80	180°C	Mala brzina	Oblik bi trebalo da bude što pljosnatiji kako bi se izbeglo da hleb dodirne grejni element usled narastanja.
Domaće rolnice Približno 80 g / 2,8 unci	1–6 komada	12–16	180°C	Mala brzina	
Kestenje	Nivo napunjenosti 1–4	15–24	200°C	Velika brzina	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme.
Mešano povrće (grubo iseckano)	Nivo napunjenosti 2–8	15–38	160°C	Velika brzina	Protresite, okrenite ili promešajte na pola pripreme.

Korišćenje aparata Airfryer

Opres: Ovo je Airfryer koji za pripremu koristi vruć vazduh. Nemojte da punite posudu uljem, mašču za prženje niti bilo kojom drugom tečnošću.

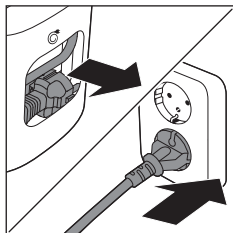
Opres: Nemojte da dodirujete vruće površine. Koristite ručke ili regulatore. Vrućom posudom rukujte rukavicama otpornim na toplotu.

Opres: Ovaj aparat namenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.

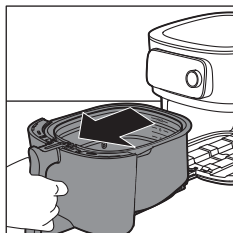
Opres: Pri prvoj upotrebi ovaj aparat može da proizvodi izvesnu količinu dima. To je normalno.

- 1 Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu otpornu na toplotu. Proverite da li možete potpuno da otvorite fioku.

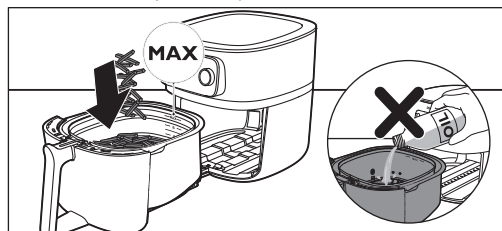
Napomena: Nemojte ništa da stavljate na aparat niti pored njega. To može da ometa protok vazduha i da utiče na rezultat prženja.



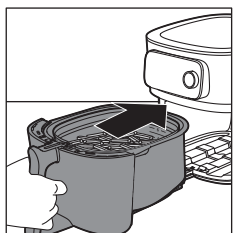
- 2 Izvucite kabl za napajanje iz odeljka za odlaganje kabela na zadnjoj strani aparata.
- 3 Uključite utikač u zidnu utičnicu.



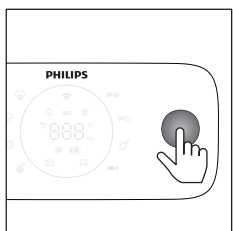
- 4 Otvorite fioku tako što ćete povući ručku.
- 5 Stavite sastojke u korpu.



Napomena: Nemojte da punite korpu iznad indikatora „MAX“ pošto to može da utiče na kvalitet konačnog rezultata.



- 6 Vratite fioku u Airfryer.



- 7 Pritisnite točkić da biste uključili aparat.
- 8 Izaberite režim kuvanja koji želite da koristite (pogledajte poglavlje „Režimi kuvanja“).
- 9 Odlučite da li želite da koristite ručni režim, odaberite automatski program za kuvanje ili koristite temperaturnu sondu za kuvanje (pogledajte „Režimi za kuvanje“).

Opres: Nikada nemojte da koristite posudu bez korpe. Ako zagrevate aparat bez korpe, za otvaranje fioke koristite rukavice otporne na toplotu. Ivce i unutrašnjost fioke postaju veoma vrući.

Opres: Nemojte da dodirujete posudu i korpu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, pošto postaju veoma vruće.

- 10 Pritisnite točkić da biste započeli kuvanje.

Napomena: Možete da pritisnete točkić da biste pauzirali proces kuvanja i da ga okrenete da biste promenili postavke kuvanja. Ponovo pritisnite točkić da biste nastavili kuvanje.

- 11 Kada čujete zvono tajmera, vreme je da protresete hranu ili je vreme kuvanja isteklo.



Napomena: Uvek proverite da li je hrana potpuno pripremljena pre serviranja.

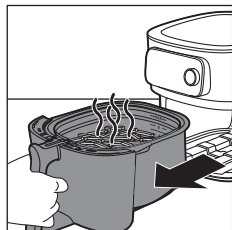
Napomena: Neki automatski programi za kuvanje vas obaveštavaju kada je potrebno protresti ili okrenuti hranu. Airfryer će se oglasiti zvučnim signalom kada je vreme za protresanje ili okretanje.

Napomena: Najbolji način za protresanje je da otvorite fioku, izvadite korpu iz posude i protresete je. Zatim vratite posudu sa korpom nazad u aparat. Aparat će automatski nastaviti kuvanje.

Napomena: Da biste otkazali bilo koji tekući proces i vratili se u glavni meni, pritisnite dugme za povratak.

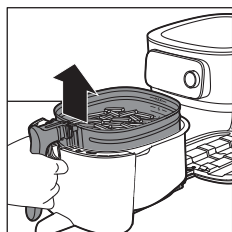
- 12** Otvorite fioku tako što ćete povući ručku i proverite da li su namirnice pripremljene.

Napomena: Ako niste postigli željeni nivo pripremljenosti hrane, možete da dodate dodatno vreme tako što ćete pritisnuti dugme za vreme i podesiti vreme. Pritisnite točičić da biste pokrenuli kuvanje još nekoliko minuta.



- 13** Da biste uklonili manje namirnice (npr., pomfrit), izvadite korpu iz posude držeći je za dršku.

Oprez: Nakon završetka procesa kuvanja, vrući su posuda, korpa, unutrašnjost kućišta i namirnice. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu Airfryer, para može da izlazi iz posude.



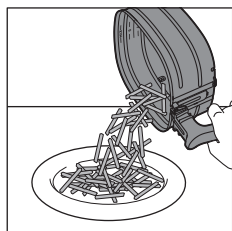
- 14** Ispraznite korpu u činiju ili na tanjir. Uvek uklonite korpu iz posude kada je prazna zato što na dnu posude može da bude vruće ulje.

Napomena: Koristite mašice da biste uklonili velike ili krhke namirnice.

Napomena: Višak ulja ili masnoća iz namirnica sakuplja se na dnu posude.

Napomena: U zavisnosti od vrste namirnica koje pripremate, možda bi trebalo da pažljivo izlijete višak ulja ili masnoće iz posude nakon svake količine ili pre protresanja i vraćanja korpe u posudu. Postavite korpu na vatrostalnu površinu. Stavite rukavice otporne na toplotu, podignite posudu i stavite je na vatrostalnu površinu. Izlijte višak ulja ili masnoće. Vratite posudu u fioku i korpu u posudu.

Napomena: Nakon pripremanja određene količine namirnica Airfryer je odmah spreman za pripremanje nove količine.



Korišćenje termometra za hranu (CRP1223/01, prodaje se odvojeno)

Postavljanje termometra za hranu

Termometar za hranu možete da koristite za biftek, mesne odreske, pileća prsa, riblje filete itd.

- 1 Očistite termometar za hranu pre i posle upotrebe – koristite toplu vodu sa deterdžentom.
- 2 Umetnite termometar u sredinu najdebljeg dela hrane.

Oprez: Vrh termometra za hranu je špicast.

Napomena: Proverite da li je vrh termometra umetnut direktno u sredinu najdebljeg dela hrane i da nije nagnut prema donjem ili gornjem delu.

Napomena: Proverite da li je termometar blizu kosti, ali da je ne dodiruje, kao i da li je dalje od masnoće i hrskavice.

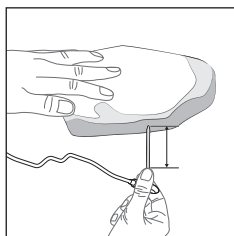
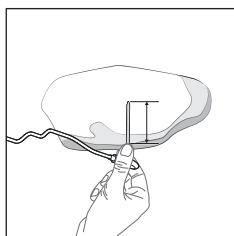
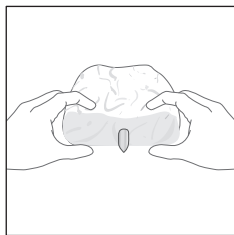
Napomena: Najdeblji deo fileta možda nije sredina. Važno je da vrh termometra bude u najdebljem delu radi postizanja željenih rezultata.

Napomena: Kada pečete celo pile na vazduhu, pazite da sonda ne prode kroz prsa i uđe u šupljinu.

Napomena: Nemojte da koristite termometar za hranu ako je debljina hrane manja od 2 cm.

Pratite donje korake da biste sondu naveli u sredinu hrane.

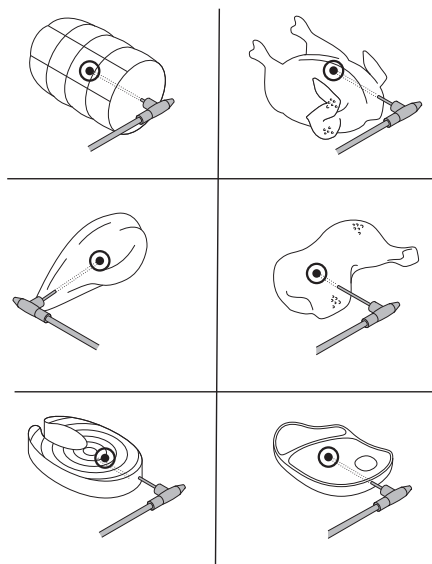
- 1 Uхватite metalnu šipku termometra i pronadite vrh sredine hrane.



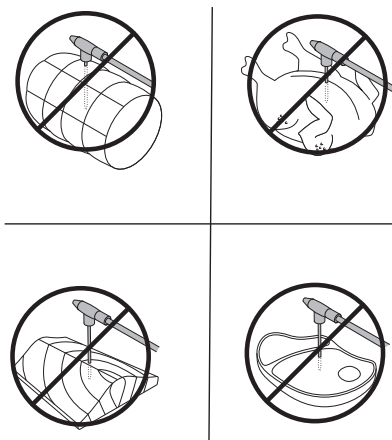
- 2 Držite prste tamo gde ste uhvatili i umetnite sondu u sredinu najdebljeg dela hrane.

Napomena: U zavisnosti od namirnice, možda neće biti potrebno da potpuno umetnete metalnu šipku termometra za hranu do kraja.

Šta treba činiti



Šta ne treba činiti



Napomena: Kada pečete celo pile, pazite da sonda ne prode kroz prsa i ude u šupljinu.

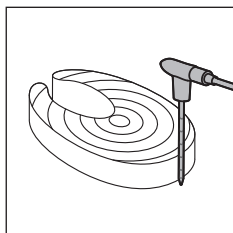
Napomena: Takođe možete da koristite oznake da biste prvo odredili sredinu najdebljeg dela hrane. Koristite prste da biste zapamtili koliko je duboko potrebno umetnuti termometar za hranu.

Napomena: Dok držite prste na određenom mestu na termometru za hranu umetnite termometar za hranu kroz sredinu namirnice.

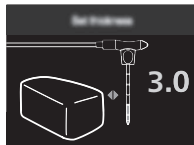
Izmerite debljinu hrane

Pomoću termometra za hranu možete da izmerite debljinu hrane.

- 1 Stavite termometar za hranu pored hrane i proverite koja oznaka se poklapa sa vrhom hrane.



- 2 Podesite vrednost od 1 do 6 kada dobijete pitanje o debljini, ako koristite automatski program za kuvanje u aplikaciji NutriU.



Napomena: Ova funkcija je dostupna samo kada koristite aplikaciju NutriU i pokrenete automatski program za kuvanje iz nje.

Napomena: Nemojte da koristite termometar za hranu ako je debljina hrane manja od 2 cm.

Režimi kuvanja

Režim	Postupak
Automatski programi za kuvanje	Izaberite automatski program za kuvanje. Podesite nivo napunjenosti, broj komada ili težinu, pa pokrenite kuvanje.
Ručno kuvanje	Ručno podesite vreme kuvanja, temperaturu i brzinu protoka vazduha, pa započnite kuvanje.
Termometar za hranu	Ručno podesite unutrašnju temperaturu, temperaturu kuvanja i brzinu protoka vazduha, pa započnite kuvanje.

Automatski programi za kuvanje

- 1 Kada uključite Airfryer pritiskom na točkić podrazumevano se aktivira režim „Automatski programi za kuvanje“.

Napomena: Ako ste već kuvali nešto drugo pre nego što želite da kuvate pomoću automatskog programa za kuvanje, možete da aktivirate režim „Automatski programi za kuvanje“ klikom na dugme za povratak.

- 2 Možete da odaberete neki od 8 automatskih programa za kuvanje na aparatu Airfryer. Okrenite točkić da biste odabrali program.
- Zamrznuti pomfrit ❄️
 - Domaći pomfrit 🍟
 - Pileći bataci 🍗
 - Riba 🐟
 - Mesni odresci 🍖
 - Celo pile 🍗
 - Povrće 🥕
 - Mafini 🍞
- 3 Okrenite točkić da biste odabrali željeni program za automatsko kuvanje. Pritisnite točkić da biste potvrdili.
- 4 U zavisnosti od hrane, od vas može da se traži da podesite nivo napunjenosti, broj komada ili težinu. Okrenite točkić da biste izabrali količinu hrane koju ste stavili u korpu.
- 5 Pritisnite točkić da biste potvrdili.

Napomena: Koristite oznake u korpi kao referencu za podešavanje odgovarajućeg nivoa napunjenosti.

Napomena: Pre nego što izaberete nivo napunjenosti, obavezno uvek prvo ravnomerno rasporedite hranu u korpi.

Napomena: Kada koristite automatski program za kuvanje „Celo pile“, potrebno je da unesete težinu hrane. Koristite vagu da biste odredili težinu ili je saznajte na ambalaži namirnica.

- Airfryer će prikazati automatski izračunatu temperaturu i vreme na osnovu vašeg izbora. Ovim informacijama lako možete da pristupite na aparatu dok prelazi između njih. Pored toga, Airfryer će ukazati na to da li je izabran mali ili veliki protok vazduha.

Pravljenje domaćeg pomfrita

Da biste napravili odličan domaći pomfrit u aparatu Airfryer:

- Odaberite vrstu krompira koja je pogodna za pravljenje pomfrita, npr. sveži, (blago) brašnjavi krompiri.
 - Najbolje je da krompire pržite na vazduhu u porcijama do nivoa 4 radi dobijanja ravnomernijih rezultata.
- Oljuštite krompir i isecite ga na štapiće. Veći pomfrit obično je manje hrskav od manjeg pomfrita.
 - Potopite štapiće od krompira u činiju sa vodom na 30 minuta.
 - Ispraznite činiju i osušite štapiće od krompira kuhinjskom krpom ili ubrusom.
 - Sipajte jednu kašiku ulja u činiju, stavite štapiće u nju i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.
 - Rukom ili kuhinjskim priborom sa prorezima uklonite štapiće iz činije, tako da višak ulja ostane u činiji.

Nemojte da naginjete činiju da biste istresli sve štapiće odjednom kako višak ulja ne bi završio u posudi.

- Stavite štapiće u korpu.
- Pokrenite program za automatsko kuvanje domaćeg pomfrita i protresite kada dobijete obaveštenje.

Ručno kuvanje

- Da biste izabrali ručni režim za kuvanje, samo pritisnite dugme za temperaturu ili vreme.
- Ako ste izabrali dugme za temperaturu, okrenite točkić da biste podesili željenu temperaturu između 40 °C i 200 °C, pa pritisnite točkić da biste potvrdili.
- Podesite vreme kuvanja okretanjem točkića. Vreme možete da podesite između 1 i 180 minuta.

Napomena: Ako pritisnete točkić bez podešavanja vremena, režim zagrevanja će se aktivirati i dobićete zvučni signal kada se dostigne željena temperatura.

- Odaberite veliki ili mali protok vazduha tako što ćete pritisnuti dugme za brzinu protoka vazduha i izabrati željenu opciju.
- Pritisnite točkić da biste potvrdili izbor i započeli kuvanje.

Napomena: Da biste dobili podsetnik za protresanje na polovini vremena kuvanja, aktivirajte dugme podsetnika za protresanje.

Napomena: Ako je potrebno da pauzirate proces kuvanja da biste protresli hranu, dodali sastojke ili prilagodili parametre kuvanja, samo pritisnite točkić. Da biste nastavili sa kuvanjem, ponovo pritisnite točkić.

Termometar za hranu

Imajte u vidu da ćete morati odvojeno da kupite termometar za hranu (HD9959) da biste koristili funkciju termometra za hranu. Kada nabavite termometar, pratite sledeće korake.

- 1 Postavite termometar za hranu u hranu kao što je opisano u odeljku „Kako da postavite termometar za hranu“ u priručniku.

Napomena: Ključno je da ga pravilno postavite kako biste dobili tačne rezultate.

- 2 Stavite hranu sa termometrom u korpu.
- 3 Koristite žleb na posudi da biste kabl postavili u pravilan položaj.
- 4 Povežite termometar na namenski priključak na aparatu Airfryer.
- 5 Zatvorite fioku i uverite se da ne pritiska kabl.
- 6 Okrenite točkić da biste podesili željenu unutrašnju temperaturu, koja se meri na vrhu termometra za hranu. Možete da odaberete temperaturu između 30 °C i 99 °C.
- 7 Pritisnite točkić da biste potvrdili.
- 8 Podesite temperaturu kuvanja okretanjem točkića. Možete da odaberete temperaturu između 40 °C i 200 °C.
- 9 Pritisnite točkić da biste potvrdili.
- 10 Odaberite željenu brzinu protoka vazduha pritiskom na dugme za brzinu protoka vazduha. Možete da izaberete veliku i malu brzinu protoka vazduha.

Napomena: Tokom kuvanja takođe možete naizmenično da vidite temperaturu kuvanja i unutrašnju temperaturu na ekranu.

- 11 Proces kuvanja se automatski završava kada se dostigne unutrašnja temperatura.

Donja tabela predstavlja vodič za podešavanje unutrašnje temperature.

Namirnica	Nivo pripremljenosti	Unutrašnja temperatura
Živinsko meso	Gotovo	80–85 °C
Živinska prsa	Sočno	70–74 °C
Junetina, teletina, jagnjetina, divljač	Sirovo	45–50 °C
	Srednje	55–60 °C
	Potpuno pripremljeno	65–70 °C
Svinjetina	Gotovo	70–73 °C
Svinjska slabina	Srednje	58–63 °C
Riba	Providno	50–55 °C
	Gotovo	60–65 °C

Ceo krompir	Gotovo	92–95 °C
Hleb	Gotovo	90–95 °C

Napomena: Preporučena unutrašnja temperatura ne mora da odgovara bezbednoj minimalnoj unutrašnjoj temperaturi hrane.

Napomena: Unutrašnja temperatura pripremljene hrane nastaviće da raste za nekoliko stepeni nakon što hranu izvadite iz aparata.

Održavanje temperature

Funkciju održavanja temperature na aparatu Airfryer možete da aktivirate u svakom trenutku – pre početka sesije kuvanja, tokom kuvanja ili nakon završetka procesa kuvanja.

- 1 Pritisnite dugme za održavanje temperature.

Napomena: Da biste promenili vreme održavanja temperature, okrenite točkić i izaberite vrednost između 1 i 30 minuta. Pritisnite točkić da biste potvrdili podešeno vreme održavanja temperature.

- 2 Pritisnite rotirajuće dugme da biste pokrenuli održavanje temperature.

Napomena: Možete da pauzirate održavanje temperature tako što ćete pritisnuti točkić.

Napomena: Imajte u vidu da korišćenje funkcije održavanja temperature može da utiče na nivo pripremljenosti određenih namirnica, kao što je biftek, koje zahtevaju određeni nivo pripremljenosti.

Čišćenje

Upozorenje: Ostavite korpu, posudu i unutrašnjost aparata da se potpuno ohlade pre nego što započnete čišćenje.

Upozorenje: Posuda i korpa aparata imaju premaz protiv lepljenja. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivne materijale za čišćenje zato što mogu da oštete premaz protiv lepljenja.

Koristan savet: Izvadite posudu i korpu da biste omogućili da se Airfryer brže ohladi.

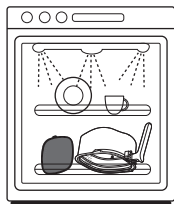
- 1 Uklonite masnoću ili ulje sa dna posude.
- 2 Operite posudu i korpu u mašini za pranje sudova. Takođe možete da očistite vrućom vodom sa deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunderom (pogledajte „Tabelu čišćenja“).

Koristan savet: Ako su se ostaci hrane zalepili za posudu ili korpu, možete da ih potopite u vruću vodu sa deterdžentom za sudove na 10–15 minuta. Potapanje oslobađa ostatke hrane i olakšava njihovo uklanjanje. Proverite da li koristite deterdžent za sudove koji može da rastvori ulje i masnoću. Ako na posudi ima fleka od masnoće na posudi ili korpi i ne možete da ih uklonite

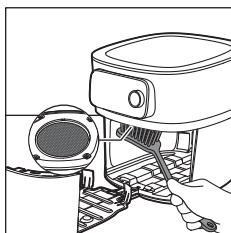
vrućom vodom i deterdžentom za sudove, upotrebite tečno sredstvo za uklanjanje masnoće.

Koristan savet: Po potrebi, masne ostatke koji su se zalepili za štitnik protiv prskanja možete da uklonite sunderom ili četkom.

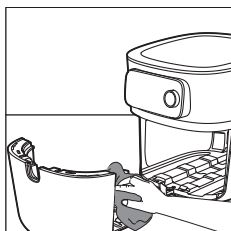
Koristan savet: Stavite korpu u posudu, pa ih postavite naopako kada ih perete u mašini za sudove kako biste uštedeli prostor.






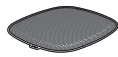
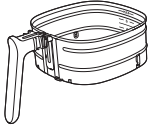
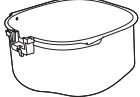
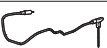
- 3 Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom. Uverite se da na upravljačkoj ploči nema zaostale vlage. Osušite upravljačku ploču krpom nakon što je očistite.



- 4 Očistite štitnik protiv prskanja sunderom ili četkom za čišćenje kako biste uklonili masne ostatke.



- 5 Očistite fioku i unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnim sunderom.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Odlaganje

- 1 Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi pre odlaganja.
- 3 Kabl stavite u pregradu za odlaganje.

Napomena: Airfryer uvek držite horizontalno kada ga nosite. Uverite se da takode pridrđavate fioku sa prednje strane aparata jer može da isklizne iz aparata ako se slučajno nagne nadole. To može da dovede do oštećenja fioke.

Napomena: Uvek proverite da li su uklonjivi delovi aparata Airfryer, npr. uklonjivo mrežasto dno itd. fiksirani pre nošenja i/ili odlaganja.

Rešavanje problema

U ovom poglavlju ukratko su navedeni najčešći problemi do kojih može da dođe sa aparatom. Ako ne uspete da rešite problem pomoću informacija navedenih u nastavku, posetite www.philips.com/support da biste pronašli listu najčešćih pitanja ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Spoljašnjost aparata postaje vruća tokom upotrebe.	Toplota iz unutrašnjosti prenosi se i na spoljašnje zidove.	To je normalno. Sve ručke i regulatori koje je potrebno dodirivati tokom upotrebe ostaju dovoljno hladni da možete da ih dodirnete.
		Posuda, korpa i unutrašnjost aparata uvek postaju vrući kada se aparat uključi kako bi se hrana pravilno pripremila. Ti delovi su uvek prevrući za dodirivanje.
		Ako ostavite aparat uključen duže vreme, neki delovi postaju prevrući na dodir. Ti delovi su na aparatu označeni sledećom ikonom:
		Ako ste svesni vrućih delova i izbegavate da ih dodirujete, aparat je potpuno bezbedan za upotrebu.
Moj domaći pomfrit ne ispada kao što je očekivano.	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Da biste dobili najbolje rezultate, koristite sveže brašnjave krompire. Ako je potrebno da odložite krompir, nemojte da ih odlažete na hladno mesto poput frižidera. Odaberite krompire na čijoj ambalaži je navedeno da su pogodni za prženje.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	Nemojte da prepunjavate korpu niti da prekoračite maksimalni nivo punjenja od 6.
	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Što je korpa punija, preporučuje se češće protresanje.
Airfryer neće da se uključi.	Aparat nije uključen u zidnu utičnicu.	Proverite da li je utikač pravilno uključen u zidnu utičnicu.
	Nekoliko aparata je povezano na jednu utičnicu.	Airfryer koristi visok napon. Probajte sa drugom utičnicom i proverite osigurače.
Vidim neka oguljena mesta u aparatu Airfryer.	Neke male tačke mogu da se pojave u posudi aparata Airfryer usled slučajnog dodirivanja ili grebanja premaza (npr. prilikom čišćenja grubim alatkama i/ili prilikom umetanja korpe).	Oštećenja možete da sprečite pravilnim spuštanjem korpe u posudu. Ako korpu umećete pod uglom, njena bočna strana može da udari o zid posude, što može da dovede do skidanja malih delova premaza. Ako dođe do toga, imajte na umu da to nije štetno zato što su svi korišćeni materijali bezbedni za korišćenje sa hranom.
Aparat ispušta beli dim.	Kuvate masnu hranu.	Pažljivo izlijte višak ulja ili masnoće iz posude, pa nastavite sa pripremom.
	U posudi ima ostataka masnoće od prethodne upotrebe.	Beli dim javlja se usled ostataka masnoće koji se zagrevaju u posudi. Uvek temeljno očistite posudu i korpu nakon svake upotrebe.
	Prezle ili premaz se nisu pravilno naneli na hranu.	Sićušni delovi prezle koji lete mogu da dovedu do pojave belog dima. Čvrsto nanesite prezle ili premaz na hranu da biste bili sigurni da će ostati.
	Marinada, tečnost ili sokovi od mesa prskaju u masnoću ili ulje.	Osušite hranu pre nego što je stavite u korpu.
Wi-Fi LED indikator na aparatu Airfryer više ne svetli.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer više nije povezan na kućnu Wi-Fi mrežu. - Promenili ste kućnu Wi-Fi mrežu. 	Pokrenite proces Wi-Fi podešavanja i pratiti uputstva u aplikaciji.
Aplikacija prikazuje da proces uparivanja nije uspeo.	Drugi korisnik je upario Airfryer sa drugim pametnim uređajem i trenutno ga koristi za kuvanje.	Sačekajte da trenutni korisnik završi proces kuvanja, pa ponovo uparite pametni uređaj sa aparatom Airfryer.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Na ekranu aparata Airfryer se prikazuje „E1“.	Airfryer možda stoji na mestu koje je previše hladno.	Ako je aparat stajao na mestu sa niskom temperaturom, ostavite ga da se ugrije na sobnu temperaturu bar 15 minuta pre nego što ga ponovo uključite. Ako se na ekranu i dalje prikazuje „E1“, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
E2	Uneli ste pogrešne akreditive za Wi-Fi.	Unesite ispravne akreditive za Wi-Fi.
E3	Funkcija povezivanja je neispravna.	Koristite aparat bez funkcije povezivanja. Pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
E5, E6, E8, E9, E12	Možda postoji softverski problem.	Isključite Airfryer i ponovo ga priključite. Ako se na ekranu i dalje prikazuje kôd greške, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
E10	Došlo je do problema prilikom kuvanja u automatskom programu kuvanja.	Isključite Airfryer i ponovo ga priključite. Proverite da li ste povezani na Wi-Fi kako bi Airfryer mogao da obavi ažuriranje firmvera ako je dostupno. Ponovo pokrenite automatski program kuvanja. Ako se na ekranu i dalje prikazuje kôd greške, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.
E11	Airfryer je radio sa naponom izvan ograničenja.	Isključite Airfryer i ponovo ga priključite. Probajte sa drugom utičnicom. Isključite druge aparate koji koriste istu utičnicu. Ako se na ekranu i dalje prikazuje kôd greške, pozovite Philips servisnu liniju za pomoć ili se obratite centru za korisničku podršku u svojoj zemlji.

Sledeći kodovi grešaka odnose se samo na termometar za hranu (CRP1223/01).

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
A1	Termometar za hranu nije pravilno povezan na Airfryer.	Kraj termometra za hranu povežite na priključak za termometar za hranu sa leve strane ekrana aparata Airfryer.
A2	Termometar za hranu nije pravilno umetnut u hranu.	Umetnite termometar za hranu sa strane i uverite se da je vrh dosegao sredinu najdebljeg dela hrane. Uverite se da hrana ima debljinu od najmanje 2 centimetra.
A3	Termometar za hranu se nalazi izvan korpe tokom kuvanja u režimu termometra za hranu.	Umetnite termometar u hranu i stavite ga u korpu tokom kuvanja ili izaberite režim bez termometra za hranu.
A4	Fioka aparata Airfryer je otvorena iako nije dostignuta ciljna temperatura hrane.	Ponovo zatvorite fioku i sačekajte da vas Airfryer obavesti da je kuvanje završeno.
A5	Termometar za hranu se pregreva.	Uklonite termometar za hranu iz korpe tokom kuvanja ako se ne koristi.

Tärkeää

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara



- Älä sijoita laitetta kaasu- tai sähkölieden tai keittolevyn päälle tai viereen tai kuumaan uuniin.
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä huuhtele sitä vesihanalla.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jotta ei sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.
- Täytä ruoka-aineksia paistokoriin enintään MAX-merkkiin asti.
- Varmista aina, että lämmitin on vapaa eikä siihen ole tarttunut ruokaa.

Varoitus



- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Philips, valtuutettu huoltoliike tai muu ammattitaitoinen henkilö. Viallinen johto saattaa olla vaarallinen.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla seinäliitännässä.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse, molemmille sivuille ja yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä ja ilmanpoistoaukoilta. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Älä käytä laitteessa keveitä aineksia tai leivinpaperia.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Perunoiden säilytys: Varmista, että säilytyslämpötila on yli 6 °C, jotta valmistettuun ruokaan ei kerry akryyliamidia.
- Älä koskaan täytä kattilaa öljyllä.
- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttäjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä Philips-lisävarusteita.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kattila, kori ja lisävarusteet ovat kuumia laitteen käytön aikana ja sen jälkeen. Käsittele niitä varovasti.
- Pese kaikki ruuan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen käyttöönottoa. Katso ohjeet käyttöoppaasta.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maataloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Irrota laitteen virtajohto pistorasiasta ennen sen kokoamista, purkamista, asettamista säilytykseen tai puhdistamista ja jos aiot jättää laitteen ilman valvontaa.
- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Jos laitteessa on korin vapautuspainike, sitä ei saa painaa ravistamisen aikana.
- Ole varovainen puhdistaessasi seuraavia paistotilan yläosassa olevia osia: kuuma lämmitysvastus, metalliosien reunat ja roiskeuojat.
- Varmista aina, että ruoka on kypsynyt täysin Airfryerissa.
- Varmista aina, että Airfryer on hallinnassasi, myös kun käytät etätoimintoa tai viivästettyä käynnistystä.
- Airfryerista saattaa tulla savua, kun valmistat rasvaista ruokaa. Ole erityisen tarkkaavainen, kun käytät kauko-ohjaustoimintoa tai viivästettyä käynnistystä.
- Varmista, että vain yksi henkilö käyttää kauko-ohjaustoimintoa kerrallaan.
- Ole varovainen, kun valmistat helposti pilaantuvaa ruokaa viivästetyllä käynnistystoiminnolla (bakteerit saattavat lisääntyä).

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä laite vastaa sähkömagneettisia kenttiä koskevia sovellettavia standardeja ja säännöksiä.

Automaattinen virrankatkaisu

Airfryerissa on automaattinen virrankatkaisutoiminto. Jos laite on kytketty päälle, mutta sitä ei ole asetettu kypsennys- tai lämpimänäpitoilaan, se siirtyy valmiustilaan 10 minuutin kuluttua. Sammuta laite manuaalisesti painamalla kiertosäädintä pitkään.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että sähkölaitteita ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana.
- Noudata oman maasi sähkölaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä.

Takuu ja tuki

Versuni myöntää tälle tuotteelle kahden vuoden takuun. Takuu ei ole voimassa, jos vika johtuu virheellisestä käytöstä tai puutteellisesta ylläpidosta. Takuumme ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi kuluttajana. Lisätietoja takuusta sekä ohjeet takuuseen vetoamiseksi ovat osoitteessa www.philips.com/support.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

DAP B.V. vakuuttaa, että Airfryer HD9875 on direktiivin 2014/53/EU mukainen.

EU:n vaatimustenmukaisuusvakuutus on luettavissa kokonaisuudessaan osoitteessa <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 -laitteessa on WiFi-moduuli (2,4 GHz 802.11 b/g/n), jonka enimmäislähtöteho on 92,9 mW (EIRP).

Ohjelmisto- ja laiteohjelmistopäivitykset

Pidä sovellusohjelmisto ajan tasalla, jotta voit suojata tietosi ja jotta Airfryer ja sovellus toimivat mahdollisimman hyvin yhdessä.

Päivitä sovellus aina uusimpaan versioon.

Airfryer päivittää laiteohjelmiston automaattisesti.

Huomautus: Varmista, että Airfryer on yhdistetty kotisi WiFi-verkkoon, jotta se voi päivittää laiteohjelmiston uusimpaan versioon.

Huomautus: Käytä aina sovelluksen ja laitteen uusinta ohjelmistoversiota.

Huomautus: Päivityksiä on saatavana, kun ohjelmistoon on tehty muutoksia.

Huomautus: Laiteohjelmistopäivitys käynnistyy automaattisesti, kun Airfryer on valmiustilassa. Tämä päivitys kestää muutaman minuutin. Airfryeria ei voi käyttää sen aikana.

Laitteiden yhteensopivuus

Yksityiskohtaiset tiedot sovelluksen yhteensopivuudesta ovat sovelluskaupassa.

Tehdasnollaus

Voit palauttaa laitteen laiteohjelmiston oletusasetukset painamalla lämpimänäpitoilan painiketta ja kiertosäädintä samanaikaisesti 10 sekunnin ajan.

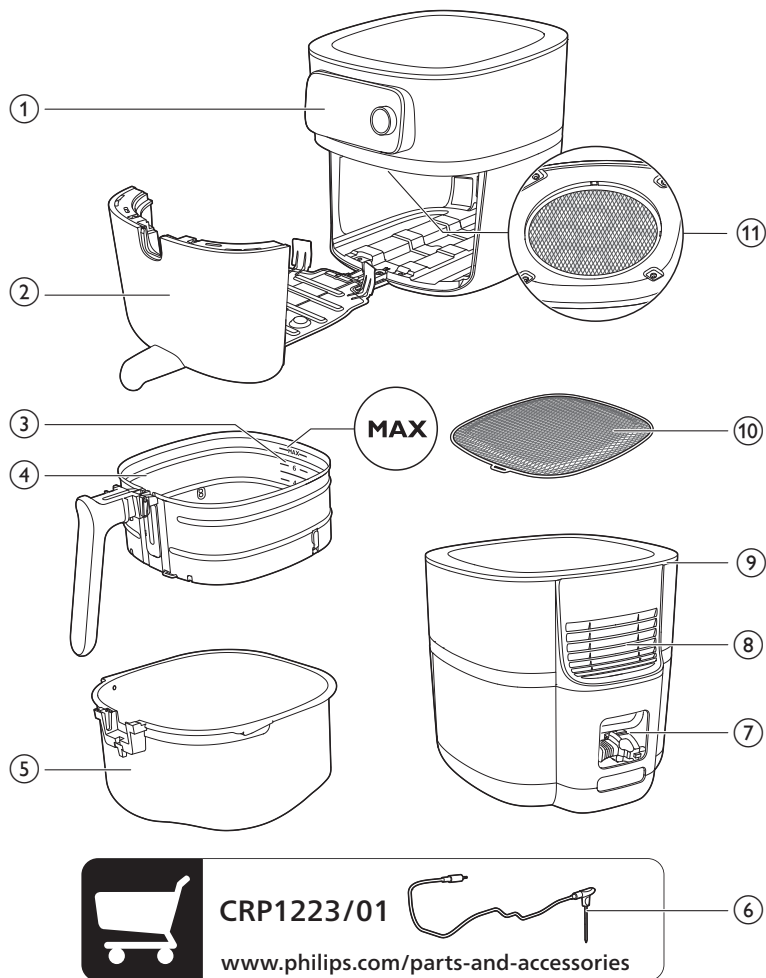
Sen jälkeen Airfryer ei ole enää yhteydessä kodin WiFi-verkkoon eikä pariliitetty älylaitteeseesi.

Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteen käyttäjäksi!

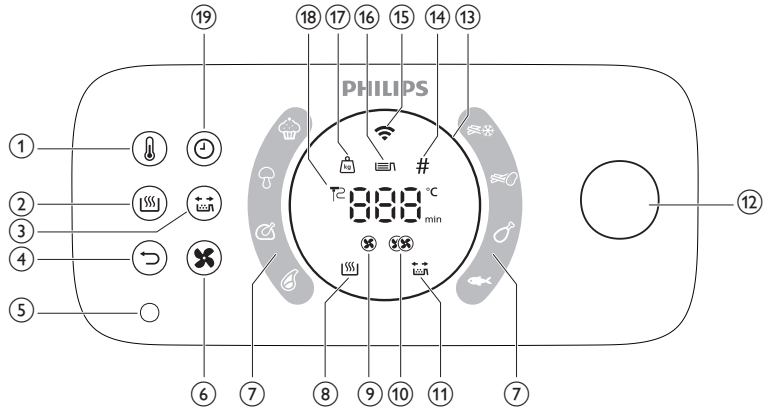
Saat parhaan mahdollisen hyödyn Philipsin palveluista rekisteröimällä tuotteen osoitteessa www.philips.com/welcome.

Yleiskuvaus



- 1 Ohjauspaneeli
- 2 Lokeri
- 3 Ruokamäärän ilmaisin
- 4 Irrotettavalla verkkopohjalla varustettu kori
- 5 Kattila
- 6 Paistomittari (CRP1223/01, myydään erikseen)
- 7 Säilytyspaikka johdolle
- 8 Ilmanpoistoaukot
- 9 Ilmanottoaukko
- 10 Irrotettava verkkopohja
- 11 Roiskeuoja

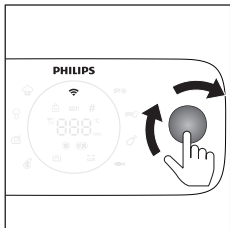
Ohjauspaneelit



- 1 Lämpötilapainike
- 2 Lämpimänäpitypainike
- 3 Ravistusmuistutuspainike
- 4 Paluupainike
- 5 Paistomittarin liitäntä
- 6 Ilmavirran nopeuspainike
- 7 Automaattiset kypsennysohjelmat
- 8 Lämpimänäpidon ilmaisin
- 9 Pienen ilmavirran nopeuden ilmaisin
- 10 Suuren ilmavirran nopeuden ilmaisin
- 11 Ravistusmuistutuksen ilmaisin
- 12 Kiertosäädin
- 13 Valorengas
- 14 Kappalemäärän ilmaisin
- 15 Wi-Fi-merkkivalo
- 16 Ruoan määrän ilmaisin
- 17 Painon ilmaisin
- 18 Paistomittarin ilmaisin
- 19 Aikapainike

Toimintojen kuvaus

Kiertosäädin ja paluupainike



Kiertosäädin on laitteen keskeinen ohjauspainike. Kiertämällä ja painamalla sitä voit selata eri valikkovaihtoehtoja ja vahvistaa haluamasi toiminnon.

- Käynnistä laite painamalla kiertosäädintä lyhyesti.
- Sammuta laite painamalla kiertosäädintä pitkään.

Kun laitteen virta on kytketty:

- Vahvista toiminto painamalla kiertosäädintä.
- Selaa eri valikkovaihtoehtoja tai muuta kypsennysasetuksia kääntämällä kiertosäädintä.
- Palaa edelliseen vaiheeseen painamalla paluupainiketta.

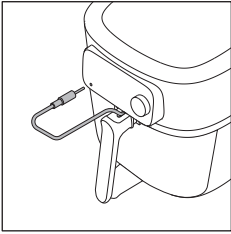
Automaattiset kypsennysohjelmat

Automaattiset kypsennysohjelmat ovat yksi Airfryerin keskeisistä ominaisuuksista. Ohjelmien avulla voit valmistaa paljon erilaisia ruokia.

Kun olet valinnut halutun ruoka-aineksen ja säätänyt ruoan määrän ilmaisimen tai määrittänyt aineiden määrän, Airfryer asettaa automaattisesti ruoalle sopivan lämpötilan ja kypsennysajan. Lisäksi Airfryer antaa kehotuksen, jos kypsennyksen aikana tarvitaan toimia, kuten ranskanperunoiden ravistamista.

Tärkeää: Airfryerissa on kahdeksan oletusarvoista automaattista kypsennysohjelmaa, jotka voidaan käynnistää suoraan laitteesta. Voit myös ladata lisää automaattisia kypsennysohjelmia sovelluksen kautta. Liitä vain Airfryer verkkoon ja muodosta pariliitos laitteen ja älylaitteen välille, niin voit heti aloittaa tutustumisen uusiin ruoanvalmistusmahdollisuuksiin.

Paistomittari (CRP1223/01, myydään erikseen)



Erikseen myytävä paistomittari auttaa kypsentämään ruoan haluttuun kypsyyssasteeseen.

Työnnä paistomittarin toinen pää kypsennettävään ruokaan ja toinen pää paistomittarin liitäntään (katso kohta Paistomittari).

Kypsennysaika

Manuaalinen kypsennys -tilassa voit asettaa kypsennysajaksi 1–180 minuuttia.

Automaattiset kypsennysohjelmat -tilassa kypsennysaika ei tarvitse asettaa, sillä automaattinen kypsennysohjelma kypsentää ruoan annoskoon tai halutun kypsyyssasteen mukaan.

Paistomittari-tilassa kypsennysaika ei tarvitse asettaa, sillä kypsennys lopetetaan automaattisesti, kun paistomittarin lukema saavuttaa asetetun sisälämpötilan.

Kypsennyslämpötila

Manuaalinen kypsennys -tilassa voit asettaa kypsennyslämpötilaksi 40–200 °C.

Automaattiset kypsennysohjelmat -tilassa kypsennyslämpötilaa ei tarvitse asettaa, sillä se asetetaan automaattisesti.

Sisälämpötila

Paistomittari-tilassa voit asettaa ruoan sisälämpötilaksi 30–99 °C. Ruoan keskiosan lämpötila saavuttaa asetetun sisälämpötilan kypsennyksen lopussa.

Huomautus: Sisälämpötila ei ole sama asia kuin kypsennyslämpötila.

Ilmavirran nopeusasetukset

Airfryerissa on kaksi ilmavirran nopeusasetusta: pieni ja suuri.

Automaattiset kypsennysohjelmat -tilassa ilmavirran nopeus asetetaan automaattisesti.

Manuaalinen kypsennys- ja Paistomittari-tiloissa ilmavirran nopeus on asetettava manuaalisesti painamalla ilmavirran nopeuspainiketta.

Pieni nopeusasetus sopii tavallisimpiin uuniruokiin, kuten lasagneen, paisteihin, kakkuihin jne. tai jos kypsennysaika on pitkä. Suuri nopeusasetus sopii Airfryerin tyypillisimpiin käyttökohteisiin, kuten ranskanperunoihin, kananugetteihin, kalapuikkoihin jne. tai jos kypsennysaika on lyhyt.

Huomautus: Jos valitset pienen ilmavirran nopeuden, laite toimii hiljaisessa tilassa.

Lämpimänäpito toiminto

Airfryerissa on lämpimänäpito-tila. Voit ottaa tämän tilan käyttöön painamalla lämpimänäpito-painiketta missä tahansa kypsennyksen vaiheessa joko ennen kypsennyksen aloittamista, kypsennysvaiheiden välissä tai kypsennyksen lopussa. Saat lisätietoja Lämpimänäpito-osiosta.

Ravistusmuistutus

Airfryerissa on ravistusmuistustoiminto, joka voidaan ottaa käyttöön ennen kypsennyksen aloittamista. Jotta ruoka kypsyy tasaisesti, toiminto antaa kypsennysvaiheen puolivälissä ruoan ravistamista koskevan muistutuksen. Toiminto on erittäin hyödyllinen kypsennettäessä useista paloista koostuvaa ruokaa, kuten ranskanperunoita. Sitä voidaan käyttää myös muistutuksena ruoan kääntämisestä, kuten kanankoipien kohdalla.

Ravistusmuistutus on oletusarvoisesti poissa käytöstä. Voit ottaa sen käyttöön ennen kypsennystä tai sen aikana painamalla ravistusmuistutus-painiketta.

Merkkiäännet

Toisinaan laite päästää merkkiäänänen esimerkiksi kypsennyksen päätyttyä tai kun käyttäjältä vaaditaan toimia (esim. ruoan ravistaminen tai kääntäminen).

Valorengas

Airfryerissa on animoitu valorengas, joka parantaa Airfryerin käytettävyyttä.

Pyörimistila: Valorengas pyörii ympäri, kun päivitys on käynnissä.

Ilmanottotila: Valorengas vilkkuu hitaasti, jos olet painanut kiertosäädintä kypsennyksen aikana. Tällöin laite on taukotilassa.

Nopea vilkkuminen: Valo voi vilkkua nopeasti esimerkiksi, jos lokero on auki, tai pariliitoksen muodostamisen aikana, jolloin laite odottaa sinun vahvistavan valintasi painamalla kiertosäädintä.

Tarkennustila: laite voi esimerkiksi kysyä ruoan määrää.

Esilämmitys

Airfryerissa on esilämmitystoiminto, jonka avulla voit esilämmittää Airfryerisi haluttuun lämpötilaan.

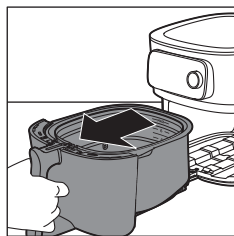
Jos painat kiertosäädintä asettamatta aikaa, esilämmitystila otetaan käyttöön ja kuulet merkkiään, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Ennen käyttöönottoa

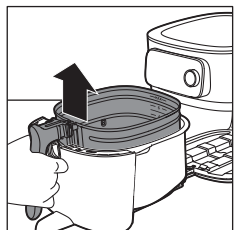
- 1 Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- 2 Irrota mahdolliset tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3 Poista suojakalvo näytöstä.
- 4 Puhdista laite perusteellisesti ennen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus).

Käyttöönoton valmistelu

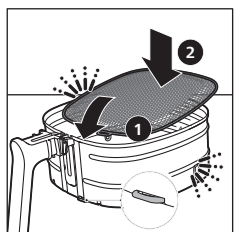
Irrotettavan verkkopohjan asettaminen paikalleen



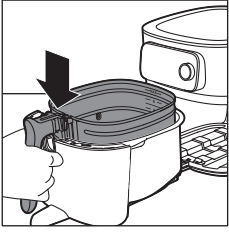
- 1 Avaa lokero vetämällä kahvasta.



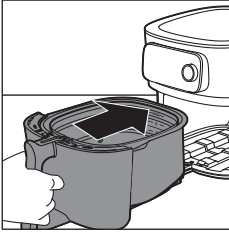
- 2 Poista paistokori nostamalla kahvasta.



- 3 Aseta irrotettavan verkkopohjan koukku korin oikeassa alareunassa olevaan koloon. Paina verkkopohjaa alaspäin, kunnes se lukittuu paikoilleen (napsahtaen molemmilta puolilta).



4 Aseta paistokori kattilaan.



5 Liu'uta lokero takaisin Airfryeriin työntämällä kahvasta.

Huomautus: Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria.

Airfryerin yhdistäminen NutriU-sovellukseen

Tärkeää: Varmista ennen Wi-Fi-määrittämissä aloittamista, että älylaitteesi on yhdistetty kodin Wi-Fi-verkkoon.

Tärkeää: Varmista, että yhdistät Airfryerin kodin WiFi-verkkoon (2,4 GHz, 802.11 b/g/n).

Yhdistä Airfryer NutriU-sovellukseen

1 Lataa NutriU-sovellus lukemalla QR-koodi. Voit ladata NutriU-sovelluksen myös App Storesta tai osoitteesta www.philips.com/NutriU.

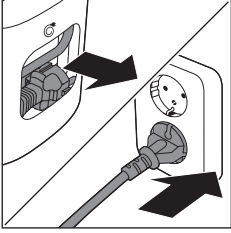


- 2 Avaa Philips NutriU -sovellus älypuhelimessa.
- 3 Noudata näyttöön tulevia ohjeita, kunnes olet kohdassa Set up appliance (Asenna laite).

