PHILIPS

Серия HD9650

Инструкция по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Важная информация 3

Введение 6

Общее описание 6

Перед первым использованием 8

Подготовка прибора к работе 8

Установка съемной нижней сетки и поддона для жира 8

Таблица продуктов 9

Использование прибора 12

Приготовление в аэрогриле 12

Выбор другой предстановки во время приготовления 16

Использование ручного режима 17

Изменение времени приготовления в любой момент 18

Выбор режима поддержания температуры 19

Приготовление домашнего картофеля фри 20

Очистка 21

Хранение 23

Утилизация 23

Гарантия и поддержка 23

Поиск и устранение неисправностей 23

Важная информация

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

Опасно!

- 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.
- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- 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 поддон для жира 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 свыше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Не нажимайте на кнопку отсоединения корзины во время встряхивания пищи.
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь горячего нагревательного элемента и краев металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Всегда проверяйте, что полностью контролируете работу аэрогриля.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Автоматическое отключение

Этот прибор имеет функцию автоматического отключения. По истечении установленного периода времени устройство автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку включения/выключения.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

Аэрогриль Philips XXL использует горячий воздух для обжарки выбранных вами ингредиентов практически или совсем без масла. Он предназначен в том числе для обжарки с эффектом фритюра и требует при этом минимального количества масла. очетание мощного нагревателя и мотора с технологией Twin TurboStar обеспечивает быстрый вихрь горячего воздуха по всей корзине аэрогриля XXL. Это вытапливает излишки жира из продуктов, после чего они стекают в поддон в нижней части аэрогриля.

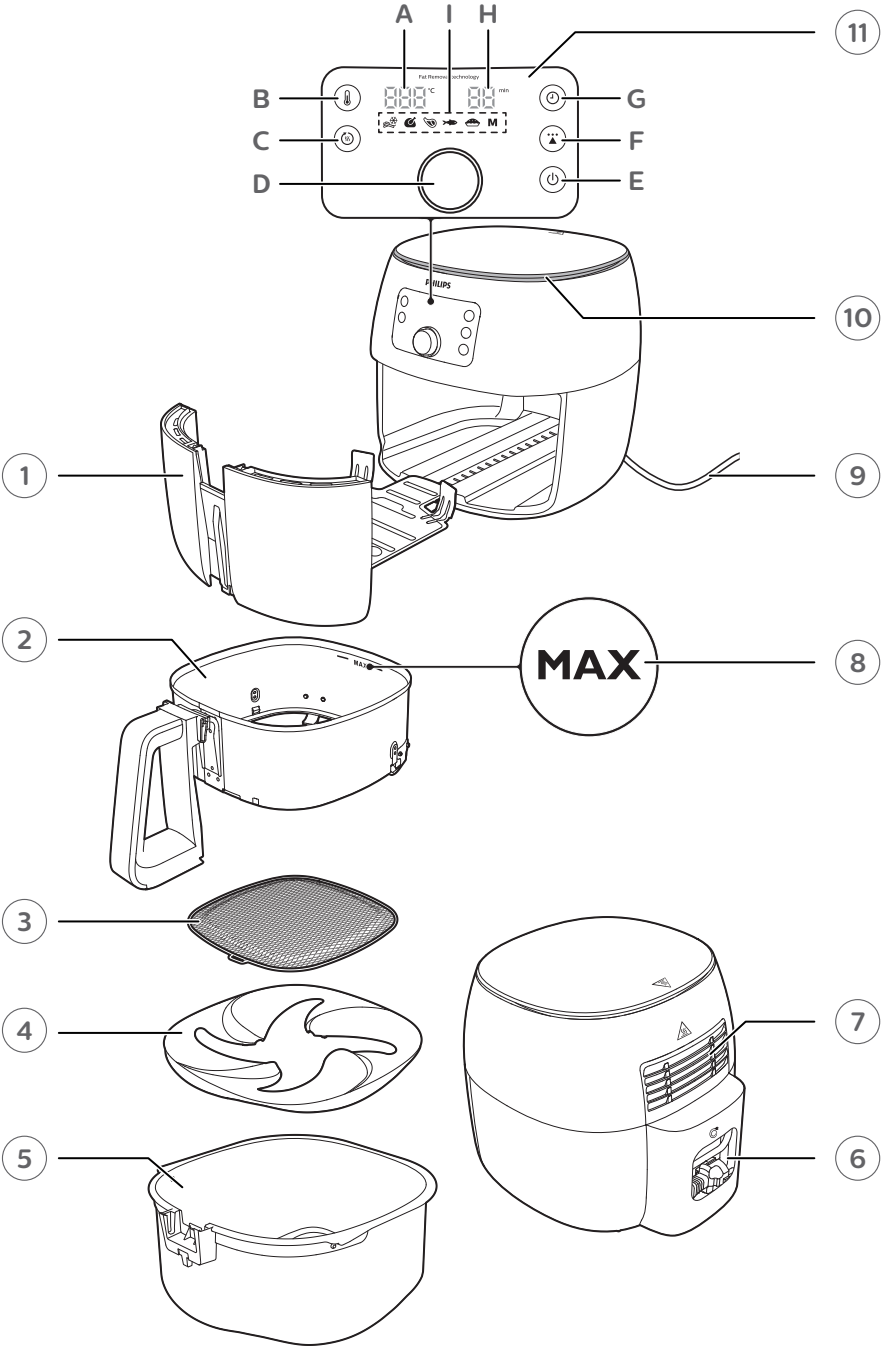
Жир с ингредиентов попадает в специальное отделение в нижней части противня для удобной утилизации и очистки.

