

PHILIPS

HD920X

Пайдаланушы нұсқаулығы

МАЗМҰНЫ

Маңызды ақпарат	3
Кіріспе	7
Жалпы сипаттама	7
Алғашқы рет қолданар алдында	8
Пайдалануға дайындау	8
Құралды қолдану	8
Тағам кестесі	8
Аэрогрильде пісіру	10
Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау	14
Тазалау	14
Тазалау кестесі	16
Сақтау	16
Өңдеу	17
Кепілдік және қолдау	17
Ақаулықтарды жою	17

Маңызды ақпарат

Құралды қолданбастан бұрын осы маңызды ақпаратты мұқият оқып шығып, оны келешекте қарау үшін сақтап қойыңыз.

Қауіпті жағдайлар

- Қыздыру элементіне тимеуі үшін, қуырылатын ингредиенттерді әрдайым себетке салыңыз.
- Құрал жұмыс істеп жатқанда, ауа кіретін және шығатын тесіктерді жаппаңыз.
- Табаға май құймаңыз. Өрт шығуы мүмкін.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға және ағынды судың астында жууға болмайды.
- Ток соғу қаупін алдын алу үшін, құралға су немесе басқа сұйықтық кірмеу керек.
- Ешқашан себетте көрсетілген максималды деңгейден асатын тамақ көлемін салмаңыз.
- Жұмыс істеп жатқанда, құралдың ішін қолмен ұстамаңыз.
- Әрқашан жылытқыштың бос екеніне және онда ешқандай тағамның тұрып қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.

Абайлаңыз

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны тек Philips компаниясында, Philips мақұлдаған қызмет орталығында немесе білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғыны 8 және одан жоғары жастағы балалар мен физикалық, сезу немесе ойлау қабілеттері шектеулі не болмаса тәжірибесі және білімі аз адамдар қадағалаумен немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алған және байланысты қауіптерді түсінген жағдайда пайдалана алады. Балалар құралмен ойнамауы керек. 8 жасқа толмаған балалар ересектің қадағалауынсыз тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізбеуі тиіс.
- Құрылғы мен оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қуат сымын ыстық жерлерден аулақ ұстаңыз.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады. Әрдайым ашаның қабырға розеткасына дұрыс салынғанын тексеріңіз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Құралды қабырғаға қарсы немесе басқа да құралдарға қарсы қоймаңыз. Артқы және бүйір жақтарында кем дегенде 10 см және құралдың үстіңгі жағында 10 см бос



орын қалдырыңыз. Құрылғының жоғарғы жағына ешнәрсе қоймаңыз.

- Құралды пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілмеген басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Қатты қуыру кезінде ыстық бу ауа шығаруға арналған саңылаулардан босатылады. Қолыңыз бен бетіңізді будан және ауа шығаруға арналған саңылаулардан қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен қатар, құралдан табаны алу кезінде ыстық бу мен ауадан сақ болыңыз.
- Пайдалану барысында өнімнің ұстауға келетін жерлері ысып кетуі мүмкін.
- Мультипештің ішіндегі таба, себет және керек-жарақтар пайдалану кезінде ыстық болады. Оларды абайлап қолданыңыз.
- Құралды ыстық газ плитасының немесе электр плитасы мен электр табаларының барлық түрлерінің үстіне немесе жанына, не болмаса қыздырылған пештің ішіне қоймаңыз.
- Құрылғыда жеңіл ингредиенттерді немесе пісіру қағазын пайдалануға болмайды.
- Құралды дастарқан немесе перде сияқты тез жанатын материалдардың үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Істеп тұрғанда, құралды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Құрылғыдан қара түтін шықса, оны бірден ажыратыңыз. Құрылғыдан табаны тартып шығару алдында түтін шығысының тоқтауын күтіңіз.
- Картопты сақтау: температура сақталатын картоп түрлеріне сәйкес болуы және дайындалған тағамдарда акриламид әсері қауіпін азайту үшін 6°C-тан жоғары болуы тиіс.
- Су қолмен құралды розеткаға жалғауға және басқару тақтасымен жұмыс істеуге болмайды.
- Бұл құрал 5°C және 40°C аралығындағы сыртқы температурада пайдалануға арналған.

