

Always here to help you

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

Question?
Contact
Philips

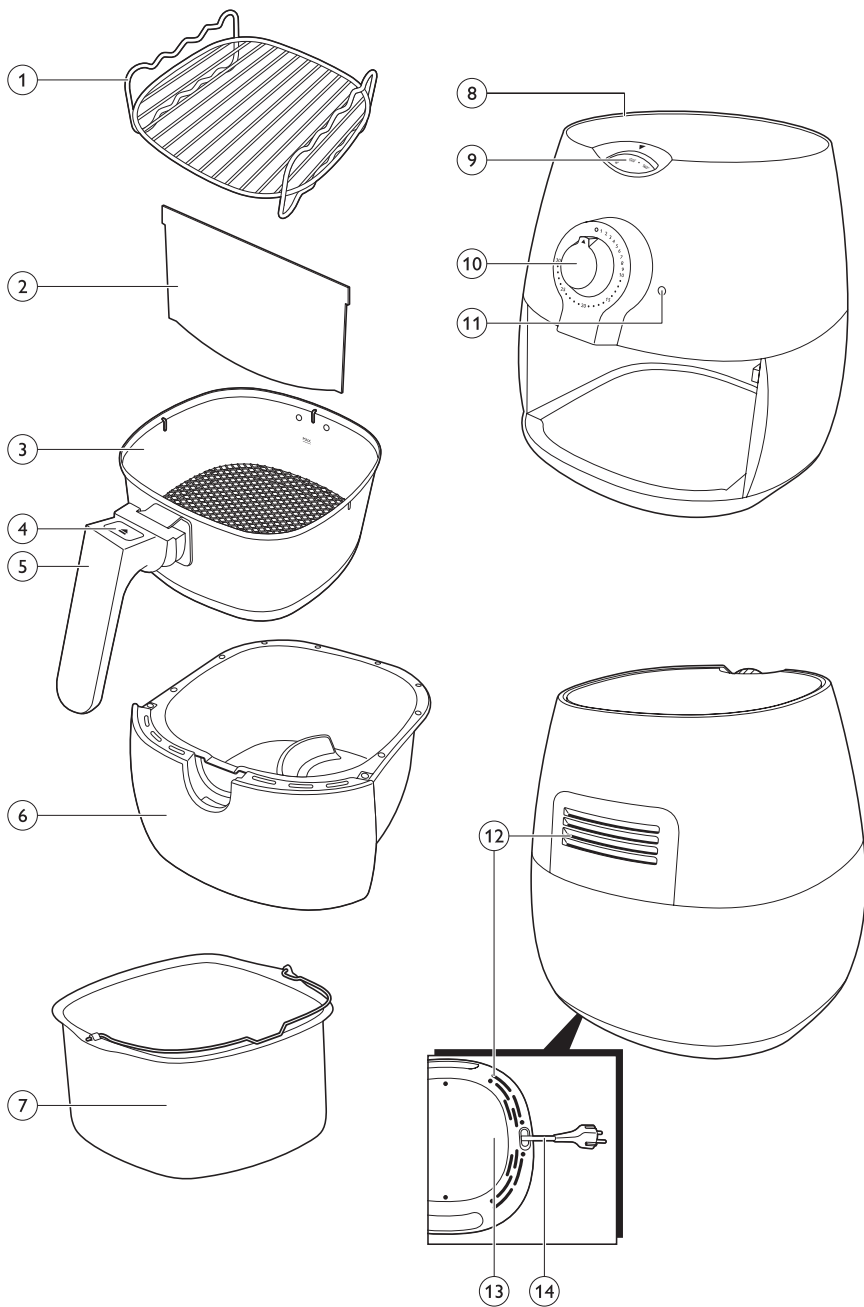
HD9226
HD9225
HD9220



User manual

PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	15
ČEŠTINA	25
EESTI	34
HRVATSKI	43
MAGYAR	52
ҚАЗАҚША	61
LIETUVIŠKAI	71
LATVIEŠU	80
POLSKI	89
ROMÂNĂ	99
РУССКИЙ	109
SLOVENSKY	121
SLOVENŠČINA	130
SRPSKI	139
УКРАЇНСЬКА	148

Introduction

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

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

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

General description (Fig. 1)

- 1 Double-layer accessory (HD9226 only)
- 2 Divider (HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A only, check product type plate on the bottom of the appliance)
- 3 Basket
- 4 Basket release button
- 5 Basket handle
- 6 Pan
- 7 Baking tray (HD9225 only)
- 8 Air inlet
- 9 Temperature control knob (80-200°C)
- 10 Timer (0-30 min.)/power-on knob
- 11 Heating-up light
- 12 Air outlet openings
- 13 Cord storage compartment
- 14 Mains cord

Important

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

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 if they understand the hazards involved.
- 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 aged less than 8 years.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

8 ENGLISH

- The wire rack (HD9226 only) and baking tray (HD9225 only) become hot all over when they are used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the wire rack and baking tray.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

Automatic switch-off

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

Before first use

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the basket, pan and wire rack (HD9226 only) with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

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

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

Preparing for use

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

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

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

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

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

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

Using the appliance

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

Hot air frying

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

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

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

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

Tip: HD9226 only: Use the wire rack when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the wire rack in the basket, fill the bottom of the basket and wire rack with the ingredients. (Fig. 6)

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

Never use the pan without the basket in it.

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

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

Note: If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Home-made fries and drumsticks, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings.

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

- 7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 9). **Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.**

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

- The heating-up light goes on (Fig. 10).
- The timer starts counting down the set preparation time.

10 ENGLISH

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

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

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

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

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

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

- 10** Check if the ingredients are ready.

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

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

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

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

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

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

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

Settings

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

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

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

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 17).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/oven dish

Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray (HD9225 only) should not be filled more than halfway.

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

Making home-made fries

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

- 1** Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2** Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
- 3** Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4** Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

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

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

Cleaning

Clean the appliance after every use.

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

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

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

- 2** Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- 3** Clean the pan, baking tray (HD9225 only), wire rack (HD9226 only) and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

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

Note: The pan, baking tray (HD9225), wire rack (HD9226 only) and basket are dishwasher-proof.

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

- 4 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.
- 3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at www.shop.philips.com/service. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

Environment

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

Guarantee and service

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

Troubleshooting

This chapter summarises 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 airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.

Problem	Possible cause	Solution
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	HD9225 only: The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Въведение

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

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

За повече вдъхновение за рецепти и информация за airfryer посетете www.philips.com/kitchen.

Общо описание (фиг. 1)

- 1 Двуслоен аксесоар (само за HD9226)
- 2 Разделител (само за HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, вижте табелката с данни отдолу на уреда)
- 3 Кошница
- 4 Бутон за освобождаване на кошницата
- 5 Дръжка на кошницата
- 6 Кофа
- 7 Тавичка за печене (само за HD9225)
- 8 Входен отвор за въздух
- 9 Копче за регулиране на температурата (80 - 200°C)
- 10 Таймер (0 - 30 мин.) / копче за включване
- 11 Светлинен индикатор за нагриване
- 12 Изходни отвори за въздуха
- 13 Отделение за прибиране на кабела
- 14 Захранващ кабел

Важно

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

Опасност

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

Предупреждение

- Преди да включите уреда в електрически контакт, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на това на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в захранващия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от хора с намалени физически възприятия или умствени недостатъци или без опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба на уреда и са разбрали евентуалните опасности.
- 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 достъп на деца на възраст под 8 години.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не включвайте уреда в контакта и не работете с пулта за управление с мокри ръце.
- Включвайте уреда само в заземен контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е включен в контакта както трябва.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда върху или близо до лесно запалими материали като покривки или пердета.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Осигурете поне 10 см свободно пространство зад уреда и от двете му страни, както и 10 см свободно пространство над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаното в това ръководство.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- По време на пърженето с горещ въздух от изходните отвори за въздуха излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходните отвори за въздух. Също така внимавайте с горещата пара и въздух, когато изваждате кофата от уреда.

- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи (фиг. 2).
- Ако от уреда излиза черен дим, незабавно го изключете от контакта. Изчакайте да спре да излиза дим, преди да извадите кофата от уреда.
- Телената решетка (само за HD9226) и тавичката за печене (само за HD9225) се загряват, когато ги използвате в airfryer. Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато хващате решетката и тавичката.

Внимание

- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за обикновени битови цели. Той не е предназначен за използване на места, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми или други работни помещения, нито за използване от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и други жилищни помещения.
- 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.
- Винаги носете уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да го пипате или почиствате.
- Пригответе продуктите до златисто-жълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180°C (за да се минимизира образуването на акриламид).

Автоматично изключване

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

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Преди първата употреба

- 1 Свалете всички опаковъчни материали.
- 2 Свалете от уреда всички стикери и етикети.
- 3 Измийте добре кошницата, кофата и телената решетка (само за HD9226) с гореща вода, малко течен миеш препарат и мека гъба.

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

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

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

Подготовка за употреба

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

Не поставяйте уреда върху повърхности, които не са термоустойчиви.

- 2 Поставете правилно кошницата в кофата (фиг. 3).

- 3 Издърпайте захранващия кабел от отделението за прибиране на шнура отдолу на уреда.

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

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

Използване на уреда

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

Пържене с горещ въздух

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

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

Съвет: Само за HD9226: Използвайте телената решетка, когато искате да пригответе различни продукти едновременно. Поставете телената решетка в кошницата и сложете продуктите на дъното на кошницата и върху телената решетка. (фиг. 6)

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

Никога не използвайте кофата без кошницата в нея.

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

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

Забележка: Ако искате да пригответе различни продукти едновременно, първо проверете времето и температурата, които са необходими за приготвянето на всеки един продукт. Например домашните пържени картофи и пилешките бутчета могат да се приготвят едновременно, защото изискват едни и същи настройки.

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

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

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

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

- Светва индикаторът за нагриване (фиг. 10).
- Таймерът започва обратно броене от зададеното време за приготвяне.
- По време на пърженето с горещ въздух индикаторът за нагриване светва и угасва от време на време. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва за поддържане на зададената температура.
- Излишната мазнина от продуктите се събира на дъното на кофата.

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

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

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

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

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

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

10 Проверете дали продуктите са готови.

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

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

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

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

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

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

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

Настройки

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

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

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

Съвети

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

	Мин. - макс. количество (г)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Картофи и пържени картопки					
Тънки замразени картофи	300-700	12-16	200	Разклащане	
Дебели замразени картофи	300-700	12-20	200	Разклащане	
Домашни пържени картопки (8x8 мм)	300-800	18-25	180	Разклащане	добавете 1/2 супена лъжица олио
Домашни пържени картофи с кожичка	300-800	18-22	180	Разклащане	добавете 1/2 супена лъжица олио

	Мин. - макс. количество (г)	Време (мин.)	Температура (°C)	Разклащане	Допълнителна информация
Домашни пържени картофи на кубчета	300-750	12-18	180	Разклащане	добавете 1/2 супена лъжица олио
Пататник	250	15-18	180		
Огретен от картофи	500	18-22	180		
Месо и пиле					
Пържоли	100-500	8-12	180		
Свински котлети	100-500	10-14	180		
Хамбургери	100-500	7-14	180		
Наденица	100-500	13-15	200		
Пилешки бутчета	100-500	18-22	180		
Пилешки гърди	100-500	10-15	180		
Аламинути					
Пролетни рулца	100-400	8-10	200	Разклащане	Полуфабрикати за фурна
Замразени панирани пилешки хапки	100-500	6-10	200	Разклащане	Полуфабрикати за фурна
Замразени панирани хапки от риба	100-400	6-10	200		Полуфабрикати за фурна
Замразени панирани хапки от сирене	100-400	8-10	180		Полуфабрикати за фурна
Пълнени зеленчуци	100-400	10	160		
Печене					
Кекс	300	20-25	160		Използвайте тавичката за печене
Киш	400	20-22	180		Използвайте тавичката или форма за печене
Кексчета	300	15-18	200		Използвайте тавичката за печене
Дребни сладкиши	400	20	160		Използвайте тавичката или форма за печене

Забележка: Когато приготвяте продукти, които бухват (като кекс, киш или кексчета), тавичката за печене (само за HD9225) не бива да е пълна повече от половината.

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

Приготвяне на домашни пържени картофи

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

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

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

- 5 Изпържете картофените пръчици съгласно указанията в този раздел.

Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба.

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

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

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

- 2 Избършете уреда отвън с влажна кърпа.
- 3 Измийте кофата, тавичката за печене (само за HD9225), телената решетка (само за HD9226) и кошницата с гореща вода, малко течен миеш препарат и мека гъба.

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

Забележка: Кофата, тавичката за печене (само за HD9225), телената решетка (само за HD9226) и кошницата могат да се мият в съдомиялна машина.

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

- 4 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.
- 5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.

Съхранение

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи.
- 3 Приберете шнура в отделението за прибиране и го фиксирайте в слота за фиксиране на шнура.

Поръчване на аксесоари

За да закупите аксесоари за този уред, посетете нашия онлайн магазин на адрес www.shop.philips.com/service. Ако онлайн магазинът не е достъпен във вашата страна, посетете търговец на уреди Philips или сервиз на Philips. Ако срещнете затруднения при снабдяването с аксесоари за уреда, обърнете се към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна. Данните за контакт ще намерите в международната гаранционна карта.

Опазване на околната среда

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

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете уеб сайта на Philips на адрес www.philips.com/support или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна. Телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта. Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, които може да срещнете при използване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, вижте списъка с често задавани въпроси на адрес www.philips.com/support или се свържете с Центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

Проблем	Вероятна причина	Решение
Airfryer не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Включете щепсела на захранващия кабел в заземен контакт.
	Не сте настроили таймера.	Завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне, за да включите уреда.
При пържене в airfryer; продуктите остават сурови.	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Слагайте в кошницата по-малки партиди от продуктите. При по-малки партиди пърженето е по-равномерно.
	Зададената температура е твърде ниска.	Завъртете копчето за регулиране на температурата до необходимата температура (вж. раздела "Настройки" в глава "Използване на уреда").
	Времето за приготвяне е недостатъчно.	Завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне (вж. раздела "Настройки" в глава "Използване на уреда").
Продуктите се пържат неравномерно в airfryer.	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне.	Продуктите, които са едни върху други (напр. картопки), изискват разклащане на половината време за приготвяне. Вижте раздела "Настройки" в глава "Използване на уреда".

Проблем	Вероятна причина	Решение
Пригответните с airfryer пържени аламинути не стават хрупкави.	Използвали сте аламинути, предназначени за приготвяне по традиционния начин на дълбоко пържене.	Използвайте аламинути, предназначени за приготвяне във фурна, или леко напръскайте продуктите с олио, за да станат по-хрупкави.
Кофата не влиза както трябва в уреда.	Кошницата е препълнена с продукти.	Не пълнете кошницата над обозначението MAX.
	Кошницата не е поставена в кофата както трябва.	Натиснете кошницата надолу в кофата, докато чуete щракване.
	Само за HD9225: Дръжката на тавичката за печене пречи на кофата.	Натиснете дръжката в хоризонтално положение, така че да не се подава над ръба на кошницата.
От уреда излиза бял дим.	Пригответе мазни продукти.	При пържене на мазни продукти в airfryer, от кофата излиза обилно количество бял дим. Мазнината е причината за отделяне на бял дим и кофата може да се загрее повече от обикновено. Това не оказва влияние върху уреда, нито върху крайния резултат.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Причината за белия дим е загреването на мазнината в кофата. Почиствайте кофата основно след всяко използване.
Пържените картопки от пресни картофи се пържат неравномерно в airfryer.	Не сте наикиснали добре картофените пръчици преди пържене.	Наикиснете картофените пръчици в купа с вода за поне 30 минути, извадете ги и ги подсушете с домакинска хартия.
	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	Използвайте пресни картофи, които остават твърди по време на пърженето.
Пържените картопки, пригответи с airfryer, не са хрупкави.	Колко са хрупкави картофите зависи от количеството олио и от водата по тях.	Подсушете добре картофените пръчици, преди да добавите олиото.
		Нарежете картофените пръчици по-надребно, за да станат по-хрупкави.
		Добавете малко повече олио, за да станат картофките по-хрупкави.

Úvod

Gratuluje vám k zakoupení výrobku a vítáme vás ve světě výrobků Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome. Nová fritéza airfryer vám umožní připravit oblíbené suroviny a zákusky zdravěji.

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

Další inspirující recepty a informace o fritéze airfryer naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- 1 Dvouvrstvé příslušenství (pouze model HD9226)
- 2 Rozdělovač (pouze modely HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, zkontrolujte typový štítek na spodní části přístroje)
- 3 Koš
- 4 Tlačítko uvolnění košíku
- 5 Rukojeť koše
- 6 Nádoba
- 7 Plech na pečení (pouze HD9225)
- 8 Vstup vzduchu
- 9 Knoflík ovládání teploty (80–200 °C)
- 10 Časovač (0–30 min.)/knoflík ovládání
- 11 Kontrolka ohřevu
- 12 Otvory pro výstup vzduchu
- 13 Přehrádka pro uložení kabelu
- 14 Napájecí kabel

Důležité

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

Nebezpečí

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

Varování

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- 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 že chápou rizika, která mohou hrozit.
- 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.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Nezapojujte přístroj a nemanipulujte s ovládacím panelem, pokud máte mokré ruce.
- Přístroj připojte výhradně do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka řádně zasunuta do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Zařízení neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Zařízení neumísťujte ke zdi nebo k jiným zařízením. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru za přístrojem, po obou jeho stranách a 10 cm nad ním. Na přístroj nepokládejte žádný předmět.
- Nepoužívejte přístroj k účelům, které nejsou popsány v tomto návodu.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Držte proto ruce i obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Musíte také dávat pozor na horkou páru a vzduch vystupující po sejmutí nádoby ze zařízení.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké (Obr. 2).
- Vidíte-li ze zařízení vycházet tmavý kouř, ihned jej odpojte. Vyčkejte, dokud kouř nepřestane vystupovat, a teprve poté vyjměte nádobu ze zařízení.
- Celý rošt (pouze model HD9226) i plech na pečení (pouze model HD9225) jsou během pečení v horkovzdušné fritéze airfryer velmi horké. Při manipulaci s rostem nebo plechem na pečení vždy používejte rukavice.

Upozornění

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

Automatické vypnutí

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

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Před prvním použitím

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte všechny případné nálepky nebo štítky z přístroje.
- 3 Košík, nádobu a rošt (pouze model HD9226) důkladně omyjte horkou vodou s přidavkem mycího přípravku a neabrazivní houbou.

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

- 4 Vnitřní a vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

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

Příprava k použití

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

Přístroj neumísťujte na povrchy, které nejsou žáruvzdorné.

- 2 Košík umístěte řádně do nádoby (Obr. 3).

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

Nádobu neplňte olejem ani jinou kapalinou.

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

Použití přístroje

Fritéza airfryer může připravit celou řadu surovin. Příložená kniha receptů vám pomůže se s přístrojem seznámit. Další recepty naleznete na adrese www.philips.com/kitchen.

Horkovzdušné fritování

1 Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.

2 Nádobu opatrně vytáhněte z přístroje airfryer (Obr. 4).

3 Do košíku vložte surovinu (Obr. 5).

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

Tip: Pouze model HD9226: Během přípravy různých ingrediencí ve stejný čas používejte rošt. Rošt vložte do košíku a ingrediencemi naplňte spodní část košíku a rošt. (Obr. 6)

4 Nádobu zasuňte zpět do přístroje airfryer (Obr. 7).

Nádobu nepoužívejte bez košíku.

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

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

Poznámka: Pokud chcete připravovat různé ingredience ve stejný čas, ujistěte se ještě před začátkem příprav, že znáte dobu přípravy a teplotu pro různé ingredience. Například domácí hranolky a stehýnka můžete připravovat dohromady, protože vyžadují stejné nastavení.

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

7 Přístroj zapnete otočením knoflíku na požadovanou dobu přípravy (Obr. 9).

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

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

- Kontrolka ohřevu se rozsvítí (Obr. 10).
- Časovač začne odpočítávat nastavenou dobu přípravy.
- Během horkovzdušného fritování se kontrolka ohřevu čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné tělísko je zapnuté nebo vypnuté, a tím udržuje nastavenou teplotu.
- Zbytky oleje ze surovin se ukládají na dně nádoby.

8 Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Chcete-li suroviny protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť z přístroje a zatřeste s ní. Poté nádobu zasuňte zpět do přístroje airfryer (Obr. 11).

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

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

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

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

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

10 Zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

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

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

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

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

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

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

13 Jakmile je dávka surovin hotova, fritézu airfryer lze ihned použít k přípravě další dávky.

Nastavení

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

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

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

Tipy

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

	Min-max. množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat	Více informací
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	300–700	12 - 16	200	Protřepat	
Tlusté mražené hranolky	300–700	12–20	200	Protřepat	
Domácí hranolky (8 × 8 mm)	300–800	18–25	180	Protřepat	přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí bramborové klínky	300–800	18–22	180	Protřepat	přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí bramborové kostky	300–750	12–18	180	Protřepat	přidejte 1/2 lžice oleje
Rosti	250	15–18	180		
Gratinované brambory	500	18–22	180		
Maso a drůbež					
Steak	100 až 500	8 až 12	180		
Vepřové kotlety	100 až 500	10–14	180		
Hamburger	100 až 500	7–14	180		
Párek	100 až 500	13 - 15	200		
Stehýnka	100 až 500	18–22	180		
Kuřecí prsa	100 až 500	10 - 15	180		
Přesnídávky					
Těstové závitky	100 až 400	8–10	200	Protřepat	Použijte polotovar
Mražené kuřecí medailonky	100 až 500	6–10	200	Protřepat	Použijte polotovar
Mražené rybí prsty	100 až 400	6–10	200		Použijte polotovar
Mražené sýrové přesnídávky ve strouhance	100 až 400	8–10	180		Použijte polotovar
Plněná zelenina	100 až 400	10	160		
Pečení					
Dort	300	20 - 25	160		Použijte plech na pečení
Slaný koláč	400	20–22	180		Použijte plech/ zapékací mísu

	Min-max. množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepat	Více informací
Muffiny	300	15–18	200		Použijte plech na pečení
Sladké přesnídávky	400	20	160		Použijte plech/ zapékací mísu

Poznámka: Používáte-li suroviny, které kynou (u sladkých či slaných koláčů nebo muffinů), nenaplňujte plech (pouze model HD9225) více než do poloviny.

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

Příprava domácích hranolků

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

- 1 Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky.
- 2 Hranolky vložte do mísy a ponechte alespoň 30 minut namočené ve vodě. Poté je vyjměte a vysušte papírovou utěrkou.
- 3 Nalijte ½ lžice oleje do mísy, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.
- 4 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse. Vložte hranolky do košíku.

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

- 5 Bramborové hranolky fritujte podle pokynů v této kapitole.

Čištění

Po každém použití přístroj vyčistěte.

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

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

Poznámka: Nádobu vyjměte, aby přístroj airfryer mohl rychle vychladnout.

- 2 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.
- 3 Nádobu, plech na pečení (pouze typ HD9225), rošt (pouze model HD9226) a košík omyjte horkou vodou s přidávkem mycího přípravku pomocí neabrazivní houby.

K odstranění zbytků nečistot lze použít odmašťovací roztok.

Poznámka: Nádoba, plech na pečení (pouze model HD9225), rošt (pouze model HD9226) a košík jsou vhodné pro myčky.

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

- 4 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.
- 5 Topné tělísko vyčistěte čisticím kartáčem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.

Skladování

- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti čisté a suché.
- 3 Síťovou šňůru vložte do přihrádky pro uložení kabelu. Připevněte ji vložením do slotu pro upevnění šňůry.

Objednávání příslušenství

Chcete-li zakoupit příslušenství pro tento přístroj, navštivte náš online obchod na adrese **www.shop.philips.com/service**. Pokud není online obchod dostupný ve vaší zemi, obraťte se na prodejce výrobků Philips nebo servisní středisko Philips. Budete-li mít jakékoli potíže se získáním příslušenství pro váš přístroj, kontaktujte středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve vaší zemi. Kontaktní informace naleznete v záručním listu s celosvětovou platností.

Životní prostředí

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

Záruka a servis

Pokud potřebujete servis a informace nebo pokud dojde k potížím s výrobkem, navštivte web společnosti Philips **www.philips.com/support**, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi. Příslušné telefonní číslo naleznete v záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, kontaktujte místního dodavatele výrobků Philips.

Řešení problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, navštivte webové stránky **www.philips.com/support**, kde jsou uvedeny odpovědi na nejčastější dotazy, nebo kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Přístroj airfryer nefunguje.	Přístroj není připojen do sítě.	Zasuňte zástrčku do zásuvky ve zdi.
	Nenastavili jste časovač.	Přístroj zapnete otočením knoflíku časovače na požadovanou dobu přípravy.
Suroviny fritované v přístroji airfryer nejsou hotové.	Množství surovin v košíku je příliš velké.	Vložte do košíku menší dávky surovin. Menší dávky se fritují rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Knoflík ovládání teploty otočte na požadované nastavení teploty (viz část ‚Nastavení‘ v kapitole ‚Použití přístroje‘).

Problém	Možná příčina	Řešení
	Doba přípravy je příliš krátká.	Knoflík časovače otočte na požadované nastavení doby přípravy (viz část ‚Nastavení v kapitole ‚Použití přístroje‘).
Suroviny se v přístroji airfryer fritují nerovnoměrně.	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat.	Suroviny ležící nahoře nebo přes sebe (např. hranolky) je nutné v polovině doby přípravy protřepat. Viz část ‚Nastavení v kapitole ‚Použití přístroje‘.
Fritované zákusky nejsou po vyjmutí z přístroje airfryer křehké.	Použili jste typ přesnídávky určený pro přípravu v tradičním fritovacím hrnci.	Použijte přesnídávky určené pro přípravu v troubě nebo přesnídávky jemně potřete trochou oleje, aby byly křupavější.
Nádobu nelze řádně zasunout do přístroje.	V košíku je příliš mnoho surovin.	Neplňte košík nad úroveň značky MAX.
	Košík není správně vložen do nádoby.	Zatlačte košík do nádoby, dokud neuslyšíte zaklapnutí.
	Pouze model HD9225: Držadlo plechu na pečení překáží nádobě.	Zatlačte držadlo do horizontální polohy, aby nevyčnívala přes košík.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete mastné suroviny.	Pokud v přístroji airfryer fritujete mastné suroviny, do nádoby vyteče velké množství oleje. Olej vydává bílý kouř a nádoba se může zahřát víc než obvykle. Přístroj ani konečný výsledek to neovlivní.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku po předchozím použití.	Bílý kouř způsobuje tuk ohříváný v nádobě. Po použití nádobu řádně vyčistěte.
Čerstvé hranolky se v přístroji airfryer nefritují rovnoměrně.	Bramborové hranolky jste před fritováním řádně nenamočili.	Hranolky vložte do mísy a ponechte alespoň 30 minut namočené ve vodě. Poté je vyjměte a vysušte papírovou utěrkou.
	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během fritování zůstávají pevné.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z přístroje airfryer křehké.	Křehkost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Bramborové hranolky před přidáním oleje vysušte.
		Nakrájením bramborových hranolků na menší části dosáhnete větší křehkosti.
		Chcete-li dosáhnout větší křehkosti, přidejte trochu víc oleje.

