PHILIPS

HD986X
HD987X

Ръковод. за потребителя

СЪДЪРЖАНИЕ

Важно 3
Въведение 8
Общо описание 8
Преди първата употреба 10
Подготовка за употреба 10
Поставяне на подвижното мрежесто дъно и редуктора на мазнини 10
Таблица на продуктите за ръчни настройки на времето/температурата 11
Използване на уреда 14
Пържене с въздух 14
Таблица на продуктите за програми Smart Chef 18
Готвене с програми Smart Chef 20
Приготвяне на домашни пържени картофки 21
Избор на режим на поддържане на топлината 22
Запазете любимите си настройки 23
Почистване 26
Таблица за почистване 27
Съхранение 28
Рециклиране 28
Гаранция и поддръжка 28
Отстраняване на неизправности 28

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кошницата.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща 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 лица с намалени физически възприятия, умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба с уреда или са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно място отзад и отстрани и 10 см свободно място над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.

- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в това ръководство за потребителя.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате тигана от уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Тиганът, кошницата и приставките вътре в Airfryer се нагорещяват при употреба. Бъдете внимателни, когато боравите с тях.
- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Незабавно изключете уреда, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте изпускането на дим да спре, преди да издърпате тавата от уреда.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде

подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Не включвайте уреда в контакта и не работете с пулта за управление с мокри ръце.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- За проверка или ремонт носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- 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 поставяйте и използвайте уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.

- Оставете уреда да се охлади за ок. 30 минути, преди да го премествате или почиствате.
- Приготвяйте продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180 °C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Внимавайте много при почистване на горната зона на камерата за готвене: горещ нагревателен елемент, ръб на метални части.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред на Philips е в съответствие с нормативната уредба и всички действащи стандарти, свързани с електромагнитните излъчвания.

Автоматично изключване

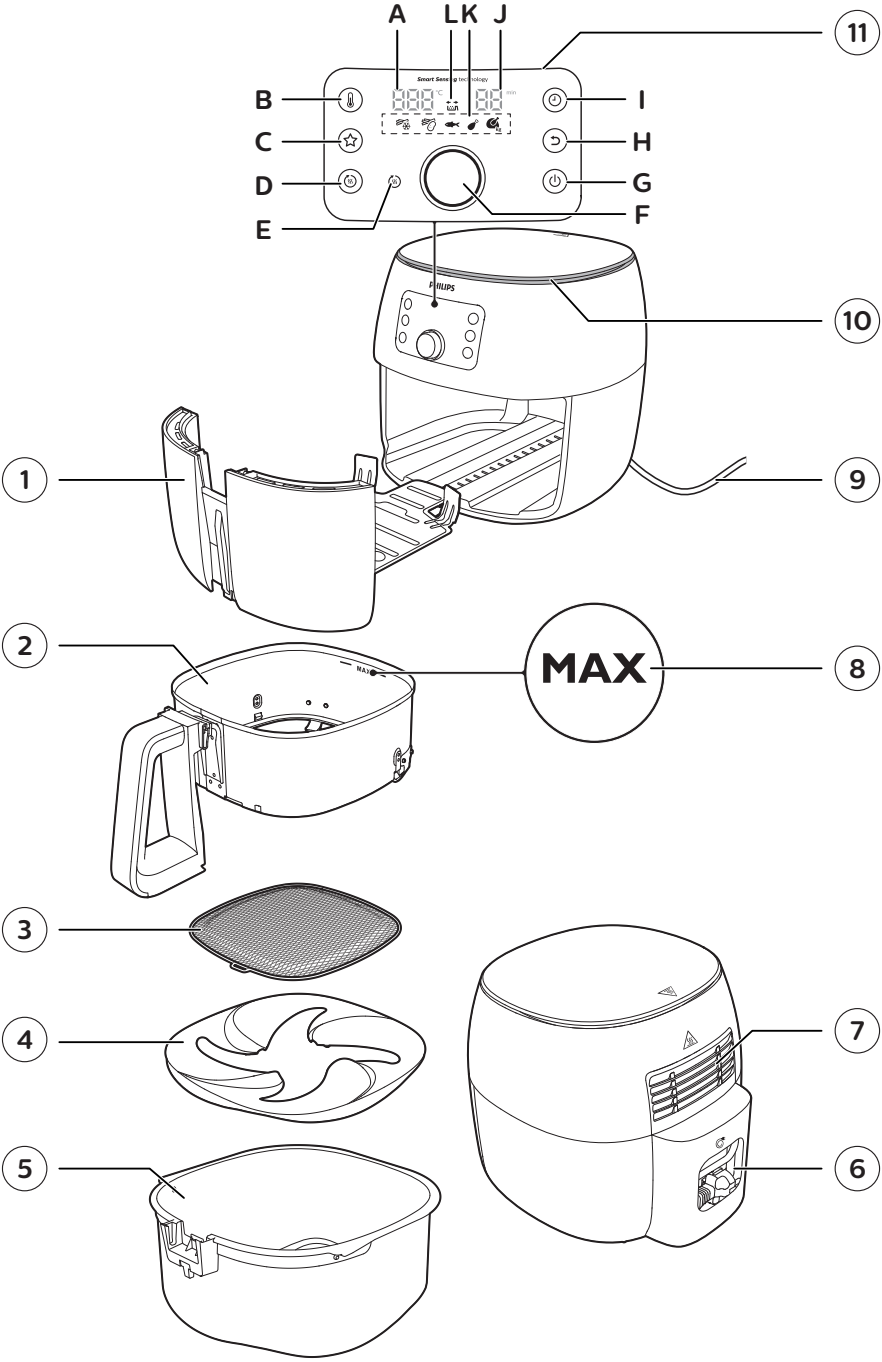
Този уред е снабден с функция за функция за автоматично изключване. Когато времето на таймера изтече, устройството ще се изключи автоматично. Ако не натиснете бутон в рамките на 30 минути, уредът се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването.

Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на **www.philips.com/welcome**.
С Philips Airfryer вече можете да се насладите на перфектно приготвена пържена храна – хрупкава от външната страна и сочна от вътрешната страна – изпържете, гриловайте, изпечете и запечете, за да приготвите разнообразни вкусни ястия по здравословен, бърз и лесен начин.
За повече вдъхновение, рецепти и информация за Airfryer посетете **www.philips.com/kitchen** или изтеглете безплатното приложение NutriU* за IOS® или Android™.
* Приложението NutriU може да не е достъпно във вашата държава.
В този случай, моля, изтеглете приложението Airfryer.

Общо описание

1 Чекмедже
2 Кошница с подвижно мрежесто дъно
3 Подвижно мрежесто дъно
4 Редуктор на мазнини
5 Кофа
6 Отделение за прибиране на кабела
7 Изходи за въздух
8 Означение MAX
9 Захранващ кабел
10 Входен отвор за въздух
11 Контролен панел
- A Индикация за температурата
- B Бутон за температурата
- C Бутон за любими
- D Бутон за поддържане на топлината
- E Индикация за поддържане на топлината
- F Регулатор QuickControl
- G Бутон за вкл./изкл. на захранването
- H Бутон за връщане назад
- I Бутон на таймера
- J Индикация на часа
- K Програми Smart Chef: замразени картофи за пържене/домашни пържени картофи/цяла риба/пилешки пръчици/цяло пиле
- L Индикация за разклащане


A
L
K
J
11
B
I
C
H
D
G
E
F
10
1
9
2
MAX
8
3
4
7
5
6

Преди първата употреба

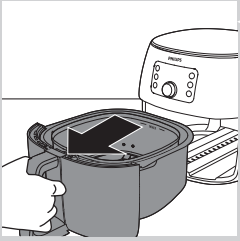
1 Свалете целия опаковъчен материал.

2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.

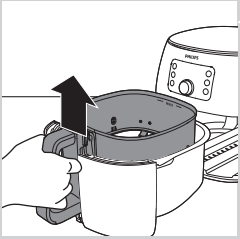
3 Почистете уреда старателно преди първата употреба, както е посочено в главата "Почистване".

Подготовка за употреба

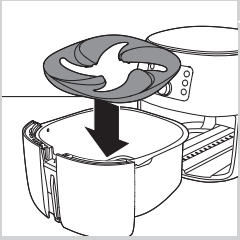
Поставяне на подвижното мрежесто дъно и редуктора на мазнини



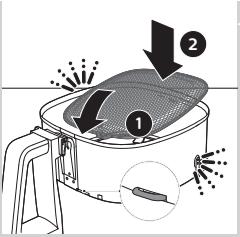
1 Отворете чекмеджето, като издърпате дръжката.



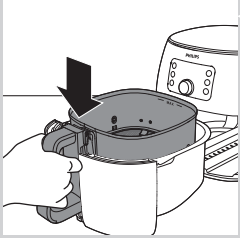
2 Извадете кошницата, като повдигнете дръжката.



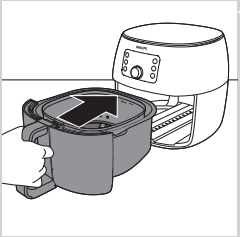
3 Поставете редуктора на мазнини в кофата.



4 Поставете подвижното мрежесто дъно в слота от дясната долна страна на кошницата. Натиснете мрежестото дъно, докато се застопори (да „щракне“ от двете страни).