Ескерту

- Бұл құрылғы тек үйде әдеттегідей қолдануға арналған. Ол, басқа жағдайда, соның ішінде: дүкендердегі қызметкерлерге арналған асүйлерде, кеңселерде, фермерлік шаруашылықтарда және сондай басқа да жерлерде қолданылуға арналмаған. Ол мейманханалардың, мотельдердің, қонақүйлердің және сондай басқа да мекемелердің тұрғындары тарапынан қолданылуға арналмаған.
- Құралды тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек қана Philips әкімшілігі берген қызмет орталығына апарыңыз. Құрылғыны өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз, әйтпесе кепілдік жарамсыз болады.
- Құрылғыны дұрыс қолданбаса, кәсіби немесе жартылай кәсіби мақсаттарда қолданса, пайдаланушы

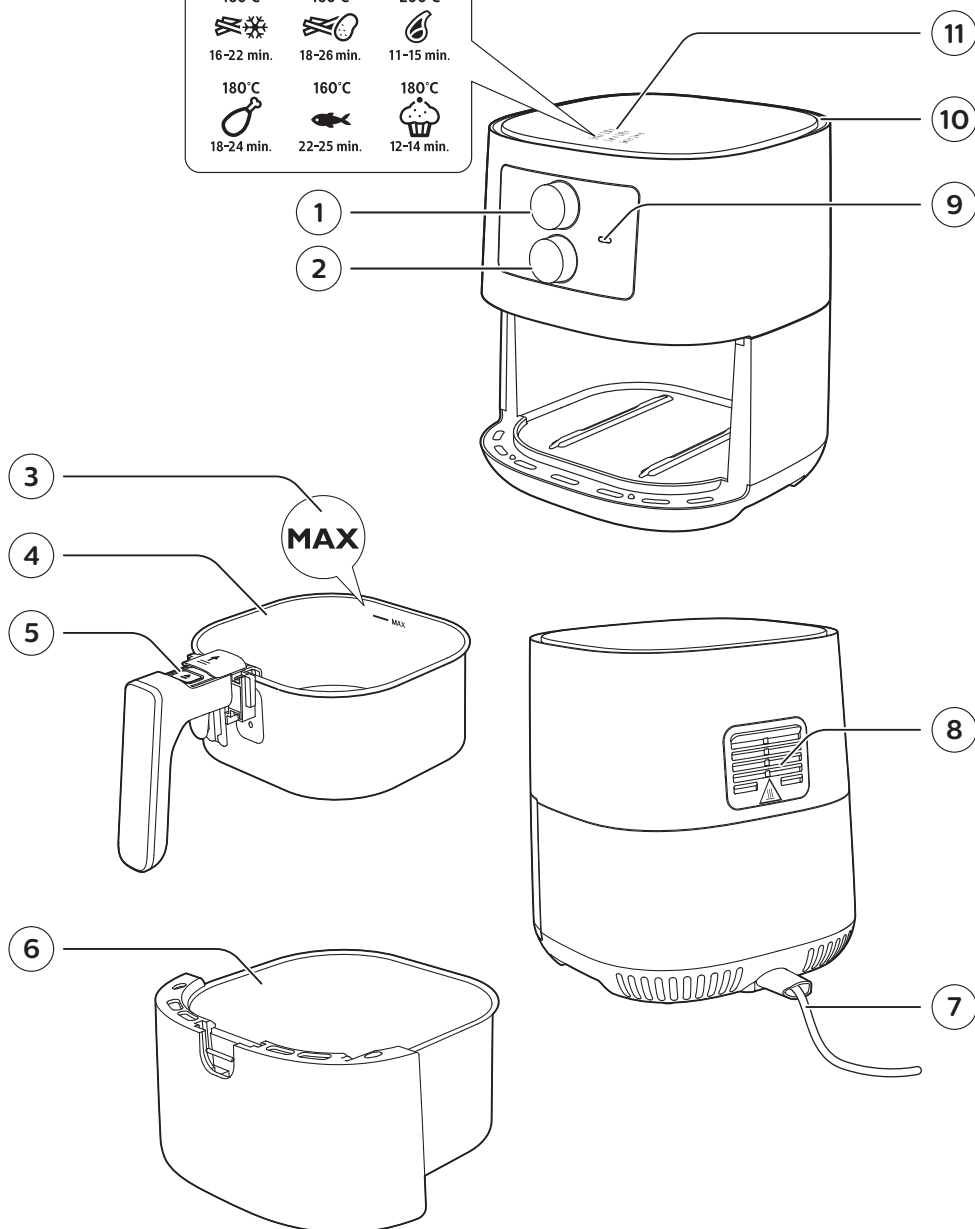
нұсқаулығындағы нұсқауларға сәйкес қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы болған зақымдарға байланысты кез келген жауапкершіліктен бас тартады.