Sissejuhatus

Palju õnne ostu puhul ja tere tulemast Philipsi toodete kasutajate hulka! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel www.philips.com/welcome. Teie uus õhugrill võimaldab teil valmistada oma lemmiktoite ja -suupisteid tervislikumal viisil. Õhugrill kasutab kuuma õhku, kiiret õhuringlust (Rapid Air) ja ülagrilli, et valmistada erinevaid maitsvaid roogi tervislikult, kiirelt ja mugavalt. Toiduaineid kuumutatakse korraga kõigist külgedest ning enamiku roogade puhul puudub vajadus lisada õli. Täiendava küpsetusplaadi (ainult mudelil HD9225) abil saate küpsetada näiteks kooke ja lahtiseid pirukaid ning ka kergesti murenevaid roogasid mugavamalt valmistada. Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või õhugrilli kohta lisateavet saada, külastage veebilehte www.philips.com/kitchen.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- 1 Topeltkihi tarvik (ainult mudel HD9226)
- 2 Jagaja (ainult mudelid HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A), toote tüüpi saate kontrollida seadme põhjalt)
- 3 Korv
- 4 Korvi vabastusnupp
- 5 Korvi käepide
- 6 Pott
- 7 Küpsetusplaat (ainult mudelil HD9225)
- 8 Õhu sissevooluava
- 9 Temperatuuri reguleerimise nupp (80–200°C)
- 10 Taimer (0–30 min) / toite sisselülitamise nupp
- 11 Kuumenemise märgutuli
- 12 Õhu väljavooluavad
- 13 Toitejuhtme hoiustamispesa
- 14 Toitejuhe

Tähtis

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

Oht

- Ärge kunagi kastke elektrilisi osi ja küttekehasid sisaldavat seadme korpusse vette ega loputage seda kraani 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 kunagi puutuge seadme sisemust ajal, mil seade töötab.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsilise, meelevõi vaimse häirega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhend seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte.
- 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.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.
- Ärge ühendage seadet vooluvõrku ega käsitsege juhtpaneeli märgade kätega.
- Ühendage seade ainult maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik oleks kindlalt seinakontakti sisestatud.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Ärge asetage seadet kergesti süttivate materjalide, näiteks laudlina või kardina peale ega lähedusse.
- Ärge asetage seadet vastu seinat ega teisi seadmeid. Jätke seadme taha, külgedele ning kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks.
- Ärge jätke seadet järelevalveta tööle.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutul kaugusel. Kuuma auru ja õhu suhtes olge ettevaatlik ka siis, kui potti seadmest välja tõstate.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda (Jn 2).
- Eemaldage seade viivitamatult vooluvõrgust, kui näete seadmest väljuvat musta suitsu. Oodake, kuni suitsu enam ei tule, ning alles seejärel eemaldage pott seadmest.
- Õhugrillis kasutamisel muutuvad küpsetusrest (ainult mudelil HD9226) ja -plaat (ainult mudelil HD9225) väga kuumaks. Seepärast kasutage nende käsitsemisel alati pajakindaid.

Ettevaatust

- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.

- Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil või kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitlemist 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).

Automaatne väljalülitamine

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

Elektromagnetväljad (EMF)

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

Enne esimest kasutamist

- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid.
- 3 Peske korv, pott ja küpsetusrest (ainult mudelil HD9226) kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse nuustiku abil põhjalikult puhtaks.

Märkus. Võite neid osi ka nõudepesumasinas pesta.

- 4 Pühkige seadet seest ja väljast niiske lapiga.

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

Kasutamiseks valmistumine

- 1 Asetage seade kindlale, horisontaalsele ja tasasele pinnale.

Ärge asetage seadet kuumatundlikule pinnale.

- 2 Asetage korv korralikult potti (Jn 3).

- 3 Tõmmake toitejuhe seadme allosas asuvast juhtmehoidikust välja.

Ärge täitke potti õli ega mis tahes muu vedelikuga.

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

Seadme kasutamine

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

Kuuma õhuga küpsetamine

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

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

Nõuanne. Üksnes mudeli HD9226 puhul: kui soovite valmistada korraga erinevaid toiduaineid, kasutage küpsetusresti. Asetage küpsetusrest korvi ning täitke korvi põhi ja küpsetusrest toiduainetega. (Jn 6)

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

Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.

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

- 5** Keerake temperatuuri reguleerimise nupp sobivasse asendisse. Õige temperatuuri valimiseks vt selle peatüki lõiku „Seadistused” (Jn 8).

Märkus. Kui soovite valmistada korraga erinevaid toiduaineid, kontrollige enne nende koos küpsetamist erinevate toiduainete jaoks sobivat valmistusaega ja temperatuuri. Näiteks isevalmistatud friikartuleid ja koibasid saab koos küpsetada, kuna nende valmistamiseks nõutavad seeded on ühesugused.

- 6** Uurige välja toiduaine küpsetamiseks vajaminev valmistusaeg (vt selle peatüki lõiku „Seadistused”).
- 7** Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil vajaminev valmistusaeg (Jn 9).

Kui seade on külm, lisage valmistusajale 3 minutit.

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

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

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

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

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

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

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

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

10 Kontrollige, kas toiduained on küpsed.

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

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

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

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

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

Nõuanne. suurte või kergesti murenevate toiduainete puhul kasutage nende korvist eemaldamiseks köögitange (Jn 16).

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

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

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

Kuna Rapid Air-tehnoloogia kuumutab seadme sees ringleva õhu kiiresti, siis ei mõjuta küpsetusprotsessi märkimisväärselt see, kui tõmbate poti küpsetamise ajal hetkeks seadmest välja.

Näpunäiteid

- Väiksemate toiduainete puhul on tavaliselt vaja veidi lühemat valmistusaega kui suurte toiduainete puhul.
- Suurema koguse toiduainete puhul on vaja veidi pikemat, väiksema koguse toiduainete puhul veidi lühemat valmistusaega.
- Väiksemate toiduainete raputamine poole valmistusaja möödudes parandab lõpptulemust ja aitab vältida toiduainete ebaühtlast küpsemist.
- Krõbedate toiduainete saavutamiseks lisage tooretele kartulitele veidi õli. Küpsetage toitu õhugrillis paari minuti jooksul pärast õli lisamist.
- Ärge küpsetage õhugrillis väga rasvaseid toiduaineid, näiteks vorste.
- Õhugrilli abil saab töödelda ka ahjus valmistatavaid suupisteid.
- Krõbedate friikartulite valmistamiseks on parim kogus 500 grammi.
- Kasutage valmistainast, et valmistada kiirelt ja lihtsalt täidetud suupisteid. Valmistaina puhul on ka valmistusaeg lühem kui kodus valmistatud taina puhul.
- Kui soovite küpsetada kooki või lahtist pirukat või kui tahate valmistada kergesti murenevaid roogasid, asetage õhugrilli korvi küpsetusplaat (ainult mudelil HD9225) või ahjuvorm (Jn 17).
- Õhugrilli saate kasutada ka toidu soojendamiseks. Toidu soojendamiseks seadistage temperatuur valikule 150 °C maksimaalselt 10 minutiks.

	Min-max kogus (g)	Aeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine	Lisateave
Kartulid ja friikartulid					
Peened külmutatud friikartulid	300–700	12–16	200	Raputamine	

	Min-max kogus (g)	Aeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine	Lisateave
Jämedad külmutatud friikartulid	300–700	12-20	200	Raputamine	
Kodused friikartulid (8x8 mm)	300–800	18-25	180	Raputamine	lisage 1/2 spl õli
Kodused kartulilohud	300–800	18-22	180	Raputamine	lisage 1/2 spl õli
Kodused kartulikuubikud	300–750	12-18	180	Raputamine	lisage 1/2 spl õli
Rösti	250	15-18	180		
Kartuligratään	500	18-22	180		
Liha ja linnuliha					
Steik	100-500	8–12	180		
Seakarbonaad	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Vorstipirukas	100-500	13-15	200		
Kanakoivad	100-500	18-22	180		
Kanarind	100-500	10-15	180		
Suupisted					
Kevadrullid	100-400	8–10	200	Raputamine	Kasutage ahjuvalmis toodet
Külmutatud kanapihvid	100-500	6-10	200	Raputamine	Kasutage ahjuvalmis toodet
Külmutatud kalapulgad	100-400	6-10	200		Kasutage ahjuvalmis toodet
Külmutatud paneeritud juustusuupisted	100-400	8–10	180		Kasutage ahjuvalmis toodet
Täidetud juurviljad	100-400	10	160		
Küpsetised					
Kook	300	20-25	160		Kasutage küpsetusplaati

	Min-max kogus (g)	Aeg (min)	Temperatuur (°C)	Raputamine	Lisateave
Lahtine pirukas	400	20-22	180		Kasutage küpsetusplaati/ ahjuvormi
Muffinid	300	15-18	200		Kasutage küpsetusplaati
Magusad suupisted	400	20	160		Kasutage küpsetusplaati/ ahjuvormi

Märkus. Kui kasutate koostisaineid, mis kerkivad (nt kookide, lahtiste pirukate või muffinite jaoks), täitke küpsetusplaat (ainult mudelil HD9225) maksimaalselt poole kõrguse ulatuses.

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

Koduste friikartulite valmistamine

Parimate tulemuste saamiseks soovime kasutada eelnevalt valmistatud friikartuleid. Kui soovite kodus friikartuleid valmistada, järgige järgmisi nõuandeid.

- 1** Koorige kartulid ja lõigake ribadeks.
- 2** Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks kaussi likku, siis võtke need välja ja kuivatage köögipaberiga.
- 3** Valage kaussi ½ supilusikatäit oliiviõli, kallake peale kartuliribad ja segage, kuni kartul on õliga koos.
- 4** Võtke kartuliribad sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli jääb kausi põhja. Pange kartuliribad korvi.

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

- 5** Küpsetage kartuliribasid vastavalt käesolevas peatükis toodud juhistele.

Puhastamine

Puhastage seadet alati pärast kasutamist.

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

- 1** Eemaldage toitejuhe seinakontaktist ning laske seadmel maha jahtuda.

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

- 2** Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

- 3** Puhastage potti, küpsetusplaati (ainult mudelil HD9225), küpsetusresti (üksnes mudelil HD9226) ja korvi kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse nuustiku abil.

Mustuse eemaldamiseks võite kasutada rasvaeemaldit.

Märkus. Potti, küpsetusplaati (HD9225), küpsetusresti (ainult mudelil HD9226) ja korvi võib pesta nõudepesumasinas.

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

- 4 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabraseeriva nuustikuga.
- 5 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.

Hoiundamine

- 1 Eemaldage seade elektrivõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Veenduge, et kõik seadme osad on puhtad ja kuivad.
- 3 Lükake juhe juhtmepessa. Kinnitage juhe, lükates see juhtme kinnitamise pilusse.

Tarvikute tellimine

Sellele seadmele tarvikute ostmiseks külastage meie veebilehte www.shop.philips.com/service. Kui teie riigis ei ole Philipsi veebipoodi, pöörduge Philipsi müügiesindaja või Philipsi teeninduskeskuse poole. Kui te ei leia vajalikke tarvikuid, pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Selle kontaktandmed leiate ülemaailmselt garantiilehelt.

Keskkond

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

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebilehte www.philips.com/support või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse. Telefoninumbri leiate ülemaailmselt garantiilehelt. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku kõige levinumad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte www.philips.com/support, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Õhugrill ei tööta.	Seadme toitejuhe ei ole seinakontaktis.	Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
	Te pole seadistanud taimerit.	Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.
Õhugrilliga valmistatud toidudained pole küpsed.	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Asetage korvi vähem toitu korraga. Väiksemad kogused küpsevad ühtlasemalt.
	Temperatuur on seatud liiga madalaks.	Valige temperatuuri reguleerimise nupu abil sobiv temperatuur (vt peatüki „Seadme kasutamine” lõiku „Seadistused”).
	Valmistusaeg on liiga lühike.	Valige taimerinupu abil sobiv valmistusaeg (vt peatüki „Seadme kasutamine” lõiku „Seadistused”).

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Toiduained küpsevad õhugrillis ebaühtlaselt.	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Toiduaineid, mis asetsevad üksteise peal (nt friikartulid), on vaja poole valmistusaja möödudes raputada. Vt peatüki „Seadme kasutamine” lõiku „Seadistused”.
Küpsetatud suupisted pole õhugrilliselt välja võttes krõbedad.	Te kasutasite suupisteid, mis on mõeldud tavalises fritüüris valmistamiseks.	Kasutage ahjuvalmis suupisteid või pintseldage suupistetele veidi õli, et tulemus oleks krõbedam.
Mul ei õnnestu potti korralikult seadmesse lükata.	Korvis on liiga suur kogus toitu.	Ärge täitke korvi üle MAX-tähise.
	Korv ei asu õigesti poti sees.	Vajutage korv potti, kuni kuulete klõpsatust.
	Üksnes mudeli HD9225 puhul: küpsetusplaadi käepide takistab poti korrektset liikumist.	Lükake käepide horisontaalasendisse, et see ei ulatuks korvi üläärest välja.
Seadme väljub valget suitsu.	Te küpsetate rasvaseid toiduaineid.	Kui küpsetate õhugrillisega rasvaseid toiduaineid, nõrgub potti rohkelt õli. Õli tekitab valget suitsu ja pott võib tavalisest enam kuumeneda. See ei mõjuta seadme tööd ega lõpptulemust.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Valget suitsu põhjustab potis kuumenev rasv. Puhastage pott pärast iga kasutuskorda korralikult ära.
Toorest kartulist valmistatud friikartulid küpsevad õhugrillis ebaühtlaselt.	Te ei leotanud kartuliribasid enne küpsetamist korralikult.	Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks kaussi liikku, siis võtke need välja ja kuivatage köögipaberiga.
	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Kasutage toorest kartulit ja veenduge, et need püsivad küpsetamise alguseni värsked.
Toorest kartulist valmistatud friikartulid pole õhugrilliselt välja võttes krõbedad.	Friikartulite krõbedus sõltub kartulis sisalduva õli ja vee hulgest.	Veenduge, et kuivatate kartuliribasid enne õli lisamist korralikult.
		Krõbedama tulemise saamiseks lõigake väiksemad kartuliribad.
		Krõbedama tulemise saamiseks lisage kartulitele veidi rohkem õli.

Uvod

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

Vaš novi airfryer omogućuje vam pripremu omiljenih namirnica i međuobroka na zdraviji način.

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

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

Opći opis (Sl. 1)

- 1 Dvoslojni nastavak (samo HD9226)
- 2 Razdjelnik (samo HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, provjerite pločicu s oznakom s donje strane aparata)
- 3 Košara
- 4 Gumb za otpuštanje košare
- 5 Ručka košare
- 6 Posuda
- 7 Pladanj za pečenje (samo HD9225)
- 8 Otvor za ulaz zraka
- 9 Regulator temperature (80 - 200°C)
- 10 Gumb za kontrolu mjerača vremena (0-30 min.)/uključivanje
- 11 Indikator zagrijavanja
- 12 Otvori za propuštanje zraka
- 13 Odjeljak za spremanje kabela
- 14 Kabel za napajanje

Važno

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

Opasnost

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

Upozorenje

- Prije ukopčavanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.

- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca iznad 8 godina starosti i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim 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.
- 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.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala aparatom.
- Kabel za napajanje držite podalje od vrućih površina.
- Nemojte ukopčavati aparat ili pritiskati gumbe na upravljačkoj ploči ako su vam ruke mokre.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno provjerite je li utikač pravilno ukopčan.
- Ovaj aparat nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.
- Aparat nemojte stavljati na zapaljive materijale kao što su stolnjak ili zavjesa, niti u njihovu blizinu.
- Aparat ne naslanjajte na zid ili druge aparate. Neka iza, sa strane i iznad aparata bude najmanje 10 cm slobodnog prostora. Ne stavljajte ništa na vrh aparata.
- Aparat koristite isključivo za radnje opisane u ovim uputama.
- Ne ostavljajte aparat da radi bez nadzora.
- Tijekom prženja kroz otvore za zrak izlazi vruća para. Pazite da vam ruke i lice budu na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora za zrak. Na vruću paru i zrak pazite i prilikom vađenja posude iz aparata.
- Površine aparata koje dodirujete mogu postati vruće tijekom korištenja (Sl. 2).
- Ako vidite da iz aparata izlazi tamni dim, odmah iskopčajte aparat. Pričekajte da dim prestane izlaziti prije nego što izvadite posudu iz aparata.
- Žičana rešetka (samo HD9226) i pladanj za pečenje (samo HD9225) bit će vrući cijelom svojom površinom kada se koriste u aparatu airfryer. Prilikom rukovanja sa žičanom rešetkom i pladnjem za pečenje obavezno nosite kuhinjske rukavice.

Oprez

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

Automatsko isključivanje

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

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Prije prvog korištenja

- 1** Uklonite svu ambalažu.
- 2** Uklonite sve naljepnice i etikete s aparata.
- 3** Košaru, posudu i žičanu rešetku (samo HD9226) temeljito operite vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.

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

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

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

Priprema za korištenje

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

Aparat nemojte stavljati na površine koje nisu otporne na toplinu.

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

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

Posudu nemojte puniti uljem niti bilo kojom drugom tekućinom.

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

Korištenje aparata

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

Prženje vrućim zrakom

- 1 Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.

- 2 Pažljivo izvucite posudu iz aparata airfryer (Sl. 4).

- 3 Sastojke stavite u košaru (Sl. 5).

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

Savjet: Samo HD9226: žičanu rešetku koristite kada istovremeno želite pripremiti različite namirnice. Žičanu rešetku stavite u košaru te napunite dno košare i žičanu rešetku namirnicama. (Sl. 6)

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

Posudu nikada nemojte koristiti bez košare.

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

Posudu uvijek držite za ručku.

- 5 Regulator temperature okrenite na potrebnu temperaturu. Pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju kako biste odredili odgovarajuću temperaturu (Sl. 8).

Napomena: Ako istovremeno želite pripremiti različite namirnice, najprije provjerite vrijeme pripreme i temperaturu potrebnu za različite namirnice. Domaći krumpirići i bataci, na primjer, mogu se istovremeno pripremiti jer zahtijevaju jednake postavke.

- 6 Odredite potrebnu vrijeme pripreme za sastojak (pogledajte odjeljak "Postavke" u ovom poglavlju).

- 7 Kako biste uključili aparat, okrenite mjerac vremena na potrebnu vrijeme pripreme (Sl. 9).

Ako je aparat hladan, dodajte 3 minute vremenu pripreme.

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

- Uključit će se indikator zagrijavanja (Sl. 10).
- Mjerac vremena odbrojava postavljeno vrijeme pripreme.
- Tijekom prženja vrućim zrakom indikator zagrijavanja povremeno se uključuje i isključuje. To znači da se grijači element uključuje i isključuje održavajući postavljenu temperaturu.
- Višak ulja od sastojaka skuplja se na dnu posude.

8 Neke sastojke treba promiješati nakon što prođe pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak “Postavke” u ovom poglavlju). Kako biste promiješali sastojke, posudu izvadite iz aparata držeći je za ručku i protresite. Zatim posudu vratite u airfryer (Sl. 11).

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

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

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

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

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

10 Proverite jesu li sastojci gotovi.

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

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

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

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

12 Ispraznite košaru u zdjelu ili tanjur. (Sl. 15)

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

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

Postavke

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

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

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

Savjeti

- Manjim sastojcima je obično potrebno kraće vrijeme pripreme nego većim sastojcima.
- Većoj količini sastojaka potrebno je samo malo duže vrijeme pripreme, dok je manjoj količini sastojaka potrebno malo kraće vrijeme pripreme.
- Miješanje manjih sastojaka nakon pola vremena pripreme optimizira krajnji rezultat i pomaže u ravnomjernom prženju sastojaka.
- Dodajte malo ulja svježem krumpiru kako bi postao hrskav. Sastojke u aparatu airfryer pržite nekoliko minuta nakon dodavanja ulja.
- U aparatu airfryer nemojte pripremati vrlo masne sastojke kao što su kobasice.
- Međuobroci koji se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u aparatu airfryer.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih krumpira je 500 g.

- Za brzu i jednostavnu pripremu punjenih jela koristite gotovo tijesto. Gotovom tijestu treba kraće vrijeme pripreme nego domaćem tijestu.
- Pladanj za pečenje (samo HD9225) ili posudu za pečenje stavite u košaru aparata airfryer ako želite ispeći kolač ili pitu ili ako želite ispržiti krhke ili punjene sastojke (Sl. 17).
- Aparat airfryer možete koristiti i za podgrijavanje sastojaka. Za podgrijavanje sastojaka postavite temperaturu na 150°C, a vrijeme na najviše 10 minuta.

	Min./maks. količina (g)	Vrijeme (min.)	Temperatura (°C)	Miješanje	Dodatne informacije
--	-------------------------	----------------	------------------	-----------	---------------------

Krumpiri i prženi krumpirići

Tanki zamrznuti krumpirići	300 - 700	12-16	200	Miješanje	
Deblji zamrznuti krumpirići	300 - 700	12 - 20	200	Miješanje	
Domaći prženi krumpirići (8 x 8 mm)	300 - 800	18 - 25	180	Miješanje	dodajte 1/2 jušne žlice ulja
Domaće kriške krumpira	300 - 800	18 - 22	180	Miješanje	dodajte 1/2 jušne žlice ulja
Domaće kocke krumpira	300 - 750	12 - 18	180	Miješanje	dodajte 1/2 jušne žlice ulja
Rosti	250	15 - 18	180		
Gratinirani krumpir	500	18 - 22	180		

Meso i perad

Odrezak	100-500	8-12	180		
Svinjski odrezak	100-500	10 - 14	180		
Hamburger	100-500	7 - 14	180		
Lisnato s kobasicom	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18 - 22	180		
Pileća prsa	100-500	10-15	180		

Mali obroci

Proletne rollice	100-400	8-10	200	Miješanje	Koristite gotove za pečenje u pećnici
Zamrznuti pileći medaljoni	100-500	6 - 10	200	Miješanje	Koristite gotove za pečenje u pećnici
Zamrznuti riblji štapići	100-400	6 - 10	200		Koristite gotove za pečenje u pećnici
Zamrznute grickalice od paniranog sira	100-400	8-10	180		Koristite gotove za pečenje u pećnici
Punjeno povrće	100-400	10	160		

	Min./maks. količina (g)	Vrijeme (min.)	Temperatura (°C)	Miješanje	Dodatne informacije
Pečenje					
Kolač	300	20-25	160		Koristite pladanj za pečenje
Pita	400	20 - 22	180		Koristite pladanj za pečenje / posudu za pečenje
Muffini	300	15 - 18	200		Koristite pladanj za pečenje
Slatki mali obroci	400	20	160		Koristite pladanj za pečenje / posudu za pečenje

Napomena: Kada koristite sastojke koji se dižu (npr. za tortu, pitu ili muffine), pladanj za pečenje (samo HD9225) napunite dopola.

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

Priprema domaćih prženih krumpirića

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

- 1** Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće.
- 2** Štapiće krumpira namačite u zdjeli najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite papirnatim kuhinjskim ručnicima.
- 3** U zdjelu ulijte ½ jušne žlice maslinovog ulja, na to stavite štapiće i miješajte dok se štapići ne prekriju uljem.
- 4** Prstima ili kuhinjskim hvataljkama izvadite štapiće iz zdjele tako da višak ulja ostane u zdjeli. Štapiće stavite u košaru.

Napomena: Nemojte naginjati zdjelu kako biste sve štapiće odjednom istresli u košaru jer će višak ulja završiti na dnu posude.

- 5** Štapiće krumpira pržite prema uputama u ovom poglavlju.

Čišćenje

Očistite aparat nakon svake uporabe.

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

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

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

- 2** Vanjske dijelove aparata obrišite vlažnom krpom.

3 Posudu, pladanj za pečenje (samo HD9225), žičanu rešetku (samo HD9226) i košaru operite vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuda i neabrazivnom spužvom.

Za uklanjanje preostale prljavštine možete koristiti tekućinu za odmašćivanje.

Napomena: Posuda, pladanj za pečenje (HD9225), žičana rešetka (samo HD9226) i košara mogu se prati u stroju za pranje posuda.

Savjet: Ako u košari, u pladnju za pečenje (samo HD9225) ili na dnu posude ima prljavštine, napunite posudu vrućom vodom s malo sredstva za pranje posuda. Košaru stavite u posudu i pustite da se posuda i košara namaču oko 10 minuta.

4 Unutrašnjost aparata očistite vrućom vodom i neabrazivnom spužvom.

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

Spremanje

1 Isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se ohladi.

2 Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

3 Kabel spremite u odjeljak za kabel. Kabel učvrstite spremajući ga u utor za odlaganje.

Naručivanje dodatnog pribora

Kako biste kupili dodatnu opremu za ovaj aparat, posjetite našu trgovinu na mreži na web-stranici **www.shop.philips.com/service**. Ako trgovina na mreži nije dostupna u vašoj državi, posjetite svog prodavača proizvođača tvrtke Philips ili servisni centar tvrtke Philips. Ako imate poteškoća prilikom nabavke dodatne opreme za aparat, kontaktirajte centar za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Podatke za kontakt pronaći ćete u međunarodnom jamstvenom listu.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego

Jamstvo i servis

Ako vam je potreban servis ili informacija, odnosno ako imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, **www.philips.com/support** ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi. Broj telefona nalazi se u međunarodnom jamstvu. Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako problem ne možete riješiti pomoću informacija u nastavku, posjetite **www.philips.com/support** kako biste pronašli popis čestih pitanja ili kontaktirajte centar za potrošače u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Aparat airfryer ne radi.	Aparat nije uključen u struju.	Ukopčajte utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
	Niste postavili mjerač vremena.	Kako biste uključili aparat, gumb mjerača vremena postavite na potrebno vrijeme pripreme.
Sastojci koji su prženi u aparatu airfryer nisu gotovi.	U košari je prevelika količina sastojaka.	U košaru stavite manje sastojaka. Manje skupine se prže ravnomjernije.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Postavili ste prenisku temperaturu.	Okrenite regulator temperature na potrebnu postavku temperature (pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje aparata").
	Vrijeme pripreme je prekratko.	Okrenite mjerač vremena na potrebno vrijeme pripreme (pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje aparata").
Sastojci u aparatu airfryer nisu ravnomjerno isprženi.	Određene sastojke treba promiješati nakon isteka pola vremena pripreme.	Sastojke koji su jedni na drugima treba promiješati nakon isteka pola vremena pripreme. Pogledajte odjeljak "Postavke" u poglavlju "Korištenje aparata".
Prženi mali obroci nisu hrskavi nakon pripreme u aparatu airfryer.	Koristili ste vrstu sastojaka koja se treba pripremati u tradicionalnoj fritezi za prženje u ulju.	Koristite male obroke namijenjene za pečenje u pećnici ili ih lagano premažite uljem za hrskaviji rezultat.
Ne mogu ispravno staviti posudu u aparat.	U košari je previše sastojaka.	Košaru nemojte puniti iznad oznake MAX.
	Košara nije ispravno postavljena u posudu.	Gurajte košaru u posudu dok ne čujete "klik".
	Samo HD9225: ručka pladnja za pečenje blokira posudu.	Gurnite ručku u vodoravan položaj, tako da ne strši na vrhu košare.
Iz aparata izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kad u aparatu airfryer pržite masne sastojke, u posudu će iscuriti velika količina ulja. Ulje proizvodi bijeli dim i posuda se može ugrijati više nego što je uobičajeno. Ovo ne utječe na aparat i konačni rezultat.
	U posudi su ostaci masnoće od prethodne uporabe.	Bijeli dim uzrokuje mast koja se zagrijava u posudi. Dobro očistite posudu nakon svake uporabe.
Svježi krumpirići u aparatu airfryer nisu ravnomjerno prženi.	Niste dobro namočili štapiće krumpira prije prženja.	Štapiće krumpira namačite u zdjeli najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite papirnatim kuhinjskim ručnicima.
	Niste koristili odgovarajuću vrstu krumpira.	Koristite svježi krumpir i pazite da tijekom prženja ostanu čvrsti.
Sveži krumpirići nisu hrskavi nakon pripreme u aparatu airfryer.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode u krumpirićima.	Dobro osušite štapiće krumpira prije dodavanja ulja.
		Za hrskaviji rezultat izrežite štapiće krumpira na manje komade.
		Dodajte malo više ulja za hrskaviji rezultat.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljeskörű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Új AirFryer készülékével egészségesebben készítheti el kedvenc ételeit és harapnivalóit.

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

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

Általános leírás (ábra 1)

- 1 Étél-elválasztó tartozék (csak a HD9226 készüléknél)
- 2 Elválasztó (csak a HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A készüléknél, ellenőrizze a típustáblát a készülék alján)
- 3 Kosár
- 4 Kosár kioldógombja
- 5 Kosárfogantyú
- 6 Sütőedény
- 7 Sütőtálca (csak a HD9225 készüléknél)
- 8 Levegőbemeneti nyílás
- 9 Hőmérséklet-szabályzó gomb (80-200 °C)
- 10 Időzítő (0-30 perc)/bekapcsológomb
- 11 Melegedést jelző LED
- 12 Levegőkimeneti nyílások
- 13 Kábeltároló rekesz
- 14 Hálózati kábel

Fontos!

