

**PHILIPS**

**HD927X**

# Упатство за користење

## СОДРЖИНА

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| <b>Важно</b>                               | <b>3</b>  |
| <b>Вовед</b>                               | <b>6</b>  |
| <b>Општ опис</b>                           | <b>6</b>  |
| <b>Пред првото користење</b>               | <b>8</b>  |
| <b>Подготовка за употреба</b>              | <b>8</b>  |
| <b>Користење на апаратот</b>               | <b>8</b>  |
| Табела за храна                            | 8         |
| Пржење со врел воздух                      | 11        |
| Избирање на режимот за одржување топлина   | 15        |
| Готвење со однапред поставена опција       | 16        |
| Промена на друга однапред поставена опција | 17        |
| Подготвување домашен помфрит               | 18        |
| <b>Чистење</b>                             | <b>19</b> |
| Табела за чистење                          | 20        |
| <b>Складирање</b>                          | <b>21</b> |
| <b>Рециклирање</b>                         | <b>21</b> |
| <b>Гаранција и поддршка</b>                | <b>21</b> |
| <b>Отстранување на проблеми</b>            | <b>21</b> |

## Важно

Внимателно прочитајте ги овие важни информации пред да го користите апаратот и зачувајте ги за во иднина.

### Опасност

- Состојките за пржење секогаш ставајте ги во корпата за да не дојдат во допир со грејните елементи.
- Немојте да ги покривате отворите за влез и излез на воздух додека работи апаратот.
- Немојте да ја полните тавата со масло бидејќи тоа може да предизвика пожар.
- Никогаш не потопувајте го апаратот во вода или некоја друга течност и не плакнете го под чешма.
- За да спречите струен удар, внимавајте да не навлезе вода или друга течност во апаратот.
- Никогаш немојте да ставате количина на храна што го надминува максималното ниво означено во корпата.
- Никогаш немојте да ја допирате внатрешноста на апаратот додека работи.
- Секогаш проверувајте дали грејачот е слободен и дали има заглавено храна во грејачот.
- Немојте да го користите апаратот ако е оштетен приклучокот, кабелот за напојување или самиот апарат.

### Предупредување

- Пред да го вклучите апаратот, проверете дали напонот наведен на апаратот одговара на напонот на локалната електрична мрежа.
- Во случај на оштетување, кабелот за напојување мора да го замени компанијата Philips, односно сервисен центар овластен од Philips или лица со слични квалификации за да се избегне опасност.
- Овој апарат може да го користат деца постари од 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности или лица со недостаток на искуство и знаење, под услов да се под надзор или да добиле упатства за безбедно користење на апаратот и да ги разбираат можните опасности. Децата не смеат да си играат со апаратот. Чистење и корисничко одржување смеат да вршат деца постари од 8 години под надзор на возрасно лице.
- Апаратот и кабелот држете ги подалеку од дофат на деца помлади од 8 години.
- Кабелот за напојување држете го подалеку од жешки површини.
- Апаратот приклучувајте го само во заземјен сиден штекер. Секогаш проверувајте дали приклучокот правилно сте го вметнале во штекерот.



- Овој апарат не е наменет за употреба со надворешен тајмер или со засебен систем за далечинско управување.
- Немојте да го потпирате апаратот на сид или на други апарати. Оставете најмалку 10 cm слободен простор од задната страна, од двете бочни страни и над апаратот. Не ставајте ништо врз апаратот.
- Апаратот употребувајте го исклучиво за намените опишани во упатството за користење.
- За време на пржењето со врел воздух, од отворите за излез на воздух се ослободува врела пареа. Држете ги рацете и лицето на безбедно растојание од пареата и од отворите за излез на воздух. Исто така, внимавајте на врелата пареа и воздухот кога ја вадите тавата од апаратот.
- Површините што се допираат може да се вжештат додека работи апаратот.
- Тавата, корпата и додатоците во апаратот Airfryer стануваат врели во текот на користењето. Бидете внимателни кога ракувате со нив.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до жежок плински шпорет, кој било електричен шпорет и електрични грејни плочи или во загреана рерна.
- Никогаш не користете лесни состојки или хартија за печење во апаратот.
- Немојте да го поставувате апаратот на или близу до запаливи материјали како што се чаршаф или завеса.
- Не оставајте апаратот да работи без надзор.
- Веднаш исклучете го апаратот од штекер ако видите дека од него излегува црн дим. Почекајте да престане димењето пред да ја извлечете тавата од апаратот.
- Складирање компири: температурата мора да биде соодветна на складираната сорта компир и мора да биде над 6 °C за да се минимизира ризикот од изложеност на акриламид во подготвената храна.
- Немојте да го приклучувате апаратот ниту да ракувате со контролната табла со мокри раце.
- Апаратот е предвиден за употреба при амбиентални температури помеѓу 5 °C и 40 °C.

