

**PHILIPS**

HD9880

# Инструкция по эксплуатации

## Содержание

<b>Важная информация</b>	<b>3</b>
Электромагнитные поля (ЭМП)	5
Автоматическое отключение	6
<b>Утилизация</b>	<b>6</b>
<b>Гарантия и поддержка</b>	<b>6</b>
<b>Декларация соответствия</b>	<b>6</b>
<b>Обновления ПО и микропрограммы</b>	<b>6</b>
<b>Совместимость с устройствами</b>	<b>7</b>
<b>Восстановление заводских настроек</b>	<b>7</b>
<b>Введение</b>	<b>7</b>
<b>Обзор пароварки</b>	<b>8</b>
<b>Описание функций</b>	<b>9</b>
<b>Перед первым использованием</b>	<b>12</b>
<b>Перед первым использованием</b>	<b>12</b>
Установка съемной нижней сетки	12
Подключение аэрогриля к приложению NutriU	13
<b>Работа с аэрогрилем</b>	<b>15</b>
<b>Работа с кулинарным термометром</b>	<b>19</b>
Как расположить кулинарный термометр	19
Измерьте толщину продукта	21
<b>Режимы приготовления</b>	<b>21</b>
Программы автоматического приготовления	22
Приготовление домашнего картофеля фри	22
Приготовление домашнего йогурта	23
Приготовление вручную	23
Кулинарный термометр	24
<b>Поддержание температуры</b>	<b>26</b>
<b>Мои программы</b>	<b>26</b>
<b>История приготовления</b>	<b>26</b>
<b>Очистка</b>	<b>27</b>
Таблица по уходу	28
<b>Хранение</b>	<b>28</b>
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>28</b>

## Важная информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим документом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно!

- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.



- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.

### Внимание!

- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.



- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Не наливайте масло в противень.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень, корзина и аксессуары становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.

### **Внимание!**

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также

не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.

- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Поставьте устройство на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации 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, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета. Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре выше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь защитного элемента, горячего нагревательного элемента и краев металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Всегда проверяйте, что полностью контролируете работу аэрогриля, включая использование функции удаленного управления или отложенного запуска.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым. Будьте особенно осторожны при использовании функции удаленного управления или отложенного запуска.
- Убедитесь, что функцию удаленного управления не используют одновременно несколько человек.
- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью отложенного старта (могут распространиться бактерии).

## **Электромагнитные поля (ЭМП)**

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

## Автоматическое отключение

Аэрогриль имеет функцию автоматического отключения. Если прибор включен, но не находится в режиме приготовления или поддержания температуры, то при отсутствии взаимодействия с пользователем через 10 минут он перейдет в режим ожидания. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите и удерживайте поворотную кнопку.

## Утилизация

- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами. (Рис. 1)
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.



## Гарантия и поддержка

Philips предлагает 2-летнюю гарантию на данный продукт, которая начинается с даты приобретения. Гарантия аннулируется, если дефект продукта возник вследствие неверного использования или отсутствия должного обслуживания. Больше информации доступно в Интернете на нашем веб-сайте [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Декларация соответствия

Настоящим DAP B.V. заверяет, что аэрогриль HD9880 не нарушает положений Директивы ЕС 2014/53/EU.

Полный текст декларации о соответствии нормативным требованиям ЕС доступен на сайте <https://www.philips.com>.

Аэрогриль HD9880 оснащен модулем Wi-Fi 2,4 ГГц 802.11 b/g/n с максимальной выходной мощностью 92,9 мВт ЭИИМ.

## Обновления ПО и микропрограммы

Обновление ПО необходимо для защиты вашей конфиденциальной информации, а также для нормальной работы аэрогриля и приложения. Регулярно обновляйте приложение до последней версии. Встроенное ПО аэрогриля обновляется автоматически.

### Примечание

- Для обновления аэрогриля до последней версии встроенного ПО убедитесь, что прибор подключен к домашней сети Wi-Fi.
- Используйте только последнюю версию приложения и встроенной программы.
- Обновления выходят при наличии программных улучшений.
- Обновление встроенного ПО начинается автоматически при переходе аэрогриля в режим ожидания. Обновление занимает несколько минут. Во время обновления использование аэрогриля невозможно.

## Совместимость с устройствами

Подробную информацию о совместимости приложения см. на странице приложения в App Store.