5 Сложете кошницата в кофата.



6 Плъзнете чекмеджето обратно в Airfryer, като използвате дръжката.

Забележка

- Никога не използвайте кофата без редуктора на мазнините или кошницата в нея.

Таблица на продуктите за ръчни настройки на времето/температурата

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типовете храна, която искате да приготвяте.

Забележка

- Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложения. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.
- Когато приготвяте по-голямо количество храна (например пържени картофи, скариди, пръчици, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кошницата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Домашни пържени картофки (12 x 12 мм/0,5 x 0,5 инча)	200–1400 г 7–49 унции	18–35	180°C/350°F	• Накиснете за 30 минути в студена вода или 3 минути в хладка вода (40°C/104°F), изсушете и след това добавете по 1 супена лъжица олио на 500 г/18 унции. • Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Домашни картофи с кожичка	200–1400 г 7–49 унции	20–42	180°C/350°F	• Накиснете 30 минути във вода, изсушете и след това добавете 1/4 до 1 супена лъжица олио. • Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Замразени закуски (пилешки хапки)	80–1300 г/ 3–46 унции (6–50 бр.)	7–18	180°C/350°F	• Готово е, когато отвън е златистожълто и хрупкаво. • Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Замразени закуски (малки пролетни рулца около 20 г/0,7 унции)	100–600 г/ 4–21 унции (5–30 бр.)	14–16	180°C/350°F	• Готово е, когато отвън е златистожълто и хрупкаво. • Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Пилешки гърди Около 160 г/6 унции	1–5 бр.	18–22	180°C/350°F	
Пилешки филенца, с панировка	3–12 бр. (1 слой)	10–15	180°C/350°F	• Добавете олио към галетата. Готово е, когато стане златистожълто.
Пилешки крилца Около 100 г/3,5 унции	2–8 бр. (1 слой)	14–18	180°C/350°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Месни късове без кост Около 150 г/6 унции	1–5 парчета	10–13	200°C/400°F	
Хамбургери Около 150 г/6 унции (10 см/4 инча в диаметър)	1–4 котлета	10–15	200°C/400°F	

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Дебели наденички Около 100 г/3,5 унции (4 см/1,6 инча в диаметър)	1–6 бр. (1 слой)	12–15	200°C/400°F	
Тънки наденички Около 70 г/2,5 унции (2 см/0,8 инча в диаметър)	1–7 бр.	9–12	200°C/400°F	
Свинско печено	500–1000 г/ 18–35 унции	40–60	180°C/350°F	• Оставете да почине 5 минути, преди да нарежете.
Филе от риба Около 120 г/4,2 унции	1–3 (1 слой)	9–20	160°C/325°F	• За да не залепва, поставете страната с кожата към дъното и добавете малко олио.
Миди и ракообразни Около 25–30 г/0,9–1 унции	200–1500 г/ 7–53 унции	10–25	200°C/400°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина
Кекс	500 г/18 унции	28	180°C/350°F	• Използвайте тава за кекс.
Кексчета Около 50 г/1,8 унции	1–9	12–14	180°C/350°F	• Използвайте силиконови формички за печене на мъфини.
Киш (диаметър 21 см/8,3 инча)	1	15	180°C/350°F	• Използвайте тавичка или форма за печене.
Предварително препечени филийки хляб/питки	1–6	6–7	180°C/350°F	
Пресен хляб	700 г/25 унции	38	160°C/325°F	• Формата трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане.
Пресни рулца Около 80 г/2,8 унции	1–6 бр.	18–20	160°C/325°F	
Кестени	200–2000 г/ 7–70 унции	15–30	200°C/400°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Микс от зеленчуци (грубо нарязани)	300–800 г/ 11–28 унции	10–20	200°C/400°F	• Задайте времето за готвене според вашия вкус. • Разклатете, обърнете или разбъркайте наполовина

Използване на уреда

Пържене с въздух

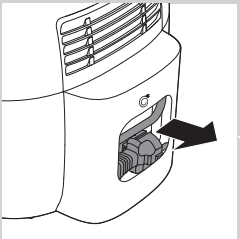
Внимание

- **Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.**
- **Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или ръкохватки. Работете с горещата кофа и редуктора на мазнини с предпазни ръкавици.**
- **Този уред е само за битови цели.**
- **Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.**
- **Предварително нагряване на уреда не е нужно.**

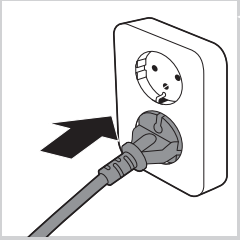
1 Поставяйте уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност. Уверете се, че чекмеджето може да се отвори напълно.

