

PHILIPS

HD9867

Инструкция по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Важная информация	3
Введение	8
Общее описание	8
Перед первым использованием	10
Подготовка прибора к работе	10
Установка съемной нижней сетки и поддона для жира	10
Таблица времени/температуры для ручного приготовления продуктов	11
Использование прибора	14
Приготовление в аэрогриле	14
Таблица продуктов для программ "Смарт-шеф"	18
Приготовление с программами "Смарт-шеф"	20
Приготовление домашнего картофеля фри	21
Выбор режима поддержания температуры	22
Сохраняйте понравившиеся настройки	23
Очистка	25
Таблица по уходу за прибором.	27
Хранение	27
Утилизация	28
Гарантия и поддержка	28
Поиск и устранение неисправностей	28



Важная информация

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

Опасно!

- 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.
- Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Не кладите в корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.

Внимание!

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию

прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом высокой квалификации.

- 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 помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- 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.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Вокруг прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.



- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в инструкции по эксплуатации.
- 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.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Противень, корзина и аксессуары нагреваются в мультипечи в процессе приготовления. Соблюдайте осторожность при обращении с ними.
- 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 кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Если вы заметили, что из прибора идет темный дым, немедленно отключите прибор от сети. Дождитесь, пока из прибора не перестанет идти дым, и только потом извлекайте сковороду.

- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °С, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Запрещается включать устройство в сеть или пользоваться панелью управления с мокрыми руками.

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.
- 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.
- 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.

- Используйте и устанавливайте прибор на сухой, горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут, прежде чем брать его в руки или выполнять очистку.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получают 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 горячего нагревательного элемента и краев металлических деталей.

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. Если в течение 30 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку включения/выключения.

Введение

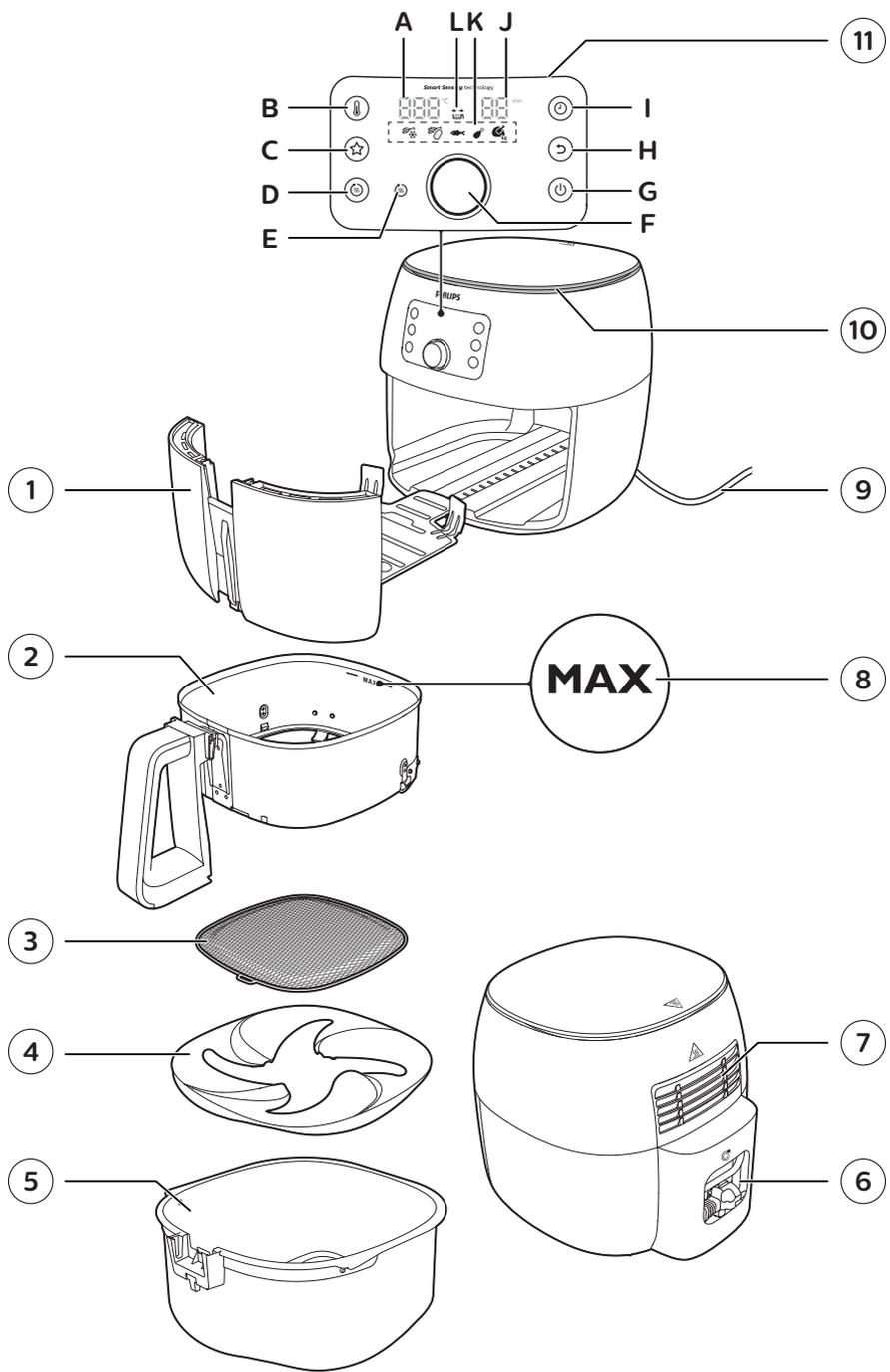
Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на сайте www.philips.com/welcome.