## Восстановление заводских настроек

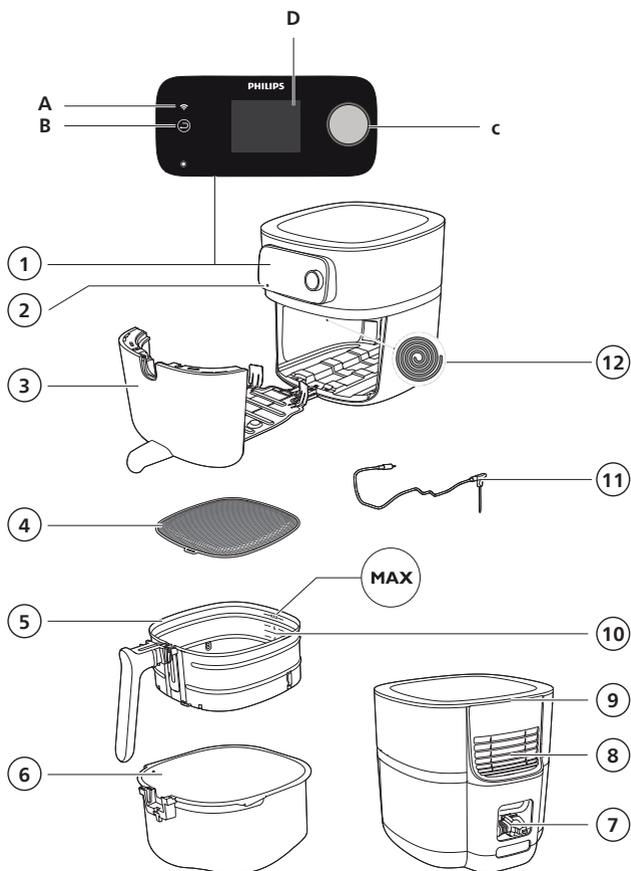
Для сброса аэрогриля до заводских настроек выберите функцию сброса в меню Инструменты → Настройки.

Аэрогриль отключится от домашней сети Wi-Fi и отменит сопряжение с вашим мобильным устройством.

## Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).



1. Панель управления
  - A.** Индикатор WiFi
  - B.** Кнопка возврата
  - C.** Поворотная кнопка
  - D.** Дисплей
2. Разъем для кулинарного термометра
3. Ящик
4. Съёмная нижняя сетка
5. Корзина со съёмной нижней сеткой
6. Противень
7. Отделение для хранения сетевого шнура
8. Отверстия выхода воздуха
9. Входное отверстие для воздуха
10. Индикатор уровня заполнения
11. Кулинарный термометр
12. Защитный элемент

### Поворотная кнопка и кнопка "Назад"

Поворотная кнопка — это основной элемент управления. Вы можете повернуть или нажать ее для навигации в меню и подтверждения действий.

**Нажмите и отпустите поворотную кнопку:** включение прибора.

**Нажмите и удерживайте поворотную кнопку:** отключение прибора.

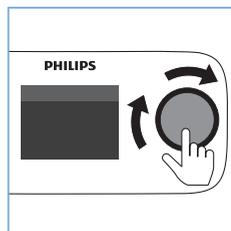
Когда прибор включен:

**Нажмите поворотную кнопку:** подтверждение действия.

**Поверните поворотную кнопку:** переход к различным параметрам меню или изменение настроек приготовления.

**Нажмите и отпустите кнопку "Назад":** возврат к предыдущему шагу.

**Нажмите и удерживайте кнопку "Назад":** возврат к главному меню.



### Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления — это одна из ключевых функций вашего аэрогриля. Вы можете выбирать из разнообразных ингредиентов.

Выберите уровень наполнения корзины или укажите на аэрогриле количество (к примеру, куриных ножек) в корзине, и аэрогриль автоматически приготовит для вас выбранные ингредиенты.

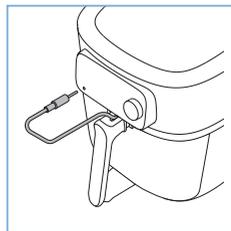
При необходимости выполнить дополнительные действия во время приготовления (например, встряхнуть картофель фри) аэрогриль уведомит вас об этом.

### Кулинарный термометр

Ваш аэрогриль поставляется с кулинарным термометром, который можно использовать для приготовления блюд до нужной степени прожарки.

Поместите один кончик термометра внутрь ингредиента, а другой кончик — в разъем термометра (см. раздел "Кулинарный термометр").

Вы можете использовать кулинарный термометр в режиме приготовления "**Кулинарный термометр**" и **программах автоматического приготовления.**



## Время приготовления

В **ручном режиме приготовления** вы можете задать время приготовления — от 1 до 180 минут.