### Внимание

- Овој апарат е наменет само за стандардна употреба во домаќинства. Не е наменет за употреба во опкружувања како што се кујни за персонал во продавници, канцеларии, фарми или други работни опкружувања. Не е наменет ниту за употреба од клиенти во хотели, мотели, угостителски објекти кои нудат ноќевање и појадок и други видови сместување.
- Секогаш доставувајте го апаратот во овластен сервисен центар на Philips за испитување или поправка. Не

обидувајте се сами да го поправате апаратот, во спротивно гаранцијата ќе биде поништена.

- Ако апаратот се користи неправилно, ако се користи за професионални или полупрофесионални цели или ако не се користи во согласност со упатствата во прирачникот за корисници, гаранцијата ќе биде поништена и Philips нема да прифати одговорност за настанатата штета.
- Секогаш поставувајте и користете го апаратот на сува, стабилна, рамна и хоризонтална површина.
- Секогаш исклучувајте го апаратот од штекер по користењето.
- Оставете го апаратот да се олади припл. 30 минути пред да ракувате со него или да го чистите.
- Внимавајте состојките подготвени во овој апарат да бидат златножолти, а не темни или кафени. Отстранете ги загорените остатоци. Не пржете свежи компири на температура поголема од 180 °C (за да создавањето на акриламид се сведе на минимум).
- Бидете внимателни кога го чистите горниот дел на комората за пржење: жежок греен елемент, раб на металните делови.
- Секогаш проверувајте дали храната е целосно испржена во апаратот Airfryer.
- Погрижете се секогаш да имате контрола над вашиот Airfryer.
- Кога пржите мрсна храна, апаратот Airfryer може да испушта дим.

## Електромагнетни полиња (EMF)

Овој апарат од Philips е усогласен со сите важечки стандарди и прописи што се однесуваат на изложеноста на електромагнетни полиња.

## Автоматско исклучување

Овој апарат има функција за автоматско исклучување. Ако не притиснете копче во рок од 20 минути, апаратот автоматски ќе се исклучи. За рачно исклучување на апаратот, притиснете го копчето за вклучување/исклучување.

## Вовед

Ви честитаме за купувањето и добре дојдовте во Philips! За да ја искористите целосната поддршка што ја нуди Philips, регистрирајте го вашиот производ на **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

Airfryer од Philips е единствениот Airfryer со уникатна технологија Rapid Air за пржење на вашата омилена храна со малку или без масло и до 90 % помалку масти. Технологијата Rapid Air на Philips овозможува рамномерно готвење на храната, а ѕвездестиот облик нуди совршени резултати од првиот до последниот залак.

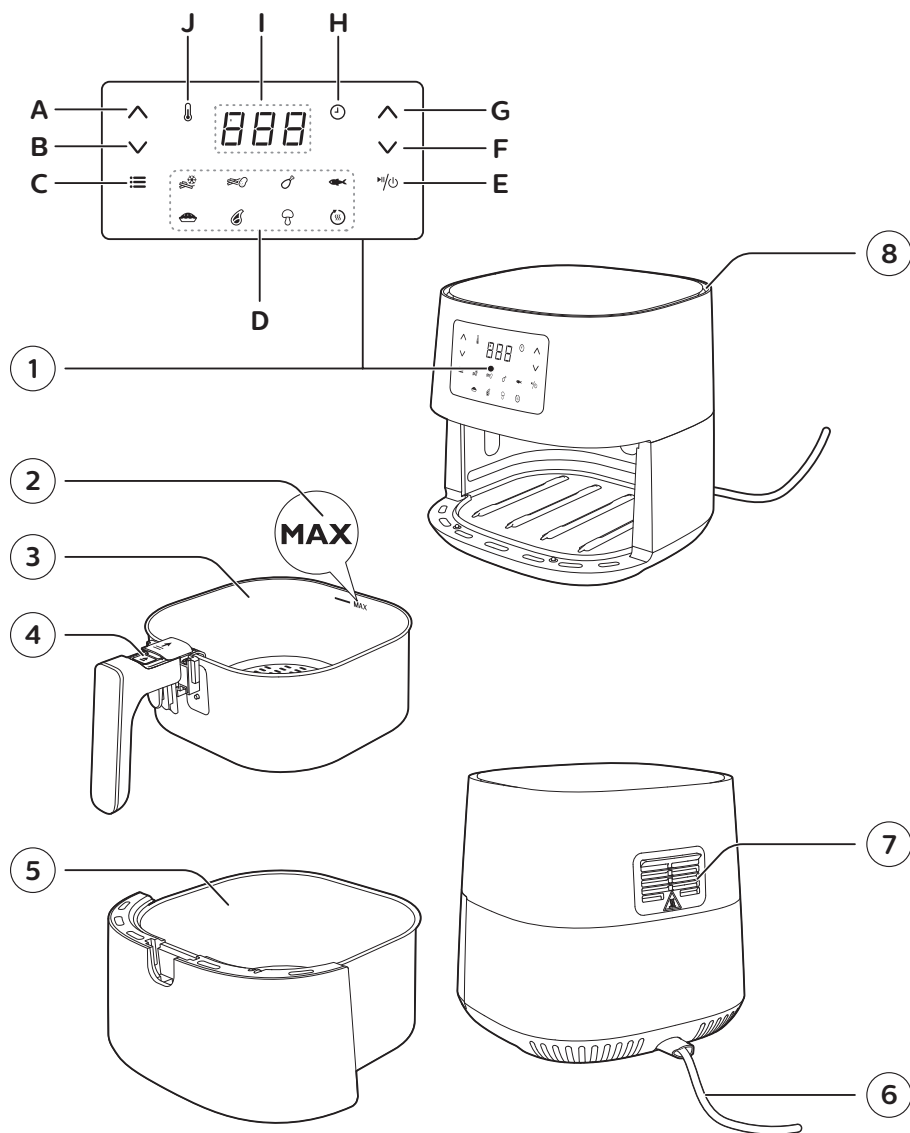
Уживајте во совршено испржена храна што е крцкава однадвор и мека одвнатре. Пржете, подготвувајте на скара и печете за да подготвите различни вкусни оброци на здрав, брз и лесен начин.

