

PHILIPS

HD926X

Felhasználói kézikönyv

TARTALOMJEGYZÉK

Fontos!	3
Bevezetés	7
Általános leírás	7
Teendők az első használat előtt	9
Előkészítés a használatra	9
A készülék használata	9
Élelmiszer-táblázat	9
Az Airfryer készülék használata	12
Egészséges újramelegítés	16
Idő és hőmérséklet módosítása sütés közben	19
Házi hasáburgonya készítése	20
Tisztítás	21
Tisztítási táblázat	23
Tárolás	23
Újrahasznosítás	23
Garancia és terméktámogatás	24
Hibakeresés	24

Fontos!

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

Veszély

- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltsse fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- Soha ne helyezzen a kosárba a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózattal.
- 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. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.

- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- 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 felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket.
- 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 leveszi a sütőedényt a készülékről.



- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Az Airfryer sütőedénye, a kosár és a tartozékok felforrósodhatnak használat közben. Óvatosan kezelje őket!
- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Ha a készülék sötét füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozódugóját fali aljzatból. Várjon, amíg a füst kibocsátás megszűnik, és csak utána vegye ki a sütőedényt a készülékből.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és nem lehet 6 °C-nál magasabb, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettségek kockázatát az elkészült élelmiszerben.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba és ne használja a kezelőfelületet nedves kézzel.

Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben,

panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.

- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- 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.
- Mindig száraz, stabil és vízszintes felületen tárolja és használja a készüléket.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Hagyja hűlni a készüléket kb. 30 percre, mielőtt használná vagy megtisztítaná.
- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aransárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilsav termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a főzőkamra felső részének tisztításakor: ügyeljen a forró fűtőelemre és a fém részek éleire.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék az elektromágneses terekre érvényes összes vonatkozó szabványnak és előírásnak megfelel.

Automatikus kikapcsolás

A készülék automatikus kikapcsolás funkcióval van ellátva. Ha 30 másodpercen belül nem nyom meg gombot, a készülék automatikusan kikapcsol. A készülék manuális kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot.

Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!

A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a **www.philips.com/welcome** oldalon.

A Philips Airfryer az egyetlen Airfryer, amely Rapid Air technológiát kínál a kedvenc ételei sütéséhez kevés olajjal vagy hozzáadott olaj nélkül és akár 90%-kal kevesebb zsíradékkal.

Élvezze a ropogósabb eredményeket a Philips Rapid Air technológia által biztosított 7-szer gyorsabb légárammal. Minden oldalon átsüti az ételt, a csillag alakú kialakítás pedig hozzájárul a tökéletes eredményekhez – az első harapástól kezdve az utolsóig.

Most már tökéletesen sült (kívül ropogós, belül puha) ételeket élvezhet – Süssön, grillezzen és pirítson különféle ízletes ételeket egészségesen, gyorsan és egyszerűen.

További receptekért és ötletekért, illetve az Airfryer készülékkel kapcsolatos további információkért látogasson el a