Вы сможете оценить идеально приготовленную жареную пищу — с корочкой снаружи, но нежную внутри. Жарьте, готовьте во фритюре и запекайте целый ряд вкусных блюд, сохраняя их полезные свойства.

Больше источников вдохновения, рецептов и информации об аэрогриле см. на сайте **www.philips.com/kitchen** или в бесплатном приложении Airfryer для iOS® и Android™.

Общее описание

1 Ящик
2 Корзина со съемной нижней сеткой
3 Съемная нижняя сетка
4 Поддон для жира
5 Противень
6 Отделение для хранения сетевого шнура
7 Отверстия выхода воздуха
8 Отметка MAX
9 Шнур питания
10 Входное отверстие для воздуха
11 Панель управления
- A. Индикатор температуры
- B. Кнопка выбора температуры
- C. Кнопка режима поддержания температуры
- D. Диск QuickControl
- E. Кнопка включения/выключения
- F. Кнопка отсрочки старта
- G. Кнопка таймера
- H. Кнопка установки
- I. Предустановки: картофель фри/замороженная пища, курица, мясо, рыба, выпечка и ручной режим


A
I
H
11
Fat Removal technology
°C
min
M
B
G
C
F
D
E
PHILIPS
10
1
9
2
MAX
8
3
4
7
5
6

Перед первым использованием

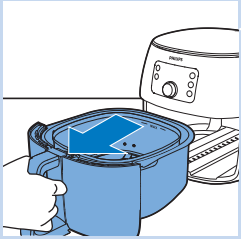
1 Удалите все упаковочные материалы.

2 Снимите с устройства все наклейки и ярлыки.

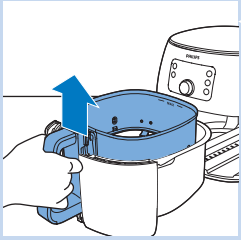
3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием, как указано в таблице, посвященной очистке.

Подготовка прибора к работе

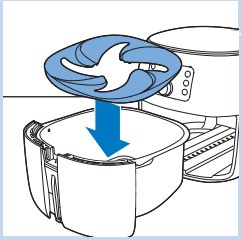
Установка съемной нижней сетки и поддона для жира



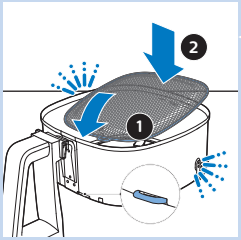
1 Откройте ящик, потянув его за ручку.



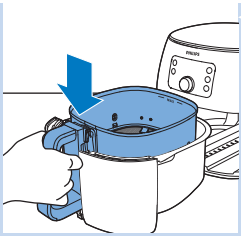
2 Извлеките корзину, подняв ручку.