С аэрогрилем Philips 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 NutriU* для iOS® и Android™.

*Приложение NutriU может быть недоступно в вашей стране. В этом случае загрузите приложение для аэрогриля.

Общее описание

- 1 Ящик
- 2 Корзина со съёмной нижней сеткой
- 3 Съёмная 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 "Избранное"
 - D Кнопка режима поддержания температуры
 - E Индикатор поддержания температуры
 - F Диск QuickControl
 - G Кнопка включения/выключения
 - H Кнопка возврата
 - I Кнопка таймера
 - J Кнопка установки
 - K Программы "Смарт-шеф": замороженный картофель фри, домашний картофель фри, рыба, куриные ножки, целая курица
 - L Индикатор встряхивания

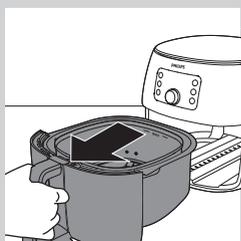


Перед первым использованием

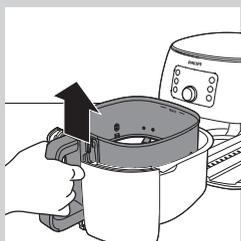
- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
- 3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием, как указано в разделе, посвященном очистке.

Подготовка прибора к работе

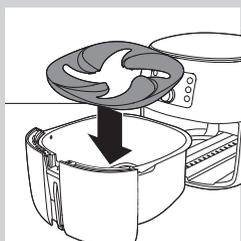
Установка съемной нижней сетки и поддона для жира



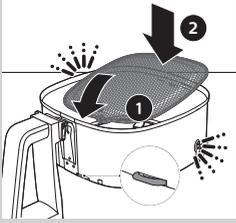
- 1 Откройте ящик, потянув его за ручку.



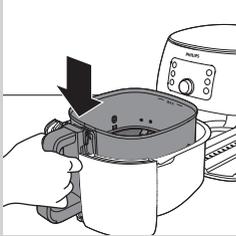
- 2 Извлеките корзину, подняв ручку.



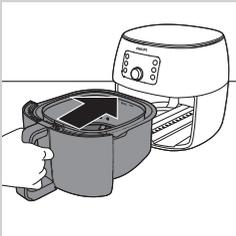
- 3 Поместите в противень поддон для жира.