Забележка

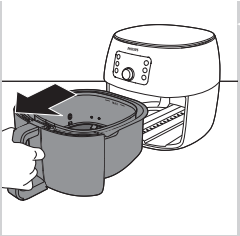
- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пържането.



2 Издърпайте захранващия кабел от отделението за прибиране на шнура на гърба на уреда.



3 Вкарайте щепсела в контакта.

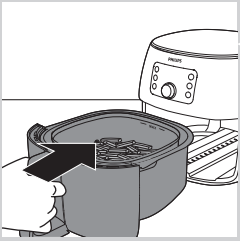


4 Отворете чекмеджето, като издърпате дръжката.

5 Сложете продуктите в кошницата.

Забележка

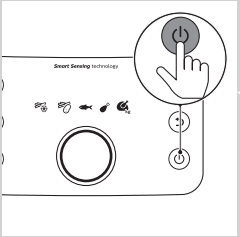
- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.
- Ако искате да приготвяте различни продукти по едно и също време, проверете предлаганото време за готвене, което е нужно за различните продукти, преди да започнете да ги готвите едновременно.



6 Плъзнете чекмеджето обратно в Airfryer, като използвате дръжката.

Внимание

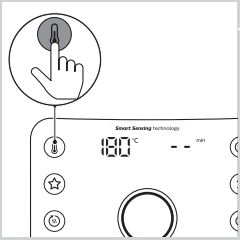
- **Никога не използвайте кофата без редуктора на мазнини или кошницата в нея. Ако загреете уреда без кошница, използвайте предпазни ръкавици, за да отворите чекмеджето. Краищата и вътрешността на чекмеджето стават много горещи.**
- **Не докосвайте кофата, редуктора на мазнините или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



7 Натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването ⏻, за да включите уреда.

Забележка

- За да започнете с програмите Smart Chef, вижте глава "Готвене с програми Smart Chef".

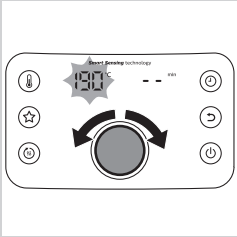


8 Натиснете бутона за температура 🌡.

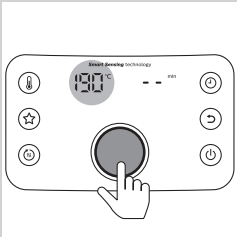
↳ Индикаторът за температура мига на екрана.

Забележка

- Ако първо натиснете бутона на таймера ⏲, уредът ще започне да готви веднага след потвърждаване на времето за готвене.

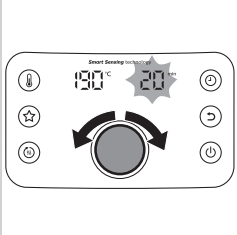


9 Завъртете регулатора QuickControl, за да изберете желаната температура на готвене.



10 Натиснете регулатора QuickControl, за да потвърдите избраната температура.

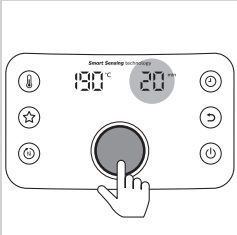
↳ След потвърждаване на температурата индикаторът за време започва да мига на екрана.



11 Завъртете регулатора QuickControl, за да изберете желаното време за готвене.

Забележка

- Ако натиснете бутона за любима настройка ☆, ще запазите тази температура и време за готвене като свои любими настройки за готвене. Всички запазени преди това настройки ще бъдат презаписани. За повече подробности вижте глава "Запазване на любимата настройка".
- Вижте таблицата на продуктите за настройки за ръчен таймер/температура за различни видове хранителни продукти.

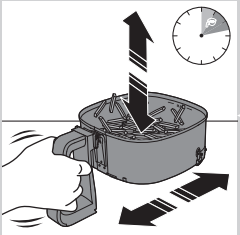


12 Натиснете регулатора QuickControl, за да потвърдите избраното време.

13 Уредът започва да готви след потвърждаване на времето за готвене.

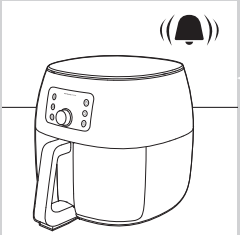
Съвет

- За да спрете на пауза процеса на готвене, натиснете регулатора QuickControl. За да възобновите процеса на готвене, натиснете отново регулатора QuickControl.
- За да промените температурата или времето на готвене по време на готвене, повторете стъпки 8–10.
- За да отмените всеки текущ процес и да се върнете в главното меню, натиснете бутона за връщане ↩.