В **программах автоматического приготовления** вам не нужно задавать время приготовления, поскольку программа автоматически выбирает время в зависимости от порции продуктов и желаемой степени прожарки. В режиме приготовления "**Кулинарный термометр**" вам не нужно задавать время приготовления, поскольку приготовление автоматически завершится по достижении заданной температуры на термометре.

## Температура приготовления

В **ручном режиме приготовления** и режиме "**Кулинарный термометр**" можно задать температуру приготовления от 40 до 200 °C.

В **программах автоматического приготовления** не нужно задавать температуру приготовления, поскольку она задается автоматически.

## Температура сердцевины

В режиме приготовления "**Кулинарный термометр**" вы можете задать температуру сердцевины ингредиента. Температура в сердцевине ингредиента достигнет заданной в конце процедуры приготовления.

### Примечание

- Температура сердцевины не равна температуре приготовления.

## Высокая и низкая скорость воздухопотока

Ваш аэрогриль предлагает две скорости воздухопотока — низкую (Ⓒ) и высокую (Ⓓ).

В **программах автоматического приготовления** скорость воздухопотока задается автоматически.

В **ручном режиме приготовления** и режиме "**Кулинарный термометр**" скорость воздухопотока необходимо задать вручную.

Стандартные блюда для духовой печи, такие как лазанья, жаркое, пироги и др., требуют длительного приготовления при низкой скорости воздухопотока. Более стандартные блюда для аэрогриля, например картофель фри, куриные наггетсы, рыбные палочки и др., можно готовить меньше время при более высокой скорости воздухопотока.

## Функция поддержания температуры

Ваш аэрогриль имеет режим поддержания температуры. Вы можете активировать поддержание температуры сразу по окончании приготовления либо выбрать этот режим в главном меню.

## Мои программы

Вы можете сохранить понравившиеся программы автоматического приготовления или настройки ручного режима в меню "**Мои программы**". Можно сохранить до 20 настроек. Выберите элемент из списка для начала приготовления.

## История приготовления

Вы можете посмотреть, что готовили недавно, в разделе "**История приготовления**". Можно просматривать до 20 недавно приготовленных блюд. Выберите элемент из списка для начала приготовления.

## Выставление рейтинга

Вы можете оценивать качество программ автоматического приготовления и рецептов NutriU после приготовления. Рейтинг сохраняется автоматически, и его можно просмотреть в разделах "**Мои программы**" и "**История приготовления**". Рейтинг поможет нам сделать программы автоматического приготовления и рецепты лучше.

## Напоминание об очистке

Иногда аэрогриль может отображать уведомления о необходимости очистки внутренних компонентов. В меню "**Настройки**" вы можете отключить уведомления об очистке.

## Напоминание о необходимости встряхивания

При приготовлении в ручном режиме по истечении половины указанного времени аэрогриль уведомит вас о необходимости встряхнуть ингредиенты. В меню "**Настройки**" вы можете отключить уведомления о необходимости встряхивания.

## Звуковые уведомления

Иногда аэрогриль может издавать звуки, в частности по окончании приготовления или необходимости выполнить действие во время приготовления, например встряхнуть или перевернуть ингредиенты.

## Текстовые подсказки

На всех экранах есть текстовые подсказки, которые помогают перемещаться по меню.

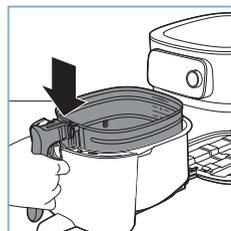
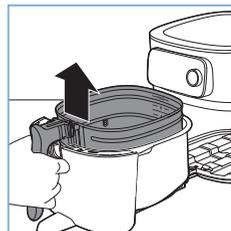
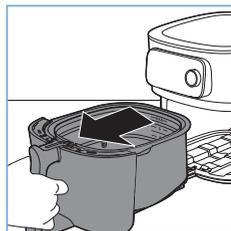
## Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
3. Снимите с дисплея защитную пленку.
4. Перед первым использованием очистите прибор (см. раздел Очистка).

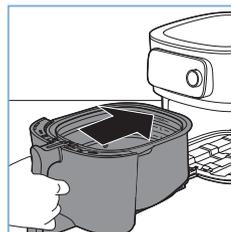
## Перед первым использованием

### Установка съемной нижней сетки

1. Откройте ящик, потянув его за ручку.
2. Извлеките корзину, подняв ручку.
3. Установите съемную нижнюю сетку в отсек в правой нижней части корзины. Надавите на нижнюю сетку до щелчка с обеих сторон.
4. Установите корзину в противень.



5. Задвиньте ящик в аэрогриль, взявшись за ручку.



#### Примечание

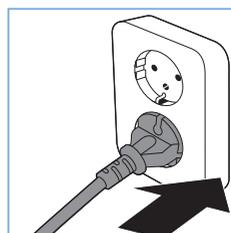
- Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины.