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 времени/температуры для ручного приготовления продуктов

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



Примечание

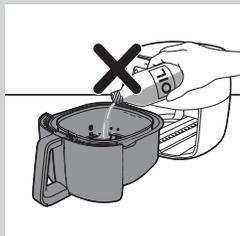
- Помните, что это лишь рекомендованные значения. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, мы не можем гарантировать, что эти значения будут лучшим выбором для приготовления выбранных вами ингредиентов.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля 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	Примечание
Домашний картофель фри (12x12 мм)	200–1400 г 7–49 унций	18–35	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Вымачивать 30 минут в холодной воде или 3 минуты в теплой воде (40 °C), затем высушить и добавить 1 ст. л. масла на 500 г продукта. • Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Домашний картофель дольками	200–1400 г 7–49 унций	20–42	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. • Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Замороженная пицца (куриные нагетсы)	80–1300 г 3–46 унций (6–50 кусочков)	7–18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Готовы, когда прожарились до золотистой корочки. • Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Замороженная пицца (маленькие спринг-роллы весом около 20 г)	100–600 г 4–21 унция (5–30 шт.)	14–16	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Готовы, когда прожарились до золотистой корочки. • Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка Около 160 г	1–5 шт.	18–22	180 °C	
Куриные стрипсы в панировочных сухарях	3–12 шт. (1 слой)	10–15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте растительное масло в панировочные сухари. Готовы, когда прожарились до золотистого цвета.
Куриные крылышки Около 100 г	2–8 шт. (1 слой)	14–18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Ребрышки (без кости) Около 150 г	1–5 шт.	10–13	200 °C	
Гамбургер Около 150 г (10 см в диаметре)	1–4 котлеты	10–15	200 °C	

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Сардельки Около 100 г (4 см в диаметре)	1–6 шт. (1 слой)	12–15	200 °С	
Сосиски Около 70 г (2 см в диаметре)	1–7 шт.	9–12	200 °С	
Свиная вырезка	500–1000 г 18–35 унций	40–60	180 °С	• Оставить на 5 минут перед нарезкой.
Рыбное филе Около 120 г	1–3 (1 слой)	9–20	160 °С	• Чтобы избежать пригорания, кладите кожей вниз и добавьте немного масла.
Моллюски Около 25–30 г	200–1500 г 7–53 унции	10–25	200 °С	• Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Торт	500 г	28	180 °С	• Используйте противень для торта.
Кексы Около 50 г	1–9	12–14	180 °С	• Используйте жаропрочные силиконовые формочки для кексов.
Пирог с заварным кремом (диаметром 21 см)	1	15	180 °С	• Используйте форму или емкость для выпекания.
Готовый тост/булочки	1–6	6–7	180 °С	
Свежий хлеб	700 г	38	160 °С	• Форма должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто.
Спринг-роллы Около 80 г	1–6 шт.	18–20	160 °С	
Каштаны	200–2000 г 7–70 унций	15–30	200 °С	• Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Овощная смесь (крупно нарезанная)	300–800 г 11–28 унций	10–20	200 °С	• Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений. • Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Использование прибора

Приготовление в аэрогриле



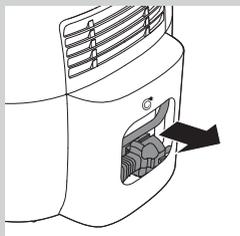
! Внимание!

- 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.

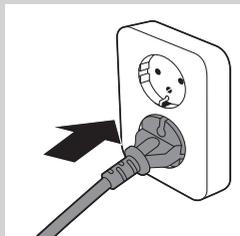
- 1 Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам. Убедитесь, что ящик можно выдвинуть.

☰ Примечание

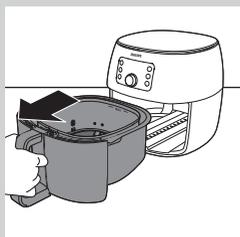
- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.



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



- 3 Вставьте вилку в розетку электросети.



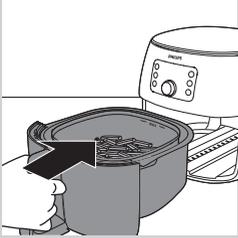
- 4 Откройте ящик, потянув его за ручку.



5 Положите ингредиенты в корзину.

Примечание

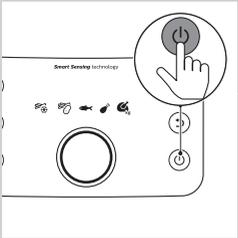
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте корзину свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на 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!