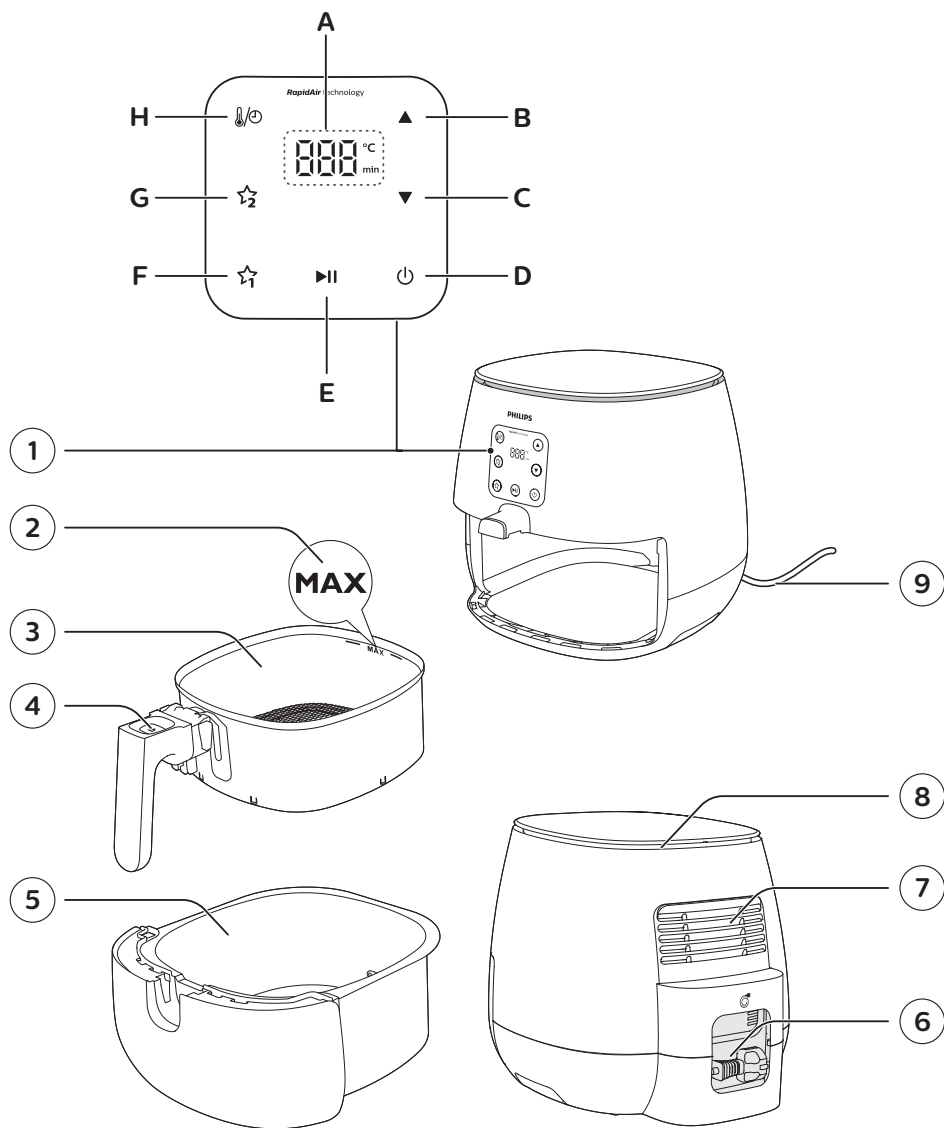
www.philips.com/kitchen oldalra, vagy töltsse le az ingyenes NutriU App* alkalmazást IOS® vagy Android™ eszközére.

*Előfordulhat, hogy a NutriU alkalmazás nem elérhető az Ön országában.

Ez esetben, kérjük, az Airfryer alkalmazást töltsse le.

Általános leírás

- 1 Kezelőpanel
 - A Idő-/hőmérséklet-kijelző
 - B Hőmérséklet-/időtartam-növelő gomb
 - C Hőmérséklet-/időtartam-csökkentő gomb
 - D Be-/kikapcsoló gomb
 - E Indítás/szünet gomb
 - F Kedvenc gomb 1
 - G Kedvenc gomb 2
 - H Idő-/hőmérséklet-kiválasztó gomb
- 2 MAX kijelzés
- 3 Kosár
- 4 Kosár kioldógombja
- 5 Sütőedény
- 6 Kábeltároló rekesz
- 7 Levegőkimeneti nyílások
- 8 Levegőbemeneti nyílás
- 9 Hálózati kábel



Teendők az első használat előtt

- 1 Távolítson el minden csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát és címkét (ha vannak ilyenek).
- 3 Az első használat előtt alaposan, a tisztításról szóló résznek megfelelő módon tisztítsa meg a készüléket.

Előkészítés a használatra

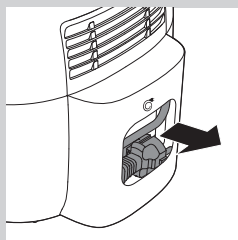
- 1 A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.



Megjegyzés

- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze a működő készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.

- 2 Húzza ki a tápkábelt a készülék hátulján található kábeltárolóból.



A készülék használata

Élelmiszer-táblázat

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészíteni kívánt ételtípusokhoz.