- Құралды құрғақ, орнықты, тегіс және көлденең бетке қойып пайдаланыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін, құралды ток көзінен ажыратыңыз.
- Құралды пайдаланбас не тазаламас бұрын шамамен 30 минут бойы суытып алыңыз.
- Құралда дайындалған ингредиенттердің қара не қоңыр болмай, алтын сары болып шығуын қадағалаңыз. Күйіп кеткен қалдықтарын алып тастаңыз. Балғын картопты 180°C-ден жоғары мәнде қуырмаңыз (акриламид түзілуін азайту үшін).
- Пісіру камерасының жоғарғы аймағын тазалау кезінде абайлаңыз: ыстық қыздыру элементі, металл бөлшектердің шеті.
- Әрқашан мультипеште тағамның толықтай пісірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Әрқашан мультипешті бақылауда ұстайтыныңызға көз жеткізіңіз.
- Майлы тағам пісіру кезінде мультипеш түтін шығаруы мүмкін.

Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)

Осы Philips құралы электромагниттік өрістерге қатысты барлық қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді.

180°C  16-22 min.	180°C  18-26 min.	200°C  11-15 min.
180°C  18-24 min.	160°C  22-25 min.	180°C  12-14 min.



Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз!

Philips ұсынатын қолдауды толық пайдалану үшін өнімді **www.philips.com/welcome** веб-сайтында тіркеңіз.

Philips аэрогрилі — бұл сүйікті тағамдарды аз май қосып немесе май қоспай және 90%-ға дейін аз маймен қуыратын бірегей Rapid Air технологиясы бар жалғыз аэрогриль.

Технология Philips Rapid Air технологиясы кез келген жерде тағамдарды дайындайды, ал біздің "теңіз жұлдыздары" түріндегі дизайн алғашқы тістегеннен бастап соңына дейін керемет нәтиже береді.

Philips аэрогрилімен сырты қытырлақ, іші жұмсақ болатын қуырылған керемет тағамнан ләззат ала аласыз. Денсаулыққа пайдалы, жылдам әрі оңай жолмен алуан түрлі тағамдарды әзірлеу үшін қуырыңыз, қақтаңыз және пісіріңіз.

Көбірек шабыт алу үшін, мультипеш туралы рецепттер мен ақпаратты **www.philips.com/kitchen** веб-сайтына өтіп алыңыз немесе IOS® немесе Android™ арналған терін NutriU қолданбасы* жүктеңіз.

*NutriU қолданбасы еліңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Бұл жағдайда шабыт алу үшін жергілікті Philips веб-сайтына кіріңіз.

Жалпы сипаттама

- 1 Таймер түймесі
- 2 Температура дөңгелегі
- 3 MAX (ЕҢ ЖОҒ.) көрсеткіші
- 4 Себет
- 5 Себетті босату түймесі
- 6 Таба
- 7 Ток сымы
- 8 Ауа шығыс жерлері
- 9 Қуат көрсеткіші
- 10 Ауа кіретін тесік
- 11 Тағам кестесі

Алғашқы рет қолданар алдында

- 1 Барлық қаптау материалын алып тастаңыз.
- 2 Құралдың барлық жапсырмаларын немесе белгілерін (қолжетімді болса) алып тастаңыз.
- 3 Алғаш пайдаланбас бұрын құралды тазалау тарауында көрсетілгендей мұқият тазалаңыз.

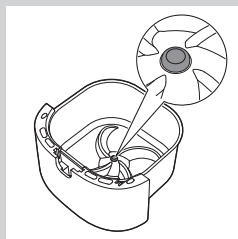
Пайдалануға дайындау

- 1 Құралды тұрақты, көлденең, тегіс және жылуға төзімді беткі қабаттарға қойыңыз.



Ескертпе

- Құрылғының үстіне немесе жан-жағына ешнәрсе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзуы және қуыру нәтижесіне әсер етуі мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қабырғалар мен ыдыс-аяқ шкафтары сияқты бумен зақымданатын заттардың жанына немесе астына қоюға болмайды.
- Рәзіңке тығынды тұғырда қалдырыңыз. Оны дайындау алдында шешпеңіз.



Құралды қолдану

Тағам кестесі

Төмендегі кесте дайындағыңыз келетін тағам түрлеріне арналған негізгі параметрлерді таңдауға көмектеседі.