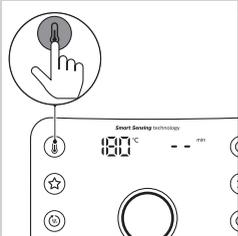
- Не используйте противень без корзины или поддона для жира. Если вы нагреваете прибор без корзины, при открытии ящика используйте ухватки. Края и внутреннее пространство ящика могут быть очень горячими.
- Не прикасайтесь к противню, поддону для жира и корзине во время и некоторое время после использования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



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

Примечание

- Чтобы узнать больше о программах "Смарт-шеф", см. раздел "Использование программ "Смарт-шеф"".

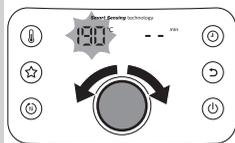


8 Нажмите кнопку выбора температуры (🌡️).

↳ Значение температуры начнет мигать на экране.

Примечание

- Если сначала нажать кнопку таймера (⌚), прибор начнет работу сразу же после подтверждения длительности приготовления.

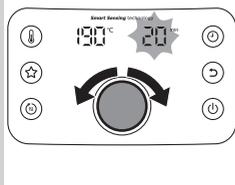


9 Поверните диск QuickControl для выбора необходимой температуры приготовления.



10 Нажмите на диск QuickControl, чтобы подтвердить выбор температуры.

↳ После выбора температуры на экране начнет мигать время длительности приготовления.

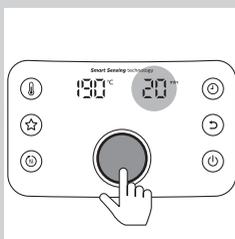


11 Поверните диск QuickControl для выбора необходимой длительности приготовления.



Примечание

- При нажатии кнопки "Избранное" (☆) вы сохраните текущее значение температуры и длительности приготовления как текущую избранную настройку. Любая сохраненная прежде настройка будет перезаписана. Больше информации см. в разделе "Сохранение избранной настройки".
- См. таблицу продуктов для поиска времени/температуры для ручного приготовления разных типов ингредиентов.



12 Нажмите на диск QuickControl, чтобы подтвердить выбор длительности.

13 Прибор начнет приготовление сразу же после подтверждения длительности приготовления.



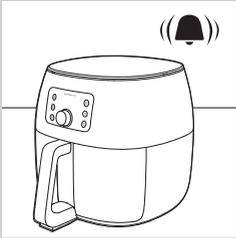
Совет

- Чтобы приостановить процесс приготовления, нажмите на диск QuickControl. Чтобы возобновить процесс приготовления, повторно нажмите на диск QuickControl.
- Чтобы изменить температуру или длительность во время приготовления, повторите шаги 8–10.
- Чтобы отменить любые текущие операции и вернуться в главное меню, нажмите кнопку возврата (↶).

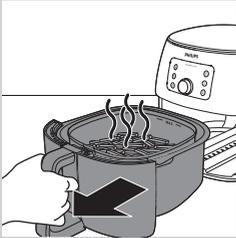


Примечание

- 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.



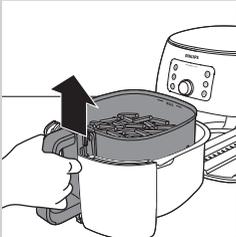
14 Если прибор издает звуковой сигнал, это означает, что приготовление завершено.



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

Примечание

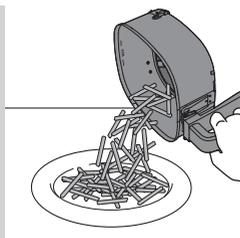
- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте ящик обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



16 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.



- 17** 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 4–17.

Таблица продуктов для программ "Смарт-шеф"

Примечание

- Прибор предназначен только для домашнего использования. Запускайте автоматические программы приготовления, когда прибор остыл до комнатной температуры — не запускайте предварительный нагрев.
- Всегда равномерно укладывайте ингредиенты в корзине.
- Поворачивайте/встряхивайте ингредиенты по указанию прибора. Старайтесь не оставлять ящик прибора в открытом положении.
- Не используйте дополнительные аксессуары. Убедитесь, что поддон для жира должным образом расположен в приборе.
- Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, перед сервировкой убедитесь, что они должным образом приготовились.