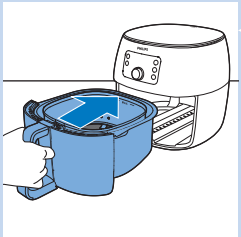
3 Поместите в противень поддон для жира.



4 Установите съемную нижнюю сетку в отсек в правой нижней части корзины. Надавите на нижнюю сетку до щелчка с обеих сторон.



5 Установите корзину в противень.



6 Задвиньте ящик в аэрогриль, взявшись за ручку.

Примечание

- Не используйте противень без корзины или поддона для жира.

Таблица продуктов

Таблица ниже позволяет установить основные настройки для приготовления различных типов продуктов.

Примечание

- Помните, что это лишь рекомендованные значения. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, мы не можем гарантировать, что эти значения будут лучшим выбором для приготовления выбранных вами ингредиентов.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) 2–3 раза встряхните, поверните или помешайте ингредиенты в корзине для их равномерного приготовления.

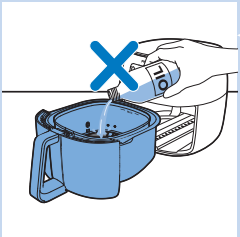
	Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления	Примечание
	Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	200–1400 г	13–32	180 °C	Да	
	Толстый замороженный картофель фри (10x10 мм)	200–1400 г	13–33	180 °C	Да	
	Домашний картофель фри (10x10 мм)	200–1400 г	18–35	180 °C	Да	Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла.

	Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Темпе-ратура	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине при-готовления	Примечание
	Домашний карто-фель дольками	200–1400 г	20–42	180 °C	Да	Вымачивать 30 минут в воде, затем высу-шить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла.
	Замороженная пища (куриные нагетсы)	80–1300 г (6–50 кусоч-ков)	7–18	180 °C	Да	Готовы, когда прожа-рились до золотистой корочки.
	Замороженная пища (маленькие спринг-роллы весом около 20 г)	100–600 г (5–30 кусоч-ков)	14–16	180 °C	Да	Готовы, когда прожа-рились до золотистой корочки.
	Целая курица	1200–1500 г	50–55	180 °C		Избегайте касания на-гревательного элемен-та ножками курицы.
	Куриная грудка Около 160 г	1–5 шт.	18–22	180 °C		
	Куриные ножки	200–1800 г	18–35	180 °C	Да	
	Куриные стрипсы в панировочных сухарях	3–12 шт. (1 слой)	10–15	180 °C		Добавьте раститель-ное масло в паниро-вочные сухари. Готовы, когда прожарились до золотистого цвета.
	Куриные крылыш-ки Около 100 г	2–8 шт. (1 слой)	14–18	180 °C	Да	
	Ребрышки (без кости) Около 150 г	1–5 шт.	10–13	200 °C		
	Гамбургер Около 150 г (диа-метр 10 см)	1–4 котлеты	10–15	200 °C		
	Сардельки Около 100 г (диа-метр 4 см)	1–6 шт. (1 слой)	12-15	200 °C		
	Сосиски Около 70 г (диа-метр 2 см)	1–7 шт.	9–12	200 °C		
	Свиная вырезка	500–1000 г	40–60	180 °C		Оставить на 5 минут перед нарезкой.

	Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Темпе-ратура	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине при-готовления	Примечание
	Целая рыба Около 300–400 г	1-2	18–22	200 °C		Отрежьте хвост, если он не помещается в корзину.
	Рыбное филе Около 120 г	1–3 (1 слой)	9–12	200 °C		Чтобы избежать пригорания, кладите кожей вниз и добавьте немного масла.
	Моллюски Около 25–30 г	200–1500 г	10–25	200 °C	Да	
	Торт	500 г 18 унций	28	180 °C		Используйте проти-вень для торта.
	Кексы Около 50 г	1–9	12–14	180 °C		Используйте жаро-прочные силиконовые формочки для кексов.
	Пирог с заварным кремом (диаме-тром 21 см)	1	15	180 °C		Используйте форму или емкость для выпе-кания.
	Готовый тост/бу-лочки	1–6	6-7	180 °C		
	Свежий хлеб	700 г	38	160 °C		Форма должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного эле-мента после того, как поднимется тесто.
	Спринг-роллы Около 80 г	1–6 шт.	18-20	160 °C		
M	Каштаны	200–2000 г	15–30	200 °C	Да	
M	Овощная смесь (крупно нарезан-ная)	300–800 г	10-20	200 °C	Да	Время приготовления зависит от ваших лич-ных предпочтений.