Megjegyzés

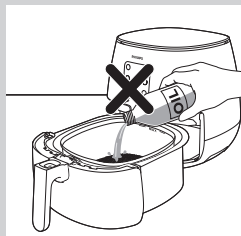
- Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tanácsként szolgálnak. Mivel a hozzávalók származási helyüket, méretüket, alakjukat és márkájukat tekintve eltérőek, nem garantálhatjuk a legjobb beállítást a hozzávalóihoz.
- Ha nagyobb mennyiségű ételt készít (pl. hasáburgonya, garnélarák, csirkecomb, fagyasztott ételek), rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg a kosárban lévő alapanyagokat 2-szer vagy 3-szor a változatlan eredmény elérése érdekében.

Alapanyagok	Min.– max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Vékonyra vágott, fagyasztott hasáburgonya (7x7 mm/0,3x0,3")	200–1200 g 7–42 uncia	13–32	180 °C/350 °F	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Vastagra vágott fagyasztott hasáburgonya (10x10 mm/0,4x0,4")	200–1200 g 7–42 uncia	13–33	180 °C/350 °F	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Házi hasáburgonya (12x12 mm/0,5x 0,5")	200–1200 g 7–42 uncia	18–30	180 °C/350 °F	- Áztassa 30 percig hideg vízben vagy 3 percig langyos (40 °C/100 °F) vízben, törölje meg, majd adjon hozzá 500 g/18 uncia mennyiségként 1 evőkanál olajat. - Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Házi készítésű burgonyahasábok	200–1200 g 7–42 uncia	20–40	180 °C/350 °F	- Áztassa 30 percen át vízben, szárítsa meg, majd adjon hozzá 1/4–1 evőkanál olajat. - Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Kisebb fagyasztott ételek (csirkefalatok)	80–1000 g/ 3–35 uncia (6–40 darab)	7–18	200 °C/400 °F	- Akkor van kész, amikor aranysárga és kívül ropogós. - Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Kisebb fagyasztott ételek (kis tavaszi tekercs, kb. 20 g/0,7 uncia)	100–500 g/ 3,5–18 uncia (5–30 darab)	14–16	200 °C/400 °F	- Akkor van kész, amikor aranysárga és kívül ropogós. - Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Egész csirke	1000–1200 g/ 35–42 uncia	50–60	180 °C/350 °F	Ne érjenek hozzá a lábak a fűtőelemhez.
Csirkemell Körülbelül 160 g/6 uncia	1–4 darab	18–22	180 °C/350 °F	
Baromfi alsócomb	200–1200 g/ 7–42 uncia	23–30	180 °C/350 °F	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél

Alapanyagok	Min.– max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Rántott csirkerudak	3-10 darab (1 réteg)	10-15	180 °C/350 °F	• Adjon olajat a kenyérmorzshoz. Akkor van kész, amikor aransárga.
Csirkeszárnyak Körülbelül 100 g/3,5 uncia	2-7 darab (1 réteg)	14-18	180 °C/350 °F	• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Csont nélküli hússzelet Körülbelül 150 g/6 uncia	1-4 hússzelet	10-13	200 °C/400 °F	
Hamburger Körülbelül 150 g/6 uncia (átmérő: 10 cm/4")	1-4 húspogácsa	10-15	200 °C/400 °F	
Vastag kolbászok Körülbelül 100 g/3,5 uncia (átmérő 4 cm/1,6")	1-5 darab (1 réteg)	12-15	200 °C/400 °F	
Vékony kolbászok Körülbelül 70 g/2,5 uncia (átmérő: 2 cm/0,8")	1-6 darab	9-12	200 °C/400 °F	
Malacsült	500-1000 g/ 18-35 uncia	50-75	180 °C/350 °F	• Hagyja 5 percig pihenni, mielőtt felvágna.
Egész hal Körülbelül 300– 400 g/11-14 uncia	1-2	17-20	200 °C/400 °F	• Vágja le a farkat, ha nem fér bele a kosárba/ grillserpenyőbe.
Halfilé Körülbelül 120 g/4,2 uncia	1-3 (1 réteg)	9-12	200 °C/400 °F	• A leragadás elkerülése érdekében helyezze a bőrt oldalra a sütőedény aljára, majd adjon hozzá olajat.
Kagyló- és rákfélék Körülbelül 25–30 g/0,9-1 uncia	200–1500 g/ 7-53 uncia	15-20	200 °C/400 °F	• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Sütemény	750 g/26 uncia	35-40	160 °C/325 °F	• Használjon tepsit.
Muffin Körülbelül 50 g/1,8 uncia	1-9	12-14	180 °C/350 °F	• Használjon hőálló szilikon muffinformákat.
Quiche (átmérő: 17 cm/6,7")	500 g/18 uncia	20-25	160 °C/325 °F	• Használjon sütőtálcát vagy sütőedényt.
Előütött piritós/ kenyértekercsek	1-6	6-7	180 °C/350 °F	