## Подключение аэрогриля к приложению NutriU

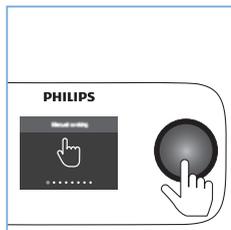
### Важная информация

- Перед началом процесса настройки Wi-Fi убедитесь, что ваше мобильное устройство подключено к домашней сети Wi-Fi.

1. Подключите прибор к электросети



2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы включить прибор.



#### Примечание

- При первом включении прибора отображается запрос на выбор нужного языка.
- Позднее язык можно изменить в меню "**Настройки**".

3. Прокручивайте список, пока не будет выделен нужный язык.
4. Нажмите поворотную кнопку, чтобы подтвердить и продолжить.
5. Выберите в списке единицы измерения массы и температуры.

#### Примечание

- На следующем экране вы можете выбрать, подключить ли прибор к мобильному устройству сразу или сделать это позже.
6. Если вы решили сразу же подключить прибор к мобильному устройству, перейдите к опции "**Подключить сейчас**".

### Примечание

- Мы рекомендуем загрузить приложение NutriU и добавить ваш аэрогриль в приложение сразу после первой настройки прибора. С ним вы сможете использовать все возможности аэрогриля, например дистанционное управление приготовлением (запуск приготовления по рецептам или программ автоматического приготовления в приложении, получение уведомлений о приготовлении и др.), а также устанавливать актуальные версии встроенного ПО.

7. Отобразится QR-код. Отсканируйте его, чтобы загрузить приложение NutriU.



### Совет

- Также приложение NutriU можно загрузить из App Store или на веб-сайте [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU).

8. Откройте приложение NutriU и зарегистрируйтесь.
9. Следуйте инструкциям в приложении для подключения аэрогриля к сети Wi-Fi и сопряжения прибора с вашим мобильным устройством.

### Важная информация

- **Дистанционное управление:** аэрогрилем можно управлять в удаленном режиме через приложение (например, вы можете отправить рецепт, приостановить приготовление и т. д.), только если вы установили флажок в пункте «Согласие на удаленное управление» в профиле приложения NutriU.
- Убедитесь, что аэрогриль подключен к домашней сети Wi-Fi 802.11 b/g/n 2,4 ГГц.
- **Сопряжение с одним пользователем:** в удаленном режиме аэрогрилем может управлять только один пользователь. Если второй пользователь захочет управлять аэрогрилем и включить приложение NutriU, ему придется выполнить сопряжение. Сопряжение первого пользователя удалится автоматически после подключения второго пользователя.
- Настройку Wi-Fi можно отменить через приложение или просто отключив аэрогриль от сети.

## Индикатор Wi-Fi

Индикатор Bluetooth отключен.	Wi-Fi отключен.
Индикатор Wi-Fi включен.	Wi-Fi включен и подключен к маршрутизатору.
Индикатор Wi-Fi медленно мигает.	Выполняется подключение по Wi-Fi.
Индикатор Wi-Fi быстро мигает.	Ошибка подключения по Wi-Fi.

### Примечание

- Вы можете включить Wi-Fi в меню Настройки – Настройки Wi-Fi – Выключить / включить Wi-Fi.
- Вы можете запустить настройку Wi-Fi в меню Настройки – Настройки Wi-Fi – Режим настройки Wi-Fi.

## Работа с аэрогрилем

### Внимание!

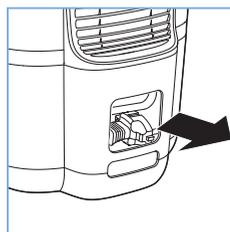
- Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Удерживайте горячий противень термостойкими хватками.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.
- Предварительно нагревать прибор необязательно.

1. Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам. Убедитесь, что ящик можно полностью выдвинуть.

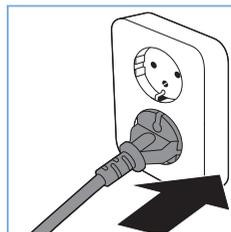
### Примечание

- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.

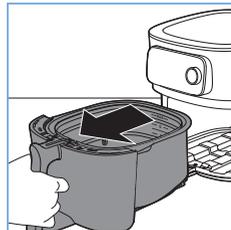
2. Вытяните сетевой шнур из отделения для хранения шнура, расположенного в задней части прибора.