За инспирација, рецепти и информации поврзани со апаратот Airfryer, посетете ја веб-страницата **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** или преземете ја бесплатната апликација NutriU\* за iOS® или Android™.

\*Апликацијата NutriU може да не е достапна во вашата земја. Во овој случај, посетете ја локалната веб-страница на Philips за инспирација.

## Општ опис

- 1 Контролна табла
  - A Копче за зголемување на температурата
  - B Копче за намалување на температурата
  - C Копче за мени
  - D Однапред поставени менија
  - E Копче за вклучување/исклучување
  - F Копче за намалување на времето
  - G Копче за зголемување на времето
  - H Индикатор за време
  - I Екран
  - J Индикатор за температура
- 2 Ознака MAX
- 3 Корпа
- 4 Копче за отпуштање на корпата
- 5 Тава
- 6 Кабел за напојување
- 7 Отвори за излез на воздух
- 8 Отвор за влез на воздух



## Пред првото користење

- 1 Отстранете ја целата амбалажа.
- 2 Отстранете ги налепниците или ознаките (ако ги има) од апаратот.
- 3 Исчистете го апаратот темелно пред првото користење, како што е наведено во поглавјето за чистење.

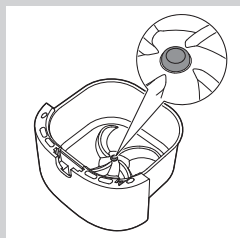
## Подготовка за употреба

- 1 Ставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина којашто е отпорна на топлина.



### Забелешка

- Не поставувајте ништо врз или од страните на апаратот. Тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае на пржењето.
- Немојте да го поставувате активниот апарат во близина или под предмети коишто пареата може да ги оштети, како што се сидови и ормани.
- Оставете ја гумената затка во тавата. Немојте да ја отстранувате пред готвењето.



## Користење на апаратот

### Табела за храна

Табелата подолу ви помага да ги изберете основните поставки за видот на храна што сакате да ја подготвите.



### Забелешка

- Имајте предвид дека овие поставки се предлози. Не можеме да ви гарантираме најдобра поставка за одредена состојка бидејќи сите состојки имаат различно потекло, големина, форма и бренд.
- Кога подготвувате поголема количина на храна (на пр. помфрит, шампи, батаци, замрзнати закуски), протресете, превртете или измешајте ги состојките во корпата од 2 до 3 пати за да постигнете рамномерен резултат.

| Состојки                                   | Мин. – макс. количина | Time (Време) (мин.) | Температура   | Забелешка                                                                                                      |
|--------------------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Тенок замрзнат помфрит (7x7 mm/0,3x0,3 in) | 200-800 g / 7-28 oz   | 14-31               | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето</li> </ul> |



| Состојки                                          | Мин. – макс. количина | Time (Време) (мин.) | Температура   | Забелешка                                                                |
|---------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Домашен помфрит (дебелина од 10x10 mm/0,4x0,4 in) | 200-800 g / 7-28 oz   | 20-40               | 180 °C/350 °F | • Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето             |
| Замрзнати пилешки медалјони                       | 200-600 g/ 7-21 oz    | 9-20                | 200 °C/400 °F | • Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Замрзнати пролетни ролнички                       | 200-600 g/ 7-21 oz    | 9-20                | 200 °C/400 °F | • Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Хамбургер (приближно 150 g/5 oz)                  | 1-5 плескавици        | 16-21               | 200 °C/400 °F |                                                                          |
| Ролат од месо                                     | 1200 g / 42 oz        | 55-60               | 150 °C/300 °F | • Користете го додатокот за печење                                       |
| Месни котлети без коска (приближно 150 g/5 oz)    | 1-4 котлети           | 15-20               | 200 °C/400 °F | • Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Тенки колбаси (приближно 50 g/1,8 oz)             | 2-10 парчиња          | 11-15               | 200 °C/400 °F | • Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Пилешки батаци (приближно 125 g/4,5 oz)           | 2-8 парчиња           | 17-27               | 180 °C/350 °F | • Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење |
| Пилешки гради (приближно 160 g/6 oz)              | 1-5 парчиња           | 15-25               | 180 °C/350 °F |                                                                          |
| Цела кокошка                                      | 1200 g/42 oz          | 60-70               | 180 °C/350 °F |                                                                          |
| Цела риба (приближно 300-400 g/11-14 oz)          | 1-2 риби              | 20-25               | 200 °C/400 °F |                                                                          |