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

Vigyázat!

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket 8 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.
- 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 vezetékét tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba és ne használja a kezelőfelületet nedves kézzel.
- Kizárólag földelt fali aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Ellenőrizze, hogy megfelelően csatlakoztatta-e a hálózati kábelt az aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. A készülék hátuljánál, két oldalánál és fölötte egyaránt legalább 10 cm szabad helynek kell lennie. Ne tegyen semmit a készülékre.
- Csak a kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket.
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Kezét és arcát tartsa a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor kivesszi a tartóedényt a készülékből.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak (ábra 2).
- Ha a készülék sötét füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki. Várjon, amíg a füst megszűnik, és csak utána vegye ki a tartóedényt a készülékből.
- A rács (csak HD9226 típusnál) és a sütőtálca (csak HD9225 típusnál) teljesen felforrósodik az AirFryer készülékben történő használatkor. Mindig viseljen sütőkesztyűt, ha megfogja a rácsot és a sütőtálcát.

Figyelmeztetés!

- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék általános otthoni használatra készült. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába, valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett 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 készülékből az elkészített ételt aranybarnán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180°C feletti hőmérsékleten (az akrilsav termelésének minimalizálása érdekében).

Automatikus kikapcsolás

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

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Teendők az első használat előtt

- 1** Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- 2** Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát és címkét.
- 3** Mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal alaposan tisztítsa meg a kosarat, a sütőedényt és a rácsot (csak HD9226 típusnál) .

Megjegyzés: Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is tisztíthatja.

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

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

Előkészítés a használatra

- 1** A készüléket stabil, vízszintes és sík felületre helyezze.
Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
- 2** Megfelelően tegye be a kosarat a tartóedénybe (ábra 3).
- 3** Húzza ki a tápkábelt a készülék alján található kábeltárolóból.

A sütőedénybe ne töltsön olajat vagy egyéb folyadékot.

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

A készülék használata

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

Forró levegős sütés

1 Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.

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

3 Tegye az alapanyagokat a kosárba (ábra 5).

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

Tipp: Csak HD9226 típusnál: Használja a rácsot, ha különböző ételeket szeretne készíteni egy időben. Helyezze a rácsot a kosárba, töltsse fel a kosár alját, majd helyezze az alapanyagokat a rácsra. (ábra 6)

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

Tilos a sütőedényt a kosár nélkül használni.

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

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

Megjegyzés: Ha különböző ételeket szeretne készíteni egy időben, ellenőrizze az alapanyagokhoz tartozó elkészítési időt és hőmérsékletet, mielőtt nekikezd. A házi készítésű hasábburgonyát és baromfi alsócombót például egyszerre is elkészítheti, mivel ugyanazok a beállítások szükségesek az elkészítésükhöz.

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

7 A készülék bekapcsolásához fordítsa az időzítőgombot a szükséges elkészítési időre (ábra 9). **Ha a készülék még hideg, az elkészítési időhöz adjon hozzá 3 percet.**

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

- A melegedést jelző fény világítani kezd (ábra 10).
- Az időzítő megkezdte a beállított elkészítési idő visszaszámlálását.
- Forró levegős sütés közben a melegedést jelző fény felváltva világít és kialszik, attól függően, hogy a fűtélem üzemel-e a beállított hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Az alapanyagokból származó felesleges zisradék a sütőedény alján gyűlik össze.

8 Egyes alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni (lásd a jelen fejezet „Beállítások” c. részét). Az alapanyagok összerázásához a fogantyúnál fogva húzza ki a tartóedényt a készülékből, rázza meg, majd tolja vissza a sütőedényt az AirFryer sütőbe (ábra 11).

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

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

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

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

Megjegyzés: A készülék manuálisan is kikapcsolható. Ehhez fordítsa az időzítőkapcsolót a 0 értékre (ábra 13).

10 Ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

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

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

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

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

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

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

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

Beállítások

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

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

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

Típek:

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

	Min. - max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További információk
Burgonya és hasábburgonya					
Vékonyra szeletelt fagyasztott hasábburgonya	300-700	12-16	200	Rázás	
Vastagra vágott fagyasztott hasábburgonya	300-700	12-20	200	Rázás	
Házi készítésű hasábburgonya (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Rázás	öntson hozzá 1/2 ek. olajat
Házi készítésű burgonyahasábok	300-800	18-22	180	Rázás	öntson hozzá 1/2 ek. olajat
Házi készítésű burgonyakockák	300-750	12-18	180	Rázás	öntson hozzá 1/2 ek. olajat
Rösti	250	15-18	180		
Csőben sült burgonya	500	18-22	180		
Hús és baromfi					
Rostélyos	100-500	8-12	180		
Sertésborda	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kolbásztekercs	100-500	13-15	200		
Baromfi alsócomb	100-500	18-22	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		
Falatok					
Tavaszi tekercs	100-400	8-10	200	Rázás	Konyhakész hozzávalókat használjon
Fagyasztott csirkefalatok	100-500	6-10	200	Rázás	Konyhakész hozzávalókat használjon
Fagyasztott halrudak	100-400	6-10	200		Konyhakész hozzávalókat használjon
Fagyasztott rántott sajt	100-400	8-10	180		Konyhakész hozzávalókat használjon
Töltött zöldségek	100-400	10	160		
Sütés					
Sütemény	300	20-25	160		Használjon sütőtálcát

	Min. - max. mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További információk
Lepény	400	20-22	180		Használjon sütőtálcát/ sütőedényt
Muffin	300	15-18	200		Használjon sütőtálcát
Aprósütemények	400	20	160		Használjon sütőtálcát/ sütőedényt

Megjegyzés: Olyan étel esetében, amely sütés közben felemelkedik (pl. bizonyos sütemények, lepény vagy muffin), csak félig töltsse meg a sütőtálcát (csak HD9225 típusnál).

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

Házi hasábburgonya készítése

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

- 1** A burgonyát hámozza meg és vágja hasábokra.
- 2** Áztassa 30 percen keresztül a burgonyahasábokat, majd vegye ki őket és konyhai törőlapírral törölje őket szárazra.
- 3** Öntsön ½ evőkanál olívaolajat egy tálba, tegye rá a burgonyát és addig keverje, amíg minden hasábra jut olaj.
- 4** Kézzel vagy egy konyhai eszközzel vegye ki a burgonyahasábokat a tálból, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Helyezze a hasábokat a kosárba.

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

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

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

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

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

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

- 2** A készülék burkolatát megnedvesített ruhával törölje le.
- 3** A sütőedényt, a sütőtálcát (csak a HD9225 készüléknél), a rácsot (csak a HD9226 készüléknél) és a kosarat mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa. A makacs szennyeződések eltávolításához használhat zsírtalanító folyadékot is.

Megjegyzés: A sütőedény, a sütőtálca (csak a HD9225 készüléknél), a rács (csak a HD9226 készüléknél) és a kosár mosogatógépben tisztítható.

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

- 4 A készülék belsejét meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.
- 5 A fűtőelemet tisztítókefével szabadítsa meg a lerakódott ételmaradéktól.

Tárolás

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 2 Győződjön meg róla, hogy az összes alkatrész tiszta és száraz.
- 3 Helyezze vissza a tápkábelt a kábeltároló rekeszbe. Rögzítse a kábelt a rögzítőnyílásba.

Tartozékok rendelése

Tartozékok vásárlásához látogasson el online üzletünkbe: www.shop.philips.com/service. Ha az online üzlet nem érhető el az adott országban, lépjen kapcsolatba a legközelebbi Philips márkakereskedővel vagy a Philips szakszervizével. Ha nehézségei adódnak a készülékhez tartozó alkatrészek beszerzésében, kérjük, vegye fel a kapcsolatot országá Philips vevőszolgálatával. Ennek elérhetőségét a világszerte érvényes garancialevélen találja.

Környezetvédelem

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

Jótállás és szerviz

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

Hibaelhárítás

Ez a fejezet összefoglalja a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákat. 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 országában illetékes ügyfélszolgálatához.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az AirFryer nem működik.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Csatlakoztassa a készülék hálózati dugóját földelt fali konnektorba.
	Nem állította be az időzítőt.	A készülék bekapcsolásához állítsa az időzítő gombot a megfelelő elkészítési időre.
Az AirFryer sütőben elkészített étel nyers maradt.	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba.	A hozzávalókat kisebb adagokban tegye a kosárba. A kisebb adagok egyenletesebben sülnek.
	Túl alacsony hőmérséklet van beállítva.	Állítsa a hőmérséklet-szabályzó gombot a megfelelő hőmérsékleti beállításra (lásd „A készülék használata” c. fejezet „Beállítások” c. részét).
	Az elkészítési idő túl rövid.	Állítsa az időzítőt a megfelelő elkészítési időre (lásd „A készülék használata” c. fejezet „Beállítások” c. részét).

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az AirFryer nem egyenletesen sūti meg az ételt.	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Az egymáson fekvő hozzávalókat (pl. a hasáburgonyát) az elkészítési idő felénél meg kell rázni. Lásd „A készülék használata” c. fejezet „Beállítások” c. részét.
Az AirFryer sūtőből kivett apróbb falatok nem ropogósak.	Hagyományos olajsūtőben készítettő falatokat használt.	Használjon sūtőben sūthető falatokat, vagy a ropogósabb végeredmény érdekében kenje meg a falatokat kevés olajjal.
Nem tudom a sūtőedényt megfelelően a készülékbe helyezni.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltsé a kosarat a MAX jelzésen túl.
	A kosár nem illeszkedik megfelelően a sūtőedénybe.	A kosarat addig nyomja a sūtőedénybe, amíg kattantást nem hall.
	Csak HD9225 típusnál: A sūtőtálca fogantyúja akadályozza a sūtőedény mozgását.	Tolja a fogantyút vízszintes helyzetbe, hogy ne álljon ki a kosár tetején.
A készülék fehér fűstöt bocsát ki.	Zsíros ételt készít.	Amikor az AirFryer sūtőben zsíros étel sūl, a sūtőedénybe nagy mennyiségű olaj kerül. Az olaj fehér fűstöt termel, a sūtőedény pedig a szokásos mértéken túl felmelegedhet. Ez nincs hatással sem a készülékre, sem a végeredményre.
	A sūtőedényben még az előző használat után maradt zsír.	A fehér fűstöt a sūtőedényben felmelegedő zsír okozza. Minden használat után tisztítsa meg gondosan a sūtőedényt.
Az AirFryer nem sūti meg egyenletesen a friss hasáburgonyát.	Sūtés előtt nem öblítette le megfelelően a burgonyahasábokat.	Áztassa 30 percen keresztül a burgonyahasábokat, majd vegye ki őket és konyhai törőpapírral törölje őket szárazra.
	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	Használjon friss burgonyát és ellenőrizze, hogy sūtés közben sem mállik szét.
Az AirFryer sūtőből kivett friss hasáburgonya nem ropogós.	A hasáburgonya ropogóssága a burgonyahasábokon található olaj és víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt ellenőrizze, hogy a burgonyahasábok elég szárazak-e.
		A ropogósabb végeredmény érdekében vágja kisebbre a burgonyahasábokat.
		Ha ropogósabbra sūtve szereti, adjon hozzá egy kevés olajat.

Кіріспе

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

Жаңа аэрогриль сүйікті тағамдар мен жеңіл тамақтарды денсаулыққа пайдалы жолмен дайындау мүмкіндігін береді.

Аэрогриль ыстық ауаны, жоғары жылдамдықты ауа айналымын (Rapid Air) және жоғарғы торды біріктіре отырып, денсаулыққа зиянсыз, жылдам және оңай жолмен әртүрлі дәмді тағамдарды дайындайды. Ішіндегі тамақ барлық жағынан бірдей қыздырылады, сондықтан қосылатын заттардың көбіне май қосудың қажеті жоқ. Қосымша пісіру науасымен (тек HD9225 үлгісінде) кекс, киш сияқты тамақтарды пісіруге және нәзік тағамды ыңғайлы жолмен дайындауға болады.

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

Жалпы сипаттама (Сурет I)

- 1 Қос қабатты қосалқы құрал (тек HD9226 үлгісінде)
- 2 Бөлгіш (тек HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A үлгілерінде; құрылғының астындағы өнім түрі тақташасын қараңыз)
- 3 Себет
- 4 Себетті шешу түймесі
- 5 Себет тұтқасы
- 6 Таба
- 7 Пісіру науасы (тек HD9225 үлгісінде)
- 8 Ауа кіретін тесік
- 9 Температураны реттеу дөңгелегі (80-200°C)
- 10 Таймер (0-30 мин./)қосу дөңгелегі
- 11 Қыздыру шамы
- 12 Ауа шығатын тесіктер
- 13 Қуат сымын сақтау бөлімі
- 14 Қуат сымы

Маңызды

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

Қауіпті жағдайлар

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

Абайлаңыз

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бақылау астында болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар алған болса және байланысты қауіптерді түсінсе, бұл құрылғыны 8 және одан жоғары жастағы балалар және дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері кем немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар пайдалана алады.
- 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Су қолмен құралды розеткаға жалғауға және басқару тақтасымен жұмыс істеуге болмайды.
- Құралды тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз. Штепсельдік ұштың розеткаға жөндеп жалғанғанын тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Құралды дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Құралды қабырғаға немесе басқа құралдарға тақап қоймаңыз. Құралдың артқы жағында, шеттерінде және үстіңгі жағында кем дегенде 10 см бос орын қалу керек. Құралдың үстіне ешнәрсе қоймаңыз.
- Құралды нұсқаулықта көрсетілмеген басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Ыстық ауамен қуырғанда, ауа шығатын тесіктерден ыстық бу шығады. Қолыңыз бен бетіңізді бұдан және ауа шығатын тесіктерден қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Табаны құралдан шығарғанда да ыстық бу мен ауаға күйіп қалмаңыз.
- Пайдалану барысында құралдың ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін (Сурет 2).
- Қара түтін шығып жатса, құралды дереу ажырату керек. Табаны құралдан шығармас бұрын, түтін толық шығып болғанша күтіңіз.

- Аэрогрильмен пайдаланғанда, сым тор (тек HD9226 үлгісінде) мен наубай науасы (тек HD9225 үлгісінде) түгел ыстық болады. Сым тор мен наубай науасын ұстағанда әрдайым пеш қолғабын киіңіз.

Ескерту

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

Автоматты өшіру

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

Электрмагниттік өрістер (ЭМӨ)

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

Алғаш қолданар алдында

- 1 Құралды ораушынан шығарыңыз.
- 2 Құралдың барлық жапсырмаларын алып тастаңыз.
- 3 Себет, таба мен сым торды (тек HD9226 үлгісінде) ыдыс жуатын сұйықтық қосып, ыстық суда қырмайтын ысқышпен мұқият тазалаңыз.

Ескертпе Бұл бөлшектерді ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

- 4 Құрылғының іші мен сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

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

Пайдалануға дайындау

1 Құралды тұрақты, көлденең және тегіс бетке қойыңыз.

Құралды ыстыққа төзімсіз беттерге қоймаңыз.

2 Себетті табаға дұрыстап салыңыз (Сурет 3).

3 Құралдың төменгі жағында орналасқан ток сымын сақтау бөлігінен ток сымын тартып шығарыңыз.

Табаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.

Құралдың үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынына кедергі жасап, ыстық ауамен қуырылатын тағамға әсер етеді.

Құралды пайдалану

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

Ыстық ауамен қуыру

1 Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.

2 Табаны аэрогрильден абайлап шығарыңыз (Сурет 4).

3 Азық-түліктерді себетке салыңыз (Сурет 5).

Ескертпе Себетті MAX («ЕҢ ЖОҒ.») көрсеткішінен асыра толтырмаңыз немесе кестеге (осы тараудағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз) көрсетілген мөлшерден асырмаңыз. Бұл түпкі нәтиженің сапасына әсер етуі мүмкін.

Кеңес Тек HD9226 үлгісінде: Бір уақытта әртүрлі азық-түліктер дайындағыңыз келгенде, сым торды қолданыңыз. Сым торды себетке салып, себеттің түбі мен сым торға азық-түліктерді толтырыңыз. (Сурет 6)

4 Табаны қайтадан аэрогрильге салыңыз (Сурет 7).

Себет салынбаса, табаны пайдаланбаңыз.

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

5 Температураны басқару дөңгелегін керекті температураға келтіріңіз. Дұрыс температураны анықтау үшін, осы тараудағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз (Сурет 8).

Ескертпе Бір уақытта әртүрлі азық-түліктер дайындағыңыз келсе, бір уақытта дайындар алдында міндетті түрде әртүрлі азық-түліктерді дайындауға қажетті уақыт пен температураны тексеріңіз. Мысалы, үйде жасалатын қуырылатын тағамдар мен тауық аяқтарын бір уақытта пісіруге болады, өйткені оларға бірдей параметрлер қажет.

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

7 Құралды қосу үшін, таймер дөңгелегін керекті дайындау уақытына бұрыңыз (Сурет 9).

Құрал әлі қызбаған болса, дайындау уақытына 3 минут қосыңыз.

Ескертпе Қажет болса, ішіне азық-түлік салмастан, құралды алдын ала қыздыруға болады. Бұндай жағдайда, таймер дөңгелегін 3 минуттан артық уақытқа келтіріп, қыздыру шамы сөнгенше (шамамен 3 минут) күтіңіз. Одан кейін себетті толтырып, таймер дөңгелегін керекті дайындау уақытына келтіріңіз.

- Қызып жатыр дегенді білдіретін жарық жанады (Сурет 10).
- Таймер орнатылған дайындау уақытын кері санай бастайды.
- Ыстық ауамен қуыру барысында, қыздыру шамы біресе жанып, біресе өшіп тұрады. Бұл қыздыру элементінің орнатылған температураны сақтау үшін біресе қосылып, біресе өшіп отырғанын білдіреді.
- Азық-түліктерден шығатын артық май табада жиналады.

8 Дайындау уақытының жартысы өткенде, кейбір азық-түлік түрлерін сілкілеу керек болады (осы тараудағы «Параметрлер» бөлімін қараңыз). Азық-түліктерді сілкілеу үшін, табаны тұтқасынан ұстап, құралдан шығарыңыз және сілкілеңіз. Одан кейін табаны қайтадан аэрогильге салыңыз (Сурет 11).

Ескерту Сілкіген кезде себетті босату түймесін баспаңыз (Сурет 12).

Кеңес Салмақты азайту үшін, себетті табадан алып тастауға және тек себетті сілкілеуге болады. Ол үшін табаны құралдан шығарып, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз да, себетті шешу түймесін басыңыз.

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

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

Ескертпе Құрылғыны қолмен де өшіруге болады. Ол үшін таймерді басқару тұтқасын 0 күйіне бұраңыз (Сурет 13).

10 Азық-түліктердің дайын екенін тексеріңіз.

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

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

Таба бекітілген болса, себетті төңкермеңіз. Табада жиналған артық май азық-түліктерге ағады.

Ыстық ауамен қуырғаннан кейін, таба және азық-түліктер ыстық болады. Аэрогрильдегі азық-түліктердің түріне қарай табадан бу шығуы мүмкін.

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

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

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

Параметрлер

Осы кесте дайындалатын азық-түліктердің негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе Бұл параметрлердің көрсеткіш ретінде берілгенін есте сақтаңыз. Азық-түліктердің табиғаты, өлшемі, пішіні және маркасы әртүрлі болатындықтан, оларды пісірудің ең дұрыс параметрін қамтамасыз ету мүмкін емес.

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

Кеңестер

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

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

Картоп және қуырылған картоп тілімдері

Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері	300-700	12-16	200	Сілкілеу	
Қалың, мұздатылған картоп тілімдері	300-700	12-20	200	Сілкілеу	
Үйде дайындалған картоп тілімдері (8x8 мм)	300-800	18-25	180	Сілкілеу	0,5 үлкен қасық май қосыңыз
Үйде дайындалған картоп тілімдері	300-800	18-22	180	Сілкілеу	0,5 үлкен қасық май қосыңыз
Үйде жасалған картоп текшелері	300-750	12-18	180	Сілкілеу	0,5 үлкен қасық май қосыңыз
Рости	250	15-18	180		
Картоп пісірмесі	500	18-22	180		

Ет және үй құсы

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

	Ең аз - ең көп мөлшер (г)	Уақыт (мин.)	Температура (°С)	Сілкілеу	Қосымша ақпарат
Жеңіл тамақтар					
Тартылған еті бар құймақ	100-400	8-10	200	Сілкілеу	Пайдалануға дайын
Мұздатылған тауық етінің кесектері	100-500	6-10	200	Сілкілеу	Пайдалануға дайын
Мұздатылған балық таяқшалары	100-400	6-10	200		Пайдалануға дайын
Мұздатылған, кептірілген нан ұнтағы мен сыры бар жеңіл тамақтар	100-400	8-10	180		Пайдалануға дайын
Турама салынған көкөністер	100-400	10	160		
Пісіру					
Кекс	300	20-25	160		Пісіру науасын пайдалану
Киш	400	20-22	180		Пісіру науасын/ пеш ыдысын пайдалану
Маффин	300	15-18	200		Пісіру науасын пайдалану
Тәтті жеңіл тамақтар	400	20	160		Пісіру науасын/ пеш ыдысын пайдалану

Ескертпе Көлемі ұлғаятын тағамдарды (кекс, киш немесе маффин сияқты) пісіргенде, наубай науасын (тек HD9225 үлгісінде) жартысынан артық толтырмаған жөн.

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

Үйде қуырылған картоп тілімдерін дайындау

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

- 1** Картопты аршып, тілімдеп тураңыз.
- 2** Тостағанға су құйып, ішіне картоп тілімдерін кемінде 30 минутқа салып қойыңыз. Шығарып алғаннан кейін, майлықпен сүртіп кептіріңіз.
- 3** Тостағанға 0,5 үлкен қасық зәйтүн майын құйып, тілімдерді үстінен салыңыз да, сырты майланғанша араластырыңыз.

- 4 Артық майы тостағанда қалатындай тілімдерді ыдыстан саусақтармен немесе ас үй құралымен шығарыңыз. Тілімдерді себетке салыңыз.

Ескертпе Артық май табаға құйылып кетпеуі үшін, барлық тілімдерді себетке бірақ салғанда, тостағанды еңкейтпеңіз.

- 5 Картоп тілімдерін осы тараудағы нұсқаулар бойынша қуырыңыз.

Тазалау

Құралды қолданған сайын тазалаңыз.

Таба, наубай науасы (тек HD9225 үлгісінде), себет пен құралдың іші тамақты күйдірмейтін қабатпен қапталған. Оларды тазалау үшін, темір заттарды немесе қыратын тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.

- 1 Штепсельдік ұшты қабырға розеткасынан шығарып, құрылғыны суытып алыңыз.

Ескертпе Аэрогрильді тезірек суыту үшін, табаны шығарыңыз.

- 2 Құралдың сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

- 3 Таба, наубай науасы (тек HD9225 үлгісінде), сым тор мен себетті ыстық суға тазалау сұйықтығын қосып, қырмайтын ысқышпен жуыңыз.

Қалған кірді кетіру үшін, майды кетіретін сұйықтықты пайдалануға болады.

Ескертпе Таба, наубай науасы (HD9225), сым тор (тек HD9226 үлгісінде) мен себетті ыдыс жуғыш машинада жууға болады.

Кеңес Себетте, пісіру науасында (тек HD9225 үлгісінде) немесе табаның түбінде кір тұрғын қалса, табаға ыстық су құйып, ыдыс жуатын сұйықтық қосыңыз. Себетті табаға салып, 10 минуттай жібітіңіз.

- 4 Құралдың ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

- 5 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.

Сақтау

- 1 Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.

- 2 Барлық бөліктердің таза және құрғақ екенін тексеріңіз.

- 3 Сымды сым сақтау бөлігіне кіргізіңіз. Бекіту ұясына кіргізіп, сымды бекітіңіз.

Қосалқы құралдарға тапсырыс беру

Бұл құрылғыға қосалқы құралдар сатып алу үшін, www.shop.philips.com/service мекенжайындағы онлайн-дүкенімізге кіріңіз. Онлайн-дүкен қызметін пайдалану еліңізде мүмкін болмаса, Philips дилеріне немесе Philips қызмет көрсету орталығына барыңыз. Құрылғы үшін қосалқы құралдар алуда қиындықтар болса, еліңіздегі Philips Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Бұл байланыс мәліметтерін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табасыз.

Қоршаған орта

- Қызмет мерзімі аяқталғанда, құралды әдеттегі қоқыспен бірге тастамай, ресми жинау орнына тапсырыңыз. Осылайша, сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз (Сурет 18).

Кепілдік және қызмет көрсету

Қызмет немесе ақпарат қажет болса, не болмаса бір шешілмеген мәселе болса, **www.philips.com/support** мекенжайындағы Philips веб-торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Philips Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін дүниежүзілік кепілдік кітапшасынан табасыз. Еліңізде тұтынушыларды қолдау орталығы болмаған жағдайда, жергілікті Philips дилеріне хабарласыңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құрылғыда ең жиі кездесетін мәселелер жинақталған. Төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, жиі қойылатын сұрақтар тізімін көру үшін **www.philips.com/support** торабына кіріңіз немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Проблема	Ықтимал себебі	Шешімі
Аэрогриль жұмыс істемейді.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Қуат штепсельдік ұшын тек жерге қосылған қабырға розеткасына жалғаңыз.
	Таймер орнатылмаған.	Құралды қосу үшін, таймер дөңгелегін қажетті дайындау уақытына орнатыңыз.
Аэрогрильде қуырылған тамақ піспеген.	Себеттегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Себетке азық-түлікті азырақ салыңыз. Аз салса, азық-түліктер біркелкі қуырылады.
	Орнатылған температура тым төмен.	Температураны басқару дөңгелегін қажетті мәніне келтіріңіз («Құралды қолдану» тарауының «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
	Дайындау уақыты тым қысқа.	Таймер дөңгелегін қажетті дайындау уақытына келтіріңіз («Құралды қолдану» тарауының «Параметрлер» бөлімін қараңыз).
Азық-түлік түрлері аэрогрильде біркелкі қуырылмайды.	Кейбір азық-түлік түрлерін дайындау уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Ретсіз жатқан азық-түлік түрлерін (мысалы, қуырылған картоп тілімдері) дайындау уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек. «Құралды қолдану» тарауының «Параметрлер» бөлімін қараңыз.
Аэрогрильде қуырылған жеңіл тамақтар қытырлақ болмайды.	Әдеттегі терең қуыру құралында дайындалатын жеңіл тамақ түрі қолданылған.	Қытырлақ ету үшін, пеште дайындалатын жеңіл тамақтарды пайдаланыңыз немесе жеңіл тамақтарға аздап май жағыңыз.
Таба құралға дұрыстап салынбайды.	Себеттегі азық-түлік тым көп.	Себетті MAX («ЕҢ ЖОҒ.») деңгейінен асырып толтырмаңыз.
	Себет табаға дұрыс салынбайды.	Себетті табаға салып, сырт еткенше басыңыз.

Проблема	Ықтимал себебі	Шешімі
	Тек HD9225 үлгісінде: наубай науасының сабы табаға кедергі келтіріп тұр.	Сапты себеттен шығып тұрмайтындай етіп көлденең позициясына қойыңыз.
Құралдан ақ түтін шығады.	Майлы азық-түліктер пісірілуде.	Аэрогрильде майлы азық-түліктерді дайындағанда, майдың көп мөлшері табаға ағады. Майдан ақ түтін шығады және таба әдеттегіден көбірек қызуы мүмкін. Бұл құралға немесе азық-түліктердің пісірілуіне әсер етпейді.
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табадағы майдың қызуынан пайда болады. Қолданған сайын табаны дұрыстап тазалаңыз.
Жаңа қуырылған картоптың тілімдері аэрогрильде біркелкі қуырылмайды.	Қуыру алдында картоп тілімдері жақсылап суланбады.	Тостағанға су құйып, ішіне картоп тілімдерін кемінде 30 минутқа салып қойыңыз. Шығарып алғаннан кейін, майлықпен сүртіп кептіріңіз.
	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жас картопты пайдаланыңыз және қуырғанда олардың қатты болуын қадағалаңыз.
Аэрогрильде қуырылған картоп тілімдері қытырлақ емес.	Қуырылған картоп тілімдерінің қытырлақ болуы картоп тілімдеріндегі майдың және судың мөлшеріне байланысты.	Майды қоспас бұрын, картоп тілімдерін жақсылап кептіріңіз.
		Қытырлақ болу үшін, картопты кішірек тілімдерге тураңыз.
		Қытырлақ болу үшін, майды сәл көбірек қосыңыз.

Ivadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu www.philips.com/welcome.

Jūsų naujasis „AirFryer“ leis sveikesniu būdu paruošti savo mėgstamiausius produktus ir užkandžius. „AirFryer“ prietaisas naudoja karštą orą kartu su didelio greičio oro cirkuliacija (technologija „Rapid Air“) ir viršutinį grilį įvairiausiems skaniems patiekalams sveiku, greitai ir paprastu būdu paruošti. Jūsų produktai yra iš visų pusių vienu metu kaitinami ir daugumai iš jų visai nereikia pridėti aliejaus.

Papildomame kepimo dėkle (tik HD9225) galite kepti, pavyzdžiui, tortus ir apkepęs su įdaru bei patogiau kepti trapius kepinius.

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

Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- 1 Dviejų sluoksnių priedas (tik HD9226)
- 2 Dalytuvas (tik HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, žr. produkto tipo plokštę ant prietaiso dugno)
- 3 Krepšys
- 4 Krepšelio atlaisvinimo mygtukas
- 5 Krepšelio rankena
- 6 Keptuvas
- 7 Kepimo dėklas (tik HD9225)
- 8 Oro įleidimas
- 9 Temperatūros valdymo rankenėlė (80–200 °C)
- 10 Laikmatis (0–30 min.) / maitinimo įjungimo rankenėlė
- 11 Kaitinimo lemputė
- 12 Oro išleidimo angos
- 13 Laido saugojimo skyrelis
- 14 Maitinimo tinklo laidas

Svarbu

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

Pavojus

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

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.

- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- 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, supažindinti su susijusiais pavojais.
- Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį elektros lizdą. Visada patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nestatykite prietaiso prieš sieną ar prieš kitus prietaisus. Palikite mažiausiai 10 cm laisvos vietos iš galo ir iš šonų bei 10 cm virš prietaiso. Nieką nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame vadove.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Kepant karštu oru, karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir nuo oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro išimdami keptuvą iš prietaiso.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti (Pav. 2).
- Nedelsiant išjunkite prietaisą, jei pamatysite iš jo kylančius juodus dūmus. Prieš išimdami keptuvą iš prietaiso, palaukite, kol dūmai nustos veržtis.
- Vielinės grotelės (tik HD9226) ir kepimo dėklas (tik HD9225) yra karšti visą laiką, kai naudojami „Airfryer“. Visada naudokite orkaitės pirštines, kai imate vielines groteles ir kepimo dėklą.

Dėmesio

- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje. Netinka naudoti tokiose vietose, kaip parduotuvių personalo virtuvėse, biuruose, ūkiuose ar kitose darbo aplinkose. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose pateikiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.

- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija taps negaliojančia ir „Philips“ jokiomis aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ įgaliotuose aptamavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojanti.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Prieš valydami ar tvarkydami prietaisą, palaukite apie 30 minučių, kol jis atvės.
- Pasirūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi. Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių neskrudinkite aukštesnėje nei 180° C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilamido išskyrimas).

Automatinis išsijungimas

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

Elektromagnetiniai laukai (EML)

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

Prieš naudojant pirmą kartą

- 1** Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2** Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes.
- 3** Kruopščiai išplaukite krepšelį, keptuvą ir vielines groteles (tik HD9226) karštu vandeniu, trupučiu plovimo skysčio ir nešiurkščia kempine.

Pastaba. Taip pat šias dalis galite plauti indaplovėje.

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

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

Paruošimas naudojimui

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

Nedėkite prietaiso ant karščiui neatsparių paviršių.

- 2** Tinkamai įdėkite krepšelį į keptuvą (Pav. 3).

- 3** Ištraukite laidą iš maitinimo laido saugyklos, esančios prietaiso apatinėje dalyje.

Nepilkite į keptuvą aliejaus ar kito skysčio.

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

Prietaiso naudojimas

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

Kepimas karštu oru

- 1** Maitinimo kištukąjunkite į įžemintą sieninį el. lizdą.
- 2** Atsargiai ištraukite keptuvą iš „airfryer“ (Pav. 4).
- 3** Produktus sudėkite į krepšelį (Pav. 5).

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

Patarimas. Tik HD9226: naudokite vielines groteles, kai norite ruošti skirtingus produktus vienu metu. Įstatykite vielines groteles į krepšelį, pripildykite apatinę krepšelio dalį ir vielines groteles produktų. (Pav. 6)

- 4** Įstumkite keptuvą atgal į „airfryer“ (Pav. 7).

Niekad nenaudokite keptuvo be krepšelio jame.

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

- 5** Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki reikiamos temperatūros. Žr. šio skyriaus skiltį „Nustatymai“, kad nustatytumėte tinkamą temperatūrą (Pav. 8).

Pastaba. Jeigu norite ruošti skirtingus produktus tuo pačiu metu, prieš pradėdami juos ruošti, būtinai patikrinkite skirtingų produktų ruošimo laiką ir temperatūrą. Pavyzdžiui, gruzdintas bulvytes ir viščiuko blauzdeles galima ruošti kartu, nes joms naudojami vienodi nustatymai.

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

7 Prietaisui įjungti pasukite laikmačio rankenėlę į reikalingą paruošimo laiką (Pav. 9).
Jei prietaisas yra šaltas, prie paruošimo laiko pridėkite papildomas 3 minutes.

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

- Įsižiebia kaitimo lemputė (Pav. 10).
- Laikmatis pradės skaičiuoti likusį nustatytą produktų kepimo laiką.
- Kepant kaitinimo lemputė kartais užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.
- Perteklinis aliejus iš produktų surenkamas keptuvo dugne.

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

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

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

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

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

Pastaba. Prietaisą taip pat galite išjungti rankiniu būdu. Norėdami tai padaryti, pasukite laikmačio valdymo rankenėlę iki 0 (Pav. 13).

10 Patikrinkite, ar produktai iškepę.

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

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

Neapverskite krepšelio, kol prie jo vis dar prikabinatas keptuvas, nes bet koks perteklinis keptuvo dugne susikaupęs aliejus sutekės ant produktų.

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

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

Patarimas. Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, produktams iš krepšelio iškelti naudokite žnyplės (Pav. 16).

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

Nustatymai

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus pageidaujamiems kepti produktams.

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

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

Patarimai

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

	Min. – maks. kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Kratyti	Papildoma informacija
Bulvės ir skrudintos bulvytės					
Plonos šaldytos bulvytės	300-700	12–16	200	Kratyti	
Storos šaldytos bulvytės	300-700	12–20	200	Kratyti	
Naminės bulvytės (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Kratyti	pridėkite 1/2 šaukšto aliejaus
Naminiai bulvių gabaliukai	300-800	18-22	180	Kratyti	pridėkite 1/2 šaukšto aliejaus
Naminiai bulvių kubeliai	300-750	12-18	180	Kratyti	pridėkite 1/2 šaukšto aliejaus
Stambiai tarkuoti bulviniai blynai	250	15-18	180		
Bulvių užkepėlė	500	18-22	180		
Mėsa ir paukštiena					
Kepsnys	100–500	8–12	180		
Kiaulienos kotletai	100–500	10-14	180		
Mėsainis	100–500	7-14	180		
Pyragėlis su dešrele	100–500	13–15	200		
Lazdelės	100–500	18-22	180		
Vištienos krūtinėlė	100–500	10–15	180		
Užkandėlės					
Suktinukai	100–400	8–10	200	Kratyti	Naudoti paruoštus orkaitei
Šaldyti vištienos gabaliukai	100–500	6-10	200	Kratyti	Naudoti paruoštus orkaitei
Šaldyti žuvų piršteliai	100–400	6-10	200		Naudoti paruoštus orkaitei
Šaldytos, džiovėsėliuose apvoliotos sūrio užkandėlės	100–400	8–10	180		Naudoti paruoštus orkaitei
Įdarytos daržovės	100–400	10	160		
Kepimas					
Pyragas	300	20–25	160		Naudokite kepimo dėklą
Apkepas su įdaru	400	20-22	180		Naudokite kepimo dėklą / orkaitės indą

	Min. – maks. kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Kratyti	Papildoma informacija
Pyragėliai	300	15-18	200		Naudokite kepimo dėklą
Saldžios užkandėlės	400	20	160		Naudokite kepimo dėklą / orkaitės indą

Pastaba. Kai naudojate sudedamąsias dalis, kurios pakyla (tokias, kurios reikalingos tortui, apkepui su įdaru ar pyragėliams), kepimo dėklą (tik HD9225) pripildykite tik iki pusės.

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

Naminį bulvyčių kepimas

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

- 1 Nuskuskite bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis.
- 2 Pamerkite bulvių lazdeles į dubenį bent 30 minučių, tada išimkite ir nusauskite popieriniu rankšluosčiu.
- 3 Įpilkite ½ šaukšto alyvuogių aliejaus į dubenį, sudėkite lazdeles ir maišykite tol, kol visos bulvių lazdelės pasidengs aliejumi.
- 4 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Sudėkite lazdeles į krepšelį.

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

- 5 Kepkite bulvytes pagal šiame skyriuje pateiktas instrukcijas.

Valymas

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą.

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

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

Pastaba. Išimkite keptuvą, kad „airfryer“ greičiau atvėstų.

- 2 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
- 3 Kruopščiai išplaukite keptuvą, kepimo dėklą (tik HD9225), vielines groteles (tik HD9226) ir krepšelį karštu vandeniu, trupučiu plovimo skysčio ir nešiurkščia kempine. Likusiems nešvarumams pašalinti galite naudoti riebalus šalinantį skystį.

Pastaba. Keptuvą, kepimo dėklą (HD9225), vielines groteles (tik HD9226) ir krepšį galima plauti indaplovėje.

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

- 4 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.
- 5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.

Laikymas

- 1** Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 2** Įsitinkinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- 3** Įstumkite laidą į laido saugojimo skyrelį. Pritvirtinkite laidą, įkišdami jį į laido tvirtinimo angą.

Priedų užsakymas

Norėdami įsigyti šio prietaiso priedų, apsilankykite mūsų internetinėje parduotuvėje adresu **www.shop.philips.com/service**. Jei internetinės parduotuvės jūsų šalyje nėra, apsilankykite pas savo „Philips“ atstovą arba „Philips“ techninės priežiūros centre. Jei negalite gauti prietaisui reikiamų priedų, kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą. Jo kontaktinius duomenis rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke.

Aplinka

- Pasibaigus prietaiso naudojimo laikui, neišmeskite jo kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis, pridukite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite tausojant aplinką (Pav. 18).

Garantija ir techninė priežiūra

Prireikus techninės priežiūros paslaugų, informacijos ar iškilus problemai, apsilankykite „Philips“ svetainėje **www.philips.com/support** arba kreipkitės į savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centrą. Jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke. Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ prekybos atstovą.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje apibendrinamos problemos, dažniausiai pasitaikančios naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite **www.philips.com/support**, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„Airfryer“ neveikia.	Prietaisas neįjungtas į tinklą.	Maitinimo kištukąjunkite į įžemintą sieninį el. lizdą.
	Nenustatėte laikmačio.	Norėdami įjungti prietaisą pasukite laikmačio rankenėlę į reikiamą kepimo laiką.
Su „airfryer“ paruošti produktai nėra iškepa.	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Dėkite produktus į krepšelį mažesnėmis porcijomis. Mažesnės porcijos tolygiau iškepa.
	Pasirinkta temperatūra per žema.	Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki pageidaujamo temperatūros nustatymo (žr. skiltį „Nustatymai“ skyriuje „Prietaiso naudojimas“).
	Per trumpas kepimo laikas.	Pasukite laikmačio rankenėlę iki pageidaujamo kepimo laiko (žr. skiltį „Nustatymai“ skyriuje „Prietaiso naudojimas“).

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Prietaise „airfryer“ produktai iškepa netolygiai.	Tam tikrų tipų produktus reikia nukratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas.	Produktai, kurie guli viršuje arba vienas ant kito (pvz., bulvytės), turi būti papurtomi, kai įpusėja jų kepimo laikas. Žr. skiltį „Nustatymai“ skyriuje „Prietaiso naudojimas“.
Iš „airfryer“ išimtos keptos užkandėlės nėra traškios.	Panaudojote užkandėles, kurios yra skirtos gaminti tradicinėje riebalų skrudintuvėje.	Naudokite orkaitėms skirtas užkandėles arba lengvai užtepkite truputį aliejaus ant užkandėlių, kad jos taptų traškesnės.
Nepavyksta tinkamai įstumti keptuvo į prietaisą.	Krepšelyje yra per daug produktų.	Nepripildykite krepšelio virš žymės „MAX“.
	Krepšelis netinkamai įdėtas į keptuvą.	Stumkite krepšelį žemyn į keptuvą, kol išgirsite spragtelėjimą.
	Tik HD9225: kepimo dėklo rankena trukdo keptuvui.	Stumtelėkite rankeną į horizontalią padėtį, kad ji neišsikištų krepšelio viršuje.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Gaminatė riebius produktus.	Kai su „AirFryer“ kepatė riebius produktus, į keptuvą patenka daug aliejaus. Aliejus išskiria baltus dūmus ir keptuvas gali įkaisti daugiau nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam rezultatui.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Pasirūpinkite kruopščiai išvalyti keptuvą po kiekvieno naudojimo.
Su „airfryer“ šviežios bulvytės iškepa netolygiai.	Prieš kepdami bulvių lazdeles jų tinkamai neišmirkėte.	Pamerkite bulvių lazdeles į dubenį bent 30 minučių, tada išimkite ir nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
	Naudojote netinkamo tipo bulves.	Naudokite šviežias bulves ir įsitikinkite, kad kepat jos išlieka tvirtos.
Iš „airfryer“ išimtos šviežios bulvytės nėra traškios.	Bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvėse.	Pasirūpinkite tinkamai nusausinti bulvių lazdeles prieš pridėdami į jas aliejaus.
		Smulkiau supjaustykite bulvių lazdeles, kad jos būtų traškesnės.
		Pridėkite šiek tiek daugiau aliejaus, kad jos būtų traškesnės.

Ievads

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

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

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

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

Vispārīgs apraksts (Zīm. 1)

- 1 Dubultslāņa piederums (tikai modelim HD9226)
- 2 Daļītājs (tikai modeļiem HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, skatiet produkta tipa plāksnīti ierīces apakšā)
- 3 Grozs
- 4 Groza atbrīvošanas poga
- 5 Groza rokturis
- 6 Panna
- 7 Cepšanas paplāte (tikai modelim HD9225)
- 8 Gaisa ieplūde
- 9 Temperatūras regulēšanas poga (80–200 °C)
- 10 Taimeris (0–30 min) / ieslēgšanas poga
- 11 Uzsilšanas indikators
- 12 Gaisa izplūdes atveres
- 13 Vada glabāšanas nodalījums
- 14 Elektrības vads

Svarīgi!

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

Briesmas

- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ūdenī korpusu, kas ietver elektriskās daļas un sildelementus, kā arī neskalojiet to tekošā krāna 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.
- Nenospriestojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.

- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina Philips pilnvarota tehniskās apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci var 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.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Neieslēdziet ierīci un nepieskarieties vadības panelim ar slapjām rokām.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārbaudiet, vai kontaktdakša ir stingri iesprausta kontaktligzdā.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci pie sienas vai pie citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm atstatumu ierīces aizmugurē, sānos un virs tās. Nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus.
- Izmantojiet ierīci tikai tiem nolūkiem, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Cepšanas, izmantojot karsto gaisu, laikā, pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Rokām un sejai ir jāatrodas drošā attālumā no tvaika un no gaisa izplūdes atverēm. No karstā tvaika un gaisa ir jāuzmanās arī tad, kad panna tiek noņemta no ierīces.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst (Zīm. 2).
- Ja pamanāt tumšus dūmus, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Pirms izņemt pannu no ierīces, gaidiet līdz dūmi pārtrauc izplūst.
- Izmantojot restīšu paliktni (tikai modelim HD9226) un cepšanas paplāti (tikai modelim HD9225) Airfryer ierīcē, tās sakarst. Vienmēr lietojiet virtuves cimdus, darbojoties ar restīšu paliktni vai cepšanas paplāti.

Ievēroībai

- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Šī ierīce ir paredzēta vienīgi lietošanai mājās apstākļos. Tā nav paredzēta lietošanai veikalā vai biroju darbinieku virtuvēs, saimniecības ēkās vai citās darba telpās, piemēram, viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.

- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamām bojājumiem.
- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai pilnvarotā Philips servisa centrā. Nemēģiniet labot ierīci pašu spēkiem, jo tad garantija vairs nebūs spēkā.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas. Izņemiet sadegušos atlikumus. Necepiet svaigus kartupeļus temperatūrā, kas pārsniedz 180 °C (lai mazinātu akrilamīda veidošanos).

Automātiska izslēgšanās

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

Elektromagnētiskie lauki (EML)

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

Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1** Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2** Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes.
- 3** Rūpīgi nomazgājiet grozu, pannu un restīšu paliktņi (tikai modelim HD9226) ar karstu ūdeni, kam pievienots neredzams daudz trauku mazgāšanas līdzekļa, un neabrazīvu sūkli.

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

- 4** Noslaukiet ierīces iekšpusi un ārpusi ar mīkstu drāniņu.

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

Sagatavošana lietošanai

- 1** Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas.

nenovietojiet ierīci uz virsmas, kas nav karstumizturīga.

- 2** Atbilstoši ievietojiet grozu pannā (Zīm. 3).

- 3** Izvelciet elektrības vadu no vada glabāšanas nodaļuma ierīces apakšpusē.

nepiepildiet pannu ar eļļu vai jebkādu citu šķidrumu.

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

Ierīces lietošana

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

Cepšana, izmantojot karsto gaisu

1 Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.

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

3 Ielieciet produktus grozā (Zīm. 5).

Piezīme. piepildot grozu, nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi vai tabulā norādīto daudzumu (skatiet šīs nodaļas sadaļu „Iestatījumi”), jo tādejādi var tikt ietekmēta galarezultāta kvalitāte.

Padoms. Tikai modelim HD9226: ja vienlaicīgi vēlaties pagatavot atšķirīgas sastāvdaļas, izmantojiet restīšu paliktni. Ievietojiet restīšu paliktni grozā, piepildiet ar sastāvdaļām groza apakšu un restīšu paliktni. (Zīm. 6)

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

nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.

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

5 Grieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz nepieciešamajai temperatūrai. Lai noteiktu pareizo temperatūru, skatiet šīs nodaļas sadaļu „Iestatījumi” (Zīm. 8).

Piezīme. Ja vēlaties vienlaikus pagatavot dažādas sastāvdaļas, pārliecinieties, vai zināt katras sastāvdaļas pagatavošanas laiku un nepieciešamo temperatūru, pirms sākat to vienlaicīgu pagatavošanu. Piemēram, mājās gatavotus fiņ un stilbiņus, var pagatavot vienlaikus, jo tiem nepieciešami identiski iestatījumi.

6 Nosakiet pareizu sastāvdaļas pagatavošanas laiku (skatiet šīs nodaļas sadaļu „Iestatījumi”).

7 Lai ieslēgtu ierīci, grieziet taimera slēdzi līdz nepieciešamajam pagatavošanas laikam (Zīm. 9).

Ja ierīce ir auksta, pievienojiet pagatavošanas laikam vēl trīs minūtes.

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

• Iedegas uzslēšanas gaismiņa (Zīm. 10).

• Taimerim tiek sākta iestatītā gatavošanas laika atskaite.

• Cepšanas, izmantojot karsto gaisu, laikā uzslēšanas indikators laiku pa laikam iedegas un nodziest. Tas norāda, ka sildelements tiek ieslēgts un izslēgts, uzturot nepieciešamo temperatūru.

• Liekā eļļa tiek savākta pannas apakšpusē.

8 Dažas sastāvdaļas pagatavošanas laikā ir jāapmaisa (skatiet šīs nodaļas sadaļu „Iestatījumi”). Lai sastāvdaļas apmaisītu, izvelciet pannu no ierīces, turot aiz roktura, un pakratiet to. Pēc tam ielieciet pannu atpakaļ ierīcē airfryer (Zīm. 11).

levērībai! Kratot pannu, nenospiediet groza atbrīvošanas pogu (Zīm. 12).

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

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

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

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

10 Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

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

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

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

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

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

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

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

Iestatījumi

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

Piezīme. Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai norādījumi. Sastāvdaļām ir atšķirīga izcelsme, izmēri, forma un ražotājs, tādēļ mēs nevaram noteikt izvēlētajām sastāvdaļām piemērotāko iestatījumu.

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

Padomi

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

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

Kartupeļi un smalki sagriezti kartupeļi

Plāni sagriezti saldēti kartupeļi	300–700	12–16	200	Maisīšana
Biezi sagriezti saldēti kartupeļi	300–700	12-20	200	Maisīšana

	Minimālais, maksimālais daudzums (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Maisīšana	Papildinformācija
Mājās gatavoti smalki sagriezti kartupeļi (8 × 8 mm)	300–800	18–25	180	Maisīšana	pievienojiet 1/2 ēd. k. eļļas
Mājās gatavotas kartupeļu daiviņas	300–800	18–22	180	Maisīšana	pievienojiet 1/2 ēd. k. eļļas
Mājās gatavoti kartupeļu gabaliņi	300–750	12–18	180	Maisīšana	pievienojiet 1/2 ēd. k. eļļas
Kartupeļi „Rosti”	250	15–18	180		
Kartupeļu sacepums	500	18–22	180		

Gaļa un putnu gaļa

Steiks	100–500	8–12	180		
Karbonādes	100–500	10–14	180		
Hamburgers	100–500	7–14	180		
Karstmaizes ar desu	100–500	13–15	200		
Stilbiņi	100–500	18–22	180		
Vistas fileja	100–500	10–15	180		

Uzkodas

Pildītās pankūkas	100–400	8–10	200	Maisīšana	Izmantot jau gatavu cepšanai
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	100–500	6–10	200	Maisīšana	Izmantot jau gatavu cepšanai
Saldētas zivju nūjiņas	100–400	6–10	200		Izmantot jau gatavu cepšanai
Saldētas siera-grauzdīņu uzkodas	100–400	8–10	180		Izmantot jau gatavu cepšanai
Pildīti dārzeņi	100–400	10	160		

Cepšana

Kūka	300	20–25	160		Cepšanas paplātes lietošana
Pīrāgs	400	20–22	180		Cepšanas paplātes/veidnes lietošana

	Minimālais, maksimālais daudzums (g)	Laiks (min.)	Temperatūra (°C)	Maisīšana	Papildinformācija
Smalkmaizītes	300	15–18	200		Cepšanas paplātes lietošana
Saldās uzkodas	400	20	160		Cepšanas paplātes/veidnes lietošana

Piezīme. Ja lietojat uzbriestošas sastāvdaļas (piemēram, kūkām, pīrāgiem vai smalkmaizītēm), nepiepildiet cepšanas paplāti (tikai modelim HD9225) vairāk par pusi.

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

Mājas gatavoti smalki sagriezti kartupeļi

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

- 1 Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos gabaliņos.
- 2 Mērcējiet kartupeļu gabaliņus vismaz 30 minūtes, izņemiet tos no bļodas un nosusiniet papīra dvieļi.
- 3 Ielejiet bļodā ½ ēdamkaroti eļļas, ielieciet gabaliņus un maisiet, līdz tie visi ir pārklāti ar eļļu.
- 4 Ar rokām, vai arī izmantojot virtuves piederumus, izņemiet kartupeļus no bļodas, lai eļļas pārpalikums paliek bļodā. Ielieciet gabaliņus grozā.

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

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

Tīrīšana

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci.

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

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

Piezīme. Noņemiet pannu, lai ierīce airfryer ātrāk atdzistu.

- 2 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.
- 3 Notīriet pannu, cepšanas paplāti (tikai modelim HD9225), restīšu paliktni (tikai modelim HD9226) un grozu ar karstu ūdeni, kam pievienots nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa, un neabrazīvu sūkli.

Netīrumu noņemšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Piezīme. Pannu, cepšanas paplāti (HD9225), restīšu paliktni (tikai modelim HD9226) un grozu var mazgāt trauku mazg. mašīnā.

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

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

Uzglabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pārļiecinieties, ka visas daļas ir tīras un sausas.
- 3 Ielieciet vadu tam paredzētajā glabāšanas nodalījumā. Nostipriniet to, ieliekot stiprināšanai paredzētajā vietā.

Piederumu pasūtīšana

Lai iegādātos piederumus šai ierīcei, lūdzu, apmeklējiet mūsu tiešsaistes veikalu vietnē **www.shop.philips.com/service**. Ja tiešsaistes veikals jūsu valstī nav pieejams, vērsieties pie sava Philips izplatītāja vai Philips servisa centrā. Ja jums radušās grūtības ar piederumu iegādi savai ierīcei, lūdzu, sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Kontaktinformācija pieejama pasaules garantijas bukletā.

Vīde

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

Garantija un apkope

Ja nepieciešama apkope, informācija vai palīdzība, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni **www.philips.com/support** vai sazinieties ar Philips klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tā tālruna numurs norādīts pasaules garantijas brošūrā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā ir apkopotas izplatītākās problēmas, kādas var rasties, rīkojoties ar ierīci. Ja nevarat atrisināt problēmu, izmantojot turpmāko informāciju, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support** un skatiet bieži uzdoto jautājumu sarakstu vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centra darbiniekiem savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
lerīce airfryer nedarbojas.	lerīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Iespraudiet elektrības kontaktdakšu iezemētā elektrotīkla sienas kontaktligzdā.
	Taimeris nav iestatīts.	Lai ieslēgtu ierīci, grieziet taimera slēdzi līdz vēlamajam gatavošanas laika iestatījumam.
lerīcē airfryer ceptās sastāvdaļas nav pilnīgi gatavas.	Grozā ir ieliktas pārāk daudz sastāvdaļas.	Ielieciet grozā mazākas sastāvdaļu porcijas. Mazākas porcijas tiek ceptas vienmērīgāk.
	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema.	Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu līdz nepieciešamajam temperatūras iestatījumam (skatiet nodaļas „Ierīces lietošana” sadaļu „Iestatījumi”).
	Gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Pagrieziet taimera slēdzi līdz gatavošanai nepieciešamajam laika iestatījumam (skatiet nodaļas „Ierīces lietošana” sadaļu „Iestatījumi”).