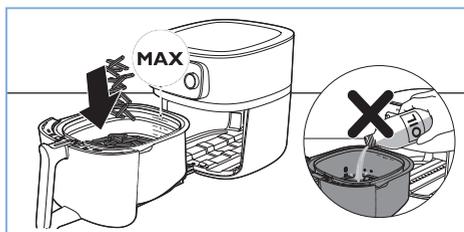
3. Вставьте сетевую вилку в розетку.



4. Откройте ящик, потянув его за ручку.



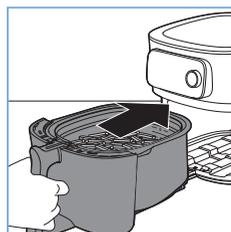
5. Положите ингредиенты в корзину.



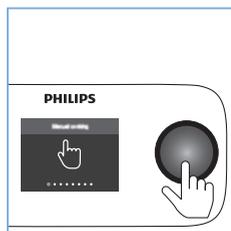
#### Примечание

- Не наполняйте корзину выше отметки MAX. Несоблюдение этой рекомендации может повлиять на качество приготовления.

6. Установите противень назад в аэрогриль.



7. Нажмите поворотную кнопку, чтобы включить прибор.



8. Выберите желаемый режим приготовления (см. раздел "Режимы приготовления").

9. Следуйте инструкциям на экране. Процедура будет зависеть от выбранного режима приготовления.

### Внимание!

- Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины. Если вы нагреваете прибор без корзины, при открытии ящика используйте ухватки. Края и внутреннее пространство ящика могут быть очень горячими.
- Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.

10. Нажмите поворотную кнопку для начала приготовления или поверните ее для настройки параметров приготовления. Параметр, значение которого будет меняться, подсвечен на дисплее. Нажмите поворотную кнопку и поверните ее, чтобы изменить значение параметра.

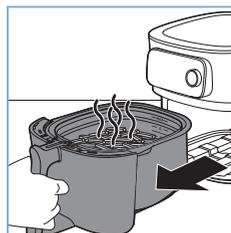
11. Когда услышите звуковой сигнал таймера, это означает, что пришло время встряхнуть ингредиенты либо приготовление завершено.

### Примечание

- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в пароварке.
- Некоторые программы автоматического приготовления уведомляют пользователя о необходимости встряхнуть или перевернуть ингредиенты, если это необходимо. При необходимости встряхнуть или перевернуть ингредиенты аэрогриль издаст звуковой сигнал.
- Для встряхивания лучше всего открыть ящик, поднять корзину, чтобы извлечь ее из противня, и встряхнуть ее. Затем задвиньте противень с корзиной обратно в аэрогриль. Прибор автоматически возобновит приготовление.
- Чтобы отменить любые текущие операции и вернуться в главное меню, нажмите кнопку возврата (↶).



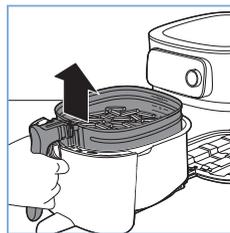
12. Откройте ящик, потянув его за ручку, и проверьте готовность ингредиентов.



### Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте ящик обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут с помощью опции "**Добавить время**".

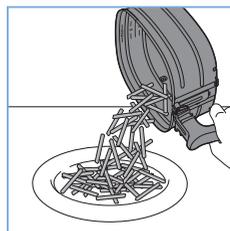
- 13.** Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), снимите корзину с противня, держа ее за ручку.



### Внимание!

- По окончании приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.

- 14.** Положите приготовленную пищу в миску или тарелку. Всегда извлекайте корзину из противня, прежде чем переложить ее содержимое, поскольку в нижней части противня может остаться горячее масло.



### Примечание

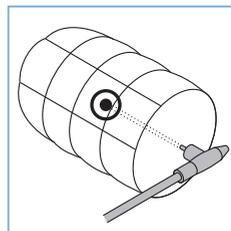
- Чтобы извлечь большие или легко ломающиеся ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления порции продуктов либо перед тем, как встряхнуть/заменить корзину в противне. Поместите корзину на термостойкую поверхность. Надев термостойкие ухватки, поднимите противень, снимите его с направляющих и поместите на термостойкую поверхность. Слейте излишки масла или жира. Установите противень назад в ящик, а корзину обратно в противень.
- После приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

### Как расположить кулинарный термометр

Кулинарный термометр можно использовать при приготовлении стейка, отбивной, куриной грудки, рыбного филе и др.

Выполняйте очистку кулинарного термометра перед и после использованием с помощью мыльного раствора.

1. Вставьте термометр в самую сердцевину продукта в наиболее толстой его части.