## 10 МАКЕДОНСКИ

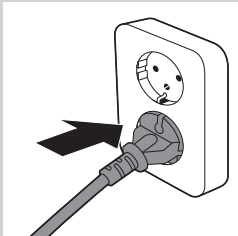
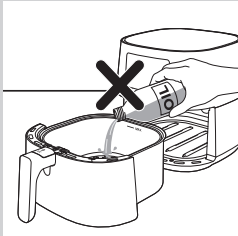
| Состојки                                           | Мин. – макс. количина | Time (Време) (мин.) | Температура     | Забелешка                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Филе од риба (приближно 200 g/7 oz)                | 1-5 (1 парче)         | 25-32               | 160 °C / 325 °F |                                                                                                                                                                                                                  |
| Мешан зеленчук (крупно исечкан)                    | 200-800 g/7-28 oz     | 9-18                | 180 °C/350 °F   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Поставете го времето за готвење по ваш вкус</li> <li>Протресете, превртете или измешајте на половина од процесот на готвење</li> </ul>                                    |
| Мафини (приближно 50 g/1,8 oz)                     | 1-9                   | 13-15               | 180 °C/350 °F   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Користете ги калапите за мафини</li> </ul>                                                                                                                                |
| Торта                                              | 500 g/18 oz           | 40-45               | 160 °C/325 °F   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Користете тава за торти</li> </ul>                                                                                                                                        |
| Однапред испечен леб/земички (приближно 60 g/2 oz) | 1-6 парчиња           | 6-8                 | 200 °C/400 °F   |                                                                                                                                                                                                                  |
| Домашен леб                                        | 800 g / 28 oz         | 55-65               | 150 °C/300 °F   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Користете го додатокот за печење</li> <li>Обликот треба да биде колку што е можно пораман за да се избегне лебот да го допира грејниот елемент кога нараснува.</li> </ul> |

## Пржење со врел воздух

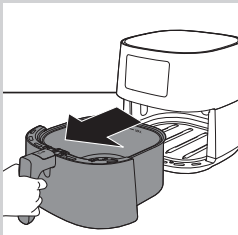


### Внимание

- Ова е Airfryer којшто пржи со врел воздух. Немојте да ја полните тавата со масло, маст за пржење или друга течност.
- Не допирајте ги жешките површини. Користете ги рачките или дршките. Носете заштитни ракавици кога ракувате со врелата тава.
- Овој апарат е наменет само за употреба во домаќинства.
- Овој уред може да испушта чад при првото користење. Тоа е нормално.
- Не е потребно претходно загревање на апаратот.



1 Вметнете го приклучокот во сидниот штекер.



2 Извадете ја тавата со корпата од апаратот со повлекување на рачката.



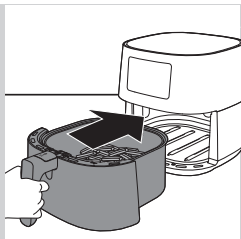
3 Ставете ги состојките во корпата.



### Забелешка

- Во апаратот Airfryer може подготвувате различни состојки. Погледнете ги точните количини и приближното време на готвење во „Табелата за храна“.
- Немојте да ја надминувате количината наведена во делот „Табела за храна“ или да ја преполнувате корпата над ознаката „MAX“ бидејќи тоа може да го намали квалитетот на крајниот резултат.
- Ако сакате да подготвувате различни состојки истовремено, проверете го предложеното време на готвење потребно за различните состојки пред да почнете да ги готвите истовремено.

## 12 МАКЕДОНСКИ

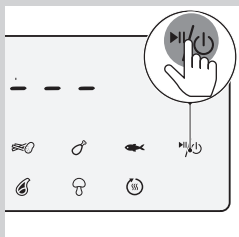


4 Вратете ја тавата со корпата во Airfryer.

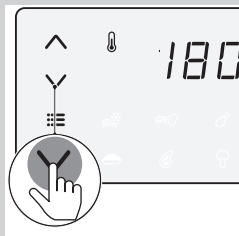


### Внимание

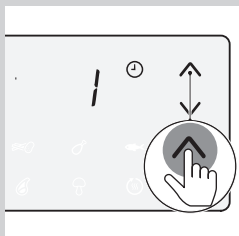
- Никогаш не користете ја тавата без корпата во неа.
- Не допирајте ја тавата или корпата за време на користењето и одредено време по употребата, бидејќи се многу жешки.



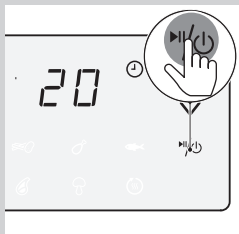
5 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



6 Притиснете го копчето за зголемување или намалување на температурата за да ја изберете потребната температура.



7 Притиснете го копчето за зголемување на времето за да го изберете потребното време.



8 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го започнете процесот на готвење.