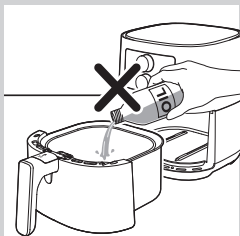
Ескертпе

- Мына параметрлер ұсынылатынын есте сақтаңыз. Ингредиенттер шыққан жеріне, өлшеміне, пішіміне, сондай-ақ, брендіне қарай өзгеше болатындықтан, ингредиенттеріңіз үшін барынша сәйкес келетін параметрге кепілдік бере алмаймыз.
- Көбірек тағам көлемін әзірлейтін кезде (мысалы, қуырмаштар, ашаяндар, сан еттер, мұздатылған тіскебасарлар), біркелкі нәтижеге қол жеткізу үшін себеттегі ингредиенттерді 2-3 рет шайқаңыз, аударыңыз немесе араластырыңыз.

Азық түрлері	Мин.– макс. мөлшері	Уақыт (мин)	Температура	Ескертпе
Жұқа, мұздатылған картоп тілімдері (7х7 мм/0,3х0,3 дюйм)	200-500 г / 7-18 унция	16-22	180°C/350°F	• Қабылдау алдында шайқаңыз, төңкеріңіз немесе араластырыңыз.
Үйдегі фри картоп (жуандығы 10х10 мм/0,4х0,4 дюйм)	200-500 г / 7-18 унция	18-26	180°C/350°F	• Қабылдау алдында шайқаңыз, төңкеріңіз немесе араластырыңыз.
Мұздатылған тауық етінің кесектері	200-600 г / 7-21 унция	10-15	200°C/400°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Салмасы бар мұздатылған құймақтар	200-600 г / 7-21 унция	10-15	200°C/400°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Гамбургер (шамамен 150 г/5 унция)	1-3 котлет	15-20	200°C/400°F	
Ет орамасы	800 г / 28 унция	50-55	150 °C/300 °F	• Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз
Сүйексіз ет кесектері (шамамен 150 г / 5 ун)	1-2 кесек	11-15	200°C/400°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Жіңішке шұжықтар (шамамен 50 г/1,8 унция)	1-6 бөлік	9-13	200°C/400°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауық сандары (шамамен 125 г/4,5 унции)	2-6 бөлік	18-24	180°C/350°F	• Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Тауықтың төсі (шамамен 160 г/6 унция)	1-3 бөлік	20-25	180°C/350°F	
Тұтас балық (шамамен 300-400 г/ 11-14 унция)	1 балық	15-20	200°C/400°F	
Балық сүбесі (шамамен 200 г/7 унция)	1-3 (1 қабат)	22-25	160°C/325°F	

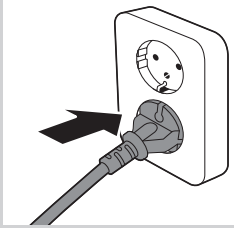
Азық түрлері	Мин.– макс. мөлшері	Уақыт (мин)	Температура	Ескертпе
Аралас көкөністер (үлкейтіп туралған)	200-600 г / 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	- Пісіру уақытын қалауыңызша орнатыңыз. - Арасында шайқап, аударып немесе араластырып тұрыңыз
Маффин (шамамен 50 г / 1,8 унция)	1-7	12-14	180°C/350°F	Маффинге арналған қалыпты пайдаланыңыз
Торт	500 г / 18 унция	50-60	160°C/325°F	Пісіруге арналған форманы пайдаланыңыз.
Алдын ала пісірілген нан/тоқаш (шамамен 60 г / 2 унция)	1-4 бөлік	6-8	200°C/400°F	
Үйдің наны	500 г / 18 унция	50-60	150 °C/300 °F	- Пісіруге арналған құрылғыны пайдаланыңыз - Көтерген кезде нан қыздыру элементіне тимейтіндей пішінін барынша тегіс ету керек.

Аэрогрильде пісіру

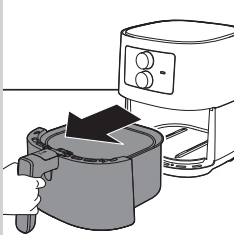


Ескерту

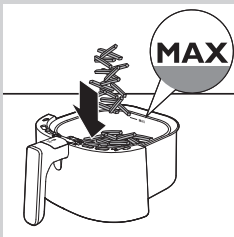
- Бұл ыстық ауада жұмыс істейтін аэрогриль. Табаға май, қуыруға арналған май немесе басқа сұйықтық құймаңыз.
- Ыстық беттерді ұстамаңыз. Тұтқаларды немесе тетіктерді пайдаланыңыз. Ыстық табаны ыстыққа төзімді пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған.
- Құралды алғаш рет пайдаланғанда түтін шығуы мүмкін. Бұл әдеттегі нәрсе.
- Құралды алдын ала қыздырудың қажеті жоқ.