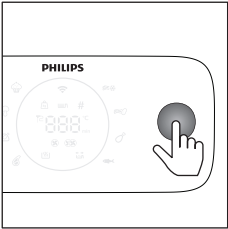
Huomautus: Suosittelemme lataamaan NutriU-sovelluksen ja lisäämään Airfryerin sovellukseen ensikäytön yhteydessä. Näin voit hyödyntää Airfryeria parhaalla mahdollisella tavalla ja käyttää esimerkiksi etäkypsennystoimintoa (käynnistää reseptien tai automaattisten kypsennysohjelmien mukaisen kypsennyksen sovelluksesta, saada ilmoituksia ruoan valmistumisesta jne.) sekä asentaa uusimmat laiteohjelmistopäivitykset.



Huomautus: Yhteysominaisuuksien käyttö edellyttää tiliä. Käyttöönoton aikana sinun on rekisteröitävä uusi tili tai kirjaututtava sisään olemassa olevalla tilillä.



4 Työnnä pistoke pistorasiaan.



5 Käynnistä laite painamalla kiertosäädintä.

6 Seuraa sovelluksen ohjeita ja yhdistä Airfryer ensin Wi-Fi-verkkoon ja sen jälkeen älypuhelimeesi.

Huomautus: NutriU-sovelluksessa sinua pyydetään jossakin vaiheessa käynnistämään asennusprosessi painamalla laitteen painiketta pitkään (neljän sekunnin ajan). Pysy siis Airfryerin lähetyvillä, kunnes Airfryer on yhdistetty.

Tärkeää: Etäohjaus: voit ohjata Airfryeria etäohjauksella sovelluksen avulla (esim. lähettää reseptin, keskeyttää kypsennyksen jne.) vain, jos olet sallinut etäohjauksen NutriU-sovelluksen NutriU-profiilissa.

Tärkeää: Yksi pariliitos: Vain yksi käyttäjä kerrallaan voi hallita Airfryeria etäyhteydellä. Jos toinen käyttäjä haluaa hallita Airfryeria ja käyttää NutriU-sovellusta, hänen on toistettava pariliitosprosessi. Kun uusi pariliitos on muodostettu, vanha pariliitos lakkaa toimimasta.

Tärkeää: WiFi-määrittämissä vaiheissa peruuttaa sovelluksen kautta tai irrottamalla Airfryerin pistorasiasta.

Wi-Fi-merkkivalo

Wi-Fi-merkkivalo ei pala.

Wi-Fi-yhteys ei ole käytössä.

Wi-Fi-merkkivalo palaa.

Wi-Fi-yhteys on käytössä ja yhteys reitittimeen on muodostettu.

Wi-Fi-merkkivalo vilkkuu hitaasti.

Wi-Fi-yhteyttä muodostetaan. Laitte muodostaa pariliitosta tai yhteyttä reitittimeen.

Wi-Fi-merkkivalo vilkkuu nopeasti.

Wi-Fi-yhteytsvirhe.

Huomautus: Voit aloittaa pariliitoksen muodostamisen painamalla virtapainiketta neljän sekunnin ajan.

Huomautus: Jos Wi-Fi-asennusprosessin aikana ilmenee ongelmia, kuten se keskeytyy puolivälissä eikä etene loppuun saakka, tai Wi-Fi-verkossa on

yhteysongelmia, voit aloittaa prosessin alusta painamalla aikapainiketta neljän sekunnin ajan.

Huomautus: Voit palauttaa laitteen laiteohjelmiston oletusasetukset painamalla lämpimänäpitiötilan painiketta ja kiertosäädintä samanaikaisesti 10 sekunnin ajan.

Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.

Huomautus: Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetukset on paras valmistamalles ruoalle.

Huomautus: Kun valmistat suuria määriä ruokaa (kuten ranskanperunoita, jättikatkarapuja, kanankoipia tai pakastettuja välipaloja), saat tasaisen lopputuloksen ravistamalla paistokoria tai sekoittamalla aineksia 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

Huomautus: Suurin osa tässä luettelossa mainituista aineksista on sovelluksen automaattisissa kypsennysohjelmissa.

Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Tuuletinnopeus	Huomautus
Kotitekoiset ranskanperunat (10 x 10 mm / 0,4 x 04 in)	Ruoan määrä 1–6 (300 g–2 000 g)	18–45	160–180 °C	Erittäin nopea	Liota 30 minuuttia kylmässä vedessä tai 3 minuuttia haaleassa vedessä (40 °C / 104 °F), kuivaa ja lisää 1 rkl öljyä jokaista 500 g / 18 oz kohti. Ravista kahdesti.
Kotitekoiset lohkoprunat	Ruoan määrä 1–6 (300 g–2 000 g)	20–45	160–180 °C	Erittäin nopea	Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/4–1 rkl öljyä. Ravista, käännä tai sekoita kahdesti.
Pakastetut välipalat (kananugetit)	Ruoan määrä 1–6 (6–50 kpl)	12–19	200 °C	Erittäin nopea	Valmista, kun päältä kullannuskeita ja sisältä rapeita. Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä.
Pakastetut välipalat (pienet kevätkääryleet, noin 20 g / 0,7 oz)	100–600 g (5–30 kpl)	14–16	180 °C	Erittäin nopea	Valmista, kun päältä kullannuskeita ja sisältä rapeita. Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä.
Kananrinta Noin 160 g / 6 oz	1–6 kpl	20–25	180 °C	Erittäin nopea	

Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Tuuletinmenopeus	Huomaus
Leivitetty kotitekoiset kanatikut	3–18 kpl	15–20	180 °C	Erittäin nopea	Lisää korppujauhoihin öljyä. Valmista, kun päältä kullanuskeita.
Kanansiivet Noin 100 g / 3,5 oz	2–25 kpl	15–40	200 °C	Erittäin nopea	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä.
Luuttomat kyljykset Noin 150 g / 5,3 oz	1–5 kyljystä	19–25	200 °C	Erittäin nopea	
Hampurilainen Noin 200 g (halkaisija 10 cm / 4 in)	1–4 pihviä	15–18	200 °C	Erittäin nopea	
Paksut makkarat Noin 100 g / 3,5 oz (halkaisija 4 cm / 1,6 in)	1–12 kpl	12–20	200 °C	Erittäin nopea	
Ohuet makkarat Noin 70 g / 2,5 oz (halkaisija 2 cm / 0,8 in)	1–12 kpl	10–18	200 °C	Erittäin nopea	
Porsaanpaisti	800–2400 g	90–140	160 °C	Hidas nopeus	Anna lämmön tasaantua 5 minuuttia ennen leikkaamista.
Kalafileet (lohi) Noin 200 g	1–5 kpl	18–22	200 °C	Erittäin nopea	Kala ei tartu paistokoriin, kun asetat nahkapuolen alaspäin ja lisää vähän öljyä.
Kalafileet (turska, äyriäiset)	1–4 kpl	7–14	200 °C	Erittäin nopea	
Kakku (voikakku) leivontalisätarviketta käyttämällä	Leivontalisätarvikke Ruoan määrä 1–2 600–1 200 g	30–60	150 °C	Hidas nopeus	Käytä leivontalisätarviketta.
Muffinit Noin 50 g / 1,8 oz	1–9 kpl	13–15	180 °C	Erittäin nopea	Käytä kuumuutta kestäviä silikonisia muffinivuokia.
Esikypsennetyt paahtoleivät/sämpylät	1–12	6–13	180 °C	Erittäin nopea	
Itsetehty leipä	500–1700 g	35–80	180 °C	Hidas nopeus	Varmista, että taikina ei noustessaan osu lämmitysastukseen.

Ainekset	Vähimmäis- ja enimmäismäärät	Aika (min)	Lämpötila	Tuuletinnopeus	Huomaus
Kotitekoiset sämpylät Noin 80 g / 2,8 oz	1–6 kpl	12–16	180 °C	Hidas nopeus	
Kastanjat	Ruoan määrä 1–4	15–24	200 °C	Erittäin nopea	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä.
Kasvikset (reiluina paloina)	Ruoan määrä 2–8	15–38	160 °C	Erittäin nopea	Ravista, käännä tai sekoita puolivälissä.

Airfryerin käyttäminen

Varoitus: Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä, paistorasvaa tai muuta nestettä.

Varoitus: Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Käsittele kuumaa kattilaa uunikintailla.

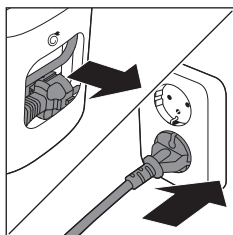
Varoitus: Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.

Varoitus: Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.

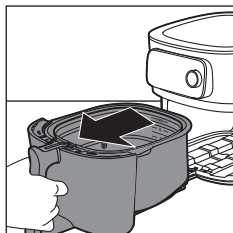
1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle. Varmista, että lokero on kokonaan auki.

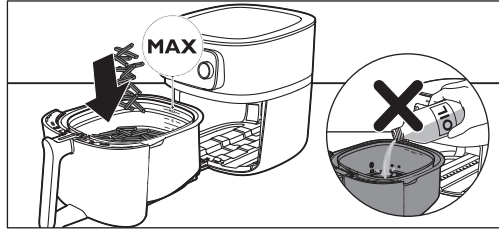
Huomaus: Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Tämä voi estää ilmankierron ja heikentää paistotulosta.

2 Vedä virtajohto laitteen takaosassa olevasta säilytyslokerosta.
3 Työnnä pistoke pistorasiaan.

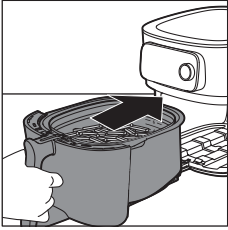


4 Avaa lokero vetämällä kahvasta.
5 Laita ruoka paistokoriin.

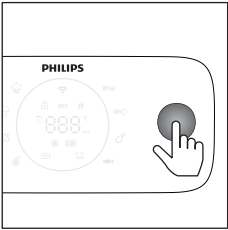




Huomautus: Täytä paistokori enintään MAX-merkkiin asti, sillä liiallinen ruuan määrä voi vaikuttaa lopputuloksen laatuun.



6 Työnnä lokero takaisin Airfryeriin.



7 Käynnistä laite painamalla kiertosäädintä.

8 Valitse haluamasi ruoanlaittotila (katso kohtaa Ruoanlaittotilat).

9 Voit valita, haluatko käyttää kypsennyksessä manuaalista tilaa, automaattista kypsennysohjelmia vai lämpötila-anturia (katso Kypsennystilat-kohta).

Varoitus: Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria. Jos laite kuumennetaan ilman koria, käytä uunikintaita lokeron avaamisessa. Lokeron reunat ja sisäpuoli kuumenevat voimakkaasti.

Varoitus: Älä koske kattilaan tai paistokoriin käytön aikana äläkä hetken käytön jälkeen, koska niistä tulee hyvin kuumia.

10 Käynnistä ruoanvalmistus painamalla kiertosäädintä.

Huomautus: Voit keskeyttää kypsennysprosessin painamalla kiertosäädintä ja muuttaa kypsennysasetuksia kääntämällä sitä. Käynnistä kypsennys uudelleen painamalla kiertosäädintä.

11 Kun kuulet ajastimen merkkiäänän, ruokaa on aika ravistaa tai asetettu kypsennysaika on kulunut.

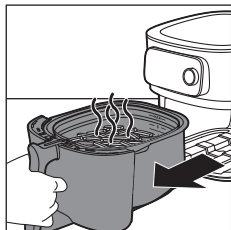
Huomautus: Varmista aina ennen tarjoilua, että ruoka on kypsynyt täysin.

Huomautus: Osa automaattisista kypsennysohjelmista ilmoittaa, kun ruokaa tarvitsee ravistaa tai kääntää. Airfryer antaa äänisignaalin, kun ruokaa on aika ravistaa tai kääntää.

Huomautus: Paras tapa ravistaa ruokaa on avata lokero, nostaa paistokori ulos kattilasta ja ravistaa koria. Työnnä sitten kattila ja kori takaisin laitteeseen. Laite jatkaa kypsennystä automaattisesti.

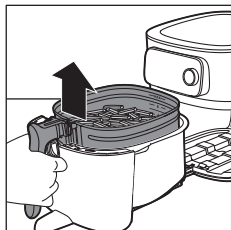
Huomautus: Voit peruuttaa käynnissä olevan toiminnon ja palata päävalikkoon painamalla paluupainiketta.





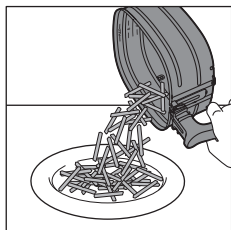
12 Avaa lokero vetämällä kahvasta ja tarkista, onko ruoka valmista.

Huomautus: Jos ruoka ei ole vielä riittävän kypsää, voit pidentää kypsennysaikaa painamalla aikapainiketta ja asettamalla ajan. Jatka kypsennystä vielä muutaman minuutin ajan painamalla kiertosäädintä.



13 Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita) nostamalla korin kattilasta.

Varoitus: Ruoanvalmistuksen jälkeen kattila, paistokori, laitteen sisäpuoli ja ainekset ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa Airfryerissa on valmistettu.



14 Tyhjennä paistokorin sisältö kulhoon tai lautaselle. Poista paistokori kattilasta ennen tyhjentämistä, koska kattilan pohjalla voi olla kuumaa öljyä.

Huomautus: Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.

Huomautus: Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy ja sulanut rasva kerääntyy kattilan pohjalle.

Huomautus: Jos mahdollista, kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin kattilasta. Aseta kori lämmönkestävälle alustalle. Käytä patakintaita, nosta kattila laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle alustalle. Kaada pois ylimääräinen öljy tai sulanut rasva. Aseta kattila takaisin lokeroon ja paistokori kattilaan.

Huomautus: Kun yksi ruokaerä on valmis, Airfryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen.

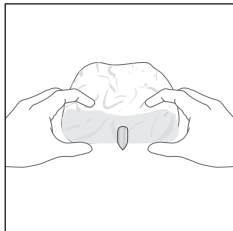
Paistomittarin käyttäminen (CRP1223/01, myydään erikseen)

Paistomittarin asettaminen

Paistomittaria voi käyttää kypsennettäessä esimerkiksi pihvejä, kyljyksiä, kananrintaa tai kalafileitä.

- 1 Puhdista paistomittari lämpimällä saippuavedellä ennen käyttöä ja sen jälkeen.
- 2 Työnnä mittari ruoka-aineksen keskiosaan sen paksuimmasta kohdasta.

Varoitus: Paistomittarin kärki on terävä.



Huomautus: Aseta mittarin kärki ruoka-aineen keskiosaan sen paksuimmasta kohdasta kohtisuorassa, ei viistossa.

Huomautus: Varmista, että mittari on lähellä luuta mutta ei kosketa sitä eikä rasvaa tai rustoa.

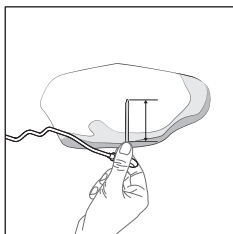
Huomautus: Fileen paksuin kohta ei aina ole sen keskellä. Halutun kypsennystuloksen saavuttamiseksi mittarin kärjen on tärkeää olla juuri paksuimmassa kohdassa.

Huomautus: Kokonaista kanaa kypsennettäessä on varmistettava, ettei anturi mene rinnan läpi ontelon sisään.

Huomautus: Älä käytä paistomittaria, jos ruoka-aineen paksuus on alle 2 cm.

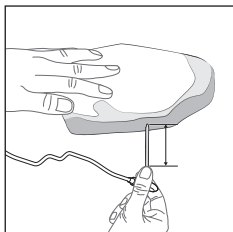
Ohjaa anturi ruoka-aineen keskiosaan seuraavien ohjeiden mukaisesti.

1 Tartu mittarin metallivarteen ja kohdista sen kärki ruoka-aineen keskiosaan.



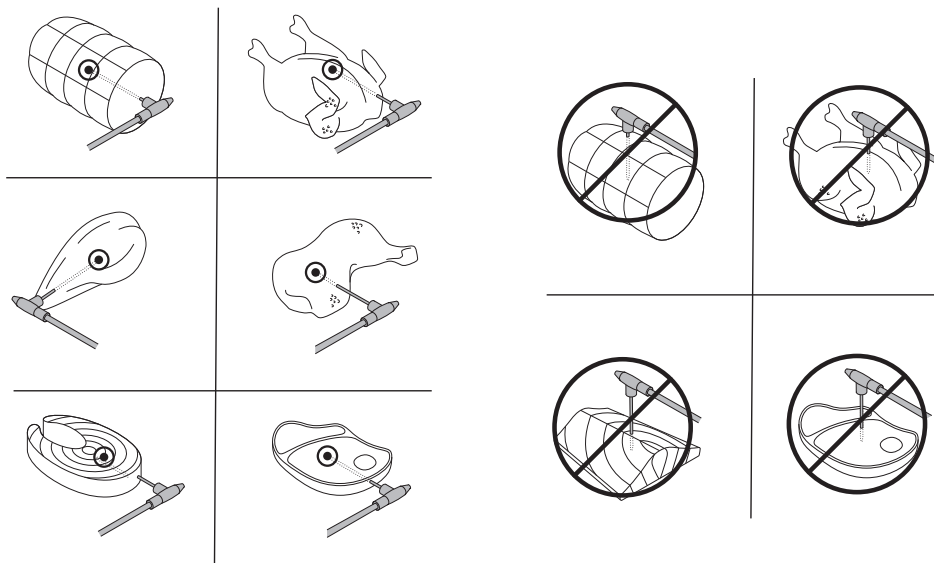
2 Pidä sormet samassa asennossa ja työnnä anturi ruoka-aineen keskiosaan sen paksuimmasta kohdasta.

Huomautus: Ruoka-aineksesta riippuen paistomittarin metallivartta ei aina tarvitse työntää kokonaan ruoan sisään.



Kehotukset

Älä tee näin



Huomautus: Kokonaista kanaa kypsennettäessä on varmistettava, ettei anturi mene rinnan läpi ontelon sisään.

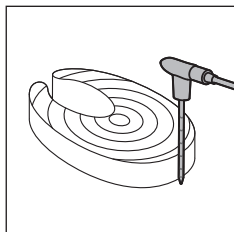
Huomautus: Voit myös ensin määrittää ruoan paksuimman kohdan keskiosan hyödyntämällä merkintöjä. Käytä sormiasi syvyyden mittaamiseen, kun asetat paistomittaria oikeaan syvyyteen.

Huomautus: Pidä sormiasi paistomittarin oikeassa kohdassa ja työnnä paistomittari ruoan keskelle.

Ruoka-aineksen paksuuden mittaaminen

Paistomittarin avulla voit mitata ruoka-aineksen paksuuden.

- 1 Aseta paistomittari ruoka-aineksen vierelle ja tarkista, mikä merkintä osuu kohdakkain aineksen yläreunan kanssa.





- 2 Kun sinulta kysytään paksuutta NutriU-sovelluksen automaattista kypsennysohjelmaa käytettäessä, aseta arvoksi 1–6.

Huomautus: Tämä toiminto on käytettävissä vain käyttäessäsi NutriU-sovellusta ja käynnistäessäsi automaattisen kypsennysohjelman sieltä.

Huomautus: Älä käytä paistomittaria, jos ruoka-aineen paksuus on alle 2 cm.

Ruoanlaittotilat

Tila	Ohje
Automaattiset kypsennysohjelmat	Valitse automaattinen kypsennysohjelma. Anna ruoan määrä, kappalemäärä tai paino ja käynnistä kypsennys.
Manuaalinen kypsennys	Aseta kypsennysaika ja -lämpötila sekä ilmavirran nopeus manuaalisesti ja aloita kypsennys.
Paistomittari	Aseta sisälämpötila, kypsennyslämpötila sekä ilmavirran nopeus manuaalisesti ja aloita kypsennys.

Automaattiset kypsennysohjelmat

- 1 Kun kytket Airfryerin käyttöön painamalla kiertosäädintä, laite siirtyy oletusarvoisesti automaattisten kypsennysohjelmien tilaan.

Huomautus: Jos olet jo kypsentänyt jotain ennen automaattisella kypsennysohjelmalla kypsentämistä, voit siirtyä automaattisten kypsennysohjelmien tilaan napsauttamalla paluupainiketta.

- 2 Airfryerissa on kahdeksan erilaista automaattista kypsennysohjelmaa. Valitse haluamasi ohjelma kääntämällä kiertosäädintä.

- Pakasteranskanperunat ❄️
- Kotitekoiset ranskanperunat 🍟
- Kanankoivet 🐔
- Kala 🐟
- Kyljykset 🍗
- Kokonainen broileri 🍗
- Kasvikset 🥕
- Muffinit 🍞

- 3 Valitse haluamasi automaattinen kypsennysohjelma kääntämällä kiertosäädintä. Vahvista painamalla kiertosäädintä.

- 4 Kypsennettävästä ruoasta riippuen laite saattaa pyytää antamaan ruoan määrän, kappalemäärän tai painon. Valitse paistokoriin lisäämäsi ruoan määrä kääntämällä kiertosäädintä.

- 5 Vahvista painamalla kiertosäädintä.

Huomautus: Tarkista lisätyn ruoan määrä korissa olevista merkinnöistä.

Huomautus: Ennen kuin valitset ruoan määrän, varmista, että ainekset on levitetty koriin tasaisesti.

Huomautus: Kun käytät kokonaisen kanan kypsennykseen tarkoitettua automaattista kypsennysohjelmaa, sinun on annettava ruoan paino. Selvitä paino punnitsemalla ruoka vaa'alla tai tarkistamalla paino sen pakkauksesta.

- Airfryerin näytössä näkyy laitteen automaattisesti laskema lämpötila ja aika valitsemallesi ruoalle. Voit helposti tarkastella näitä tietoja laitteellasi, sillä ne näkyvät vuorotellen. Lisäksi Airfryer näyttää, onko valittuna pienen vai suuren ilmavirran nopeus.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalajike. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
 - Ranskanperunat kannattaa valmistaa enintään tasoon 4 asti täytetyissä erissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
- Kuori perunat ja leikkaa ne tangoiksi. Pienet ranskanperunat ovat yleensä rapeampia kuin suuret ranskanperunat.
 - Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.
 - Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.
 - Kaada kulhoon ruokalusikallinen ruokaöljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.
 - Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.

Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

- Laita perunasuikaleet koriin.
- Käynnistä ranskanperunoiden automaattinen kypsennysohjelma ja ravista niitä pyydettyä.

Manuaalinen kypsennys

- Päätet manuaalisen kypsennyksen tilaan vain painamalla lämpötila- tai aikapainiketta.
- Jos painoit lämpötilapainiketta, aseta lämpötilaksi 40–200 °C kääntämällä kiertosäädintä ja vahvista tämän jälkeen valinta painamalla kiertosäädintä.
- Aseta kypsennysaika kääntämällä kiertosäädintä. Ajaksi voi määrittää 1–180 minuuttia.

Huomautus: Jos painat kiertosäädintä asettamatta aikaa, esilämmitystila otetaan käyttöön ja kuulet merkkiäänän, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

- Valitse suuren tai pienen ilmavirran nopeus painamalla ilmavirran nopeuspainiketta ja valitsemalla haluamasi asetus.
- Vahvista valinta painamalla kiertosäädintä ja aloita kypsennys.

Huomautus: Jos haluat saada muistutuksen ravistamisesta kypsennyksen puolivälissä, ota ravistusmuistutuspainike käyttöön.

Huomautus: Jos sinun on keskeytettävä kypsennys, jotta voit ravistaa ruokaa, lisätä aineksia tai muuttaa kypsennyksen parametrejä, paina vain kiertosäädintä. Jatka kypsennystä painamalla kiertosäädintä uudelleen.

Paistomittari

Huomaa, että paistomittaritoiminnon käyttäminen edellyttää erikseen myytävän paistomittarin (HD9959) ostamista. Kun käytössäsi on paistomittari, noudata seuraavia ohjeita.

- 1 Aseta paistomittari ruokaan käyttöohjeen Paistomittarin asettaminen -osiossa annettujen ohjeiden mukaan.

Huomautus: Se on asetettava oikein, jotta saat tarkat tulokset.

- 2 Aseta ruoka paistomittarin kanssa paistokoriin.
- 3 Ohjaa kaapeli oikeaan asentoon kattilan urien avulla.
- 4 Kytke paistomittari sille varattuun Airfryerin liitäntään.
- 5 Sulje lokero ja varmista, että kaapeli ei jää puristuksiin.
- 6 Käännä kiertosäädin haluttuun sisälämpötilaan, joka mitataan paistomittarin kärjestä. Lämpötilaksi voi määrittää 30–99 °C.
- 7 Vahvista painamalla kiertosäädintä.
- 8 Säädä kypsennyslämpötilaa kääntämällä kiertosäädintä. Määritä lämpötilaksi 40–200 °C.
- 9 Vahvista painamalla kiertosäädintä.
- 10 Valitse haluttu ilmavirran nopeus painamalla ilmavirran nopeuspainiketta. Voit valita joko suuren tai pienen ilmavirran nopeuden.

Huomautus: Kypsennyksen aikana kypsennyslämpötila ja sisälämpötila näkyvät vuorotellen laitteen näytössä.

- 11 Kypsennysprosessi päättyy automaattisesti, kun haluttu sisälämpötila on saavutettu.

Seuraavassa taulukossa on eri ruoka-ainesten ohjeellisia sisälämpötiloja.

Ruoka-aines	Kypsyysaste	Sisälämpötila
Siipikarja, yleinen	Done	80–85 °C
Siipikarja, rintaleike	Mehukas	70–74 °C
Naudanliha, vasikanliha, lampaanliha, hirven- ja peuranliha	Raaka	45–50 °C
	Keskitaso	55–60 °C
	Kypsä	65–70 °C
Porsaanliha, yleinen	Done	70–73 °C
Porsaan ulkofilee	Keskitaso	58–63 °C
Kala	Läpikuultava	50–55 °C
	Done	60–65 °C
Kokonainen peruna	Done	92–95 °C
Leipä	Done	90–95 °C

Huomautus: Ehdotettu sisälämpötila ei välttämättä vastaa kyseiselle ruoalle määritettyä turvallista vähimmäislämpötilaa.

Huomautus: Kypsennetyn ruoan sisälämpötila nousee vielä muutaman asteen sen jälkeen, kun ruoka on otettu ulos laitteesta.

Lämpimänäpito

Airfryerin lämpimänäpito toiminto voidaan ottaa käyttöön milloin tahansa: joko ennen kypsennystä tai sen aikana tai kun kypsennys on valmis.

- 1 Paina lämpimänäpito tilan painiketta.

Huomautus: Voit muuttaa lämpimänäpitoajan 1–30 minuuttiin kääntämällä kiertosäädintä. Vahvista asetettu lämpimänäpitoaika painamalla kiertosäädintä.

- 2 Käynnistä lämpimänäpito painamalla kiertosäädintä.

Huomautus: Voit keskeyttää lämpimänäpidon painamalla kiertosäädintä.

Huomautus: Huomaa, että lämpimänäpito voi muuttaa tiettyjen ruokien, kuten pihvien, kypsyyssastetta.

Puhdistus

Varoitus: Anna korin, kattilan ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen niiden puhdistamista.

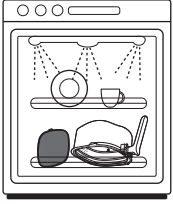
Varoitus: Kattilassa ja korissa on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Vihje: Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja paistokorin.

- 1 Poista ylimääräinen öljy tai sulanut rasva kattilan alaosaan.
- 2 Puhdista kattila ja paistokori astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).

Vihje: Jos kattilaan tai paistokoriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskinaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.

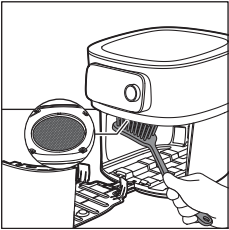
Vihje: Roiske suojaan tarttuneet rasvajäämät voi tarvittaessa poistaa sienellä tai harjalla.



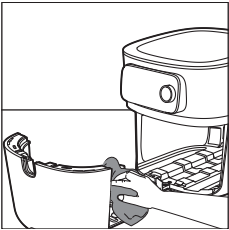
Vihje: Aseta paistokori kattilaan ja aseta ne pesuun astianpesukoneeseen ylösalaisin, jotta säästät tilaa.







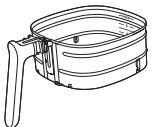
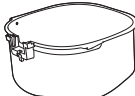

- 3 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla. Varmista, että ohjauspaneeliin ei jää kosteutta. Kuivaa ohjauspaneeli liinalla puhdistamisen jälkeen.



- 4 Irrota rasvajäämät roiske-suojasta sienellä tai puhdistusharjalla.



- 5 Puhdista lokero ja laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- 3 Työnnä johto säilytyslokeroon.

Huomautus: Kanna Airfryeria aina vaakasuorassa. Varmista, että pidät kiinni laitteen etuosassa olevasta lokeroista, koska se voi irrota, jos laitetta kallistetaan vahingossa alaspäin. Tämä saattaa vaurioittaa lokeroa.

Huomautus: Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että irrotettava verkkopohja ja muut Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteys maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila, paistokori ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsenty kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:
		Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä tuoreita, jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon aineksia.	Älä täytä paistokoria liian täyteen tai ylitä enimmäisrajamerkintää 6.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Mitä täydempi kori on, sitä tiheämmin sitä kannattaa ravistaa.
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Tarkista, että pistoke on liitetty kunnolla pistorasiaan.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Airfryerin wattiluku on suuri. Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet.
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kaada ylimääräinen öljy tai rasva varovasti pois kattilasta ja jatka ruoan valmistusta.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivittettä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Pyyhi ylimääräiset nesteet aineksista ennen niiden asettamista paistokoriin.
Airfryerin WiFi-merkkivalo ei enää pala.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer ei ole enää yhdistettynä kodin WiFi-verkkoon. - Kodin Wi-Fi-verkkoa on muutettu. 	Käynnistä Wi-Fi-määrittäminen noudattaen ohjeita.
Sovellus ilmoittaa, että pariliitosprosessi ei onnistunut.	Toinen käyttäjä on pariliittänyt Airfryerin muuhun älylaitteeseen ja ruoanvalmistus on kesken.	Odot, että käyttäjä saa ruoanvalmistusprosessin valmiiksi ja pariliitä älylaite Airfryerin kanssa uudelleen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Airfryerin näytössä lukee E1.	Airfryerin säilytyspaikka saattaa olla liian kylmä.	Jos laitetta on säilytetty matalassa lämpötilassa, anna sen lämmetä huoneenlämpötilaan vähintään 15 minuutin ajan ennen verkkovirtaan liittämistä. Jos näytössä lukee edelleen E1, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
E2	Olet antanut väärät WiFi-kirjautumistiedot.	Anna oikeat WiFi-kirjautumistiedot.
E3	Yhteysominaisuudessa on vika.	Käytä laitetta ilman yhteystoimintoa. Soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteys oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
E5, E6, E8, E9, E12	Kyseessä saattaa olla ohjelmistovirhe.	Irrota Airfryer pistorasiasta ja kytke se siihen uudelleen. Jos virhekoodit näkyvät näytössä edelleen, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
E10	Automaattisen kypsennysohjelman aikana tapahtui virhe.	Irrota Airfryer pistorasiasta ja kytke se siihen uudelleen. Varmista, että olet muodostanut yhteyden Wi-Fi-verkkoon, jotta Airfryer voi suorittaa laiteohjelmistopäivityksen, jos sellainen on saatavilla. Käynnistä automaattinen kypsennysohjelma uudelleen. Jos virhekoodit näkyvät näytössä edelleen, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.
E11	Airfryeria on käytetty määritettyjen rajojen ulkopuolella olevilla jännitteillä.	Irrota Airfryer pistorasiasta ja kytke se siihen uudelleen. Kokeile toista pistorasiaa. Irrota muut samaa pistorasiaa käyttävät laitteet. Jos virhekoodit näkyvät näytössä edelleen, soita Philipsin puhelinneuvontaan tai ota yhteyttä oman maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Seuraavat virhekoodit koskevat vain paistomittaria (CRP1223/01).

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
A1	Paistomittaria ei ole liitetty kunnolla Airfryeriin.	Liitä paistomittarin pää paistomittariiliitäntään, joka on Airfryerin näytön vasemmalla puolella.
A2	Paistomittaria ei ole asetettu ruokaan oikein.	Aseta paistomittari paikalleen sivukautta ja varmista, että sen kärki ulottuu ruoan paksuimman kohdan keskelle. Varmista, että ruoan paksuus on vähintään 2 cm.
A3	Paistomittari on asetettu paistokorin ulkopuolelle paistomittarillassa.	Työnnä paistomittari ruokaan ja aseta se paistokoriin tai valitse kypsennystila ilman paistomittaria.
A4	Airfryerin lokero avautui, vaikka ruoan tavoitelämpötilaa ei ole vielä saavutettu.	Sulje lokero uudelleen ja odota, kunnes Airfryer ilmoittaa, että kypsennys on valmis.
A5	Paistomittari ylikuumenee.	Poista mittari paistokorista, jos sitä ei käytetä.

Viktigt

Läs den här viktiga informationen noggrant innan du använder apparaten och spara sedan häftet för framtida bruk.

Fara



- Placera inte apparaten på eller nära en varm gasspis eller på någon typ av elspis, elektriska kokplattor, eller i en uppvärmd ugn.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten och skölj den inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska friteras i korgen för att förhindra att de kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte luftintags- och utblåsöppningarna när apparaten är igång.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Vidrör aldrig insidan av apparaten när den är igång.
- Lägg aldrig i så mycket mat så att mängden överskrider den högsta nivån som indikeras i korgen.
- Se alltid till att värmaren inte vidrörs och att ingen mat fastnat i värmaren.

Varning



- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller en separat fjärrstyrning.
- Ytor kan bli varma när apparaten används.
- Den här produkten kan användas av barn från 8 års ålder, personer med olika funktionshinder samt av personer som inte har kunskap om produkten såvida det sker under tillsyn eller om de har informerats om hur produkten används på ett säkert sätt och de eventuella medförda riskerna. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll bör inte göras av barn under 8 år om de inte är under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.
- Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett utrymme på minst 10 cm baktill, på båda sidorna och ovanför apparaten. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Vid varmluftsfritering släpps varm ånga ut från utblåsen. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från utblåsen. Se även upp med varm ånga och luft när du tar ut pannan ur apparaten.
- Använd aldrig lätta ingredienser eller bakplåtspapper i apparaten.
- Ytor som är lättåtkomliga kan bli heta under användning.
- Förvaring av potatis: Temperaturen ska anpassas till potatissorten och den ska vara över 6 °C för att minimera risken för exponering av akrylamid i det förberedda livsmedlet.

- Fyll aldrig pannan med olja.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5 och 40 °C.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Placera inte apparaten på eller nära antändningsbara material som en bordsduk eller gardin.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken och använd endast originaltillbehören från Philips.
- Lämna inte apparaten obevakad när den är igång.
- Pannan, korgen och tillbehören blir varma under och efter användning av apparaten. Hantera dem försiktigt.
- Rengör noggrant de delar som kommer i kontakt med livsmedel innan du använder apparaten för första gången. Läs instruktionerna som finns i användarhandboken.

Varning

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed- and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om du lämnar den obevakad och innan du monterar, tar isär, ställer undan eller rengör den.
- Placera apparaten på en horisontal, jämn och stabil yta.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna. Ta bort brända rester. Friter inte färsk potatis vid en temperatur högre än 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- Om apparaten har en korgfrigöringsknapp ska du inte trycka på den här knappen när du skakar korgen.
- Var försiktig när du rengör tillagningskammarens övre del: värmeelementet, kanten på metalldelarna och stänkskyddet är alla varma.
- Se alltid till att maten är ordentligt tillagad i din Airfryer.
- Se alltid till att du har kontroll över din Airfryer, även när du använder fjärrfunktionen eller fördröjd start.
- När du tillagar feta livsmedel kan Airfryern avge rök. Var särskilt uppmärksam när du använder fjärrkontrollsfunktionen eller fördröjd start.
- Kontrollera att endast en person i taget använder fjärrkontrollsfunktionen.
- Var försiktig när du tillagar färskvaror med funktionen fördröjd start (tillväxt av bakterier kan uppstå).

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten uppfyller tillämpliga standarder och regler gällande exponering av elektromagnetiska fält.

Automatisk avstängning

Airfryern är utrustad med en automatisk avstängningsfunktion. När apparaten är påslagen men inte i tillagnings- eller varmhållningsläget försätts den i standbyläge om ingen inmatning sker på 10 minuter. Tryck länge på vridknappen för att stänga av apparaten manuellt.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att elektriska produkter inte ska slängas bland hushållssoporna.
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska produkter.

Garanti och support

Versuni erbjuder två års garanti efter köp av den här produkten. Den här garantin gäller inte om en defekt beror på felaktig användning eller dåligt underhåll. Vår garanti påverkar inte dina lagstadgade rättigheter som konsument. Besök vår webbplats www.philips.com/support för mer information eller för att åberopa garantin.

Deklaration om överensstämmelse

Härmed deklarerar DAP B.V. att Airfryer HD9875 överensstämmer med direktivet 2014/53/EU.

Den fullständiga EU-försäkran om överensstämmelse finns på följande webbadress: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 är utrustad med en Wi-Fi-modul, 2,4 GHz 802.11 b/g/n med en maximal uteffekt på 92,9 mW EIRP.

Uppdateringar av programvara och inbyggd programvara

Det är viktigt att uppdatera för att skydda din sekretess och för att din Airfryer och appen ska fungera korrekt.

Uppdatera alltid appen till den senaste versionen.

Airfryern uppdaterar den inbyggda programvaran automatiskt.

Obs! För att göra det möjligt för Airfryern att uppdatera till den senaste versionen av den inbyggda programvaran ska du säkerställa att den är ansluten till ditt trådlösa nätverk.

Obs! Använd alltid den senaste appen och fasta programvaran.

Obs! Uppdateringar görs tillgängliga när det finns programvaruförbättringar.

Obs! En uppdatering av den fasta programvaran startas automatiskt när din Airfryer är i standbyläget. Den här uppdateringen tar några minuter. Din Airfryer kan inte användas när uppdateringen sker.

Enhetskompatibilitet

Se informationen i appbutiken för detaljerad information om appens kompatibilitet.

Åter fabriksinst.

Du kan återställa den inbyggda programvaran till standardinställningarna genom att hålla varmhållningsknappen och vridknappen intryckta samtidigt i tio sekunder.

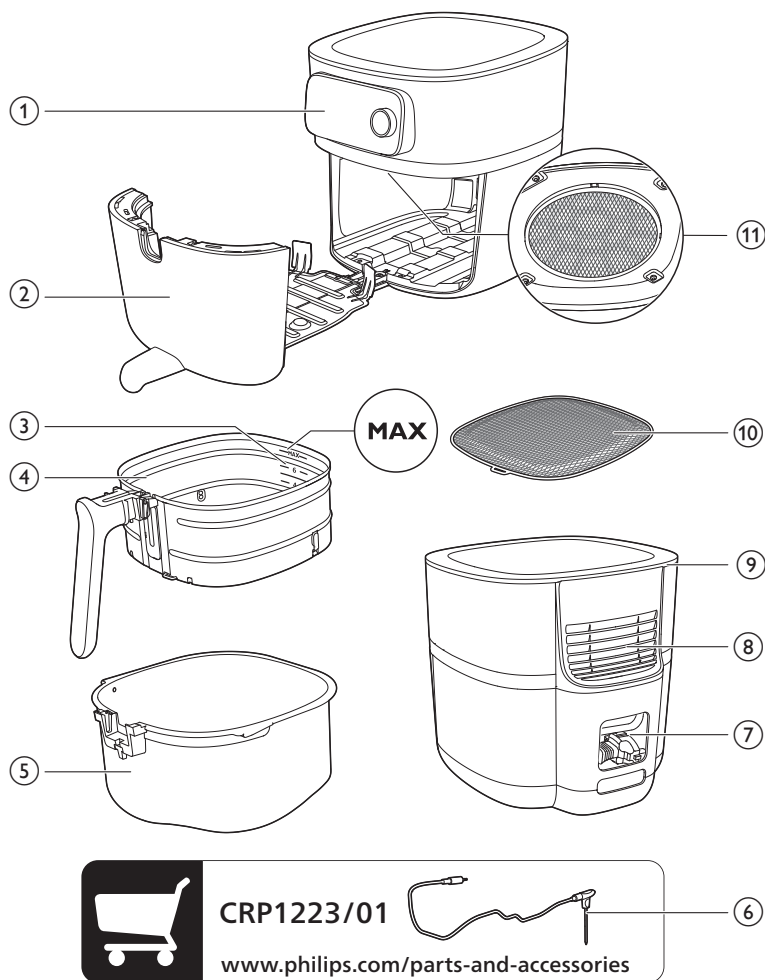
Din Airfryer är därefter inte längre ansluten till ditt trådlösa nätverk och paras inte längre ihop med din smarta enhet.

Introduktion

Vi gratulerar till ditt köp och hälsar dig välkommen till Philips!

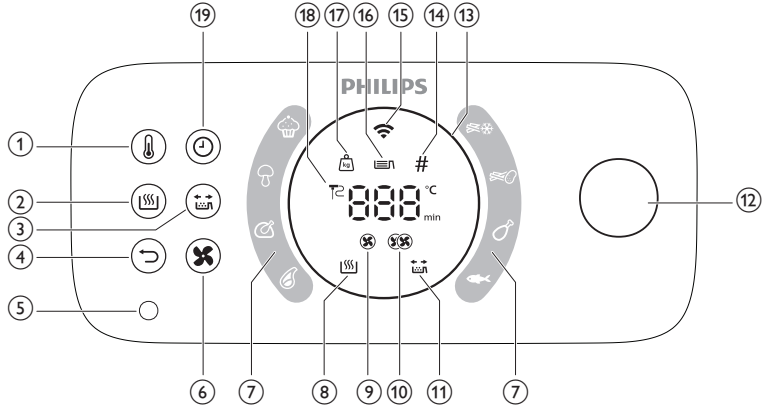
Genom att registrera din produkt på www.philips.com/welcome kan du dra nytta av Philips support.

Översikt



- 1 Kontrollpanel
- 2 Låda
- 3 Indikation för fyllnadsnivå
- 4 Korg med löstagbar gallerbotten
- 5 Panna
- 6 Stektermometer (CRP1223/01, säljs separat)
- 7 Fack för sladdförvaring
- 8 Luftutblås
- 9 Luftintag
- 10 Löstagbar gallerbotten
- 11 Stänkskydd

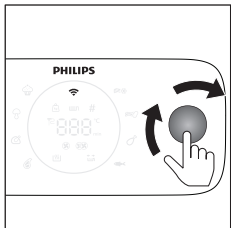
Översikt av kontrollpanelen



- 1 Temperaturknapp
- 2 Varmhållningsknapp
- 3 Knapp för påminnelse om skakning
- 4 Bakåtknapp
- 5 Hållare för stektermometer
- 6 Knapp för lufthastighet
- 7 Program för automatisk tillagning
- 8 Varmhållningsindikator
- 9 Indikator för låg lufthastighet
- 10 Indikator för hög lufthastighet
- 11 Indikator för skakningspåminnelse
- 12 Vridknapp
- 13 Ljusring
- 14 Antalindikator
- 15 Wi-Fi-indikator
- 16 Indikator för fyllnadsnivå
- 17 Viktindikator
- 18 Stektermometerindikator
- 19 Tidsknapp

Beskrivningar av funktioner

Vrid- och bakåtknapp



Vridknappen är ditt centrala reglage. Du kan vrida och trycka på den för att gå igenom olika menyalternativ och bekräfta en åtgärd.

- Kort tryckning på vridknappen: slå på apparaten.
- Lång tryckning på vridknappen: stäng av apparaten.

Efter att apparaten har slagits på:

- Tryckning på vridknappen: bekräfta en åtgärd.
- Vridning av vridknappen: bläddra igenom olika menyalternativ eller ändra tillagningsinställning.
- Tryckning på bakåtknappen: gå tillbaka till föregående steg.

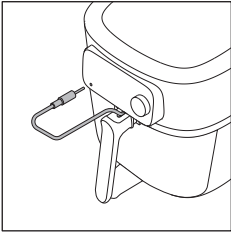
Program för automatisk tillagning

Programmen för automatisk tillagning är en av de viktigaste funktionerna på din Airfryer. De gör att du kan tillaga en mängd olika livsmedel.

Genom att välja önskat livsmedel och justera fyllnadsnivån eller ange antalet ingredienser ställer Airfryern automatiskt in lämplig temperatur och tillagningstid för måltiden. Dessutom meddelar Airfryern dig om någon interaktion krävs under tillagningen, som att skaka pommes frites.

Viktigt: Airfryern har åtta standardprogram för automatisk tillagning som kan startas direkt på apparaten. Du kan dock få tillgång till och ladda ned fler program för automatisk tillagning via appen. Anslut bara Airfryern till ditt nätverk och parkoppla din smarta enhet med apparaten för att börja utforska nya kulinariska möjligheter.

Stektermometer (CRP1223/01, säljs separat)



Stektermometern (säljs separat) kan användas till att tillaga maten till önskad nivå.

Placera ena änden av stektermometern i maten och den andra i uttaget för stektermometern (se kapitlet "Stektermometer").

Tillagningstid

I tillagningsläget "Manuell tillagning" kan du ställa in tillagningstiden från 1 till 180 minuter.

I programmen för automatisk tillagning behöver du inte ställa in en tillagningstid eftersom programmet för automatisk tillagning tillagar maten baserat på din portionsstorlek eller önskad tillagningsnivå.

I tillagningsläget "Stektermometer" behöver du inte ställa in en tillagningstid eftersom tillagningen avslutas automatiskt när stektermometerens inställda inntertemperatur uppnås.

Tillagningstemperatur

I tillagningsläget "Manuell tillagning" kan du ställa in tillagningstiden från 40 till 200 °C.

I tillagningsläget "Program för automatisk tillagning" behöver du inte ställa in en tillagningstemperatur eftersom tillagningstemperaturen ställs in automatiskt.

Inntertemperatur

I tillagningsläget "Stektermometer" kan du ställa in inntertemperaturen för maten på mellan 30 och 99 °C. Matens inntertemperatur når inställd temperatur vid slutet av tillagningen.

Obs! Inntertemperaturen är inte samma som tillagningstemperaturen.

Hög och låg lufthastighet

Din Airfryer har två olika lufthastighetsinställningar, låg lufthastighet och hög lufthastighet.

I tillagningsläget "Program för automatisk tillagning" ställs lufthastigheten in automatiskt.

I tillagningslägena "Manuell tillagning" och "Stektermometer" måste du ställa in lufthastigheten manuellt genom att trycka på lufthastighetsknappen.

Använd den låga lufthastigheten för typiska ugnsrätter som lasagne, stek och kakor samt vid långa tillagningstider. Använd den höga lufthastigheten för typiska Airfryer-tillämpningar som pommes frites, chicken nuggets, fiskpinnar etc. samt vid kortare tillagningstider.

Obs! Om du väljer låg lufthastighet körs apparaten i tyst läge.

Värmehållningsfunktion

Din Airfryer har en värmehållningsfunktion. Aktivera det här läget genom att trycka på knappen för varmhållning när som helst under tillagningsprocessen – oavsett om det är innan du påbörjar tillagningen, mellan tillagningssteg eller i slutet av tillagningen. Mer information finns i kapitlet Varmhållning.

Påminnelse om skakning

Airfryern har en skakningspåminnelsefunktion som kan aktiveras innan du startar tillagningen. Den här funktionen skickar en avisering efter halva tillagningstiden som påminner dig att skaka livsmedlet för att få ett jämnt tillagat resultat. Den här funktionen är särskilt användbar när du tillagar ett större antal av något livsmedel, exempelvis pommes frites. Den kan även användas som en påminnelse för att vända livsmedel som kycklingklubbor. Skakningspåminnelsen är inaktiverad som standard. Du kan aktivera den före eller under tillagningen genom att trycka på skakningspåminnelseknappen.

Ljudaviseringar

Ibland hörs ett ljud, till exempel när apparaten har avslutat tillagningen, eller om något behöver göras under tillagningen, som att skaka eller vända på maten.

Ljusring

Airfryern har en animerad ljusring, vilket förbättrar Airfryerns användbarhet.