Использование прибора

Приготовление в аэрогриле



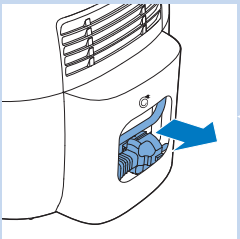
Внимание!

- **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 и поддон для жира термостойкими ухватками.**
- **Прибор предназначен только для домашнего использования.**
- **При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.**
- **Предварительно нагревать прибор необязательно.**

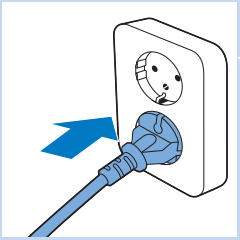
1 Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам. Убедитесь, что ящик можно полностью выдвинуть.

Примечание

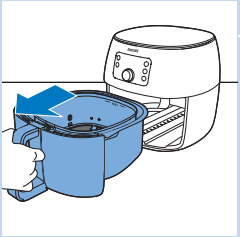
- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.



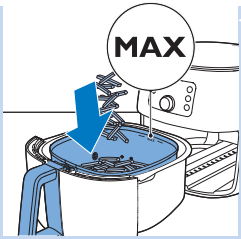
2 Вытяните сетевой шнур из отделения для хранения шнура, расположенного в задней части прибора.



3 Вставьте сетевую вилку в розетку.



4 Откройте ящик, потянув его за ручку.



5 Положите ингредиенты в корзину.

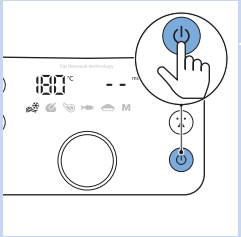
Примечание

- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте корзину свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.
- Если вы хотите одновременно приготовить несколько разных ингредиентов, убедитесь, что вы посмотрели рекомендованное время приготовления для каждого из них перед началом работы с аэрогрилем.

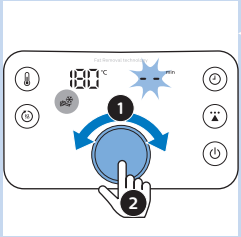
6 Задвиньте ящик в аэрогриль, взявшись за ручку.

Внимание!

- **Не используйте противень без корзины или поддона для жира. Если вы нагреваете прибор без корзины, при открытии ящика используйте ухватки. Края и внутреннее пространство ящика могут быть очень горячими.**
- **Не прикасайтесь к противню, поддону для жира и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.**

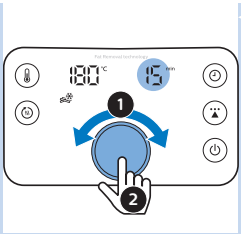


7 Нажмите кнопку включения/выключения (⏻), чтобы включить прибор.



8 Чтобы изменить предустановку, поверните диск QuickControl в нужное положение.

↳ Для выбора предустановки нажмите на диск QuickControl. На дисплее начнет мигать время приготовления.



9 Чтобы изменить время приготовления, поверните диск QuickControl в нужное положение.

↳ Для подтверждения времени приготовления нажмите на диск QuickControl.

Примечание

- См. таблицу продуктов для поиска времени/температуры для поиска базовых параметров приготовления различных продуктов.

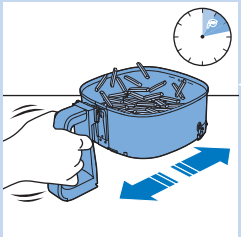
10 Прибор начнет приготовление сразу же после подтверждения длительности приготовления.

Совет

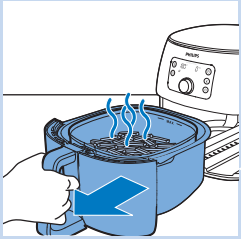
- Чтобы приостановить процесс приготовления, нажмите на диск QuickControl. Чтобы возобновить процесс приготовления, повторно нажмите на диск QuickControl.