1 Тығынды қабырға розеткасына қосыңыз.



2 Тұтқаны тарту арқылы табаны себетпен бірге құрылғыдан алыңыз.

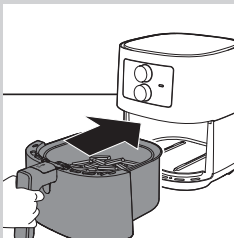


3 Ингредиенттерді себетке салыңыз.



Ескертпе

- Аэрогриль үлкен көлемдегі ингредиенттерді әзірлей алады. Дұрыс мөлшері және болжалды пісіру уақыттары бойынша «Тағам кестесін» қараңыз.
- «Тағам кестесі» бөлімінде көрсетілген көлемнен асырмаңыз немесе себетті «МАКС.» көрсетімінен асыра толтырмаңыз, себебі бұл түпкі нәтиженің сапасына ықпал етуі мүмкін.
- Егер бір уақытта әртүрлі ингредиенттерді әзірлегіңіз келсе, оларды бір уақытта пісірмес бұрын, түрлі ингредиенттер үшін қажетті ұсынылатын пісіру уақытын тексеріңіз.

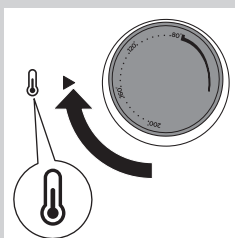


4 Табаны себетпен бірге қайтадан аэрогрильге салыңыз.

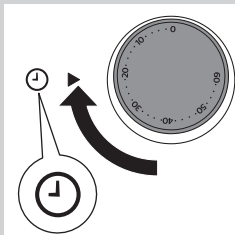


Ескерту

- Себет салынбаса, табаны пайдаланбаңыз.
- Қатты қызып кететіндіктен, пайдалану кезінде және пайдаланғаннан кейін біраз уақыт өткен соң табаны немесе себетті ұстамаңыз.



5 Температура тұтқасын қажетті температураға бұрап қойыңыз.



6 Құрылғыны қосу үшін таймер тұтқасын қажетті пісіру уақытына бұрап қойыңыз.



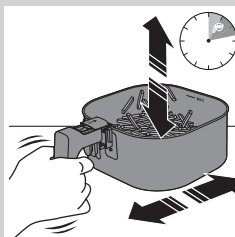
Ескертпе

- Әртүрлі тағам түрлері үшін негізгі пісіру параметрлері берілген тағам кестесін қараңыз.



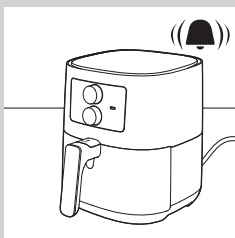
Кеңес

- Пісіріп жатқанда пісіру температурасын немесе уақытын өзгерту керек болса, басқару тұтқаларын қажетті мәндерге бұрап қойыңыз.



Ескертпе

- Кейбір ингредиенттер пісіру уақыты бойынша арасында шайқауды немесе аударуды талап етеді («Тағам кестесін» қараңыз). Ингредиенттерді шайқау үшін кастрюльмен бірге табаны тартып шығарыңыз да, оны ыстыққа төзімді жұмыс үстелінің үстіне қойыңыз, себетті шығару үшін себетті босату түймесін басып қақпағын ашыңыз, себетті раковинаның үстінде шайқаңыз. Содан кейін себетті табаға салыңыз да, оларды қайтадан құрылғыға салыңыз.
- Егер таймерді пісіру уақытының жартысына қойсаңыз, таймер қоңырауын естисіз, бұл ингредиенттерді шайқайтын немесе аударатын уақыт келді деген сөз. Таймерді қалған пісіру уақытына қайта орнатқаныңызға көз жеткізіңіз.

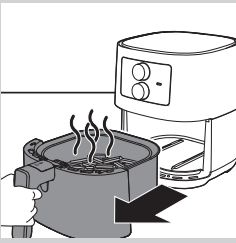


7 Таймер қоңырауы естілген кезде, пісіру уақытының өткенін білдіреді.



Ескертпе

- Құрылғыны қолмен өшіруге болады. Ол үшін таймер тұтқасын 0 мәніне (сағат тіліне қарсы) бұрап қойыңыз; сағат тілімен бұрағанға қарағанда бұған аздап күш кетеді.