Snurrande läge: Ljusringen snurrar runt när en uppdatering körs.

Andningsläge: Ljusringen blinkar långsamt om du har tryckt på vridknappen under tillagning. Apparaten är i det här fallet i pausat läge.

Blinkar snabbt: Om lådan är öppen när ringen blinkar snabbt, eller under parkopplingsprocessen, väntar apparaten på att du ska trycka på vridknappen för att bekräfta.

Fokusläge: Om apparaten till exempel ber om fyllnadsnivå.

Förvärmning

Airfryern har en förvärmningsfunktion, vilken kan användas för att förvärma Airfryern till önskad temperatur.

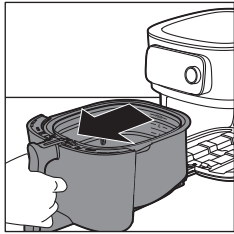
Om du trycker på vridknappen utan att ställa in en tid aktiveras förvärmningsläget och du hör en ljudavisering när önskad temperatur har nåtts.

Före första användningen

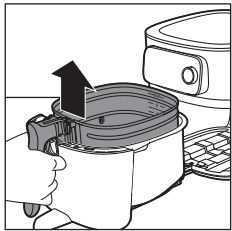
- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter (om tillämpligt) från apparaten.
- 3 Ta bort skyddsfilm från skärmen.
- 4 Rengör apparaten noggrant före första användning (se kapitlet "Rengöring").

Förberedelser före första användning

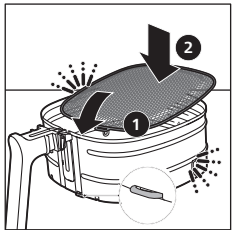
Placera den löstagbara gallerbotten



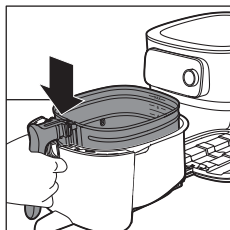
- 1 Dra i handtaget för att öppna behållaren.



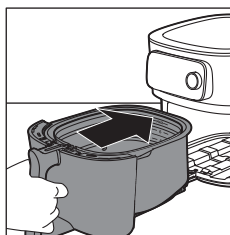
- 2 Ta ur korgen genom att lyfta handtaget.



- 3 För in den urtagbara gallerbotten i öppningen till höger undertill på korgen. Tryck ned gallerbotten tills den låses på plats ("klickar" på båda sidorna).



4 Placera korgen i pannan.



5 Skjut tillbaka lådan in i Airfryern med handtaget.

Obs! Använd aldrig pannan utan korgen.

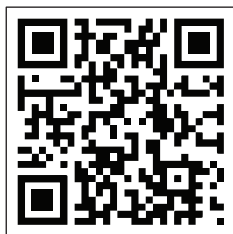
Ansluta Airfryern till NutriU-appen

Viktigt: Kontrollera att din smartphone är ansluten till ditt Wi-Fi-nätverk innan du påbörjar Wi-Fi-konfigurationsprocessen.

Viktigt: Se till att du ansluter Airfryern till ett Wi-Fi-nätverk hemma med 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Parkoppla Airfryern med NutriU-appen

1 Skanna QR-koden för att ladda ned NutriU-appen. Du kan även hämta NutriU-appen från appbutiken eller från webbplatsen www.philips.com/NutriU.

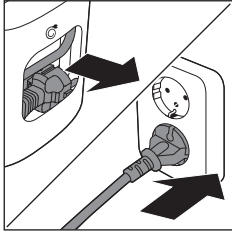


2 Starta Philips NutriU-appen på din smartphone.
3 Följ anvisningarna på skärmen tills du kommer till sidan Konfigurera apparaten.

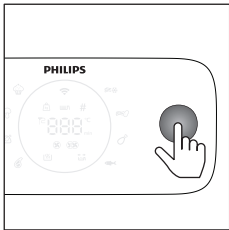
Obs! Vi rekommenderar att du laddar ned NutriU-appen och lägger till din Airfryer i appen så snart som du har konfigurerat apparaten första gången. Det gör att du kan använda din Airfryer fullt ut, till exempel genom att använda fjärrtillagning (påbörja recept eller program för automatisk tillagning i appen, få aviseringar när maten är klar etc.) och få de senaste uppdateringarna av den inbyggda programvaran.



Obs! Du måste ha ett konto för att kunna använda anslutningsfunktioner. Under installationsprocessen måste du registrera ett nytt konto eller logga in med ett befintligt.



4 Anslut apparaten.



5 Tryck på vridknappen för att slå på apparaten.

6 Följ stegen i appen för att ansluta Airfryern till ditt Wi-Fi och parkoppla Airfryern med din smartphone.

Obs! Under den här processen i NutriU-appen ombeds du att trycka extra länge (fyra sekunder) på apparaten för att påbörja konfigurationsprocessen. Så se till att du håller dig i närheten av Airfryern till den är ansluten.

Viktigt: Fjärrstyrning: Du kan bara fjärrstyra Airfryern via appen (till exempel skicka ett recept, pausa tillagningen etc.) om du har markerat fjärrstyrningsgodkännandet i NutriU-appen, som finns i din NutriU-profil.

Viktigt: Enkel användarparkoppling: Airfryern kan endast fjärrstyras av en användare åt gången. Om en andra användare vill styra Airfryern och använda NutriU-appen måste hen följa parkopplingsprocessen. När parkopplingsprocessen är klar tas parkopplingen för den första användaren bort automatiskt.

Viktigt: Wi-Fi-konfigurationsprocessen kan avbrytas via appen eller genom att du drar ut nätsladden till Airfryern.

Wi-Fi-indikator

Wi-Fi-indikatorn är släckt.

Wi-Fi är inaktiverat.

Wi-Fi-indikatorn lyser.

Wi-Fi är aktiverat och anslutet till routern.

Wi-Fi-indikatorn blinkar långsamt.

Wi-Fi-anslutning pågår. Enheten är i parkopplingsprocessen eller ansluter till routern.

Wi-Fi-indikatorn blinkar snabbt.

Wi-Fi-anslutningsfel.

Obs! Du kan starta parkopplingsprocessen genom att hålla tidsknappen intryckt i fyra sekunder.

Obs! Om du stöter på problem under Wi-Fi-konfigurationsprocessen, till exempel att den pausas halvvägs och slutförs inte eller om du upplever anslutningsproblem med ditt Wi-Fi-nätverk, kan du starta om processen genom att hålla tidsknappen intryckt i fyra sekunder.

Obs! Om du behöver återställa den inbyggda programvaran till standardinställningarna håller du varmhållningsknappen och vridknappen intryckta samtidigt i tio sekunder.

Livsmedelstabell

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundläggande inställningar för de typer av livsmedel som du vill tillaga.

Obs! Tänk på att de här inställningarna är förslag. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser då de skiljer sig i ursprung, storlek, form samt varumärke.

Obs! När du tillagar en större mängd livsmedel (till exempel pommes frites, räkor, kycklingklubbor, frysta snacks) ska du skaka, vända eller röra om bland ingredienserna i korgen 2–3 gånger för att uppnå ett konsekvent resultat.

Obs! Du hittar de flesta av ingredienserna på den här listan i programmen för automatisk tillagning i appen.

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Fläkt-hastighet	Anteckning
Hemlagade pommes frites (10 x 10 mm)	Fyllnadsnivå 1–6 (300–2 000 g)	18–45	160– 180 °C	Hög hastighet	Blötlägg i 30 minuter i kallt vatten eller 3 minuter i ljummet vatten (40 °C), torka och tillsätt 1 msk olja per 500 g. Skaka två gånger.
Hemgjord klyftpotatis	Fyllnadsnivå 1–6 (300–2 000 g)	20–45	160– 180 °C	Hög hastighet	Blötlägg i 30 minuter i vatten, torka och tillsätt sedan 1/4 till 1 msk olja. Skaka, vänd eller rör om två gånger.
Frysta snacks (kycklingnuggets)	Fyllnadsnivå 1–6 (6–50 st.)	12–19	200 °C	Hög hastighet	De är klara när de är gyllengula och krispiga på utsidan. Skaka, vänd eller rör om halvvägs.
Frysta snacks (små vårrullar, ungefär 20 g)	100–600 g (5–30 st.)	14–16	180 °C	Hög hastighet	De är klara när de är gyllengula och krispiga på utsidan. Skaka, vänd eller rör om halvvägs.
Kycklingbröst Cirka 160 g	1–6 st.	20–25	180 °C	Hög hastighet	
Hemgjorda panerade kycklingpinnar	3–18 st.	15–20	180 °C	Hög hastighet	Häll olja över ströbrödet. De är klara när de är gyllengula.
Kycklingvingar Cirka 100 g	2–25 st.	15–40	200 °C	Hög hastighet	Skaka, vänd eller rör om halvvägs.

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Fläkt-hastighet	Anteckning
Benfria köttkotletter Cirka 150 g	1–5 kotletter	19–25	200 °C	Hög hastighet	
Hamburgare Cirka 200 g (10 cm i diameter)	1–4 hamburgare	15–18	200 °C	Hög hastighet	
Tjocka korvar Cirka 100 g (4 cm i diameter)	1–12 st.	12–20	200 °C	Hög hastighet	
Tunna korvar Cirka 70 g (2 cm i diameter)	1–12 st.	10–18	200 °C	Hög hastighet	
Fläskstek	800–2400 g	90–140	160 °C	Låg hastighet	Låt den vila i fem minuter innan du skär upp den.
Fiskfiléer (lax) Cirka 200 g	1–5 st.	18–22	200 °C	Hög hastighet	Lägg dem med skinnet nedåt och tillsätt lite olja för att förhindra att de bränner fast.
Fiskfiléer (torsk, skaldjur)	1–4 st.	7–14	200 °C	Hög hastighet	
Kaka (sockerkaka) med baktillbehöret	Baktillbehör Fyllnadsnivå 1–2 600–1 200 g	30–60	150 °C	Låg hastighet	Använda ett baktillbehör.
Muffins Cirka 50 g	1–9 st.	13–15	180 °C	Hög hastighet	Använd förvärmade silikonmuffinsformar.
Rostbröd/småbröd som förbakats	1–12	6–13	180 °C	Hög hastighet	
Färskt bröd	500–1700 g	35–80	180 °C	Låg hastighet	Formen ska vara så platt som möjligt för att förhindra att brödet vidrör värmeelementet när det jäser.
Hembakade frallor Cirka 80 g	1–6 st.	12–16	180 °C	Låg hastighet	

Ingredienser	Min.–max. mängd	Tid (min)	Temperatur	Fläkt-hastighet	Anteckning
Kastanjer	Fyllnadsnivå 1–4	15–24	200 °C	Hög hastighet	Skaka, vänd eller rör om halvvägs.
Blandade grönsaker (grovhackade)	Fyllnadsnivå 2–8	15–38	160 °C	Hög hastighet	Skaka, vänd eller rör om halvvägs.

Använda Airfryern

Varning! Det här är en Airfryer som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja, fritureolja eller annan vätska.

Varning! Vidrör inte varma ytor. Använd handtagen eller vreden. Använd ugnsvantar när du hanterar den heta pannan.

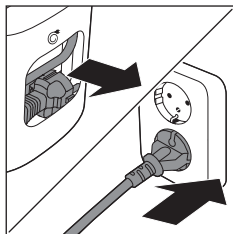
Varning! Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.

Varning! Apparaten kan avge lite rök första gången du använder den. Det är normalt.

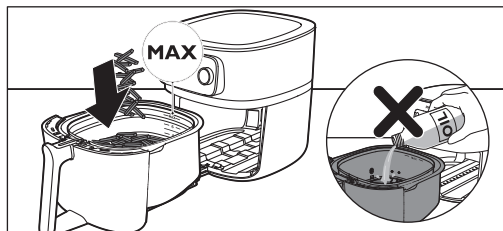
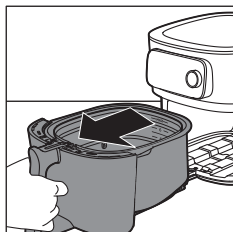
1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmestålig yta. Kontrollera att lådan kan öppnas helt.

Obs! Placera inte något ovanpå eller på sidorna av apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka friteringsresultatet.

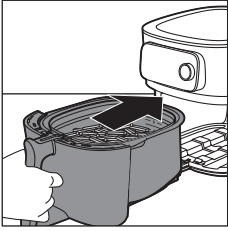
- 2 Dra ut nätsladden ur sladdfacket på apparatens baksida.
- 3 Sätt i kontakten i vägguttaget.



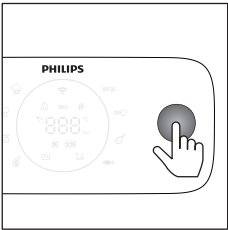
- 4 Dra i handtaget för att öppna behållaren.
- 5 Lägg ingredienserna i korgen.



Obs! Fyll aldrig korgen över maxnivån eftersom det kan påverka slutresultatet.



6 Skjut tillbaka behållaren i Airfryer.



7 Tryck på vridknappen för att slå på apparaten.

8 Välj det tillagningsläge du vill använda (se kapitlet "Tillagningslägen").

9 Bestäm om du vill använda det manuelle läget, välja ett program för automatisk tillagning eller använda stektermometern för att tillaga maten (se Tillagningslägen).

Varning! Använd aldrig pannan utan korgen. Använd ugnsvantar för att öppna lådan om du värmer upp apparaten utan korgen. Lådans kanter och insida blir mycket varma.

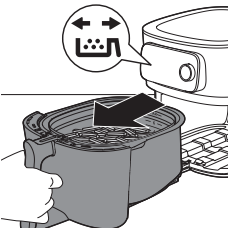
Varning! Rör inte pannan eller korgen under och en tid efter användning, eftersom de blir mycket varma.

10 Tryck på vridknappen för att påbörja tillagningen.

Obs! Du kan trycka på vridknappen för att pausa tillagningen och vrida på den för att ändra tillagningsinställningar. Tryck på vridknappen igen för att återuppta tillagningen.

11 När du hör timerklockan är det dags att skaka maten, eller så har hela tillagningstiden gått.

Obs! Se alltid till att maten är ordentligt tillagad innan du serverar den.



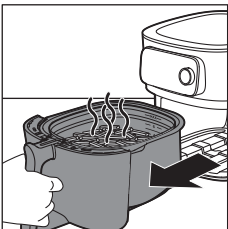
Obs! Vissa program för automatisk tillagning meddelar dig när du behöver skaka eller vända maten. Airfryern skickar ut en ljudsignal när det är dags att skaka eller vända.

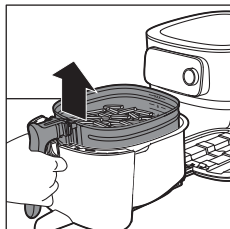
Obs! Det bästa sättet att skaka på är att öppna behållaren, lyfta ut korgen ur pannan och skaka den. För tillbaka pannan med korgen i apparaten. Apparaten återupptar automatiskt tillagningen.

Obs! Om du vill avbryta en pågående process trycker du på bakåtknappen för att gå tillbaka till huvudmenyn.

12 Öppna lådan genom att dra i handtaget och se om ingredienserna är klara.

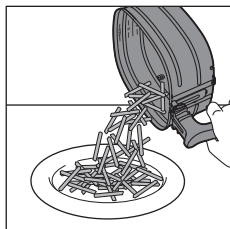
Obs! Om maten inte har önskad tillagningsnivå kan du lägga till mer tid genom att trycka på tidsknappen och ange en tid. Tryck på vridknappen för att påbörja tillagningen i några minuter till.





13 Om du vill ta ur mindre ingredienser (t.ex. pommes frites) kan du lyfta ut korgen ur pannan med handtaget.

Varning! När tillagningen är slutförd är pannan, korgen, innerhöljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typ av ingredienser i Airfryern.



14 Töm korgens innehåll i en skål eller på en tallrik. Ta alltid ut korgen ur pannan för att tömma ur innehållet, eftersom het olja kan finnas i botten av pannan.

Obs! Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.

Obs! Överflödigt olja eller smält fett från ingredienserna samlas på botten av pannan.

Obs! Beroende på vilken typ av ingredienser som tillagas kanske du försiktigt vill hålla av överflödigt olja eller smält fett från pannan efter varje omgång eller innan du skakar ur eller åter placerar korgen i pannan. Lägg korgen på en värmetålig yta. Bär ugnsvantar, lyft pannan av spåren och ställ den på värmetålig yta. Häll bort överflödigt olja eller smält fett. Sätt tillbaka pannan i behållaren och korgen i pannan.

Obs! När en sats med ingredienser är klar kan du genast använda Airfryern för att tillaga nästa sats.

Använda stektermometern (CRP1223/01, säljs separat)

Placera stektermometern

Stektermometern kan användas för stekar, kotletter, kycklingbröst, fiskfilé etc.

1 Rengör stektermometern före och efter användning – använd varmt vatten och diskmedel.

2 För in termometern till mitten av den tjockaste delen av maten.

Varning! Spetsen på stektermometern är vass.

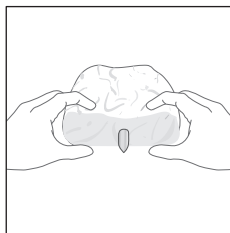
Obs! Se till att spetsen på termometern förs in rakt till mitten av den tjockaste delen av maten, inte vinklad mot botten eller toppen av maten.

Obs! Se till att termometern är nära men inte vidrör benet. Placera den inte i närheten av fett eller brosk.

Obs! Den tjockaste delen av filén kanske inte är i mitten. Det är viktigt att termometers änden placeras vid den tjockaste delen så att önskat resultat uppnås.

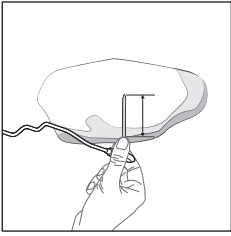
Obs! När en hel kyckling luftfriteras måste du se till att spetsen inte går igenom hela bröstet och in till hålrummet.

Obs! Använd inte stektermometern om maten är mindre än 2 cm tjock.



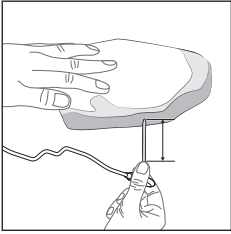
Följ stegen nedan för att leda spetsen till mitten av maten.

- 1 Fatta tag i termometerens metallskaft och placera spetsen mot mitten av maten.



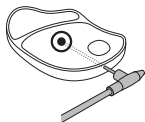
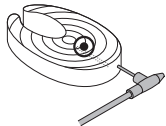
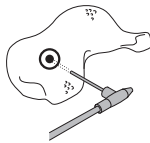
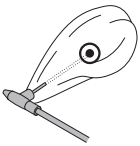
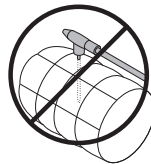
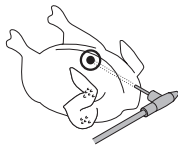
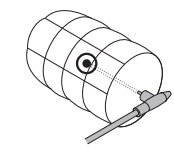
- 2 Håll fingrarna i samma position och för in spetsen mot mitten av den tjockaste delen av maten.

Obs! Beroende på matvaran är det inte alltid nödvändigt att föra in hela stektermometerens metallskaft.



Gör så här

Gör inte så här



Obs! För en hel kyckling ska du se till att spetsen inte går igenom hela bröstet och in i hålrummet.

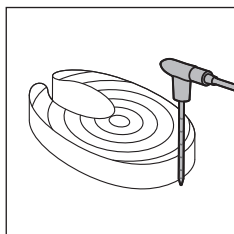
Obs! Du kan även använda markeringarna för att fastställa mitten på den tjockaste delen först. Använd fingrarna för att komma ihåg hur långt in i livsmedlet du behöver föra in stektermometern.

Obs! Med fingrarna på stektermometern för du in stektermometern i mitten på livsmedlet.

Mät tjockleken på livsmedlet

Du kan använda stektermometern till att mäta livsmedlets tjocklek.

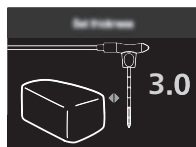
1 Placera stektermometern bredvid livsmedlet och se vilken markering som når toppen av livsmedlet.



2 Ställ in värdet från 1 till 6 när du får frågan om tjocklek när du tillagar med ett program för automatisk tillagning i NutriU-appen.

Obs! Den här funktionen är endast tillgänglig när du använder NutriU-appen och startar programmet för automatisk tillagning därifrån.

Obs! Använd inte stektermometern om maten är mindre än 2 cm tjock.



Tillagningslägen

Läge	Gör så här
Program för automatisk tillagning	Välj programmet för automatisk tillagning. Ange fyllnadsnivå, antal eller vikt och påbörja sedan tillagningen.
Manuell tillagning	Ställ in tillagningstid, temperatur och lufthastighet manuellt och påbörja tillagningen.
Stektermometer	Ställ in innetemperatur, tillagningstemperatur och lufthastighet manuellt och påbörja tillagningen.

Program för automatisk tillagning

1 När du slår på Airfryern genom att trycka på vridknappen aktiveras läget Program för automatisk tillagning som standard.

Obs! Om du redan har tillagat något annat innan du vill laga något med ett program för automatisk tillagning kan du aktivera läget Program för automatisk tillagning genom att klicka på bakåtknappen.

- 2 Du kan välja bland åtta program för automatisk tillagning på Airfryern. Vrid vridknappen för att välja ett program.
 - Frysta pommes frites 🍟
 - Hemlagade pommes frites 🍟
 - Kycklingklubbor 🍗
 - Fisk 🐟
 - Köttkotlett 🍖
 - Hel kyckling 🍗
 - Grönsaker 🥕
 - Muffins 🍞
- 3 Vrid på vridknappen för att välja det program för automatisk tillagning du vill ha. Tryck på vridknappen för att bekräfta.
- 4 Beroende på livsmedel kan du bli ombedd att ställa in fyllnadsnivå, antal eller vikt. Vrid på vridknappen för att välja hur mycket mat du har lagt i korgen.
- 5 Tryck på vridknappen för att bekräfta.

Obs! Använd markeringarna i korgen som referens för att ställa in korrekt fyllnadsnivå.

Obs! Innan du väljer fyllnadsnivå ska du alltid fördela maten jämt i korgen.

Obs! När du använder programmet Hel kyckling måste du ange livsmedlets vikt. Använd en våg för att fastställa vikten eller så kan du kanske se vikten på matförpackningen.

- 6 Airfryern visar den tid och temperatur som den har beräknat automatiskt baserat på ditt val. Du kan enkelt få åtkomst till den här informationen på enheten eftersom den alternerar mellan de två. Airfryern anger även om låg eller hög lufthastighet har valts.

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du goda hemlagade pommes frites i Airfryern:

- Välj en typ av potatis som lämpar sig för pommes frites, t.ex. färska och (något) möjliga potatisar.
 - Det är bäst att luftfrita pommes frites i portioner på upp till fyllnadsnivå 4 för ett jämnt resultat.
- 1 Skala potatisar och skär i stavar. Större pommes frites blir oftast mindre krispiga än när de är mindre.
 - 2 Blötlägg potatisstavarna i en skål med vatten och låt dem ligga i minst 30 minuter.
 - 3 Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
 - 4 Häll en matsked matolja i skålen, lägg stavarna i skålen och blanda tills stavarna är täckta av oljan.
 - 5 Ta stavarna från skålen med händerna eller en hålslev så att den överflödiga oljan blir kvar i skålen.

Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

- 6 Lägg stavarna i korgen.
- 7 Starta programmet för automatisk tillagning för pommes frites och skaka när du får ett meddelande om detta.

Manuell tillagning

- 1 Aktivera manuellt tillagningsläge genom att trycka på antingen temperaturknappen eller tidsknappen.
- 2 Om du har valt temperaturknappen vrider du vridknappen för att ange önskad temperatur mellan 40 och 200 °C och trycker sedan på vridknappen för att bekräfta.
- 3 Ställ in tillagningstiden genom att vrida på vridknappen. Du kan välja en tid på från 1 till 180 minuter.

Obs! Om du trycker på vridknappen utan att ställa in en tid aktiveras förvärmningsläget och du hör en ljudavisering när önskad temperatur har nåtts.

- 4 Välj hög eller låt lufthastighet genom att trycka på lufthastighetsknappen och välja önskad inställning.
- 5 Tryck på vridknappen för att bekräfta ditt val och påbörja tillagningen.

Obs! Aktivera skakningspåminnelseknappen om du vill få en skakningspåminnelse efter halva tillagningstiden.

Obs! Om du behöver pausa tillagningsprocessen för att skaka ingredienserna eller justera tillagningsparametrarna trycker du bara på vridknappen. Tryck på vridknappen igen för att fortsätta tillagningen.

Stektermometer

Du måste köpa stektermometern (HD9959) separat om du vill använda stektermometerfunktionen. Följ de här stegen när du har termometern.

- 1 Placera stektermometern i livsmedlet enligt beskrivningen i användarhandbokens avsnitt Så här placerar du stektermometern.

Obs! Den måste placeras korrekt för att korrekt resultat ska uppnås.

- 2 Lägg livsmedlet med stektermometern i korgen.
- 3 Använd skåran i pannan för att vägleda sladden i rätt position.
- 4 Anslut stektermometern till det särskilda uttaget på Airfryern.
- 5 Stäng lådan och kontrollera att sladden inte kläms.
- 6 Vrid vridknappen för att ställa in önskad innetemperatur, vilken mäts vid stektermometerns spets. Du kan välja en temperatur från 30 till 99 °C.
- 7 Tryck på vridknappen för att bekräfta.
- 8 Justera tillagningstemperaturen genom att vrida på vridknappen. Du kan välja en temperatur mellan 40 och 200 °C.
- 9 Tryck på vridknappen för att bekräfta.
- 10 Välj önskad lufthastighet genom att trycka på lufthastighetsknappen. Du kan välja mellan låg och hög lufthastighet.

Obs! Under tillagningen kan du se tillagningstemperaturen och innetemperaturen på displayen.

- 11 Tillagningsprocessen avslutas automatiskt när innetemperaturen har nåtts.

Tabellen nedan ger en vägledning om vilken innetemperatur du ska ställa in.

Matvara

Tillagningsnivå

Innetemperatur

Fåglar generellt

Klart

80–85 °C

Fågelbröst	Saftigt	70–74 °C
	Blodigt	45–50 °C
Nötkött, kalv, lamm, vilt	Medium	55–60 °C
	Väl genomstekt	65–70 °C
Fläskkött generellt	Klart	70–73 °C
Kotlettråd	Medium	58–63 °C
	Halvgenomskinlig	50–55 °C
Fisk	Klart	60–65 °C
Hel potatis	Klart	92–95 °C
Bröd	Klart	90–95 °C

Obs! Den föreslagna kärntemperaturen motsvarar inte nödvändigtvis den lägsta säkra innertemperaturen för maten.

Obs! Innertemperaturen på den tillagade maten fortsätter att stiga några grader efter att maten har tagits ut ur apparaten.

Varmhållning

Varmhållningsfunktionen på Airfryern kan aktiveras när som helst – innan en tillagningsprocess påbörjas, under tillagningen och efter tillagningsprocessen är klar.

1 Tryck på knappen för varmhållning.

Obs! Om du vill ändra varmhållningstiden vrider du på vridknappen för att ställa in en tid från 1 till 30 minuter. Tryck på vridknappen för att bekräfta den inställda varmhållningstiden.

2 Tryck på vridknappen för att påbörja varmhållningen.

Obs! Du kan pausa varmhållningen genom att trycka på vridknappen.

Obs! Användningen av varmhållningsfunktionen kan påverka tillagningsnivån på vissa livsmedel, som kött, som kräver en specifik tillagningsnivå.

Rengöring

Varning! Låt korgen, pannan och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.

Varning! Apparaten, pannan och korgen har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

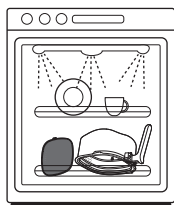
Tips: Ta bort pannan och korgen så att din Airfryer svalnar snabbare.

- 1 Kassera smält fett eller olja från botten av pannan.
- 2 Rengör pannan och korgen i diskmaskinen. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabell").

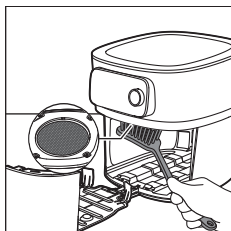
Tips: Om matrester sitter fast i pannan eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötlagningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen och du inte har kunnat avlägsna dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.

Tips: Om det behövs kan du ta bort fettrester som har fastnat på stänkskyddet med en svamp eller borste.

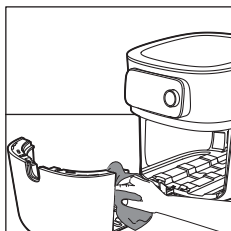
Tips: Placera korgen i pannan och placera dem upp och ned när de diskas i diskmaskin för att spara utrymme i diskmaskinen.







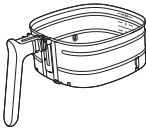
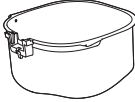

- 3 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa. Se till att det inte finns någon fukt på kontrollpanelen. Torka kontrollpanelen med en trasa när du har rengjort den.



- 4 Rengör stänkskyddet med en svamp eller en rengöringsborste för att ta bort eventuella fettrester.



- 5 Rengör lådan och apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Förvaring

- 1 Koppla ur apparaten och låt den svalna.
- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.
- 3 För in sladden i sladdfacket.

Obs! Håll alltid Airfryern horisontellt när du bär den. Var alltid noga med att hålla i lådan framtill på apparaten eftersom den kan glida ur apparaten om den oavsiktligen lutats framåt. Det här kan skada lådan.

Obs! Se alltid till att Airfryerns löstagbara delar, t.ex. den löstagbara gallerbotten osv. sitter fast innan du bär eller ställer undan den.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala.
		Pannan, korgen och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillagad. Dessa delar är alltid för heta för beröring.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:
		Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undviker att röra vid dem.
Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig.	Du använde inte rätt typ av potatis.	Du får bäst resultat genom att använda färska och mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som i ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Överfyll inte korgen och överskrid inte maximal fyllnadsnivå 6.
	Vissa typer av ingredienser måste skakas efter halva tillagningstiden.	Ju fullare korgen är, desto oftare rekommenderas skakning.
Airfryern startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Kontrollera att kontakten har satts in ordentligt i vägguttaget.
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Airfryern har ett högt wattal. Prova ett annat uttag och kontrollera säkringarna.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryern.	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryerns panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sätta ned korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter i korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggningen skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är livsmedelssäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillagar feta ingredienser.	Häll försiktigt av överflödig olja eller fett från pannan och fortsätt sedan med tillredningen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Torka livsmedlen torra innan du placerar dem i korgen.
Wi-Fi-lampan på min Airfryer lyser inte längre.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryern är inte längre ansluten till ditt Wi-Fi. - Du har ändrat ditt Wi-Fi-nätverk." 	Starta Wi-Fi-konfigurationsprocessen och följ anvisningarna i appen.
Appen visar att parkopplingsprocessen inte lyckades.	En annan användare har parkopplat Airfryern med en annan smart enhet och använder apparaten just nu.	Vänta tills den andra användaren är klar med nuvarande tillagningsprocess och parkoppla din smarta enhet med Airfryern igen.
Skärmen på Airfryern visar "E1".	Din Airfryer kan förvaras på en plats där det är för kallt.	Om enheten har förvarats på en plats med låg omgivande temperatur ska du låta den värmas upp till rumstemperatur i minst 15 minuter innan du ansluter den igen. Om displayen fortfarande visar "E1" ringer du Philips servicenummer eller kontaktar Philips kundtjänst i ditt land.
E2	Du har angett fel Wi-Fi-uppgifter.	Ange rätt Wi-Fi-uppgifter.
E3	Anslutningsfunktionen har ett fel.	Använd apparaten utan anslutningsfunktionen. Ring Philips servicenummer eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land.
E5, E6, E8, E9, E12	Det kan ha uppstått ett programvaruproblem.	Koppla ur Airfryern och anslut den igen. Om displayen fortfarande visar felkoden ringer du Philips servicenummer eller kontaktar Philips kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
E10	Ett problem inträffade vid användning av ett program för automatisk tillagning.	Koppla ur Airfryern och anslut den igen. Se till att du är ansluten till Wi-Fi så att Airfryern kan uppdatera den inbyggda programvaran om en uppdatering finns tillgänglig. Starta om programmet för automatisk tillagning. Om displayen fortfarande visar felkoden ringer du Philips servicenummer eller kontaktar Philips kundtjänst i ditt land.
E11	Airfryern användes med en nätspänning som inte ligger inom de angivna gränserna.	Koppla ur Airfryern och anslut den igen. Prova att använda ett annat uttag. Koppla bort andra apparater som använder samma uttag. Om displayen fortfarande visar felkoden ringer du Philips servicenummer eller kontaktar Philips kundtjänst i ditt land.
Följande felkoder gäller endast stektermometern (CRP1223/01).		
A1	Stektermometern är inte korrekt ansluten till Airfryern.	Anslut stektermometers änden till stektermometeruttaget på Airfryer-displayens vänstra sida.
A2	Stektermometern har inte förts in i livsmedlet på rätt sätt.	För in stektermometern från sidan och se till att spetsen når mitten av den tjockaste delen på det som ska tillagas. Se till att det som ska tillagas är minst två centimeter tjockt.
A3	Stektermometern är placerad utanför korgen när du lagar mat i stektermometerläget.	För in stektermometern i maten och placera den i korgen för tillagning eller välj ett tillagningsläge utan stektermometer.
A4	Airfryerns låda öppnades trots att matens måltemperatur inte hade uppnåtts.	Stäng lådan igen och vänta tills Airfryern visar att tillagningen är klar.
A5	Stektermometern är överhettad.	Ta ut stektermometern ur korgen under tillagningen om den inte används.

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatle okuyun ve gelecekte başurmak üzere saklayın.

Tehlike



- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarıyla temas etmelerini önlemek için pişirilecek malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkışı açıklıklarının üstünü kapatmayın.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazın fişi, elektrik kablosu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine kesinlikle dokunmayın.
- Sepete yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.

Uyarı



- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun Philips servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Fişin prize, her zaman doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duymusal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayanacak şekilde yerleştirmeyin. Cihazın arkasında, yan kısımlarında ve üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Sıcak havayla pişirme sırasında hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından uzakta, güvenli bir mesafede tutun. Ayrıca, tavayı cihazdan çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.

- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce cihazın üstünde yazılı olan gerilimin evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Şebeke kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanabilen maddelerin üzerine veya yakınına koymayın.
- Cihazı, bu kılavuzda belirtilenin dışında, herhangi başka bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları kullanın.
- Cihazı çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayın.
- Tava, sepet ve aksesuarlar, cihaz kullanılırken ve kullanıldıktan sonra ısınır. Bunları tutarken her zaman dikkatli olun.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.

Dikkat

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel veya yarı profesyonel amaçlarla ya da kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararlı ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı çıkmasına dikkat edin. Yanmış kalıntıları çıkarın. Taze patatesleri 180°C'nin üzerinde bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid üretimini en aza indirmek için).
- Cihazda sepet ayırma düğmesi varsa sallama sırasında bu düğmeye basılmamalıdır.
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken dikkatli olun: Isıtma elemanı, metal kısımların kenarı ve sıçrama koruması sıcak olabilir.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Uzaktan kontrol işlevi veya gecikmeli başlatma özelliğini kullandığınız zamanlar dahil olmak üzere daima Airfryer'ın kontrolünün sizde olduğundan emin olun.

- Yağlı yiyecekler pişirirken Airfryer'dan duman çıkabilir. Uzaktan kontrol işlevi veya gecikmeli başlatma özelliğini kullanırken daha dikkatli olun.
- Uzaktan kontrol işlevini aynı anda yalnızca tek bir kişinin kullandığından emin olun.
- Gecikmeli başlatma işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (Bakteri üreyebilir).

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu cihaz, elektromanyetik alanlara maruz kalmaya ilişkin geçerli standartlara ve düzenlemelere uygundur.

Otomatik Kapanma

Airfryer, otomatik kapanma işlevine sahiptir. Cihaz açksa ancak pişirme veya sıcak tutma modunda değilse 10 dakika boyunca herhangi bir kullanıcı etkileşimi sağlanmadığında bekleme moduna geçer. Cihazı manuel olarak kapatmak için döner düğmeyi basılı tutun.

Geri dönüşüm



- Bu sembol, elektrikli ürünlerin normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir.
- Ülkenizin, elektrikli ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili kurallarına uyun.

Garanti ve Destek

Versuni, bu ürün için satın aldıktan sonra iki yıllık garanti sunar. Bu garanti, arızanın yanlış kullanım veya kötü bakım nedeniyle ortaya çıkması durumunda geçerli değildir. Garantimiz, tüketici olarak kanunen haklarınızı etkilemez. Daha fazla bilgi almak veya garantiye başvurmak için lütfen www.philips.com/support adresindeki web sitemizi ziyaret edin.

Uygunluk Bildirimi

DAP B.V., Airfryer HD9875 cihazının 2014/53/AB sayılı Direktifine uygun olduğunu beyan eder.

AB uygunluk bildirimimin tam metni şu internet adresinde bulunabilir:
<https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875, maksimum 92,9 mW EIRP çıkış gücüne sahip 2,4 GHz 802.11 b/g/n WiFi modülüyle donatılmıştır.

Yazılım ve ürün yazılımı güncellemeleri

Güncelleme işlemi, gizliliğinizi korumak ve Airfryer ile uygulamanın gerektiği gibi çalışmasını sağlamak için önemlidir.

Lütfen uygulamayı her zaman en son sürümüne güncelleyin.

Airfryer, ürün yazılımını otomatik olarak günceller.

Not: Airfryer'ı en son ürün yazılımı sürümüne güncellemek için Airfryer cihazınızın evinizdeki WiFi ağına bağlı olduğundan emin olun.

Not: Her zaman en yeni sürümüne sahip uygulamayı ve ürün yazılımını kullanın.

Not: Güncellemeler, yazılım iyileştirmeleri mevcut olduğunda kullanılabilir.

Not: Ürün yazılımı güncellemeleri, Airfryer hazırda bekleme modundayken otomatik olarak başlatılır. Bu güncelleme birkaç dakika sürer. Bu işlem sırasında Airfryer kullanılamaz.

Cihaz uyumluluğu

Uygulamanın uyumluluğu hakkında daha ayrıntılı bilgi edinmek için lütfen App Store'daki bilgilere bakın.

Fabrika ayarlarına dönüş

Sıcak tutma düğmesine ve döner düğmeye aynı anda 10 saniye basarak ürün yazılımınızı varsayılan ayarlarına geri döndürebilirsiniz.

Ardından Airfryer'inizin evinizin WiFi ağıyla bağlantısı kesilir ve akıllı cihazınızla eşleşmesi sona erer.

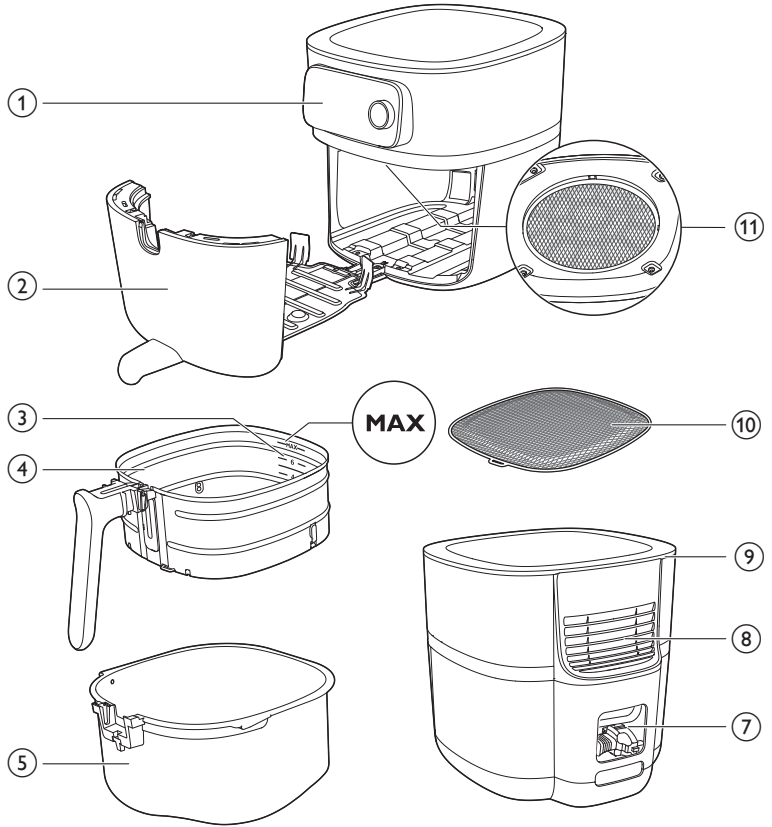
Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz!

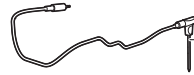
Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü

www.philips.com/welcome adresinde kaydettirin.

Genel Bakış



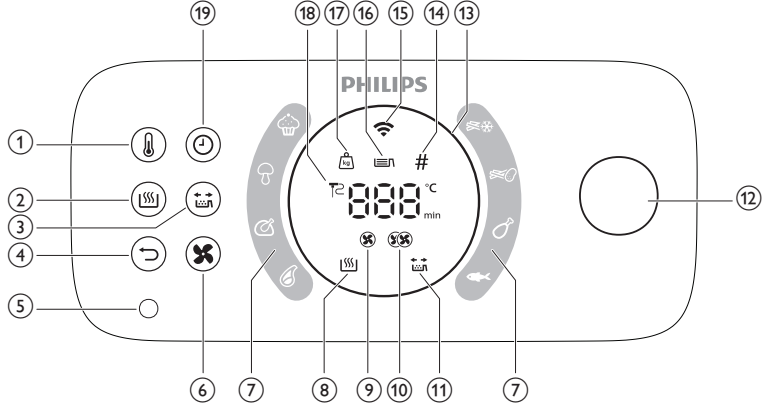
CRP1223/01

www.philips.com/parts-and-accessories


6

- 1 Kontrol paneli
- 2 Çekmece
- 3 Doldurma seviyesi göstergesi
- 4 Çıkarılabilir süzgeç altlıklı sepet
- 5 Tava
- 6 Gıda termometresi (CRP1223/01, ayrı satılır)
- 7 Kablo saklama bölmesi
- 8 Hava çıkışları
- 9 Hava girişi
- 10 Çıkarılabilir süzgeç altlık
- 11 Sıçrama koruması

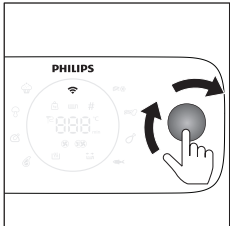
Kontrol paneline genel bakış



- 1 Sıcaklık düğmesi
- 2 Sıcak tutma düğmesi
- 3 Sallama hatırlatıcısı düğmesi
- 4 Geri düğmesi
- 5 Gıda termometresi soketi
- 6 Hava hızı düğmesi
- 7 Otomatik pişirme programları
- 8 Sıcak tutma göstergesi
- 9 Düşük hava hızı göstergesi
- 10 Yüksek hava hızı göstergesi
- 11 Sallama hatırlatıcısı göstergesi
- 12 Döner düğme
- 13 Işıklı düğme
- 14 Parça göstergesi
- 15 WiFi göstergesi
- 16 Doldurma seviyesi göstergesi
- 17 Ağırlık göstergesi
- 18 Gıda termometresi göstergesi
- 19 Süre düğmesi

İşlevlerin açıklaması

Döner düğme ve geri düğmesi



Döner düğme, merkezi kumandanızdır. Farklı menü seçenekleri arasında gezinmek ve bir işlemi onaylamak için çevirebilir veya basabilirsiniz.

- Döner düğmeye kısa basmak: Cihazı açar.
- Döner düğmeyi basılı tutmak: Cihazı kapatır.

Cihaz açıldıktan sonra:

- Döner düğmeye basmak: Bir işlemi onaylar.
- Döner düğmeyi çevirmek: Farklı menü seçenekleri arasında gezinir veya pişirme ayarını değiştirir.
- Geri düğmesine basmak: Önceki adıma geri döner.

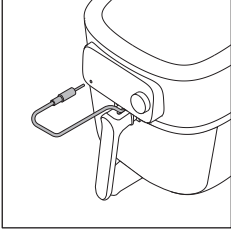
Otomatik Pişirme programları

Otomatik pişirme programları, çeşitli yiyecekleri pişirmenizi sağlayan Airfryer'ınızın temel özelliklerinden biridir.

İstediğiniz yiyeceği seçip doldurma seviyesini ayarladığınızda veya malzeme miktarını belirlediğinizde Airfryer, yemeğiniz için uygun sıcaklığı ve pişirme süresini otomatik olarak ayarlar. Ayrıca Airfryer, pişirme sırasında patatesleri sallama gibi herhangi bir etkileşim gerektiğinde sizi uyarır.

Önemli: Airfryer, doğrudan cihazdan başlatılabilen sekiz varsayılan otomatik pişirme programıyla birlikte sunulur. Ancak daha fazla seçenek için uygulama üzerinden daha fazla otomatik pişirme programına erişebilirsiniz ve bunları indirebilirsiniz. Airfryer'ınızı ağınıza bağlayıp akıllı cihazınızı Airfryer ile eşleştirerek yeni mutfak olanaklarını keşfetmeye başlayın.

Gıda Termometresi (CRP1223/01, ayrı satılır)



Ayrı satılan gıda termometresi, yemeğinizi istenen pişme seviyesinde pişirmek için kullanılabilir.

Gıda termometresinin bir ucunu yiyeceğe, diğer ucunu da gıda termometresi yuvasına yerleştirin (bkz. "gıda termometresi" bölümü).

Pişirme süresi

"Manuel pişirme" modunda, pişirme süresini 1 dakika ile 180 dakika arasında ayarlayabilirsiniz.

Otomatik Pişirme programları yiyeceklerinizi porsiyon boyutlarınıza veya istediğiniz pişme seviyesine göre pişireceğinden bir pişirme süresi ayarlamanıza gerek yoktur.

"Gıda termometresi" pişirme modunda, gıda termometresinde ayarlanan merkez sıcaklığına ulaşıldığında pişirme otomatik olarak sona ereceğinden bir pişirme süresi ayarlamanıza gerek yoktur.

Pişirme sıcaklığı

"Manuel pişirme" modunda, pişirme sıcaklığını 40°C ile 200°C arasında ayarlayabilirsiniz.

"Otomatik Pişirme programları" pişirme modunda, pişirme sıcaklığı otomatik olarak ayarlandığından pişirme sıcaklığını ayarlamanıza gerek yoktur.

Merkez sıcaklığı

"Gıda termometresi" pişirme modunda yiyeceğin merkez sıcaklığını 30°C ile 99°C arasında ayarlayabilirsiniz. Yiyeceğin merkezindeki sıcaklık, pişirme işleminin sonunda ayarlanan merkez sıcaklığına ulaşacaktır.

Not: Merkez sıcaklık, pişirme sıcaklığına eşit değildir.

Yüksek ve düşük hava hızları

Airfryer'ınız iki farklı hava hızı ayarıyla gelir; düşük hava hızı ve yüksek hava hızı. "Otomatik Pişirme programları" pişirme modunda, hava hızı otomatik olarak ayarlanır.

"Manuel pişirme" veya "Gıda Termometresi" pişirme modlarında hava hızını hava hızı düğmesine basarak manuel olarak ayarlamanız gerekir.

Lazanya, rosto, kek vb. tipik fırın yemekleri ve uzun pişirme süreleri için düşük hava hızını kullanın. Kızartmalar, tavuk nugget, balık kroket vb. tipik Airfryer uygulamaları ve daha kısa pişirme süreleri için yüksek hava hızını kullanın.

Not: Düşük hava hızını seçerseniz cihaz sessiz modda çalışır.

Sıcak tutma işlevi

Airfryer'ınız sıcak tutma moduna sahiptir. Bu modu etkinleştirmek için pişirme işlemi sırasında herhangi bir noktada "sıcak tutma" düğmesine basmanız yeterlidir. Pişirme işlemine başlamadan önce, aşamalar arasında veya pişirme işleminin sonunda kullanabilirsiniz. Daha fazla bilgi için "Sıcak tutma" bölümüne bakın.