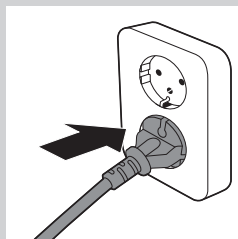
Alapanyagok	Min.– max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Megjegyzés
Házi kenyér	550 g/20 uncia	25-35	150 °C/300 °F	A lehető leglaposabb formát kell elérni annak érdekében, hogy a kenyér ne érjen hozzá a fűtőelemhez kelés közben.
Házi zsemle Körülbelül 80 g/2,8 uncia	1-5 darab	18-20	160 °C/325 °F	
Gesztenye	200–1500 g/ 7-53 uncia	15-30	200 °C/400 °F	Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél
Vegyes zöldségek (durvára vágva)	300–800 g/ 11-28 uncia	10-20	200 °C/400 °F	- Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint. - Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél

Az Airfryer készülék használata

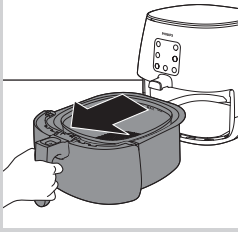


! Vigyázat!

- Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.
- Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! Használja a fogantyúkat vagy gombokat! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.
- A készülék kizárólag háztartási használatra készült.
- A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez normális jelenség.
- Nem szükséges a készüléket előmelegíteni.



- 1 Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.



- 2 Vegye ki a sütőedényt a kosárral együtt a készülékből, a fogantyúnál fogva.

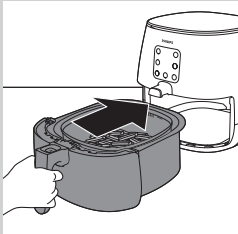


- 3 Tegye az alapanyagokat a kosárba.



Megjegyzés

- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot” a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat” fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse a kosarat a „MAX” jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.
- Ha különböző ételeket szeretne készíteni egy időben, ellenőrizze a különböző hozzávalókhöz javasolt főzési időt, mielőtt egyszerre kezdené el őket főzni.

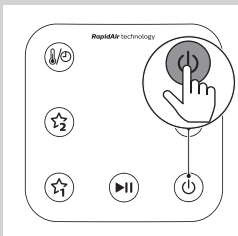


- 4 Helyezze vissza a sütőedényt a kosárral együtt az Airfryer készülékbe.

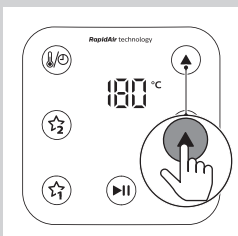


Vigyázat!

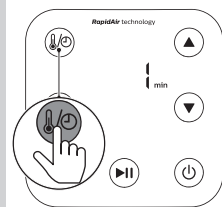
- Tilos a sütőedényt a kosár nélkül használni.
- Ne érintse meg a sütőedényt vagy a kosarat használat közben és után, mivel nagyon felforrósodnak.



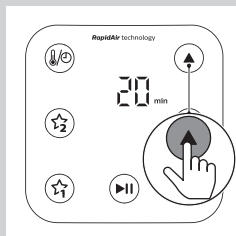
- 5 A be-/kikapcsoló (⏻) gombbal kapcsolja be a készüléket.