#### Примечание

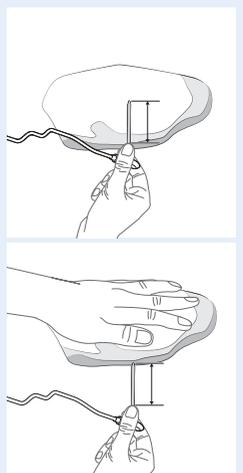
- Убедитесь, что термометр установлен прямо в сердцевину наиболее толстой части продукта, а не повернут в сторону нижней или верхней части.



- Убедитесь, что термометр не касается костей и хрящей, а его кончик не будет залит жиром.
- Самой толстой частью филе может быть не только его центр. Для достижения желаемых результатов очень важно, чтобы кончик термометра находился в центре самой толстой части.
- При приготовлении в аэрогриле курицы целиком убедитесь, что кончик термометра не оказался в полости между куриных грудок.
- Не используйте термометр, если готовите ингредиенты толщиной менее 2 см.

### Совет

- Следуйте рекомендациям ниже, чтобы установить термометр в самую сердцевину продукта.
  1. Возьмитесь за металлический стержень термометра так, чтобы расстояние до ваших пальцев до кончика равнялось расстоянию от поверхности до сердцевины продукта.
  2. Не меняя положение пальцев, установите термометр в самую толстую часть продукта.

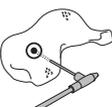


### Примечание

- В зависимости от продукта может быть, что вам не придется вставлять металлический стержень термометра полностью.

### Внимание!

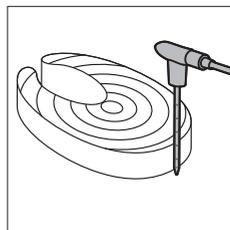
- Кончик термометра острый.

Стоит	Не стоит
 	 
 	 
 	 

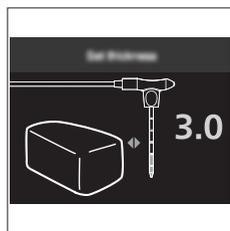
## Измерьте толщину продукта

Вы можете измерить толщину продукта с помощью кулинарного термометра.

1. Расположите кулинарный термометр рядом с продуктом и посмотрите, какая отметка соответствует верхней поверхности ингредиента.



2. Установите значение 1–6 на аэрогриле, когда будете выбирать толщину продукта перед запуском программы автоматического приготовления.



## Режимы приготовления

Режим		Как...
Программы автоматического приготовления		Выберите программу автоматического приготовления из списка. Следуйте инструкциям на приборе. Программы автоматического приготовления автоматически рассчитывают все параметры приготовления в зависимости от введенных данных, включая уровень заполнения, количество кусочков и др. После ввода данных вы сможете начать приготовление.
Приготовление вручную		Устанавливайте время приготовления, температуру и скорость воздухопотока вручную перед началом приготовления.
Кулинарный термометр		Устанавливайте температуру сердцевины, температуру приготовления и скорость воздухопотока вручную перед началом приготовления.

## Программы автоматического приготовления

1. Поверните кнопку, пока не будет выбран режим программ автоматического приготовления. Нажмите поворотную кнопку для перехода в этот режим.
2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы подтвердить действие.
3. Поверните кнопку, чтобы выбрать желаемую программу автоматического приготовления. Для подтверждения нажмите поворотную кнопку.
4. Выберите количество еды, которое загружено в корзину.

### Примечание

- В зависимости от ингредиента от вас может потребоваться указать уровень заполнения, количество кусочков, их массу, толщину и/или желаемый уровень прожарки.
- С помощью отметок на корзине выберите соответствующий уровень заполнения.
- Перед тем как выбрать уровень заполнения, убедитесь, что равномерно распределили продукты в корзине.
- Поворачивайте/встряхивайте ингредиенты по указанию прибора. Старайтесь не оставлять ящик прибора в открытом положении.
- При выборе желаемой степени готовности для программы автоматического приготовления вам потребуется использовать кулинарный термометр.
- Для некоторых программ автоматического приготовления необходимо указать вес продукта. Взвесьте продукт либо найдите его вес на упаковке.

## Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Выберите картофель, который подходит для приготовления фри, т. е. свежий и с небольшим содержанием крахмала.
- Лучше всего жарить картофель порциями не выше уровня 4 для равномерного результата.

1. Очистите картофель и порежьте его на длинные ломтики. Небольшие кусочки картофеля получаются более хрустящими, чем крупные.
2. Вымачивайте картофельные ломтики в емкости с водой в течение не менее 30 минут.
3. Слейте воду и извлеките картофель из кастрюли и высушите его на полотенце.
4. Налейте в емкость одну столовую ложку масла, поместите в нее ломтики картофеля и перемешивайте их, пока они не будут равномерно покрыты маслом.
5. Выньте ломтики из кастрюли пальцами или при помощи кухонного прибора так, чтобы масло осталось в кастрюле.