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Sastāvdaļas ierīcē airfryer tiek izceptas nevienmērīgi.	Ir sastāvdaļas, kuras cepšanas laikā nepieciešams samaisīt.	Sastāvdaļas, kas ir novietotas cita uz citas (piemēram, smalki sagriezti kartupeļi) cepšanas laikā ir jāapmaisa. Skatiet nodaļas „Ierīces lietošana” sadaļu „Iestatījumi”.
Ierīcē airfryer ceptās uzkodas nav kraukšķīgas.	Tika izmantotas uzkodas, ko paredzēts gatavot taukvāres katlā.	Lai uzkodas būtu kraukšķīgākas, izmantojiet, uzkodas, kas paredzētas cepšanai cepeškrāsnī, vai arī uzklājiet uz tām nedaudz eļļas.
Pannu nevar pareizi ielikt ierīcē.	Grozā ir ielikts pārāk daudz sastāvdaļu.	Piepildot grozu, nepārsniedziet maksimālā līmeņa atzīmi.
	Grozis ir nepareizi ievietots pannā.	Spiediet grozu pannā, līdz atskan klikšķis.
	Tikai modelim HD9225: cepšanas paplātes rokturis nosprosto pannu.	Bīdiet rokturi horizontālā pozīcijā, lai tas nesniegtos ārpus groza.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Tiek gatavotas taukainas sastāvdaļas.	Cepot ierīcē airfryer taukainas sastāvdaļas, pannā ietek liels daudzums eļļas. Eļļa rada baltus dūmus, un panna var uzkarst vairāk nekā citās cepšanas reizēs. Tas neietekmē ierīces darbību vai gala rezultātus.
	Pannā ir palikuši eļļas pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus rada eļļa, kas uzsilst pannā. Pēc katras lietošanas reizes panna noteikti ir jāiztīra.
Svaigi smalki sagriezti kartupeļi ierīcē airfryer tiek izcepti nevienmērīgi.	Pirms kartupeļu gabaliņu cepšanas tie netika izmērcēti.	Mērcējiet kartupeļu gabaliņus vismaz 30 minūtes, izņemiet tos no bļodas un nosusiniet papīra dvielī.
	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārlicinieties, ka cepšanas laikā tie nepaliek pārāk mīksti.
Ierīcē airfryer ceptie smalki sagriezti kartupeļi nav kraukšķīgi.	Kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no izmantotā eļļas daudzuma un no ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas noteikti rūpīgi nosusiniet kartupeļu gabaliņus.
		Lai kartupeļu gabaliņi tiktu izcepti kraukšķīgāki, sagrieziet tos mazākus.
		Lai kartupeļu gabaliņi tiktu izcepti kraukšķīgāki, pievienojiet nedaudz vairāk eļļas.

Wprowadzenie

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

Opis ogólny (rys. 1)

- 1 Akcesorium rozdzielające warstwy (tylko model HD9226)
- 2 Przegroda (tylko modele HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A; sprawdź tabliczkę znamionową znajdującą się na spodzie urządzenia)
- 3 Kosz
- 4 Przycisk zwalnający kosz
- 5 Uchwyt kosza
- 6 Patelnia
- 7 Blacha do pieczenia (tylko model HD9225)
- 8 Wlot powietrza
- 9 Pokrętło regulacji temperatury (80–200°C)
- 10 Minutnik (0–30 min) / pokrętło zasilania
- 11 Wskaźnik podgrzewania
- 12 Otwory wylotowe powietrza
- 13 Schowek na przewód sieciowy
- 14 Przewód sieciowy

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

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

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.
- 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 pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenie podłączaj tylko do uziemionego gniazdka elektrycznego. Zawsze sprawdzaj, czy wtyczka pewnie tkwi w gniazdku.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego włącznika czasowego ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji obsługi.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania patelni z urządzenia.

- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia (rys. 2).
- Gdy z urządzenia zaczyna się wydobywać ciemny dym, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia poczekaj, aż dym przestanie wydobywać się z urządzenia.
- Druciany ruszt (tylko model HD9226) i blacha do pieczenia (tylko model HD9225) nagrzewają się do wysokiej temperatury podczas użytkowania w urządzeniu airfryer. Zawsze używaj rękawic kuchennych przy dotykaniu drucianego rusztu i blachy do pieczenia.

Uwaga

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

Automatyczne wyłączanie

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

Pola elektromagnetyczne (EMF)

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

Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety z urządzenia.
- 3 Dokładnie wyczyść kosz, patelnię i druciany ruszt (tylko model HD9226) w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań.

Uwaga: Elementy te można także umyć w zmywarce.

- 4 Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

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

Przygotowanie do użycia

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

Nie stawiaj urządzenia na powierzchniach nieodpornych na wysokie temperatury.

- 2 Włóż kosz do patelni w odpowiedni sposób (rys. 3).

- 3 Wyciągnij przewód sieciowy ze schowka w dolnej części urządzenia.

Nie napełniaj patelni olejem ani inną cieczą.

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

Zasady używania

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

Smażenie gorącym powietrzem

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

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

Wskazówka: Tylko model HD9226: Aby jednocześnie przygotować kilka różnych składników, skorzystaj z drucianego rusztu. Umieść druciany ruszt w koszu, a następnie rozłóż składniki na dnie kosza i drucianym ruszcie. (rys. 6)

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

Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza.

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

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

Uwaga: Jeśli chcesz przygotować kilka różnych składników jednocześnie, przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy został ustawiony właściwy czas przygotowania oraz właściwa temperatura dla różnych składników. Na przykład domowe frytki i udka można przygotowywać jednocześnie, ponieważ oba produkty wymagają zastosowania tych samych ustawień.

- 6** Określ wymagany czas przygotowania potrawy (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale).
- 7** Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętkło minutnika w pozycji odpowiadającej wymaganemu czasowi przygotowania potrawy (rys. 9).

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

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

- ▶ Zaświeci się wskaźnik podgrzewania (rys. 10).
- ▶ Minutnik zacznie odliczać ustawiony czas przygotowania.
- ▶ Podczas smażenia gorącym powietrzem wskaźnik podgrzewania na przemian zapala się i gaśnie. Sygnalizuje w ten sposób włączanie się i wyłączanie elementu grzejącego w celu utrzymania wybranej temperatury.
- ▶ Nadmiar tłuszczu ze składników gromadzi się na dnie patelni.

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

Uwaga: Podczas wstrząsania składników nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz (rys. 12).

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

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

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

Uwaga: Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętkło minutnika na wartość 0 (rys. 13).

- 10** Sprawdź, czy składniki są gotowe.

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

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

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

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

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

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

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

Ustawienia

Poniższa tabela pozwala wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanych składników.

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

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

Wskazówki

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

	Minimalna/ maksymalna ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząśnij	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	300–700	12–16	200	Wstrząśnij	
Grube mrożone frytki	300–700	12–20	200	Wstrząśnij	
Domowe frytki (8 × 8 mm)	300–800	18–25	180	Wstrząśnij	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	300–800	18–22	180	Wstrząśnij	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju

	Minimalna/ maksymalna ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząśnij	Dodatkowe informacje
Domowa kostka ziemniaczana	300–750	12–18	180	Wstrząśnij	Dodaj 1/2 łyżeczki oleju
Rōsti (placki ziemniaczane)	250	15–18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	500	18–22	180		
Mięso i drób					
Stek	100–500	8–12	180		
Kotlet schabowy	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Krokiot z mięsem	100–500	13–15	200		
Udka	100–500	18–22	180		
Piersi z kurczaka	100–500	10–15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100–400	8–10	200	Wstrząśnij	Użyj gotowych
Mrożone kawałki kurczaka	100–500	6–10	200	Wstrząśnij	Użyj gotowych
Mrożone paluszki rybne	100–400	6–10	200		Użyj gotowych
Mrożone panierowane przekąski serowe	100–400	8–10	180		Użyj gotowych
Warzywa nadziewane	100–400	10	160		
Pieczenie					
Ciasto	300	20–25	160		Użyj blachy do pieczenia
Quiche	400	20–22	180		Użyj blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego
Babeczki	300	15–18	200		Użyj blachy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	160		Użyj blachy do pieczenia/naczynia żaroodpornego

Uwaga: Jeśli składniki muszą wyrosnąć (jak w przypadku ciast, quiche czy babeczek), blacha do pieczenia (tylko model HD9225) powinna być wypełniona najwyżej do połowy.

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

Przygotowanie domowych frytek

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

- 1** Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki.
- 2** Namaczaj słupki ziemniaków w misce przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjmij je i osusz za pomocą papierowego ręcznika.
- 3** Wlej ½ łyżki oleju do miski, włóż do miski pokrojone w paski ziemniaki i mieszaj do czasu, gdy ziemniaki będą pokryte olejem.
- 4** Wyjmij ziemniaki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, by nadmiar oleju pozostał w misce. Przełóż ziemniaki do kosza.

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

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

Czyszczenie

Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie.

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

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

Uwaga: Wyjmij patelnię, aby urządzenie airfryer szybciej ostygło.

- 2** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- 3** Wyczyść patelnię, blachę do pieczenia (tylko model HD9225), druciany ruszt (tylko model HD9226) i kosz w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań.

Możesz użyć płynu odtłuszczającego w celu usunięcia reszty zabrudzeń.

Uwaga: Patelnię, blachę do pieczenia (tylko model HD9225), druciany ruszt (tylko model HD9226) i kosz można myć w zmywarce.

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

- 4** Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.
- 5** Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.

Przechowywanie

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- 3** Włóż przewód sieciowy do schowka. Przymocuj przewód sieciowy, wkładając go do otworu na przewód.

Zamawianie akcesoriów

Aby zakupić akcesoria do tego urządzenia, odwiedź nasz sklep internetowy pod adresem **www.shop.philips.com/service**. Jeśli sklep internetowy nie jest dostępny w Twoim kraju, skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips lub centrum serwisowym firmy Philips. W przypadku trudności z zakupem akcesoriów skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Informacje kontaktowe znajdują się w ulotce gwarancyjnej.

Ochrona środowiska

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

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy oraz w przypadku jakichkolwiek pytań lub problemów odwiedź naszą stronę internetową **www.philips.com/support** lub skontaktuj się z lokalnym Centrum Obsługi Klienta firmy Philips. Numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej. Jeśli w danym kraju nie ma takiego centrum, zwróć się o pomoc do lokalnego sprzedawcy produktów firmy Philips.

Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział opisuje najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okazały 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
Urządzenie airfryer nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiono minutnika.	Ustaw pokrętko minutnika w odpowiedniej pozycji czasu przygotowania, aby włączyć urządzenie.
Składniki przygotowane w urządzeniu airfryer wciąż nie są gotowe.	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Włóż do kosza mniejsze porcje składników. Mniejsze porcje zostaną bardziej równomiernie usmażone.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw pokrętko regulacji temperatury na wymaganą temperaturę (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Zasady używania”).
Składniki są nierównomiernie usmażone w urządzeniu airfryer.	Wybrany czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw pokrętko minutnika na wymagany czas przygotowania (patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Zasady używania”).
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu przygotowania.	Składniki, które znajdują się na wierzchu lub po przeciwnych stronach kosza (np. frytki) należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu przygotowania. Patrz część „Ustawienia” w rozdziale „Zasady używania”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia airfryer.	W urządzeniu przygotowano przekąski przeznaczone do przygotowania w tradycyjnej frytownicy.	Aby przekąski były bardziej chrupiące, należy użyć przekąsek przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub pokryć przekąski cienką warstwą oleju.
Nie mogę wsunąć patelni do urządzenia we właściwy sposób.	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników. Kosz nie został prawidłowo umieszczony w patelni.	Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika „MAX”. Dociśnij kosz w patelni, aż usłyszysz charakterystyczne „kliknięcie”.
	Tylko model HD9225: uchwyt blachy do pieczenia blokuje patelnię.	Pchnij uchwyt, tak aby znalazł się w pozycji poziomej i nie wystawał poza kosz.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	W urządzeniu były przygotowywane tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych potraw w urządzeniu airfryer do patelni spływają znaczne ilości tłuszczu. Tłuszcz powoduje powstanie białego dymu i może powodować, że patelnia będzie nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy przyrządzanej potrawy.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania tłuszczu na patelni. Patelnię należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się w urządzeniu airfryer w sposób nierównomierny.	Pokrojone w słupki ziemniaki nie zostały właściwie namoczone przed usmażeniem.	Namaczaj słupki ziemniaków w misce przez co najmniej 30 minut, a następnie wyjmij je i osusz za pomocą papierowego ręcznika.
	Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że podczas smażenia pozostaną one twarde.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia airfryer.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że pokrojone w słupki ziemniaki zostały właściwie osuszone.
		Drobniej pokrojone ziemniaki pozwolą uzyskać bardziej chrupiące frytki. Aby frytki były bardziej chrupiące, można dodać nieco więcej oleju.

Introducere

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

Noul dvs. airfryer vă permite să vă preparați ingredientele și gustările preferate într-un mod mai sănătos. AirFryer utilizează aer fierbinte care circulă cu viteză ridicată (Rapid Air) și un grătar de foarte bună calitate pentru a prepara o varietate de feluri delicioase într-un mod sănătos, rapid și ușor.

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

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

Descriere generală (fig. 1)

- 1 Accesoriu cu strat dublu (numai pentru HD9226)
- 2 Separator (numai pentru HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, verificați plăcuța cu date tehnice a produsului de pe partea inferioară a aparatului)
- 3 Coș
- 4 Buton de eliberare coș
- 5 Mâner coș
- 6 Tavă
- 7 Tavă pentru coacere (numai pentru HD9225)
- 8 Priză de aer
- 9 Buton pentru controlul temperaturii (80-200°C)
- 10 Buton rotativ cronometru (0-30 min.)/pornire
- 11 Led pentru încălzire
- 12 Orificii de evacuare a aerului
- 13 Compartiment pentru păstrarea cablului
- 14 Cablu de alimentare

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de utilizarea aparatului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

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

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând de la vârsta de 8 ani și persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le prezintă.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu apropiați cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Nu conectați cablul de alimentare al aparatului și nu operați panoul de control cu mâinile ude.
- Conectați aparatul doar la o priză de perete cu împământare. Aveți grijă ca ștecherul să fie corect introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat acționării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Nu așezați aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele și nici în apropierea acestora.
- Nu așezați aparatul sprijinit de perete sau sprijinit de alte aparate. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber în partea din spate și în părțile laterale și 10 cm spațiu liber deasupra aparatului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul pentru alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu vă apropiați mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să aveți grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoateți tava din aparat.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării (fig. 2).
- Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeți că din acesta iese fum negru. Așteptați să nu mai iasă fum înainte de a scoate tava din aparat.

- Grătarul de sârmă (numai pentru HD9226) și de tava pentru coacere (numai pentru HD9225) devin fierbinți pe toată suprafața atunci când sunt utilizate în airfryer. Utilizați întotdeauna mănuși pentru cuptor atunci când manevrați grătarul de sârmă și tava pentru coacere.

Precauție

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

Oprire automată

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

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtați întregul ambalaj.
- 2 Îndepărtați toate autocolantele și etichetele de pe aparat.
- 3 Curățați temeinic coșul, tava, separatorul și grătarul de sârmă (numai pentru HD9226) cu apă fierbinte, puțin detergent lichid și un burete neabraziv.

Notă: De asemenea, aceste componente pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- 4 Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

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

Pregătirea pentru utilizare

1 Poziționați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.

Nu poziționați aparatul pe suprafețe care nu sunt rezistente la căldură.

2 Poziționați corect coșul în tavă (fig. 3).

3 Scoateți cablul de alimentare din compartimentul de stocare de la partea inferioară a aparatului.

Nu umpleți tava cu ulei sau cu orice alt lichid.

Nu puneți nimic pe partea superioară a aparatului. Aceasta întrerupe fluxul de aer și afectează rezultatul de prăjire cu aer fierbinte.

Utilizarea aparatului

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

Prăjirea cu aer fierbinte

1 Introduceți ștecherul în priza de perete cu împământare.

2 Trageți cu atenție tava din airfryer (fig. 4).

3 Puneți ingredientele în coș (fig. 5).

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

Sugestie: Numai pentru HD9226: Utilizați grătarul de sârmă atunci când doriți să preparați diverse ingrediente în același timp. Așezați grătarul în coș, umpleți partea inferioară a coșului și grătarul cu ingredientele. (fig. 6)

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

Nu utilizați niciodată tava fără să aibă coșul în aceasta.

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

5 Răsuciți butonul de control al temperaturii la temperatura necesară. Consultați secțiunea 'Setări' din acest capitol pentru a determina temperatura corectă (fig. 8).

Notă: Dacă doriți să preparați diverse ingrediente în același timp, asigurați-vă că verificați timpul de preparare și temperatura necesare pentru diferite ingrediente înainte de a începe să le pregătiți simultan. Cartofii prăjiți în casă și ciocănelele, de exemplu, pot fi preparați simultan, deoarece necesită aceleași setări.

6 Determinați timpul necesar de preparare pentru ingredient (consultați secțiunea 'Setări' din acest capitol).

7 Pentru a porni aparatul, răsuciți butonul cronometrului la timpul necesar de preparare (fig. 9). **Adăugați 3 minute la timpul de preparare atunci când aparatul este rece.**

Notă: Dacă doriți, puteți lăsa de asemenea aparatul să se preîncălzească fără niciun ingredient în interior. În acest caz, răsuciți butonul cronometrului la peste 3 minute și așteptați până când ledul de

încălzire se stinge (după aprox. 3 minute). Apoi umpleți coșul și rotiți butonul cronometru până la timpul de preparare necesar.

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

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

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

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

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

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

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

10 Verificați dacă ingredientele sunt gata.

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

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

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

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

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

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

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

Setări

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

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

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

Sugestii

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

	Cantitatea min-max (g)	Timpul (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți					
Cartofi subțiri congelați	300-700	12-16	200	Agitare	
Cartofi groși congelați	300-700	12-20	200	Agitare	
Cartofi prăjiți preparați în casă (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Agitare	și 1/2 lingură de ulei
Feliuțe de cartofi preparate în casă	300-800	18-22	180	Agitare	și 1/2 lingură de ulei
Cubulețe de cartofi preparate în casă	300-750	12-18	180	Agitare	și 1/2 lingură de ulei
Rosti	250	15-18	180		
Cartofi gratinați	500	18-22	180		
Carne și pui					
Cotlet	100-500	8-12	180		
Cotlete de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnat	100-500	13-15	200		
Ciocănele	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		

	Cantitatea min-max (g)	Timpul (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informații suplimentare
Gustări					
Rulouri de primăvară	100-400	8-10	200	Agitare	Utilizați pregătite pentru cuptor
Bucăți congelate de pui	100-500	6-10	200	Agitare	Utilizați pregătite pentru cuptor
Bucăți congelate de pește	100-400	6-10	200		Utilizați pregătite pentru cuptor
Gustări pane congelate cu brânză	100-400	8-10	180		Utilizați pregătite pentru cuptor
Legume umplute	100-400	10	160		
Coacere					
Prăjitură	300	20-25	160		Utilizați tava pentru coacere
Quiche	400	20-22	180		Utilizați tava pentru coacere/vasul pentru cuptor
Brioșe	300	15-18	200		Utilizați tava pentru coacere
Gustări dulci	400	20	160		Utilizați tava pentru coacere/vasul pentru cuptor

Notă: Atunci când utilizați ingrediente care cresc (precum la prăjituri, quiche sau brioșe) tava pentru coacere (numai pentru HD9225) nu trebuie umplută mai mult de jumătate.

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

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

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

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

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

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

Curățarea

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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

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

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

2 Curățați exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3 Curățați tava, tava pentru coacere (numai pentru HD9225), grătarul de sârmă (numai pentru HD9226) și coșul cu apă fierbinte, puțin detergent lichid și un burete neabraziv.

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

Notă: Tava, tava pentru coacere (HD9225), grătarul de sârmă (numai pentru HD9226) și coșul pot fi curățate în mașina de spălat vase.

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

4 Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.

5 Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate reziduurile de alimente.

Depozitarea

1 Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

2 Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

3 Strângeți cablul în compartimentul de stocare. Fixați cablul introducându-l în fanta pentru fixarea cablului.

Comandarea accesoriilor

Pentru a achiziționa accesorii pentru acest aparat, vizitați magazinul nostru online **www.shop.philips.com/service**. Dacă magazinul online nu este disponibil în țara dvs., mergeți la dealerul dvs. Philips sau un centru de service Philips. Dacă întâmpinați dificultăți în obținerea accesoriilor pentru aparatul dvs., contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. Găsiți detaliile de contact în broșura de garanție internațională.

Protecția mediului

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

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de service sau de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa **www.philips.com/support** sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. Găsiți numărul de telefon în garanția internațională. Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Acest capitol prezintă cele mai frecvente probleme care pot surveni la utilizarea aparatului. Dacă nu puteți rezolva o problemă cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesați www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați de asistență pentru clienți din țara dvs.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Airfryer-ul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul în priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați butonul rotativ al cronometrului la timpul de preparare necesar pentru a porni aparatul.
Ingredientele prăjite cu airfryer nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Puneți șarje mai mici de ingrediente în coș. Șarjele mai mici se prăjesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Răsuciți butonul de control al temperaturii la setarea de temperatură necesară (consultați secțiunea 'Setări' din capitolul 'Utilizarea aparatului').
	Timpul de preparare este prea scurt.	Răsuciți butonul rotativ al cronometrului la timpul de preparare necesar (consultați secțiunea 'Setări' din capitolul 'Utilizarea aparatului').
Ingredientele sunt prăjite neuniform în airfryer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care stau unele peste altele sau unele lângă altele (de ex. cartofii prăjiți) trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare. Consultați secțiunea 'Setări' din capitolul 'Utilizarea aparatului'.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când ies din airfryer.	Ați utilizat un tip de gustări destinate preparării într-o friteuză adâncă tradițională.	Utilizați gustări pentru cuptor sau ungeți gustările ușor cu puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corespunzător tava în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste gradația MAX.
	Coșul nu este așezat corect în tavă.	Apăsați coșul în tavă până când auziți un clic.
Iese fum alb din aparat.	Numai pentru HD9225: Mânerul tăvii pentru coacere obstrucționează tava.	Împingeți mânerul într-o poziție orizontală, astfel încât să nu depășească partea superioară a coșului.
	Preparați ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în airfryer, va curge o cantitate mare de ulei în tavă. Uleiul produce fum alb, iar tava se poate încălzi mai mult decât de obicei. Aceasta nu afectează aparatul sau rezultatul final.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Tava conține încă reziduuri grase din utilizarea anterioară.	Fumul alb este generat de grăsimea care se încălzește în tavă. Asigurați curățarea corespunzătoare a tăvii după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți sunt prăjiți neuniform în airfryer.	Nu ați înmuiat bine bucățile de cartofi înainte de a le prăji.	Lăsați la înmuiat feliile de cartofi într-un castron timp de cel puțin 30 minute, scoateți-le și uscați-le cu hârtie de bucătărie.
	Nu ați folosit tipul corect de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți atunci când ies din airfryer.	Aspectul crocant al cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și de apă din cartofi.	Asigurați-vă că uscați bine bucățile de cartofi înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bucățile de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте прибор на веб-сайте www.philips.com/welcome.
Аэрофритюрница — это простой способ сделать ваши любимые блюда и закуски более полезными для здоровья.

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

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

Общее описание (Рис. 1)

- 1 Двухуровневый аксессуар (только для модели HD9226)
- 2 Разделитель (только для моделей HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A; проверьте табличку с обозначениями на нижней панели прибора)
- 3 Корзина
- 4 Кнопка отсоединения корзины
- 5 Ручка корзины
- 6 Противень
- 7 Форма для выпекания (только для HD9225)
- 8 Отверстие для забора воздуха
- 9 Переключатель регулировки температуры (80–200° C)
- 10 Таймер (0–30 мин.)/переключатель питания
- 11 Индикатор нагрева
- 12 Отверстия для отвода воздуха
- 13 Отделение для хранения сетевого шнура
- 14 Сетевой шнур

Важная информация

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

Опасно!

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

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевого шнура или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться данным прибором только под присмотром или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и при условии понимания потенциальных опасностей.
- Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и только под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Запрещается включать устройство в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.
- Подключайте устройство только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данное устройство к внешнему таймеру или автономной системе дистанционного управления.
- Не ставьте устройство на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не ставьте устройство рядом со стеной или другими устройствами. Расстояние между задней, верхней и боковыми панелями устройства и другими поверхностями должно составлять не менее 10 см. Запрещается класть на устройство какие-либо предметы.
- Не используйте устройство для целей, отличных от описанных в данном руководстве.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра.
- Во время приготовления горячим воздухом из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Не подносите руки и лицо к этим отверстиям. Следует также остерегаться горячего пара и воздуха при вынимании противня из устройства.

- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (Рис. 2).
- При появлении черного дыма немедленно отключите устройство. Дождитесь, пока дым не перестанет выходить, прежде чем вынимать противень из устройства.
- При использовании в аэрофритюрнице решетка (только для модели HD9226) и форма для выпекания (только для модели HD9225) сильно нагреваются. Прежде чем браться за решетку или форму для выпекания, всегда надевайте кухонные перчатки.

Внимание!

- Поставьте устройство на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Устройство предназначено только для домашнего использования в стандартных условиях. Устройство не предназначено для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях или других производственных условиях. Также устройство не предназначено для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах пребывания.
- В случае нарушения правил использования устройства, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, так как при этом гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или убирать его на хранение, дайте ему остыть около 30 мин.
- Продукты, которые готовятся в аэрофритюрнице, должны быть золотисто-желтого, а не темного или коричневого цвета. Подгоревшие остатки пищи следует удалить. Не обжаривайте свежий картофель при температуре выше 180 °C (чтобы минимизировать образование акриламида).

Автоматическое выключение.

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

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Перед первым использованием

- 1 Снимите весь упаковочный материал.
- 2 Снимите с устройства все наклейки и ярлыки.
- 3 Тщательно вымойте корзину, противень и решетку (только для модели HD9226) под струей горячей воды, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку.

Примечание Эти части также можно мыть в посудомоечной машине.

- 4 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

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

Подготовка прибора к работе

- 1 Установите устройство на устойчивой горизонтальной и ровной поверхности.

Не размещайте устройство на нетермостойких поверхностях.

- 2 Должным образом установите корзину в противень (Рис. 3).

- 3 Вытяните сетевой шнур из отделения для хранения шнура, расположенного в нижней части устройства.

Не наливайте масло и другие жидкости в противень.

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

Использование прибора

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

Жарка горячим воздухом

- 1 Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.

- 2 Аккуратно выньте противень из аэрофритюрницы (Рис. 4).

- 3 Положите ингредиенты в корзину (Рис. 5).

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

Совет. Только для модели HD9226: решетка позволяет разделить различные продукты при одновременном приготовлении. Поместите ее в корзину, сложите продукты на дно корзины и на решетку. (Рис. 6)

- 4 Вставьте противень в аэрофритюрницу (Рис. 7).

Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины.

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

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

Примечание Если вы хотите приготовить разные продукты одновременно, сначала ознакомьтесь с рекомендуемым временем и температурой приготовления продуктов. Например, одновременно можно приготовить картофельные кубики и шницель, так как настройки для их приготовления совпадают.

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

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

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

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

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

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

Внимание! Не нажимайте на кнопку отсоединения корзины во время встряхивания пищи (Рис. 12).

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

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

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

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

- 10** Проверьте готовность продуктов.

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

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

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

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

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

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

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

Настройки

Таблица ниже позволяет установить основные настройки для приготовления различных продуктов.

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

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

Советы

- Для приготовления небольших порций обычно требуется немного меньше времени, чем для больших.
- Если вы готовите большие порции блюд, следует немного увеличить время приготовления. Если порции небольшие, время приготовления следует немного сократить.
- Встряхивайте продукты по истечении первой половины времени приготовления для достижения наилучшего результата и равномерной прожарки продуктов.
- При приготовлении свежего картофеля добавьте масло, чтобы он получился хрустящим. После добавления масла жарьте продукты в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты, например колбаски.
- Также в аэрофритюрнице можно приготовить закуски, которые обычно готовятся в духовке.
- Для приготовления хрустящего картофеля фри оптимальное количество составляет 500 грамм.
- Для быстрого приготовления закусок с начинкой используйте готовое тесто. Такое тесто готовится быстрее, чем домашнее.
- Для приготовления кекса, киша, для жарки хрупких ингредиентов или блюд с начинкой установите форму (только для HD9225) или посуду для духовой печи в корзину аэрофритюрницы (Рис. 17).
- Аэрофритюрницу можно также использовать для разогревания продуктов. Для этого нужно на 10 минут установить температуру 150° С.