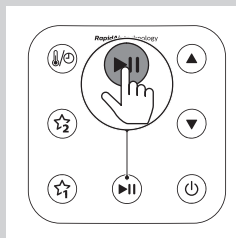
- 6 A fel vagy le gombbal válassza ki a szükséges hőmérsékletet.



7 Nyomja meg az idő-/hőmérséklet-kiválasztó gombot.



8 A fel vagy le gombbal válassza ki a szükséges időt.



9 A főzés vagy sütés megkezdéséhez nyomja meg az indítás/szünet gombot.



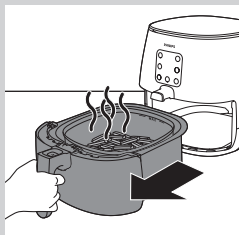
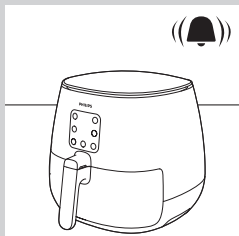
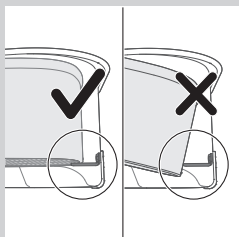
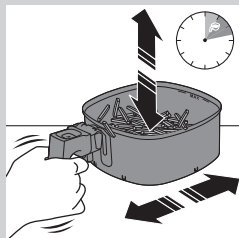
Megjegyzés

- Főzés vagy sütés közben a hőmérséklet és az idő felváltva látható.
- A főzés vagy sütés utolsó percében a hátralévő idő másodpercekben látható.
- Lásd az alapvető sütési beállításokat tartalmazó élelmiszer-táblázatot a különböző típusú ételekhez.



Tipp

- A főzés vagy sütés szüneteltetéséhez nyomja meg az indítás/szünet gombot. A főzés vagy sütés újraindításához nyomja meg az indítás/szünet gombot.
- A készülék automatikusan szünet üzemmódba lép, amikor kihúzza a sütőedényt és a kosarat. A főzési vagy sütési folyamat folytatódik, amikor a sütőedényt és kosarat visszahelyezi a készülékbe.



Megjegyzés

- Ha 30 percen belül nem állítja be a szükséges sütési időt, a készülék biztonsági okokból automatikusan kikapcsol.
- Ha a „-” van kiválasztva időjelzésként, a készülék előmelegítési módba lép. A beállított hőmérséklet elérésekor a készülék hangvisszajelzést ad ki.
- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázatot”). A hozzávalók összerázásához húzza ki a sütőedényt és kosarat, helyezze hőálló munkalap-felületre, nyomja meg a kosár kioldógombját a kosár eltávolításához, majd rázza meg a kosarat a mosogató felett. Majd helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe, és csúsztassa vissza a sütőedényt a készülékbe.
- A kosarat laposan helyezze be a sütőedénybe, hogy a sütőedényben lévő tartóhorgon legyen. Ne döntse meg.
- Ha az időzítőt a sütési idő felére állítja be, és megszólal az időzítő, rázza meg vagy forgassa meg a hozzávalókat. Állítsa be az időzítőt a hátralévő sütési időt.

10 Amikor megszólal az időzítő, a beállított idő letelt.

Megjegyzés

- A sütési folyamat manuálisan is leállítható. Ehhez nyomja meg az indítás/szünet gombot.

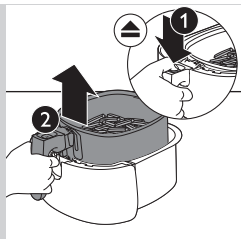
11 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók készen vannak-e.

! Vigyázat!

- A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Mindig hőálló munkalapra (pl. alátét stb.) helyezze a sütőedényt, amikor kiveszi a készülékből.

Megjegyzés

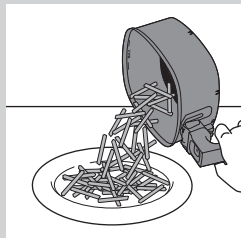
- Ha az étel még nem készült el, a fogantyúval egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe, és néhány perccel növelje meg a beállított időt.



- 12** A kis hozzávalók (pl. hasáburgonya) eltávolításához emelje ki a kosarat a sütőedényből a kosár kioldógombjának megnyomásával.