### Забелешка

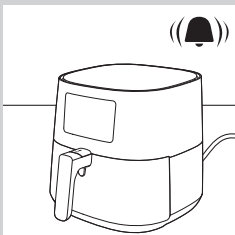
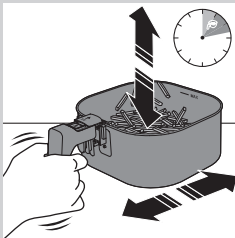
- За време на готвењето, температурата и времето се прикажуваат наизменично.
- Последната минута готвење се одбројува во секунди.
- Погледнете ја табелата за храна со основни поставки за готвење на различни видови храна.

### Совет

- За време на готвењето, ако сакате да го промените времето или температурата на готвење, може да го притиснете соодветното копче за зголемување или намалување во секое време.
- За да го паузирате процесот на готвење, притиснете го копчето за вклучување/исклучување. За да го продолжите процесот на готвење, повторно притиснете го копчето за вклучување/исклучување.
- Уредот автоматски преминува во режим на пауза кога ќе ги извадите тавата и корпата. Процесот на готвење продолжува кога тавата и корпата повторно ќе се стават во апаратот.
- **За да ја промените единицата за температура од Целзиусови во Фаренхајтови степени или обратно на вашиот Airfryer, истовремено притиснете го копчето за зголемување и намалување на температурата приближно 10 секунди.**

### Забелешка

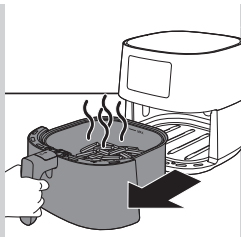
- Ако не го поставите потребното време на готвење во траење од 30 минути, апаратот автоматски ќе се исклучи од безбедносни причини.
- Некои состојки треба да се протресат или превртат на половина од времето на готвење (видете „Табела за храна“). За да ги протресете состојките, извлекете ја тавата со корпата, ставете ја на работна површина отпорна на топлина, турнете го капакот и притиснете го копчето за отпуштање на корпата за да ја извадите корпата и протресете ја корпата над мијалникот. Потоа ставете ја корпата во тавата и вратете ги во апаратот.
- Ако го поставите тајмерот на половина од времето на готвење и го слушнете звончето на тајмерот, време е да ги протресете или превртите состојките. Не заборавајте да го ресетирате тајмерот на преостанатото време на готвење.



## 9 Кога ќе го слушнете звончето на тајмерот, времето на готвење изминало.

### Забелешка

- Можете рачно да го запрете процесот на готвење. За да го направите тоа, притиснете го копчето за вклучување/исклучување.



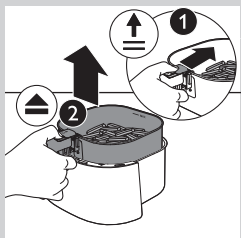
**10 Извлечете ја тавата и проверете дали состојките се готови.**

### ! Внимание

- Тавата на Airfryer е жешка по процесот на готвење. Секогаш ставајте ја на работна површина отпорна на топлина (на пр. подлога итн.) кога ќе ја извадите од апаратот.

### Забелешка

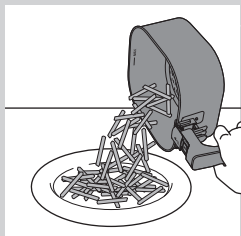
- Ако состојките сè уште не се подготвени, турнете ја тавата во апаратот Airfryer за рачката и додајте неколку дополнителни минути на поставеното време.



**11 За да отстраните мали состојки (на пр. помфрит), подигнете ја корпата од тавата така што прво ќе го турнете капакот, а потоа ќе го притиснете копчето за отпуштање на корпата.**

### ! Внимание

- По процесот на готвење, тавата, корпата, внатрешноста и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во Airfryer, од тавата може да излезе пареа.



**12 Истурете ја храната од корпата во сад или на чинија. Секогаш отстранувајте ја корпата од тавата за да ја истурите храната бидејќи на дното од тавата може да има врело масло.**

### Забелешка

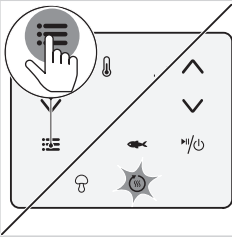
- За да отстраните големи или кршливи состојки, користете штипалка за да ги подигнете состојките.
- На дното од тавата се собира вишокот масло или маста од состојките.
- Во зависност од видот на состојките што ги готвите, можеби ќе сакате внимателно да го истурите вишокот масло или маста од тавата по секоја количина, или пред да ја протресете или повторно да ја ставите корпата во тавата. Ставете ја корпата на површина отпорна на топлина. Носете заштитни ракавици за да го истурите вишокот масло или маста од храната. Вратете ја корпата во тавата.

Кога една количина состојки е подготвена, Airfryer е веднаш подготвен за подготовка на друга количина.

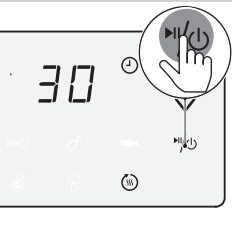
### Забелешка

- Повторете ги чекорите од 3 до 12 ако сакате да подготвите друга количина.

## Избирање на режимот за одржување топлина



- 1 Притиснете го копчето за мени додека трепка иконата за одржување топлина.