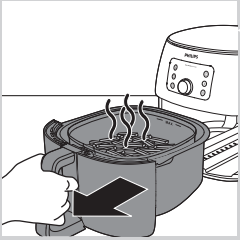


Забележка

- Ако не сте задали времето за приготвяне в рамките на 30 минути, уредът се изключва автоматично от съображения за безопасност.
- Ако като индикация за време е избрано "- -", уредът преминава в режим на предварително загряване.
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вж. "Таблица на храните"). За да разклатите съставките, натиснете регулатора QuickControl, за да спрете готвенето на пауза, отворете чекмеджето и вдигнете кошницата от кофата и я разклатете над мивката. След това плъзнете кофата с кошницата обратно в уреда и натиснете регулатора QuickControl, за да продължите готвенето.
- Ако настроите таймера на половината време за готвене, когато чуете таймерът да звъни, това значи, че е време за разклащане или обръщане на продуктите. Уверете се, че сте настроили отново таймера до оставащото време за готвене.



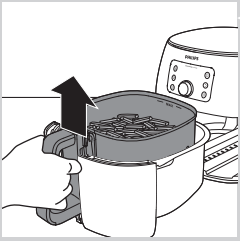
14 Когато чуете таймерът да звъни, настроеното време за готвене е изтекло.



15 Отворете чекмеджето, като издърпате дръжката, и проверете дали съставките са готови.

Забележка

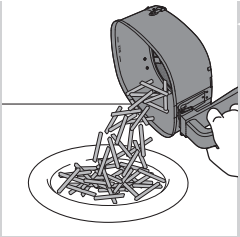
- Ако продуктите още не са готови, просто сложете чекмеджето обратно в Airfryer, като натиснете дръжката, и добавете още няколко минути към зададеното време.



16 За изваждане на дребни продукти (например пържени картофки) извадете кошницата от кофата, като я държите за дръжката.

Внимание

- **След процеса на готвене кофата, редукторът на мазнини, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.**



17 Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или в чиния. Винаги изваждайте кошницата от кофата, за да изпразните съдържанието, тъй като може да има горещо олио на дъното на кофата.

Забележка

- За изкарване на големи или крехки продукти, използвайте щипки за повдигане на продуктите.
- Излишното олио или разтопената мазнина от съставките се събира на дъното на кофата под редуктора на мазнините.
- В зависимост от вида на продуктите, които готвите, може да е удачно внимателно да излеете излишното олио или разтопена мазнина от кофата след всяка партида или преди да разклатите или подмените кошницата в кофата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност. Като използвате предпазни ръкавици, повдигнете кофата от скобите и поставете върху устойчива на топлина повърхност. Внимателно извадете редуктора на мазнини от кофата с помощта на щипки с гумени накрайници. Излейте излишното олио или разтопената мазнина. Върнете редуктора на мазнини в кофата, кофата в чекмеджето и кошницата в кофата.

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

Забележка

- Повторете стъпки 4 до 17, ако искате да подготвите друга партида.

Таблица на продуктите за програми Smart Chef

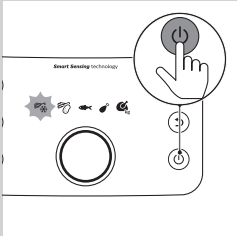
Забележка

- Уредът е предназначен за употреба единствено в закрити помещения. Стартирайте автоматичните програми за готвене с уреда на стайна температура – не подгрявайте предварително.
- Винаги разпределяйте храната равномерно в кошницата.
- Обърнете/разклатете храната, ако това е указано от уреда. Дръжте чекмеджето отворено възможно най-кратко.
- Не използвайте никакви аксесоари. Уверете се, че редукторът на мазнини е поставен правилно в уреда.
- Тъй като храната се различава по произход, размер и марка, уверете се, че е добре сготвена преди сервиране.

Програми Smart Chef за			Приготвяне
Замразени картофи за пържене	Тънки (7 x 7 мм) Средни (10 x 10 мм) Замразени картофени закуски	200–1400 г	• Използвайте замразени картофи за пържене директно от фризера. Не размразявайте преди готвене. • Програмата е разработена за тънки (7 x 7 мм) и средни (10 x 10 мм) замразени картофи за пържене. • Ако сте закупили пържени картофи, специално направени за Airfryer, моля, следвайте инструкциите на опаковката.
Домашни пържени картофи	Домашно кълцано (10 x 10 мм)	500–1400 г	• Използвайте сипкави, сурови картофи. Не гответе предварително картофите. • Не използвайте картофи, съхранявани под 6°C. • Следвайте рецептата за пресни пържени картофи за най-добри резултати.
Риба	Филе от сьомга	2–5 бр. (150–200 г/бр.) до 750 г	• Не гответе замразена риба. • Програмата е разработена за филе от сьомга около 150–200 г.
	Цяла риба	1–4 бр. (300–1600 г)	
	Калканоподобни	1 бр. (до 800 г)	
Пилешки бутчета	Пилешки бутчета Пилешки гърди	2–16 бр. (200–2000 г) 1–5 бр. (до 150 г/бр.)	• Програмата е разработена за пресни (незамразени) пръчици. Ако искате да готвите цели пилешки бутчета, добавете ръчно 5–10 минути време за готвене, след като програмата Smart Chef спре.
Цяло пиле	Цяло пиле Половин пиле	1000–1800 г > 1000 г	• Гответе само сурово пиле в Airfryer. Не гответе замразено пиле. • Програмата е разработена за цяло пиле.