Примечание

- Если в течение 30 минут не будет выбрано время приготовления, прибор автоматически отключается в целях безопасности.
- Если для длительности приготовления выбрано время "-.-", прибор перейдет в режим предварительного нагрева.
- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, нажмите на диск QuickControl, чтобы приостановить приготовление, откройте ящик, после чего поднимите корзину, извлеките ее из противня и встряхните над раковиной. Затем задвиньте противень с корзиной назад в прибор и нажмите на диск QuickControl, чтобы возобновить приготовление.
- Вы можете выбрать на таймере половину от общей длительности приготовления, чтобы понять, когда необходимо встряхнуть или помешать ингредиенты. После этого вам нужно будет выбрать на таймере оставшееся время приготовления.



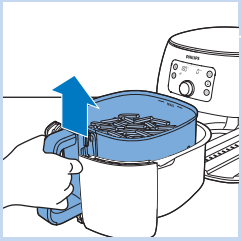
11 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



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

Примечание

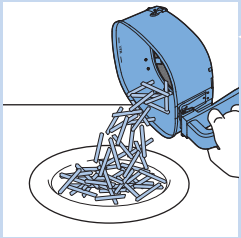
- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте ящик обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



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

Внимание!

- **После приготовления противень, поддон для жира, 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

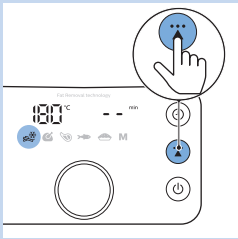
- Чтобы извлечь большие или легко ломающиеся ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- Излишки масла и жира скапливаются в нижней части противня, под поддоном для жира.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления порции продуктов 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. Аккуратно извлеките из противня поддон для жира с помощью прорезиненных щипцов. Слейте излишки масла или жира. Установите поддон обратно в противень, после чего установите противень в ящик и установите в него корзину.

После приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

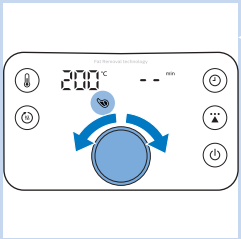
Примечание

- Для приготовления еще одной порции повторите шаги 1–14.

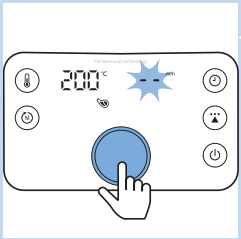
Выбор другой предустановки во время приготовления



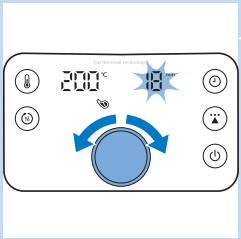
1 Нажмите кнопку предустановок (⏲).



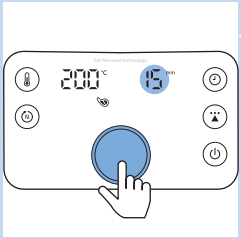
2 Поверните диск QuickControl для выбора другой предустановки.



3 Для выбора предустановки нажмите на диск QuickControl. На дисплее начнет мигать время приготовления.

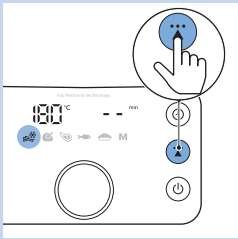


4 Чтобы изменить время приготовления, поверните диск QuickControl.

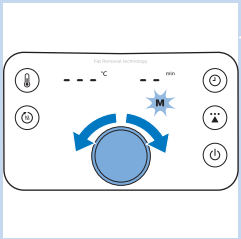


↳ Для подтверждения времени приготовления нажмите на диск QuickControl.