- 2 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го стартувате режимот за одржување топлина.



### Забелешка

- Тајмерот на режимот за одржување топлина е поставен на 30 минути. За да го промените времето на одржување топлина (1 - 30 минути), притиснете го копчето за намалување на времето. Времето ќе се потврди автоматски.
- Температурата не може да се промени во режимот за одржување топлина.

- 3 За да го паузирате режимот за одржување топлина, притиснете го копчето за вклучување/исклучување. За да го продолжите режимот за одржување топлина, повторно притиснете го копчето за вклучување/исклучување.
- 4 За да излезете од режимот за одржување топлина, долго притиснете го копчето за вклучување/исклучување.



### Совет

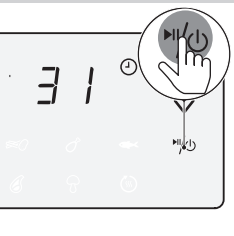
- Ако помфритот изгуби голем дел од крцкавоста за време на режимот за одржување топлина, скратете го времето на одржување топлина така што ќе го исклучите апаратот порано или пржете ги 2-3 минути на температура од 180 °C/350 °F.



### Забелешка

- За време на режимот за одржување топлина, вентилаторот и грејачот во апаратот се вклучуваат повремено.
- Режимот за одржување топлина е наменет да ја одржува топлината на вашата храна веднаш по готвењето во Airfryer. Не е наменет за подгревање.

Готвење со однапред поставена опција



- 1 Следете ги чекорите од 1 до 5 во поглавјето „Пржење со врел воздух“.
- 2 Притиснете го копчето за мени. Иконата за замрзнати закуски трепка. Притиснете го копчето за мени додека трепка однапред поставената опција што сакате да ја употребите.
- 3 Започнете го процесот на готвење со притиснување на копчето за вклучување/исклучување.

Забелешка

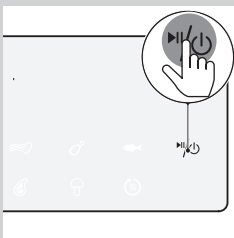
- Во следната табела може да најдете повеќе информации за однапред поставените опции.

| Однапред поставена опција                                                                                        | Однапред поставено време (мин.) | Однапред поставена температура | Тежина (макс.) | Информации                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Замрзнати закуски од компир | 31                              | 180 °C/<br>350 °F              | 800 g/28 oz    | <ul style="list-style-type: none"><li>Замрзнати закуски од компир како што се замрзнат помфрит, пекарски компир, чипс итн.</li><li>Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето</li></ul>                                                                        |
| <br>Свеж помфрит               | 38                              | 180 °C/<br>350 °F              | 800 g/28 oz    | <ul style="list-style-type: none"><li>Користете брашнест компир</li><li>Дебелина од 10x10 mm / 0,4x0,4</li><li>Потопете 30 минути во вода, исушете и потоа додадете од ¼ до 1 супена лажица масло</li><li>Протресете, превртете или измешајте 2-3 пати при готвењето</li></ul> |

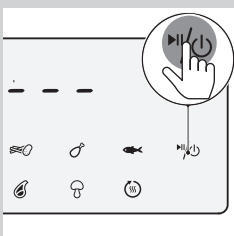


| Однапред поставена опција                                                                                           | Однапред поставено време (мин.) | Однапред поставена температура | Тежина (макс.) | Информации                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Пилешки батаци                  | 27                              | 180 °C/<br>350 °F              | 1000 g/35 oz   | <ul style="list-style-type: none"> <li>До 8 пилешки батаци</li> <li>Протресете, превртете или измешајте при готвењето</li> </ul> |
| <br>Цела риба приближно 300 g/11 oz | 20                              | 200 °C/<br>400 °F              | 600 g/21 oz    |                                                                                                                                  |
| <br>Торта                           | 45                              | 160 °C/<br>325 °F              | 500 g/18 oz    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Користете го XL-додатокот за печење (199 x 189 x 80 mm)</li> </ul>                        |
| <br>Месни котлети                   | 20                              | 200 °C/<br>400 °F              | 600 g/21 oz    | <ul style="list-style-type: none"> <li>До 4 месни котлети без коска</li> </ul>                                                   |
| <br>Мешан зеленчук                  | 18                              | 180 °C/<br>350 °F              | 800 g/28 oz    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Крупно исечкан</li> <li>Користете го XL-додатокот за печење</li> </ul>                    |
| <br>Одржување топлина               | 30                              | 80 °C/<br>175 °F               | Не е достапно  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Температурата не може да се приспособи</li> </ul>                                         |

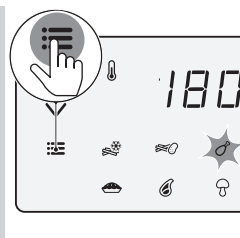
### Промена на друга однапред поставена опција



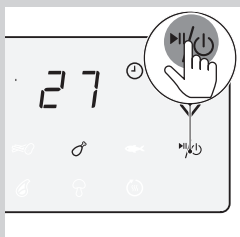
- 1 За време на процесот на готвење, долго притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го запрете процесот на готвење. Тогаш уредот преминува во режим на подготвеност.