Sallama hatırlatıcısı

Airfryer'ınız, pişirme işlemine başlamadan önce etkinleştirilebilecek bir sallama hatırlatıcısı özelliğine sahiptir. Bu özellik, eşit pişirme elde etmeniz için pişirme süresinin yarısında yiyeceğinizi sallamanızı hatırlatan bir bildirim gönderir. Bu özellik, özellikle çeşitli kızartma türleri gibi birden fazla parçalı yiyecekleri pişirirken kullanışlıdır. Ayrıca, baget tavuk gibi yiyecekleri çevirmek için hatırlatıcı olarak da kullanılabilir.

Sallama hatırlatıcısı varsayılan olarak devre dışı bırakılmıştır. Pişirme işlemi öncesinde veya sırasında "sallama hatırlatıcısı" düğmesine basarak özelliği etkinleştirebilirsiniz.

Sesli bildirimler

Bazen, örneğin cihaz pişirmeyi tamamladığında veya pişirme sırasında yiyeceği sallamak veya çevirmek gibi bir işlem yapılması gerektiğinde bir ses duyarsınız.

Işıklı düğme

Airfryer'ınız, kullanımı iyileştiren hareketli bir ışıklı düğmeye sahiptir.

Dönme modu: Bir güncelleme çalışırken ışıklı düğme döner.

Nefes alma modu: Pişirme sırasında döner düğmeye bastıysanız ışıklı düğme yavaşça yanıp söner. Bu durumda cihaz duraklatma modundadır.

Hızlı yanıp sönmeye: Halka hızlı yanıp sönmeye geçerse veya örneğin, eşleştirme işlemi sırasında cihaz, onaylamak için döner düğmeye basmanızı bekliyor demektir.

Odaklanma modu: Örneğin, cihaz doldurma seviyesini istiyorsa.

Ön ısıtma

Airfryer'ınız, cihazı istediğiniz sıcaklığa getirmek için kullanabileceğiniz bir ön ısıtma işlevine sahiptir.

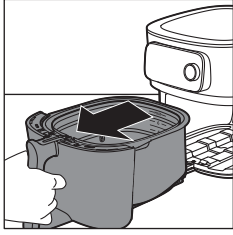
Döner düğmeye bir süre ayarlamadan basarsanız ön ısıtma modu etkinleştirilir ve istenen sıcaklığa ulaşıldığında sesli bir bildirim alırsınız.

İlk kullanımdan önce

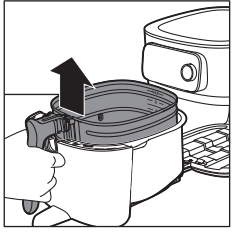
- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.
- 3 Koruyucu folyoyu ekrandan çıkarın.
- 4 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin (bkz. "Temizlik" bölümü).

İlk kullanımdan önce yapılacak hazırlıklar

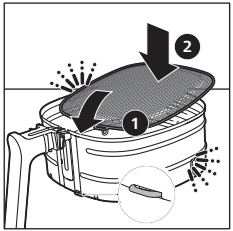
Çıkarılabilir süzgeç altlığını



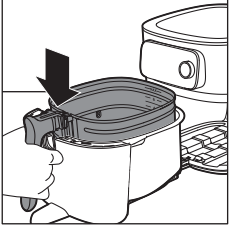
- 1 Sapı çekerek çekmeceyi açın.



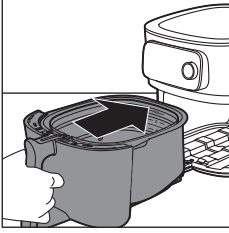
- 2 Sapı kaldırarak sepeti çıkarın.



- 3 Çıkarılabilir süzgeç altlığını, sepetin sağ alt tarafındaki yuvaya takın. Yerine oturana kadar süzgeç altlığını aşağı doğru itin (her iki taraftan "klik" sesi gelir).



4 Sepeti tavaya koyun.



5 Çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'a geri takın.

Not: Tavayı asla sepetsiz kullanmayın.

Airfryer'ınızı NutriU Uygulamasına Bağlama

Önemli: WiFi kurulum işlemini başlatmadan önce akıllı telefonunuzun ev WiFi ağına bağlı olduğundan emin olun.

Önemli: Airfryer'ınızı 2,4 GHz 802.11 b/g/n ev WiFi ağına bağladığınızdan emin olun.

Airfryer'ınızı NutriU uygulamasıyla eşleştirme

1 NutriU uygulamasını indirmek için QR kodunu tarayın. NutriU uygulamasını App Store'dan veya www.philips.com/NutriU web sitesinden de indirebilirsiniz.

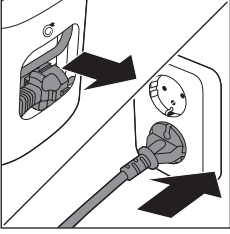


2 Akıllı telefonunuzda Philips NutriU uygulamasını başlatın.
3 "Cihaz Kurulumu" sayfasına ulaşana kadar ekrandaki talimatları izleyin.

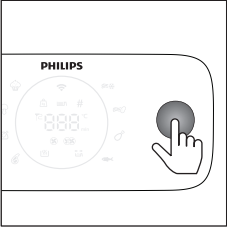
Not: NutriU uygulamasını cihazınızı ilk kez kurduğunuzda hemen indirmenizi ve Airfryer'ınızı uygulamaya eklemenizi öneririz. Bu sayede Airfryer'ı, örneğin uzaktan yemek pişirmek (uygulamadan yemek tarifleri veya Otomatik Pişirme programları başlatmak, pişirme tamamlandığında bildirim almak vb.) gibi işlemlerle tam kapasite kullanabilir ve en son ürün yazılımı güncellemelerini alabilirsiniz.

Not: Bağlantı özelliklerinden yararlanmak için bir hesabınızın olması gerekir. İlk kullanım sırasında yeni bir hesap kaydetmeniz veya mevcut bir hesapla oturum açmanız gerekir.





4 Cihazı prize takın.



5 Döner düğmeye basarak cihazı çalıştırın.

6 Airfryer'ınızı WiFi ağınıza bağlamak ve akıllı telefonunuzla eşleştirmek için uygulamadaki adımları takip edin.

Not: NutriU uygulamasındaki bu işlemde bir noktada kurulum işlemini başlatmak için cihazın düğmesine uzunca bir süre (4 saniye) basmanız gerekir. Bu nedenle Airfryer'ınız bağlanana kadar cihazın yakınında kalın.

Önemli: Uzaktan kumanda: Airfryer'ınızı, NutriU profilinizde bulunan NutriU uygulamasında "uzaktan kumanda izni" seçeneğini işaretlediyseniz uygulama aracılığıyla uzaktan kontrol edebilirsiniz (ör. yemek tarifi gönderme, pişirmeyi duraklatma vb.).

Önemli: Tek kullanıcı eşleştirme: Airfryer, aynı anda yalnızca bir kullanıcı tarafından uzaktan kontrol edilebilir. İkinci bir kullanıcı Airfryer'ı kontrol etmek ve NutriU uygulamasını kullanmak isterse eşleştirme işlemini izlemesi gerekir. Eşleştirme tamamlandıktan sonra ilk kullanıcının eşleştirme otomatik olarak kaldırılır.

Önemli: WiFi kurulum işlemi uygulama aracılığıyla veya Airfryer'ın fişini çekerek iptal edilebilir.

WiFi göstergesi

WiFi göstergesi kapalı.

WiFi devre dışı.

WiFi göstergesi açık.

WiFi etkin ve yönlendiriciye bağlı.

WiFi göstergesi yavaşça yanıp sönüyor.

WiFi bağlantısı devam ediyor. Cihaz eşleştirme işlemi yapıyor veya yönlendiriciye bağlanıyor.

WiFi göstergesi hızla yanıp sönüyor.

WiFi bağlantı hatası.

Not: Süre düğmesine 4 saniye boyunca basılı tutarak eşleştirme işlemini başlatabilirsiniz.

Not: WiFi kurulum işlemi sırasında işlem ortasında duraklama ve işlemi tamamlayamama ya da WiFi ağıyla bağlantı sorunları gibi herhangi bir sorunla karşılaşırsanız süre düğmesine 4 saniye boyunca basılı tutarak işlemi yeniden başlatabilirsiniz.

Not: Ürün yazılımınızı varsayılan ayarlarına sıfırlamanız gerekiyorsa sıcak tutma düğmesini ve döner düğmeyi aynı anda 10 saniye basılı tutun.

Yiyecek tablosu

Aşağıdaki tablo hazırlamak istediğiniz yiyecek türleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

Not: Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemelerin menşe, boyut, şekil ve marka özellikleri farklılık göstereceğinden bunlar için en iyi ayarı sunacağımızı garanti edemeyiz.

Not: Büyük miktarlarda yiyecekler hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, tavuk baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için sepetteki malzemeleri 2 ila 3 kez sallayın, çevirin veya karıştırın.

Not: Bu listedeki malzemelerin çoğu uygulamadaki Otomatik Pişirme programlarında bulunabilir.

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Fan hızı	Not
Ev yapımı patates kızartmaları (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 inç)	Doldurma seviyesi 1 - 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160 - 180°C	Yüksek hız	Soğuk suda 30 dakika veya ılık suda (40°C/104°F) 3 dakika bekletin, kurulayın ve her 500 g/18 oz için 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. İki kez sallayın.
Ev yapımı patates dilimleri	Doldurma seviyesi 1 - 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160 - 180°C	Yüksek hız	30 dakika suda bekletin, kurulayın ve 1/4 ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. İki kez sallayın, çevirin veya karıştırın.
Dondurulmuş atıştırmalık (tavuk nugget)	Doldurma seviyesi 1-6 (6 - 50 parça)	12 - 19	200°C	Yüksek hız	Dışı altın sarısı ve çıtır olduğunda hazır demektir. Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Dondurulmuş atıştırmalıklar (yaklaşık 20 g/0,7 oz küçük Çin böreği)	100 - 600 g (5 - 30 parça)	14 - 16	180°C	Yüksek hız	Dışı altın sarısı ve çıtır olduğunda hazır demektir. Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Tavuk göğsü Yaklaşık 160 g/6 oz	1 - 6 parça	20 - 25	180°C	Yüksek hız	
Ev yapımı ekmek kırıntısına bulanmış tavuk kroket	3 - 18 parça	15 - 20	180°C	Yüksek hız	Ekmek kırıntılarına yağ ekleyin. Altın sarısı olduğunda hazır demektir.
Tavuk kanat Yaklaşık 100 g/3,5 oz	2 - 25 parça	15 - 40	200°C	Yüksek hız	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Kemiksiz et pizola Yaklaşık 150 g/5,3 oz	1 - 5 parça	19 - 25	200°C	Yüksek hız	
Hamburger Yaklaşık 200 g (10 cm/4 inç çapında)	1 - 4 köfte	15 - 18	200°C	Yüksek hız	

Malzemeler	Min. – Maks. miktar	Süre (dk)	Sıcaklık	Fan hızı	Not
Kalın sosis Yaklaşık 100 g/3,5 oz (4 cm/1,6 inç çapında)	1 - 12 parça	12 - 20	200°C	Yüksek hız	
İnce sosis Yaklaşık 70 g/2,5 oz (2 cm/0,8 inç çapında)	1 - 12 parça	10 - 18	200°C	Yüksek hız	
Domuz eti rosto	800 - 2400 g	90 - 140	160°C	Düşük hız	Kesmeden önce 5 dakika dinlendirin.
Balık fileto (Somon) Yaklaşık 200 g	1 - 5 parça	18 - 22	200°C	Yüksek hız	Yapışmayı önlemek için derili tarafı alta gelecek şekilde yerleştirin ve biraz yağ ekleyin.
Balık fileto (Morina, kabuklu deniz ürünleri)	1 - 4 parça	7 - 14	200°C	Yüksek hız	
Kek (tereyağlı kek) pişirme aksesuarı kullanarak	Pişirme aksesuarı Dolum seviyesi 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150°C	Düşük hız	Pişirme aksesuarı kullanın.
Muffin Yaklaşık 50 g/1,8 oz	1 - 9 parça	13 - 15	180°C	Yüksek hız	Isıya dayanıklı silikon muffin kapları kullanın.
Önceden pişirilmiş tost/sandviç ekmeği	1 - 12	6 - 13	180°C	Yüksek hız	
Taze ekme	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Düşük hız	Ekmeğin kabarıırken ısıtma elemanına temasını önlemek için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır.
Ev yapımı küçük yuvarlak ekme Yaklaşık 80 g/2,8 oz	1 - 6 parça	12-16	180°C	Düşük hız	
Kestane	Doldurma seviyesi 1 - 4	15 - 24	200°C	Yüksek hız	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.
Karışık sebze (büyükçe doğranmış)	Doldurma seviyesi 2 - 8	15 - 38	160°C	Yüksek hız	Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın.

Airfryer'ı kullanma

Dikkat: Bu, sıcak havayla çalışan bir Airfryer'dır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka bir sıvıyla doldurmayın.

Dikkat: Sıcak yüzeylere dokunmayın. Sapları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.

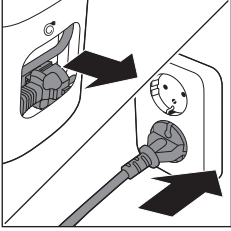
Dikkat: Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.

Dikkat: İlk kullanımında cihaz bir miktar duman çıkarabilir. Bu normaldir.

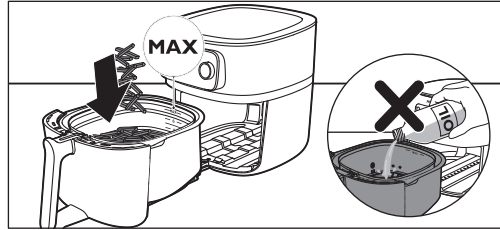
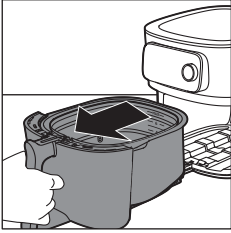
- 1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin. Çekmecenin tamamen açıldığından emin olun.

Not: Cihazın üzerine veya yanlarına hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışını bozabilir ve pişirme sonucunu etkileyebilir.

- 2 Elektrik kordonunu cihazın arka kısmında bulunan kablo saklama bölmesinden çekip çıkarın.
- 3 Fişi prize takın.

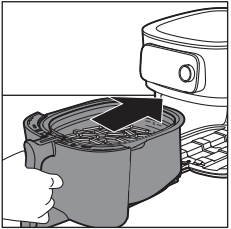


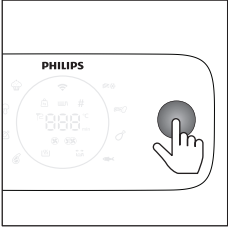
- 4 Sapı çekerek çekmeceyi açın.
- 5 Yiyecekleri sepete koyun.



Not: Elde edilecek sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, sepeti "MAX" göstergesini aşacak şekilde doldurmayın.

- 6 Çekmeceyi Airfryer'a geri takın.





- 7 Döner düğmeye basarak cihazı çalıştırın.
- 8 Kullanmak istediğiniz pişirme modunu seçin (bkz. "Pişirme Modları" bölümü).
- 9 Pişirmek için manuel modu kullanabilir, bir otomatik pişirme programı seçebilir veya sıcaklık probunu kullanabilirsiniz (bkz. "Pişirme Modları").

Dikkat: Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın. Cihazı sepet olmadan ısıtırsanız çekmeceyi açmak için fırın eldivenleri kullanın. Çekmecenin kenarları ve içi çok ısınır.

Dikkat: Tava ve sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.

- 10 Pişirme işlemini başlatmak için döner düğmeye basın.

Not: Pişirme işlemini duraklatmak için döner düğmeye basabilir ve pişirme ayarlarını değiştirmek için düğmeyi çevirebilirsiniz. Pişirmeye devam etmek için döner düğmeye tekrar basın.

- 11 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda, yemeğinizi sallama zamanı gelmiştir veya pişirme süresi tamamlanmıştır.

Not: Servisten önce daima yemeğinizin piştiğinden tamamen emin olun.

Not: Bazı Otomatik Pişirme programları, yemeğinizi sallamak veya çevirmek gerektiğinde sizi uyarır. Airfryer, sallama veya çevirme zamanı geldiğinde bir ses sinyali gönderir.

Not: Sallamanın en iyi yolu çekmeceyi açıp sepeti tavadan çıkarıp sallamaktır. Ardından tavayı sepetle birlikte cihazın içine yerleştirin. Cihaz otomatik olarak pişirmeye devam eder.

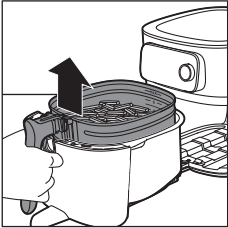
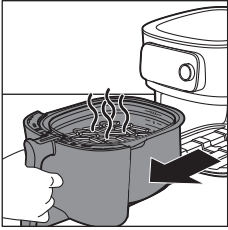
Not: Devam eden işlemi iptal etmek için geri dön düğmesine basarak ana menüye dönün.

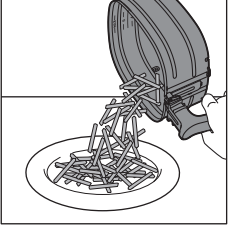
- 12 Sapı çekerek çekmeceyi açın ve yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Not: Yemeğiniz istediğiniz pişme seviyesinde pişirilmediyse süre düğmesine basıp süre ayarlayarak süre ekleyebilirsiniz. Birkaç dakika daha pişirme işlemini başlatmak için döner düğmeye basın.

- 13 Küçük yiyecekleri çıkarmak için (ör. patates kızartması), tavayı sapından tutarak sepeti çıkarın.

Dikkat: Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.





14 Sepetteki malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın. Tavanın tabanında sıcak yağ olabileceğinden yiyecekleri boşaltırken daima sepeti tavadan çıkarın.

Not: Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.

Not: Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.

Not: Pişirilen malzemelerin türüne bağlı olarak, her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da yeniden tavaya yerleştirmeden önce tavadaki fazla veya süzümüş yağı dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Fırın eldiveni kullanarak tavayı kaldırın ve ısıya dayanıklı yüzeye yerleştirin. Fazla yağı veya süzülen yağı dökün. Tavayı çekmeceye ve sepeti tavaya geri koyun.

Not: Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.

Gıda termometresini kullanma (CRP1223/01, ayrı satılır)

Gıda termometresini yerleştirme

Gıda termometresi biftek, et pizola, tavuk göğsü, balık filetosu vb. için kullanılabilir.

- 1 Kullanmadan önce ve sonra gıda termometresini temizleyin. Ilık ve sabunlu su kullanın.
- 2 Termometreyi yiyeceğin en kalın kısmının ortasına yerleştirin.

Dikkat: Gıda termometresinin ucu sivridir.

Not: Termometrenin ucunun, yiyeceğin altına veya üstüne doğru açılı değil, yiyeceğin en kalın kısmının merkezine düz bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

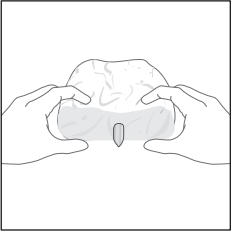
Not: Termometrenin kemiğe yakın olduğundan ancak kemiğe temas etmediğinden ve herhangi bir yağdan veya kıkırdaktan uzak olduğundan emin olun.

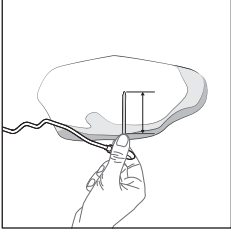
Not: Filetonun merkezi, en kalın kısmı olmayabilir. İstenilen sonuçların elde edilebilmesi için termometrenin ucunun en kalın kısma gelmesi önemlidir.

Not: Bütün bir tavuğu pişirirken, probun göğsün içinden tüm yolu geçip boşlukta kalmadığından emin olun.

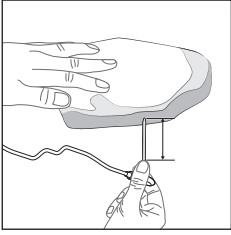
Not: Yiyeceklerinizin kalınlığı 2 cm'den azsa gıda termometresi kullanmayın.

Probu yiyeceğin merkezine yönlendirmek için aşağıdaki adımları izleyin.





1 Termometrenin metal sapını tutun ve ucunu yiyeceğin ortasına yerleştirin.

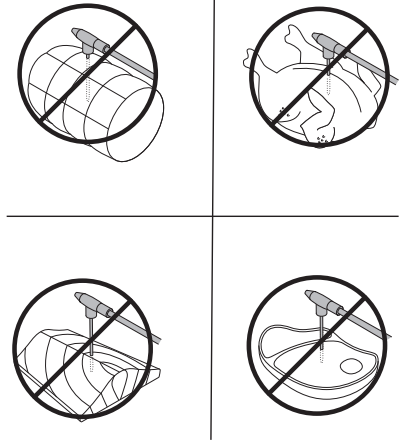
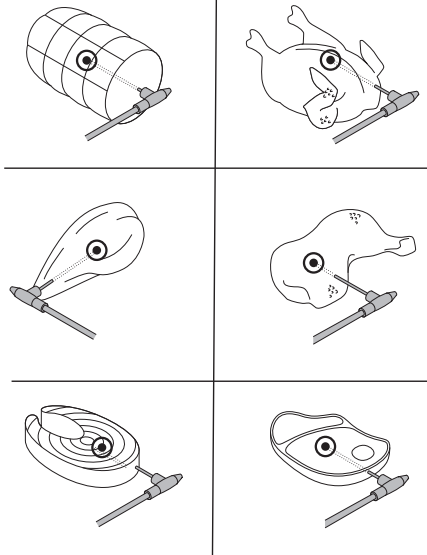


2 Parmaklarınızı aynı pozisyonda tutun ve probu yiyeceğin en kalın kısmının ortasına yerleştirin.

Not: Malzemeye bağlı olarak, gıda termometresinin metal gövdesini her zaman tam olarak yerleştirmek gerekmez.

Yapılması gerekenler

Yapılmaması gerekenler

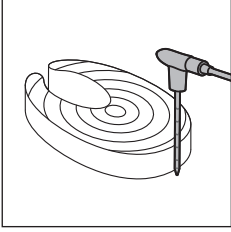


Not: Bütün bir tavuk için probun göğsün içinden tüm yolu geçip boşlukta kalmadığından emin olun.

Not: Önce yiyeceklerinizin en kalın kısmının merkezini belirlemek için işaretlerden yararlanabilirsiniz. Gıda termometresini ne kadar derine yerleştirmeniz gerektiğini hatırlamak için parmaklarınızı kullanın.

Not: Parmaklarınızı gıda termometresi üzerinde işaretli tutarak gıda termometresini yiyeceklerinizin merkezine yerleştirin.

Yiyeceklerinizin kalınlığını ölçün



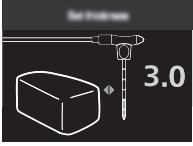
Yiyeceklerinizin kalınlığını ölçmek için gıda termometresini kullanabilirsiniz.

- 1 Gıda termometresini yiyeceğin yanına yerleştirin ve hangi işaretin yiyeceğin üst kısmına geldiğini kontrol edin.

- 2 NutriU uygulamasındaki bir Otomatik Pişirme programıyla pişirirken kalınlık sorulduğunda 1 ile 6 arasında bir değer ayarlayın.

Not: Bu işlev yalnızca NutriU uygulamasını kullandığınızda ve Otomatik Pişirme programını buradan başlattığınızda kullanılabilir.

Not: Yiyeceklerinizin kalınlığı 2 cm'den azsa gıda termometresi kullanmayın.











Pişirme modları

Mod	Yapılışı:
Otomatik Pişirme Programları	Otomatik Pişirme programını seçin. Doldurma seviyesini, parça sayısını veya ağırlığı ayarlayın, ardından pişirmeye başlayın.
Manuel pişirme	Pişirme süresini, sıcaklığı ve hava hızını manuel olarak ayarlayın ve pişirmeye başlayın.
Gıda Termometresi	Merkez sıcaklığını, pişirme sıcaklığını ve hava hızını manuel olarak ayarlayın ve pişirmeye başlayın.

Otomatik Pişirme Programları

- 1 Döner düğmeye basarak Airfryer'inizi açtığınızda, varsayılan olarak "Otomatik Pişirme programları" modunda olursunuz.

Not: Otomatik Pişirme programıyla yemek pişirmeden önce başka bir şey pişirdiyse Geri dönüşüne tıklayarak "Otomatik pişirme programları" moduna girebilirsiniz.

- 2 Airfryer'ınızda 8 Otomatik Pişirme programı arasından seçim yapabilirsiniz. Bir program seçmek için döner düğmeyi çevirin.
 - Dondurulmuş patates kızartması 
 - Ev yapımı patates kızartmaları 
 - Baget tavuk 
 - Balık 
 - Et pizola 
 - Bütün tavuk 
 - Sebze 
 - Muffin 
- 3 İhtiyacınız olan Otomatik Pişirme programını seçmek için döner düğmeyi çevirin. Onaylamak için döner düğmeye basın.
- 4 Yiyeceğin türüne bağlı olarak doldurma seviyesini, parça sayısını veya ağırlığı ayarlamanız istenebilir. Döner düğmeyi çevirerek sepete koyduğunuz yiyecek miktarını seçin.
- 5 Onaylamak için döner düğmeye basın.

Not: Doğru doldurma seviyesini ayarlamak için sepette belirtilen işaretleri referans olarak kullanın.

Not: Doldurma seviyesini seçmeden önce, yiyeceği sepet içinde her zaman eşit şekilde dağıttığınızdan emin olun.

Not: "Bütün tavuk" Otomatik Pişirme programını kullandığınızda, malzemenin ağırlığını girmeniz gerekir. Ağırlığı belirlemek için bir terazi kullanın. Ağırlığı yiyeceğinizin ambalajı üzerinde de bulabilirsiniz.

- 6 Airfryer, seçiminize göre otomatik olarak hesaplanan sıcaklığı ve süreyi görüntüler. İki bilgi arasında geçiş yapılırken bu bilgilere cihazınızdan kolayca erişebilirsiniz. Ayrıca, Airfryer düşük veya yüksek hava hızı seçimini de gösterir.

Ev yapımı patates kızartması yapma

Airfryer'da ev yapımı harika patates kızartmaları yapmak için:

- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
 - Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri doldurma seviyesi 4'e kadar, porsiyonlar halinde havayla kızartın.
- 1 Patateslerin kabuklarını soyun ve çubuk şeklinde doğrayın. Daha büyük dilim patatesler, küçük boyuttakilere göre daha az çıtır olur.
 - 2 Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.
 - 3 Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.
 - 4 Kaseye bir yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.
 - 5 Patatesleri kaseden parmaklarınızla veya delikli bir mutfak aletiyle çıkarın, böylece fazla yağ kasede kalır.

Fazla yağın tavanın içine girmesini önlemek için tüm patatesleri sepete tek seferde dökerek şekilde kaseyi eğmeyin.

- 6 Dilimleri sepete koyun.
- 7 Ev yapımı patates kızartmalarının Otomatik Pişirme programını başlatın ve bildirildiğinde sallayın.

Manuel pişirme

- 1 Manuel pişirme moduna girmek için sıcaklık veya süre düğmesine basmanız yeterlidir.
- 2 Sıcaklık düğmesini seçtiyseniz döner düğmeyi çevirerek 40°C ile 200°C arasında istediğiniz dereceyi ayarlayın, ardından onaylamak için döner düğmeye basın.
- 3 Döner düğmeyi çevirerek pişirme süresini ayarlayın. 1 ile 180 dakika arasında bir süre seçebilirsiniz.

Not: Döner düğmeye bir süre ayarlamadan basarsanız ön ısıtma modu etkinleştirilir ve istenen sıcaklığa ulaşıldığında sesli bir bildirim alırsınız.

- 4 Hava hızı düğmesine basıp tercihinizi seçerek yüksek veya düşük hava hızını ayarlayın.
- 5 Seçiminizi onaylamak ve pişirmeye başlamak için döner düğmeye basın.

Not: Pişirme süresinin yarısından sonra sallama hatırlatıcısı almak için sallama hatırlatıcısı düğmesini etkinleştirin.

Not: Yiyeceği sallamak, malzeme eklemek veya pişirme parametrelerini ayarlamak için pişirme işlemi duraklatmanız gerekiyorsa döner düğmeye basmanız yeterlidir. Pişirmeye devam etmek için döner düğmeye tekrar basın.

Gıda termometresi

Gıda Termometresi özelliğini kullanmak için gıda termometresini (HD9959) ayrı olarak satın almanız gerektiğini lütfen unutmayın. Termometreyi aldıktan sonra aşağıdaki adımları izleyin.

- 1 Gıda termometresini, kılavuzun "Gıda Termometresini Yerleştirme" bölümünde açıklandığı şekilde yiyeceğinize yerleştirin.

Not: Doğru sonuçlar elde etmek için doğru şekilde yerleştirmeniz önemlidir.

- 2 Yiyeceği termometreyle birlikte sepete koyun.
- 3 Kabloyu doğru konuma yönlendirmek için tava içindeki oluğu kullanın.
- 4 Termometreyi Airfryer'daki özel fişe takın.
- 5 Çekmeceyi kapatın ve kablonun sıkışmadığından emin olun.
- 6 Gıda termometresinin ucunda ölçülecek olan istenen merkez sıcaklığını ayarlamak için döner düğmeyi çevirin. 30°C ile 99°C arasında bir sıcaklık seçebilirsiniz.
- 7 Onaylamak için döner düğmeye basın.
- 8 Döner düğmeyi çevirerek pişirme sıcaklığını ayarlayın. 40°C ile 200°C arasında bir sıcaklık seçebilirsiniz.
- 9 Onaylamak için döner düğmeye basın.
- 10 Hava hızı düğmesine basarak istenen hava hızını seçin. Yüksek ve düşük hava hızları arasında seçim yapabilirsiniz.

Not: Pişirme sırasında pişirme sıcaklığını ve merkez sıcaklığını dönüşümlü olarak ekranda görebilirsiniz.

- 11 Merkez sıcaklığına ulaşıldığında pişirme işlemi otomatik olarak sona erer.

Aşağıdaki tabloda hangi merkez sıcaklığının ayarlanacağı konusunda rehberlik sunulmaktadır.

Yiyecek	Pişme seviyesi	Merkez sıcaklığı
Genel olarak beyaz et	İyi pişmiş	80-85°C
Beyaz et göğsü	Sulu	70-74°C
Sığır, dana, kuzu, geyik eti	Az pişmiş	45-50°C
	Orta	55-60°C
	Çok pişmiş	65-70°C
Genel olarak sığır eti	İyi pişmiş	70-73°C
Sığır eti filetosu	Orta	58-63°C
Balık	Yarı saydam	50-55°C
	İyi pişmiş	60-65°C
Tam patates	İyi pişmiş	92-95°C
Ekmek	İyi pişmiş	90-95°C

Not: Önerilen merkez sıcaklığı, yiyeceğin güvenli minimum merkez sıcaklığına karşılık gelmeyebilir.

Not: Pişirilen yiyeceğin iç sıcaklığı, yiyecek cihazdan çıkarıldıktan sonra birkaç derece artmaya devam eder.

Sıcak tutma

Airfryer'inizin sıcak tutma işlevi, pişirme işlemine başlamadan önce, pişirme sırasında veya pişirme işlemi tamamlandıktan sonra istediğiniz zaman etkinleştirilebilir.

1 Sıcak tutma düğmesine basın.

Not: Sıcak tutma süresini değiştirmek için döner düğmeyi çevirerek 1 ile 30 dakika arasında bir süre ayarlayın. Ayarlanan sıcak tutma süresini onaylamak için döner düğmeye basın.

2 Sıcak tutma işlemini başlatmak için düğmeye basın.

Not: Döner düğmeye basarak sıcak tutma işlemini duraklatabilirsiniz.

Not: Lütfen sıcak tutma işlevinin kullanımının, biftek gibi belirli bir pişirme düzeyi gerektiren bazı yiyeceklerin pişme seviyesini etkileyebileceğini unutmayın.

Temizlik

Uyarı: Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.

Uyarı: Cihazın tavası ve sepeti yapışmaz malzemeyle kaplanmıştır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

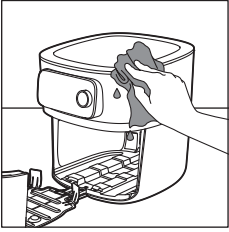
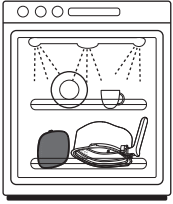
İpucu: Airfryer'ın daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.

- 1 Tavanın tabanındaki süzölmüş yağı dökün.
- 2 Tavayı ve sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizleme tablosu").

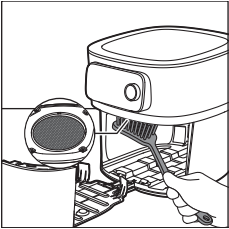
İpucu: Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Islattığınızda yiyecek kalıntıları gevşer ve temizlemek kolaylaşır. Yağ ve yağ artıklarını çözebilecek bir bulaşık deterjanı kullandığınızdan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ çözücü kullanın.

İpucu: Gerekirse sıçrama korumasına yapışan yağ artıkları bir sünger veya kıl fırça ile temizlenebilir.

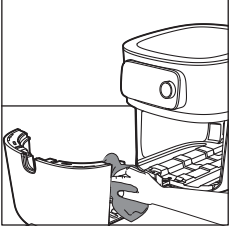
İpucu: Sepeti tavaya koyun ve bulaşık makinesinde yıkarken daha az yer kaplaması için ters çevirin.







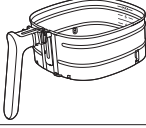


- 3 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin. Kontrol panelinde nem kalmadığından emin olun. Kontrol panelini temizledikten sonra bir bezle kurulayın.



- 4 Yağ kalıntılarını gidermek için sıçrama korumasını bir sünger veya temizleme fırçasıyla temizleyin.



5 Cihazın çekmesini ve iç kısmını sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Saklama

- 1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- 2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- 3 Kabloyu, kablo bölmesine yerleştirin.

Not: Airfryer'ı taşıırken her zaman yatay tutun. Yanlışlıkla aşağı doğru eğilmesi halinde çekmece cihazdan kayabileceğinden, cihazın ön kısmından çekmeceyi de tutun. Aksi takdirde çekmece zarar görebilir.

Not: Airfryer'ın çıkarılabilir süzgeç altlık gibi çıkarılabilen parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken yerlerinde sabit olduklarından emin olun.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun

Olası Nedeni

Çözüm

Cihazın dış kısmı kullanım sırasında içerideki ısı dış duvarlara yayılır. Isınıyor.

Bu normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm saplar ve düğmeler dokunabileceğiniz kadar soğuk kalır.

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
		Cihaz açıldığında yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman dokunulamayacak kadar sıcaktır.
		Cihazı daha uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınır. Bu alanlar cihazın üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:
		Sıcak bölgelerin farkında olduğunuz ve bunlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, cihazın kullanımı tamamen güvenlidir.
Ev yapımı patates kızartmaları beklediğim gibi olmuyor.	Doğru patates türünü kullanmamışsınızdır.	En iyi sonuçları elde etmek için taze, olgun patatesler kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Paketinde kızartma için uygun olduğu belirtilen patatesleri seçin.
	Sepetteki malzeme miktarı çok fazladır.	Sepeti aşırı doldurmayın veya maksimum doldurma seviyesi 6'yı aşmayın.
	Bazı malzemeler pişirme süresinin yarısında sallanmalıdır.	Sepet ne kadar dolu ise o kadar sık sallanması önerilir.
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
	Tek bir prize birçok cihaz bağlıdır.	Airfryer, yüksek bir watt değerine sahiptir. Farklı bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin.
Airfryer'ımın içindeki bazı noktaların soyulduğunu görüyorum.	Kaplamaya temas edilmesi veya kaplamanın çizilmesi nedeniyle (ör. sert temizlik araçlarıyla temizlik yaparken ve/veya sepeti takarken) Airfryer'ın tavaasında bazı küçük noktalar görülebilir.	Sepeti tepsiye doğru şekilde indirip yerleştirerek hasarı önleyebilirsiniz. Sepeti açılı olarak yerleştirirseniz yan tarafı, tavanın duvarına çarparak küçük kaplama parçalarının dökülmesine neden olabilir. Kullanılan tüm malzemeler gıdaya uygun olduğundan böyle bir durumun zararlı olmadığını lütfen unutmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz.	Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin.

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
	Tavada önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar vardır.	Beyaz duman, tavada ısınan yağlı kalıntılardan kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Ekmek kırıntıları veya kaplama, yiyeceğe düzgün şekilde yapışmamıştır.	Havaya karışan küçük ekmek kırıntıları beyaz dumana neden olabilir. Yapıştığından emin olmak için ekmek kırıntılarını veya kaplamayı yiyeceğe sıkıca bastırın.
	Marine sosu, sıvı veya et suyu süzülen yağ veya yağ kalıntıları içinde sığıyordu.	Yiyeceği sepete yerleştirmeden önce kurulayın.
Airfryer'ın üzerindeki WiFi LED ışığı artık yanmıyor.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer'ın ev WiFi ağınızla bağlantısı kesilmiştir. - Ev WiFi ağınız değiştirilmiştir. 	WiFi kurulum işlemini başlatın ve uygulamadaki talimatları izleyin.
Uygulama, eşleştirme işleminin başarılı olmadığını gösteriyor.	Başka bir kullanıcı Airfryer'ı farklı bir akıllı cihazla eşleştirmiş ve şu anda pişirme yapıyor.	Diğer kullanıcı geçerli pişirme işlemini tamamlayana kadar bekleyin ve akıllı cihazınızı Airfryer ile yeniden eşleştirin.
Airfryer'ın ekranında "E1" görüntüleniyor.	Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir.	Cihazınız düşük bir ortam sıcaklığında saklanmışsa tekrar fişe takmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında ısınmasını bekleyin. Ekranınızda hala "E1" uyarısı görüntüleniyorsa Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
E2	Yanlış WiFi kimlik bilgilerini girdiniz.	Doğru WiFi kimlik bilgilerini girin.
E3	Bağlantı özelliğinde arıza var.	Cihazı bağlantı özelliği olmadan kullanın. Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
E5, E6, E8, E9, E12	Bir yazılım sorunu olabilir.	Airfryer'ın fişini prizden çekip tekrar takın. Ekranınızda hâlâ hata kodu görüntüleniyorsa Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası Nedeni	Çözüm
E10	Otomatik pişirme programlarından biriyle pişirme sırasında bir sorun oluştu.	Airfryer'ın fişini prizden çekip tekrar takın. Airfryer'ın varsa ürün yazılımı güncellemesi yapabildiği için lütfen Wi-Fi ağınıza bağlı olduğunuzdan emin olun. Otomatik pişirme programını yeniden başlatın. Ekranınızda hâlâ hata kodu görüntüleniyorsa Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
E11	Airfryer, belirtilen sınırların dışındaki güç voltaj değerlerinde çalıştırıldı.	Airfryer'ın fişini prizden çekip tekrar takın. Başka bir priz kullanmayı deneyin. Aynı prizi kullanan diğer cihazları çıkarın. Ekranınızda hâlâ hata kodu görüntüleniyorsa Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.
Aşağıdaki hata kodları yalnızca gıda termometresi (CRP1223/01) için geçerlidir.		
A1	Gıda termometresi Airfryer'a düzgün takılmamış.	Gıda termometresinin ucunu, Airfryer ekranının sol tarafındaki gıda termometresi soketine takın.
A2	Gıda termometresi yiyeceğin içine doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Gıda termometresini yandan yerleştirin ve sıvri ucunu yiyeceğin en kalın kısmının ortasına ulaştığından emin olun. Yiyeceğin en az 2 santimetre kalınlığında olduğundan emin olun.
A3	Gıda termometresi, gıda termometresi modunda pişirirken sepetin dışına yerleştirilmiş.	Gıda termometresini yiyeceğin içine yerleştirin ve yiyeceği pişirmek için sepete koyun veya gıda termometresi içermeyen bir pişirme modu seçin.
A4	Yiyeceğin hedef sıcaklığına henüz ulaşılmasına rağmen Airfryer'ın çekmececi açıldı.	Lütfen çekmeceyi tekrar kapatın ve Airfryer pişirme işleminin bittiğini gösterene kadar bekleyin.
A5	Gıda termometresi aşırı ısınıyor.	Lütfen gıda termometresi kullanılmıyorsa pişirme sırasında sepetten çıkarın.

Σημαντικό!

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου ή κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στο καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

Προειδοποίηση



- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, τον εκπρόσωπο επισκευών της Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6 °C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Μην προσθέσετε ποτέ λάδι στον κάδο.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5°C έως 40°C.
- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος, το καλάθι και τα αξεσουάρ θερμαίνονται τόσο κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όσο και μετά. Γι' αυτό πρέπει να χειρίζεστε τη συσκευή με προσοχή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδα και σταθερή επιφάνεια.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα καταστεί άκυρη.
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάξετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα. Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Αν η συσκευή διαθέτει κουμπί απασφάλισης καλαθιού, το κουμπί αυτό δεν πρέπει να πιέζεται την ώρα που ανακινείτε τη συσκευή.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του θαλάμου μαγειρέματος: Οι αντιστάσεις, οι άκρες των μεταλλικών εξαρτημάτων και το προστατευτικό πιτσιλίσματος μπορεί να καίνε.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Πάντα να φροντίζετε να έχετε τον έλεγχο της συσκευής Airfryer, ακόμη κι όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τηλεχειρισμού ή την καθυστερημένη έναρξη.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, το Airfryer μπορεί να βγάζει καπνό. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση της λειτουργίας τηλεχειρισμού ή της καθυστερημένης έναρξης.
- Βεβαιωθείτε ότι μόνο ένα άτομο τη φορά χρησιμοποιεί τη λειτουργία τηλεχειρισμού.
- Να είστε προσεκτικοί όταν μαγειρεύετε εύκολα ευπαθή φαγητά με τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης (μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια).

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με την έκθεση σε ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Αυτόματη διακοπή λειτουργίας

Το Airfryer διαθέτει λειτουργία αυτόματης διακοπής λειτουργίας. Όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, αλλά όχι στη λειτουργία μαγειρέματος ή διατήρησης θερμοκρασίας, θα μεταβεί σε λειτουργία αναμονής μετά από 10 λεπτά αδράνειας του χρήστη. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με μη αυτόματο τρόπο, πατήστε παρατεταμένα το περιστροφικό κουμπί.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι τα ηλεκτρικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με κανονικά οικιακά απορρίμματα.
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων.

Εγγύηση και υποστήριξη

Η Versuni παρέχει εγγύηση δύο ετών μετά την αγορά αυτού του προϊόντος. Η παρούσα εγγύηση δεν ισχύει αν το ελάττωμα οφείλεται σε εσφαλμένη χρήση ή κακή συντήρηση. Η εγγύησή μας δεν επηρεάζει τα νομικά σας δικαιώματα ως καταναλωτή. Για περισσότερες πληροφορίες ή για να ενεργοποιήσετε την εγγύηση, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή μας τοποθεσία www.philips.com/support.

Δήλωση συμμόρφωσης

Με το παρόν, η DAP B.V. δηλώνει ότι το Airfryer HD9875 συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στην παρακάτω διαδικτυακή διεύθυνση: <https://www.philips.com>.

Το Airfryer HD9875 είναι εξοπλισμένο με μονάδα Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n με μέγιστη ισχύ εξόδου 92,9 mW EIRP.

Ενημερώσεις λογισμικού και υλικολογισμικού

Η αναβάθμιση είναι απαραίτητη για την προστασία του απορρήτου σας και για τη σωστή λειτουργία του Airfryer και της εφαρμογής.

Να ενημερώνετε πάντα την εφαρμογή με την τελευταία έκδοση.

Το Airfryer ενημερώνει αυτόματα το υλικολογισμικό της συσκευής.

Σημείωση: Για να είναι δυνατή η ενημέρωση του Airfryer στην πιο πρόσφατη έκδοση υλικολογισμικού, βεβαιωθείτε ότι το Airfryer είναι συνδεδεμένο στο οικιακό σας Wi-Fi.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε πάντοτε την πιο πρόσφατη εφαρμογή και το πιο πρόσφατο υλικολογισμικό.

Σημείωση: Οι ενημερώσεις είναι διαθέσιμες όταν υπάρχουν βελτιώσεις λογισμικού.

Σημείωση: Μια ενημέρωση υλικολογισμικού ξεκινά αυτόματα όταν το Airfryer είναι σε κατάσταση αναμονής. Αυτή η ενημέρωση διαρκεί μερικά λεπτά. Καθ' όλη αυτή τη διάρκεια, το Airfryer δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Συμβατότητα με συσκευές

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τη συμβατότητα της εφαρμογής, ανατρέξτε στις πληροφορίες στο App Store.

Επαναφορά εργοστασιακών ρυθμίσεων

Μπορείτε να επαναφέρετε το υλικολογισμικό στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις του πατώντας ταυτόχρονα το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας και το περιστροφικό κουμπί για 10 δευτερόλεπτα.

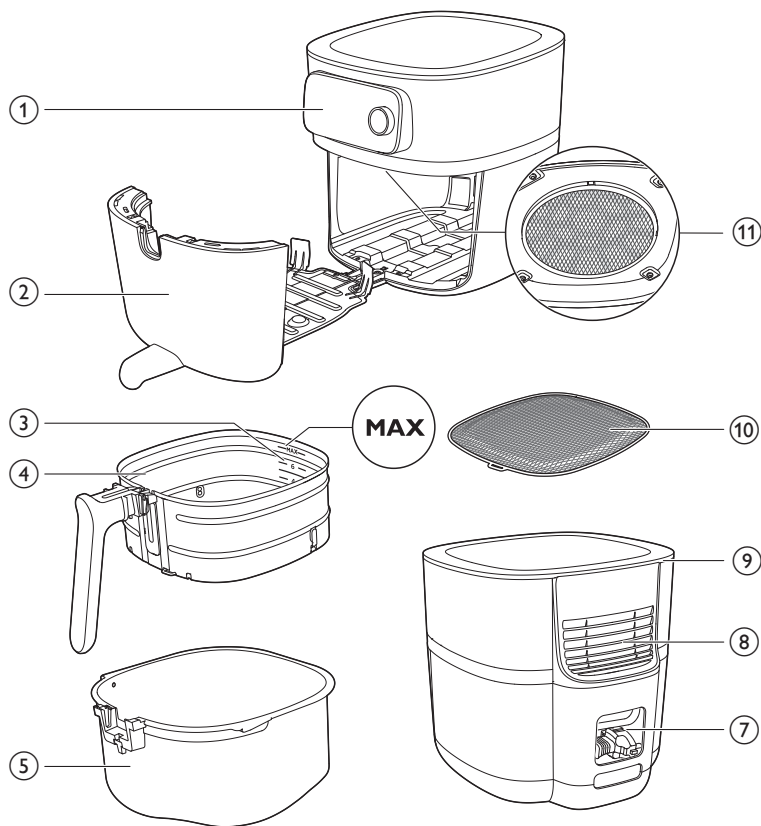
Το Airfryer δεν θα είναι πλέον συνδεδεμένο με το οικιακό σας Wi-Fi ούτε πλέον συζευγμένο με την έξυπνη συσκευή σας.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips!

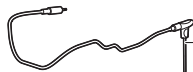
Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στη διεύθυνση www.philips.com/welcome.