8 Табаны тартыңыз да, ингредиенттердің дайын екенін тексеріңіз.



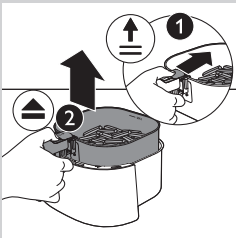
Ескерту

- Пісіру процесі аяқталғаннан кейін аэрогриль табасы ыстық болады. Табаны құрылғыдан шығарған кезде оны әрдайым ыстыққа төзімді жұмыс үстелінің үстіне қойыңыз (мысалы, ыдыс астына қоятын төсем және т.б.).



Ескертпе

- Ингредиенттер әлі дайын болмаса, табаны тұтқасынан ұстап, аэрогрильдің ішіне қарай сырғытыңыз, сосын біраз қосымша минут қосыңыз.

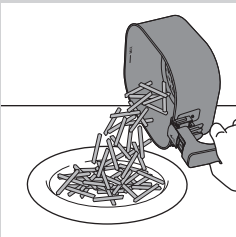


9 Шағын ингредиенттерді (мысалы, қуырылған картоп тілімдерін) алу үшін, себетті босату түймесін басып, бірінші қақпағын ашыңыз және сосын себетті тұтқасынан ұстап табадан сыртқа көтеріңіз.



Ескерту

- Пісіру процесінен кейін, таба, себет, ішкі корпус және ингредиенттер ыстық болып тұрады. Аэрогрильдегі ингредиенттердің түріне байланысты, табадан бу шығуы мүмкін.



10 Себеттің ішіндегісін тостағанға немесе табаққа салыңыз. Ішіндегісін алу үшін әрқашан себетті табадан алып тастаңыз, себебі ыстық май табаның түбінде қалып қояуы мүмкін.



Ескертпе

- Үлкен немесе тез пісіп кететін ингредиенттерді алып тастау үшін ингредиенттерді көтергенде қысқыштарды пайдаланыңыз.
- Ингредиенттерден шығатын артық май немесе еріген май табаның түбіне жиналады.
- Пісірілетін ингредиенттер түріне байланысты табадағы себетті ауыстырғаннан кейін не бұрын әр бөліктен кейін табадан кез келген артық майды немесе ерітілген майды құйып алғыңыз келуі мүмкін. Себетті ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Артық немесе пайдаланылған майды төгу үшін ыстыққа төзімді пешке арналған қолғап киіңіз. Себетті табаға қайта салыңыз.

Ингредиенттердің бір бөлігі дайын болғанда, аэрогриль бірден екінші бөлігін пісіре дайын болады.



Ескертпе

- Басқа бір бөлікті әзірлегіңіз келсе, 3-10-шы қадамдарды орындаңыз.

Үйде жасалған картоп тілімдерін дайындау

Аэрогрильде керемет үйде жасалған картоп тілімдерін әзірлеу үшін:

- Фри картобын жасауға қолайлы картоп түрін таңдаңыз, мысалы, жақында қазып алынған, (аздап) ұнды картоп.
- Біркелкі нәтиже алу үшін картопты 500 г/18 унциядан бөліп ауамен қуырған дұрыс. Кішігірім картоп үлкен картопқа қарағанда қытырлақ болады.

- 1 Картоптың сыртын аршыңыз, сосын жіңішке (қалыңдығы 1 x 1 см/0,4 x 0,4 дюйм) етіп тураңыз.
- 2 Картоп таяқшаларын жылы су бар тостағанға кемінде 30 минут салып қойыңыз.
- 3 Тостағанды босатып, картоп таяқшаларын майлықпен немесе қағаз майлықпен құрғатыңыз.
- 4 Тостағанға бір ас қасық күнбағыс майын құйып, таяқшаларды тостағанға салып, таяқшалар сырты май болғанша араластырыңыз.
- 5 Таяқшаларды тостағаннан артық май тостағанда қалу үшін саусақтарыңызбен немесе тесіктері бар ыдыспен алыңыз.



Ескертпе

- Артық майды табаға құйып жібермес үшін, себеттегі барлық таяқшаларды төгу үшін тостағанды еңкейтпеңіз.

- 6 Таяқшаларды себетке салыңыз.
- 7 Картофельные палочки обжарьте и встряхните корзину 2-3 раза во время приготовления. Картоп таяқшаларын қуырыңыз және пісіру уақытында себетті 2-3 рет шайқаңыз.