#### Примечание

- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в корзину наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.
6. Положите ломтики в корзину.
  7. Запустите программу автоматического приготовления для домашнего картофеля фри и встряхните, когда появится уведомление.

## Приготовление домашнего йогурта

1. Смешайте в емкости 1,75 л молока и 3 ст.л. йогурта. Убедитесь, что молоко и йогурт имеют одинаковый процент жирности.
2. Налейте 150–200 мл в небольшие стаканы и закройте крышкой.
3. Поместите стаканы в корзину аэрогриля и закройте ящик.
4. Запустите программу автоматического приготовления "Йогурт" ("Неожиданное->"Молочные продукты"->"Йогурт").
5. Ферментация займет около 8 часов. Не открывайте аэрогриль, пока идет процесс.
6. Поместите стаканы в холодильник и наслаждайтесь домашним йогуртом, когда он остынет.

## Приготовление вручную

1. Поворачивайте кнопку, пока не будет выбран пункт "Приготовление вручную". Нажмите поворотную кнопку для перехода в этот режим.
2. Настройте время поворотом кнопки. Можно выбрать время от 1 до 180 минут. Подтвердите выбор, нажав поворотную кнопку.

3. Настройте температуру поворотом кнопки. Можно выбрать температуру от 40 до 200 °С. Подтвердите выбор, нажав поворотную кнопку.
4. Настройте скорость воздушного потока поворотом кнопки. Можно выбрать высокую или низкую скорость воздушного потока. Подтвердите выбор, нажав поворотную кнопку.
  - Затем вы увидите обзор выбранных параметров приготовления. Если вы хотите повторно настроить параметры приготовления, поверните кнопку для выделения необходимого параметра. Нажмите кнопку и поверните ее для настройки параметра. Когда все параметры будут настроены, нажмите поворотную кнопку для запуска программы приготовления. Вы увидите, как таймер насчитывает обратный отсчет.

#### Примечание

- Если вы хотите, чтобы прибор уведомлял вас о необходимости встряхнуть ингредиенты посередине процедуры приготовления, убедитесь, что такие уведомления включены.
- Вы можете приостановить работу аэрогриля, нажав поворотную кнопку во время приготовления. Для подстройки параметров следуйте инструкциям, представленным выше. Чтобы продолжить приготовление, повторно нажмите поворотную кнопку.

## Кулинарный термометр

1. Поворачивайте кнопку, пока не будет выбран пункт "Кулинарный термометр". Нажмите поворотную кнопку для перехода в этот режим.
2. Отрегулируйте желаемую температуру сердцевин (измеряется кончиком кулинарного термометра), повернув кнопку. Можно выбрать температуру от 30 до 99 °С. Подтвердите выбор, нажав поворотную кнопку.
  - Вы увидите анимацию с указанием, куда именно нужно установить кончик термометра, а также как провести кабель термометра из камеры для приготовления наружу, чтобы ящик аэрогриля закрывался.
3. Подключите кабель термометра в соответствующий разъем.

#### Примечание

- Вы можете пропустить анимации, нажав поворотную кнопку.

4. Поверните кнопку, чтобы настроить температуру приготовления. Можно выбрать температуру от 40 до 200 °С. Подтвердите выбор, нажав поворотную кнопку.
5. Настройте скорость воздухопотока поворотом кнопки. Можно выбрать высокую (☺) или низкую (☹) скорость воздухопотока. Подтвердите выбор, нажав поворотную кнопку.
6. Затем вы увидите обзор выбранных параметров приготовления. Если вы хотите повторно настроить параметры приготовления, поверните кнопку для выделения необходимого параметра. Нажмите кнопку и поверните ее для настройки параметра. Нажмите поворотную кнопку, чтобы начать приготовление.

#### Примечание

- Вы увидите фактическую температуру сердцевины продукта и целевую температуру рядом; их значения будут отображаться попеременно со значением таймера.

В таблице ниже представлена температура сердцевины для некоторых ингредиентов.

Продукт	Степень готовности	Температура сердцевины
Мясо птицы	Готово	80–85 °С
Грудка мяса птицы	Сочно	70–74 °С
Говядина, телятина, ягнятина, оленина	Слабой прожарки	45–50 °С
	Средний	55–60 °С
	Сильной прожарки	65–70 °С
Свинина	Готово	70–73 °С
Свиная корейка	Средний	58–63 °С
Рыба	Прозрачная	50–55 °С
	Готово	60–65 °С
Картофель целиком	Готово	92–95 °С
Хлеб	Готово	90–95 °С

#### Примечание

- Предлагаемая температура сердцевины не обязательно будет соответствовать безопасной минимальной температуре приготовления того или иного ингредиента.
- Температура приготовленного блюда будет повышаться на несколько градусов после его извлечения из прибора.

## Поддержание температуры

1. Поворачивайте кнопку, пока не будет выбран пункт "Поддержание температуры". Нажмите поворотную кнопку для перехода в этот режим.

### Примечание

- Поверните кнопку, чтобы изменить время поддержания температуры. Нажмите и поверните кнопку, чтобы настроить время поддержания температуры. Вы можете выбрать время поддержания температуры от 1 до 30 минут. Нажмите поворотную кнопку, чтобы подтвердить выбранное время поддержания температуры.
2. Нажмите поворотную кнопку, чтобы включить этот режим.

### Примечание

- Вы можете приостановить поддержание температуры нажатием поворотной кнопки.

## Мои программы

1. Поворачивайте кнопку, пока не будет выбран пункт "Мои программы". Нажмите поворотную кнопку для перехода в этот режим.
2. Выберите желаемую программу поворотом кнопки. Если некоторое время будет выделена одна программа, отобразятся параметры приготовления.
3. Для перехода к выбранной программе нажмите поворотную кнопку. Еще раз нажмите поворотную кнопку, чтобы начать приготовление.
  - Нажмите и поверните кнопку, чтобы удалить программу или переименовать ее.

## История приготовления

1. Поворачивайте кнопку, пока не будет выбран пункт "История приготовления". Нажмите поворотную кнопку для перехода в этот режим.
2. Поверните кнопку, чтобы выбрать необходимый элемент. Если некоторое время будет выделен один элемент, отобразятся параметры приготовления.
3. Для перехода к выбранному элементу нажмите поворотную кнопку. Еще раз нажмите поворотную кнопку, чтобы начать приготовление.
  - Поверните и нажмите кнопку, чтобы добавить его в список "Мои программы".

### Внимание!

- Перед началом очистки дайте корзине, противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.
- Противень и корзина прибора оснащены антипригарным покрытием. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.

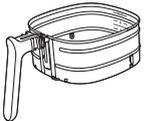
### Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.
1. Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.
  2. Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

### Совет

- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
  - Если это необходимо, для удаления прилипших к защитному элементу жирных пятен можно использовать губку или щетку.
3. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Убедитесь, что на панели управления не осталось влаги. После очистки вытрите панель управления сухой тканью.
  4. Удалите остатки жира с защитного элемента с помощью губки или щетки.
  5. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

## Таблица по уходу

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓

## Хранение

1. Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
2. Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.
3. Поместите шнур в отделение для хранения шнура.

### Примечание

- Всегда удерживайте аэрогриль в горизонтальном положении при переноске. Также убедитесь, что ящик не наклонен вниз, поскольку он может выдвинуться из прибора при случайном наклоне. Это может привести к повреждению ящика.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля, например съемная нижняя сетка и пр., были полностью зафиксированы.

## Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
<p>Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.</p>	<p>Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.</p>	<p>Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.</p>
		<p>Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.</p>
		<p>Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреваются. Эти поверхности отмечены на приборе следующим значком:</p>  <p>Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.</p>
<p>У меня не получается сделать картофель фри.</p>	<p>Используется неправильный тип картофеля.</p>	<p>Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на паковке которого указано, что он подходит для жарки.</p>

Проблема	Возможная причина	Решение
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Не кладите в корзину ингредиенты сверх максимальной отметки.
	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать в середине цикла приготовления.	Чем больше ингредиентов лежит в корзине, тем больше раз их потребуется встряхивать.
Аэрогриль не включается.	Устройство не подключено к электросети.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Несколько приборов подключены к одной розетке.	Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.
Внутри аэрогриля появились пузыри/ царапины.	Вы могли случайно повредить/ поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.

Проблема	Возможная причина	Решение
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.
Индикатор Wi-Fi на моем аэрогриле перестал гореть.	Ваш аэрогриль отключился от домашней сети Wi-Fi. Возможно, вы сменили домашнюю сеть Wi-Fi.	Запустите процедуру настройки Wi-Fi и следуйте инструкциям в приложении.
Приложение показывает, что сопряжение не удалось.	Другой пользователь выполнил сопряжение аэрогриля со своим мобильным устройством и сейчас выполняет приготовление пищи.	Подождите пока другой пользователь не завершит процесс приготовления, а затем снова настройте сопряжение мобильного устройства с аэрогрилем.