Επισκόπηση



CRP1223/01

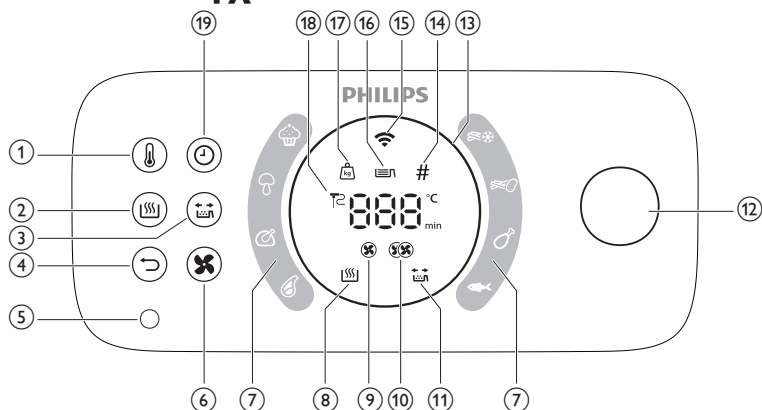
www.philips.com/parts-and-accessories



6

- 1 Πίνακας ελέγχου
- 2 Συρτάρι
- 3 Ένδειξη στάθμης γεμίματος
- 4 Καλάθι με αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 5 Οριζόντια κίνηση
- 6 Θερμόμετρο φαγητού (CRP1223/01, πωλείται ξεχωριστά)
- 7 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- 8 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 9 Είσοδος αέρα
- 10 Αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 11 Προστατευτικό πιτσιλίσματος

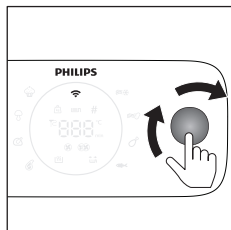
Επισκόπηση πίνακα ελέγχου



- 1 Κουμπί θερμοκρασίας
- 2 Κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας
- 3 Κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης
- 4 Κουμπί επιστροφής
- 5 Υποδοχή θερμομέτρου φαγητού
- 6 Κουμπί ταχύτητας αέρα
- 7 Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος
- 8 Ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας
- 9 Ένδειξη χαμηλής ταχύτητας αέρα
- 10 Ένδειξη υψηλής ταχύτητας αέρα
- 11 Ένδειξη υπενθύμισης ανακίνησης
- 12 Περιστροφικό κουμπί
- 13 Φωτεινός δακτύλιος
- 14 Ένδειξη τεμαχίων
- 15 Ένδειξη Wi-Fi
- 16 Ένδειξη στάθμης γεμίματος
- 17 Ένδειξη βάρους
- 18 Ένδειξη θερμομέτρου φαγητού
- 19 Κουμπί χρόνου

Περιγραφή των λειτουργιών

Περιστροφικό κουμπί και κουμπί "πίσω"



Το περιστροφικό κουμπί είναι το κεντρικό σας χειριστήριο. Μπορείτε να το περιστρέψετε και να το πατήσετε για να μεταβείτε σε διαφορετικές επιλογές του μενού και να επιβεβαιώσετε μια ενέργεια.

- Πατήστε στιγμιαία το περιστροφικό κουμπί: Η συσκευή ενεργοποιείται.
- Πατήστε παρατεταμένα το περιστροφικό κουμπί: Η συσκευή απενεργοποιείται.

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής:

- Πατήστε το περιστροφικό κουμπί: Επιβεβαιώστε μια ενέργεια.
- Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί: Μεταβείτε σε διαφορετικές επιλογές του μενού ή αλλάξτε τη ρύθμιση μαγειρέματος.
- Πατήστε το κουμπί "πίσω": Επιστρέψτε στο προηγούμενο βήμα.

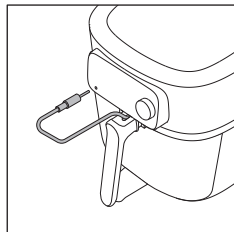
Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος

Τα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος είναι ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά του Airfryer, τα οποία σας επιτρέπουν να μαγειρεύετε μια ποικιλία τροφίμων.

Επιλέγοντας το επιθυμητό τρόφιμο και ρυθμίζοντας τη στάθμη γεμίματος ή καθορίζοντας την ποσότητα των συστατικών, το Airfryer θα ρυθμίσει αυτόματα την κατάλληλη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος για το γεύμα σας. Επιπλέον, το Airfryer θα σας ειδοποιήσει εάν απαιτείται οποιαδήποτε αλληλεπίδραση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως η ανακίνηση τηγανητών πατατών.

Σημαντικό: Το Airfryer διαθέτει οκτώ προεπιλεγμένα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος που μπορούν να ξεκινήσουν απευθείας από τη συσκευή. Ωστόσο, για μια μεγαλύτερη επιλογή στοιχείων, μπορείτε να έχετε πρόσβαση και να κατεβάσετε περισσότερα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος μέσω της εφαρμογής. Απλώς συνδέστε το Airfryer στο δίκτυό σας και συζεύξτε την έξυπνη συσκευή σας με τη συσκευή, για να αρχίσετε να εξερευνάτε νέες γαστρονομικές δυνατότητες.

Θερμόμετρο φαγητού (CRP1223/01, πωλείται ξεχωριστά)



Το θερμόμετρο φαγητού που πωλείται ξεχωριστά μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να μαγειρέψετε τα τρόφιμά σας στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Τοποθετήστε το ένα άκρο του θερμόμετρου φαγητού στο φαγητό και το άλλο άκρο στην υποδοχή θερμόμετρου φαγητού (δείτε το κεφάλαιο "Θερμόμετρο φαγητού").

Χρόνος μαγειρέματος

Στη λειτουργία μαγειρέματος "Μη αυτόματο μαγείρεμα", μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος από 1 λεπτό έως 180 λεπτά.

Στα Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος, δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος, καθώς το πρόγραμμα μαγειρεύει το φαγητό σας με βάση το μέγεθος των μερίδων σας ή το επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος.

Στη λειτουργία μαγειρέματος "Θερμόμετρο φαγητού", δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος, καθώς το μαγείρεμα ολοκληρώνεται αυτόματα μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα του θερμόμετρου φαγητού.

Θερμοκρασία μαγειρέματος

Στη λειτουργία μαγειρέματος "Μη αυτόματο μαγείρεμα", μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος από 40°C έως 200°C.

Στη λειτουργία μαγειρέματος "Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος", δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε μια θερμοκρασία μαγειρέματος, επειδή η θερμοκρασία μαγειρέματος ρυθμίζεται αυτόματα.

Θερμοκρασία πυρήνα

Στη λειτουργία μαγειρέματος "Θερμόμετρο φαγητού", μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού μεταξύ 30°C και 99°C. Η θερμοκρασία στο κέντρο του φαγητού θα φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία πυρήνα στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.

Σημείωση: Η θερμοκρασία πυρήνα δεν ισούται με τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Υψηλές και χαμηλές ταχύτητες αέρα

Το Airfryer διαθέτει δύο διαφορετικές ρυθμίσεις ταχύτητας αέρα: μια χαμηλή ταχύτητα αέρα και μια υψηλή ταχύτητα αέρα.

Στη λειτουργία μαγειρέματος "Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος", η ταχύτητα αέρα ρυθμίζεται αυτόματα.

Στις λειτουργίες μαγειρέματος "Μη αυτόματο μαγείρεμα" ή "Θερμόμετρο φαγητού", πρέπει να ρυθμίσετε την ταχύτητα του αέρα μη αυτόματα πατώντας το κουμπί ταχύτητας αέρα.

Για κλασικά πιάτα φούρνου, όπως λαζάνια, ψητά, κέικ κ.λπ., και για μεγάλο χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τη χαμηλή ταχύτητα αέρα. Για συνήθεις εφαρμογές Airfryer, όπως τηγανητές πατάτες, κοτομπουκιές, ψαρομπουκιές κ.λπ., και για μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε την υψηλή ταχύτητα αέρα.

Σημείωση: Εάν επιλέξετε τη χαμηλή ταχύτητα αέρα, η συσκευή λειτουργεί σε αθόρυβη λειτουργία.

Λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας

Το Airfryer διαθέτει λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, απλώς πατήστε το κουμπί "διατήρησης θερμοκρασίας" σε οποιοδήποτε σημείο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, είτε πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα, είτε μεταξύ των σταδίων, είτε στο τέλος του μαγειρέματος. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Διατήρηση θερμοκρασίας".

Υπενθύμιση ανακίνησης

Το Airfryer διαθέτει μια λειτουργία υπενθύμισης ανακίνησης που μπορεί να ενεργοποιηθεί πριν από την έναρξη του μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία στέλνει μια ειδοποίηση στα μισά του χρόνου μαγειρέματος, υπενθυμίζοντάς σας να ανακινήσετε το φαγητό σας για να εξασφαλίσετε ένα ομοιόμορφο μαγειρεμένο αποτέλεσμα. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα χρήσιμη όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με πολλά τεμάχια, όπως διάφοροι τύποι τηγανητών πατατών. Επιπλέον, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως υπενθύμιση για να γυρίσετε τα τρόφιμα, όπως μπουτάκια κοτόπουλου.

Από προεπιλογή, η υπενθύμιση ανακίνησης είναι απενεργοποιημένη. Μπορείτε να την ενεργοποιήσετε πριν ή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος πατώντας το κουμπί "υπενθύμισης ανακίνησης".

Ηχητικές ειδοποιήσεις

Μερικές φορές ακούτε έναν ήχο, για παράδειγμα όταν η συσκευή έχει ολοκληρώσει το μαγείρεμα ή όταν απαιτείται κάποια ενέργεια κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, π.χ. ανακίνηση ή γύρισμα του φαγητού.

Φωτεινός δακτύλιος

Το Airfryer διαθέτει έναν κινούμενο φωτεινό δακτύλιο, ο οποίος ενισχύει τη χρηστικότητα του Airfryer.

Λειτουργία περιστροφής: Ο φωτεινός δακτύλιος περιστρέφεται όταν εκτελείται μια ενημέρωση.

Λειτουργία αναβοσβήματος: Ο φωτεινός δακτύλιος αναβοσβήνει αργά εάν έχετε πατήσει το περιστροφικό κουμπί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Σε αυτήν την περίπτωση, η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παύσης.

Γρήγορο αναβόσβημα: Είτε εάν το συρτάρι είναι ανοιχτό όταν ο δακτύλιος αναβοσβήνει γρήγορα είτε, για παράδειγμα, κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σύζευξης, η συσκευή περιμένει την ενέργειά σας, δηλαδή να πατήσετε το περιστροφικό κουμπί για επιβεβαίωση.

Λειτουργία εστίασης: π.χ. αν η συσκευή ζητά να ορίσετε τη στάθμη γεμίσματος.

Προθέρμανση

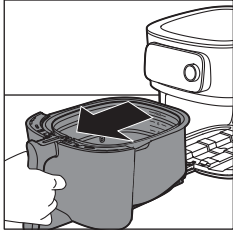
Το Airfryer παρέχεται με μια λειτουργία προθέρμανσης, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να προθερμάνετε το Airfryer στην επιθυμητή θερμοκρασία. Εάν πατήσετε το περιστροφικό κουμπί χωρίς να ρυθμίσετε κάποιο χρόνο, θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία προθέρμανσης και θα λάβετε μια ηχητική ειδοποίηση όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

Πριν την πρώτη χρήση

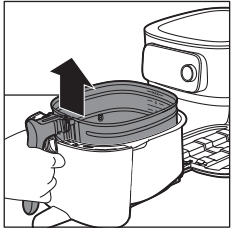
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (αν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την οθόνη.
- 4 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά (δείτε το κεφάλαιο "Καθαρισμός").

Προετοιμασίες πριν από την πρώτη χρήση

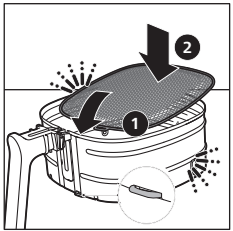
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα



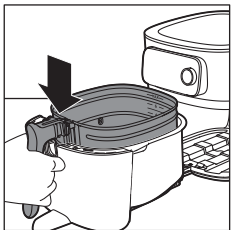
- 1 Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή.



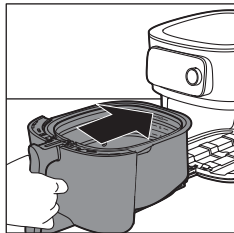
- 2 Αφαιρέστε το καλάθι σηκώνοντας τη λαβή.



- 3 Τοποθετήστε την αποσπώμενη βάση με πλέγμα στην εγκοπή που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του καλάθιού. Σπρώξτε τη βάση με πλέγμα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της (να ακουστεί ένα "κλικ" και στις δύο πλευρές).



- 4 Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.



5 Τοποθετήστε το συρτάρι ξανά μέσα στο Airfryer από τη λαβή.

Σημείωση: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι.

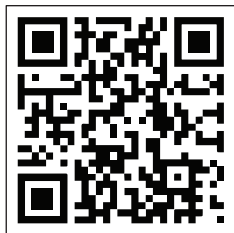
Σύνδεση του Airfryer στην εφαρμογή NutriU

Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι το smartphone σας είναι συνδεδεμένο στο οικιακό σας δίκτυο Wi-Fi, πριν ξεκινήσετε την εύκολη διαδικασία ρύθμισης του Wi-Fi.

Σημαντικό: Βεβαιωθείτε ότι έχετε συνδέσει το Airfryer σε οικιακό δίκτυο Wi-Fi 2,4 GHz 802,11 b/g/n.

Σύζευξη του Airfryer με την εφαρμογή NutriU

1 Σαρώστε τον κωδικό QR για να κατεβάσετε την εφαρμογή NutriU. Μπορείτε επίσης να λάβετε την εφαρμογή NutriU από το App Store ή από τον ιστότοπο www.philips.com/NutriU.

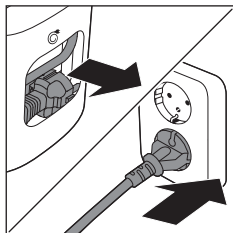


- 2 Ανοίξτε την εφαρμογή Philips NutriU στο smartphone σας.
- 3 Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη μέχρι να φτάσετε στη σελίδα "Εγκατάσταση της συσκευής".

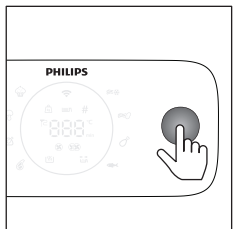
Σημείωση: Συνιστούμε να κατεβάσετε την εφαρμογή NutriU και να προσθέσετε το Airfryer στην εφαρμογή αμέσως μόλις ρυθμίσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Αυτό σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε πλήρως το Airfryer, όπως για παράδειγμα να χρησιμοποιείτε το απομακρυσμένο μαγείρεμα (ξεκινήστε συνταγές ή προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος από την εφαρμογή, λάβετε ειδοποιήσεις όταν ετοιμαστεί το φαγητό κ.λπ.) και να λαμβάνετε τις πιο πρόσφατες ενημερώσεις υλικολογισμικού.

Σημείωση: Για να χρησιμοποιήσετε τις δυνατότητες συνδεσιμότητας, χρειάζεστε ένα λογαριασμό. Κατά τη διαδικασία εκκίνησης, πρέπει να δημιουργήσετε ένα νέο λογαριασμό ή να συνδεθείτε στο λογαριασμό σας.





4 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.



5 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

6 Ακολουθήστε τα βήματα στην εφαρμογή για να συνδέσετε το Airfryer στο Wi-Fi και να συζεύξετε το Airfryer με το smartphone σας.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας στην εφαρμογή NutriU, θα σας ζητηθεί κάποια στιγμή να κάνετε ένα επιπλέον παρατεταμένο πάτημα (4 δευτερόλεπτα) στη συσκευή, για να αρχικοποιήσετε τη διαδικασία ρύθμισης. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεστε κοντά στο Airfryer μέχρι να συνδεθεί το Airfryer.

Σημαντικό: Τηλεχειριστήριο: Μπορείτε να ελέγχετε απομακρυσμένα το Airfryer μέσω της εφαρμογής (π.χ. να στείλετε μια συνταγή, να διακόψετε προσωρινά το μαγείρεμα κ.λπ.) μόνο αν έχετε απενεργοποιήσει την "απομακρυσμένη συγκατάθεση" στην εφαρμογή NutriU, που βρίσκεται στο προφίλ σας NutriU.

Σημαντικό: Αντιστοίχιση ενός χρήστη: Το Airfryer μπορεί να ελέγχεται απομακρυσμένα μόνο από ένα χρήστη τη φορά. Αν ένας δεύτερος χρήστης θέλει να ελέγξει το Airfryer και να χρησιμοποιήσει την εφαρμογή NutriU, αυτός ο χρήστης πρέπει να ακολουθήσει τη διαδικασία αντιστοίχισης. Μετά την αντιστοίχιση, η αντιστοίχιση του πρώτου χρήστη θα καταργηθεί αυτόματα.

Σημαντικό: Η διαδικασία ρύθμισης του Wi-Fi μπορεί να ακυρωθεί μέσω της εφαρμογής ή αν αποσυνδέσετε το Airfryer από την πρίζα.

Ενδεικτική λυχνία Wi-Fi

Η ενδεικτική λυχνία Wi-Fi είναι σβηστή.

Το Wi-Fi είναι απενεργοποιημένο.

Η ενδεικτική λυχνία Wi-Fi είναι αναμμένη.

Το Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο και συνδεδεμένο στο δρομολογητή.

Η ενδεικτική λυχνία Wi-Fi αναβοσβήνει αργά.

Η σύνδεση Wi-Fi βρίσκεται σε εξέλιξη. Η συσκευή βρίσκεται στη διαδικασία σύζευξης ή σύνδεσης με το δρομολογητή.

Η ενδεικτική λυχνία Wi-Fi αναβοσβήνει γρήγορα.

Σφάλμα σύνδεσης Wi-Fi.

Σημείωση: Μπορείτε να ξεκινήσετε τη διαδικασία σύζευξης πατώντας παρατεταμένα το κουμπί χρόνου για 4 δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Εάν αντιμετωπίσετε δυσκολίες κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ρύθμισης του Wi-Fi, όπως παύση στα μισά της διαδικασίας και αποτυχία ολοκλήρωσής της ή εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα συνδεσιμότητας με το δίκτυο Wi-Fi, μπορείτε να επανεκκινήσετε τη διαδικασία πατώντας παρατεταμένα το κουμπί χρόνου για 4 δευτερόλεπτα.

Σημείωση: Εάν πρέπει να επαναφέρετε το υλικολογισμικό στις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις του, απλώς πατήστε παρατεταμένα το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας και το περιστροφικό κουμπί ταυτόχρονα για 10 δευτερόλεπτα.

Πίνακας τροφίμων

Ο παρακάτω πίνακας σας βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα διάφορα είδη φαγητού που θέλετε να φτιάξετε.

Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα υλικά έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος και σχήμα ή είναι διαφορετικής μάρκας, δεν είμαστε σε θέση να προτείνουμε τη βέλτιστη ρύθμιση για κάθε υλικό.

Σημείωση: Όταν ετοιμάζετε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά στο καλάθι 2 με 3 φορές για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Σημείωση: Τα περισσότερα από τα συστατικά σε αυτήν τη λίστα βρίσκονται στα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος στην εφαρμογή.

Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Ταχύτητα ανεμιστήρα	Σημείωση
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in)	Στάθμη πλήρωσης 1 - 6 (300 γρ. - 2000 γρ.)	18 - 45	160 - 180 °C	Υψηλή ταχύτητα	Μουλιάστε για 30 λεπτά σε κρύο νερό ή 3 λεπτά σε χλιαρό νερό (40°C/104°F) και μετά προσθέστε 1 κ.σ. λάδι ανά 500 γρ./18 oz. Ανακινήστε δύο φορές.
Σπιτικές πατάτες σε φέτες	Στάθμη πλήρωσης 1 - 6 (300 γρ. - 2000 γρ.)	20 - 45	160 - 180 °C	Υψηλή ταχύτητα	Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε 1/4 έως 1 κ.σ. λάδι. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε δύο φορές.
Κατεψυγμένα σνακ (φτερούγες κοτόπουλου)	Στάθμη γεμίσματος 1-6 (6 - 50 τεμάχια)	12 - 19	200°C	Υψηλή ταχύτητα	Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα και είναι τραγανά από έξω. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.

Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Ταχύτητα ανεμιστήρα	Σημείωση
Κατεψυγμένα σνακ (μικρά σπρινγκ ρολ περίπου 20 γρ./0,7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 τεμάχια)	14 - 16	180°C	Υψηλή ταχύτητα	Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα και είναι τραγανά από έξω. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Στήθος κοτόπουλου Περίπου 160 γρ./6 oz	1 - 6 τεμάχια	20 - 25	180°C	Υψηλή ταχύτητα	
Σπιτικά στικ κοτόπουλου πανέ	3 - 18 τεμάχια	15 - 20	180°C	Υψηλή ταχύτητα	Προσθέστε λάδι στο ψωμί. Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα.
Φτερούγες κοτόπουλου Περίπου 100 γρ./3,5 oz	2 - 25 τεμάχια	15 - 40	200°C	Υψηλή ταχύτητα	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο Περίπου 150 γρ./5,3 oz	1 - 5 μπριζολάκια	19 - 25	200°C	Υψηλή ταχύτητα	
Χάμπουργκερ Περίπου 200 γρ. (διαμέτρου 10 εκ./4 in)	1 - 4 μπιφτέκια	15 - 18	200°C	Υψηλή ταχύτητα	
Χοντρά λουκάνικα Περίπου 100 γρ./3,5 oz (διαμέτρου 4 εκ./1,6 in)	1 - 12 τεμάχια	12 - 20	200°C	Υψηλή ταχύτητα	
Λεπτά λουκάνικα Περίπου 70 γρ./2,5 oz (διαμέτρου 2 εκ./0,8 in)	1 - 12 τεμάχια	10 - 18	200°C	Υψηλή ταχύτητα	
Χοιρινό ψητό	800 - 2400 g	90 - 140	160°C	Χαμηλή ταχύτητα	Αφήστε το να ξεκουραστεί για 5 λεπτά πριν το κόψετε.
Φιλέτα ψαριών (σολομός) Περίπου 200 γρ.	1 - 5 τεμάχια	18 - 22	200°C	Υψηλή ταχύτητα	Για να μην κολλήσουν, τοποθετήστε την πλευρά του δέρματος κάτω και προσθέστε λίγο λάδι.

Υλικά	Ελάχ. – Μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Ταχύτητα ανεμιστήρα	Σημείωση
Φιλέτα ψαριών (μπακαλιάρος, οστρακοειδή)	1 - 4 τεμάχια	7 - 14	200°C	Υψηλή ταχύτητα	
Κέικ (κέικ βουτύρου) με το εξάρτημα ψησίματος	Εξάρτημα ψησίματος Στάθμη γεμίσματος 1 - 2 600 - 1200 γρ.	30 - 60	150°C	Χαμηλή ταχύτητα	Χρησιμοποιήστε ένα εξάρτημα ψησίματος.
Μάφιν Περίπου 50 γρ./1,8 oz	1 - 9 τεμάχια	13 - 15	180°C	Υψηλή ταχύτητα	Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα φορμάκια σιλικόνης για μάφιν.
Προψημένο φρυγανισμένο ψωμί/ψωμάκια	1 - 12	6 - 13	180°C	Υψηλή ταχύτητα	
Φρέσκο ψωμί	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Χαμηλή ταχύτητα	Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει.
Σπιτικά ψωμάκια Περίπου 80 γρ./2,8 oz	1 - 6 τεμάχια	12-16	180°C	Χαμηλή ταχύτητα	
Κάστανα	Στάθμη γεμίσματος 1 - 4	15 - 24	200°C	Υψηλή ταχύτητα	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.
Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	Στάθμη γεμίσματος 2 - 8	15 - 38	160°C	Υψηλή ταχύτητα	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.

Χρήση του Airfryer

Προσοχή: Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.

Προσοχή: Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Πιάστε τον καυτό κάδο με γάντια φούρνου.

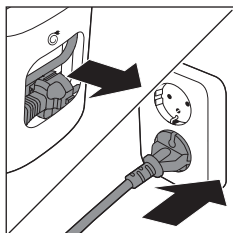
Προσοχή: Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Προσοχή: Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.

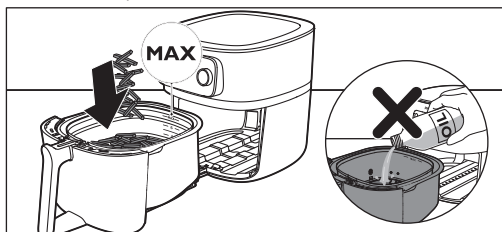
- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι μπορεί να ανοίξει εντελώς.

Σημείωση: Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.

- 2 Τραβήξτε το καλώδιο ρεύματος έξω από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.
- 3 Συνδέστε το φως στην πρίζα.

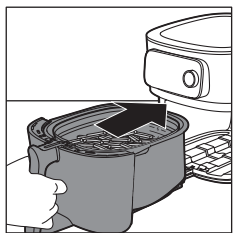


- 4 Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή.
- 5 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.



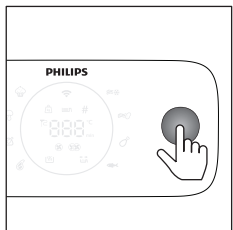
Σημείωση: Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.

- 6 Τοποθετήστε το συρτάρι ξανά μέσα στο Airfryer.



- 7 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- 8 Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε (δείτε το κεφάλαιο "Λειτουργίες μαγειρέματος").
- 9 Αποφασίστε εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη μη αυτόματη λειτουργία, επιλέξτε ένα πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο για το μαγείρεμα (βλ. "Λειτουργίες μαγειρέματος").

Προσοχή: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του. Εάν θερμάνετε τη συσκευή χωρίς καλάθι, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να ανοίξετε το συρτάρι. Τα άκρα και το εσωτερικό του συρταριού αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.



Προσοχή: Μην αγγίζετε τον κάδο και το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.

10 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Μπορείτε να πατήσετε το περιστροφικό κουμπί για να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος και να το γυρίσετε για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το περιστροφικό κουμπί για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

11 Όταν ακούσετε το κουδούνι του χρονοδιακόπτη, είναι ώρα να ανακινήσετε το φαγητό σας ή έχει ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος.

Σημείωση: Πάντα να φροντίζετε το φαγητό σας να έχει μαγειρευτεί καλά πριν το σερβίρετε.

Σημείωση: Ορισμένα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος σας ειδοποιούν όταν πρέπει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό σας. Το Airfryer θα στείλει ένα ηχητικό σήμα όταν έρθει η ώρα να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το φαγητό.

Σημείωση: Ο καλύτερος τρόπος για να το ανακινήσετε είναι να ανοίξετε το συρτάρι, να ανασηκώσετε για να βγάλετε το καλάθι από τον κάδο και να το ανακινήσετε. Μετά τοποθετήστε πάλι τον κάδο με το καλάθι στη συσκευή. Η συσκευή θα συνεχίσει αυτόματα το μαγείρεμα.

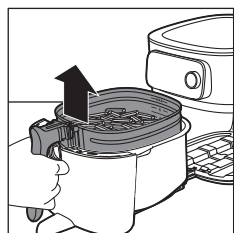
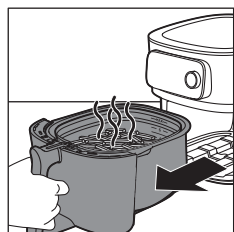
Σημείωση: Για να ακυρώσετε οποιαδήποτε διαδικασία βρίσκεται σε εξέλιξη, επιστρέψτε στο κύριο μενού πατώντας το κουμπί επιστροφής.

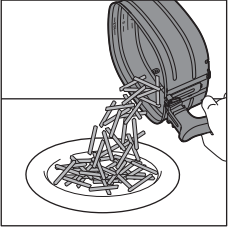
12 Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή και ελέγξτε εάν τα υλικά είναι έτοιμα.

Σημείωση: Εάν το φαγητό δεν μαγειρευτεί στο επιθυμητό επίπεδο μαγειρέματος, μπορείτε να προσθέσετε περισσότερο χρόνο πατώντας το κουμπί χρόνου και να ορίσετε το χρόνο. Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα για μερικά λεπτά ακόμα.

13 Για να αφαιρέσετε μικρά υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες), σηκώστε το καλάθι από τον κάδο από τη λαβή.

Προσοχή: Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, ο κάδος, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.





14 Αδειάστε το περιεχόμενο του καλάθιου σε ένα μπολ ή πιάτο. Να βγάζετε πάντα το καλάθι από τον κάδο για να αδειάσετε τα περιεχόμενα, καθώς μπορεί να υπάρχει καυτό λάδι στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Αφαιρέστε τα μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά με μια λαβίδα.

Σημείωση: Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου.

Σημείωση: Ανάλογα με το είδος των υλικών που μαγειρεύετε, μπορείτε να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στον κάδο. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Φορώντας γάντια φούρνου, σηκώστε τον κάδο από τη βάση και τοποθετήστε τον πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Χύστε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Τοποθετήστε ξανά τον κάδο στο συρτάρι και το καλάθι στον κάδο.

Σημείωση: Όταν μια δόση υλικών είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως το Airfryer για την προετοιμασία της επόμενης δόσης.

Χρήση του θερμόμετρου φαγητού (CRP1223/01, πωλείται ξεχωριστά)

Τοποθέτηση του θερμόμετρου φαγητού

Το θερμόμετρο φαγητού μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μπριζόλες, παιδάκια, στήθος κοτόπουλου, φιλέτο ψαριού κ.λπ.

- 1 Καθαρίστε το θερμόμετρο φαγητού πριν και μετά τη χρήση – χρησιμοποιήστε ζεστό νερό με σαπούνι.
- 2 Τοποθετήστε το θερμόμετρο στο κέντρο του παχύτερου τμήματος του φαγητού.

Προσοχή: Το άκρο του θερμόμετρου φαγητού είναι αιχμηρό.

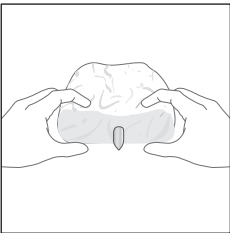
Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το άκρο του θερμόμετρου έχει τοποθετηθεί απευθείας στο κέντρο του παχύτερου τμήματος του φαγητού και όχι υπό γωνία προς το κάτω ή το επάνω μέρος του.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το θερμόμετρο βρίσκεται κοντά, αλλά δεν αγγίζει το κόκκαλο και είναι μακριά από λίπος ή χόνδρους.

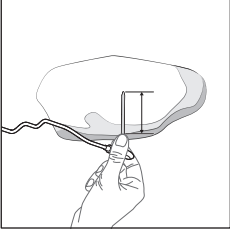
Σημείωση: Το παχύτερο μέρος του φιλέτου μπορεί να μην είναι το κέντρο. Είναι σημαντικό το άκρο του θερμόμετρου να φτάνει στο παχύτερο σημείο, ώστε να επιτυγχάνονται τα επιθυμητά αποτελέσματα.

Σημείωση: Όταν τηγανίζετε ένα ολόκληρο κοτόπουλο με αέρα, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή δεν περνά εντελώς μέσα από το στήθος μέσα στην κοιλότητα.

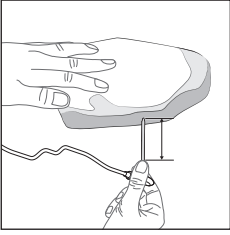
Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο φαγητού αν το φαγητό σας έχει πάχος μικρότερο από 2 εκ.



Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα για να καθοδηγήσετε την κεφαλή στο κέντρο του φαγητού.



- 1** Πιάστε το μεταλλικό στέλεχος του θερμομέτρου και τοποθετήστε το άκρο στο κέντρο του φαγητού.

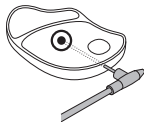
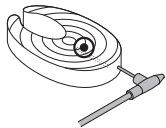
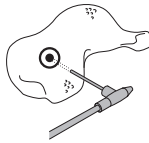
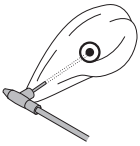
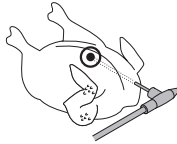
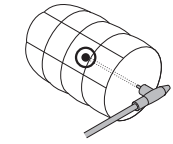


- 2** Κρατήστε τα δάχτυλά σας στην ίδια θέση πιασίματος και τοποθετήστε την κεφαλή στο κέντρο του παχύτερου τμήματος του φαγητού.

Σημείωση: Ανάλογα με την τροφή, δεν είναι πάντα απαραίτητο να εισάγετε πλήρως το μεταλλικό στέλεχος του θερμομέτρου φαγητού.

Τι να κάνετε

Τι να μην κάνετε

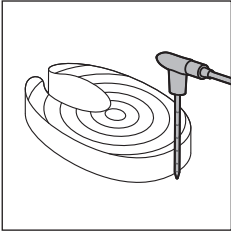


Σημείωση: Για ένα ολόκληρο κοτόπουλο, βεβαιωθείτε ότι η κεφαλή δεν περνά εντελώς μέσα από το στήθος μέσα στην κοιλότητα.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τις σημάτσες, για να προσδιορίσετε πρώτα το κέντρο του παχύτερου μέρους του τροφίμου. Χρησιμοποιήστε τα δάχτυλά σας για να θυμηθείτε πόσο βαθιά πρέπει να τοποθετήσετε το θερμόμετρο φαγητού.

Σημείωση: Κρατώντας τα δάχτυλά σας ως ενδείξεις στο θερμόμετρο φαγητού, τοποθετήστε το θερμόμετρο φαγητού στο κέντρο του τροφίμου.

Μετρήστε το πάχος του φαγητού σας



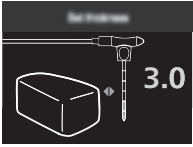
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο φαγητού για να μετρήσετε το πάχος του φαγητού σας.

1 Τοποθετήστε το θερμόμετρο φαγητού δίπλα στο φαγητό και ελέγξτε ποια ένδειξη φτάνει στο επάνω μέρος του φαγητού.

2 Ρυθμίστε την τιμή 1 έως 6 όταν ερωτηθείτε σχετικά με το πάχος, εάν μαγειρεύετε με ένα Πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος στην εφαρμογή NutriU.

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο όταν χρησιμοποιείτε την εφαρμογή NutriU και ξεκινάτε το Πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος από εκεί.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο φαγητού αν το φαγητό σας έχει πάχος μικρότερο από 2 εκ.



Λειτουργίες μαγειρέματος

Λειτουργία

Τρόπος

Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος

Επιλέξτε το Πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος. Ρυθμίστε τη στάθμη γεμίσματος, τον αριθμό των τεμαχίων ή το βάρος και μετά ξεκινήστε το μαγείρεμα.

Μη αυτόματο μαγείρεμα

Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, τη θερμοκρασία και την ταχύτητα αέρα μη αυτόματα και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

Θερμόμετρο φαγητού

Ρυθμίστε μη αυτόματο τη θερμοκρασία πυρήνα, τη θερμοκρασία μαγειρέματος και την ταχύτητα αέρα και ξεκινήστε το μαγείρεμα.

Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος

- 1 Όταν ενεργοποιείτε το Airfryer πατώντας το περιστροφικό κουμπί, βρίσκεστε στη λειτουργία "Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος" από προεπιλογή.

Σημείωση: Εάν έχετε ήδη μαγειρέψει κάτι άλλο πριν να θελήσετε να μαγειρέψετε με ένα Πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος, μπορείτε να μεταβείτε στη λειτουργία "Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος" κάνοντας κλικ στο κουμπί "πίσω".

- 2 Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 8 Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος στο Airfryer. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα.
 - Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες 🍟
 - Σπιτικές τηγανιτές πατάτες 🍟
 - Μπούτια κοτόπουλου 🍗
 - Ψάρι 🐟
 - Μπριζολάκια 🍖
 - Ολόκληρο κοτόπουλο 🍗
 - Λαχανικά 🥕
 - Μάφιν 🥞
- 3 Περιστρέψτε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε το πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος που χρειάζεστε. Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για επιβεβαίωση.
- 4 Ανάλογα με το φαγητό, μπορεί να σας ζητηθεί να ρυθμίσετε τη στάθμη γεμίσματος, τον αριθμό των τεμαχίων ή το βάρος. Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί για να επιλέξετε την ποσότητα του φαγητού που έχετε τοποθετήσει στο καλάθι.
- 5 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε τις ενδείξεις που επισημαίνονται στο καλάθι ως αναφορά για να ρυθμίσετε τη σωστή στάθμη γεμίσματος.

Σημείωση: Πριν επιλέξετε το επίπεδο γεμίσματος, φροντίστε να διανέμετε πάντα ομοιόμορφα το φαγητό στο καλάθι.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε το Πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος "Ολόκληρο κοτόπουλο", πρέπει να καταχωρίσετε το βάρος του φαγητού. Χρησιμοποιήστε μια ζυγαριά για να προσδιορίσετε το βάρος. Το βάρος μπορεί επίσης να αναγράφεται στη συσκευασία του φαγητού σας.

- 6 Το Airfryer θα εμφανίσει τη θερμοκρασία και το χρόνο που έχει υπολογίσει αυτόματα με βάση την επιλογή σας. Μπορείτε εύκολα να αποκτήσετε πρόσβαση σε αυτές τις πληροφορίες στη συσκευή σας, καθώς γίνεται εναλλαγή μεταξύ των δύο. Επιπλέον, το Airfryer θα υποδείξει εάν έχει επιλεγεί χαμηλή ή υψηλή ταχύτητα αέρα.

Παρασκευή σπιτικών τηγανιτών πατατών

Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανιτές πατάτες με το Airfryer:

- Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που είναι κατάλληλη για τηγάνισμα, όπως οι φρέσκες, (ελαφρώς) αμυλώδεις πατάτες.
- Είναι καλύτερο να τηγανίζετε με αέρα τις πατάτες σε μερίδες έως και το επίπεδο γεμίσματος 4, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

- 1 Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε μπαστούνακια. Οι μεγαλύτερες πατάτες συνήθως είναι λιγότερο τραγανές από τις μικρότερες.
- 2 Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- 3 Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.
- 4 Ρίξτε μία κουταλιά της σούπας λάδι στο μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν οι πατάτες με λάδι.
- 5 Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μια τρυπητή κουτάλα, ώστε να μείνει το περιττό λάδι στο μπολ.

Μην γείρετε το μπολ για να ρίξετε όλες τις πατάτες μαζί στο καλάθι, καθώς μπορεί να πέσει περιττό λάδι στον κάδο.

- 6 Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.
- 7 Ξεκινήστε το πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος για σπιτικές τηγανητές πατάτες και ανακινήστε τις όταν ειδοποιηθείτε.

Μη αυτόματο μαγείρεμα

- 1 Για να μεταβείτε στη λειτουργία μη αυτόματου μαγειρέματος, απλώς πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας ή χρόνου.
- 2 Εάν έχετε επιλέξει το κουμπί θερμοκρασίας, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία μεταξύ 40°C και 200°C και μετά πατήστε το περιστροφικό κουμπί για επιβεβαίωση.
- 3 Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος περιστρέφοντας το περιστροφικό κουμπί. Μπορείτε να επιλέξετε χρόνο από 1 έως 180 λεπτά.

Σημείωση: Εάν πατήσετε το περιστροφικό κουμπί χωρίς να ρυθμίσετε κάποιο χρόνο, θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία προθέρμανσης και θα λάβετε μια ηχητική ειδοποίηση όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

- 4 Επιλέξτε υψηλή ή χαμηλή ταχύτητα αέρα πατώντας το κουμπί ταχύτητας αέρα και επιλέγοντας την προτίμησή σας.
- 5 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας και να αρχίσετε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Για να λάβετε μια υπενθύμιση ανακίνησης μετά το μισό του χρόνου μαγειρέματος, ενεργοποιήστε το κουμπί υπενθύμισης ανακίνησης.

Σημείωση: Εάν πρέπει να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος για να ανακινήσετε το φαγητό, να προσθέσετε υλικά ή να προσαρμόσετε τις παραμέτρους μαγειρέματος, απλώς πατήστε το περιστροφικό κουμπί. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε ξανά το περιστροφικό κουμπί.

Θερμόμετρο φαγητού

Λάβετε υπόψη ότι για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Θερμόμετρου φαγητού, θα πρέπει να αγοράσετε το θερμόμετρο φαγητού (HD9959) ξεχωριστά. Μόλις έχετε το θερμόμετρο, ακολουθήστε αυτά τα βήματα.

- 1 Τοποθετήστε το θερμόμετρο φαγητού στο φαγητό σας, όπως περιγράφεται στην ενότητα "Τοποθέτηση του θερμόμετρου φαγητού" του χειριδίου.

Σημείωση: Είναι σημαντικό να το τοποθετήσετε σωστά για να επιτύχετε ακριβή αποτελέσματα.

- 2 Τοποθετήστε το φαγητό με το θερμόμετρο μέσα στο καλάθι.

- 3 Χρησιμοποιήστε την αυλάκωση στον κάδο για να κατευθύνετε το καλώδιο στη σωστή θέση.
- 4 Συνδέστε το θερμόμετρο στο ειδικό βύσμα του Airfryer.
- 5 Κλείστε το συρτάρι και βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν συμπιέζεται.
- 6 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία πυρήνα, η οποία θα μετρηθεί στο άκρο του θερμόμετρου φαγητού. Μπορείτε να επιλέξετε θερμοκρασία από 30°C έως 99°C.
- 7 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για επιβεβαίωση.
- 8 Ρυθμίστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί. Μπορείτε να επιλέξετε μια θερμοκρασία από 40°C έως 200°C.
- 9 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για επιβεβαίωση.
- 10 Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα αέρα πατώντας το κουμπί ταχύτητας αέρα. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε υψηλή και χαμηλή ταχύτητα αέρα.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να δείτε τη θερμοκρασία μαγειρέματος και τη θερμοκρασία πυρήνα εναλλάξ στην οθόνη.

- 11 Η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώνεται αυτόματα όταν επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα.

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει μια καθοδήγηση σχετικά με τη θερμοκρασία πυρήνα που πρέπει να ρυθμιστεί.

Τρόφιμα	Επίπεδο μαγειρέματος	Θερμοκρασία πυρήνα
Πουλερικά, γενικά	Εκτελέστηκε	80-85°C
Στήθος πουλερικών	Ζουμερό	70-74°C
	Σενιάν	45-50°C
Βοδινό, μοσχάρι, αρνί, ελάφι	Μέτρια	55-60°C
	Καλοψημένο	65-70°C
Χοιρινό, γενικά	Εκτελέστηκε	70-73°C
Χοιρινό καρέ	Μέτρια	58-63°C
Ψάρι	Μέτριο	50-55°C
	Εκτελέστηκε	60-65°C
Ολόκληρη πατάτα	Εκτελέστηκε	92-95°C
Ψωμί	Εκτελέστηκε	90-95°C

Σημείωση: Η προτεινόμενη θερμοκρασία πυρήνα δεν αντιστοιχεί απαραίτητα στην ασφαλή ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού.

Σημείωση: Η εσωτερική θερμοκρασία του μαγειρεμένου φαγητού θα συνεχίσει να αυξάνεται κατά μερικούς βαθμούς αφού βγάλετε το φαγητό από τη συσκευή.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας του Airfryer μπορεί να ενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή, πριν από την έναρξη του μαγειρέματος, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.

1 Πατήστε το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας.

Σημείωση: Για να αλλάξετε το χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί για να ορίσετε χρόνο από 1 έως 30 λεπτά. Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για να επιβεβαιώσετε τον καθορισμένο χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας.

2 Πατήστε το περιστροφικό κουμπί για να ξεκινήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

Σημείωση: Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας πατώντας το περιστροφικό κουμπί.

Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι η χρήση της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας μπορεί να επηρεάσει το επίπεδο μαγειρέματος ορισμένων τροφίμων, π.χ. μπριζόλα, τα οποία απαιτούν ένα συγκεκριμένο επίπεδο μαγειρέματος.

Καθάρισμα

Προειδοποίηση: Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.

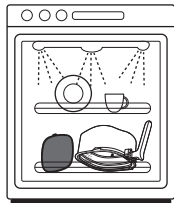
Προειδοποίηση: Ο κάδος και το καλάθι της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

Συμβουλή: Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι.

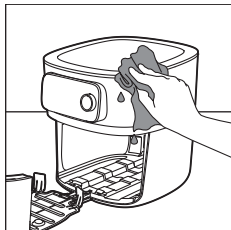
- 1** Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.
- 2** Πλύνετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (βλ. "πίνακα καθαρισμού").

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.

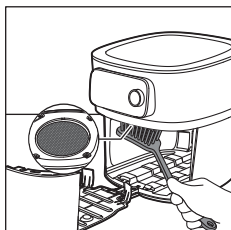
Συμβουλή: Αν είναι απαραίτητο, τα υπολείμματα λίπους που έχουν κολλήσει στο προστατευτικό πιτσιλίσματος μπορούν να αφαιρεθούν με ένα σφουγγάρι ή μια βούρτσα με τρίχες.



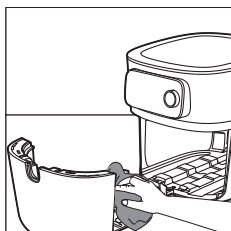
Συμβουλή: Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο και τοποθετήστε τα ανάποδα όταν τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, για να εξοικονομήσετε χώρο στο πλυντήριο πιάτων.






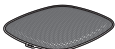
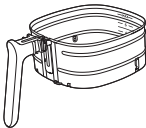
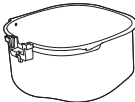

- 3 Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι δεν παραμένει υγρασία στον πίνακα ελέγχου. Στεγνώστε τον πίνακα ελέγχου με ένα πανί αφού τον καθαρίσετε.



- 4 Καθαρίστε το προστατευτικό πιτσιλίσματος με ένα σφουγγάρι ή ένα βουρτσάκι καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα λίπους.



- 5 Καθαρίστε το συρτάρι και το εσωτερικό μέρος της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.
- 3 Τοποθετήστε το καλώδιο μέσα στον χώρο αποθήκευσής του.

Σημείωση: Να κρατάτε πάντα το Airfryer οριζόντια όταν το μεταφέρετε. Βεβαιωθείτε, επίσης, ότι κρατάτε το συρτάρι στο μπροστινό μέρος της συσκευής, καθώς μπορεί να πέσει αν γείρετε κατά λάθος τη συσκευή προς τα εμπρός. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο συρτάρι.

Σημείωση: Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer, όπως η αποσπώμενη βάση με πλέγμα κ.λπ., είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που πρέπει να αγγίξετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε.
		Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:
		Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτά τα ζεστά σημεία και δεν τα αγγίζετε, η συσκευή είναι απολύτως ασφαλής για χρήση.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγετε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι και μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη γεμίσματος 6.
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Όσο πιο γεμάτο είναι το καλάθι, τόσο πιο συχνά συνιστάται ανακίνηση.
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του καλαθιού στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά.	Αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπους από τον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
Η λυχνία LED του Wi-Fi στο Airfryer μου δεν ανάβει πλέον.	<ul style="list-style-type: none"> - Το Airfryer δεν είναι πλέον συνδεδεμένο στο οικιακό Wi-Fi. - Έχετε αλλάξει το οικιακό δίκτυο Wi-Fi." 	Ξεκινήστε τη διαδικασία ρύθμισης του Wi-Fi και ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή.
Η εφαρμογή δείχνει ότι η διαδικασία σύζευξης δεν είναι επιτυχής.	Ένας άλλος χρήστης έχει πραγματοποιήσει σύζευξη του Airfryer με μια διαφορετική έξυπνη συσκευή και αυτήν τη στιγμή μαγειρεύει.	Περιμένετε έως ότου ο άλλος χρήστης ολοκληρώσει την τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος και πραγματοποιήσετε εκ νέου σύζευξη της έξυπνης συσκευής σας με το Airfryer.
Στην οθόνη του Airfryer εμφανίζεται η ένδειξη "E1".	Το Airfryer μπορεί να είναι αποθηκευμένο σε σημείο όπου επικρατούν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες.	Αν η συσκευή σας είναι αποθηκευμένη σε περιβάλλον με χαμηλές θερμοκρασίες, αφήστε τη να ζεσταθεί σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον για 15 λεπτά πριν τη συνδέσετε στην πρίζα. Αν στην οθόνη εμφανίζεται ακόμα το μήνυμα "E1", καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
E2	Έχετε εισαγάγει λάθος διαπιστευτήρια Wi-Fi.	Εισαγάγετε τα σωστά διαπιστευτήρια Wi-Fi.
E3	Η λειτουργία συνδεσιμότητας έχει κάποιο ελάττωμα.	Χρησιμοποιήστε τη συσκευή χωρίς τη λειτουργία συνδεσιμότητας. Καλέστε τη γραμμή βοήθειας της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
E5, E6, E8, E9, E12	Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα λογισμικού.	Αποσυνδέστε το Airfryer από την πρίζα και συνδέστε το ξανά. Εάν στην οθόνη εμφανίζεται ακόμα ο κωδικός σφάλματος, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
E10	Παρουσιάστηκε πρόβλημα κατά το μαγείρεμα με ένα πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος.	Αποσυνδέστε το Airfryer από την πρίζα και συνδέστε το ξανά. Βεβαιωθείτε ότι είστε συνδεδεμένοι στο Wi-Fi, ώστε το Airfryer να μπορεί να πραγματοποιήσει ενημέρωση υλικολογισμικού, εάν είναι διαθέσιμη. Επανεκκινήστε το πρόγραμμα αυτόματου μαγειρέματος. Εάν στην οθόνη εμφανίζεται ακόμα ο κωδικός σφάλματος, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
E11	Το Airfryer λειτουργούσε σε τάσεις ισχύος εκτός των καθορισμένων ορίων.	Αποσυνδέστε το Airfryer από την πρίζα και συνδέστε το ξανά. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε μια άλλη πρίζα. Αποσυνδέστε από την πρίζα άλλες συσκευές που χρησιμοποιούν την ίδια πρίζα. Εάν στην οθόνη εμφανίζεται ακόμα ο κωδικός σφάλματος, καλέστε τη γραμμή εξυπηρέτησης της Philips ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.
Οι ακόλουθοι κωδικοί σφάλματος ισχύουν μόνο για το θερμόμετρο φαγητού (CRP1223/01).		
A1	Το θερμόμετρο φαγητού δεν είναι σωστά συνδεδεμένο στο Airfryer.	Συνδέστε το άκρο του θερμόμετρου φαγητού στην υποδοχή θερμόμετρου φαγητού στην αριστερή πλευρά της οθόνης του Airfryer.
A2	Το θερμόμετρο φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο φαγητό.	Τοποθετήστε το θερμόμετρο φαγητού από το πλάι και βεβαιωθείτε ότι το μυτερό άκρο φτάνει στο κέντρο του παχύτερου μέρους του φαγητού. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει πάχος τουλάχιστον 2 εκατοστά.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
A3	Το θερμόμετρο φαγητού τοποθετείται έξω από το καλάθι κατά το μαγείρεμα στη λειτουργία θερμόμετρου φαγητού.	Τοποθετήστε το θερμόμετρο φαγητού στο φαγητό και τοποθετήστε το στο καλάθι για μαγείρεμα ή επιλέξτε μια λειτουργία μαγειρέματος χωρίς θερμόμετρο φαγητού.
A4	Το συρτάρι του Airfryer άνοιξε, αν και δεν έχει επιτευχθεί ακόμη η επιθυμητή θερμοκρασία του φαγητού.	Κλείστε ξανά το συρτάρι και περιμένετε μέχρι το Airfryer να υποδείξει ότι το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί.
A5	Το θερμόμετρο φαγητού υπερθερμαίνεται.	Αφαιρέστε το θερμόμετρο φαγητού από το καλάθι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εάν δεν χρησιμοποιείται.