Тазалау



Абайлаңыз

- Тазаламастан бұрын себетті, табаны және құрылғының ішін әбден суытып алыңыз.
- Таба, себет пен құрылғының ішкі жағы жабыспайтын қабатпен қапталған. Металдан жасалған ас үй ыдыстарын немесе абразивті тазалаушы заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын қабатты зақымдауы мүмкін.

Құралды қолданған сайын тазалаңыз. Әрбір қолданыстан кейін табаның түбіндегі майды алып тастаңыз.

- 1 Таймер тұтқасын 0 мәніне бұрап қойып, ашаны қуат көзінен суырыңыз, сосын құрылғыны салқындатыңыз.



Кеңес

- Аэрогриль жылдамырақ суу үшін таба мен себетті алып тастаңыз.

- 2 Табаның түбінде ерітілген майды төгіп тастаңыз.

- 3 Табаны және себетті ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз. Сонымен қатар, оларды ыстық сумен, ыдыс жууға арналған сұйықтықпен және абразивті емес спонжбен тазалай аласыз («тазалау кестесін» қараңыз).



Ескертпе

- Рәзіңке тығыны бар кәстрөлді ыдыс жуатын машинаны салыңыз. Тазалау алдында рәзіңке тығынды шешпеңіз

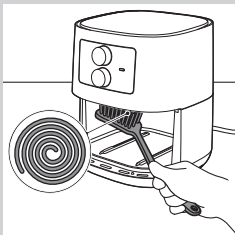
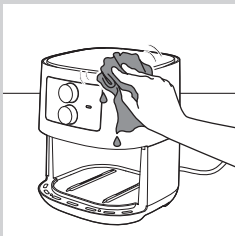
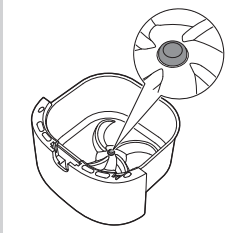


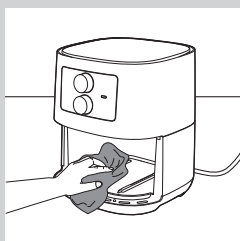
Кеңес

- Егер тағам қалдықтары табаға немесе себетке жабысып қалса, оларды ыстық суға немесе ыдыс жууға арналған сұйықтыққа 10-15 минутқа батырып қоюға болады. Батырып қою тағам қалдықтарын жібітеді және оны алу оңай болады. Май мен кірді кетіретін ыдыс жууға арналған сұйықтықты пайдаланыңыз. Егер табада немесе себетте майлы дақтар қалып қойса және оларды ыстық сумен және ыдыс жуғыш сұйықтықпен кетіре алмасаңыз, майды кетіретін сұйықтықты пайдаланыңыз.
- Қажет болса, қыздыру элементіне жабысып қалған тағам қалдықтарын жұмсақ-орташа талшықты щеткамен алуға болады. Болаттан жасалған сымды щетканы немесе қатты талшықты щетканы пайдаланбаңыз, себебі бұл қыздыру элементіндегі қабатқа зақым келтіруі мүмкін.

- 4 Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.

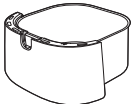
- 5 Тамақ қалдықтарын алып тастау үшін, қыздыру элементін щеткамен тазалаңыз.





- 6 Құралдың ішін ыстық сумен және қырмайтын ысқышпен тазалаңыз.

Тазалау кестесі

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Сақтау

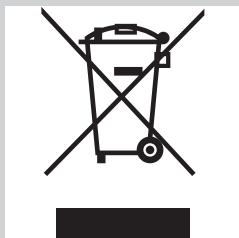
- 1 Құралды розеткадан ажыратып, суытып алыңыз.
- 2 Барлық бөлшектерді сақтаудың алдында, олар таза және құрғақ болуы қажет.



Ескертпе

- Аэрогрильді алып жүргенде оны әрдайым көлденең күйде ұстаңыз. Табаны да құрылғының алдыңғы бөлігінде ұстап тұрыңыз, себебі ол төмен еңкейтілген кезде байқаусызда құрылғыдан сырғып кетуі мүмкін. Бұл осы бөліктердің зақымдануына себеп болуы мүмкін.
- Оны алып жүру және/немесе сақтау алдында аэрогрильдің алынбалы бөліктерінің бекітілгенін тексеріңіз.

Өңдеу



- Бұл таңба осы өнімді қалыпты тұрмыстық қалдықпен тастауға болмайтынын білдіреді (2012/19/EU).
- Электр және электрондық өнімдердің қалдықтарын бөлек жинау жөніндегі еліңіздің ережелерін сақтаңыз. Қоқысқа дұрыс тастау қоршаған ортаға және адам денсаулығына тиетін зиянды әсерлердің алдын алуға көмектеседі.