Готвене с програми Smart Chef

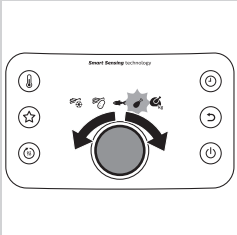
Подправете съставките си по желание. Поставете храната вътре в кошницата и плъзнете кошницата вътре в уреда.



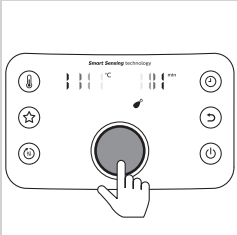
Забележка

- Не използвайте мед, сиропи или други сладки съставки, за да подправите храната си, тъй като покафеняването ще стане много тъмно.

1 Натиснете бутона за вкл./изкл. ⏻ , за да включите уреда.

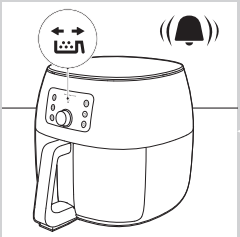


2 За да промените програмата Smart Chef, завъртете регулатора QuickControl, докато желаната икона не започне да мига.



3 За да потвърдите програмата Smart Chef, натиснете регулатора QuickControl.

↳ Уредът автоматично изчислява идеалната температура и време за готвене. Екранът показва първата прогнозна температура и време за готвене след няколко минути. През това време уредът вече е започнал да готви. Докато на екрана се появяват последователно мигащите ленти и температурата/времето, уредът все още изчислява времето за готвене и автоматично регулира времето по време на готвене.



Забележка

- За да приготвите цяло пиле, претеглете пилето, преди да го поставите в кошницата. Изберете теглото, като завъртите регулатора QuickControl и го натиснете за потвърждение.
- Не издърпвайте чекмеджето, докато уредът изчислява времето за готвене, което се обозначава с мигащи ленти на дисплея. В противен случай програмата Smart Chef ще спре и уредът ще се върне в главното меню. Продължете готвенето с ръчния режим, защото рестартирането на програмата Smart Chef с частично приготвена храна ще доведе до грешна оценка на времето за готвене.
- Веднага след като фазата на изчисление приключи, ще видите температурата и времето, които се показват непрекъснато (без мигащи ленти), и можете да отворите чекмеджето, за да проверите състоянието на храната.

4 Когато чуете звънеца и видите как мига индикацията за разклащане, отворете чекмеджето и обърнете съставките или разклатете кошницата със съставките. След това приплъзнете кофата обратно в уреда.

5 Когато чуете звънеца и таймерът изтече до 0, храната е готова.

Забележка

- Ако храната ви е недостатъчно сготвена или препечена според вкуса ви, продължете готвенето още няколко минути, като натиснете бутона на таймера (вижте стъпки 11–12 в глава "Използване на уреда").

Приготвяне на домашни пържени картофки

За да приготвите страхотни домашни пържени картофки в Airfryer:

1 Обелете картофите и нарежете на пръчици (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).

2 Накиснете картофените пръчици в купа с хладка вода (~40°C/100°F) за 3 минути.

3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.

4 Изсипете 1–3 супени лъжици олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.

5 Извадете картофите от кутията с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в кутията.

Забележка

- Не накланяйте кутията, за да изсипете всички картофи в кошницата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

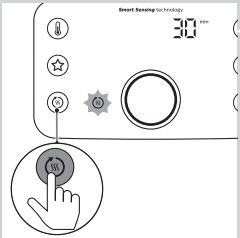
6 Сложете картофите в кошницата.

7 Стартирайте програмата Smart Chef за домашни пържени картофи. Когато е необходимо разклащане на пържените картофи, ще чуете звънеца на таймера и ще видите мигащата икона за разклащане на дисплея.

Забележка

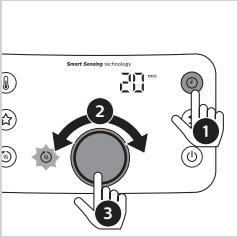
- Направете справка в глава "Таблица на продуктите за програми Smart Chef" за точните количества.