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност



- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кошницата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.

Предупреждение



- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически възприятия, умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба с уреда или са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.

- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на пригответените хранителни продукти.
- Никога не пълнете кофата с олио.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указанияте в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата, кошницата и аксесоарите се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.

- Пригответе продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Ако уредът е оборудван с бутон за освобождаване на кошницата, този бутон не трябва да се натиска по време на разклащане.
- Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Горещ нагревателен елемент, ръб на метални части и защита срещу пръски.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Винаги се уверявайте, че имате контрол над вашия Airfryer, а също и когато използвате отдалечената функция или отложен старт.
- Когато готвите мазна храна, от Airfryer може да излиза дим. Обърнете специално внимание, когато използвате функцията за дистанционно управление или отложен старт.
- Уверете се, че само един човек едновременно използва функцията за дистанционно управление.
- Внимавайте, когато готвите лесно развалящи се храни с функцията за отложен старт (могат да се размножат бактерии).

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Автоматично изключване

Уредът Airfryer е оборудван с функция за автоматично изключване. Когато уредът е включен, но не е в режим на готвене или запазване на топлината, той ще премине в режим на готовност след 10 минути без взаимодействие с потребителя. За да изключите ръчно уреда, натиснете продължително въртящия се бутон.

Рециклиране



- Този символ означава, че електрическите продукти не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци.
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите продукти.

Гаранция и поддръжка

Versuni предлага двегодишна гаранция след покупката на този продукт. Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията, посетете нашия уебсайт www.philips.com/support.

Декларация за съответствие

С настоящото DAP B.V. декларира, че Airfryer HD9875 е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС.

Пълният текст на декларацията за съответствие на ЕС е наличен на следния интернет адрес: <https://www.philips.com>.

Airfryer HD9875 е оборудван с Wi-Fi модул, 2,4 GHz 802.11 b/g/n с максимална изходна мощност от 92,9 mW EIRP.

Актуализации на софтуер и фърмуер

Актуализирането е от съществено значение за защитата на вашата поверителност и за правилното функциониране на вашия Airfryer и приложението.

Моля, винаги актуализирайте приложението до най-новата версия. Уредът Airfryer актуализира фърмуера на уреда автоматично.

Забележка: За да позволите на Airfryer да се актуализира до най-новата версия на фърмуера, се уверете, че вашият Airfryer е свързан към домашната ви Wi-Fi мрежа.

Забележка: Винаги използвайте най-новото приложение и фърмуер.

Забележка: Актуализациите са възможни, когато има софтуерни подобрения.

Забележка: Актуализация на фърмуера започва автоматично, когато Airfryer е в режим на готовност. Актуализацията отнема няколко минути. През това време Airfryer не може да се използва.

Съвместимост на устройството

За подробна информация относно съвместимостта на приложението, моля, направете справка с информацията в магазина за приложения.

Фабрични настройки

Можете да върнете фърмуера обратно към настройките по подразбиране, като едновременно натиснете бутона за поддържане на топлината и въртящия се бутон за 10 секунди.

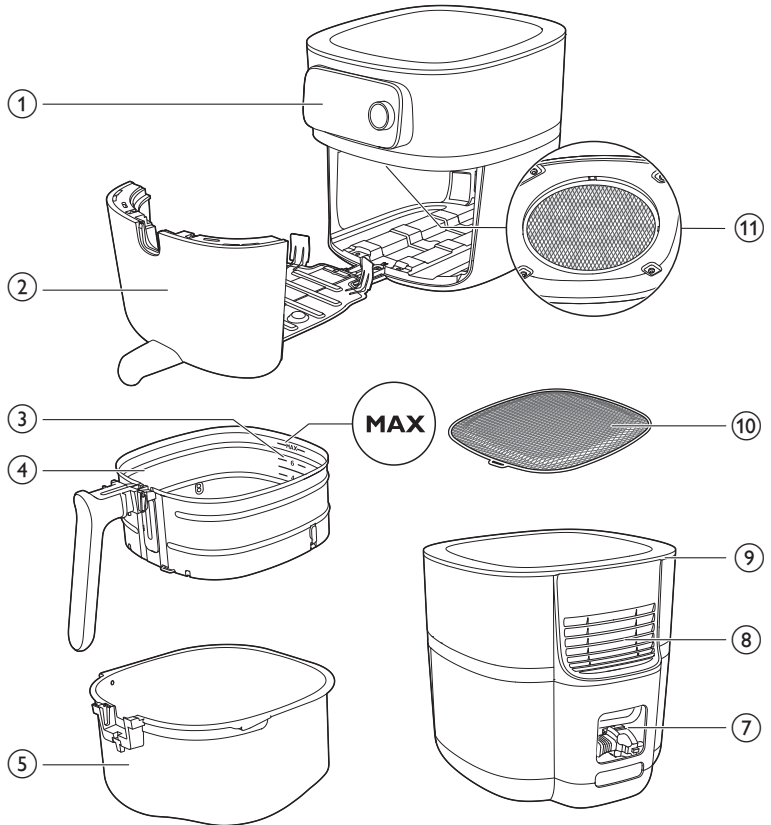
Тогава вашият Airfryer вече не е свързан с домашната ви Wi-Fi мрежа и не може да бъде вдвоен със смарт устройството.

Въведение

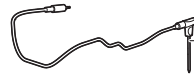
Поздравления за покупката и добре дошли във Philips!

За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на адрес www.philips.com/welcome.

Общ преглед

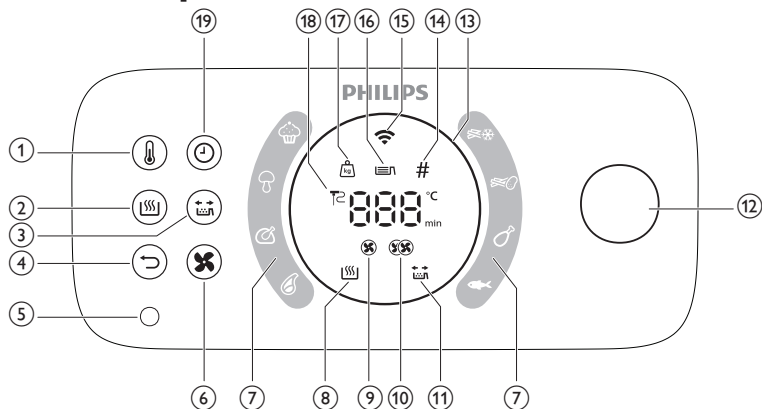


CRP1223/01

www.philips.com/parts-and-accessories


- 1 Контролен панел
- 2 Чекмедже
- 3 Индикация за ниво на пълнене
- 4 Кошница с подвижно мрежесто дъно
- 5 Кофа
- 6 Кухненски термометър (CRP1223/01, продава се отделно)
- 7 Отделение за прибиране на кабела
- 8 Изходи за въздух
- 9 Входен отвор за въздух
- 10 Подвижно мрежесто дъно
- 11 Защита срещу пръски

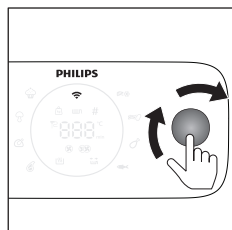
Общ преглед на контролния панел



- 1 Бутон за температурата
- 2 Бутон за поддържане на топлината
- 3 Бутон за напомняне на разклащане
- 4 Бутон за връщане назад
- 5 Гнездо за кухненски термометър
- 6 Бутон за скорост на въздуха
- 7 Програми за автоматично готвене
- 8 Индикация за поддържане на топлината
- 9 Индикатор за ниска въздушна струя
- 10 Индикатор за висока въздушна струя
- 11 Индикатор за напомняне на разклащане
- 12 Въртящ се бутон
- 13 Светлинен пръстен
- 14 Индикатор за парчета храна
- 15 Wi-Fi индикатор
- 16 Индикатор за ниво на пълнене
- 17 Индикатор за грамаж
- 18 Индикатор за кухненски термометър
- 19 Бутон за време

Описание на функциите

Въртящ се бутон и бутон за отмяна



Въртящият се бутон служи за централно управление. Можете да го завъртите и натиснете, за да преминете през различни опции на менюто и да потвърдите действие.

- Натиснете за кратко въртящия се бутон: уредът се включва.
- Натиснете продължително въртящия се бутон: уредът се изключва.

След като включите уреда:

- Натиснете въртящия се бутон: потвърждавате действие.
- Завъртете въртящия се бутон: преминавате през различни опции на менюто или променяте настройката за готвене.
- Натиснете бутон за отмяна: върнете се към предишна стъпка.

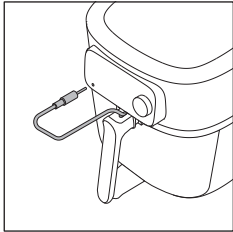
Програми за автоматично готвене

Програмите за автоматично готвене са една от ключовите характеристики на вашия Airfryer, която ви позволява да готвите различни хранителни продукти.

Като изберете желаната храна и регулирате нивото на пълнене или укажете количеството съставки, Airfryer автоматично ще настрои подходящата температура и време за готвене за вашето ястие. Освен това Airfryer ще ви предупреди, ако е необходима някаква намеса от ваша страна по време на готвенето, като например разклащане на пържените картофи.

Важно: Airfryer се предлага с осем програми за автоматично готвене по подразбиране, които може да стартирате директно от уреда. За да имате повече избор от опции, можете да получите достъп и да изтеглите повече програми за автоматично готвене чрез приложението. Просто свържете вашия Airfryer към вашата мрежа и съответно смарт устройството си с вашия уред, за да започнете да изследвате нови кулинарни възможности.

Кухненски термометър (CRP1223/01, продава се отделно)



Можете да използвате кухненския термометър, който се продава отделно, за да пригответе храната си, както я харесвате.

Поставете единия край на кухненския термометър към храната, а другия край в гнездото за кухненски термометър (вижте глава "кухненски термометър").

Продължителност на готвене

В режим на готвене "Ръчно готвене" можете да зададете времето за готвене от 1 минута до 180 минути.

В програми с автоматично готвене не е необходимо да настройвате време за готвене, тъй като програмата за автоматично готвене приготвя храната въз основа на размера на порциите ви или желаното ниво на приготвяне.

В режим на готвене "Кухненски термометър" не е необходимо да задавате време за готвене, тъй като готвенето автоматично приключва веднага щом се достигне зададената основна температура на кухненския термометър.

Температура на готвене

В режим на готвене "Ръчно готвене" можете да зададете температурата на готвене от 40°C до 200°C.

В режим на готвене "Програми за автоматично готвене" не е необходимо да настройвате температура на готвене, защото температурата на готвене се задава автоматично.

Основна температура

В режим на готвене "Кухненски термометър" можете да зададете основната температура на храната между 30°C и 99°C. Основната температура на храната ще достигне зададената основна температура в края на процеса на готвене.

Забележка: Основната температура не е равна на температурата на готвене.

Високи и ниски скорости на въздуха

Вашият Airfryer се предлага с две различни настройки за скорост на въздуха, ниска скорост на въздуха и висока скорост на въздуха.

В режим на готвене "Програми за автоматично готвене" скоростта на въздуха се задава автоматично.

В режими на готвене "Ръчно готвене" или "Кухненски термометър" трябва да зададете ръчно скоростта на въздуха, като натиснете бутона за скорост на въздуха.

За типични ястия на фурна, като лазаня, печено, торти и т.н., и за продължително време за готвене, използвайте ниската скорост на въздуха. За типичните приложения на Airfryer, като пържени картофи, пилешки хапки, панирани рибни пръчици и т.н., и за по-кратко време за готвене, използвайте високата скорост на въздуха.

Забележка: Ако изберете ниска скорост на въздуха, уредът работи в тих режим.

Функция за поддържане на топлината

Вашият уред Airfryer има режим за запазване на топлината. За да активирате този режим, просто натиснете бутона "поддържане на топлина" във всеки един момент от процеса на готвене – независимо дали е преди да започнете да готвите, между етапите или в края на готвенето. За повече информация вижте глава "Поддържане на топлина".

Напомняне за разклащане

Вашият Airfryer се предлага с функция за напомняне за разклащане, която може да се активира преди започване на процеса на готвене. Тази функция изпраща известие по средата на готвенето, като ви напомня да разклатите храната си, за да осигурите равномерно сготвена храна. Тази функция е особено полезна при приготвяне на храни, които са на парчета, като различни видове пържени картофи. Освен това може да се използва като напомняне за обръщане на храна, като пилешки бутчета например.

Напомнянето за разклащане е дезактивирано по подразбиране. Можете да го активирате преди или по време на процеса на готвене, като натиснете бутона "напомняне за разклащане".

Звукови известия

Понякога се чува звук, например когато уредът е приключил с готвенето или когато е необходимо действие по време на готвене, например разклащане или обръщане на храна.

Светлинен пръстен

Вашият Airfryer се доставя с анимиран светлинен пръстен, който подобрява използваемостта на вашия Airfryer.

Въртящ режим: Светлинният пръстен се върти, когато се изпълнява актуализация.

Пулсиращ режим: Светлинният пръстен мига бавно, ако сте натиснали въртящия се бутон по време на готвене. В този случай уредът е в режим на пауза.

Бързо мигане: Или ако чекмеджето е отворено, когато пръстенът мига бързо; или например по време на процеса на сдвояване, уредът чака вашето действие, за да натиснете въртящия се бутон за потвърждение.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Предварително подгряване

Вашият Airfryer се доставя с функция за предварително подгряване, която може да се използва за предварително загряване на вашия Airfryer до желаната от вас температура.

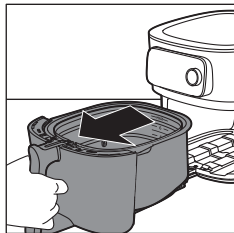
Ако натиснете въртящия се бутон, без да зададете време, ще се активира режимът на предварително подгряване и ще получите звуково известие при достигане на желаната температура.

Преди първата употреба

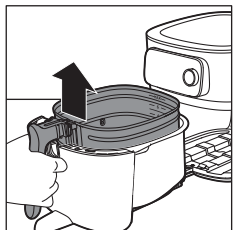
- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Махнете предпазното фолио от дисплея.
- 4 Преди първата употреба почистете уреда много добре (вижте раздел "Почистване").

Подготовка преди първата употреба

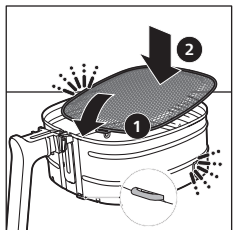
Поставяне на подвижното мрежесто дъно



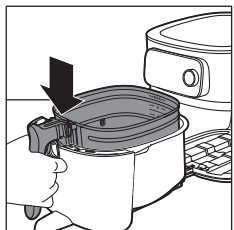
1 Отворете чекмеджето, като издърпате дръжката.



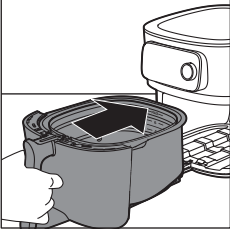
2 Извадете кошницата, като повдигнете дръжката.



3 Поставете подвижното мрежесто дъно в слота от дясната долна страна на кошницата. Натиснете мрежестото дъно, докато се застопори (да "щракне" от двете страни).



4 Сложете кошницата в кофата.



5 Плъзнете чекмеджето обратно в Airfryer, като използвате дръжката.

Забележка: Никога не използвайте кофата без кошницата.

Свързване на Airfryer с приложението NutriU

Важно: Уверете се, че смартфонът ви е свързан към домашната ви Wi-Fi мрежа, преди да започнете процеса на настройка на Wi-Fi.

Важно: Уверете се, че свързвате вашия Airfryer към 2,4 GHz 802.11 b/g/n домашна Wi-Fi мрежа.

Сдвоете своя Airfryer с приложението NutriU

1 Сканирайте QR кода, за да изтеглите приложението NutriU. Можете също да получите приложението NutriU от App Store или на уебсайта www.philips.com/NutriU.

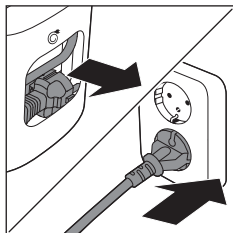


2 Стартирайте приложението Philips NutriU на смартфона си.
3 Следвайте инструкциите на екрана, докато стигнете до страницата "Настройка на уреда".

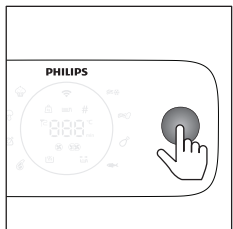
Забележка: Препоръчваме да изтеглите приложението NutriU и да добавите Airfryer в приложението веднага след като настроите уреда за първи път. Това ви позволява да използвате Airfryer в пълна степен, например, за да се насладите на дистанционно готвене (стартиране на рецепти или програми за автоматично готвене от приложението, получаване на известия, когато храната е готова и т.н.) и да получавате най-новите актуализации на фърмуера.

Забележка: За да се възползвате от функциите за свързване, имате нужда от акаунт. По време на процеса на първоначално включване трябва да регистрирате нов акаунт или да влезете в съществуващ такъв.





4 Включете щепсела на уреда в контакта.



5 Натиснете въртящия се бутон, за да включите уреда.

6 Следвайте стъпките в приложението, за да свържете уреда Airfryer към Wi-Fi и да сдвоите Airfryer със смартфона ви.

Забележка: По време на този процес в приложението NutriU в даден момент ще бъдете помолени да направите допълнително продължително натискане (4 секунди) върху уреда, за да инициализирате процеса на настройка. Затова се уверете, че сте близо до своя Airfryer, докато вашият Airfryer не бъде свързан.

Важно: Дистанционно управление: можете да управлявате дистанционно Airfryer чрез приложението (например можете да изпратите рецепта, да поставите готвене на пауза и т.н.) само ако сте маркирали "Съгласие за отдалечено готвене" в приложението NutriU, което ще намерите във вашия профил в NutriU.

Важно: Сдвояване с един потребител: Airfryer може да се контролира дистанционно само от един потребител едновременно. Ако втори потребител иска да управлява Airfryer и да използва приложението NutriU, той трябва да следва процеса на сдвояване. След като се свърже, връзката на първоначалния потребител ще бъде прекъсната автоматично.

Важно: Процесът на настройка на Wi-Fi може да бъде отменен чрез приложението или чрез изключване на Airfryer.

Wi-Fi индикатор

Wi-Fi индикаторът е изключен.

Wi-Fi връзката е изключена.

Wi-Fi индикаторът свети.

Wi-Fi връзката е активирана и има връзка с рутера.

Индикаторът за Wi-Fi мига бавно.

Wi-Fi връзката продължава. Устройството е в процес на сдвояване или се свързва с рутера.

Индикаторът за Wi-Fi мига бързо.

Грешка в Wi-Fi връзката.

Забележка: Можете да започнете процеса на свързване чрез продължително натискане на бутона за настройка на времето за 4 секунди.

Забележка: Ако срещнете някакви затруднения по време на процеса на настройка на Wi-Fi – като например пауза по средата на процеса и

неуспешно завършване на процеса или имате проблеми със свързването с вашата Wi-Fi мрежа – можете да рестартирате процеса, като натиснете продължително бутона за настройка на времето за 4 секунди.

Забележка: Ако трябва да нулирате фърмуера до настройките по подразбиране, просто натиснете и задръжте едновременно бутона за поддържане на топлината и въртящия се бутон за 10 секунди.

Таблица на храните

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типа храна, която искате да пригответе.

Забележка: Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложения. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.

Забележка: Когато пригответе по-голямо количество храна (например пържени картофи, скариди, пръчици, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кошницата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

Забележка: Повечето от продуктите в този списък могат да бъдат намерени в програмите за автоматично готвене в приложението.

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Скорост на вентилатора	Забележка
Домашни пържени картофи (10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	Ниво на пълнене 1 – 6 (300 г – 2000 г)	18 – 45	160 – 180°C	Висока скорост	Накиснете за 30 минути в студена вода или 3 минути в хладка вода (40°C/104°F), изсушете и след това добавете по 1 супена лъжица олио на 500 г/18 унции. Разклатете два пъти.
Домашни картофи с кожичка	Ниво на пълнене 1 – 6 (300 г – 2000 г)	20 – 45	160 – 180°C	Висока скорост	Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете 1/4 до 1 супена лъжица олио. Разклатете, обърнете или разбъркайте два пъти.
Замразени храни (пилешки хапки)	Ниво на пълнене 1 – 6 (6 – 50 бр.)	12 – 19	200°C	Висока скорост	Готово е, когато отвън е златистожълто и хрупкаво. Разклатете, обърнете или разбъркайте по средата на готвене.

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Скорост на вентилатора	Забележка
Замразени храни (малки пролетни рулца около 20 г/0,7 унции)	100 – 600 г (5 – 30 бр.)	14 – 16	180°C	Висока скорост	Готово е, когато отвън е златистожълто и хрупкаво. Разклатете, обърнете или разбъркайте по средата на готвене.
Пилешки гърди Около 160 г/6 унции	1 – 6 бр.	20 – 25	180°C	Висока скорост	
Домашно приготвени пилешки филенца с галета	3 – 18 бр.	15 – 20	180°C	Висока скорост	Добавете олио към галетата. Готово е, когато стане златистожълто.
Пилешки крилца Около 100 г/3,5 унции	2 – 25 бр.	15 – 40	200°C	Висока скорост	Разклатете, обърнете или разбъркайте по средата на готвене.
Месни късове без кост Около 150 г/5,3 унции	1 – 5 пържоли	19 – 25	200°C	Висока скорост	
Хамбургери Около 200 г (диаметър 10 см/4 in)	1 – 4 кюфтета	15 – 18	200°C	Висока скорост	
Дебели наденички Около 100 г/3,5 унции (диаметър 4 см/1,6 in)	1 – 12 бр.	12 – 20	200°C	Висока скорост	
Тънки наденички Около 70 г/2,5 унции (диаметър 2 см/0,8 in)	1 – 12 бр.	10 – 18	200°C	Висока скорост	
Свинско печено	800 – 2400 г	90 – 140	160°C	Ниска скорост	Оставете да почине 5 минути, преди да нарежете.
Рибно филе (сьомга) Около 200 г	1 – 5 бр.	18 – 22	200°C	Висока скорост	За да не залепва, поставете страната с кожата към дъното и добавете малко олио.
Рибно филе (треска, черупчести)	1 – 4 бр.	7 – 14	200°C	Висока скорост	

Продукти	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Скорост на вентилатора	Забележка
Кекс (маслен сладкиш) с помощта на приставка за печене	Приставка за печене Ниво на пълнене 1 – 2 600 – 1200 г	30 – 60	150°C	Ниска скорост	Използвайте приставка за печене.
Мъфини Около 50 г/1,8 унци	1 – 9 бр.	13 – 15	180°C	Висока скорост	Използвайте силиконови формички за печене на мъфини.
Предварително препечени филийки хляб/питки	1 – 12	6 – 13	180°C	Висока скорост	
Пресен хляб	500 – 1700 г	35 – 80	180°C	Ниска скорост	Формата трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане.
Домашни кифлички Около 80 г/2,8 унци	1 – 6 бр.	12 – 16	180°C	Ниска скорост	
Кестени	Ниво на пълнене 1 – 4	15 – 24	200°C	Висока скорост	Разклатете, обърнете или разбъркайте по средата на готвене.
Микс от зеленчуци (грубо нарязани)	Ниво на пълнене 2 – 8	15 – 38	160°C	Висока скорост	Разклатете, обърнете или разбъркайте по средата на готвене.

Използване на Airfryer

Внимание: Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.

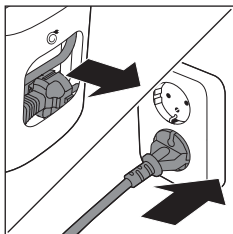
Внимание: Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжки или ръкохватки. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.

Внимание: Този уред е само за битови цели.

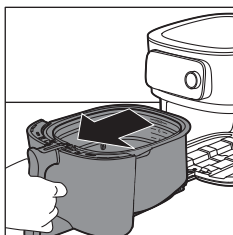
Внимание: Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.

- 1 Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност. Уверете се, че чекмеджето може да се отвори напълно.

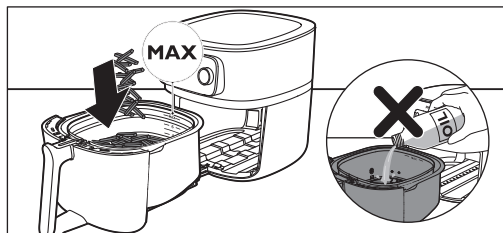
Забележка: Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.



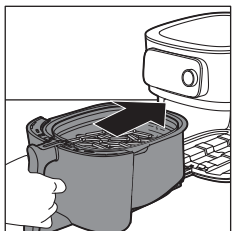
- 2 Издърпайте захранващия кабел от отделението за прибиране на кабела на гърба на уреда.
- 3 Вкарайте щепсела в контакта.



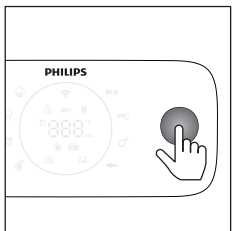
- 4 Отворете чекмеджето, като издърпате дръжката.
- 5 Сложете продуктите в кошницата.



Забележка: Никогa не пълнете кошницата над означението MAX, за да не се влоши качеството на крайния продукт.



- 6 Плъзнете чекмеджето обратно в Airfryer.



- 7 Натиснете въртящия се бутон, за да включите уреда.
- 8 Изберете режима на готвене, който искате да използвате (вижте глава "Режими на готвене").
- 9 Решете дали искате да използвате ръчния режим, да изберете програма за автоматично готвене или да използвате кухненския термометър за готвене (вижте "Режими на готвене").

Внимание: Никогa не използвайте кофата без кошницата в нея. Ако загреете уреда без кошница, използвайте предпазни ръкавици, за да отворите чекмеджето. Краищата и вътрешността на чекмеджето стават много горещи.

Внимание: Не докосвайте кофата или кошницата по време на готвене и известно време след готвене, тъй като се нагряват.

- 10 Натиснете въртящия се бутон за начало на готвенето.

Забележка: Можете да натиснете въртящия се бутон, за да поставите на пауза процеса на готвене и да го завъртите, за да промените настройките за готвене. Натиснете отново въртящия се бутон, за да възобновите готвенето.

- 11** Когато чуете звънца на таймера означава, че е време да разклатите храната си или времето за готвене е изтекло.

Забележка: Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена преди сервиране.

Забележка: Някои програми за автоматично готвене ви уведомяват, когато се налага разклащане или обръщане на храната ви. Airfryer ще изпрати звук сигнал, когато е време да разклатите или обърнете храната.

Забележка: Най-добрият начин за разклащане е да отворите чекмеджето и да повдигнете кошницата от кофата и да я разклатите. След това поставете кофата с кошницата обратно в Airfryer. Уредът автоматично ще възобнови готвенето.

Забележка: За да отмените всеки текущ процес, върнете се в главното меню, като натиснете бутона за отмяна.

- 12** Отворете чекмеджето, като издърпате дръжката, и проверете дали съставките са готови.

Забележка: Ако храната не е приготвена до желаното ниво на готовност, можете да добавите още време, като натиснете бутона за настройка на времето и го зададете. Натиснете въртящия се бутон, за да готвите за още няколко минути.

- 13** За изваждане на дребни продукти (например пържени картопки), извадете кошницата от кофата, като я държите за дръжката.

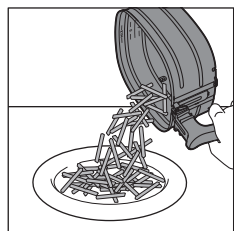
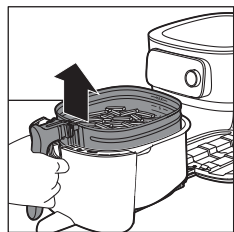
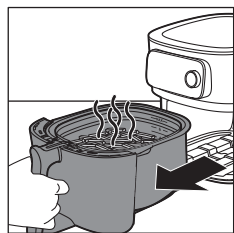
Внимание: След като процесът на готвене приключи, кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.

- 14** Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или в чиния. Винаги изваждайте кошницата от кофата, за да изпразните съдържанието, тъй като може да има горещо олио на дъното на кофата.

Забележка: За изкарване на големи или крехки продукти използвайте щипки за повдигане на продуктите.

Забележка: Излишното олио или разтопената мазнина от съставките се събира на дъното на кофата.

Забележка: В зависимост от вида на продуктите, които готвите, може да е удачно внимателно да излеете излишното олио или разтопена мазнина от кофата след всяка партида или преди да разклатите или



подмените кошницата в кофата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност. Като използвате предпазни ръкавици, повдигнете кофата от скобите и я поставете върху устойчива на топлина повърхност. Излейте излишното олио или разтопената мазнина. Върнете кофата в чекмеджето и кошницата в кофата.

Забележка: Когато партидата продукти е готова, Airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.

Използване на кухненския термометър (CRP1223/01, продава се отделно)

Поставяне на кухненския термометър

Кухненският термометър може да се използва за стекове, пържоли без кост, пилешки гърди, филе от риба и др.

- 1 Почистете кухненския термометър преди и след употреба – използвайте топла вода и сапун.
- 2 Поставете термометъра в центъра на най-дебелата част от храната.

Внимание: Върхът на кухненския термометър е заострен.

Забележка: Уверете се, че върхът на термометъра е поставен право в центъра на най-дебелата част на храната, а не под ъгъл към дъното или горната ѝ част.

Забележка: Уверете се, че термометърът е близо до костта, но не я докосва, и е далече от мазнина или хрущял.

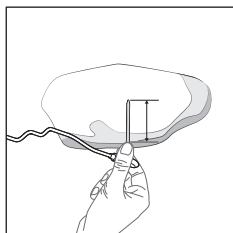
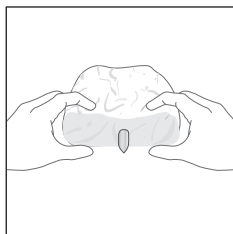
Забележка: Най-дебелата част от филето може да не е центърът. Важно е краят на термометъра да докосва най-дебелата част, така че да се постигнат желаните резултати.

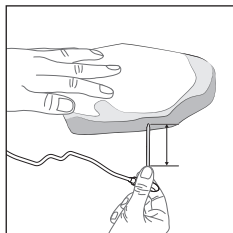
Забележка: Когато готвите цяло пиле, уверете се, че термоизмервателния детектор не преминава през гърдите до самата кухня.

Забележка: Не използвайте кухненски термометър, ако храната ви е с дебелина по-малко от 2 см.

Следвайте стъпките по-долу, за да насочите термоизмервателния детектор към центъра на храната.

- 1 Хванете металната част на термометъра и поставете върха в центъра на храната.



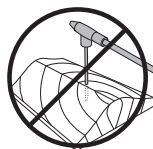
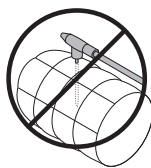
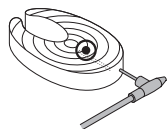
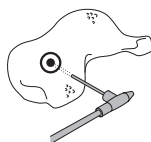
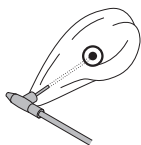
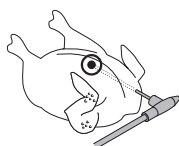
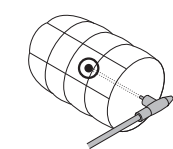


- 2 Дръжте пръстите си в същото положение и поставете термоизмервателния детектор в центъра на най-дебелата част на храната.

Забележка: В зависимост от хранителния продукт не винаги е необходимо да се вкарва напълно металната част на кухненския термометър.

Какво е правилно

Неправилно

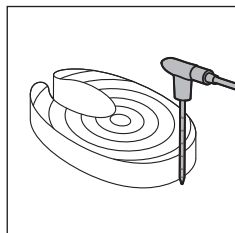


Забележка: Когато готвите цяло пиле, се уверете, че термометърът не преминава през гърдите до самата кухня.

Забележка: Можете също така да използвате маркировките, за да определите първо центъра на най-дебелата част от вашата храна. Използвайте пръстите си, за да се ориентирате колко дълбоко трябва да поставите кухненския термометър.

Забележка: Като държите пръстите си върху кухненския термометър, поставете термометъра за храна през центъра на храната ви.

Измерване на дебелината на храната



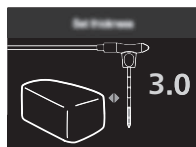
Можете да използвате кухненския термометър, за да измерите дебелината на храната си.

- 1 Поставете кухненския термометър до храната и проверете до коя маркировка достига горната част на храната.

- 2 Задайте стойност от 1 до 6, когато бъдете попитани за дебелината, когато готвите с програма за автоматично готвене в приложението NutriU.

Забележка: Тази функция е достъпна само когато използвате приложението NutriU и стартирате програмата за автоматично готвене оттам.

Забележка: Не използвайте кухненски термометър, ако храната ви е с дебелина по-малко от 2 см.



Режими на готвене

Режим

Програми за автоматично готвене

Ръчно готвене

Кухненски термометър

Приготвяне

Изберете програмата за автоматично готвене. Задайте ниво на пълнене, брой парчета или тегло, след което започнете готвенето.

Задайте ръчно времето за готвене, температурата и скоростта на въздуха и започнете да готвите.

Задайте основната температура, температурата на готвене и скоростта на въздуха ръчно и започнете да готвите.

Програми за автоматично готвене

- 1 Когато включите вашия Airfryer чрез натискане на въртящия се бутон, вие ще сте в режим "Програми за автоматично готвене" по подразбиране.

Забележка: Ако вече сте готвили нещо друго, преди да готвите с програма за автоматично готвене, можете да влезете в режим "Програми за автоматично готвене", като щракнете върху бутона за отмяна.

- 2 Можете да избирате между 8 програми за автоматично готвене на вашия Airfryer. Завъртете въртящия се бутон за избор на една програма.

- Замразени картофи за пържене 🍌❄️
 - Домашни пържени картофи 🍌👉
 - Пилешки пръчици 🍗
 - Риба 🐟
 - Пържоли 🍖
 - Цяло пиле 🍗
 - Зеленчуци 🥕
 - Мъфини 🍞
- 3 Завъртете въртящия се бутон, за да изберете програмата за автоматично готвене, която ви трябва. Натиснете въртящия се бутон за потвърждение.
 - 4 В зависимост от храната може да бъдете помолени да зададете ниво на пълнене, брой парчета или тегло. Завъртете въртящия се бутон, за да изберете количеството храна, което сте поставили в кошницата.
 - 5 Натиснете въртящия се бутон за потвърждение.

Забележка: Използвайте маркировките, посочени в кошницата, за да зададете правилното ниво на пълнене.

Забележка: Преди да изберете нивото на пълнене, се уверете, че винаги разпределяте храната равномерно в кошницата.

Забележка: Когато използвате програмата за автоматично готвене "Цяло пиле", трябва да въведете теглото на хранителния продукт. Използвайте весна, за да определите теглото или може да намерите теглото на опаковката на продукта.

- 6 Airfryer ще покаже температурата и времето, които е изчислил автоматично въз основа на вашия избор. Можете лесно да получите достъп до тази информация на вашето устройство, тъй като тя се редува между двете. Освен това Airfryer ще покаже дали е избрана ниска или висока скорост на въздуха.

Приготвяне на домашни пържени картофи

За да пригответе страхотни домашни пържени картофи в Airfryer:

- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
 - Най-добре е да пържите картофите с въздух и на порции, до ниво на пълнене 4, за да постигнете равномерно изпържване.
- 1 Обелете картофите и ги нарежете на пръчици. По-големите картофи са по-малко хрупкави от по-малките.
 - 2 Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.
 - 3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.
 - 4 Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.
 - 5 Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.

Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кошницата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

- 6 Сложете картофите в кошницата.

- 7 Стартирайте програмата за автоматично готвене на домашно приготвени пържени картофи и разклатете, когато получите известие.

Ръчно готвене

- 1 За да влезете в ръчен режим на готвене, просто натиснете бутона за настройка на температура или време.
- 2 Ако сте избрали бутона за настройка на температура, завъртете въртящия се бутон, за да зададете желаната температура между 40°C и 200°C, след което натиснете въртящия се бутон, за да потвърдите.
- 3 Задайте времето за готвене чрез завъртане на въртящия се бутон. Можете да изберете време между 1 и 180 минути.

Забележка: Ако натиснете въртящия се бутон, без да зададете време, ще се активира режимът на предварително подгряване и ще получите звуково известие при достигане на желаната температура.

- 4 Изберете висока или ниска скорост на въздуха, като натиснете бутона за скорост на въздуха и изберете предпочитанията си.
- 5 Натиснете въртящия се бутон, за да потвърдите избора си и да започнете готвенето.

Забележка: За да получите напомняне за разклащане след половината от времето за готвене, активирайте бутона за напомняне за разклащане.

Забележка: Ако трябва да спрете процеса на готвене, за да разклатите храната, да добавите съставки или да регулирате параметрите на готвене, просто натиснете въртящия се бутон. За да продължите готвенето, натиснете отново въртящия се бутон.

Кухненски термометър

Моля, имайте предвид, че за да използвате функцията Кухненски термометър, ще трябва да закупите кухненския термометър (HD9959) отделно. След като имате термометъра, следвайте тези стъпки.

- 1 Поставете кухненския термометър в храната, както е описано в раздела "Как да поставите кухненски термометър" на ръководството.

Забележка: От съществено значение е да го поставите правилно, за да постигнете точни резултати.

- 2 Поставете храната с термометъра в кошницата.
- 3 Използвайте вдлъбнатината в съда, за да насочите кабела в правилната позиция.
- 4 Включете термометъра в специалния щепсел на Airfryer.
- 5 Затворете чекмеджето и проверете дали кабелът не е притиснат.
- 6 Завъртете въртящия се бутон, за да зададете желаната основна температура, която ще се измерва на върха на кухненския термометър. Можете да изберете температура от 30°C до 99°C.
- 7 Натиснете въртящия се бутон за потвърждение.
- 8 Регулирайте температурата на готвене чрез завъртане на въртящия се бутон. Можете да изберете температура между 40°C и 200°C.
- 9 Натиснете въртящия се бутон за потвърждение.

- 10** Изберете желаната скорост на въздуха, като натиснете бутона за скорост на въздуха. Можете да изберете между висока и ниска скорост на въздуха.

Забележка: По време на готвене можете да виждате температурата на готвене и основната температура алтернативно на екрана на дисплея.

- 11** Процесът на готвене приключва автоматично при достигане на основната температура.

Таблицата по-долу ви дава насоки за това коя основна температура да зададете.

Хранителен продукт	Степен на сготвяне	Основна температура
Птиче месо	Добре сготвено	80 – 85°C
Гърди от птиче месо	Сочно	70 – 74°C
Говеждо, телешко, агнешко, еленско	Полу сурово	45 – 50°C
	Средно сготвено	55 – 60°C
	Добре изпечено	65 – 70°C
Свинско	Добре сготвено	70 – 73°C
Свинско филе	Средно сготвено	58 – 63°C
Риба	Полупрозрачна	50 – 55°C
	Добре сготвено	60 – 65°C
Цял картоф	Добре сготвено	92 – 95°C
Хляб	Добре сготвено	90 – 95°C

Забележка: Предложената основна температура не съответства непременно на безопасната минимална вътрешна температура на храната.

Забележка: Вътрешната температура на сготвената храна ще продължи да се повишава с няколко градуса, след като храната бъде извадена от уреда.

Поддържане на топлината

Функцията за поддържане на топлината на вашия Airfryer може да се активира по всяко време – преди готвене, по време на готвене или след като процесът на готвене приключи.

- 1** Натиснете бутона за поддържане на топлината.

Забележка: За да промените времето за поддържане на топлина, завъртете въртящия се бутон, за да зададете време от 1 до 30 минути. Натиснете въртящия се бутон, за да потвърдите зададеното време за запазване на топлината.

- 2** Натиснете въртящия се бутон за начало на запазване на топлината.

Забележка: Можете да поставите на пауза режима за запазване на топлината, като натиснете въртящия се бутон.

Забележка: Моля, имайте предвид, че използването на функцията за поддържане на топлината може да повлияе на степента на готовност на определени храни, като пържоли, които изискват специфично ниво на готвене.

Почистване

Предупреждение: Оставете кошницата, кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.

Предупреждение: Кофата и кошницата на уреда имат незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.

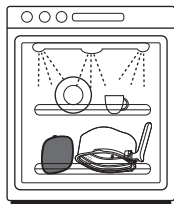
Съвет: Извадете кофата и кошницата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

- 1 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.
- 2 Почистете кофата и кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вижте "Таблица за почистване").

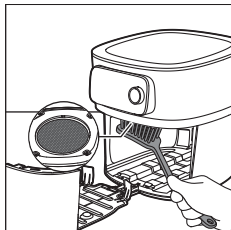
Съвет: Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги наkisнете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.

Съвет: Ако е необходимо, остатъците от мазнина, полепнали върху защитата срещу пръски, могат да бъдат отстранени с гъба или четка с косъм.

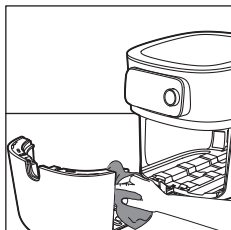
Съвет: Поставете кошницата в кофата и ги поставете наобратно, когато ги миете в съдомиялната машина, за да спестите място в съдомиялната машина.






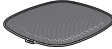
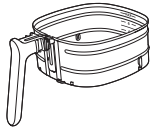
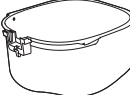

- 3 Избършете уреда отвън с влажна кърпа. Уверете се, че на контролния панел не остава влага. Винаги подсушавайте контролния панел с кърпа, след като сте го почистили.



- 4 Почистете защитата срещу пръски с гъба или четка за почистване, за да отстраните всички остатъци от мазнина.



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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Съхранение

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уредът да изстине.
- 2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.
- 3 Приберете шнура в отделението за прибиране на шнура.

Забележка: Когато носите Airfryer, винаги го дръжте в хоризонтално положение. Също така винаги хващайте чекмеджето от предната страна на уреда, тъй като то може да се изплъзне от уреда, ако случайно се наклони надолу. Това може да доведе до повреждане на чекмеджето.

Забележка: Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer, като например подвижното мрежесто дъно и др. са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете

www.philips.com/support за списък с често задавани въпроси или се свържете с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички дръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:
		Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картопки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Не препълвайте кошницата и не превишавайте максималното ниво на пълнене б.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време на готвене.	Колкото по-пълна е кошницата, толкова по-често се препоръчва разклащане.
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.

Проблем	Възможна причина	Решение
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	От вътрешната страна на кофата на Airfryer могат да се появят малки петна поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с готвенето.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месото пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.
Светодиодният индикатор за Wi-Fi на моя Airfryer вече не свети.	<ul style="list-style-type: none"> - Airfryer вече не е свързан с вашата домашна Wi-Fi мрежа. - Променили сте вашата домашна Wi-Fi мрежа." 	Стартирайте процеса на настройка на Wi-Fi и следвайте инструкциите в приложението.
Приложението показва, че процесът на сдвояване не е успешен.	Друг потребител е сдвоил Airfryer с различно смарт устройство и в момента готви.	Изчакайте, докато другият потребител завърши текущия процес на готвене и отново сдвоете вашето смарт устройство с Airfryer.

Проблем	Възможна причина	Решение
На екрана на Airfryer се показва "E1".	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	<p>Ако устройството ви е било съхранявано при ниска температура на околната среда, оставете го да се затопли до стайна температура в продължение на поне 15 минути, преди да го включите отново.</p> <p>Ако на екрана все още се показва "E1", позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.</p>
E2	Въвели сте грешни идентификационни данни за Wi-Fi.	Въведете правилните идентификационни данни за Wi-Fi.
E3	Функцията за свързаност има дефект.	Използвайте уреда без функция за свързване. Позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
E5, E6, E8, E9, E12	Възможно е да има проблем със софтуера.	Изключете Airfryer от контакта и го включете отново. Ако на екрана все още се показва кодът за грешка, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
E10	Възникна проблем при готвене с програма за автоматично готвене.	<p>Изключете Airfryer от контакта и го включете отново. Моля, уверете се, че сте свързани към вашия Wi-Fi, така че Airfryer да може да извърши актуализация на фърмуера, ако има такава. Рестартирайте програмата за автоматично готвене.</p> <p>Ако на екрана все още се показва кодът за грешка, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.</p>

Проблем	Възможна причина	Решение
E11	Airfryer е работил при напрежение извън посочените граници.	Изключете Airfryer от контакта и го включете отново. Пробвайте с друг електрически контакт. Изключете други уреди, които са включени в същия контакт. Ако на екрана все още се показва кодът за грешка, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
Следните кодове за грешка се отнасят само за кухненския термометър (CRP1223/01).		
A1	Кухненският термометър не е включен правилно в Airfryer.	Включете края на кухненския термометър в гнездото за кухненски термометър от лявата страна на дисплея на Airfryer.
A2	Кухненският термометър не е поставен правилно в храната.	Поставете кухненския термометър отстрани и се уверете, че заостреният връх достига до центъра на най-дебелата част на храната. Уверете се, че храната е с дебелина поне 2 сантиметра.
A3	Кухненският термометър се поставя извън кошницата при готвене в режим "Кухненски термометър".	Поставете кухненския термометър в храната и го поставете в кошницата за готвене или изберете режим на готвене без кухненски термометър.
A4	Чекмеджето на Airfryer е отворено, въпреки че целевата температура на храната все още не е достигната.	Моля, затворете отново чекмеджето и изчакайте, докато уредът Airfryer покаже, че готвенето е приключило.
A5	Кухненският термометър прегрява.	Моля, извадете кухненския термометър от кошницата по време на готвене, ако не се използва.

Важно

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

Опасност



- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, кој било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.
- Немојте никогаш да го потопувате апаратот во вода ниту да го плакнете под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да ја полните тавата со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во корпата.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.

Предупредување



- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, нејзин сервисер или други лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен сиден штекер. Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.
- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.

- Немојте да го потпирате апаратот на сид или на други апарати. Оставете најмалку 10 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пара. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од парата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пара и воздухот кога ја вадите тавата од апаратот.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Површините што се допираат може да станат врели додека работи апаратот.
- Складирање компири: Температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Никогаш немојте да ја полните тавата со масло.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.
- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Апаратот употребувајте го единствено за намените опишани во овој прирачник и користете само оригинални додатоци од Philips.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Тавата, корпата и додатоците стануваат врели во текот на и по користењето на апаратот, секогаш ракувајте со нив внимателно.
- Пред првото користење на апаратот темелно исчистете ги деловите што доаѓаат во допир со храната. Погледнете ги упатствата во прирачникот.

Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од напојувањето ако го оставате без надзор, како и пред склопување, расклопување, складирање или чистење.
- Поставете го апаратот на хоризонтална, рамна и стабилна површина.
- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настаната штета.
- Ако е потребна проверка или поправка на апаратот, секогаш носете го во овластен сервисен центар на Philips. Не обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер по користењето.

- Оставете го апаратот да се олади приближно 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени. Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (за да создавањето на акриламид се сведе на минимум).
- Ако апаратот има копче за отпуштање на корпата, ова копче не смее да се притиска при тресењето.
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел од комората за готвење: Жежок зелен елемент, раб на металните делови и заштита од прскање.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Погрижете се секогаш да имате контрола над вашиот Airfryer, како и кога ја користите функцијата за далечинско управување или за одложено активирање.
- Кога пржите мрсна храна, апаратот Airfryer може да испушта дим. Бидете особено внимателни кога ја користите функцијата за далечинско управување или за одложено активирање.
- Погрижете се само едно лице истовремено да ја користи функцијата за далечинско управување.
- Бидете внимателни кога готвите лесно расиплива храна со функцијата за одложено активирање (може да се размножат бактерии).

Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат е усогласен со важечките стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

Автоматско исклучување

Апаратот Airfryer има функција за автоматско исклучување. Апаратот ќе премине во режимот на подготвеност доколку не се користи подолго од 10 минути ако е вклучен, но не е активиран режимот за готвење или одржување на топлината. За да го исклучите апаратот рачно, притиснете долго на ротирачкиот регулатор.

Рециклирање



- Овој симбол означува дека електричните производи не смее да се фрлаат со обичниот отпад од домаќинствата.
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните производи.

Гаранција и поддршка

Versuni нуди двегодишна гаранција за овој производ по купувањето. Оваа гаранција престанува да важи ако дефектот се должи на неправилно користење или несоодветно одржување. Нашата гаранција не влијае на

вашите законски права како потрошувач. За повеќе информации или за користење на гаранцијата, посетете ја нашата веб-страница www.philips.com/support.

Декларација за усогласеност

Во овој документ, компанијата DAP B.V. изјавува дека Airfryer HD9875 е усогласен со Директивата 2014/53/EU.

Целосниот текст на декларацијата за усогласеност на ЕУ е достапен на следната интернет-адреса: <https://www.philips.com>.

Апаратот Airfryer HD9875 е опремен со Wi-Fi-модул, 2,4 GHz 802.11 b/g/n со максимална излезна моќност од 92,9 mW EIRP.

Ажурирања на софтверот и фирмверот

Ажурирањето е важно за заштита на вашата приватност и за правилно работење на апаратот Airfryer и на апликацијата.

Секогаш ажурирајте ја апликацијата со најновата верзија.

Апаратот Airfryer го ажурира фирмверот на апаратот автоматски.

Забелешка: За да овозможите ажурирање на апаратот Airfryer со најновата верзија на фирмверот, проверете дали Airfryer е поврзан со домашната WiFi-мрежа.

Забелешка: Секогаш користете ги најновата апликација и фирмвер.

Забелешка: Ажурирања се достапни кога има подобрувања за софтверот.

Забелешка: Ажурирањето на фирмверот започнува автоматски кога апаратот Airfryer е во режим на подготвеност. Ажурирањето трае неколку минути. Во текот на овој период апаратот Airfryer не може да се користи.

Компатибилност со уреди

За детални информации во врска со компатибилноста на апликацијата, погледнете ги информациите во App Store.

Фабричко ресетирање

Можете да ги вратите зададените поставки на фирмверот со истовремено притискање на копчето за одржување топлина и ротирачкиот регулатор во времетраење од 10 секунди.

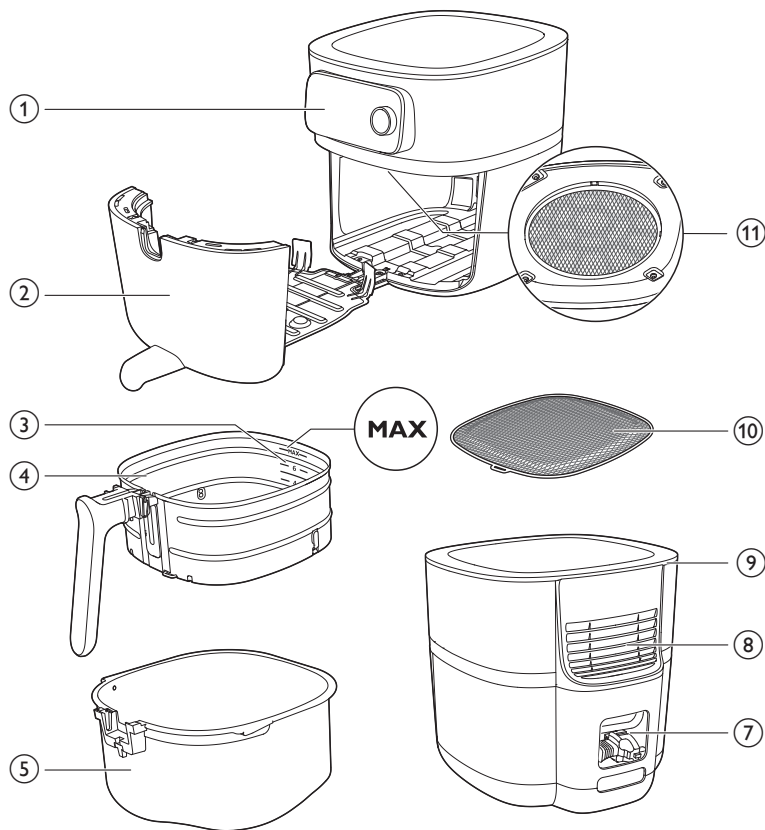
Потоа апаратот Airfryer повеќе не е поврзан со вашата домашна Wi-Fi-мрежа и не е впарен со вашиот паметен уред.

Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips!

За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на www.philips.com/welcome.

Преглед



CRP1223/01

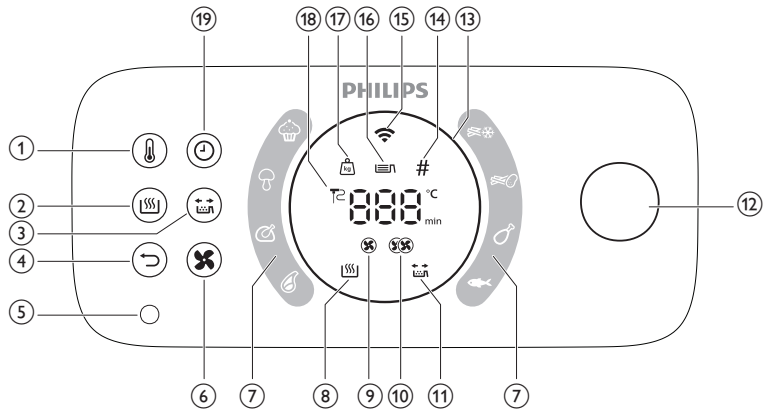
www.philips.com/parts-and-accessories



- 1 Контролна табла
- 2 Фиока
- 3 Ознака за ниво на исполнетост
- 4 Корпа со отстранливо мрежесто дно
- 5 Тава
- 6 Термометар за храна (CRP1223/01, се продава посебно)
- 7 Преграда за чување на кабелот
- 8 Отвори за излез на воздух
- 9 Отвор за влез на воздух

- 10 Отстранливо мрежесто дно
- 11 Заштита од прскање

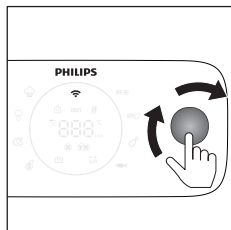
Преглед на контролната табла



- 1 Копче за температура
- 2 Копче за одржување топлина
- 3 Копче за потсетник за тресење
- 4 Копче за враќање назад
- 5 Приклучок за термометар за храна
- 6 Копче за брзина на воздухот
- 7 Програми за автоматско готвење
- 8 Индикатор за одржување топлина
- 9 Индикатор за мала брзина на воздухот
- 10 Индикатор за голема брзина на воздухот
- 11 Индикатор за потсетник за тресење
- 12 Ротирачки регулатор
- 13 Светлосен прстен
- 14 Индикатор за парчиња
- 15 Индикатор за WiFi
- 16 Индикатор за ниво на исполнетост
- 17 Индикатор за тежина
- 18 Индикатор за термометар за храна
- 19 Копче за време

Опис на функциите

Копче за враќање и ротирачки регулатор



Ротирачкиот регулатор е централната контрола. Можете да го завртите и притиснете за да се движите низ различни опции на менито и да потврдите дејство.

- Кратко притиснете го ротирачкиот регулатор: за вклучување на апаратот.
- Долго притиснете го ротирачкиот регулатор: за исклучување на апаратот.

Откако е вклучен апаратот:

- Притиснете го ротирачкиот регулатор: за потврдување на дејство.
- Завртете го ротирачкиот регулатор: за да се движите низ различни опции на менито или да ги смените поставките за готвење.
- Притиснете го копчето за враќање: за да се вратите на претходниот чекор.

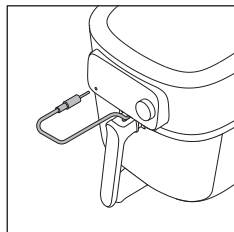
Програми за автоматско готвење

Програмите за автоматско готвење се една од клучните функции на вашиот Airfryer, коишто ви овозможуваат да готвите различни прехранбени производи.

Со избирање на посакуваниот прехранбен производ и приспособување на нивото на исполнетост или наведување на количината на состојките, апаратот Airfryer автоматски ќе ја постави соодветната температура и времето на готвење за вашиот оброк. Дополнително, апаратот Airfryer ќе ве предупреди ако е потребна некаква интеракција за време на готвењето, како тресење помфрит.

Важно: Апаратот Airfryer е опремен со осум зададени програми за автоматско готвење што може да се иницираат директно од апаратот. Меѓутоа, за повеќе опции, можете да пристапите до повеќе програми и да ги преземете за автоматско готвење преку апликацијата. Поврзете го вашиот апарат Airfryer со вашата мрежа и впарете го вашиот паметен уред со апаратот за да откриете нови кулинарски можности.

Термометар за храна (CRP1223/01, се продава посебно)



Термометарот за храна што се продава посебно може да се користи за готвење на храната до посакуваното ниво на подготвеност.

Ставете еден крај од термометарот за храна во храната и другиот крај во приклучокот за термометар за храна (видете го поглавјето „термометар за храна“).

Време на готвење

Во режимот за готвење „Рачно готвење“ можете да го прилагодите времето на готвење од 1 до 180 минути.

Во програмите за автоматско готвење, не морате да поставите време на готвење бидејќи програмата за автоматско готвење ја готви храната врз основа на големината на порцијата или посакуваното ниво на подготвеност.

Во режимот на готвење „Термометар за храна“, не морате да поставите време на готвење бидејќи готвењето автоматски завршува штом се достигнува поставената централна температура на термометарот за храна.

Температура на готвење

Во режимот на готвење „Рачно готвење“, можете да ја поставите температурата на готвење од 40 °C до 200 °C.

Во режимот на готвење „Програми за автоматско готвење“, не морате да поставите температура на готвење бидејќи температурата на готвење се поставува автоматски.

Централна температура

Во режимот на готвење „Термометар за храна“, можете да ја поставите централната температура на храната меѓу 30 °C и 99 °C. Температурата во средината на храната ќе ја достигне поставената централна температура на крајот од процесот на готвење.

Забелешка: Централната температура не е еднаква со температурата на готвење.

Мала и голема брзина на воздухот

Вашиот Airfryer има две различни поставки за брзина на воздухот; мала брзина на воздухот и голема брзина на воздухот.

Во режимот на готвење „Програми за автоматско готвење“, брзината на воздухот се поставува автоматски.

Во режимите на готвење „Рачно готвење“ или „Термометар за храна“, потребно е рачно да ја поставите брзината на воздухот со притиснување на копчето за брзина на воздухот.

За типични јадења што се подготвуваат долго време во рерна, како лазања, печење, торти итн., користете ја малата брзина на воздухот. За типична употреба на Airfryer, како за помфрит, пилешки медалјони, рибни прсти за кои не е потребно долго време на готвење, користете ја големата брзина на воздухот.

Забелешка: Ако ја изберете малата брзина на воздух, апаратот работи во нечуен режим.

Функција за одржување на топлината

Вашиот Airfryer има режим за одржување топлина. За да го активирате овој режим, притиснете го копчето за одржување топлина за време на процесот на готвење - без оглед на тоа дали е пред да започнете со готвење, меѓу фазите или на крајот на процесот на готвење. За повеќе информации, погледнете го поглавјето „Одржување топлина“.

Потсетник за тресење

Вашиот Airfryer е опремен со функција за потсетник за тресење што може да се активира пред да започнете со готвење. Оваа функција испраќа известување во средината на времето на готвење за да ве потсети да ја протресете храната и да добиете рамномерно зготвени резултати. Оваа функција е особено корисна кога готвите храна со повеќе парчиња, како различни видови помфрит. Исто така, може да се користи како потсетник да превртите храна како пилешки батаци.

Потсетникот за тресење е деактивиран според зададените поставки. Можете да го активирате пред или за време на готвењето со притиснување на копчето за потсетник за тресење.

Звучни известувања

Повремено ќе слушнете звук, на пример ако апаратот завршил со готвењето или ако треба да се направи следниот чекор, како на пример, тресење или превртување на храната.

Светлосен прстен

Вашиот Airfryer доаѓа со анимиран светлосен прстен што го подобрува користењето на вашиот Airfryer.

Режим на вртење: Светлосниот прстен се врти кога се врши ажурирање.

Режим на пулсирање: Светлосниот прстен трепка бавно ако сте го притиснале ротирачкиот регулатор за време на готвењето. Во овој случај, апаратот е во режим на пауза.

Брзо трепкање: Кога апаратот брзо трепка, апаратот чека да го притиснете ротирачкиот регулатор за да потврдите дејство ако фиоката е отворена или за време на впарувањето.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Претходно загревање

Вашиот Airfryer има функција за претходно загревање, со што вашиот Airfryer може претходно да се загрее до посакуваната температура.

Ако го притиснете ротирачкиот регулатор без да поставите време, режимот за претходно загревање ќе биде активиран и ќе добиете звучно известување кога ќе се достигне посакуваната температура.

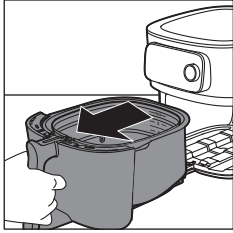
Пред првото користење

1 Отстранете ја целата амбалажа.

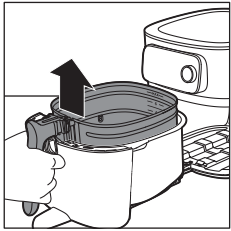
- 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
- 3 Отстранете ја заштитната фолија од екранот.
- 4 Темелно исчистете го апаратот пред првата употреба (видете го поглавјето „чистење“).

Подготовки пред прва употреба

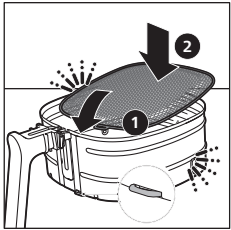
Поставување на отстранливото мрежесто дно



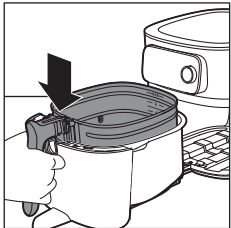
- 1 Извлечете ја фиоката така што ќе ја повлечете за рачката.



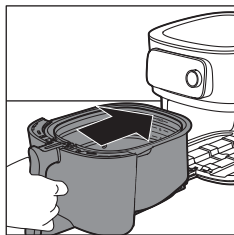
- 2 Извадете ја корпата така што ќе ја подигнете за рачката.



- 3 Вметнете го отстранливото мрежесто дно во отворот на десната долна страна од корпата. Туркајте го мрежестото дно надолу сè додека не легне на место („кликнување“ на двете страни).



- 4 Ставете ја корпата во тавата.



5 Турнете ја фиоката во апаратот Airfryer држејќи ја за рачката.

Забелешка: Никогаш не користете ја тавата без корпата.

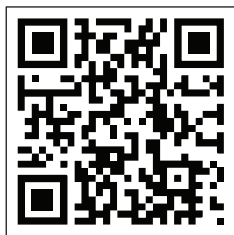
Поврзување на Airfryer со апликацијата NutriU

Важно: Паметниот телефон треба да ви биде поврзан со домашната WiFi-мрежа пред да започнете со процесот на поставување на WiFi.

Важно: Апаратот Airfryer треба да го поврзете со домашна Wi-Fi-мрежа од 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Впарете го вашиот Airfryer со апликацијата NutriU

1 Скенирајте го QR-кодот за да ја преземете апликацијата NutriU. Апликацијата NutriU можете да ја преземете и од App Store или од веб-страницата www.philips.com/NutriU.

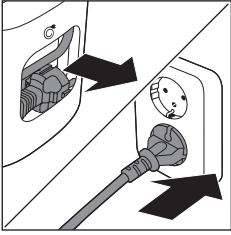


2 Стартувајте ја апликацијата NutriU на вашиот pameten телефон.
3 Следете ги упатствата на екранот додека не стигнете до страницата „Поставете го апаратот“.

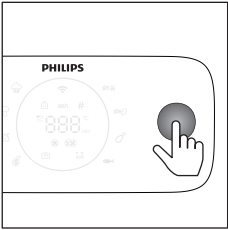
Забелешка: Ве советуваме да ја преземете апликацијата NutriU и да го додадете вашиот апарат Airfryer во апликацијата штом го поставите апаратот за првпат. Ова ви овозможува да го користите апаратот Airfryer целосно, на пример, за да уживате во далечинско готвење (започнете рецепти или програми за автоматско готвење од апликацијата, добијте известување кога храната е подготвена итн.) и за да ги добиете најновите ажурирања на фирмверот.

Забелешка: За да ги искористите функциите за поврзување, ви треба сметка. За време на процесот на вклучување, треба да регистрирате нова сметка или да се најавите со постоечка.





4 Вклучете го апаратот.



- 5 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го вклучите апаратот.
- 6 Следете ги чекорите од апликацијата за да го поврзете апаратот Airfryer со вашата WiFi-мрежа и да го впарите со вашиот паметен телефон.

Забелешка: За време на овој процес во апликацијата NutriU, ќе добиете упатство да притиснете долго време (4 секунди) на апаратот за да го започнете процесот на иницијализација. Бидете блиску до вашиот Airfryer додека истиот не се поврзе.

Важно: Далечинско управување: можете далечински да управувате со апаратот Airfryer преку апликацијата (на пр. да испратите рецепт, да паузирате со готвењето) само ако сте ја избрале опцијата „согласност за далечинско ракување“ на вашиот профил NutriU во апликацијата NutriU.

Важно: Впарување со еден корисник: со апаратот Airfryer истовремено далечински може да ракува само еден корисник. Ако со Airfryer сака да ракува друг корисник и да ја користи апликацијата NutriU, корисникот мора да ги следи чекорите од процесот за впарување. По впарувањето, впарувањето со првиот корисник автоматски ќе прекине.

Важно: Процесот на поставување Wi-Fi може да го откажете преку апликацијата или доколку го исклучите Airfryer од штекер.

Индикатор за WiFi

Индикаторот за WiFi е исклучен.

WiFi-врската е оневозможена.

Индикаторот за WiFi е вклучен.

WiFi-врската е овозможена и воспоставена со рутерот.

Индикаторот за WiFi трепка бавно.

Поврзувањето со WiFi е во тек. Уредот е во процес на впарување или се поврзува со рутерот.

Индикаторот за WiFi трепка брзо.

Грешка во поврзувањето со WiFi.

Забелешка: Можете да го започнете процесот на впарување со долго притиснување на копчето за време во траење од 4 секунди.

Забелешка: Ако се појават проблеми за време на процесот на поставување Wi-Fi - како паузирање на половина пат и неуспешно завршување на процесот, или проблеми со поврзување со вашата Wi-Fi-мрежа - можете да

го рестартирате процесот со долго притиснување на копчето за време во траење од 4 секунди.

Забелешка: Ако треба да го ресетирате фирмверот на зададените поставки, притиснете и задржете го копчето за одржување топлина и ротирачкиот регулатор во исто време во траење од 10 секунди.

Табела за храна

Табелата подолу ви помага да ги изберете основните поставки за видот на храна што сакате да ја подготвите.

Забелешка: Имајте предвид дека овие поставки се предлози. Не можеме да ви гарантираме најдобра поставка за одредена состојка бидејќи сите состојки имаат различно потекло, големина, форма и бренд.

Забелешка: Кога подготвувате поголема количина на храна (на пр. помфрит, шампи, батаци, замрзнати закуски), протресете, превртете или измешајте ги состојките во корпата од 2 до 3 пати за да постигнете рамномерен резултат.

Забелешка: Повеќето од состојките во оваа листа може да се најдат во програмите за автоматско готвење во апликацијата.

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Температура	Брзина на вентилаторот	Забелешка
Домашен помфрит (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in)	Ниво на исполнетост 1 - 6 (300 g - 2000 g)	18 - 45	160 - 180 °C	Голема брзина	Потопете го 30 минути во студена вода или 3 минути во млака вода (40 °C/104 °F), исушете и додадете 1 супена лажица масло на 500 g/18 oz. Протресете двапати.
Домашен пекарски компир	Ниво на исполнетост 1 - 6 (300 g - 2000 g)	20 - 45	160 - 180 °C	Голема брзина	Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од 1/4 до 1 супена лажица масло. Протресете, превртете или измешајте двапати.
Замрзнати ужинки (пилешки медалјони)	Ниво на исполнетост 1-6 (6 - 50 парчиња)	12 - 19	200 °C	Голема брзина	Подготвени се кога се златножолти и крцкави однадвор. Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење.

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Температура	Брзина на вентилаторот	Забелешка
Замрзнати закуски (мали пролетни ролнички приближно 20 g/0,7 oz)	100 - 600 g (5 - 30 парчиња)	14 - 16	180 °C	Голема брзина	Подготвени се кога се златножолти и крцкави еднадвор. Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење.
Пилешки гради Приближно 160 g/6 oz	1 - 6 парчиња	20 - 25	180 °C	Голема брзина	
Домашно направени панирани пилешки прсти	3 - 18 парчиња	15 - 20	180 °C	Голема брзина	Додајте масло во смесата за панирање. Подготвени се кога се златножолти.
Пилешки крилца Приближно 100 g/3,5 oz	2 - 25 парчиња	15 - 40	200 °C	Голема брзина	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење.
Месни котлети без коска Приближно 150 g/5,3 oz	1 - 5 котлети	19 - 25	200 °C	Голема брзина	
Хамбургер Приближно 200 g (дијаметар 10 cm/4 in)	1 - 4 плескавици	15 - 18	200 °C	Голема брзина	
Дебели колбаси Приближно 100 g/3,5 oz (дијаметар 4 cm/1,6 in)	1 - 12 парчиња	12 - 20	200 °C	Голема брзина	
Тенки колбаси Приближно 70 g/2,5 oz (дијаметар 2 cm/0,8 in)	1 - 12 парчиња	10 - 18	200 °C	Голема брзина	
Печено свинско месо	800 - 2400 g	90 - 140	160 °C	Мала брзина	Оставете го да отстои 5 минути пред да го исечете.
Филеа од риба (лосос) Приближно 200 g	1 - 5 парчиња	18 - 22	200 °C	Голема брзина	За да избегнете лепење, ставете ја страната со кожа на дното и додајте малку масло.

Состојки	Мин. – макс. количина	Време (мин.)	Температура	Брзина на вентилаторот	Забелешка
Филеа од риба (бакалар, школки)	1 - 4 парчиња	7 - 14	200 °C	Голема брзина	
Торта (торта со путер) со додаток за печење	Додаток за печење Ниво на исполнетост 1 - 2 600 - 1200 g	30 - 60	150 °C	Мала брзина	Користете додаток за печење.
Мафини Приближно 50 g/1,8 oz	1 - 9 парчиња	13 - 15	180 °C	Голема брзина	Користете силиконски калапи за мафини што се отпорни на топлина.
Однапред испечен тост / земички	1 - 12	6 - 13	180 °C	Голема брзина	
Свеж леб	500 - 1700 g	35 - 80	180 °C	Мала брзина	Обликот треба да биде колку што е можно порамен за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува.
Домашно направени ролнички Приближно 80 g/2,8 oz	1 - 6 парчиња	12-16	180 °C	Мала брзина	
Костени	Ниво на исполнетост 1 - 4	15 - 24	200 °C	Голема брзина	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење.
Мешан зеленчук (крупно исечкан)	Ниво на исполнетост 2 - 8	15 - 38	160 °C	Голема брзина	Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење.

Користење на апаратот Airfryer

Внимание: Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.

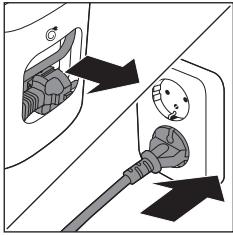
Внимание: Не допирајте ги жешките површини. Користете ги рачките или дршките. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.

Внимание: Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.

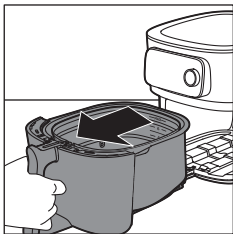
Внимание: Овој уред може да испушта чад при првото користење. Тоа е нормално.

- 1 Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина. Проверете дали фиоката може целосно да се извлече.

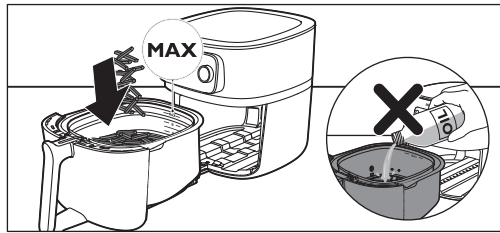
Забелешка: Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.



- 2 Извлечете го кабелот за напојување од преградата за чување на кабелот на задната страна од апаратот.
- 3 Вметнете го приклучокот во ѕидниот штекер.

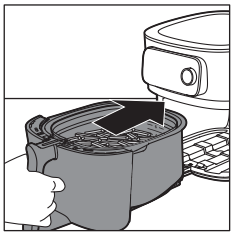


- 4 Извлечете ја фиоката така што ќе ја повлечете за рачката.
- 5 Ставете ги состојките во корпата.

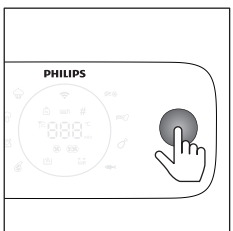


Забелешка: Немојте да ја полните корпата над индикаторот „MAX“ бидејќи ова може да влијае на квалитетот на крајниот резултат.

- 6 Турнете ја фиоката во апаратот Airfryer.



- 7 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го вклучите апаратот.
- 8 Изберете го начинот на готвење кој го сакате (погледнете во поглавјето „Режими на готвење“).
- 9 Одлучете дали сакате да го користите рачниот режим, да изберете програма за автоматско готвење или да ја користите сондата за температура за готвење (погледнете во „Режими на готвење“).



Внимание: Никогаш не користете ја тавата без корпата во неа. Ако го загревате апаратот без корпа, користете заштитни ракавици за да ја извлечете фиоката. Работите и внатрешноста на фиоката многу се вжештуваат.

Внимание: Не допирајте ја тавата и корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.

10 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да започнете со готвењето.

Забелешка: Можете да го притиснете ротирачкиот регулатор за да го паузирате процесот на готвење и да го завртите за да ги промените поставките за готвење. За да продолжите со готвењето, притиснете го повторно ротирачкиот регулатор.

11 Кога ќе го слушнете свончето на тајмерот, време е да ја протресете храната или времето на готвење изминало.

Забелешка: Секогаш проверувајте дали храната е соодветно зготвена пред да ја послужите.

Забелешка: Некои програми за автоматско готвење ве известуваат кога е потребно да ја тресете или завртите храната. Апаратот Airfryer ќе испрати звучен сигнал кога е време за тресење или вртење.

Забелешка: Најдобриот начин за тресење е да ја отворите фиоката и да ја кренете корпата од тавата и да ја протресете. Тогаш, вратете ја тавата со корпата назад во апаратот. Апаратот автоматски ќе продолжи со готвење.

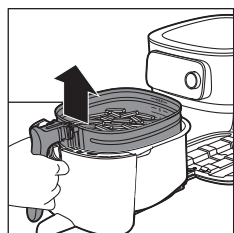
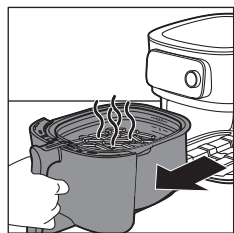
Забелешка: За да откажете тековен процес, вратете се кон главното мени со тоа што ќе го притиснете копчето за враќање.

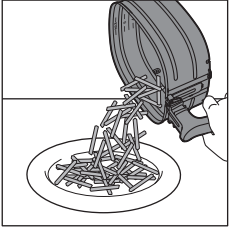
12 Извлечете ја фиоката така што ќе ја повлечете за рачката и проверете дали се готови состојките.

Забелешка: Ако храната не е зготвена според вашето посакувано ниво на подготвеност, додајте повеќе време со притиснување на копчето за време и поставување на време. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да готвите уште неколку минути.

13 За да ги отстраните малите состојки (на пр. помфрит), извадете ја корпата од тавата држејќи ја за рачката.

Внимание: Откако ќе заврши процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пара.





- 14** Истурете ја храната од корпата во сад или на чинија. Секогаш отстранувајте ја корпата од тавата за да ја истурите храната бидејќи на дното од тавата може да има врело масло.

Забелешка: За да отстраните големи или кршливи состојки, користете штипалка за да ги подигнете состојките.

Забелешка: На дното од тавата се собира вишокот масло или маста од состојките.

Забелешка: Во зависност од видот на зготвените состојките, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маснотиите од тавата по секоја количина, или пред да ја протресете или повторно да ја ставите корпата во тавата. Ставете ја корпата на површина отпорна на топлина. Подигнете ја тавата со заштитни ракавици и ставете ја на површина отпорна на топлина. Истурете го вишокот масло или маснотиите од храната. Вратете ја тавата во фиоката и корпата во тавата.

Забелешка: Кога една количина состојки е подготвена, Airfryer е веднаш подготвен за подготовка на друга количина.

Користење на термометарот за храна (CRP1223/01, се продава посебно)

Поставување на термометарот за храна

Термометарот за храна може да се користи за бифтек, месни котлети, пилешки гради, филети од риба итн.

- 1 Искристите го термометарот за храна пред и по употреба - со топла вода и сапун.
- 2 Ставете го термометарот во средината на најдебелиот дел од храната.

Внимание: Врвот на термометарот за храна е остар.

Забелешка: Осигурете се дека врвот на термометарот е во средината на најдебелиот дел од храната, наместо да е поставен на агол кон дното или врвот.

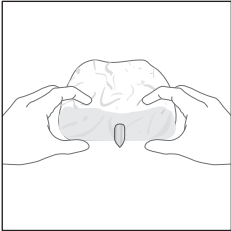
Забелешка: Осигурете се дека термометарот е блиску до, но не ја допира коската и дека е подалеку од масти или 'рскавици.

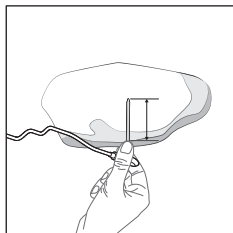
Забелешка: Средината на филето можеби не е најдебелиот дел. Важно е термометарот да е поставен во најдебелиот дел за да се постигнат посакуваните резултати.

Забелешка: Кога пржите цело пиле на воздух, осигурете се дека сондата не ја пробива целосната површина на градите во шуплината.

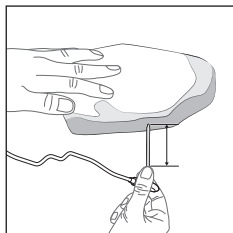
Забелешка: Не користете го термометарот за храна ако храната не е подебела од 2 cm.

Следете ги чекорите подолу за да ја движите сондата кон средината на храната.





- 1** Фатете ја металната дршка на термометарот и лоцирајте го врвот кон средината на храната.

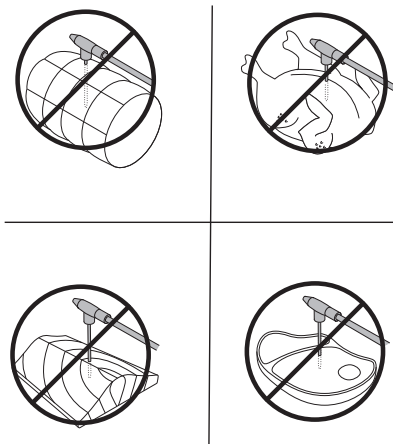
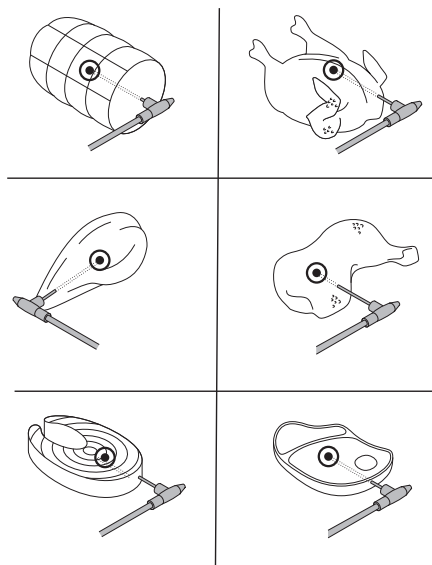


- 2** Држете ги прстите на истото место и вметнете ја сондата во центарот на најдебелиот дел од храната.

Забелешка: Во зависност од храната, не е секогаш потребно целосно да ја вметнете металната дршка на термометарот.

Што треба да правите

Што не треба да правите

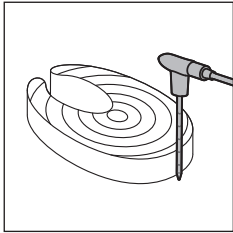


Забелешка: За цело пиле, осигурете се дека сондата не ја пробива целосната површина на градите во шуплината.

Забелешка: Користете ги ознаките за прво да го одредите центарот на најдебелиот дел од вашата храна. Сетете се со помош на вашите прсти колку длабоко треба да го вметнете термометарот за храна.

Забелешка: Обележете го термометарот за храна со прстите и вметнете го низ центарот на храната.

Мерење на дебелината на храната



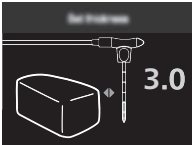
Можете да го користите термометарот за храна за да ја измерите дебелината на храната.

1 Ставете го термометарот за храна покрај храната и проверете која ознака го достигнува врвот на храната.

2 Поставете ја вредноста од 1 до 6 кога се појавува прашање за дебелината при готвење со програма за автоматско готвење во апликацијата NutriU.

Забелешка: Оваа функција е достапна само кога ја користите апликацијата NutriU и ја започнувате програмата за автоматско готвење оттаму.

Забелешка: Не користете го термометарот за храна ако храната не е подебела од 2 cm.











Режими на готвење

Режим	Како се користи
Програми за автоматско готвење	Изберете ја програмата за автоматско готвење. Поставете го нивото на исполнетост, бројот на парчиња или тежина и започнете со готвење.
Рачно готвење	Рачно поставете го времето на готвење, температурата и брзината на воздухот и почнете да готвите.
Термометар за храна	Рачно поставете ја централната температура, температурата на готвење и брзината на воздухот и почнете да готвите.

Програми за автоматско готвење

- 1 Кога го вклучувате вашиот Airfryer со притиснување на ротирачкиот регулатор, според зададените поставки, се наоѓате во режимот за програми за автоматско готвење.

Забелешка: Ако веќе сте зготвиле нешто пред да сакате да готвите со програма за автоматско готвење, можете да влезете во режимот за „програми за автоматско готвење“ со кликување на копчето за враќање.

- 2 Можете да изберете од 8 програми за автоматско готвење на вашиот Airfryer. Завртете го ротирачкиот регулатор кон една програма.
 - Замрзнат помфрит 
 - Домашен помфрит 
 - Пилешки батаци 
 - Риба 
 - Месни котлети 
 - Цела кокошка 
 - Зеленчук 
 - Мафини 
- 3 Завртете го ротирачкиот регулатор за да ја изберете потребната програма за автоматско готвење. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите.
- 4 Врз основа на храната, може да е потребно да го поставите нивото на исполнетост, бројот на парчиња или тежината. Завртете го ротирачкиот регулатор за да ја изберете количината на храна што сте ја ставиле во корпата.
- 5 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите.

Забелешка: Користете ги ознаките во корпата како појдовна точка за да го поставите соодветното ниво на исполнетост.

Забелешка: Пред да го изберете нивото на исполнетост, осигурете се дека храната е еднакво дистрибуирана во корпата.

Забелешка: Кога ја користите програмата за автоматско готвење „Цела кокошка“, потребно е да ја внесете тежината на прехранбениот производ. Користете вага за да ја одредите тежината, или погледнете на задната страна од храната за да ја пронајдете тежината.

- 6 Airfryer ја прикажува температурата и времето што автоматски ги пресметува врз основа на вашиот избор. Лесно можете да пристапите до овие информации на вашиот уред бидејќи тие се прикажуваат наизменично. Дополнително, апаратот Airfryer назначува дали е избрана мала или голема брзина на воздух.

Подготвување домашен помфрит

За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- Изберете сорта на компир соодветна за правење помфрит, на пр. свежи, (малку) брашнести компири.
- Најдобро е помфритот да се пржи со врел воздух до ниво на исполнетост 4 за рамномерен резултат.

- 1 Излупете ги компирите и исечкајте ги во форма на стапчиња. Поголемиот помфрит обично е помалку крцкав од помалиот помфрит.
- 2 Потопете ги стапчињата од компир во сад со вода најмалку 30 минути.
- 3 Испразнете го садот и исушете ги стапчињата од компир со крпа за садови или со хартиена крпа.
- 4 Сипете една супена лажица масло за јадење во садот, ставете ги стапчињата во садот и мешајте сè додека стапчињата не се премачкаат со масло.
- 5 Отстранете ги стапчињата од садот со прсти или кујнски прибор со дупчиња за вишокот масло да остане во садот.

Немојте да го навалувате садот за да ги истурите сите стапчиња во корпата одеднаш за да вишокот масло не влезе во тавата.

- 6 Ставете ги стапчињата во корпата.
- 7 Стартувајте ја програмата за автоматско готвење за домашен помфрит и протресете го кога ќе бидете известени.

Рачно готвење

- 1 За да влезете во режим на рачно готвење, притиснете го копчето за температура или копчето за време.
- 2 Ако сте го избрале копчето за температура, завртете го ротирачкиот регулатор за да ја поставите посакуваната температура меѓу 40 °C и 200 °C, а потоа притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите.
- 3 Поставете го времето на готвење со тоа што ќе го завртите ротирачкиот регулатор. Можете да изберете време од 1 до 180 минути.

Забелешка: Ако го притиснете ротирачкиот регулатор без да поставите време, режимот за претходно загревање ќе биде активиран и ќе добиете звучно известување кога ќе се достигне посакуваната температура.

- 4 Изберете голема или мала брзина на воздухот со притиснување на копчето за брзина на воздухот и избирање на вашите претпочитани параметри.
- 5 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите и за да започнете со готвење.

Забелешка: За да добиете потсетник за тресење откако ќе измине половина од времето за готвење, овозможете го копчето за потсетник за тресење.

Забелешка: Ако треба да го паузирате процесот на готвење за да ја протресете храната, да додадете состојки или да ги приспособите параметрите за готвење, притиснете го ротирачкиот регулатор. За да продолжите со готвење, повторно притиснете го ротирачкиот регулатор.

Термометар за храна

Имајте предвид дека, за да можете да ја користите функцијата за термометар за храна, потребно е посебно да го купите термометарот за храна (HD9959). Откако ќе го купите термометарот, следете ги следните чекори.

- 1 Поставете го термометарот за храна во вашата храна како што е опишано во делот „Како да го поставите термометарот за храна“ на прирачникот.

Забелешка: Клучно е да се постави точно за да се постигнат прецизни резултати.

- 2 Ставете ја храната со термометарот во корпата.
- 3 Искористете го жлебот во тавата за да го водите кабелот во точната положба.
- 4 Приклучете го термометарот во наменскиот приклучок на апаратот Airfryer.
- 5 Затворете ја фиоката и проверете дали кабелот е приклучен.
- 6 Завртете го ротирачкиот регулатор за да ја поставите посакуваната централна температура, којашто се мери на врвот на термометарот за храна. Можете да изберете температура од 30 °C до 99 °C.
- 7 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите.
- 8 Приспособете ја температурата на готвење со тоа што ќе го завртите ротирачкиот регулатор. Можете да изберете температура од 40 °C до 200 °C.
- 9 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да потврдите.
- 10 Изберете ја посакуваната брзина на воздухот со притиснување на копчето за брзина на воздухот. Можете да изберете меѓу мала и голема брзина на воздухот.

Забелешка: За време на готвењето, можете да ја видите температурата на готвење и централната температура наизменично на екранот.

- 11 Процесот на готвење завршува автоматски кога се постигнува централната температура.

Табелата подолу ви дава насоки за тоа која централна температура да ја поставите.

Прехранбен производ	Ниво на подготвеност	Централна температура
Општа живина	Печен	80-85 °C
Гради од живина	Сочно	70-74 °C
Јунешко, телешко, јагнешко, срнешко	Слабо печено	45-50 °C
	Средно	55-60 °C
	Добро испечено	65-70 °C
Општо свинско	Печен	70-73 °C
Свинско филе	Средно	58-63 °C
Риба	Просирна	50-55 °C
	Печен	60-65 °C
Цел компир	Печен	92-95 °C
Леб	Печен	90-95 °C

Забелешка: Предложената централна температура не мора да соодветствува со безбедната минимална внатрешна температура на храната.

Забелешка: Внатрешната температура на зготвената храна ќе продолжи да се крева неколку степени откако храната ќе биде извадена од апаратот.

Одржување топлина

Функцијата за одржување на топлината на вашиот Airfryer може да се активира во секое време - пред да започнете со готвење, за време на готвење или по готвењето.

- 1 Притиснете го копчето за одржување топлина.

Забелешка: За да го смените времето за одржување топлина, завртете го ротирачкиот регулатор за да поставите време од 1 до 30 минути. Притиснете го ротирачкиот регулатор за да го потврдите поставеното време за одржување топлина.

- 2 Притиснете го ротирачкиот регулатор за да започнете со одржувањето топлина.

Забелешка: Можете да го паузирате одржувањето топлина со притискање на ротирачкиот регулатор.

Забелешка: Имајте предвид дека функцијата за одржување на топлината може да влијае на нивото на подготвеност на одредена храна, како бифтек, којшто бара специфично ниво на готвење.

Чистење

Предупредување: Почекајте корпата, тавата и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.

Предупредување: Тавата и корпата на апаратот се обложени со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.

Совет: Извадете ги тавата и корпата за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.

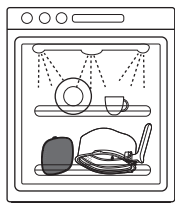
- 1 Исфрлете ги маснотиите или маслото од дното на тавата.
- 2 Исперете ги тавата и корпата во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миење садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).

Совет: Ако остатоци од храна се залепат на тавата или корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миење садови 10–15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миење садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотиите на тавата

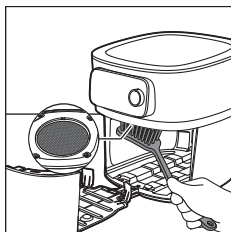
или корпата и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миење садови, користете течен одмастувач.

Совет: Доколку е потребно, остатоците од маст што се залепени заштитата од прскање може да се отстранат со сунѓер или четка со влакна.

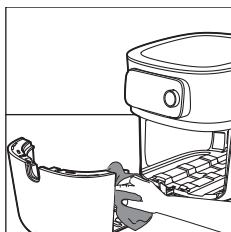
Совет: Ставете ја корпата во тавата и ставете ги наопаку кога ги миете во машина за садови за да заштедите простор во машината за садови.






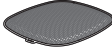
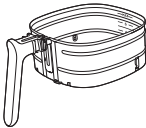
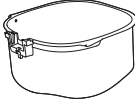

- 3** Избришете ја надворешноста на апаратот со влажна крпа. Контролната табла треба да биде целосно сува. Избришете ја контролната табла со крпа откако ќе ја исчистите.



- 4** Исчистете ја заштитата од прскање со сунѓер или четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од маст.



- 5** Исчистете ја фиоката и внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Складирање

- 1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.
- 2 Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складирате.
- 3 Вметнете го кабелот во преградата за чување на кабелот.

Забелешка: Секогаш држете го апаратот Airfryer хоризонтално кога го носите. Не заборавајте да ја држите фиоката и за предниот дел од апаратот бидејќи може да испадне од апаратот ако случајно ја навалите надолу. Тоа може да предизвика оштетување на фиоката.

Забелешка: Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer, на пр. отстранливото мрежесто дно итн., се прицврстени пред да го носите и/или складирате.

Решавање проблеми

Во ова поглавје се опишани најчестите проблеми со кои може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата www.philips.com/support за да најдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата.	Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните сидови.	Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.

Проблем	Можна причина	Решение
		Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.
		Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:
		Ако имате предвид дека одредени делови се вжештуваат и не ги допирате, уредот е целосно безбеден за употреба.
Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував.	Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.	За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складираат компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење.
	Количината на состојки во корпата е преголема.	Не полнете ја корпата прекумерно и не надминувајте го максималното ниво на исполнетост 6.
	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење.	Колку е пополни корпата, толку повеќе се препорачува почесто тресење.
Апаратот Airfryer не се вклучува.	Апаратот не е приклучен.	Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во ѕидниот штекер.
	Во штекерот се приклучени повеќе апарати.	Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.

Проблем	Можна причина	Решение
Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer.	Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребене на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на корпата).	Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во сидот на тавата што предизвикува лупење на мали парчиња од површинскиот слој. Во таков случај, имајте предвид дека тоа не е штетно бидејќи сите материјали што се користат се безбедни за храната.
Од апаратот излегува бел чад.	Готвите масни состојки.	Внимателно истурете го вишокот масло или масти од тавата и продолжете со готвењето.
	Тавата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.	Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во тавата. Секогаш чистете ги тавата и корпата темелно по секоја употреба.
	Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.	Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.
	Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.	Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во корпата.
LED-индикаторот за Wi-Fi на мојот Airfryer престана да свети.	<ul style="list-style-type: none"> - Врската на апаратот Airfryer со вашата Wi-Fi-мрежа се прекинала. - Сте направиле промени во домашната Wi-Fi-мрежа." 	Започнете го процесот на поставување Wi-Fi и следете ги упатствата во апликацијата.
Апликацијата покажува дека процесот на впарување е неуспешен.	Друг корисник го впарил апаратот Airfryer со различен паметен уред и во моментот готви.	Почекајте другиот корисник да заврши со тековниот процес на готвење и повторно впарете го вашиот паметен уред со Airfryer.