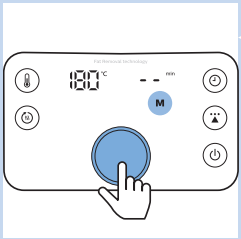
Использование ручного режима



1 **Нажмите кнопку предустановок (⏲).**

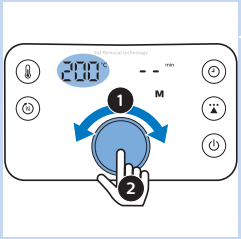


2 **Поверните диск QuickControl для выбора ручного режима (M).**



3 **Поверните диск QuickControl для перехода в ручной режим.**

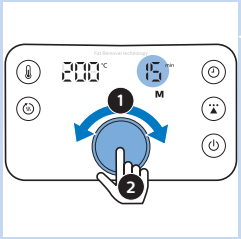
↳ Температура по умолчанию: 180 °C.



4 **Чтобы изменить температуру приготовления, поверните диск QuickControl.**

↳ Для выбора температуры нажмите на диск QuickControl.

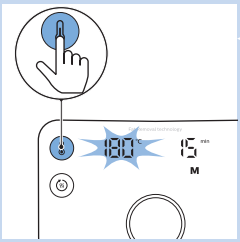
5 **После выбора температуры начнет мигать таймер "- -".**

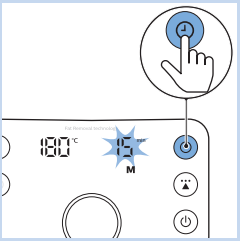


6 **Чтобы изменить время приготовления, поверните диск QuickControl.**

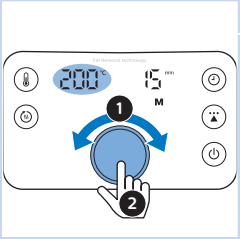
↳ Для подтверждения времени приготовления нажмите на диск QuickControl.

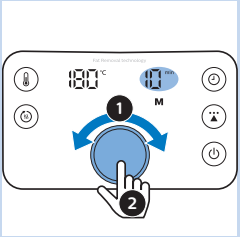
Изменение времени приготовления в любой момент





1 **Нажмите кнопку выбора температуры (🌡) или таймера (🕒).**





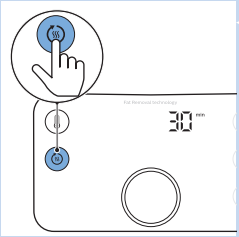
2 **Чтобы изменить температуру или время приготовления, поверните диск QuickControl.**

↳ Чтобы выбрать значение температуры или времени приготовления, нажмите на диск QuickControl или повторно нажмите кнопку выбора температуры или таймера.

Примечание

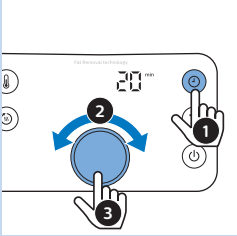
- Если вы не нажмете на диск QuickControl или кнопку выбора температуры/таймера для подтверждения изменений, они будут автоматически подтверждены через 10 секунд.

Выбор режима поддержания температуры



1 Нажмите кнопку поддержания температуры (вы можете активировать режим поддержания температуры в любое время).

↳ Загорится и начнет пульсировать кнопка поддержания температуры.



↳ На таймере поддержания температуры будет установлено значение 30 минут. Чтобы изменить длительность поддержания температуры (1–30 мин), нажмите кнопку таймера (), поверните диск QuickControl и нажмите на него для подтверждения выбора. Вы не можете выбрать температуру для поддержания.

2 Чтобы приостановить работу режима поддержания температуры, нажмите на диск QuickControl. Чтобы возобновить работу режима поддержания температуры, повторно нажмите на диск QuickControl.

3 Для выхода из режима поддержания температуры нажмите одну из следующих кнопок: кнопка предустановок, кнопка выбора температуры либо кнопка питания.

Совет

- Если еда, например картофель фри, становится слишком мягкой в режиме поддержания температуры, сделайте его короче, отключив прибор раньше срока. Также вы можете поджарить продукты в течение 2–3 минут при температуре 180 °C.

Примечание

- Если вы активировали режим поддержания температуры во время приготовления (загорится и начнет пульсировать кнопка поддержания температуры), прибор сохранит вашу еду горячей в течение 30 минут после окончания приготовления.
- В режиме поддержания температуры вентилятор и нагреватель внутри прибора будут включаться с некоторым интервалом времени.
- Режим поддержания температуры предназначен для подогрева ваших блюд сразу после их приготовления в аэрогриле. Он не предназначен для повторного их нагрева.