! Vigyázat!

- A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.



- 13** Üritse a kosár tartalmát egy tálba vagy egy tálcára. A tartalom kiürítéséhez mindig vegye ki a kosarat a sütőedényből, mivel forró olaj lehet a sütőedény alján.

☰ Megjegyzés

- A nagy és törékeny hozzávalók eltávolításához használjon csipeszt a hozzávalók kiemeléséhez.
- Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján gyűlik össze.
- A sütésben lévő alapanyagoktól függően minden adag után, vagy mielőtt megrázná vagy visszahelyezné a kosarat a sütőedénybe, óvatosan kiöntheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt. Helyezze a kosarat hőálló felületre. A felesleges olaj vagy zsír kiöntéséhez viseljen sütőkesztyűt. Helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe.

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

☰ Megjegyzés

- Új adag elkészítéséhez ismételje meg a 4-15. lépéseket.

Egészséges újramelegítés

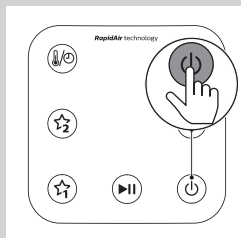
Élvezze az egészséges újramelegítés előnyeit az Airfryer készülékkel.

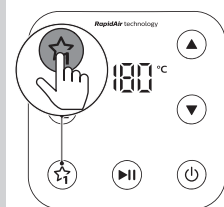
Frissítse fel az étteremből elhozott vagy előző napi maradékokat. A Philips Airfryer segítségével az étel újra ropogós és lédús lesz.

Még a felesleges zsiradékot is eltávolítja az egészségesebb ételek érdekében.

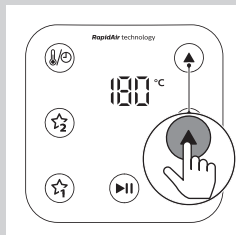
A kedvenc beállításának elmentése:

- 1** A be- és kikapcsológombbal kapcsolja be a készüléket.

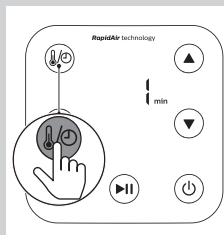




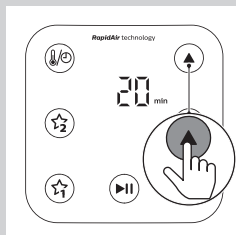
2 Nyomja meg valamelyik kedvenc gombot.



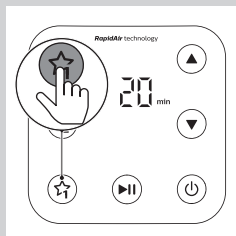
3 A fel vagy le gombbal válassza ki a szükséges hőmérsékletet.



4 Nyomja meg az idő/hőmérséklet-kiválasztó gombot.



5 A fel vagy le gombbal válassza ki a szükséges időt.

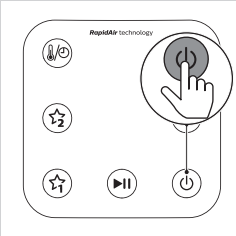


6 Mentse el a kiválasztott beállításait ugyanazon kedvenc gomb ismételt megnyomásával.

↳ A készülék hangjelzéssel erősíti meg a beállítás elmentését.

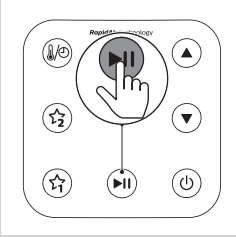
A kedvenc beállításának elindítása:

- 1 A be- és kikapcsológombbal kapcsolja be a készüléket.


- 2 Nyomja meg valamelyik kedvenc gombot.

→ A kijelzőn látható az elmentett beállítás (felváltva jelenik meg a hőmérséklet és az idő).


- 3 Indítsa el a készüléket az indítás/szünet gomb megnyomásával.