	Количество, мин.—макс. (г)	Время (мин.)	Температура (°С)	Встряхнуть	Дополнитель- ная информа- ция
--	-------------------------------	-----------------	---------------------	------------	-------------------------------------

**Картофель и
картофель фри**

Тонкий и заморо- женный картофель фри	300–700	12–16	200	Встряхнуть	
Толстый и замороженный картофель фри	300–700	12–20	200	Встряхнуть	
Домашний картофель фри (8 × 8 мм)	300–800	18–25	180	Встряхнуть	Добавить 1/2 столовую ложку масла
Домашние дольки картофеля	300–800	18–22	180	Встряхнуть	Добавить 1/2 столовую ложку масла
Домашние кубики картофеля	300–750	12–18	180	Встряхнуть	Добавить 1/2 столовую ложку масла
Рости	250	15–18	180		
Картофельная запеканка	500	18–22	180		

Мясо и птица

Стейк	100–500	8–12	180		
Свинья отбивная	100–500	10–14	180		
Гамбургер	100–500	7–14	180		
Пирожок с мясом	100–500	13–15	200		
Куриные ножки	100–500	18–22	180		
Куриная грудка	100–500	10–15	180		

Закуски

Фаршированные блинчики	100–400	8—10	200	Встряхнуть	Используйте готовые продукты для приготовления в печи
Замороженные куриные нагетсы	100–500	6–10	200	Встряхнуть	Используйте готовые продукты для приготовления в печи

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

Примечание При использовании продуктов, которые могут “подниматься” (теста для кекса, киша и пр.), форму для выпекания (только для модели HD9225) необходимо заполнять не более чем до середины.

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

Приготовление домашнего картофеля фри

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

- 1** Очистите картофель и порежьте его на длинные ломтики.
- 2** Замочите картофельные ломтики в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки.
- 3** Налейте ½ столовую ложку оливкового масла в чашу. Положите ломтики наверх и перемешивайте, пока они не покроются маслом.

- 4 Выньте ломтики из миски пальцами или при помощи кухонной посуды так, чтобы масло осталось в миске. Положите ломтики в корзину.

Примечание Не наклоняйте миску, чтобы положить все ломтики в корзину за один раз, так как это может привести к попаданию масла на противень.

- 5 Жарьте картофельные ломтики в соответствии с инструкциями, приведенными в этой главе.

Очистка

Всегда очищайте устройство после использования.

Противень, форма для выпекания (только для модели HD9225), корзина и внутренние части устройства имеют антипригарное покрытие. Запрещается использовать для их очистки металлические кухонные предметы и абразивные чистящие материалы, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

- 1 Отключите устройство от электросети и дайте ему остыть.

Примечание Для более быстрого охлаждения аэрофритюрницы уберите противень.

- 2 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

- 3 Вымойте противень, форму для выпекания (только для модели HD9225), решетку (только для модели HD9226) и корзину под горячей водой, используя жидкость для мытья посуды и неабразивную губку.

Уберите оставшуюся грязь при помощи средства для удаления жира.

Примечание Противень, форму для выпекания (только для модели HD9225), решетку (только для модели HD9226) можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если грязь пристала к корзине, форме для выпекания (только для HD9225) или к нижней части противня, заполните его горячей водой с добавлением моющего средства. Поместите корзину в противень и оставьте их в воде примерно на 10 минут.

- 4 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.
- 5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.

Хранение

- 1 Отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть.
- 2 Все части должны быть чистыми и сухими.
- 3 Поместите шнур в отделение для хранения шнура. Закрепите шнур, вставив его в крепление для шнура.

Заказ аксессуаров

Для приобретения принадлежностей для этого прибора посетите наш интернет-магазин по адресу www.shop.philips.com/service. Если в вашей стране такой магазин отсутствует, обратитесь в торговую организацию Philips или в сервисный центр Philips. При возникновении вопросов относительно заказа принадлежностей для прибора, обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране. Контактная информация указана на гарантийном талоне.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 18).

Гарантия и обслуживание

При возникновении проблемы или при необходимости получения сервисного обслуживания или информации посетите веб-сайт Philips www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если в вашей стране подобный центр отсутствует, обратитесь к местному торговому представителю Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Аэрофритюрница не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
	Не установлено значение для таймера.	Для включения устройства установите таймер в необходимое положение.
Продукты, которые готовились в аэрофритюрнице, не готовы.	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Кладите в корзину более мелкие порции, так как они прожариваются более равномерно.
	Установлено слишком низкое значение температуры.	Установите регулятор температуры на нужное значение (см. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства").
	Слишком малое время приготовления.	Установите таймер на нужное значение (см. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства").
Продукты неравномерно обжариваются в аэрофритюрнице.	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать по истечении первой половины времени приготовления.	Ингредиенты, которые кладутся друг на друга вдоль или поперек (например, картофель фри) следует встряхивать по истечении первой половины времени приготовления. См. раздел "Настройки" в главе "Использование устройства".

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Жареные закуски не получаются хрустящими при приготовлении в аэрофритюрнице.	Был использован тип закусок, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Используйте закуски для приготовления в печи или слегка смажьте закуски маслом для получения хрустящей корочки.
Не удастся должным образом поставить противень в устройство.	В корзину положено слишком много продуктов.	Не заполняйте корзину выше отметки "MAX".
	Корзина неправильно установлена на противне.	Потяните корзину вниз до щелчка.
	Только для модели HD9225: ручка формы для выпекания препятствует установке противня.	Установите ручку в горизонтальное положение, чтобы она не выступала за пределы верхней части корзины.
Из устройства выходит белый дым.	В нем готовятся жирные продукты.	При жарке жирных продуктов в аэрофритюрнице большое количество масла вытекает на противень. Масло при горении выделяет белый дым, и противень может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу устройства или на конечный результат приготовления.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	Нагреваясь на противне, жир выделяет белый дым. Перед использованием убедитесь, что противень чист.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается в аэрофритюрнице.	Картофельные ломтики не были надлежащим образом замочены перед жаркой.	Замочите картофельные ломтики в воде минимум на 30 минут, затем выньте и высушите их при помощи кухонной салфетки.
	Используется неправильный тип картофеля.	Следует использовать свежий картофель и следить за тем, чтобы он оставался на месте во время жарки.
Свежий картофель фри не получается хрустящим при приготовлении в аэрофритюрнице.	Результат зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Перед добавлением масла картофельные ломтики следует должным образом высушить.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
		<p>Для получения более хрустящей корочки порежьте картофель на более мелкие ломтики.</p> <p>Также попробуйте добавить большее количество масла.</p>

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vítajte medzi zákazníkmi spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na adrese www.philips.com/welcome. Vaša nová teplovzdušná fritéza airfryer Vám umožní upraviť obľúbené suroviny a pochúťky zdravším spôsobom.

Teplovzdušná fritéza airfryer Vám pomocou horúceho vzduchu v kombinácii s jeho vysokorychlostnou cirkuláciou (Rapid Air) a vrchným grilom umožní zdravo, rýchlo a jednoducho pripraviť množstvo chutných jedál. Suroviny sa ohrievajú zo všetkých strán súčasne a pri väčšine z nich nie je potrebné používať olej. Pomocou dodatočného plechu na pečenie (len model HD9225) môžete pripravovať napríklad koláče alebo slané koláče kiš a bezpečným spôsobom piecť aj krehké jedlá.

Ďalšie inšpiratívne recepty a informácie o teplovzdušnej fritéze airfryer nájdete na adrese www.philips.com/kitchen.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- 1 Dvojvrstvové príslušenstvo (iba model HD9226)
- 2 Oddeľovač (iba modely HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, pozrite si typový štítko výrobku na spodnej strane zariadenia)
- 3 Košík
- 4 Tlačidlo na uvoľnenie košíka
- 5 Rukoväť košíka
- 6 Panvica
- 7 Plech na pečenie (len model HD9225)
- 8 Vstup vzduchu
- 9 Regulátor teploty (80 – 200 °C)
- 10 Časovač (0 – 30 min.)/hlavný vypínač
- 11 Kontrolné svetlo ohrevu
- 12 Otvory pre výstup vzduchu
- 13 Priečinok na odkladanie kábla
- 14 Sieťový kábel

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho na použitie v budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Puzdro, ktoré obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné telesá, nikdy neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Suroviny, ktoré chcete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Kým zariadenie pracuje, nezakrývajte otvory pre vstup a výstup vzduchu.
- Do panvice nedávajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo duševné 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.
- Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel uchovávajúte mimo horúcich povrchov.
- Ak máte mokré ruky, nepripájajte zariadenie do siete ani sa nedotýkajte ovládacieho panelu.
- Na pripojenie zariadenia používajte výlučne uzemnenú sieťovú zásuvku. Vždy sa uistite, že je zástrčka správne zapojená do sieťovej zásuvky.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie neumiestňujte ku stene ani k iným zariadeniam. Vzadu a po stranách zariadenia a nad zariadením ponechajte voľný priestor aspoň 10 cm. Na zariadenie nepoložte žiadne predmety.
- Zariadenie nepoužívajte na žiaden iný účel ako je účel opísaný v tomto návode.
- Počas použitia nenechávajúte zariadenie bez dozoru.
- Počas smaženia horúcim vzduchom cez otvory pre výstup vzduchu uniká horúca para. Ruky a tvár majte v bezpečnej vzdialenosti od pary a otvorov pre výstup vzduchu. Na horúcu paru a vzduch dávajte pozor aj pri vyberaní panvice zo zariadenia.
- Prístupné povrchy sa počas prevádzky môžu zohriať na veľmi vysokú teplotu (Obr. 2).

- Ak zo zariadenia začne vychádzať tmavý dym, ihneď zariadenie odpojte zo siete. Počkajte, kým dymenie ustane a potom vyberte panvicu zo zariadenia.
- Pri používaní v teplovzdušnej fritéze sa celý drôtený rošt (iba model HD9226) a plech na pečenie (iba model HD9225) zohrejú na vysokú teplotu. Pri manipulácii s nimi vždy používajte teplu odolné kuchynské rukavice.

Výstraha

- Zariadenie položte na vodorovný, plochý a stabilný povrch.
- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách, farmách či inom pracovnom prostredí. Taktiež nie je určené na používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Kontrolu alebo opravu zariadenia smie vykonať jedine personál servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť svojpomocne, pretože by záruka stratila platnosť.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.
- Pred manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Vždy dbajte na to, aby potraviny pripravené v tomto zariadení mali zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé. Pripálené zvyšky odstráňte. Čerstvé zemiaky smažte pri teplote maximálne 180 °C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).

Automatické vypnutie

Toto zariadenie je vybavené časovačom. Keď časovač dosiahne hodnotu 0, zariadenie zazvoní a automaticky sa vypne. Ak chcete zariadenie vypnúť ručne, otočte ovládačom časovača proti smeru pohybu hodinových ručičiek na hodnotu 0.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetok baliaci materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky.
- 3 Košík, panvicu a drôtený rošt (iba model HD9226) dôkladne očistite jemnou špongiou namočenou v teplej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu.

Poznámka: Tieto časti je možné čistiť aj v umývačke na riad.

- 4 Zariadenie poutierajte zvnútra aj zvonku navlhčenou tkaninou.

Toto je teplovzdušná fritéza airfryer, ktorá používa horúci vzduch. Do panvice nedávajte olej ani tuk na smaženie.

Príprava na použitie

1 Zariadenie postavte na stabilný, vodorovný a hladký povrch.

Zariadenie nepoložte na povrchy, ktoré nie sú odolné voči teplu.

2 Vložte košík správne do panvice (Obr. 3).

3 Siet'ový kábel vyťahnite z odkladacieho priestoru v spodnej časti zariadenia.

Do panvice nedávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.

Na zariadenie neukladajte žiadne predmety. Ich prítomnosť naruší prúdenie vzduchu a negatívne ovplyvní výsledok smaženia horúcim vzduchom.

Použitie zariadenia

V teplovzdušnej fritéze airfryer môžete pripravovať širokú paletu potravín. Brožúrka s receptami Vám pomôže oboznámiť sa so zariadením. Ďalšie recepty nájdete na adrese www.philips.com/kitchen.

Smaženie horúcim vzduchom

1 Siet'ovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.

2 Z teplovzdušnej fritézy airfryer opatrne vyťahnite panvicu (Obr. 4).

3 Do košíka vložte suroviny (Obr. 5).

Poznámka: Košík nikdy neprepĺňajte nad označenie MAX ani neprekračujte množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole). Mohlo by to negatívne ovplyvniť kvalitu výsledku.

Tip: Iba model HD9226: Keď chcete súčasne pripravovať rôzne suroviny, použite drôtený rošt. Vložte drôtený rošt do košíka a na dno košíka a drôtený rošt rozložte suroviny. (Obr. 6)

4 Panvicu vsuňte do teplovzdušnej fritézy airfryer (Obr. 7).

Nikdy nepoužívajte panvicu bez vloženého košíka.

Výstraha: Počas prevádzky a chvíľu po nej sa nedotýkajte panvice, je veľmi horúca. Panvicu držte len za rukoväť.

5 Regulátor teploty otočte na požadovanú teplotu. Správna teplota je uvedená v časti „Nastavenia“ v tejto kapitole (Obr. 8).

Poznámka: Ak chcete súčasne pripravovať rôzne suroviny, pred začiatkom varenia najskôr skontrolujte dobu prípravy a teplotu vyžadovanú pre dané suroviny. Napríklad, domáce hranolčeky a kuracie stehienka môžete pripraviť súčasne, pretože vyžadujú rovnaké nastavenia.

6 Zistite požadovanú dobu prípravy pre danú surovinu (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole).

7 Zariadenie zapnite otočením gombíka časovača na požadovanú dobu prípravy (Obr. 9).
Ak je zariadenie studené, k dobe prípravy pridajte 3 minúty.

Poznámka: Ak chcete, môžete zariadenie zohriať bez vložených surovín. V takom prípade otočte gombík časovača na viac ako 3 minúty a počkajte, kým kontrolné svetlo ohrevu nezhasne (po približne 3 minútach). Potom naplňte košík a otočte gombíkom časovača na požadovanú dobu prípravy.

• Rozsvieti sa kontrolné svetlo ohrevu (Obr. 10).

• Časovač začne odpočítavať nastavenú dobu prípravy.

- Počas smaženia horúcim vzduchom sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo ohrevu. Svetlo signalizuje, že sa zapína a vypína ohrevné teleso, aby sa udržala nastavená teplota.
- Zvyšný olej zo surovín sa zachytáva na dne panvice.

8 Niektoré suroviny je potrebné v polovici prípravy premiešať (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole). Ak chcete suroviny premiešať, uchopte rukoväť, vyťahnite panvicu zo zariadenia a potraсте ňou. Potom ju znova zasuňte do teplovzdušnej fritézy airfryer (Obr. 11).

Výstraha: Pri trasení nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie košíka (Obr. 12).

Tip: Na ľahšiu manipuláciu môžete vybrať košík z panvice a potriať len košíkom. Urobíte to tak, že vyťahnete panvicu zo zariadenia, položíte ju na povrch odolný voči teplu a stlačíte tlačidlo na uvoľnenie košíka.

Tip: Ak nastavíte časovač na polovicu doby prípravy, zaznie zvonček časovača v momente, keď bude potrebné premiešať suroviny. V tom prípade musíte po premiešaní časovač znova nastaviť na zostávajúcu dobu prípravy.

9 Keď zaznie zvonček časovača, uplynula nastavená doba prípravy. Panvicu vyberte zo zariadenia a položte ju na povrch odolný voči teplu.

Poznámka: Zariadenie môžete vypnúť aj ručne. Stačí otočiť regulátor časovača na hodnotu 0 (Obr. 13).

10 Skontrolujte, či sú suroviny pripravené.

Ak suroviny ešte nie sú pripravené, panvicu vsuňte späť do zariadenia a nastavte časovač ešte na niekoľko minút.

11 Ak chcete vybrať malé suroviny (napr. hranolčeky), stlačte tlačidlo na uvoľnenie košíka (1) a zdvihnite košík z panvice (2). (Obr. 14)

Neotáčajte košík hore nohami, kým je na ňom pripevnená panvica, lebo prípadné zvyšky oleja zo dne panvice, by stiekli do usmažených potravín.

Po smažení horúcim vzduchom budú panvica a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín v teplovzdušnej fritéze airfryer môže z panvice unikať para.

12 Obsah košíka vysypte do misky alebo na tanier. (Obr. 15)

Tip: Ak chcete z košíka vybrať veľké alebo krehké suroviny, použite kliešte (Obr. 16).

13 Po príprave jednej dávky surovín je teplovzdušná fritéza airfryer ihneď pripravená na smaženie ďalšej dávky.

Nastavenia

Nižšie uvedená tabuľka Vám pomôže zvoliť základné nastavenia pre suroviny, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Pripomíname, že tieto nastavenia majú len odporúčací charakter. Pretože sa líši pôvod, veľkosť, tvare i výrobcu, nemôžeme zaručiť to najlepšie nastavenie pre Vaše suroviny.

Keďže technológia rýchleho prúdenia vzduchu Rapid Air okamžite prehrieva vzduch v zariadení, krátko vyťahnutie panvice zo zariadenia počas smaženia horúcim vzduchom takmer vôbec nenaruší tento proces.

Tipy

- Na menšie suroviny je zvyčajne potrebná o niečo kratšia doba prípravy ako na väčšie suroviny.
- Na väčšie množstvo surovín je potrebná len o trochu dlhšia doba prípravy, na menšie suroviny je potrebná len o trochu kratšia doba prípravy.
- Pretrasením menších kúskov surovín v polovici ich prípravy optimalizujete konečný výsledok a zabránite ich nerovnomernému usmaženiu.
- Chrumkavý výsledok dosiahnete, keď do čerstvých zemiakov pridáte trochu oleja. Suroviny usmažte v teplovzdušnej fritéze airfryer do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- V teplovzdušnej fritéze airfryer nepripravujte príliš masťné suroviny, ako napríklad klobásy.
- Pochútky, ktoré môžete pripravovať v bežnej rúre, môžete pripravovať aj v teplovzdušnej fritéze airfryer.

- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčiek je 500 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených pochútok použite polotovarové cesto. Polotovarové cesto tiež vyžaduje kratšiu dobu prípravy ako doma robené cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo slaný koláč kiš, prípadne chcete smažiť krehké alebo plnené potraviny, vložte do košíka teplovzdušnej fritézy airfryer plech (len model HD9225) alebo misu na pečenie (Obr: 17).
- Teplovzdušnú fritézu airfryer môžete používať aj na opakované ohrievanie surovín. Ak chcete znova ohriať suroviny, nastavte teplotu na 150 °C na maximálne 10 minút.

	Min. – max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potriast'	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolčekom					
Tenké mrazené hranolčekom	300 – 700	12-16	200	Potriast'	
Hrubé mrazené hranolčekom	300 – 700	12 – 20	200	Potriast'	
Domáce hranolčekom (8 x 8 mm)	300 – 800	18 – 25	180	Potriast'	pridať 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové mesiačikom	300 – 800	18 – 22	180	Potriast'	pridať 1/2 lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	300 – 750	12 – 18	180	Potriast'	pridať 1/2 lyžice oleja
Placky	250	15 – 18	180		
Zapekané zemiaky	500	18 – 22	180		
Mäso a hydina					
Steak	100 – 500	8 až 12	180		
Bravčové kotlety	100 – 500	10 – 14	180		
Hamburger	100 – 500	7 – 14	180		
Klobásková rolka	100 – 500	13-15	200		
Stehienka	100 – 500	18 – 22	180		
Kuracie prsia	100 – 500	10 – 15	180		
Pochútikom					
Jarné rolky	100 – 400	8 až 10	200	Potriast'	Použite polotovar
Mrazené kuracie nugetky	100 – 500	6 – 10	200	Potriast'	Použite polotovar
Mrazené rybacie prsty	100 – 400	6 – 10	200		Použite polotovar
Mrazené syrové kúsky v strúhanke	100 – 400	8 až 10	180		Použite polotovar
Plnená zelenina	100 – 400	10	160		
Pečenie					
Koláč	300	20 – 25	160		Použite plech na pečenie
Kiš	400	20 – 22	180		Použite plech/ misu na pečenie

	Min. – max. množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potriast'	Ďalšie informácie
Muffiny	300	15 – 18	200		Použite plech na pečenie
Sladké pochúťky	400	20	160		Použite plech/ misu na pečenie

Poznámka: Ak používate prísady, ktoré zväčšujú svoj objem (napr. pri príprave koláča, slaného koláča kiš alebo muffinov), naplňte plech na pečenie (iba model HD9225) maximálne do polovice.

Poznámka: Ak suroviny začnete smažiť, pričom je teplovzdušná fritéza airfryer studená, pridajte k dobe prípravy 3 minúty navyše.

Príprava domácich hranolčiekov

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete predpečené (napr. zmrazené) hranolčekom. Ak chcete pripraviť domáce hranolčekom, postupujte nasledovne.

- 1 Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na hranolčekom.
- 2 Zemiakové hranolčekom namočte aspoň na 30 minút do misky s vodou, potom ich vyberte a osušte pomocou kuchynskej papierovej utierky.
- 3 Do misy nalejte ½ lyžice olivového oleja, navrch nasypete hranolčekom a miešajte, až kým sa hranolčekom nepokryjú olejom.
- 4 Prstami alebo kuchynským náčiním vyberte hranolčekom z misy tak, aby zvyšný olej zostal v mise. Hranolčekom vložte do košíka.

Poznámka: Nenasypte všetky hranolčekom do košíka naraz tak, že nakloníte misu. Dajte pozor, aby zvyšný olej nenatiekol na dno panvice.

- 5 Zemiakové hranolčekom usmažte podľa pokynov v tejto kapitole.

Čistenie

Po každom použití zariadenie očistite.

Panvica, plech na pečenie (len model HD9225), košík a vnútro zariadenia majú neprilnavý povrch. Na ich čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani drsné čistiace materiály, lebo tie môžu poškodiť ich neprilnavý povrch.

- 1 Siet'ovú zástrčku odpojte zo zásuvky a zariadenie nechajte ochladit'.

Poznámka: Ak chcete, aby teplovzdušná fritéza airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte panvicu.

- 2 Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou tkaninou.
- 3 Panvicu, plech na pečenie (len model HD9225), drôtený rošt (len model HD9226) a košík očistite jemnou špongiou namočenou v teplej vode s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu. Na odstránenie prípadných zvyšných nečistôt môžete použiť odmast'ujúci tekutý prostriedok.

Poznámka: Panvicu, plech na pečenie (HD9225), drôtený rošt (len model HD9226) a košík možno čistiť v umývačke riadu.

Tip: Ak sa na košík, plech na pečenie (len model HD9225) alebo dno panvice prichytia nečistoty, naplňte panvicu teplou vodou s trochou tekutého prostriedku na umývanie riadu. Košík vložte do panvice a nechajte ho približne 10 minút odmočiť.

- 4 Vnútro zariadenia vyčistíte jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.
- 5 Ohrevné teleso očistíte čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.

Odkladanie

- 1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Uistite sa, že sú všetky súčiastky čisté a suché.
- 3 Kábel zasuniete do priečinka na odkladanie kábla. Kábel zaistíte tým, že ho zasuniete do štrbiny na uchytanie kábla.

Objednávanie príslušenstva

Ak chcete zakúpiť príslušenstvo k tomuto spotrebiču, navštívte náš obchod on-line na stránke **www.shop.philips.com/service**. Ak vo vašej krajine nie je obchod on-line dostupný, obráťte sa na predajcu alebo servisné stredisko výrobkov značky Philips. Ak máte problémy s objednaním príslušenstva pre svoj spotrebič, obráťte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Kontaktné údaje strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zanezte na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr: 18).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na adrese **www.philips.com/support** alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo svojej krajine. Telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste. Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov značky Philips.

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje prehľad najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support**, na ktorej nájdete zoznam často kladených otázok, alebo kontaktujte Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza airfryer nefunguje.	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Sieťovú zástrčku pripojte do uzemnenej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač.	Zariadenie zapnite otočením ovládača časovača na požadovanú dobu prípravy.
Suroviny usmažené v teplovzdušnej fritéze airfryer nie sú dobre prepečené.	V košíku je príliš veľa surovín.	Do košíka vložte menšie dávky surovín. Menšie dávky sa usmažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Regulátor teploty otočte na požadované nastavenie (pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Použitie zariadenia“).

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Doba prípravy je príliš krátka.	Gombík časovača otočte na požadovanú dobu prípravy (pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Použitie zariadenia“).
Suroviny sa v teplovzdušnej fritéze airfryer prepečú nerovnomerne.	Určité druhy surovín je potrebné v polovici doby prípravy potrasením premiešať.	Suroviny, ktoré ležia jedna na druhej alebo krížom na sebe (napr. hranolčky), je potrebné v polovici doby prípravy potriasť. Pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Použitie zariadenia“.
Keď z teplovzdušnej fritézy airfryer vytiahnem usmažené potraviny, nie sú chrumkavé.	Použili ste druh potravín, ktoré sú určené na prípravu v tradičnej fritéze.	Použite potraviny určené do rúry alebo ich zľahka polejte olejom. Dosiahnete tak chrumkavejší výsledok.
Nemôžem správne vsunúť panvicu do zariadenia.	V košíku je príliš veľa surovín.	Neprepŕňajte košík nad značku MAX.
	Košík nezapadne správne do panvice.	Košík spúšťajte nadol do panvice, až kým nezačujete cvaknutie.
	Iba model HD9225: Rukoväť plechu na pečenie prekáža panvici.	Zatlačte rukoväť do horizontálnej polohy tak, aby nevyčnievala nad kôš.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Prípravujete masťné suroviny.	Keď v teplovzdušnej fritéze airfryer smažíte masťné suroviny, do panvice natečie veľké množstvo oleja. Tento olej vytvára biely dym a panvica sa môže ohriať viac ako zvyčajne. Nemá to vplyv na zariadenie ani konečný výsledok.
	Panvica stále obsahuje zvyšky masťnoty z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený ohrievaním masťnoty v panvici. Po každom použití vždy panvicu dôkladne vyčistite.
Čerstvé hranolčky sa v teplovzdušnej fritéze airfryer usmažia nerovnomerne.	Pred smažením ste zemiakové hranolčky nenamočili dôkladne.	Zemiakové hranolčky namočte aspoň na 30 minút do misky s vodou, potom ich vyberte a osušte pomocou kuchynskej papierovej utierky.
	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas prípravy ostali tuhé.
Keď z teplovzdušnej fritézy airfryer vytiahnem čerstvé hranolčky, nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody v nich.	Pred pridaním oleja vždy zemiakové hranolčky dôkladne osušte.
		Zemiakové hranolčky nakrájajte na menšie kúsky, dosiahnete tak chrumkavejší výsledok.
		Pridajte o trochu viac oleja, dosiahnete tak chrumkavejší výsledok.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Novi cvrtnik AirFryer vam omogoča pripravo najljubših sestavin in prigrizkov na bolj zdrav način. AirFryer z vročim zrakom v kombinaciji s hitrim kroženjem zraka (Rapid Air) in zgornjim žarom omogoča pripravo različnih okusnih jedi na zdrav, hiter in preprost način. Sestavine segreva z vseh strani hkrati, pri večini sestavin pa sploh ni treba dodati olja. Z dodatnim pladnjem za peko (samo HD9225) lahko na priročen način pripravljate različne jedi, kot so torte, pite in krhke jedi. Več navdihov za recepte in informacije o cvrtniku AirFryer si oglejte na spletni strani www.philips.com/kitchen.

Splošni opis (Sl. 1)

- 1 Dvoslojni nastavek (samo HD9226)
- 2 Delilnik (samo HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, preverite tipsko ploščico na spodnjem delu aparata)
- 3 Košara
- 4 Gumb za sprostitvev košare
- 5 Ročaj košare
- 6 Posoda
- 7 Pladenj za peko (samo HD9225)
- 8 Dovod zraka
- 9 Temperaturni regulator (80-200 °C)
- 10 Časovnik (0-30 min.)/gumb za vklop
- 11 Indikator segrevanja
- 12 Odprtine za odvod zraka
- 13 Prostor za shranjevanje kabla
- 14 Omrežni kabel

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potaplajte v vodo in ga tudi ne spirajte pod vodo.
- Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, ker to lahko povzroči električni udar.
- Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
- Posode ne napolnite z oljem, ker to lahko povzroči nevarnost požara.
- Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti aparata.

Opozorilo

- Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.

- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- 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 in razumejo navodila glede varne uporabe aparata ali jih pri uporabi nadzoruje odgovorna oseba, ki jih opozori na morebitne nevarnosti.
- Otroci aparata ne smejo čistiti in vzdrževati, če niso starejši od 8 in pod nadzorom.
- Aparat in kabel hranite izven dosega otrok pod 8. letom starosti.
- Pazite, da se otroci ne igrajo z aparatom.
- Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
- Aparata ne priključite in ne upravljajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.
- Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
- Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Aparata ne postavljajte na ali blizu gorljivih materialov, kot so prti in zavese.
- Aparata ne postavljajte ob steno ali druge aparate. Za aparatom, ob njegovih straneh in nad njim naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.
- Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku.
- Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da se z rokami in obrazom preveč ne približate pari in odprtinam za odvod zraka. Na vročo paro in zrak bodite pozorni tudi, ko posodo odstranite iz aparata.
- Dostopne površine med delovanjem lahko postanejo vroče (Sl. 2).
- Če aparat oddaja temen dim, ga takoj izključite. Preden posodo odstranite iz aparata, počakajte, da preneha oddajati dim.
- Žičnata rešetka (samo HD9226) in pladenj za peko (samo HD9225) sta v celoti vroča, če ju uporabite v cvrtniku AirFryer. Žičnato rešetko in pladenj za peko vedno primite z rokavico.

Previdno

- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, farmah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.

- Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov 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.
- Poskrbite, da bo hrana, ki jo pripravljate v tej napravi, zlatorumeno zapečena in ne bo temne ali rjave barve. Odstranite ožgane ostanke hrane. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate proizvodnje akrilamidov).

Samodejni izklop

Ta aparat ima časovnik. Ko se čas izteče, aparat zazvoni in se samodejno izklopi. Če želite ročno izklopiti aparat, zavrtite gumb časovnika v nasprotni smeri urinega kazalca na 0.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Pred prvo uporabo

- 1 Odstranite ves pakirni material.
- 2 Z aparata odstranite vse nalepke in etikete.
- 3 Košaro, posodo in žičnato rešetko (samo HD9226) temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega čistila in gladko čistilno gobico.

Opomba: Te dele lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju.

- 4 Notranjost in zunanost aparata obrišite z vlažno krpo.

Cvrtnik AirFryer deluje na vroči zrak. Posode ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje.

Priprava za uporabo

- 1 Aparat postavite na stabilno, ravno in vodoravno površino.

Aparata ne postavljajte na površine, ki niso odporne na vročino.

- 2 Košaro pravilno namestite v posodo (Sl. 3).
- 3 Iz prostora za shranjevanja v spodnjem delu aparata izvlecite omrežni kabel.

Posode ne napolnite z oljem ali drugo tekočino.

Na aparat ne postavljajte predmetov. To ovira pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

Uporaba aparata

S cvrtnikom AirFryer lahko pripravite različne sestavine. Pri uporabi aparata si lahko pomagate s priloženo knjižico z recepti. Več receptov lahko najdete na spletni strani www.philips.com/kitchen.

Cvrtje z vročim zrakom

- 1** Vstavite omrežni vtičak v ozemljeno stensko vtičnico.
- 2** Posodo previdno izvlecite iz cvrtnika AirFryer (Sl. 4).
- 3** Sestavine položite v košaro (Sl. 5).

Opomba: Košare ne polnite prek oznake MAX in ne prekoračite količin, navedenih v tabeli (oglejte si razdelek "Nastavitve" v tem poglavju), ker lahko poslabšate kakovost pripravljene hrane.

Namig: Samo HD9226: če hkrati želite pripraviti več različnih sestavin, jih ločite z žičnato rešetko. Žičnato rešetko položite v košaro ter spodnji del košare in žičnato rešetko napolnite s sestavinami. (Sl. 6)

- 4** Posodo potisnite nazaj v cvrtnik AirFryer (Sl. 7).

Posodo uporabljajte samo, če je v njej košara.

Pozor: Med in nekaj časa po uporabi se ne dotikajte posode, ker se močno segreje. Posodo primite samo za ročaj.

- 5** Temperaturni regulator nastavite na ustrezno temperaturo. Ustrezne temperature si oglejte v razdelku "Nastavitve" v tem poglavju (Sl. 8).

Opomba: Če hkrati želite pripraviti več različnih sestavin, pred pripravo preverite čas priprave in temperaturo za različne sestavine. Domači krompirček in piščančja bedra lahko na primer pripravite istočasno, ker so nastavitve za ti sestavini enake.

- 6** Določite ustrezen čas priprave za sestavino (oglejte si razdelek "Nastavitve" v tem poglavju).

- 7** Aparat vklopite tako, da gumb časovnika obrnete na zeleni čas priprave (Sl. 9).

Če je aparat hladen, času priprave prištejte 3 minute.

Opomba: Če želite, lahko aparat tudi predhodno segrejete brez sestavin. V tem primeru gumb časovnika obrnite na več kot 3 minute in počakajte, da indikator segrevanja ugasne (po približno 3 minutah). Nato napolnite košaro in gumb časovnika obrnite na ustrezen čas priprave.

- Zasveti indikator segrevanja (Sl. 10).
- Časovnik začne odšteti nastavljeni čas priprave.
- Med cvrtjem z vročim zrakom se indikator segrevanja občasno vklaplja in izklaplja. To pomeni, da grelni element z izmeničnim vkapljanjem in izklapljanjem vzdržuje nastavljeno temperaturo.
- Odvečno olje iz sestavin se nabira na dnu posode.

- 8** Nekatero sestavino morate med pripravo pretresti (oglejte si razdelek "Nastavitve" v tem poglavju). Sestavine pretresite tako, da posodo primete za ročaj in izvlecete iz aparata ter pretresete. Nato potisnite posodo nazaj v cvrtnik AirFryer (Sl. 11).

Pozor: Med tresenjem ne pritiskajte gumba za sprostitvev košare (Sl. 12).

Namig: Težo lahko zmanjšate tako, da košaro odstranite iz posode in pretresete samo košaro. To storite tako, da posodo povlecete iz aparata, postavite na površino, ki je odporna na vročino, in pritisnete gumb za sprostitvev košare.

Namig: Če časovnik nastavite na polovični čas priprave, časovnik zazvoni, ko morate sestavino pretresti. Vendar to pomeni, da morate časovnik ponovno nastaviti na preostali čas priprave po tresenju.

- 9** Ko časovnik zazvoni, je nastavljeni čas priprave potekel. Posodo povlecite iz aparata in postavite na površino, ki je odporna na vročino.

Opomba: Aparat lahko izklopite tudi ročno, in sicer tako, da regulator časovnika zavrtite na 0 (Sl. 13).

10 Preverite, ali so sestavine pripravljene.

Če sestavine še niso pripravljene, posodo vstavite nazaj v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.

11 Če želite odstraniti manjše sestavine (npr. ocvrt krompirček), pritisnite gumb za sprostitvev košare (1) in košaro dvignite iz posode (2). (Sl. 14)

Košare ne obrnite okoli, dokler je pritrjena na posodo, ker lahko odvečno olje, ki se je nabralo na dnu posode, steče na sestavine.

Po cvrtju z vročim zrakom so posoda in sestavine vroče. Iz posode lahko uhaja para, odvisno od vrste sestavin v cvrtniku AirFryer.

12 Košaro izpraznite v skledo ali na krožnik. (Sl. 15)

Namig: Ko želite odstraniti večje ali krhke sestavine, jih s prijemalkami dvignite iz košare (Sl. 16).

13 Ko so sestavine pripravljene, je cvrtnik AirFryer takoj pripravljen za pripravo nove porcije.**Nastavitve**

S spodnjo tabelo si lahko pomagate pri izbiri osnovnih nastavitvev za sestavine, ki jih želite pripraviti.

Opomba: Ne pozabite, da so te nastavitve samo primeri. Ker so sestavine različnih vrst, velikosti, oblik in znamk, ne moremo zagotoviti najboljših nastavitvev za določene sestavine.

Ker tehnologija Rapid Air v trenutku ponovno segreje zrak v aparatu, s kratko odstranitvijo posode iz aparata med cvrtjem z vročim zrakom procesa praktično ne prekinete.

Nasveti

- Čas priprave manjših sestavin je ponavadi krajši kot pri večjih sestavinah.
- Čas priprave večjih količin sestavin je malce daljši, manjših količin sestavin pa malce krajši.
- S tresenjem manjših sestavin med pripravo izboljšate končne rezultate in lahko preprečite neenakomerno cvrtje sestavin.
- Svežemu krompirju dodajte malo olja, da bo bolj hrustljivo zapečen. Sestavine v cvrtniku AirFryer ocvrte v nekaj minutah po tem, ko ste dodali olje.
- V cvrtniku AirFryer ne pripravljajte močno mastnih sestavin, kot so klobase.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi s cvrtnikom AirFryer.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo polnjenih prigrizkov uporabite pripravljeno testo. Čas priprave pripravljenega testa je krajši od časa priprave domačega testa.
- Če želite speči torto ali pito oziroma ocvreti krhke ali polnjene sestavine, v košaro cvrtnika AirFryer položite pladenj za peko (samo HD9225) ali pladenj za pečico (Sl. 17).
- S cvrtnikom AirFryer lahko sestavine tudi pogrejete. To storite tako, da nastavite temperaturo na 150 °C za do 10 minut.

	Najmanjša-največja količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Preprisesite	Dodatne informacije
Krompir in krompirček					
Tanek zamrznjen krompirček	300-700	12–16	200	Preprisesite	
Debel zamrznjen krompirček	300-700	12–20	200	Preprisesite	

	Najmanjša- največja količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Pretresite	Dodatne informacije
Domač krompirček (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Pretresite	dodajte 1/2 žlice olja
Domači krompir v kosih	300-800	18-22	180	Pretresite	dodajte 1/2 žlice olja
Domači krompir v kockah	300-750	12-18	180	Pretresite	dodajte 1/2 žlice olja
Rosti	250	15-18	180		
Krompirjev gratin	500	18-22	180		
Meso in perutnina					
Zrezki	100-500	8-12	180		
Svinjski kotlet	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Mesna rolada	100-500	13-15	200		
Piščančja bedra	100-500	18-22	180		
Piščančje prsi	100-500	10-15	180		
Prigrizki					
Spomladanski zavitki	100-400	8-10	200	Pretresite	Uporabite pripravljeno za peko
Zamrznjeni piščančji kroketi	100-500	6-10	200	Pretresite	Uporabite pripravljeno za peko
Zamrznjene ribje palčke	100-400	6-10	200		Uporabite pripravljeno za peko
Zamrznjeni panirani sirovi prigrizki	100-400	8-10	180		Uporabite pripravljeno za peko
Polnjena zelenjava	100-400	10	160		
Peka					
Torta	300	20-25	160		Uporabite pladenj za peko
Pita	400	20-22	180		Uporabite pladenj za peko/ pladenj za pečico

	Najmanjša-največja količina (g)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Pretresite	Dodatne informacije
Mafini	300	15-18	200		Uporabite pladenj za peko
Sladki prigrizki	400	20	160		Uporabite pladenj za peko/ pladenj za pečico

Opomba: Če uporabljate sestavine, ki vzhajajo (na primer za pripravo tort, pit ali mafinov), pladenj za peko (samo HD9225) napolnite največ do polovice.

Opomba: Če s cvrtjem začnete, ko je cvrtnik AirFryer še hladen, prištejte času priprave 3 minute.

Priprava domačega krompirčka

Za najboljše rezultate vam priporočamo, da uporabite predpripravljen (npr. zamrznjen) krompirček. Domači krompirček pripravite po spodaj navedenem postopku.

- 1** Krompir olupite in narežite na paličice.
- 2** Krompirjeve paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi, nato pa jih vzemite ven in posušite s papirnato brisačo.
- 3** V posodo nalijte ½ žlice olivnega olja, nanj položite paličice in mešajte, dokler niso vse paličice prekrte z oljem.
- 4** S prsti ali kuhinjskim priborom paličice vzemite iz posode, da odvečno olje ostane v posodi. Nato jih položite v košaro.

Opomba: Posode ne nagibajte, če želite v košaro hkrati dati vse paličice, da odvečno olje ne bo končalo na dnu posode.

- 5** Krompirjeve paličice ocvrte v skladu z navodili v tem poglavju.

Čiščenje

Po vsaki uporabi aparat očistite.

Posoda, pladenj za peko (samo HD9225), košara in notranjost aparata imajo premaz proti sprijemanju. Ne čistite jih s kovinskim kuhinjskim priborom ali jedkimi čistili, ker s tem lahko poškodujete ta premaz.

- 1** Izvlecite vtičak iz omrežne vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.

Opomba: Odstranite posodo, da se cvrtnik AirFryer hitreje ohladi.

- 2** Zunanost aparata obrišite z vlažno krpo.
- 3** Posodo, pladenj za peko (samo HD9225), žičnato rešetko (samo HD9226) in košaro očistite z vročo vodo, malo tekočega čistila in gladko čistilno gobico.

Preostalo umazanijo lahko odstranite z razmaščevalcem.

Opomba: Posodo, pladenj za peko (HD9225), žičnato rešetko (samo HD9226) in košaro lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Namig: Če je na košari, pladnju za peko (samo HD9225) ali dnu posode umazanija, posodo napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila. Košaro položite v posodo in pustite, da se namakata približno 10 minut.

- 4 Notranjost aparata očistite z vročo vodo in gladko gobico.
- 5 Grelni element očistite s čistilno ščetko, da odstranite ostanke hrane.

Shranjevanje

- 1 Aparat izključite iz električnega omrežja in ga pustite, da se ohladi.
- 2 Vsi deli morajo biti čisti in suhi.
- 3 Kabel potisnite v prostor za shranjevanje kabela. Kabel pritrdite tako, da ga vstavite v režo za pritrditev kabela.

Naročanje dodatne opreme

Dodatno opremo za aparat lahko kupite v naši spletni trgovini na naslovu **www.shop.philips.com/service**. Če spletna trgovina v vaši državi ni na voljo, se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov servisni center. Če imate težave pri nabavi dodatne opreme za aparat, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Kontaktne podatke najdete v mednarodnem garancijskem listu.

Okolje

- Aparata po poteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 18).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu **www.philips.com/support** ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi. Telefonsko številko najdete na mednarodnem garancijskem listu. Če v vaši državi ni takšnega centra, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Odpravljanje težav

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 vaši državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
AirFryer ne deluje.	Aparat ni priključen na električno omrežje.	Vstavite omrežni vtičič v ozemljeno stensko vtičnico.
	Niste nastavili časovnika.	Aparat vklopite tako, da gumb obrnete na ustrezen čas priprave.
Sestavine po cvrtju v cvrtniku AirFryer niso pripravljene.	Količina sestavin v košari je prevelika.	V košaro dajte manjšo količino sestavin. Manjše količine so ocvrte enakomernejše.
	Nastavljena temperatura je prenizka.	Temperaturni regulator nastavite na ustrežno temperaturo (oglejte si razdelek "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata").
	Čas priprave je prekratek.	Gumb časovnika nastavite na ustrezen čas priprave (oglejte si razdelek "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata").

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Sestavine so ocvrte neenakomerno.	Določene sestavine morate med pripravo pretresti.	Sestavine, ki so v več manjših kosih (npr. krompirček), morate med pripravo pretresti. Oglejte si razdelek "Nastavitve" v poglavju "Uporaba aparata".
Ocvrti prigrizki po cvrtju niso hrustljavi.	Ocvrti ste vrsto prigrizkov, ki mora biti pripravljena v običajnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke za pripravo v pečici ali prigrizke rahlo namažite z nekaj olja.
Posode ne morem pravilno vstaviti v aparat.	V košari je preveč sestavin.	Košare ne polnite prek oznake MAX.
	Košara ni pravilno vstavljena v posodo.	Košaro potisnite v posodo, da zaslišite klik.
	Samo HD9225: ročaj pladnja za peko ovira posodo.	Ročaj potisnite v vodoravni položaj, da ne bo štrlel iz košare.
Aparat oddaja bel dim.	Pripravljate mastne sestavine.	Če v cvrtniku AirFryer pripravljate mastne sestavine, steče v posodo večja količina olja. Olje oddaja bel dim, posoda pa se lahko segreje močnejše. To ne vpliva na aparat ali končni rezultat.
	V posodi so ostanki masti iz prejšnje uporabe.	Beli dim je posledica masti, ki se segreva v posodi. Posodo po vsaki uporabi temeljito očistite.
Krompirček ni ocvrt enakomerno.	Krompirjevih paličic pred cvrtjem niste primerno namočili.	Krompirjeve paličice vsaj 30 minut namakajte v skledi, nato pa jih vzemite ven in posušite s papirnato brisačo.
	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite svež krompir, ki mora med cvrtjem ostati trden.
Krompirček po cvrtju ni hrustljav.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od količine olja in vode v krompirčku.	Preden dodate olje, morate krompirjeve paličice temeljito posušiti.
		Narežite manjše krompirjeve paličice, da bo krompirček bolj hrustljav.
		Dodajte malce več olja, da bo krompirček bolj hrustljav.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Novi airfryer omogućava vam da pripremate svoje omiljene namirnice i grickalice na zdraviji način.

Aparat airfryer koristi vruć vazduh u kombinaciji sa izuzetno brzom cirkulacijom (Rapid Air) i roštiljom sa gornje strane za pripremanje raznih ukusnih jela na zdrav, brz i jednostavan način.

Namirnice se istovremeno zagrevaju sa svih strana i u većini slučajeva nema potrebe za dodavanjem ulja. Zahvaljujući dodatnom plehu za pečenje (samo HD9225) sada možete peći torte i kiš te na praktičniji način kuhati krhke sastojke.

Recepte za kuvanje i informacije o aparatu airfryer potražite na Web lokaciji www.philips.com/kitchen.

Opšti opis (Sl. 1)

- 1 Dvoslojni dodatak (samo HD9226)
- 2 Razdelnik (samo HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, proverite tipsku pločicu proizvoda s donje strane aparata)
- 3 Korpa
- 4 Dugme za oslobađanje korpe
- 5 Drška korpe
- 6 Posuda
- 7 Pleh za pečenje (samo HD9225)
- 8 Ulazni otvor za vazduh
- 9 Regulator temperature (80-200°C)
- 10 Dugme za kontrolu tajmera (0-30 min.)/uključivanje
- 11 Indikator zagrevanja
- 12 Izlazni otvori za vazduh
- 13 Pregrada za odlaganje kabla
- 14 Kabl za napajanje

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Kućište koje sadrži električne delove i grejne elemente nikada ne uranjajte u vodu i nemojte ga prati pod mlazom vode.
- Ne dozvolite da voda ili neka druga tečnost prodre u aparat da ne bi došlo do strujnog udara.
- Sastojke koje želite da pržite uvek stavite u korpu kako biste sprečili da dođu u dodir sa grejnim elementima.
- Nemojte pokrivati ulazne i izlazne otvore za vazduh dok aparat radi.
- Posudu nemojte da punite uljem zato što to može da dovede do požara.
- Nikada nemojte da dodirujete unutrašnjost aparata dok radi.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata, proverite da li napon naveden na aparatu odgovara naponu lokalne električne mreže.

- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, uvek mora da ga zameni kompanija Philips, ovlašćeni Philips servisni centar ili na sličan način kvalifikovane osobe kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili da su dobile uputstva za bezbednu upotrebu aparata i da razumeju moguće opasnosti.
- Čišćenje i korisničko održavanje dopušteno je samo deci starijoj od 8 godina i uz nadzor odraslih.
- Aparat i njegov kabl držite van domašaja dece mlađe od 8 godina.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala aparatom.
- Držite kabl dalje od vrelih površina.
- Nemojte da priključujete aparat niti da rukujete kontrolnom tablom mokrim rukama.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu. Obavezno proverite da li ste utikač ispravno uključili u utičnicu.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu sa spoljnim tajmerom ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Aparat nemojte da držite na zapaljivim materijalima kao što je stolnjak ili zavesa niti u njihovoj blizini.
- Aparat nemojte da naslanjate na zid niti na druge aparate. Ostavite bar 10 cm slobodnog prostora sa zadnje, bočne i gornje strane. Nemojte ništa da stavljate na aparat.
- Aparat koristite isključivo u svrhu opisanu u ovim uputstvima.
- Nikada nemojte da ostavljate aparat da radi bez nadzora.
- Tokom prženja pomoću vrućeg vazduha kroz izlazne otvore za vazduh oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i od izlaznih otvora za vazduh. Takođe bi trebalo da se čuvate vruće pare prilikom uklanjanja posude iz aparata.
- Površine koje se dodiruju mogu da postanu vruće dok aparat radi (Sl. 2).
- Odmah isključite aparat iz utičnice ako primetite da iz njega dopire taman dim. Sačekajte da dim prestane da izlazi pre nego što uklonite posudu iz aparata.
- Čitava površina rešetke (samo HD9226) i pleha za pečenje (samo HD9225) postaje vrela prilikom upotrebe u aparatu airfryer. Prilikom hvatanja rešetke i pleha za pečenje uvek koristite kuhinjske rukavice.

Oprez

- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Nije namenjen za upotrebu u okruženjima kao što su 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.
- 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.
- Kod ispitivanja ili opravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, inače će se time prekinuti vaša prava po garanciji.
- Aparat nakon upotrebe uvek isključite iz struje.
- 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. Sveže krompire nemojte da pržite na temperaturi iznad 180°C (da biste sveli stvaranje akrilamida na najmanju moguću meru).

Automatsko isključivanje

Aparat je opremljen tajmerom. Kada tajmer stigne do vrednosti 0, aparat će se oglasiti zvukom poput zvona i automatski će se isključiti. Da biste ručno isključili aparat, dugme tajmera okrenite u pravcu suprotnom od kazaljki na satu na 0.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat usklađen je sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, on je bezbedan za upotrebu prema trenutno dostupnim naučnim dokazima.

Pre prve upotrebe

- 1** Uklonite sav materijal za pakovanje.
- 2** Uklonite sve nalepnice sa aparata.
- 3** Temeljno očistite korpu, posudu i rešetku (samo HD9226) vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom.

Napomena: Ove delove možete prati i u mašini za pranje sudova.

- 4** Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost aparata vlažnom krpom.

Ovo je airfryer koji koristi vruć vazduh. Nemojte da puniti posudu uljem niti mašču.

Pre upotrebe

- 1** Aparat stavite na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.

Nemojte da stavljate aparat na površine koje nisu otporne na toplotu.

2 Ispravno postavite korpu u posudu (Sl. 3).

3 Izvucite kabl za napajanje iz pregrade za odlaganje kabela sa donje strane aparata.

Nemojte da punitе posudu uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.

Nemojte ništa da stavljate na aparat. Time se ometa protok vazduha i dovode u pitanje rezultati prženja pomoću vrućeg vazduha.

Upotreba aparata

Aparat airfryer omogućava pripremanje širokog asortimana namirnica. Priložena brošura sa receptima pomoći će vam da se upoznate sa aparatom. Dodatne recepte potražite na Web lokaciji www.philips.com/kitchen.

Prženje pomoću vrućeg vazduha

1 Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.

2 Pažljivo izvadite posudu iz aparata airfryer (Sl. 4).

3 Stavite sastojke u korpu (Sl. 5).

Napomena: Nikada nemojte da punitе korpu iznad oznake „MAX“ niti da prekoračujete količinu koja je navedena u tabeli (pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavlju) pošto to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.

Savet: Samo HD9226: rešetku koristite kada želite istovremeno da pripremate različite sastojke. Postavite rešetku u korpu, a zatim dno korpe i rešetku prekrijte sastojcima. (Sl. 6)

4 Vratite posudu u airfryer (Sl. 7).

Nikada nemojte da koristite posudu bez korpe.

Oprez: Nemojte da dodirujete posudu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga zato što se veoma zagreje. Posudu držite isključivo za dršku.

5 Okrenite regulator temperature na željenu vrednost. Pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavlju da biste utvrdili odgovarajuću temperaturu (Sl. 8).

Napomena: Ako želite istovremeno da pripremate različite sastojke, obavezno proverite vreme pripreme i potrebnu temperaturu za različite sastojke pre nego što počnete istovremeno da ih pripremate. Na primer, domaći pomfrit i batak je moguće pripremati istovremeno zato što zahtevaju iste postavke.

6 Utvrdite potrebno vreme pripreme za namirnicu (pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavlju).

7 Da biste uključili aparat okrenite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme (Sl. 9).

Ako je aparat hladan, dodajte 3 minuta na vreme pripreme.

Napomena: Ako želite, možete unapred da zagrejete aparat bez namirnica. U tom slučaju okrenite dugme za kontrolu tajmera na više od 3 minuta i sačekajte da se indikator zagrevanja isključi (nakon približno 3 minuta). Zatim napunite korpu i okrenite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme.

● Upaliće se indikator zagrevanja (Sl. 10).

● Tajmer će početi da odbrojava izabrano vreme pripreme.

● Za vreme procesa prženja pomoću vrućeg vazduha uključuje se indikator zagrevanja, a zatim se povremeno isključuje. Ovo ukazuje na uključivanje i isključivanje grejnog elementa da bi se održala odgovarajuća temperatura.

● Višak ulja iz namirnica sakuplja se na dnu posude.

8 Neke namirnice je potrebno promešati na pola vremena pripreme (pogledajte odeljak „Postavke“ u ovom poglavlju). Da biste promešali namirnice, uhvatite posudu za dršku, izvadite je iz aparata i protresite je. Zatim vratite posudu u airfryer (Sl. 11).

Oprez: Nemojte da pritisnete dugme za oslobađanje korpe dok tresete posudu (Sl. 12).

Savet: Da biste smanjili težinu možete da izvadite korpu iz posude i da protresete samo korpu. Ako želite to da uradite, izvadite posudu iz aparata, stavite je na površinu koja je otporna na toplotu i pritisnite dugme za oslobađanje korpe.

Savet: Ako tajmer podesite na pola vremena pripreme, oglasice se zvučni signal kada bude potrebno da promešate namirnice. Međutim, to znači da nakon mešanja morate ponovo da podesite tajmer na preostalo vreme pripreme.

9 Nakon završetka vremena pripreme oglasice se zvučni signal. Izvadite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.

Napomena: Možete i ručno isključiti aparat. Da biste to napravili, okrenite regulator tajmera na 0 (Sl. 13).

10 Proverite da li su namirnice pripremljene.

Ako još uvek nisu pripremljene, samo vratite posudu u aparat i podesite tajmer na još nekoliko minuta.

11 Da biste uklonili manje namirnice (npr., pomfrit) pritisnite dugme za oslobađanje korpe (1) i izvadite korpu iz posude (2). (Sl. 14)

Nemojte da okrećete korpu naopako dok se nalazi u posudi, zato što će višak ulja koji se sakupio na dnu posude iscuriti na namirnice.

Posuda i namirnice su vrele nakon prženja pomoću vrućeg vazduha. U zavisnosti od vrste namirnica u aparatu airfryer, može da dođe do oslobađanja pare iz posude.

12 Ispraznite korpu u činiju ili na tanjir. (Sl. 15)

Savet: Da biste uklonili velike ili krhke namirnice mašicama ih podignite iz korpe (Sl. 16).

13 Nakon pripremanja određene količine namirnica airfryer je odmah spreman za pripremanje nove količine.

Postavke

Donja tabela pomoći će vam da izaberete osnovne postavke za namirnice koje želite da pripremite.

Napomena: Imajte u vidu da navedene postavke predstavljaju okvirne vrednosti. Pošto se namirnice razlikuju po poreklu, veličini, obliku i vrsti nije moguće garantovati najbolje postavke.

Vađenje posude iz aparata na kratko tokom prženja pomoću vrućeg vazduha ne utiče značajno na proces zbog toga što tehnologija Rapid Air omogućava trenutno zagrevanje vazduha u aparatu.

Saveti

- Manje namirnice obično zahtevaju malo kraće vreme pripreme od većih namirnica.
- Veća količina namirnica zahteva malo duže vreme pripreme, a manja količina namirnica malo kraće.
- Mešanjem manjih namirnica na pola vremena pripreme optimizuje se krajnji rezultat i sprečava neravnomerno prženje.
- Dodajte malo ulja prilikom prženja krompira kako bi postali hrskavi. Namirnice ispržite u aparatu airfryer u roku od nekoliko minuta nakon dodavanja ulja.
- U aparatu airfryer nemojte da pripremate izuzetno masne namirnice poput kobasica.
- Grickalice koje je moguće pripremiti u pećnici možete da pripremate i u aparatu airfryer.
- Optimalna količina za pripremanje hrskavog pomfrita je 500 grama.
- Za brzo i jednostavno pripremanje punjenih grickalica koristite unapred napravljeno testo. Unapred napravljeno testo zahteva kraće vreme pripreme od domaćeg testa.