Избор на режим на поддържане на топлината



1 Натиснете бутона за поддържане на топлината (можете да активирате режима за поддържане на топлината по всяко време).

↳ Светлинният индикатор за поддържане на топлина светва с пулсиращ ефект.



↳ Таймерът за поддържане на топлината е настроен на 30 минути. За да промените времето за поддържане на топлината (1–30 минути), натиснете бутона на таймера, завъртете регулатора QuickControl и след това го натиснете за потвърждение. Не можете да регулирате температурата за поддържане на топлината.

2 За да поставите на пауза режима на поддържане на топлината, натиснете регулатора QuickControl. За да възобновите режима на поддържане на топлината, натиснете отново регулатора QuickControl.

3 За да излезете от режим на поддържане на топлината, натиснете бутона за връщане ⊃ или бутона за вкл./изкл. ⏻.

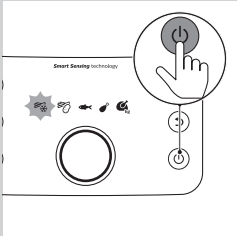
Съвет

- Ако храната, като например пържени картофи, загуби твърде много хрупкавост по време на режима на поддържане на топлината, или съкратете времето за поддържане на топлината, като изключите уреда по-рано, или ги загрейте до хрупкавост за 2–3 минути при температура от 180°C.

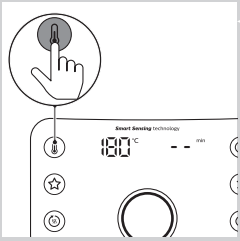
Забележка

- Ако активирате режима за поддържане на топлината по време на готвене (индикаторът за поддържане на топлината светва), уредът ще запази храната ви топла за 30 минути след изтичане на времето за готвене.
- По време на режима за поддържане на топлината вентилаторът и нагревателят вътре в уреда се включват от време на време.
- Режимът за поддържане на топлината е създаден, за да запази ястието ви топло веднага след като бъде приготвено в Airfryer. Не е предназначен за повторно загряване.

Запазете любимите си настройки

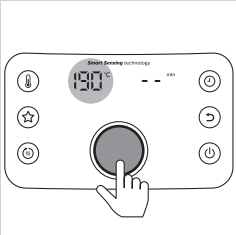


1 Натиснете бутона за вкл./изкл. ⏻ , за да включите уреда.

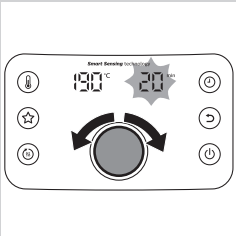


2 Натиснете бутона за температурата 🌡.

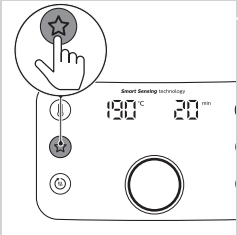
3 Завъртете регулатора QuickControl, за да изберете температурата.



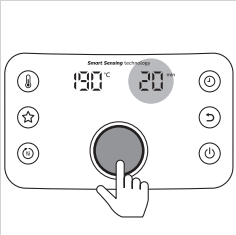
4 Натиснете регулатора QuickControl, за да потвърдите избраната температура.



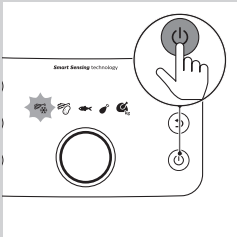
5 Завъртете регулатора QuickControl, за да изберете времето.



6 Натиснете бутона за любима настройка ☆, за да запазите настройката си. Ще чуете звуков сигнал, след като настройката бъде запазена.

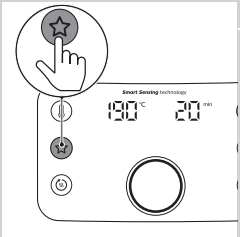


7 Натиснете регулатора QuickControl, за да стартирате процеса на готвене.

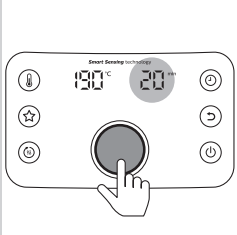


Готвене с любима настройка

1 Натиснете бутона за вкл./изкл. ⏻, за да включите уреда.



2 Натиснете бутона за любима настройка ☆.



3 Натиснете регулатора QuickControl, за да стартирате процеса на готвене.

Забележка

- Можете да презапишете любимата си настройка, като приложите същата процедура, която беше спомената по-горе.
- Натискането на бутона за любима настройка в ръчния режим ще презапише любимата ви настройка. За да приложите любимата си настройка, първо натиснете бутона за връщане, за да излезете от ръчния режим.
- За да излезете от режима за любима настройка, натиснете бутона за връщане ↩.
- По време на готвене с режима за любима настройка ще можете да промените температурата или времето, като натиснете бутона за температура или таймер. Промяната няма да презапише запаметената любима настройка.