Táblázat az élelmiszerek egészséges újramelegítéséről

Alapanyagok	Min.–max. mennyiség	Idő (perc)	Hőmérséklet	Tipp
Hasábburgonya (7x7 mm/0,3x0,3")	100–500 g	6–9	180 °C/350 °F	Hűtőszekrény-hőmérséklet.
Húsgombócok	15–20	6–9	200 °C/400 °F	Hűtőszekrény-hőmérséklet.
Csirkecomb	1–5	13–16	180 °C/350 °F	Hűtőszekrény-hőmérséklet.
Pizza	1.	3–5	200 °C/400 °F	Hűtőszekrény-hőmérséklet. Vágja fel a pizzát szeletekre.
Zsemlék	1–6	3–5	180 °C/350 °F	
Vegyes zöldségek	100–500 g	3–6	200 °C/400 °F	Hűtőszekrény-hőmérséklet.

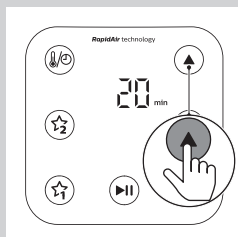
Idő és hőmérséklet módosítása sütés közben

A sütési idő módosítása sütés közben

Amikor a készülék kijelzőjén az idő látható:

- 1 A fel vagy le gomb megnyomásával válassza ki az új sütési időt.

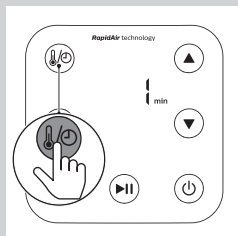
↳ A készülék mostantól az új sütési idővel dolgozik.



Amikor a készülék kijelzőjén a hőmérséklet látható:

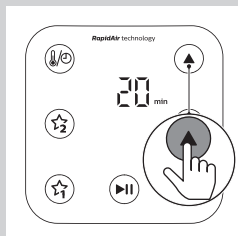
- 1 Nyomja meg az idő-/hőmérséklet-kiválasztó gombot.

↳ A sütési idő látható a kijelzőn.



- 2 A fel vagy le gomb megnyomásával válassza ki az új sütési időt.

↳ A készülék mostantól az új sütési idővel dolgozik.

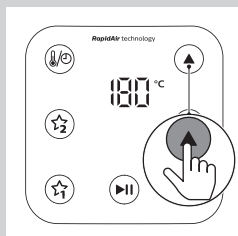


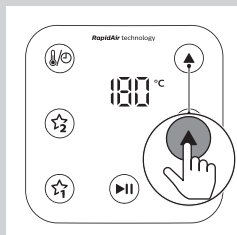
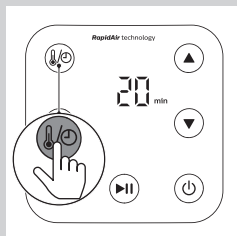
A sütési hőmérséklet módosítása sütés közben

Amikor a készülék kijelzőjén a hőmérséklet látható:

- 1 A fel vagy le gomb megnyomásával válassza ki az új sütési hőmérsékletet.

↳ A készülék mostantól az új sütési hőmérséklettel dolgozik.





Amikor a készülék kijelzőjén az idő látható:

1 Nyomja meg az idő-/hőmérséklet-kiválasztó gombot.

↳ A sütési hőmérséklet látható a kijelzőn.

2 A fel vagy le gomb megnyomásával válassza ki az új sütési hőmérsékletet.

↳ A készülék mostantól az új sütési hőmérséklettel dolgozik.

Házi hasáburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasáburgonya készítéséhez:

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasáburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
- Az egyenletes eredmény érdekében a legjobb, ha maximum 800 grammos (28 unciás) adagokban süssi a hasáburgonyát az Airfryer készülékben. A nagyobb hasáburgonyák általában kevésbé ropogósak, mint a kisebbek.
- Rázza meg a kosarat 2-3-szor az Airfryer készülékben való sütés közben.

1 Hámozza meg a burgonyákat, és vágja őket hasábokra (8 x 8 mm/0,3 x 0,3" vastagságúra).

2 Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.

3 Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasáburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.

4 Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.

5 Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.

**Megjegyzés**

- Ne döntse meg a tálat annak érdekében, hogy a burgonyahasábok egyszerre a kosárba essenek, ezáltal megelőzheti, hogy felesleges olaj kikerüljön a sütőedényből.