- 2 Повторно притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го вклучите апаратот.



- 3 Притиснете го копчето за мени додека трепка однапред поставената опција што сакате да ја употребите.



- 4 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го започнете процесот на готвење.

### Подготвување домашен помфрит

За да направите одличен домашен помфрит во Airfryer:

- Изберете сорта на компир соодветна за правење помфрит, на пр. свежи, (малку) брашнести компири.
  - Најдобро е помфритот да се пржи со врел воздух во количини до 800 g/28 oz за рамномерен резултат. Поголемиот помфрит обично е помалку крцкав од помалиот помфрит.
- 1 Излупете ги компирите и исечете ги на стапчиња (дебелина од 10 x 10 mm/0,4 x 0,4).
  - 2 Потопете ги стапчињата од компир во сад со вода најмалку 30 минути.
  - 3 Испразнете го садот и исушете ги стапчињата од компир со крпа за садови или со хартиена крпа.
  - 4 Сипете една супена лажица масло за јадење во садот, ставете ги стапчињата во садот и мешајте сè додека стапчињата не се премачкаат со масло.
  - 5 Отстранете ги стапчињата од садот со прсти или кујнски прибор со дупчиња за вишокот масло да остане во садот.



#### Забелешка

- Немојте да го навалувате садот за да ги истурите сите стапчиња во корпата одеднаш за да вишокот масло не влезе во тавата.

- 6 Ставете ги стапчињата во корпата.
- 7 Пржете ги стапчињата од компир и протресете ја корпата 2-3 пати за време на готвењето.

## Чистење



### Предупредување

- Почекајте корпата, тавата и внатрешноста на апаратот целосно да се оладат пред да започнете со чистење.
- Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот се обложени со нелеплив слој. Немојте да користите метален кујнски прибор или абразивни материјали за чистење бидејќи може да го оштетат нелепливиот слој.

Исчистете го апаратот по секоја употреба. Отстранете ги маслото и маста од дното на тавата по секоја употреба.

- 1 Притиснете го копчето за вклучување/исклучување (⏻/⏿) за да го исклучите апаратот, извадете го приклучокот од сидниот штекер и оставете го апаратот да се олади.



### Совет

- Извадете ја тавата и корпата за да овозможите побрзо ладење на Airfryer.

- 2 Исфрлете ја маста или маслото од дното на тавата.

- 3 Исперете ги тавата и корпата во машина за садови. Можете да ги исчистите и со топла вода, течност за миене садови и неабразивен сунѓер (погледнете во „Табела за чистење“).



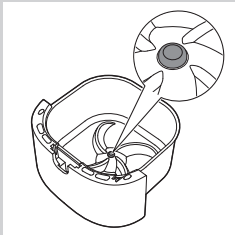
### Забелешка

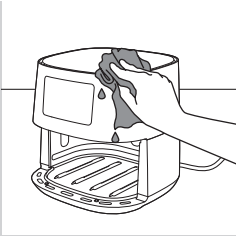
- Ставете ја тавата со гумената затка во машината за миене садови. Немојте да ја отстранувате гумената затка пред чистењето.



### Совет

- Ако остатоци од храна се залепат на тавата или корпата, можете да ги потопите во врела вода и течност за миене садови 10–15 минути. Потопувањето ги омекнува остатоците од храната и го олеснува нивното отстранување. Користете течност за миене садови што може да ги раствори маслото и маснотиите. Ако има дамки од маснотии на тавата или корпата и не сте можеле да ги отстраните со врела вода и течност за миене садови, користете течен одмастувач.
- Доколку е потребно, остатоците од храна залепени на грејниот елемент може да се отстранат со четка со меки до средни влакна. Не користете четка со челична жица или четка со тврди влакна бидејќи тоа може да го оштети слојот на грејниот елемент.

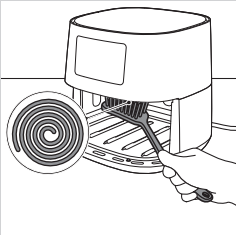




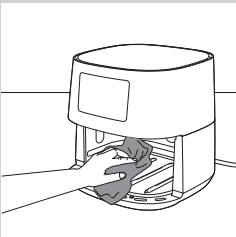
4 Избришете ја надворешноста на апаратот со влажна крпа.

 **Забелешка**

- Контролната табла треба да биде целосно сува. Избришете ја контролната табла со крпа откако ќе ја исчистите.



5 Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење за да ги отстраните сите остатоци од храна.



6 Исчистете ја внатрешноста на апаратот со врела вода и неабразивен сунѓер.

Табела за чистење

|                                                                                     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✓                                                                                  | ✓                                                                                  | ✗                                                                                  |
|  | ✓                                                                                  | ✓                                                                                  | ✗                                                                                  |

## Складирање

- 1 Исклучете го апаратот од штекер и оставете го да се олади.
- 2 Проверете дали сите делови се чисти и суви пред да ги складираате.