144 SRPSKI

- Ako želite da ispečete kolač/kiš ili da pripremite krahke/punjene namirnice, stavite pleh (samo HD9225) ili tepsiju u korpu aparata airfryer (Sl. 17).
- Aparat airfryer možete da koristite i za podgrevanje namirnica. Za podgrevanje temperaturu podesite na 150°C, a vreme na najviše 10 minuta.

	Min./maks. količina (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Mešanje	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit					
Tanak zamrznut pomfrit	300-700	12-16	200	Mešanje	
Debeo zamrznut pomfrit	300-700	12 - 20	200	Mešanje	
Domaći pomfrit (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Mešanje	dodajte 1/2 kašike ulja
Domaći režnjevi krompira	300-800	18-22	180	Mešanje	dodajte 1/2 kašike ulja
Domaće kockice od krompira	300-750	12-18	180	Mešanje	dodajte 1/2 kašike ulja
Rosti	250	15-18	180		
Graten od krompira	500	18-22	180		
Meso i živinsko meso					
Odrezak	100-500	8-12	180		
Svinjski odresci	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kobasice	100-500	13-15	200		
Bataci	100-500	18-22	180		
Pileće grudi	100-500	10-15	180		
Grickalice					
Prolećne rolnice	100-400	8-10	200	Mešanje	Koristite namenske za pećnicu
Zamrznuti pileći medaljoni	100-500	6-10	200	Mešanje	Koristite namenske za pećnicu
Zamrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200		Koristite namenske za pećnicu
Zamrznute grickalice od sira sa prelom	100-400	8-10	180		Koristite namenske za pećnicu

	Min./maks. količina (g)	Vreme (min.)	Temperatura (°C)	Mešanje	Dodatne informacije
Punjeno povrće	100-400	10	160		
Pečenje					
Kolač	300	20-25	160		Koristite pleh za pečenje
Kiš	400	20-22	180		Koristite pleh/ tepsiju
Mafini	300	15-18	200		Koristite pleh za pečenje
Slatke grickalice	400	20	160		Koristite pleh/ tepsiju

Napomena: Kada koristite sastojke koji se dižu (npr. za tortu, pitu ili mafine), pleh za pečenje (samo HD9225) napunite do pola.

Napomena: Dodajte 3 minuta na vreme pripreme ako prženje započnete dok je airfryer hladan.

Pravljenje domaćeg pomfrita

Za najbolje rezultate savetujemo vam da koristite prethodno ispržen (npr. zamrznut) pomfrit. Ako želite napraviti domaći pomfrit, sledite navedene korake.

- 1 Oljuštite krompir i isecite ga na štapiće.
- 2 Štapiće krompira natopite u posudi najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite kuhinjskim ubrusima.
- 3 Sipajte ½ kašike maslinovog ulja u činiju, zatim ubacite štapiće i mešajte dok štapići ne budu prekriveni uljem.
- 4 Rukom ili kuhinjskim priborom izvadite štapiće iz činije tako da višak ulja ostane u činiji. Stavite štapiće u korpu.

Napomena: Nemojte da naginjete činiju kako biste sve štapiće odjednom prebacili u korpu jer ćete na taj način sprečiti da višak ulja završi na dnu posude.

- 5 Pržite štapiće od krompira u skladu sa uputstvima iz ovog poglavlja.

Čišćenje

Aparat očistite nakon svakog korišćenja.

Posuda, pleh za pečenje (samo HD9225), korpa i unutrašnjost aparata imaju teflonsku oblogu. Za čišćenje tih delova nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor niti abrazivna sredstva za čišćenje, pošto na taj način možete da oštetite teflonsku oblogu.

- 1 Isključite utikač iz utičnice i ostavite aparat da se ohladi.

Napomena: Izvadite posudu da biste omogućili da se airfryer brže ohladi.

- 2 Spoljašnji deo aparata obrišite vlažnom krpom.
- 3 Očistite posudu, pleh za pečenje (samo HD9225), rešetku (samo HD9226) i korpu vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova i neabrazivnim sunderom.

Za uklanjanje ostataka prljavštine možete da upotrebite tečnost za odmaščivanje.

Napomena: Posuda, pleh za pečenje (HD9225), rešetka (samo HD9226) i korpa mogu da se peru u mašini za sudove.

Savet: Ako ima ostataka prljavštine u korpi, u plehu za pečenje (samo HD9225) ili na dnu posude, napunite posudu vrućom vodom sa malo tečnosti za pranje sudova. Stavite korpu u posudu i ostavite ih da tako stoje približno 10 minuta.

- 4** Očistite unutrašnjost aparata vrućom vodom i neabrazivnim sunđerom.
- 5** Očistite grejni element pomoću četke za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Odlaganje

- 1** Isključite aparat iz električne mreže i ostavite ga da se ohladi.
- 2** Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.
- 3** Ubacite kabl u pregradu za odlaganje kabl. Fiksirajte kabl tako što ćete ga postaviti u otvor za fiksiranje.

Naručivanje dodatka

Da biste kupili dodatke za ovaj aparat, posetite našu prodavnicu na mreži na adresi **www.shop.philips.com/service**. Ako prodavnica na mreži nije dostupna u vašoj zemlji, obratite se distributeru Philips proizvoda ili Philips servisnom centru. Ako imate bilo kakvih teškoća pri nabavci dodatka za aparat, obratite se centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Podatke za kontakt ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu.

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 18).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili imate neki problem, posetite Web lokaciju kompanije Philips na adresi **www.philips.com/support** ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji. Broj telefona ćete pronaći na međunarodnom garantnom listu. Ako u vašoj zemlji ne postoji centar za korisničku podršku, obratite se lokalnim distributeru Philips proizvoda.

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ako ne možete da rešite problem pomoću liste mogućih problema 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
Aparat airfryer ne radi.	Aparat možda nije uključen u struju.	Uključite utikač u utičnicu sa uzemljenjem.
	Niste podesili tajmer.	Postavite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme da biste uključili aparat.
Namirnice koje ste pržili u aparatu airfryer nisu skuwane.	U korpu ste stavili preveliku količinu namirnica.	U korpu stavljajte manje količine namirnica. Na taj način ćete obezbediti ravnomernije prženje.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Podešena temperatura je suviše niska.	Okrenite regulator temperature na željenu temperaturu (pogledajte odeljak „Postavke“ u poglavlju „Korišćenje aparata“).
	Vreme pripreme je prekratko.	Okrenite dugme za kontrolu tajmera na željeno vreme pripreme (pogledajte odeljak „Postavke“ u poglavlju „Korišćenje aparata“).
Namirnice se neravnomerno prže u aparatu airfryer.	Neke vrste namirnica potrebno je promešati na pola vremena pripreme.	Namirnice koje stoje jedne naspram ili pored drugih (npr., pomfrit) potrebno je promešati na pola vremena pripreme. Pogledajte odeljak „Postavke“ u poglavlju „Korišćenje aparata“.
Pržene grickalice pripremljene u aparatu airfryer nisu hrskave.	Upotrebili ste grickalice koje su namenjene za pripremu u običnoj fritezi.	Koristite grickalice namenjene za pripremu u pećnici ili ih blago premažite uljem da bi bile hrskavije.
Ne mogu ispravno da ubacim posudu u aparat.	U korpi ima previše namirnica.	Nemojte da punitu korpu preko oznake „MAX“.
	Korpa nije ispravno postavljena u posudu.	Gurnite korpu u posudu dok ne čujete „klik“.
	Samo HD9225: drška pleha za pečenje blokira posudu.	Gurnite dršku u horizontalan položaj, tako da ne viri na vrhu korpe.
Aparat ispušta beli dim.	Pripremate masne namirnice.	Prilikom prženja masnih namirnica u aparatu airfryer dolazi do oslobađanja veće količine ulja u posudu. Ulje proizvodi beli dim, a posudu može da se zagreje više nego obično. To ne utiče na aparat niti na krajnji rezultat.
	U posudi ima ostataka masti od prethodne upotrebe.	Uzrok nastanka belog dima je zagrevanje masti u posudi. Obavezno dobro očistite posudu nakon svake upotrebe.
Svež pomfrit se neravnomerno prži u aparatu airfryer.	Niste ispravno natopili štapiće od krompira pre prženja.	Štapiće krompira natopite u posudi najmanje 30 minuta, zatim ih izvadite i osušite kuhinjskim ubrusima.
	Niste upotrebili odgovarajuću vrstu krompira.	Koristite sveže krompire i uverite se da ostaju čvrsti tokom prženja.
Prženi pomfrit pripremljen u aparatu airfryer nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u njemu.	Obavezno dobro osušite štapiće od krompira pre nego što dodate ulje.
		Isecite krompir na manje štapiće da biste dobili hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo više ulja da biste dobili hrskaviji rezultat.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Нова фритюрниця airfryer дозволяє готувати улюблені страви здоровішим способом. Для швидкого і простого приготування різноманітних смачних страв у здоровий спосіб фритюрниця AirFryer використовує потік гарячого повітря, технологію високошвидкісної циркуляції повітря (Rapid Air) та верхній гриль. Продукти відразу підігріваються з усіх боків і до більшості з них не потрібно додавати олію. Завдяки додатковій формі для випікання (лише модель HD9225) тепер можна зручніше готувати крихітні продукти і таку страву, як пироги. Для доступу до інших дивовижних рецептів і детальнішої інформації про фритюрницю відвідайте веб-сайт www.philips.com/kitchen.

Загальний опис (Мал. 1)

- 1 Приладдя для двохарового приготування (лише HD9226)
- 2 Розділювач (лише HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, див. табличку з даними на дні пристрою)
- 3 Кошик
- 4 Кнопка розблокування кошика
- 5 Ручка кошика
- 6 Чаша
- 7 Форма для випікання (лише HD9225)
- 8 Вхідний отвір
- 9 Регулятор температури (80-200°C)
- 10 Таймер (0-30 хв.)/регулятор живлення
- 11 Індикатор нагрівання
- 12 Отвори виходу повітря
- 13 Відділення для зберігання шнура
- 14 Шнур живлення

Важлива інформація

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не занурюйте корпус з електричними компонентами і нагрівальними елементами у воду та не мийте їх під краном.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб всередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагріваючих елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.

- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- 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 до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не під'єднуйте пристрій до мережі та не користуйтеся панеллю керування вологими руками.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штепсель зафіксовано в розетці належним чином.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залишайте щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, з обох його сторін і над ним. Не кладіть нічого на пристрій.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, не описаних у цьому посібнику.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і отворів виходу повітря. Слідкуйте також, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям, коли виймаєте чашу із пристрою.
- Коли пристрій працює, поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися (Мал. 2).
- Якщо із пристрою почне виходити темний дим, негайно від'єднайте його від електромережі. Перед тим як вийняти чашу із пристрою, зачекайте, поки не перестане виходити дим.

- Дротяна решітка (лише HD9226) та форма для випікання (лише HD9225) нагріваються під час використання у фритюрниці airfryer. Беріть дротяну решітку та форму для випікання, використовуючи кухонні рукавиці.

Увага

- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його також не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг “ночівля і сніданок” та інших жилих середовищах.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як розбирати або чистити його.
- Готуйте продукти в цьому 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 акриламідів).

Автоматичне вимкнення

Цей пристрій обладнано таймером. Коли таймер відрачує час до “0”, пристрій подасть звуковий сигнал і вимкнеться автоматично. Щоб вимкнути пристрій вручну, поверніть регулятор таймера проти годинникової стрілки до “0”.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Перед першим використанням

- 1** Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2** Зніміть із пристрою етикетки.
- 3** Скориставшись неабразивною губкою, добре помийте кошик, чашу і дротяну решітку (лише HD9226) гарячою водою із миючим засобом.

Примітка: Ці частини можна також мити у посудомийній машині.

- 4** Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою.

Це фритюрниця, яка працює із використанням гарячого потоку повітря. Не додавайте в чашу олію або жир.

Підготовка до використання

1 Поставте пристрій на стійку, горизонтальну і рівну поверхню.

Не встановлюйте пристрій на поверхнях, чутливих до високих температур.

2 Вставте кошик у чашу належним чином (Мал. 3).

3 Вийміть шнур живлення із відділення для зберігання шнура на дні пристрою.

Не наливайте в чашу олію або іншу рідину.

Не кладіть нічого на пристрій. Це перешкоджає потоку повітря і впливає на смаження.

Застосування пристрою

За допомогою фритюрниці airfryer можна готувати різноманітні страви. Книга рецептів у комплекті допоможе ознайомитися із пристроєм. Більше рецептів можна знайти на веб-сайті www.philips.com/kitchen.

Смаження із використанням гарячого потоку повітря

1 Підключіть вилку до заземленої розетки.

2 Обережно вийміть чашу із фритюрниці airfryer (Мал. 4).

3 Покладіть продукти в кошик (Мал. 5).

Примітка: Не наповнюйте кошик вище позначки "MAX" та не перевищуйте кількість, вказану в таблиці (див. підрозділ "Налаштування" у цьому розділі), оскільки це може вплинути на якість приготованих продуктів.

Порада: Лише HD9226: Коли потрібно одночасно приготувати різні продукти, використовуйте дротяну решітку. Встановіть дротяну решітку в кошик і наповніть дно кошика та дротяну решітку продуктами. (Мал. 6)

4 Встановіть чашу назад у фритюрницю airfryer (Мал. 7).

Не використовуйте чашу без кошика.

Увага: Не торкайтеся чаші під час використання і якийсь час потому, оскільки вона дуже нагрівається. Беріть чашу лише за ручку.

5 Поверніть регулятор температури, щоб налаштувати потрібну температуру. Щоб визначити потрібну температуру, див. підрозділ "Налаштування" у цьому розділі (Мал. 8).

Примітка: Щоб одночасно приготувати різні продукти, спочатку перевірте час і температуру, потрібні для їх приготування. Наприклад, картоплю фри по-домашньому та курячі лапки можна готувати одночасно, оскільки для їх приготування потрібні однакові налаштування.

6 Визначте потрібний час приготування для продуктів (див. підрозділ "Налаштування" у цьому розділі).

7 Щоб увімкнути пристрій, налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування (Мал. 9).

Якщо пристрій холодний, додайте 3 хвилини до часу приготування.

Примітка: За необхідності пристрій можна також попередньо нагріти без продуктів. У такому разі налаштуйте регулятор таймера більше, ніж на 3 хвилини, і зачекайте, поки індикатор нагрівання згасне (прибл. через 3 хвилини). Потім наповніть кошик і налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування.

- Засвічується індикатор нагрівання (Мал. 10).
- Таймер починає відраховувати встановлений час приготування.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря індикатор нагрівання час від часу засвічується і згасає. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається і вимикається для регулювання температури.
- Надлишок олії із продуктів збирається на дні чаші.

8 Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати (див. підрозділ “Налаштування” у цьому розділі). Для струшування продуктів вийміть чашу із пристрою, тримаючи її за ручку, і струсіть. Потім вставте чашу назад у фритюрницю airfryer (Мал. 11).

Увага: Не натискайте кнопки розблокування кошика під час струшування (Мал. 12).

Порада: Для зменшення ваги можна вийняти кошик із чаші та струсити лише кошик. Для цього вийміть чашу із пристрою, поставте її на жаростійку поверхню і натисніть кнопку розблокування кошика.

Порада: Якщо налаштувати таймер на половину часу приготування, він подасть звуковий сигнал, коли потрібно буде струсити продукти. Однак, це означає, що після струшування таймер потрібно буде знову налаштувати на час приготування, що залишився.

9 Коли таймер подає звуковий сигнал, це означає, що встановлений час приготування минув. Вийміть чашу із пристрою і поставте її на жаростійку поверхню.

Примітка: Пристрій можна також вимкнути вручну. Для цього поверніть регулятор таймера до “0” (Мал. 13).

10 Перевірте, чи продукти готові.

Якщо вони ще не готові, просто вставте чашу назад у пристрій і налаштуйте таймер ще на кілька хвилин.

11 Щоб викласти невеликі продукти (наприклад, картоплю-фрі), натисніть кнопку розблокування кошика (1) і вийміть кошик із чаші (2). (Мал. 14)

Не перевертайте кошик догори дном, не від’єднавши чаші, оскільки надлишок олії в чаші витече на продукти.

Після смаження із використанням гарячого потоку повітря чаша і продукти залишаються гарячими. Залежно від продуктів у фритюрниці airfryer із чаші може виходити пара.

12 Викладіть продукти з кошика в миску або на тарілку. (Мал. 15)

Порада: Великі або крихкі продукти виймайте з кошика лопаткою (Мал. 16).

13 Приготувавши одну порцію продуктів, відразу можна готувати іншу.

Налаштування

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних продуктів.

Примітка: Пам’ятайте, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, компанія не може подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.

Оскільки технологія Rapid Air забезпечує постійне нагрівання повітря у пристрої, виймання чаші із пристрою на короткий період часу під час смаження із використанням гарячого потоку повітря перешкоджає цьому процесу.

Поради

- Для приготування більших продуктів зазвичай потрібно трохи більше часу, ніж для менших.
- Для приготування більшої кількості продуктів потрібно трохи більше часу, ніж для приготування меншої кількості продуктів.
- Періодичне струшування менших продуктів під час приготування забезпечує кращий результат і запобігає їх нерівномірній обробці.
- Додайте до свіжої картоплі трохи олії, щоб вона стала хрусткою. Смажте продукти у фритюрниці airfryer кілька хвилин після додавання олії.
- Не готуйте у фритюрниці airfryer дуже жирних продуктів, наприклад, ковбасок.
- Закуски, які можна готувати в духовці, можна також готувати у фритюрниці airfryer.
- Для приготування хрусткої картоплі-фрі найкраще брати 500 г картоплі.
- Для швидкого і простого приготування фаршированих закусок беріть готове тісто. Використання готового тіста також передбачає менше часу для приготування, ніж використання домашнього тіста.
- Якщо потрібно спекти пиріг, підсмажити крихкі чи фаршировані продукти, покладіть у кошик фритюрниці форму для випікання (лише HD9225) або посудину для приготування у духовці (Мал. 17).
- У фритюрниці airfryer можна також підігрівати продукти. Щоб їх підігріти, налаштуйте температуру на 150°C на період до 10 хвилин.

	Мін.- макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Струшування	Додаткова інформація
--	---------------------------	-----------	------------------	-------------	----------------------

Картопля і картопля-фрі

Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки	300-700	12-16	200	Струшування	
Заморожена картопля-фрі грубої нарізки	300-700	12-20	200	Струшування	
Картопля-фрі по-домашньому (8x8 мм)	300-800	18-25	180	Струшування	додайте 1/2 стол. ложки олії
Картопля трикутниками по-домашньому	300-800	18-22	180	Струшування	додайте 1/2 стол. ложки олії
Картопля кубиками по-домашньому	300-750	12-18	180	Струшування	додайте 1/2 стол. ложки олії
Палянички з тертої картоплі	250	15-18	180		
Картопляна запіканка	500	18-22	180		

	Мін.- макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Струшування	Додаткова інформація
М'ясо і птиця					
Біфштекс	100-500	8-12	180		
Свиняча відбивна	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Булочка із сосискою	100-500	13-15	200		
Курячі лапки	100-500	18-22	180		
Куряча грудинка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Фаршировані млинці	100-400	8-10	200	Струшування	Мають бути готові для закладання у духовку
Заморожені курячі шматочки	100-500	6-10	200	Струшування	Мають бути готові для закладання у духовку
Заморожені рибні палички	100-400	6-10	200		Мають бути готові для закладання у духовку
Заморожені сирні закуски із сухарями	100-400	8-10	180		Мають бути готові для закладання у духовку
Фаршировані овочі	100-400	10	160		
Випікання					
Пиріг	300	20-25	160		Використання форми для випікання
Пиріг із заварним кремом і начинкою	400	20-22	180		Використання форми для випікання/ посудини для приготування у духовці

	Мін.- макс. кількість (г)	Час (хв.)	Температура (°C)	Струшування	Додаткова інформація
Кекси	300	15-18	200		Використання форми для випікання
Солодкі закуски	400	20	160		Використання форми для випікання/ посудини для приготування у духовці

Примітка: У разі використання продуктів, які підстають (наприклад, під час приготування пирогів або кексів), не наповнюйте форму для випікання (лише HD9225) більше, ніж до половини.

Примітка: Якщо Ви починаєте смажити у ще холодній фритюрниці airfryer, готуйте до часу приготування ще 3 хвилини.

Приготування картоплі-фрі по-домашньому

Для найкращих результатів радимо використовувати попередньо готову (заморожену) картоплю. Щоб приготувати картоплю фрі по-домашньому, виконайте перелічені нижче кроки.

- 1** Почистіть картоплю і поріжте її соломкою.
- 2** Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці принаймні на 30 хвилин, вийміть її і висушіть насухо за допомогою кухонної серветки.
- 3** Налийте в миску ½ столової ложки оливкової олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте, поки вона не буде в олії.
- 4** Руками або кухонним приладдям вийміть картоплю із миски так, щоб олія стікала в миску. Покладіть картоплю у кошик.

Примітка: Не нахилийте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

- 5** Смажте картоплю, дотримуючись інструкцій у цьому розділі.

Прибирання

Завжди чистіть пристрій після кожного використання.

Чаша, форма для випікання (лише HD9225), кошик і внутрішня частина пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, щоб їх почистити, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

- 1** Витягніть штепсель із розетки і дайте пристрою охолонути.

Примітка: Виймайте чашу для швидшого охолодження фритюрниці airfryer.

- 2** Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою.
- 3** Скориставшись неабразивною губкою, помийте чашу, форму для випікання (лише HD9225), дратяну решітку (лише HD9226) і кошик гарячою водою із мийчим засобом. Для видалення бруду, що залишився, можна скористатися знежирюючою рідиною.

Примітка: Чашу, форму для випікання (HD9225), дротяну решітку (лише HD9226) і кошик можна мити в посудомийній машині.

Порада: Якщо бруд прилип до кошика, форми для випікання (лише HD9225) або дна чаші, наповніть чашу гарячою водою із миючим засобом. Вставте кошик у чашу і замочіть їх приблизно на 10 хвилин.

- 4** Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.
- 5** Почистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.

Зберігання

- 1** Від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути.
- 2** Перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
- 3** Вставте шнур живлення у відділення для зберігання і зафіксуйте його, вставивши у відповідне гніздо для фіксації.

Замовлення приладь

Придбати приладдя для цього пристрою можна в Інтернет-магазині за адресою **www.shop.philips.com/service**. Якщо у Вашій країні немає Інтернет-магазину, зверніться до дилера Philips або сервісного центру Philips. Якщо у Вас виникають проблеми з придбанням приладь для пристрою, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у своїй країні. Контактну інформацію можна знайти в гарантійному талоні.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 18).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація чи обслуговування або ж виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips **www.philips.com/support** або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у своїй країні. Номер телефону можна знайти у гарантійному талоні. Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

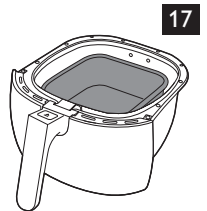
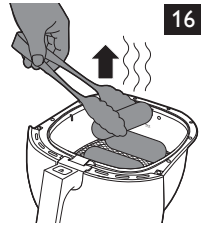
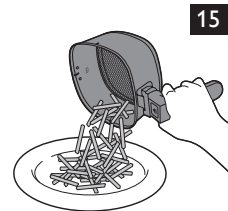
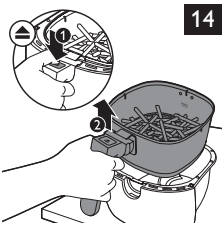
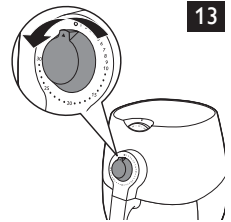
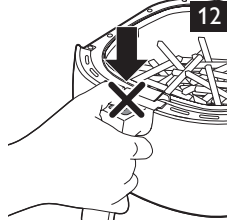
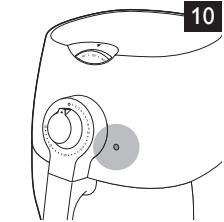
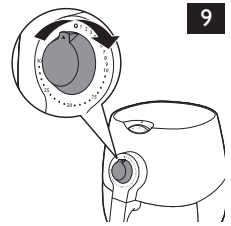
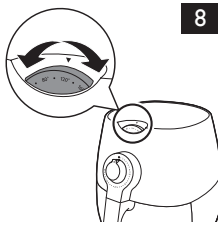
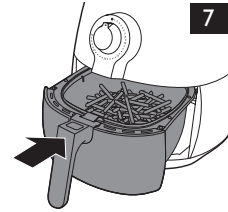
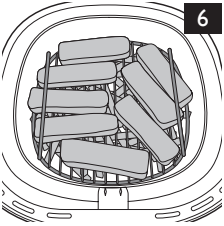
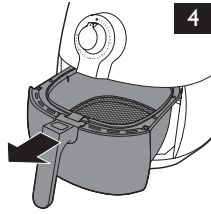
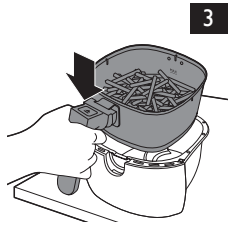
Усунення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Фритюрниця airfryer не працює.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Підключіть вилку до заземленої розетки.
	Таймер не налаштовано.	Налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути пристрій.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Продукти у фритюрниці airfryer не підсмажилися.	У кошику надто багато продуктів.	Кладіть у кошик менше продуктів для рівномірного підсмажування.
	Вибрано надто низьку температуру.	Поверніть регулятор температури, щоб налаштувати потрібну температуру (див. підрозділ "Налаштування" у розділі "Застосування пристрою").
	Час приготування надто короткий.	Поверніть регулятор таймера, щоб налаштувати потрібний час приготування (див. підрозділ "Налаштування" у розділі "Застосування пристрою").
Продукти у фритюрниці airfryer підсмажилися нерівномірно.	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Під час приготування продукти, що знаходяться поверх інших продуктів (наприклад, картопля-фрі), потрібно час від часу струшувати. Див. підрозділ "Налаштування" у розділі "Застосування пристрою".
Підсмажена у фритюрниці airfryer закуска не хрустка.	Ви берете закуску, яку слід готувати у традиційній глибокій фритюрниці.	Щоб закуска була хрусткішою, беріть закуску, яку можна готувати в духовці, або трохи полийте її олією.
Не вдається встановити чашу у пристрій належним чином.	У кошику надто багато продуктів.	Не наповнюйте кошик вище позначки "MAX".
	Кошик неправильно встановлено в чашу.	Встановіть кошик у чашу до клацання.
	Лише HD9225: Ручка форми для випікання перешкоджає встановленню чаші.	Посуньте ручку в горизонтальне положення, щоб вона не виступала поверх кошика.
Із пристрою виходить білий дим.	У фритюрниці готуються жирні продукти.	Під час смаження у фритюрниці airfryer жирних продуктів велика кількість жиру стікає у чашу. Жир спричинює появу білого диму, і чаша може нагрітися сильніше, ніж зазвичай. Це не впливає на пристрій або результат приготування.
	У чаші залишився жир ще з попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в чаші. Ретельно очистіть чашу після кожного використання.
Свіжа картопля-фрі підсмажилася у фритюрниці airfryer нерівномірно.	Ви погано замочили нарізану соломкою картоплю перед смаженням.	Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці принаймні на 30 хвилин, вийміть її і висушіть насухо за допомогою кухонної серветки.


Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Ви берете невідповідну картоплю.	Беріть свіжу картоплю і слідкуйте, щоб під час смаження вона залишалася твердою.
Підсмажена у фритюрниці airfryer свіжа картопля-фрі не хрустка.	Щоб картопля-фрі була хрусткою, зважайте на кількість олії і води в ній.	Перед тим як додавати олію, добре витріть нарізану соломкою картоплю. Щоб картопля-фрі була хрусткішою, ріжте її соломкою на дрібніші шматки. Щоб картопля-фрі була хрусткішою, додайте трохи більше олії.







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0069.7