Кепілдік және қолдау

Егер сізге ақпарат немесе қолдау қажет болса, **www.philips.com/support** сайтына кіріңіз немесе бөлек дүниежүзілік кепілдік парақшасын оқыңыз.

Ақаулықтарды жою

Бұл тарауда құралда орын алуы мүмкін ең көп кездесетін ақаулықтар жинақталған. Егер төмендегі ақпараттың көмегімен мәселені шеше алмасаңыз, **www.philips.com/support** торабына кіріп, жиі қойылатын сұрақтар тізімін қараңыз немесе еліңіздегі тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Құралдың сыртқы жағы пайдалану кезінде қызады.	Ішкі қызуы сыртқы қабырғаларына беріледі.	Бұл әдеттегі нәрсе. Пайдалану кезінде ұстауыңыз керек барлық тұтқалар ұстауға болатындай салқын болады.
		Тағамның дұрыс пісірілуін қамтамасыз ету үшін құрылғы қосылған кезде таба, себет және құрылғының ішкі жағы әрқашан ыстық болады. Бұл бөліктері әрқашан қатты ыстық болады.
		Егер құралды ұзақ уақыт бойы қосулы қалдырсаңыз, кейбір аймақтары ұстай алмайтындай ыстық болады. Бұл аймақтар құралда келесі белгішемен белгіленеді:  Ыстық аймақтары белгілі болған сәтте және ұстай алмайтын кезде құрал толықтай пайдалануға қауіпсіз.

Мәселе	Ықтимал себебі	Шешімі
Менің үйде жасалған картоп тілімдерім өзім күткендей шықпады.	Картоп түрі дұрыс таңдалмаған.	Жақсы нәтижелер алу үшін, балғын ұнды картоптарды пайдаланыңыз. Егер картопты сақтау қажет болса, оларды тоңазытқыш сияқты салқын ортада сақтамаңыз. Қаптамасында қуыруға арналған деп жазылған картоптарды таңдаңыз.
	Себеттегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Үйде дайындалатын картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығының 14-бетінде берілген нұсқауларды орындаңыз.
	Ингредиенттердің кейбір түрлерін пісіру уақытының жартысы өткенде сілкілеу керек.	Үйде дайындалатын картопты әзірлеу үшін осы пайдаланушы нұсқаулығының 14-бетінде берілген нұсқауларды орындаңыз.
Аэрогриль қосылмайды.	Құрылғы розеткаға жалғанбаған.	Ашаның қабырға розеткасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.
	Бір розеткаға бірнеше құрал қосылған.	Аэрогрильдің ваты жоғары. Басқа розеткаға қосып көріңіз және сақтандырғышын тексеріңіз.
Аэрогриль ішінде кейбір алынып қалған дақтарды көремін.	Қабатын байқаусызда ұстап немесе қырнап алуға байланысты аэрогрильдің табасында аздаған шағын дақтар пайда болуы мүмкін (мысалы, қатты тазалау құралдарымен тазалау және/немесе себетті салу кезінде).	Себетті табаға тиісінше түсіру арқылы зақымның алдын алуға болады. Егер себетті бұрышқа қойсаңыз, оның бүйірі табаның қабырғасына соғылып, қабатының кішкентай бөліктерінің түсіп қалуына әкелуі мүмкін. Егер осы жағдай орын алса, мұның зиян емес екенін біліп жүріңіз, себебі пайдаланылған барлық материалдар тағам үшін қауіпсіз.
Құралдан ақ түтін шығады.	Майлы заттарды пісіріп жатырсыз.	Артық майды табадан абайлап төгіп тастап, пісіруді жалғастырыңыз.
	Табада алдыңғы пайдаланудан қалған май қалдықтары бар.	Ақ түтін табада қызған майлы қалдықтардан пайда болады. Әр қолданыстан кейін әрқашан таба мен себетті жақсылап тазалаңыз.
	Ұнтақ нан немесе жабу тиісінше тағамға қолданылмайды.	Ұнтақ нанның ауадағы кішкентай бөлшектері ақ түтінге себепші болуы мүмкін. Оның жабысуын қамтамасыз ету үшін ұнтақ нан немесе жабу түймесін қатты басыңыз.
	Маринад, сұйық немесе ет шырындары майда немесе ерітілген майда шашырайды.	Себетке салмай тұрып тамақты құрғатыңыз.