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 более 1000 г для равномерного результата. Небольшие кусочки картофеля получаются более хрустящими, чем крупные.
- Встряхните корзину 2–3 раза в процессе приготовления.

1 **Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (8x8 мм толщиной).**

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 кастрюлю 1–3 столовые ложки 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 **Обжаривайте картофельные ломтики и встряхните корзину по прошествии половины времени приготовления. При приготовлении более 500 г картофеля фри встряхните корзину 2–3 раза.**

Примечание

- См. раздел "Таблица продуктов", чтобы найти информацию о порциях и времени приготовления.

Очистка

Внимание!

- **Перед началом очистки дайте корзине, противню, поддону для жира и внутренним компонентам прибора полностью остыть.**
- **Извлеките из противня поддон для жира с помощью прорезиненных щипцов. Не извлекайте его пальцами, поскольку под поддоном для жира скапливаются горячее масло и жир.**
- **Противень, корзина, поддон для жира и внутренние компоненты прибора имеют специальное покрытие, препятствующее пригоранию пищи. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.**

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня после каждого использования.

1 **Нажмите кнопку включения/отключения (⏻) для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.**

Совет

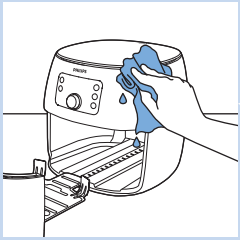
- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.

2 **Извлеките из противня поддон для жира с помощью прорезиненных щипцов. Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.**

3 **Очистите противень, корзину и поддон для жира 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

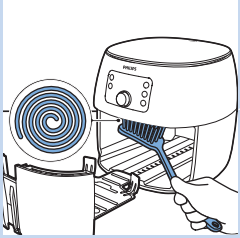
- Если к противню, поддону для жира или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне, поддоне для жира или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- При необходимости удалить остатки пищи с нагревательного элемента это можно сделать при помощи щетки с мягкой и средней степенью жесткости. Не пользуйтесь щетками из нержавеющей стали и жесткими щетками; они могут повредить покрытие нагревательного элемента.



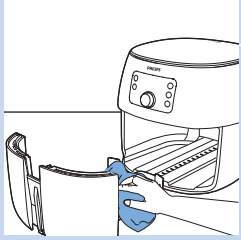
4 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Примечание

- Убедитесь, что на панели управления не осталось влаги. После очистки вытрите панель управления сухой тканью.



5 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.



6 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Хранение

1 **Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.**

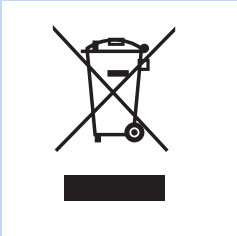
2 **Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.**

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.

Утилизация



- Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EC).
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Гарантия и поддержка

Для получения поддержки или информации посетите веб-сайт **www.philips.com/support** или ознакомьтесь с информацией на гарантийном талоне.

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** или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень, корзина, поддон для жира и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при использовании прибора, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. Эти поверхности отмечены на приборе следующим значком: Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
У меня не получается сделать картофель фри.	Используется неправильный тип картофеля.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с относительно большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на паковке которого указано, что он подходит для жарки.
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте инструкциям по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри (см. таблицу продуктов в бесплатном приложении для аэрогриля).
	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать в середине цикла приготовления.	Следуйте инструкциям по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри (см. таблицу продуктов в бесплатном приложении для аэрогриля).
Аэрогриль не включается.	Устройство не подключено к электросети.	При включении прибора должен быть слышен шум вентилятора. Если этот звук не слышен, убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.

Проблема	Возможная причина	Решение
	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 продукты с высоким содержанием жира, не установив в противень поддон для жира.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня, установите в него поддон для жира и продолжите приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень, корзину и поддон для жира 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.
На дисплее отображается пять черточек, как показано на рисунке ниже.	Прибор перегрелся, и была включена защитная функция.	Отключите прибор от сети и дайте ему остыть в течение 1 минуты, а затем снова подключите его к сети.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Все права защищены.