Проблем	Можна причина	Решение
Екранот на Airfryer прикажува „E1“.	Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.	Ако го чувате вашиот уред на ниска амбиентална температура, почekaјте да се загрее на собна температура најмалку 15 минути пред повторно да го приклучите. Ако на екранот сè уште се прикажува „E1“, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
E2	Внесовте погрешни акредитиви за Wi-Fi.	Внесете ги точните акредитиви за Wi-Fi.
E3	Функцијата за поврзување има дефект.	Користете го апаратот без функцијата за поврзување. Јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
E5, E6, E8, E9, E12	Можен е софтверски проблем.	Исклучете го апаратот Airfryer од струја и повторно вклучете го. Ако на екранот сè уште се прикажува кодот за грешка, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
E10	Настана проблем при готвење со програма за автоматско готвење.	Исклучете го апаратот Airfryer од струја и повторно вклучете го. Осигурете се дека сте поврзани на вашата Wi-Fi-мрежа за апаратот Airfryer да може да изврши ажурирање на фирмверот ако истото е достапно. Рестартирајте ја програмата за автоматско готвење. Ако на екранот сè уште се прикажува кодот за грешка, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

Проблем	Можна причина	Решение
E11	Апаратот Airfryer бил користен при напон што не соодветствува со наведените граници.	Исклучете го апаратот Airfryer од струја и повторно вклучете го. Обидете се да користите друг штекер. Исклучете други апарати што го користат истиот штекер. Ако на екранот сè уште се прикажува кодот за грешка, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.
Следните кодови за грешка се однесуваат само на термометарот за храна (CRP1223/01).		
A1	Термометарот за храна не е соодветно приклучен во апаратот Airfryer.	Приклучете го крајот на термометарот за храна во приклучокот за термометар за храна на левата страна од екранот на апаратот Airfryer.
A2	Термометарот за храна не е правилно вметнат во храната.	Ставете го термометарот за храна од страничниот дел и осигурете се дека остриот врв стигнува до најдебелиот дел од храната. Осигурете се дека храната е дебела најмалку 2 сантиметри.
A3	Термометарот за храна е поставен надвор од корпата кога се готви во режим за термометар за храна.	Ставете го термометарот за храна во храната и ставете го во корпата за готвење, или изберете режими на готвење без термометар за храна.
A4	Фиоката на апаратот Airfryer се отворила иако целната температура на храната не била достигната.	Затворете ја фиоката и почекајте апаратот Airfryer да ве извести дека готвењето заврши.
A5	Термометарот за храна се прегрева.	Отстранете го термометарот за храна од корпата за време на готвењето ако не е во употреба.

Важлива інформація

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно



- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду та не мийте його під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в кошику.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і щоб до нього не прилипла їжа.

Попередження



- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Коли пристрій працює, доступні для дотику поверхні можуть нагріватися.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їх було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій і шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.

- Коли пристрій працює, можуть нагріватися доступні для дотику поверхні.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламід у приготовану їжу.
- Ніколи не наливайте в чашу олію.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 °C до 40 °C.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Чаша, кошик та аксесуари нагріваються під час і після використання пристрою, тому завжди користуйтеся ними обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок" та інших жилих середовищах.
- Завжди від'єднуйте пристрій від мережі, якщо залишаєте його без нагляду, та перед тим як збирати, розбирати, чистити або відкладати його на зберігання.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно у сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибіл. 30 хвилин, перед тим як брати його або чистити.
- Готуйте продукти в пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору. Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламід у).
- Якщо пристрій обладнано кнопкою розблокування кошика, під час струшування цю кнопку натискати не варто.
- Будьте обережні, коли будете чистити верхню частину відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин і захист від бризок.

- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультипечі до повної готовності.
- Завжди майте повний контроль над мультипеччю, також під час використання функції дистанційного керування чи відкладеного старту.
- Під час приготування жирної їжі з мультипечі може виходити дим. Будьте особливо уважні, коли використовуєте функцію дистанційного керування чи відкладеного старту.
- Слідкуйте, щоб функцію дистанційного керування використовувала лише одна особа за раз.
- Будьте уважні, коли готуєте продукти, які швидко псуються, за допомогою функції відкладеного старту (можливе розмноження бактерій).

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій відповідає чинним стандартам і правовим нормам, що стосуються впливу електромагнітних полів.

Автоматичне вимкнення

Мультипіч обладнано функцією автоматичного вимкнення. Коли пристрій увімкнений, але не перебуває у режимі приготування або збереження тепла, він перейде в режим очікування, якщо користувач не виконає жодних дій протягом 10 хвилин. Щоб вимкнути пристрій вручну, натисніть та утримуйте поворотну кнопку.

Переробка



- Цей символ означає, що електричні вироби не підлягають утилізації зі звичайними побутовими відходами
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних пристроїв у вашій країні.

Гарантія та підтримка

Versuni пропонує два роки гарантії на цей виріб після дати придбання. Ця гарантія втрачає чинність, якщо несправність виникла внаслідок неправильного використання або обслуговування пристрою. Наша гарантія не впливає на ваші законні права як споживача. Щоб отримати додаткову інформацію або скористатися гарантією, відвідайте наш вебсайт www.philips.com/support.

Заява про відповідність

Цим повідомленням компанія DAP B.V. стверджує, що мультипіч HD9875 відповідає вимогам Директиви 2014/53/EU.

Повний текст заяви про відповідність ЄС доступний за такою адресою в Інтернеті: <https://www.philips.com>.

Мультипіч HD9875 обладнано модулем Wi-Fi, 2,4 ГГц 802.11 b/g/n із максимальною вихідною потужністю 92,9 мВт EIRP.

Оновлення додатків і вбудованого програмного забезпечення

Оновлення є необхідним для захисту вашої конфіденційності та належного функціонування мультипечі й додатка.

Завжди оновлюйте додаток до останньої версії.

Мультипіч автоматично оновлює вбудоване програмне забезпечення.

Примітка. Для оновлення вбудованого програмного забезпечення мультипечі до останньої версії її має бути під'єднано до вашої домашньої мережі Wi-Fi.

Примітка. Завжди використовуйте останню версію додатка та вбудованого програмного забезпечення.

Примітка. Оновлення доступні в разі вдосконалень програмного забезпечення.

Примітка. Оновлення апаратного забезпечення починається автоматично, коли мультипіч перебуває в режимі очікування. Таке оновлення триватиме кілька хвилин. Протягом цього часу користуватися мультипічкою неможливо.

Сумісність пристроїв

Детальну інформацію про сумісність додатка можна знайти в магазині додатків App Store.

Скидання до заводських налаштувань

Можна відновити стандартні налаштування програмного забезпечення, одночасно натиснувши кнопку збереження тепла і поворотну кнопку на 10 секунд.

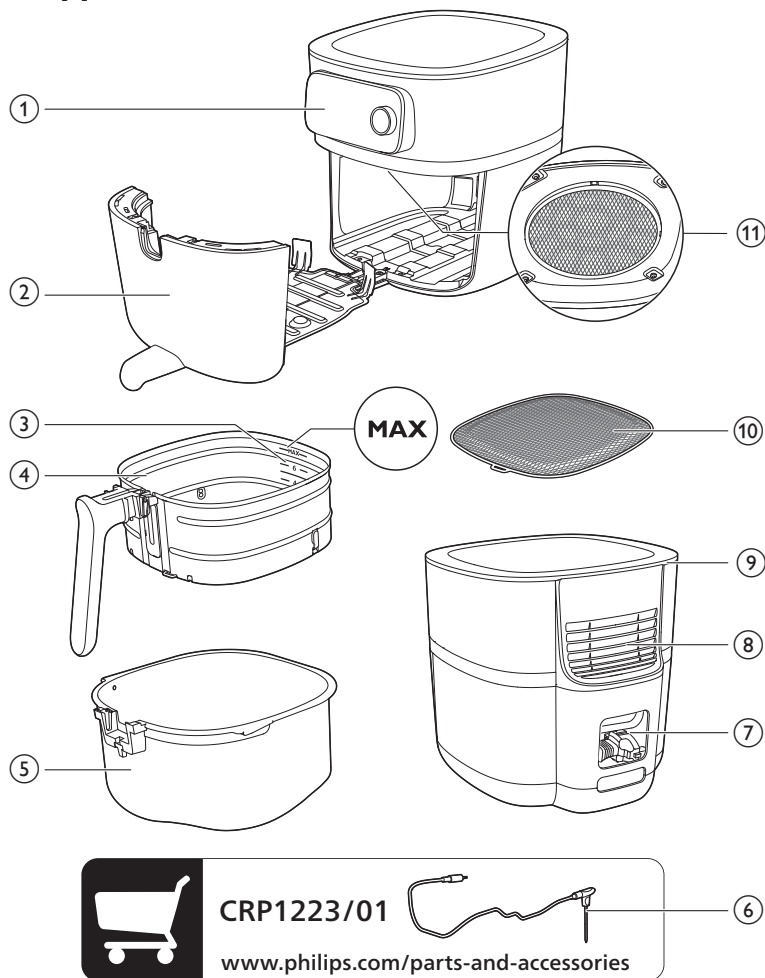
Мультипіч більше не підключено до домашньої мережі Wi-Fi і не спарено з розумним пристроєм.

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

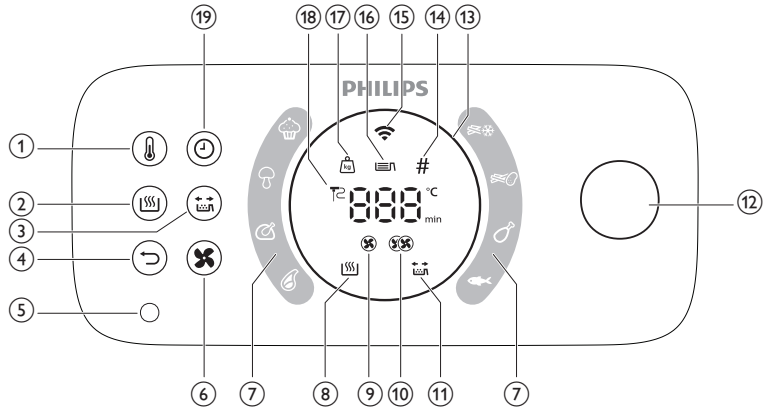
Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Висувна шухляда
- 3 Індикація рівня заповнення
- 4 Кошик зі знімною нижньою сіткою
- 5 Чаша
- 6 Харчовий термометр (CRP1223/01, продається окремо)
- 7 Відділення для зберігання шнура
- 8 Отвори виходу повітря
- 9 Вхідний отвір
- 10 Знімна нижня сітка
- 11 Захист від бризок

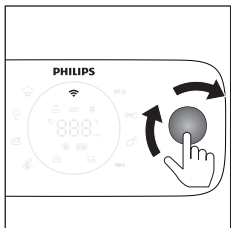
Огляд панелі керування



- 1 Кнопка налаштування температури
- 2 Кнопка збереження тепла
- 3 Кнопка нагадування про струшування
- 4 Кнопка повернення
- 5 Роз'єм для харчового термометра
- 6 Кнопка швидкості повітря
- 7 Програми автоматичного приготування
- 8 Індикатор збереження тепла
- 9 Індикатор низької швидкості повітря
- 10 Індикатор високої швидкості повітря
- 11 Індикатор нагадування про струшування
- 12 Поворотна кнопка
- 13 Кільце з підсвіткою
- 14 Індикатор шматків
- 15 Індикатор Wi-Fi
- 16 Індикатор рівня заповнення
- 17 Індикатор ваги
- 18 Індикатор харчового термометра
- 19 Кнопка налаштування часу

Опис функцій

Поворотна кнопка і кнопка повернення



Поворотна кнопка – це центральний регулятор. Ви можете повернути і натиснути цю кнопку, щоб переходити до різних параметрів меню і підтвердити дію.

- Коротке натиснення поворотної кнопки: увімкнення пристрою.
- Довге натиснення поворотної кнопки: вимкнення пристрою.

Після увімкнення пристрою:

- Натиснення поворотної кнопки: підтвердження дії.
- Повертання поворотної кнопки: перехід між різними параметрами меню або зміна налаштування приготування.
- Натиснення кнопки повернення: повернення до попереднього кроку.

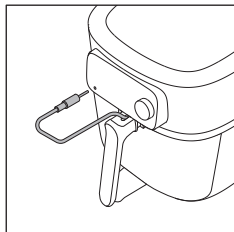
Програми автоматичного приготування

Програми автоматичного приготування є одними з ключових функцій мультипечі, які дозволяють готувати різноманітні страви.

Під час вибору бажаної страви й налаштування рівня заповнення або вказання кількості продуктів мультипіч автоматично налаштує відповідну температуру й час приготування страви. Крім того, мультипіч попередить вас, якщо під час приготування знадобиться ваше втручання, наприклад потрібно буде струсити картоплю-фрі.

Важлива інформація! Мультипіч має вісім стандартних програм автоматичного приготування, які можна безпосередньо запустити на пристрої. Проте для вибору більшої кількості варіантів можна завантажити більше програм автоматичного приготування в додатку. Просто під'єднайте мультипіч до мережі та з'єднайте її в пару зі смарт-пристроєм, щоб почати ознайомлюватися з новими кулінарними можливостями.

Харчовий термометр (CRP1223/01, продається окремо)



Окремо можна придбати харчовий термометр, за допомогою якого можна готувати їжу до бажаного рівня готовності.

Прикладіть один кінець термометра до продуктів, а інший кінець до гнізда харчового термометра (див. розділ "Харчовий термометр").

Час приготування

У режимі приготування вручну можна налаштувати час приготування від 1 хвилини до 180 хвилин.

У режимі програм автоматичного приготування не потрібно встановлювати час приготування, оскільки автоматична програма готує їжу залежно від розміру порції або бажаного рівня готовності.

У режимі приготування з харчовим термометром не потрібно встановлювати час приготування, оскільки готування автоматично завершиться, щойно харчовим термометром буде досягнуто встановленої температури страви.

Температура приготування

У режимах приготування вручну та з харчовим термометром можна встановити температуру приготування від 40 °C до 200 °C.

У режимі програм автоматичного приготування не потрібно встановлювати температуру приготування, оскільки температура приготування їжі встановлюється автоматично.

Внутрішня температура

У режимі приготування з харчовим термометром можна встановити температуру страви від 30 °C до 99 °C. Температура всередині страви досягне встановленої температури в кінці процесу приготування.

Примітка. Внутрішня температура не дорівнює температурі приготування їжі.

Висока і низька швидкість повітря

Мультипіч має два різні налаштування швидкості повітря: низьку й високу.

У режимі програм автоматичного приготування швидкість повітря встановлюється автоматично.

У режимах приготування вручну або з харчовим термометром необхідно встановити швидкість повітря вручну.

Для типових страв із духовки, таких як лазанья, печеня, пироги тощо, а також страв із тривалим часом приготування використовуйте низьку швидкість повітря. Для типового застосування мультипечі, таких як приготування картоплі фрі, курячих нагетсів, рибних паличок тощо, а також для страв із коротшим часом приготування використовуйте високу швидкість повітря.

Примітка. Якщо вибрати низьку швидкість повітря, пристрій працюватиме в безгучному режимі.

Функція збереження тепла

Мультипіч має режим збереження тепла. Щоб активувати цей режим, просто натисніть кнопку збереження тепла в будь-який час під час приготування – чи то перед початком приготування, між етапами або в кінці сеансу приготування. Докладні відомості див. у розділі "Збереження тепла".

Нагадування про струшування

Мультипіч має функцію нагадування про струшування, яку можна активувати перед початком сеансу приготування. Ця функція надсилає сповіщення після половини часу приготування, нагадуючи вам струсити страву для рівномірного результату приготування. Ця функція особливо корисна під час приготування страви, що складається з різних шматків, наприклад, смаження різних типів продуктів. Крім того, її можна використовувати як нагадування перевернути страву, як-от курячі гомілки. За замовчуванням нагадування про струшування вимкнено. Цю функцію можна активувати перед або в процесі приготування натисненням кнопки нагадування про струшування.

Звукові сповіщення

Іноді ви чуєте звук, наприклад, коли пристрій закінчив готувати або коли під час приготування потрібно виконати певну дію, як-от струсити або перевернути їжу.

Кільце з підсвіткою

Мультипіч має анімоване кільце з підсвіткою, яке вдосконалює досвід користування пристроєм.

Режим обертання: кільце підсвічується по колу під час виконання оновлення.

Режим пульсації: кільце з підсвіткою повільно блимає, якщо під час приготування ви натиснули поворотну кнопку. У такому разі пристрій перебуває в режимі призупинення роботи.

Швидке блимання: кільце швидко блимає або якщо висунуто шухляду, або, наприклад, під час спарення, коли пристрій чекає вашої дії, як-от натиснення поворотної кнопки для підтвердження.

Focus mode: e.g if the appliance is asking for the filling level.

Попереднє нагрівання

Ваша мультипіч має функцію попереднього нагрівання, яку можна використовувати для розігрівання мультипечі до потрібної температури.

Якщо натиснути поворотну кнопку без встановлення часу, режим попереднього нагрівання буде активовано, а ви отримаєте сповіщення, коли буде досягнуто бажаної температури.

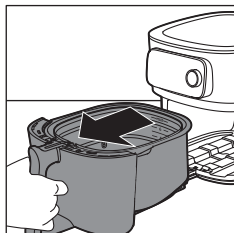
Перед першим використанням

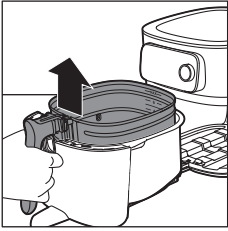
- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Зніміть захисну плівку із дисплея.
- 4 Перед першим використанням ретельно почистьте пристрій (див. розділ "Чищення").

Підготовка до першого використання

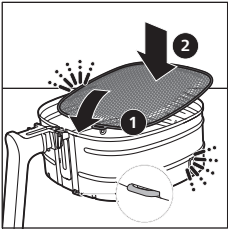
Розміщення знімної нижньої сітки

- 1 Відкрийте шухляду, потягнувши за ручку.

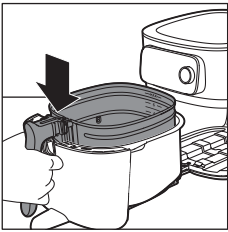




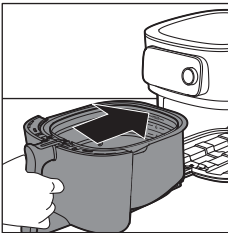
2 Вийміть кошик, піднявши його за ручку.



3 Вставте знімне сітчасте дно в отвір у правій частині внизу кошика. Потисніть нижню сітку донизу до фіксації (має бути "клацання" з обох боків).



4 Вставте кошик у чашу.



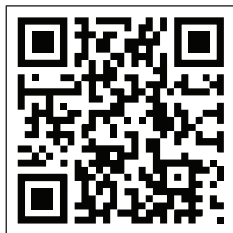
5 За допомогою ручки засуньте шухляду назад у мультипіч.

Примітка. Не використовуйте чашу без кошика.

Під'єднання мультипечі до додатка NutriU

Важлива інформація! Перш ніж розпочинати процес налаштування Wi-Fi, переконайтеся, що розумний пристрій підключено до домашньої мережі Wi-Fi.

Важлива інформація! Підключайте мультипіч до домашньої мережі Wi-Fi 2,4 ГГц 802.11 b/g/n.



З'єднайте мультипіч у пару з додатком NutriU

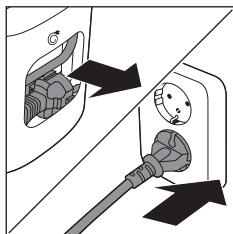
- 1 Відскануйте QR-код, щоб завантажити додаток NutriU. Ви також можете завантажити додаток NutriU з App Store або з вебсайту www.philips.com/NutriU.

- 2 Запустіть додаток Philips NutriU на смартфоні.
- 3 Виконуйте вказівки на екрані, доки не відобразиться сторінка "Налаштування пристрою".

Примітка. Рекомендуємо завантажити додаток NutriU та додати мультипіч до додатка під час налаштування пристрою вперше. Це дозволить уповні використовувати можливості мультипечі, наприклад віддалено готувати їжу (почати готувати за рецептами або програмами автоматичного приготування з додатка, отримувати сповіщення в разі готовності їжі тощо) й отримувати останні оновлення вбудованого програмного забезпечення.

Примітка. Щоб користуватися функціями підключення, потрібний обліковий запис. Під час реєстрації потрібно зареєструвати новий обліковий запис або увійти в систему за допомогою наявного.

- 4 Під'єднайте пристрій до мережі.

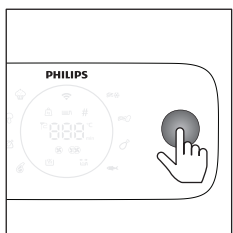


- 5 Натисніть поворотну кнопку, щоб увімкнути пристрій.
- 6 Виконайте кроки в додатку, щоб під'єднати мультипіч до Wi-Fi та з'єднати її в пару зі своїм розумним пристроєм.

Примітка. Під час цього процесу в додатку NutriU у певний момент вам надійде запит натиснути й утримувати кнопку (4 секунди) на пристрої, щоб ініціалізувати процес налаштування. Тому не відходьте далеко від мультипечі, поки її не буде під'єднано.

Важлива інформація! Дистанційне керування: ви можете віддалено керувати мультипіччю через додаток (наприклад, надіслати рецепт, призупинити приготування тощо) лише якщо ви надали відповідну згоду на дистанційне використання в додатку NutriU (у вашому профілі NutriU).

Важлива інформація! Спарення для одного користувача: дистанційно керувати мультипіччю може лише один користувач. Якщо другий



користувач захоче керувати мультипеччю й використовувати додаток NutriU, то він має виконати спарення. Після спарення першого користувача автоматично буде від'єднано.

Важлива інформація! Процес налаштування Wi-Fi можна скасувати в додатку або шляхом відключення мультипечі від електромережі.

Індикатор Wi-Fi

Індикатор Wi-Fi не світиться.	Wi-Fi вимкнено.
Індикатор Wi-Fi світиться.	Wi-Fi увімкнено, встановлено під'єднання до маршрутизатора.
Індикатор Wi-Fi повільно блимає.	Підключення до Wi-Fi триває. Пристрій у режимі з'єднання в пару або під'єднується до маршрутизатора.
Індикатор Wi-Fi швидко блимає.	Помилка під'єднання Wi-Fi.

Примітка. Можна розпочати процес з'єднання в пару, натиснувши й утримуючи кнопку налаштування часу протягом 4 секунд.

Примітка. Якщо у вас виникнуть труднощі під час процесу налаштування Wi-Fi (наприклад, ви зупинитеся на півшляху й не зможете завершити процес, або у вас виникнуть проблеми з підключенням до мережі Wi-Fi), ви можете перезапустити процес, натиснувши й утримуючи кнопку налаштування часу протягом 4 секунд.

Примітка. Якщо потрібно скинути програмне забезпечення до стандартних налаштувань, просто одночасно натисніть та утримуйте кнопку збереження тепла та поворотну кнопку протягом 10 секунд.

Таблиця продуктів

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних страв.

Примітка. Пам'ятайте, що ці налаштування є рекомендованими. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, ми не можемо подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.

Примітка. Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти в кошику 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірних результатів.

Примітка. Більшість продуктів у цьому списку можна знайти в програмах автоматичного приготування в додатку.

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Температура	Швидкість вентилятора	Примітка
Домашня картопля-фри (10 x 10 мм)	Рівень заповнення 1–6 (300 г – 2000 г)	18–45	160–180 °C	Висока швидкість	Замочіть на 30 хвилин у холодній воді або на 3 хвилини в теплій воді (40 °C), висушіть і додайте 1 стол. ложку олії на 500 г. Двічі струшуйте.
Картопля дольками по-домашньому	Рівень заповнення 1–6 (300 г – 2000 г)	20–45	160–180 °C	Висока швидкість	Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть і додайте від 1/4 до 1 стол. ложки олії. Струшуйте, перевертайте або помішуйте двічі.
Заморожені закуски (курячі шматочки)	Рівень заповнення 1–6 (6–50 шт.)	12–19	200 °C	Висока швидкість	Готові до вживання, коли зовні хрусткі та золотаво-жовтого кольору. Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування.
Заморожені закуски (невеликі фаршировані млинці вагою прибл. 20 г)	100–600 г (5–30 шт.)	14–16	180 °C	Висока швидкість	Готові до вживання, коли зовні хрусткі та золотаво-жовтого кольору. Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування.
Куряча грудинка Прибл. 160 г	1–6 шматків	20–25	180 °C	Висока швидкість	
Курячі палички в панірувальних сухарях	3–18 шматків	15–20	180 °C	Висока швидкість	Додайте до сухарів рослинну олію. Готові до вживання, коли золотаво-жовтого кольору.
Курячі крильця Прибл. 100 г	2–25 шматків	15–40	200 °C	Висока швидкість	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування.
М'ясна нарізка без кісток (прибл. 150 г)	1–5 нарізок	19–25	200 °C	Висока швидкість	
Гамбургер Прибл. 200 г (діаметр 10 см)	1–4 котлетки	15–18	200 °C	Висока швидкість	
Товсті ковбаски Прибл. 100 г (діаметр 4 см)	1–12 шматків	12–20	200 °C	Висока швидкість	

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв)	Температура	Швидкість вентилятора	Примітка
Тонкі ковбаски Прибл. 70 г (діаметр 2 см)	1–12 шматків	10–18	200 °C	Висока швидкість	
Печеня зі свинини	800–2400 г	90–140	160 °C	Низька швидкість	Перш ніж нарізати, дайте постояти протягом 5 хвилин.
Філе риби (лосось) Прибл. 200 г	1–5 шматків	18–22	200 °C	Висока швидкість	Для запобігання прилипанню кладіть стороною зі шкіркою донизу і додайте трохи олії.
Філе риби (тріска, креветки)	1–4 шматків	7–14	200 °C	Висока швидкість	
Кекс (масляний пиріг) з використанням аксесуарів для випікання	Аксесуари для випікання Рівень заповнення 1–2 600–1200 г	30–60	150 °C	Низька швидкість	Використовуйте форму для випікання.
Мафіни Прибл. 50 г	1–9 шматків	13–15	180 °C	Висока швидкість	Використовуйте жаростійкі силіконові формочки для мафінів.
Попередньо підсмажені тости / булочки	1–12	6–13	180 °C	Висока швидкість	
Свіжий хліб	500–1700 г	35–80	180 °C	Низька швидкість	Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме.
Домашні булочки Прибл. 80 г	1–6 шматків	12–16	180 °C	Низька швидкість	
Каштани	Рівень заповнення 1–4	15–24	200 °C	Висока швидкість	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування.
Овочева асорті (грубо нарізане)	Рівень заповнення 2–8	15–38	160 °C	Висока швидкість	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування.

Використання мультипечі

Увага! Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.

Увага! Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.

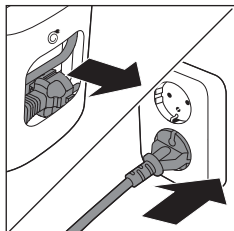
Увага! Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.

Увага! Під час першого використання з пристрою може виходити дим. Це нормально.

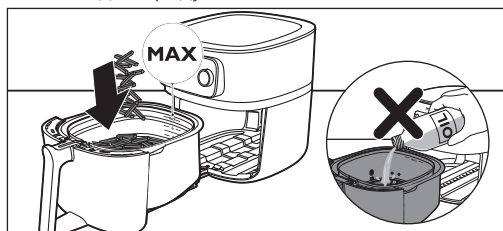
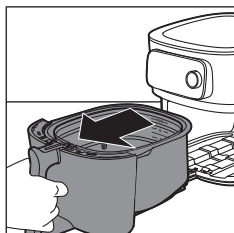
- 1 Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню. Переконайтеся, що висувну шухляду можна повністю відкрити.

Примітка. Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.

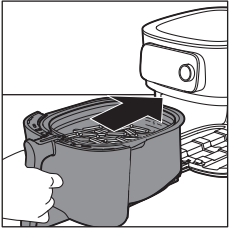
- 2 Витягніть шнур живлення із відділення для зберігання шнура позаду пристрою.
- 3 Вставте штекер у розетку.



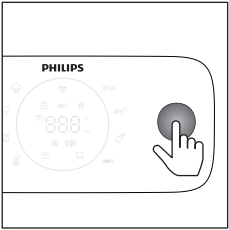
- 4 Відкрийте шухляду, потягнувши за ручку.
- 5 Покладіть продукти в кошик.



Примітка. У жодному разі не наповнюйте кошик вище позначки "MAX", оскільки це може вплинути на якість кінцевого результату.



6 Встановіть шухляду назад у мультипіч.



7 Натисніть поворотну кнопку, щоб увімкнути пристрій.

8 Виберіть потрібний спосіб приготування (див. розділ "Режими приготування").

9 Вирішіть, чи ви хочете використовувати ручний режим, вибрати програму автоматичного приготування чи готувати з використанням харчового термометра (див. "Режими приготування").

Увага! Не використовуйте чашу без кошика. Якщо пристрій нагрівається без кошика, щоб відкрити висувну шухляду, використовуйте рукавички для печі. Краї та внутрішня частина висувної шухляди сильно нагріваються.

Увага! Не торкайтеся чаші та кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.

10 Натисніть поворотну кнопку, щоб розпочати приготування.

Примітка. Можна натиснути поворотну кнопку, щоб призупинити процес приготування, і повернути її, щоб змінити налаштування. Натисніть поворотну кнопку знову, щоб відновити приготування.

11 Коли ви почуєте дзвінок таймера, настав час струсити їжу або минув час приготування їжі.

Примітка. Завжди стежте, щоб їжа була готовою, перш ніж її подавати.

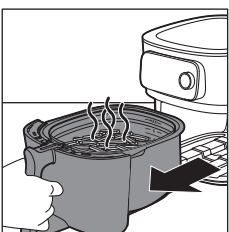
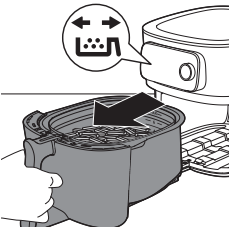
Примітка. Деякі програми автоматичного приготування повідомляють про необхідність струшування або перевертання їжі. Мультипіч надсилає звуковий сигнал, коли потрібно струсити або перевернути їжу.

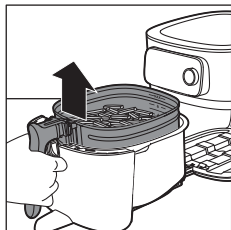
Примітка. Найкращий спосіб струшування – відкрити шухляду і виняти кошик із чаші та струсити його. Потім вставте чашу з кошиком назад у мультипіч. Пристрій автоматично відновить приготування їжі.

Примітка. Щоб скасувати будь-який активний процес, поверніться до головного меню, натиснувши кнопку повернення.

12 Відкрийте шухляду, потягнувши за ручку, та перевірте, чи продукти готові.

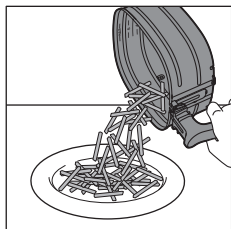
Примітка. Якщо страва не приготувалася до бажаного рівня готовності, можна додати більше часу натисненням кнопки налаштування часу і встановити час. Натисніть поворотну кнопку, щоб почати приготування ще протягом кількох хвилин.





13 Щоб викласти невеликі продукти (наприклад, картоплю-фрі), вийміть кошик із чаші, взявши його за ручку.

Увага! Після завершення приготування чаша, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультиварці із чаші може виходити пара.



14 Викладіть продукти з кошика в миску або на тарілку. Завжди виймайте кошик із чаші, щоб спорожнити її вміст, адже на дні чаші може бути гаряча олія.

Примітка. Великі або крихкі продукти виймайте щипцями.

Примітка. Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збирається на дні чаші.

Примітка. Залежно від типу продуктів, які готуються, можливо, ви захочете обережно зцідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати чи повторно встановлювати кошик у чашу. Поставте кошик на жаростійку поверхню. Одягнувши кухонні рукавички, вийміть чашу і поставте її на жаростійку поверхню. Вилийте зайву олію чи топлений жир. Вставте чашу в шухляду, а кошика у чашу.

Примітка. Приготувавши одну порцію продуктів, у мультиварці відразу можна готувати іншу.

Використання харчового термометра (CRP1223/01, продається окремо)

Встановлення харчового термометра

Харчовий термометр можна використовувати для приготування біфштексу, м'ясних відбивних, курячої грудки, філе риби тощо.

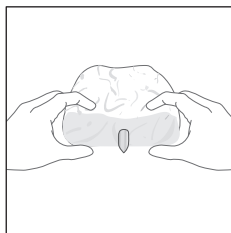
- 1 Чистьте харчовий термометр до і після використання – використовуйте теплу мильну воду.
- 2 Вставте термометр у центр найтовстішої частини їжі.

Увага! Кінець харчового термометра загострений.

Примітка. Кінчик термометра потрібно вставити прямо в центр найтовстішої частини їжі, не під кутом до низу і не зверху.

Примітка. Термометр повинен бути близько, але не торкатися кістки і бути подалі від жиру чи хрящів.

Примітка. Найтовстіша частина філе може бути не по центру. Для досягнення бажаних результатів важливо, щоб кінець термометра потрапив у найтовстішу частину.

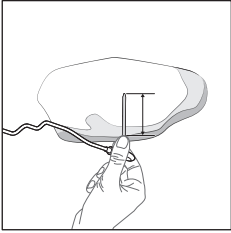


Примітка. Під час підсмажування цілої курки стежте, щоб щуп не проходив крізь усю грудку в порожнину.

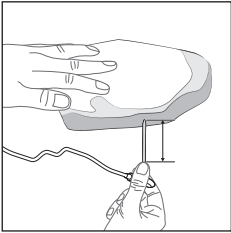
Примітка. Не використовуйте харчовий термометр, якщо їжа товщиною менше 2 см.

Виконайте наведені нижче кроки, щоб направляти щуп до центру їжі.

1 Візьміть металевий стержень термометра і розмістіть його кінець по центру страви.



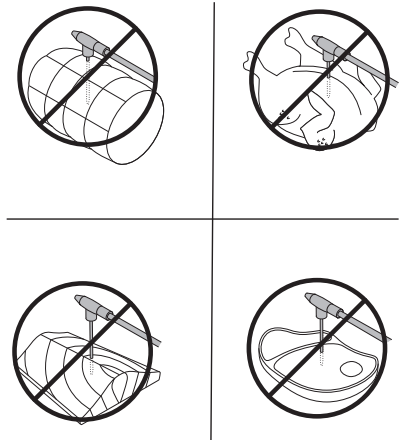
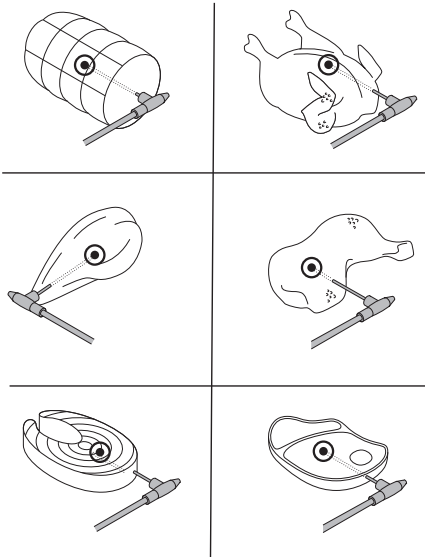
2 Тримайте пальці в тому ж положенні для захоплення і вставте щуп у центр найтовстішої частини їжі.



Примітка. Залежно від продукту не завжди потрібно повністю вставляти металевий стержень харчового термометра.

Що потрібно робити

Чого не можна робити



Примітка. Під час підсмажування цілої курки стежте, щоб щуп не проходив крізь усю грудку в порожнину.

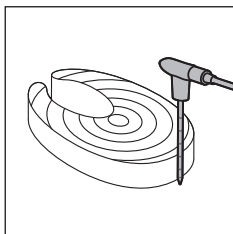
Примітка. Можна також використовувати позначки, щоб спочатку визначити центр найтовстішої частини страви. За допомогою пальців запам'ятайте, наскільки глибоко потрібно вставити харчовий термометр.

Примітка. Тримавши пальці на харчовому термометрі, вставте щуп у центр страви.

Вимірювання товщини їжі

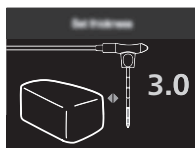
Для вимірювання товщини продуктів можна використовувати харчовий термометр.

1 Помістіть харчовий термометр поряд із їжею і перевірте, яка позначка досягатиме верхню частину їжі.



2 Встановіть значення від 1 до 6, коли в додатку NutriU з'явиться запит про товщину страви в разі використання програми автоматичного приготування.

Примітка. Ця функція доступна лише в разі використання додатка NutriU і запуску з нього програми автоматичного приготування.



Примітка. Не використовуйте харчовий термометр, якщо їжа товщиною менше 2 см.

Режими приготування

Режим

Програми автоматичного приготування

Приготування вручну

Харчовий термометр

Поради і вказівки

Виберіть програму автоматичного приготування. Встановіть рівень заповнення, кількість шматків або вагу й запустіть приготування.









Встановіть час приготування, температуру та швидкість повітря вручну і почніть готувати.

Встановіть внутрішню температуру, температуру приготування та швидкість повітря вручну і почніть готувати.

Програми автоматичного приготування

- 1 Увімкнувши мультіпіч натисненням поворотної кнопки, за замовчуванням ви запустите режим програм автоматичного приготування.

Примітка. Якщо ви вже щось готували раніше, перш ніж готувати за програмою автоматичного приготування, ви можете увійти в режим програм автоматичного приготування, натиснувши кнопку повернення.

- 2 Можна вибрати одну з 8 програм автоматичного приготування в мультіпечі. Поверніть поворотну кнопку, щоб вибрати одну програму.
 - Заморожена картопля-фрі 
 - Домашня картопля-фрі 
 - Курячі гомілки 
 - Риба 
 - М'ясні відбивні 
 - Ціла курка 
 - Овочі 
 - Мафіни 
- 3 Поверніть поворотну кнопку, щоб вибрати потрібну програму автоматичного приготування. Натисніть поворотну кнопку для підтвердження.
- 4 Залежно від страви, вам може знадобитися встановити рівень заповнення, кількість шматків або вагу. Поверніть поворотну кнопку, щоб вибрати кількість продуктів, які ви поклали до кошика.
- 5 Натисніть поворотну кнопку для підтвердження.

Примітка. Використовуйте позначки, зазначені в кошику, як підказку для встановлення правильного рівня заповнення.

Примітка. Перед тим як вибрати рівень наповнення, обов'язково рівномірно розподіліть продукти у кошику.

Примітка. Якщо ви використовуєте програму автоматичного приготування "Ціла курка", потрібно вказати вагу страви. За допомогою шкали визначте вагу або подивіться, яку вагу вказано на упаковці продукту.

- 6 Мультіпіч відображатиме температуру й час, автоматично вираховані на основі вашого вибору. Ви можете легко переглянути цю інформацію на пристрої, оскільки вона відображається почергово. Крім того, мультіпіч зазначить, чи вибрано низьку, чи високу швидкість повітря.

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультіпечі:

- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
 - Для рівномірного підсмажування найкраще готувати картоплю фрі у мультіпечі порціями з наповненням до рівня 4.
- 1 Почистьте картоплю і поріжте її соломкою. Більші шматки картоплі фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.

- 2 Замокчіть картоплю, нарізану соломкою, у місці з водою принаймні на 30 хвилин.
- 3 Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.
- 4 Налийте в миску 1 столову ложку олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте її з олією.
- 5 Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

Не нахилийте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

- 6 Покладіть картопляну соломку в кошик.
- 7 Запустіть програму автоматичного приготування картоплі фрі по домашньому і струсіть, коли з'явиться підказка.

Приготування вручну

- 1 Щоб увійти в режим приготування вручну, просто натисніть кнопку налаштування температури або часу.
- 2 Якщо ви вибрали кнопку налаштування температури, поверніть поворотну кнопку, щоб налаштувати бажану температуру в діапазоні між 40 °C і 200 °C, а потім натисніть поворотну кнопку для підтвердження.
- 3 Встановіть час приготування, повертаючи поворотну кнопку. Можна вибрати час від 1 до 180 хвилин.

Примітка. Якщо натиснути поворотну кнопку без встановлення часу, буде активовано режим попереднього нагрівання, а ви отримаєте сповіщення, коли буде досягнуто бажаної температури.

- 4 Виберіть високу або низьку швидкість повітря натисненням кнопки швидкості повітря і вибором потрібного налаштування.
- 5 Натисніть поворотну кнопку для підтвердження вибору й запустіть приготування.

Примітка. Щоб отримувати нагадування про струшування після завершення половини часу приготування, активуйте кнопку нагадування про струшування.

Примітка. Якщо потрібно призупинити процес приготування для струшування їжі, додавання продуктів або зміни параметрів приготування, просто натисніть поворотну кнопку. Щоб продовжити приготування, натисніть поворотну кнопку ще раз.

Харчовий термометр

Зверніть увагу, що для використання функції харчового термометра потрібно придбати цей аксесуар (HD9959) окремо. Придбавши термометр, виконайте описані нижче дії.

- 1 Вставте харчовий термометр в їжу, як описано в розділі "Як користуватися харчовим термометром" посібника.

Примітка. Важливо правильно вставляти термометр для отримання точних результатів.

- 2 Покладіть їжу з термометром у кошик.

- 3 За допомогою паза в чаші спрямуйте кабель у правильне положення.
- 4 Під'єднайте термометр до відповідного роз'єму в мультипечі.
- 5 Закрийте шухляду й перевірте, чи кабель не перетискається.
- 6 Поверніть поворотну кнопку для вибору бажаної цільової температури страви, яка вимірюватиметься щупом харчового термометра. Можна вибрати температуру від 30 °C до 99 °C.
- 7 Натисніть поворотну кнопку для підтвердження.
- 8 Налаштуйте температуру приготування, повертаючи поворотну кнопку. Можна вибрати температуру від 40 °C до 200 °C.
- 9 Натисніть поворотну кнопку для підтвердження.
- 10 Виберіть потрібну швидкість повітря натисненням кнопки швидкості повітря. Можна вибрати високу або низьку швидкість повітря.

Примітка. Під час приготування на екрані дисплея відображається почергово температура приготування та цільова температура страви.

- 11 Процес приготування завершується автоматично після досягнення цільової температури страви.

У наведеній нижче таблиці подано вказівки щодо налаштування внутрішньої температури.

Продукт	Рівень готовності	Внутрішня температура
Птиця в цілому	Готово	80–85 °C
Грудинка птиці	Соковита	70–74°C
Яловичина, телятина, баранина, оленина	Прожарка з кров'ю	45–50°C
	Середня прожарка	55–60°C
	Повна прожарка	65–70°C
Свинина в цілому	Готово	70–73°C
Свиняча вирізка	Середня прожарка	58–63°C
Риба	Напівпрозора	50–55°C
	Готово	60–65°C
Ціла картоплина	Готово	92–95°C
Хліб	Готово	90–95°C

Примітка. Рекомендована внутрішня температура не обов'язково відповідає безпечній мінімальній внутрішній температурі їжі.

Примітка. Внутрішня температура приготованих продуктів продовжуватиме підніматися на кілька градусів після того, як продукти виймуть із пристрою.

Збереження тепла

Можна в будь-який час активувати функцію збереження тепла мультипечі – перед початком сеансу приготування, під час або після завершення приготування.

- 1 Натисніть кнопку збереження тепла.

Примітка. Щоб змінити час збереження тепла, поверніть поворотну кнопку для встановлення часу від 1 до 30 хвилин. Натисніть поворотну кнопку, щоб підтвердити встановлений час збереження тепла.

- 2 Натисніть поворотну кнопку, щоб розпочати збереження тепла.

Примітка. Можна призупинити час збереження тепла натисненням поворотної кнопки.

Примітка. Зверніть увагу, що використання функції збереження тепла може плинути на рівень готовності певних страв, наприклад стейка, що потребує певного рівня приготування.

Чищення

Попередження: Перед чищенням дайте кошику, чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.

Попередження: Чаша і кошик пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

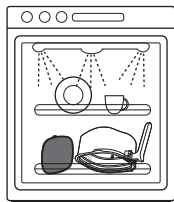
Підказка. Щоб мультипіч швидше охолонула, вийміть чашу та кошик.

- 1 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.
- 2 Помийте чашу і кошик у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додавши рідину для миття посуду (див. "Таблиця з чищення").

Підказка. Якщо залишки їжі прилигнуть до чаші або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді та рідині для миття посуду, скористайтеся знежирюючою рідиною.

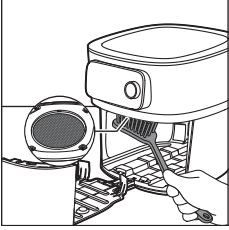
Підказка. За потреби залишки жиру, який прилип до захисту від бризок, можна видалити губкою або щіткою зі щетиною.

Підказка. Поставте кошик у чашу, а потім покладіть їх догори дном у посудомийну машину для економії місця під час миття.

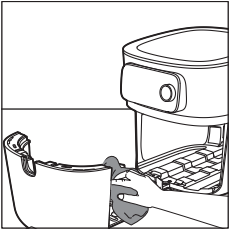







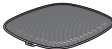
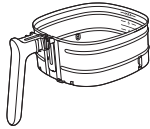
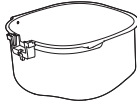

- 3 Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою. На панелі керування не має залишитися жодної вологи. Після чищення насухо витріть панель керування ганчіркою.



- 4 Почистьте захист від бризок губкою або щіткою для чищення, щоб видалити залишки жиру.



- 5 Скориставшись неабразивною губкою і гарячою водою, помийте шухляду і пристрій всередині.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

Зберігання

- 1 Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
- 2 Перш ніж відкладати пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
- 3 Вставте шнур у відділення для зберігання.

Примітка. Переносьте мультипіч у горизонтальному положенні. Також слід тримати висувну шухляду спереду пристрою, оскільки вона може висунутися у разі випадкового нахилу вниз. Це може спричинити пошкодження висувної шухляди.

Примітка. Перш ніж переносити та/або відкладати пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі (наприклад, знімну нижню сітку тощо) зафіксовано.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо ви не зможете вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт www.philips.com/support для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довгий час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:
		Допоки ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У кошику надто багато продуктів.	Не наповнюйте кошик надміру й не перевищуйте максимального рівня заповнення б.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Чим повніше кошик, тим частіше його потрібно струшувати.
Мультипіч не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.
	До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти.	Обережно зчідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у кошик.
Світлодіодний індикатор Wi-Fi на мультипечі більше не світиться.	<ul style="list-style-type: none"> - Мультипіч більше не під'єднано до домашньої мережі Wi-Fi. - Ви змінили домашню мережу Wi-Fi. 	Запустіть процес налаштування Wi-Fi і виконайте вказівки в додатку.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Додаток показує, що не вдалося виконати спарення.	Інший користувач спарував мультипіч з іншим розумний пристроєм і зараз готує їжу.	Почекайте, поки інший користувач завершить поточний процес приготування їжі і знову спаруйте свій розумний пристрій із мультипіччю.
На екрані мультипечі відображається індикація "E1".	Можливо, мультипіч зберігали в місці, де надто холодно.	Якщо пристрій зберігався за низької температури навколишнього середовища, дайте йому нагрітися до кімнатної температури принаймні протягом 15 хвилин, перш ніж знову під'єднати його до мережі. Якщо на дисплеї відображається індикація "E1", зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
E2	Ви ввели неправильні дані для підключення Wi-Fi.	Введіть правильні дані для підключення Wi-Fi.
E3	Несправність функції підключення.	Використовуйте пристрій без функції підключення. Зателефонуйте на сервісну гарячу лінію Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
E5, E6, E8, E9, E12	Можливо, проблема з програмним забезпеченням.	Від'єднайте мультипіч від розетки й підключіть її знову. Якщо на дисплеї відображається код помилки, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
E10	Виникла проблема під час використання пристрою в програмі автоматичного приготування.	Від'єднайте мультипіч від розетки й підключіть її знову. Перевірте, чи є з'єднання з мережею Wi-Fi, щоб мультипіч могла виконати оновлення програмного забезпечення, якщо таке доступне. Перезапустіть програму автоматичного приготування. Якщо на дисплеї відображається код помилки, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
E11	Мультипіч працювала за напруги живлення, що виходила за встановлені межі.	Від'єднайте мультипіч від розетки й підключіть її знову. Спробуйте іншу розетку. Від'єднайте інші пристрої, які підключено до тієї самої розетки. Якщо на дисплеї відображається код помилки, зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
Подані нижче коди помилок стосуються лише харчового термометра (CRP1223/01).		
A1	Харчовий термометр не підключено належним чином до мультипечі.	Встановіть кінець харчового термометра у роз'єм для харчового термометра на лівій стороні дисплея мультипечі.
A2	Харчовий термометр не вставлено в страву належним чином.	Вставте харчовий термометр збоку, щоб загострений наконечник досягав центру найтовстішої частини страви. Страва має бути завтовшки щонайменше 2 сантиметри.
A3	Харчовий термометр розміщено зовні кошика під час приготування в режимі з використанням харчового термометра.	Вставте харчовий термометр у страву й покладіть її в кошик для приготування або виберіть режим приготування без використання харчового термометра.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
A4	Шухляда мультипечі була відкрита, хоча ще не було досягнуто цільової температури страви.	Закрийте шухляду знову й дочекайтеся, поки мультипеч не сповістить про завершення приготування.
A5	Харчовий термометр перегрівається.	Вийміть харчовий термометр із кошика під час приготування, якщо ви ним не користуєтеся.

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

(10/2024)