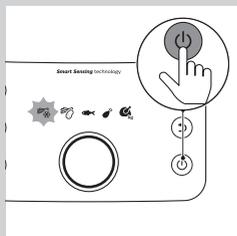
Программы "Смарт-шеф" для			Направления
 Замороженный картофель фри	Тонкие ломтики (7x7 мм)	200–1400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Готовьте замороженный картофель фри сразу после извлечения из морозильной камеры. Не размораживайте его перед приготовлением. • Эта программа рассчитана на тонкие (7x7 мм) и средние (10x10 мм) ломтики замороженного картофеля фри. • Если вы купили специальный картофель фри для аэрогриля, следуйте инструкциям на упаковке.
	Средние ломтики (10x10 мм) Закуски из замороженного картофеля		
 Домашний картофель фри	Домашняя нарезка (10x10 мм)	500–1400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте сырой картофель с высоким содержанием крахмала. Картофель не требует предварительного приготовления. • Не используйте картофель, который хранился при температуре ниже 6 °С. • Для наилучших результатов используйте рецепт для фри из свежего картофеля.
 Рыба	Филе лосося	2–5 шт. (150–200 г/шт.) до 750 г	<ul style="list-style-type: none"> • Не готовьте замороженную рыбу. • Программа рассчитана на приготовление филе лосося весом 150–200 г.
	Целая рыба	1–4 шт. (300–1600 г)	
	Плоская рыба	1 шт. (до 800 г)	
 Куриные ножки	Куриные ножки Куриная грудка	2–16 шт. (200–2000 г) 1–5 шт. (до 150 г/шт.)	<ul style="list-style-type: none"> • Программа предназначена для приготовления свежих (незамороженных) ножек. Для приготовления куриных окорочков вручную продлите время приготовления на 5–10 минут после завершения программы "Смарт-шеф".
 Целая курица	Целая курица Половина курицы	1000–1800 г >1000 г	<ul style="list-style-type: none"> • Готовьте в аэрогриле только сырую курицу. Не готовьте замороженную курицу. • Эта программа предназначена для приготовления целой курицы.

Приготовление с программами "Смарт-шеф"

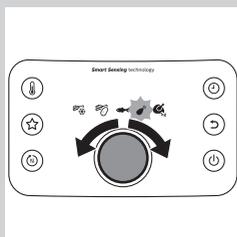
Добавьте специи и приправы по вкусу. Положите ингредиенты в корзину и задвиньте корзину в прибор.

Примечание

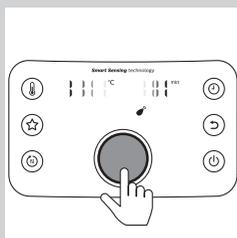
- Не используйте для заправки ингредиентов мед, сиропы и другие сладкие ингредиенты, поскольку корочка может получиться слишком темной.



- 1 Нажмите кнопку включения/выключения  для включения прибора.



- 2 Чтобы сменить программу "Смарт-шеф", поверните диск QuickControl, пока не начнет мигать нужный значок.



- 3 Чтобы подтвердить выбор программы "Смарт-шеф", нажмите на диск QuickControl.

- ↳ Прибор автоматически рассчитает идеальную температуру и время приготовления. Первоначальное значение температуры и длительности приготовления отобразится на экране через несколько минут. В это время прибор уже начнет приготовление. Пока значения температуры и времени продолжают попеременно мигать и меняться на экране, прибор продолжает рассчитывать время приготовления и будет автоматически регулировать его во время работы.

Примечание

- Чтобы приготовить полную курицу, взвесьте ее перед тем, как поместить в корзину. Выберите вес, повернув диск QuickControl и нажав на него для подтверждения.
- Не извлекайте ящик, пока прибор рассчитывает время приготовления (пока на дисплее мигают полосы с информацией). В противном случае программа "Смарт-шеф" будет остановлена, а прибор вернется в главное меню. Продолжите приготовление в ручном режиме, поскольку при повторном запуске программы "Смарт-шеф" для приготовления частично готовых блюд рассчитанное время приготовления будет неверным.
- После того как этап расчета будет завершен, вы увидите значения температуры и времени, одновременно отображаемые на экране (без мигающих полос) и сможете открыть ящик, чтобы проверить состояние ингредиентов.