- 6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.
- 7 Süsse a hasábburgonyákat, és a sütési idő felénél rázza meg a kosarat. Rázza meg 2-3-szor, ha több mint 500 g/18 uncia hasábburgonyát készít.

Tisztítás**Figyelmeztetés**

- Hagyja, hogy a kosár, a sütőedény, illetve a készülék belseje teljesen lehűljön, mielőtt elkezdené megtisztítani őket.
- A sütőedény, a kosár és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.

- 1 Nyomja meg a be- /kikapcsoló (⏻) gombot a készülék kikapcsolásához, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, majd hagyja lehűlni a készüléket.

**Tipp**

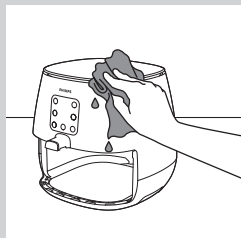
- Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényt és a kosarat.

- 2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.
- 3 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és a kosarat. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „Tisztítási táblázat”).



Tipp

- Ha ételmaradványok ragadnak a sütőedénybe vagy a kosárba, áztassa őket forró, mosogatószeres vízben 10–15 percig. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen vagy a kosáron, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsíroldószert.
- Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkefét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.

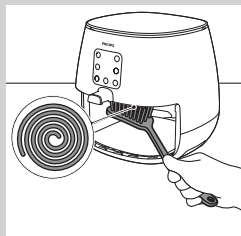


4 A készülék burkolatát törölje le egy nedves ruhával.

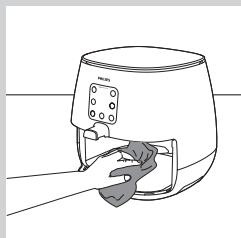


Megjegyzés

- Ügyeljen, hogy ne maradjon nedves a kezelőpanel. Tisztítás után száraz kendővel törölje le a kezelőpanelt.

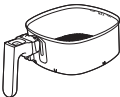


5 A fűtőelemet tisztítókefével szabadítsa meg a lerakódott ételmaradéktól.



6 A készülék belsejét meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.

Tisztítási táblázat

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Tárolás

- 1 Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.
- 2 Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
- 3 Helyezze a tápkábelt a kábeltároló rekeszbe.



Megjegyzés

- Mindig tartsa vízszintesen az Airfryer készüléket, amikor hordozza azt. Igyekezzen a készülék elején a sütőedényt is megfogni, mivel a sütőedény a kosárral együtt kicsúszhat a készülékből, ha véletlenül hátrafelé billenti a készüléket. Ezzel kárt tehet ezekben az alkatrészekben.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

Ujrahasznosítás



- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).
- Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

Garancia és terméktámogatás

Ha információra vagy támogatásra van szüksége, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra, vagy olvassa el a különálló, világszerte érvényes garancialevelet.

Hibakeresés

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék a használat során kívül is felforrósodik.	A hő belülről a külső falakra sugárzik.	Ez normális jelenség. Minden fogantyú és gomb, melyet a használat során meg kell érintenie, továbbra is kellően hideg marad.
		A sütőedény, a kosár és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket.
		Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken:  Amennyiben odafigyel a forró területekre és nem érinti meg azokat, a készülék használata teljesen biztonságos.
A házi készítésű hasáburgonyáim nem a vártak megfelelőek.	Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt.	A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre.
	Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasáburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni.	Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonyák készítésére vonatkozó utasításokat.
Az Airfryer készülék nem kapcsol be.	Nem csatlakoztatta a készüléket.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba.
	Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik.	Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat.
Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében.	A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ezt okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja).	A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros alapanyagokat süt.	Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést.
	A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból.	A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat.
	A panír nem tapad megfelelően az ételre.	A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon.
	Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba.	Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné.
Sütés közben a kijelzőn 6 vonal jelenik meg. 	A biztonsági funkció aktiválódott a készülék túlmelegedése miatt.	Húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzatból, és 1 percre hagyja hűlni, mielőtt újra csatlakoztatja.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A kijelzőn 6 vonal látható azt követően, hogy a készülék egy percen keresztül ki volt húzva az aljzatból. 	A biztonsági funkció aktiválódott.	Hívja a Philips szerviz forródrótot, vagy forduljon az országa vevőszolgálatához.