### Забелешка

- Секогаш држете го апаратот Airfryer хоризонтално кога го носите. Не заборавајте да ја држите тавата и за предниот дел од апаратот бидејќи тавата со корпата може да испадне од апаратот ако случајно ја навалите надолу. Тоа може да предизвика оштетување на овие делови.
- Секогаш проверувајте дали отстранливите делови на Airfryer се прицврстени пред да го носите и/или складираате.

## Рециклирање



- Овој симбол означува дека производот не треба да се фрла со обичниот отпад од домаќинствата (2012/19/EU).
- Придржувајте се до законите во вашата земја за одделно собирање на електричните и електронските производи. Правилното фрлање помага во спречувањето на негативните последици по животната средина и човековото здравје.

## Гаранција и поддршка

Доколку ви се потребни информации или поддршка, посетете ја страницата **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** или прочитајте го посебниот меѓународен гарантен лист.

## Отстранување на проблеми

Во оваа глава се опишани најчестите проблеми со коишто може да се соочите при користење на апаратот. Ако не можете да го решите проблемот со помош на информациите наведени подолу, посетете ја веб-страницата **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** за да пронајдете листа на најчести прашања или обратете се на центарот за корисничка поддршка во вашата земја.

| Проблем                                                       | Можна причина                                                                     | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Надворешноста на апаратот се вжештува за време на употребата. | Топлината од внатрешноста се шири кон надворешните сидови.                        | Тоа е нормално. Рачките и копчињата коишто ги допирате за време на употребата нема да бидат топли на допир.                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                               |                                                                                   | Тавата, корпата и внатрешноста на апаратот секогаш се вжештуваат кога апаратот е вклучен за да може храната соодветно да се зготви. Овие делови се секогаш врели на допир.                                                                                                                                                               |
|                                                               |                                                                                   | Ако апаратот е вклучен подолго време, некои делови стануваат врели на допир. Овие делови на уредот се обележани со следната икона:<br><br>Ако имате предвид дека одредени делови се вжештуваат и не ги допирате, уредот е целосно безбеден за употреба. |
| Домашниот помфрит не ми излегува како што очекував.           | Не сте ја користеле соодветната сорта на компир.                                  | За да добиете најдобри резултати, користете свеж брашнест компир. Ако треба да ги складираете компирите, немојте да ги чувате во ладна средина како, на пример, во фрижидер. Изберете компири на чие пакување пишува дека се погодни за пржење.                                                                                          |
|                                                               | Количината на состојки во корпата е преголема.                                    | Следете ги упатствата на страница 19 во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                               | Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од времето на готвење. | Следете ги упатствата на страница 19 во ова упатство за користење за да подготвите домашен помфрит.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Апаратот Airfryer не се вклучува.                             | Апаратот не е приклучен.                                                          | Проверете дали приклучокот е соодветно вклучен во сидниот штекер.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                               | Во штекерот се приклучени повеќе апарати.                                         | Апаратот Airfryer има голема моќност. Приклучете го во друг штекер и проверете ги осигурувачите.                                                                                                                                                                                                                                         |

| Проблем                                                                 | Можна причина                                                                                                                                                                            | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Забележувам лупење на одредени места во внатрешноста на мојот Airfryer. | Во тавата на Airfryer може да се појават мали дамки поради случајни допири или гребење на површината (на пример, при чистење со груби алати за чистење и/или при вметнување на корпата). | Можете да спречите оштетување со правилно спуштање на корпата во тавата. Ако ја вметнете корпата под агол, нејзиниот страничен дел може да удри во сидот на тавата што предизвикува лупење на мали парчиња од површинскиот слој. Во таков случај, имајте предвид дека тоа не е штетно бидејќи сите материјали што се користат се безбедни за храната. |
| Од апаратот излегува бел чад.                                           | Готвите масни состојки.                                                                                                                                                                  | Внимателно истурете го вишокот масло или масти од тавата и продолжете со готвењето.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                         | Тавата сè уште содржи масни остатоци од претходна употреба.                                                                                                                              | Белиот чад е предизвикан од масните остатоци што се загреваат во тавата. Секогаш чистете ги тавата и корпата темелно по секоја употреба.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                         | Лебните трошки или смесата за панирање не се залепила добро за храната.                                                                                                                  | Ситните честички од смесата за панирање што се пренесуваат во воздухот може да предизвикаат бел чад. Цврсто притиснете ги лебните трошки или смесата за панирање на храната за добро да се залепат.                                                                                                                                                   |
|                                                                         | Маринадата, течностите или соковите од месото прскаат во насобраните маснотии.                                                                                                           | Соберете го вишокот течности од храната со тапкање пред да ја ставите во корпата.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Екранот на Airfryer прикажува „E1“.                                     | Апаратот е неисправен/дефектен.                                                                                                                                                          | Јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                         | Можеби го чувате вашиот Airfryer на премногу студено место.                                                                                                                              | Ако го чувате вашиот уред на ниска амбиентална температура, почекајте да се загрее на собна температура најмалку 15 минути пред повторно да го приклучите. Ако на екранот сè уште се прикажува „E1“, јавете се во сервисниот центар на Philips или контактирајте со центарот за корисничка поддршка во вашата земја.                                  |