- 4 Когда вы услышите звуковой сигнал, и загорится индикатор встряхивания, откройте ящик и переверните ингредиенты либо встряхните корзину с ингредиентами. Затем задвиньте корзину обратно в прибор.
- 5 Когда вы услышите звуковой сигнал, а время на таймере достигнет 0, это означает, что еда готова.

Примечание

- Если продукты не приготовились или еда не достигла необходимого вам уровня прожарки, повторно запустите приготовление, нажав кнопку таймера (см. шаги 11–12 в разделе "Использование прибора").

Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- 1 Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (10 x 10 мм толщиной).
- 2 Оставьте ломтики картофеля в кастрюле с теплой водой (40 °C) на 3 минуты.
- 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.

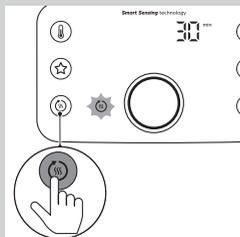
- 7 Запустите программу "Смарт-шеф" для домашнего картофеля фри . Когда наступит время встряхивать картофель фри, вы услышите звуковой сигнал и увидите на экране мигающий значок встряхивания .



Примечание

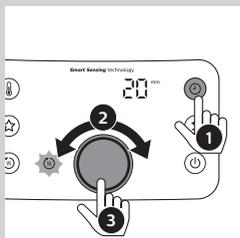
- См. раздел "Таблица продуктов для программ "Смарт-шеф", чтобы определиться с размером порции.

Выбор режима поддержания температуры



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

↳ Загорится и начнет пульсировать индикатор 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 Чтобы покинуть режим поддержания температуры, нажмите кнопку возврата или кнопку включения/выключения .

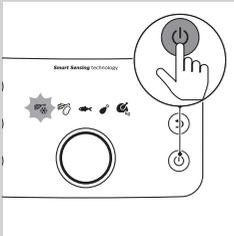
 Совет

- Если еда, например картофель фри, становится слишком мягкой в режиме поддержания температуры, уменьшите длительность поддержания температуры путем преждевременного отключения прибора или поджарьте продукты в течение 2–3 минут при температуре 180 °С.

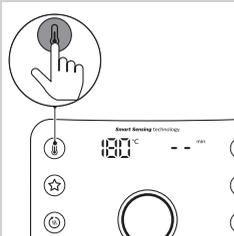
 Примечание

- Если вы активировали режим поддержания температуры во время приготовления (загорится индикатор 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.

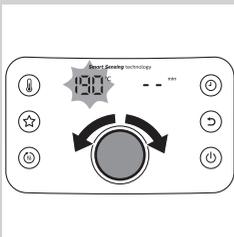
Сохраняйте понравившиеся настройки



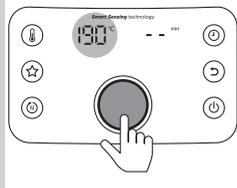
- 1 Нажмите кнопку включения/выключения  для включения прибора.



- 2 Нажмите кнопку выбора температуры .



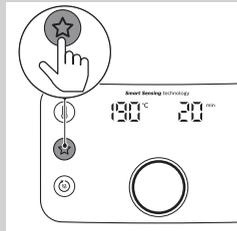
- 3 Поверните диск QuickControl для выбора температуры.



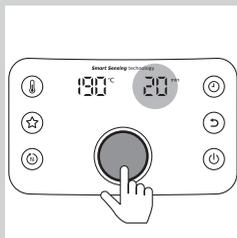
- 4 Нажмите на диск QuickControl, чтобы подтвердить выбор температуры.



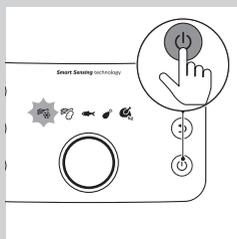
- 5 Поверните диск QuickControl для выбора длительности.



- 6 Нажмите кнопку "Избранное" (☆), чтобы сохранить выбранные настройки. При сохранении настроек вы услышите звуковой сигнал.

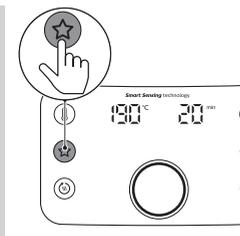


- 7 Нажмите на диск QuickControl, чтобы запустить процесс приготовления.

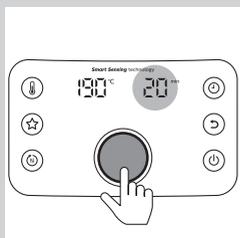


Приготовление с использованием избранных настроек

- 1 Нажмите кнопку включения/выключения (⏻) для включения прибора.



2 Нажмите кнопку "Избранное" (☆).



3 Нажмите на диск QuickControl, чтобы запустить процесс приготовления.



Примечание

- Вы можете перезаписать избранные настройки, повторно выполнив процедуру, указанную выше.
- Нажатие кнопки "Избранное" в ручном режиме перезапишет ваши избранные настройки. Чтобы применить избранные настройки, сначала нажмите кнопку возврата для выхода из ручного режима.
- Для выхода из режима избранного нажмите кнопку возврата (↶).
- Во время приготовления в режиме избранного вы сможете изменить температуру или длительность нажатием кнопок выбора температуры и времени. Эти изменения не перезапишут сохраненные настройки избранного.

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

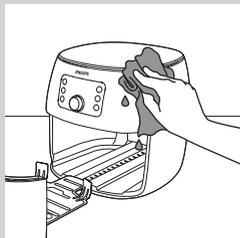
- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.

- 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.

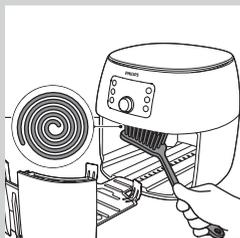


- 4 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

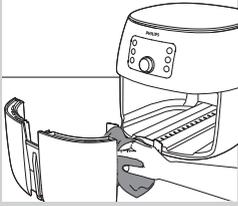


Примечание

- 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.

Таблица по уходу за прибором.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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.

Утилизация



- Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/ЕС).
- Выполняйте отдельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация поможет 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 удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	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.

Проблема	Возможная причина	Решение
		<p>Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреются. 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>
	<p>В корзину помещено слишком большое количество продуктов.</p>	<p>Следуйте инструкциям по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри (см. таблицу продуктов для программ "Смарт-шеф" в бесплатном приложении для аэрогриля).</p>
	<p>Некоторые типы продуктов нужно встряхивать в середине цикла приготовления.</p>	<p>Следуйте инструкциям по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри (см. таблицу продуктов для программ "Смарт-шеф" в бесплатном приложении для аэрогриля).</p>
<p>Аэрогриль не включается.</p>	<p>Устройство не подключено к электросети.</p>	<p>Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.</p>
	<p>Несколько приборов подключены к одной розетке.</p>	<p>Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.</p>

Проблема	Возможная причина	Решение
После запуска программы "Смарт-шеф" прибор остановился на этапе расчета.	Слишком высокая температура в камере приготовления из-за предварительного нагрева прибора или повторного использования для приготовления следующей порции без охлаждения.	Оставьте ящик открытым на несколько минут, чтобы прибор остыл. Закройте его и повторно запустите программу "Смарт-шеф".
	Ящик открыт на этапе расчета.	Закройте ящик и продолжите приготовление в ручном режиме.
	Ящик не закрыт должным образом.	Убедитесь, что ящик закрыт должным образом.
	Ничего из перечисленного.	Отключите прибор от сети и подождите пару минут, а затем повторно подключите его к сети. Повторно запустите программу "Смарт-шеф".
Прибор остановил приготовление во время работы в программе "Смарт-шеф".	Ящик открыт на этапе расчета.	Не извлекайте ящик, пока прибор рассчитывает время приготовления (пока на дисплее мигают полосы с информацией).
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.

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, 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. Плотнo 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.
<p>На дисплее отображается пять черточек, как показано на рисунке ниже.</p> 	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.