Почистване

Предупреждение

- **Оставете кошницата, кофата, аксесоарите и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.**
- **Извадете редуктора на мазнини от кофата с помощта на щипки с гумени накрайници. Не изваждайте с пръсти, тъй като горещата мазнина или олио се събира под редуктора на мазнини.**
- **Кофата, кошницата, редукторът на мазнини и вътрешността на уреда имат незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие.**

Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.

1 Натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването ⏻, за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Съвет

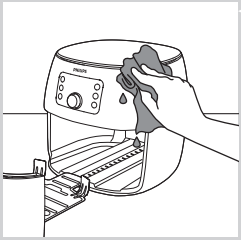
- Извадете кофата и кошницата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

2 Извадете редуктора на мазнини от кофата с помощта на щипки с гумени накрайници. Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.

3 Почистете кофата, кошницата и редуктора на мазнините в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вж. "таблица за почистване").

Съвет

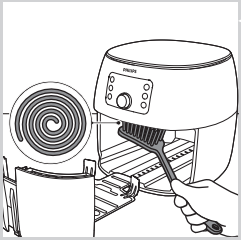
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, редуктора на мазнини, можете да ги накиснете в топла вода и веро за 10–15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата, редуктора на мазнини или кошницата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.
- Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средно мек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



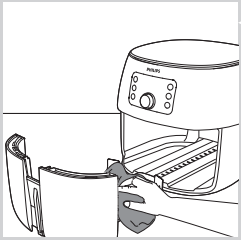
4 Избършете уреда отвън с влажна кърпа.

Забележка

- Уверете се, че на контролния панел не остава влага. Винаги подсушавайте контролния панел с кърпа, след като сте го почистили.

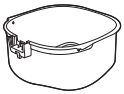


5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



6 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

Таблица за почистване

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Съхранение

1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.

2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.

3 Приберете шнура в отделението за прибиране на шнура.

Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте в хоризонтално положение. Също така винаги хващайте чекмеджето от предната страна на уреда, тъй като то може да се изплъзне от уреда, ако случайно се наклони надолу. Това може да доведе до повреждане на чекмеджето.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer, като например подвижното мрежесто дъно и др. са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

Рециклиране

- Този символ означава, че продуктът не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/ЕС).
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Гаранция и поддръжка

Ако се нуждаете от информация или поддръжка, посетете **www.philips.com/support** или прочетете отделната листовка за международна гаранция.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете **www.philips.com/support** за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички дръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата, редуктора на мазнини и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона: Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картофки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите в това ръководство на потребителя, за да приготвите домашни пържени картофки (вижте "Таблица на продуктите за програми Smart Chef" или изтеглете безплатното приложение Airfryer).
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне.	Следвайте инструкциите в това ръководство на потребителя, за да приготвите домашни пържени картофки (вижте "Таблица на продуктите за програми Smart Chef" или изтеглете безплатното приложение Airfryer).

Проблем	Възможна причина	Решение
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.
След стартиране на програма Smart Chef уредът спря фазата на изчисление.	Температурата в камерата за готвене е твърде висока или защото уредът е предварително загрят, или не се е охладил достатъчно между две партиди.	Дръжте чекмеджето отворено за няколко минути, за да го охладите. Затворете го и стартирайте програмата Smart Chef отново.
	Чекмеджето е отваряно по време на фазата на изчисление.	Затворете чекмеджето и продължете готвенето с ръчния режим.
	Чекмеджето не е затворено добре.	Уверете се, че чекмеджето е затворено правилно.
	Нито едно от посочените.	Изключете уреда и изчакайте една до две минути, преди да включите отново. Рестартирайте програмата Smart Chef.
Уредът е спрял да готви с програмата Smart Chef.	Чекмеджето е отваряно по време на фазата на изчисление.	Не издърпвайте чекмеджето, докато уредът изчислява времето за готвене, което се обозначава с мигащи ленти на дисплея.
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	Малки петна могат да се появят от вътрешната страна на кофата на Airfryer поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти, а редукторът на мазнини не е сложен в кофата.	Внимателно изсипете излишното олио или мазнина от кофата, поставете редуктора на мазнините в кофата и след това продължете да готвите.

Проблем	Възможна причина	Решение
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъчни, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте добре кофата, кошницата и редуктора на мазнините след всяка употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месо пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.
Моят дисплей показва 5 тирета, както е показано на фигурата по-долу.	Предпазната функция е активирана поради прегряване на уреда.	Изключете уреда и го оставете да изстине за 1 минути, преди да го включите отново.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved