

PHILIPS

HD9257

Ръковод. за потребителя

СЪДЪРЖАНИЕ

Важно	3
Въведение	6
Общо описание	6
Преди първата употреба	8
Подготовка за употреба	8
Използване на уреда	8
Таблица на храните	8
Пържене с въздух	11
Избор на режим на подгържане на топлината	15
Готвене с предварителна настройка	16
Преминаване към друга предварително зададена настройка	18
Приготвяне на домашни пържени картопки	19
Почистване	19
Таблица за почистване	21
Съхранение	22
Рециклиране	22
Гаранция и поддръжка	22
Отстраняване на неизправности	22

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

Опасност

- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кошницата.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, хранящият кабел или самият уред са повредени.

Предупреждение

- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Този уред не е предназначен за ползване от лица (включително деца) с намалени физически възприятия или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Не позволявайте на деца да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.



- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранявания сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Никога не пълнете кофата с олио.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5 °C и 40 °C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердета.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата, кошницата и редукторът на мазнини се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.

Внимание

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- За проверка или ремонт носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие

с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.

- Винаги поставяйте и използвайте уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Оставете уреда да се охлади за ок. 30 минути, преди да го преместите или почистите.
- Пригответе продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180 °C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Внимавайте много при почистване на горната зона на камерата за готвене: горещ нагревателен елемент, ръб на метални части.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Винаги се уверявайте, че имате контрол над своя Airfryer.
- Когато готвите мазна храна, от Airfryer може да излиза дим.

Електромагнитни полета (EMF)

Този уред е в съответствие с приложимите стандарти и разпоредби относно излагането на електромагнитни полета.

Автоматично изключване

Този уред е снабден с функция за функция за автоматично изключване. Ако не натиснете бутон в рамките на 20 минути, уредът се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването.

Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на **www.philips.com/welcome**.

Philips Airfryer е единственият Airfryer с уникалната технология Rapid Air, за да пържите храната си с малко или никакво олио и до 90% по-малко мазнини.

Технологията Rapid Air на Philips сготвя храната напълно толкова добре, колкото и нашият дизайн тип "морска звезда" за перфектни резултати от първата до последната хапка.

Вече можете да се насладите на перфектно приготвена пържена храна – хрупкава от външната страна и сочна от вътрешната страна – изпържете, гриловайте, изпечете и запечете, за да пригответе разнообразни вкусни ястия по здравословен, бърз и лесен начин.

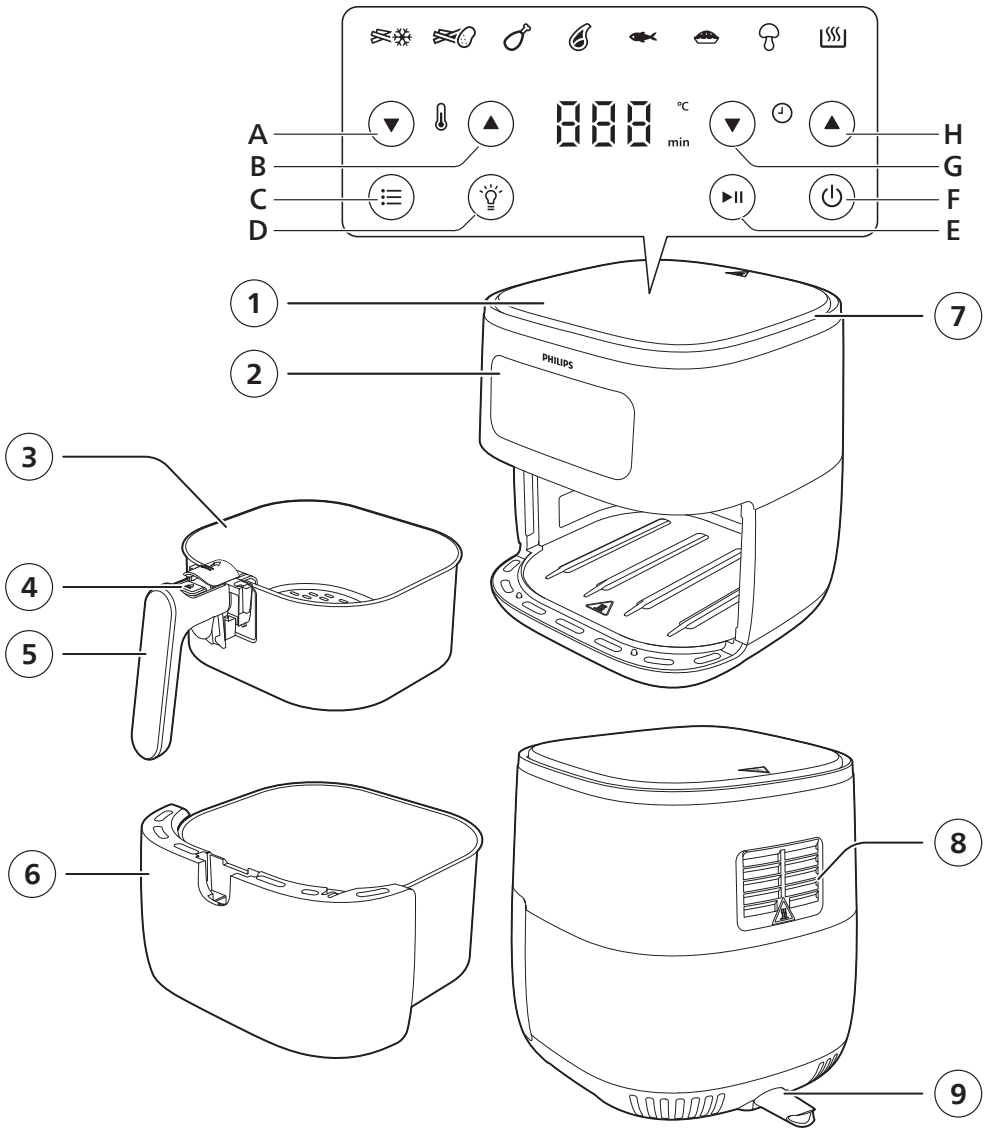
За повече вдъхновение, рецепти и информация за Airfryer посетете **www.philips.com/kitchen** или изтеглете безплатното приложение NutriU* за iOS® или Android™.

* Приложението NutriU може да не е достъпно във вашата държава.

В този случай, моля, влезте в локалния уеб сайт на Philips за вдъхновение.

Общо описание

- 1 Контролен панел
 - A Бутон за намаляване на температурата
 - B Бутон за увеличаване на температурата
 - C Бутон за меню
 - D Бутон за светлина
 - E Бутон за старт/пауза
 - F Бутон вкл./изкл.
 - G Бутон за намаляване на времето
 - H Бутон за увеличаване на времето
- 2 Прозрачен прозорец
- 3 Кошница
- 4 Бутон за освобождаване на кошницата
- 5 Дръжка на кошницата
- 6 Кофа
- 7 Входен отвор за въздух
- 8 Изходи за въздух
- 9 Захранващ кабел



Преди първата употреба

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от уреда.
- 3 Почистете уреда старателно преди първата употреба, както е посочено в главата "Почистване".

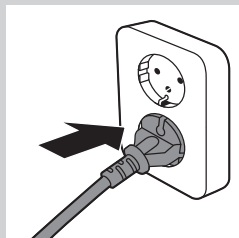
Подготовка за употреба

- 1 Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.



Забележка

- Не поставяйте нищо върху или отстрани на уреда. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте работещия уред до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.
- Оставете гугената тапа в тигана. Не я изваждайте преди готвене.



Използване на уреда

Таблица на храните

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типовете храна, която искате да пригответе.



Забележка

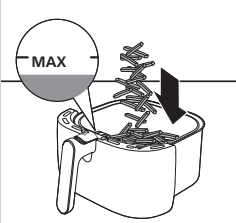
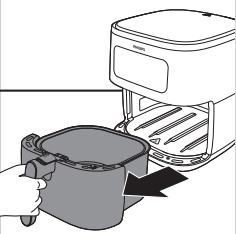
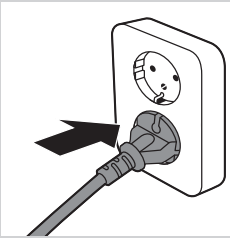
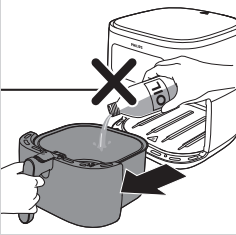
- Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложения. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.
- Когато пригответе по-голямо количество храна (например пържени картофи, скариди, пръчици, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кошницата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Тънки замразени картофки за пържене (7 x 7 мм/0,3 x 0,3 in)	200 – 800 г/ 7 – 28 унци	17 – 38	180°C/350°F	• Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Домашно приготвени пържени картофки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	200 – 800 г/ 7 – 28 унци	25 – 45	180°C/350°F	• Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	200 – 600 г/ 7 – 21 унци	9 – 23	200°C/400°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни рулца	200 – 600 г/ 7 – 21 унци	9 – 23	200°C/400°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургер (около 150 г/5 унци)	1 – 5 клофмета	16 – 21	200°C/400°F	
Руло „Стефани“	1000 г/35 унци	65 – 70	150°C/300°F	• Използвайте приставката за печене
Пържолки без кост (около 150 г/5 унци)	1 – 4 пържолки	15 – 20	200°C/400°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Тънки нагенички (около 50 г/1,8 унци)	2 – 10 бр.	11 – 15	200°C/400°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унци)	2 – 8 бр.	20 – 27	180°C/350°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди (около 160 г/6 унци)	1 – 5 бр.	15 – 25	180°C/350°F	
Цяло пиле	1000 г/ 35 унци	60 – 70	180°C/350°F	

10 БЪЛГАРСКИ

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унци)	1 – 2 риби	20 – 25	200°C/400°F	
Рибно филе (около 200 г/7 унци)	1 – 5 (1 слой)	25 – 32	160°C/325°F	
Микс от зеленчуци (егро нарязани)	200 – 800 г/7 – 28 унци	14 – 23	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Задайте времето за готвене според вашия вкус • Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Мъфини (около 50 г/1,8 унци)	1 – 9	13 – 15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте чашките за мъфини
Кекс	500 г/18 унци	40 – 45	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте тава за кекс
Полуготов хляб/хлебчета (около 60 г/2 унци)	1 – 6 парчета	6 – 8	200°C/400°F	
Домашен хляб	800 г/28 унци	45 – 55	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте приставката за печене • Формата трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане.

Пържене с въздух



! Внимание

- Този Air Fryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте гръжки или ръкохватки. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.
- Този уред е само за битови цели.
- Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.
- Предварително нагряване на уреда не е нужно.

1 Вкарайте щепсела в контакта.

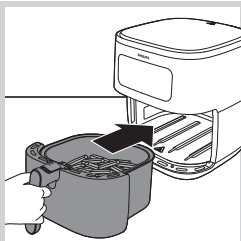
2 Махнете кофата с кошницата от уреда, като издърпате гръжката.

3 Сложете продуктите в кошницата.

☰ Забележка

- Air Fryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не претъпвайте кошницата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.
- Ако искате да пригответе различни продукти по едно и също време, проверете предлаганото време за готвене, което е нужно за различните продукти, преди да започнете да ги готвите едновременно.

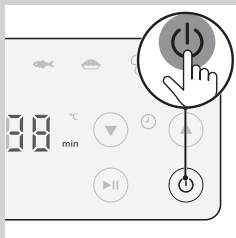
12 БЪЛГАРСКИ



4 Поставете кофата с кошницата обратно в Air Fryer.

! Внимание

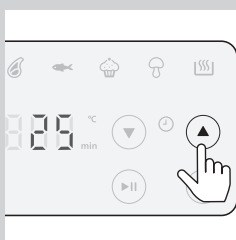
- Никога не използвайте кофата без кошницата в нея.
- Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.



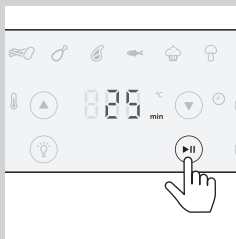
5 Натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването, за да включите уреда.



6 Натиснете бутона за увеличаване или намаляване на температурата, за да изберете необходимата температура.



7 Натиснете бутона за увеличаване или намаляване на времето, за да изберете необходимото време.



8 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне готвенето.

Забележка

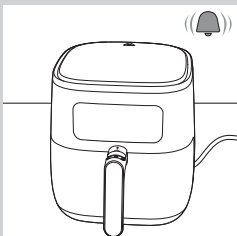
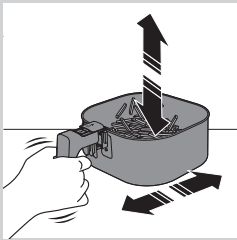
- По време на готвене се показват температурата и времето последователно.
- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Вижте таблицата за продуктите с основни настройки за готвене за различни видове хранителни продукти.
- След като процесът на готвене започне, светлината вътре в устройството се включва автоматично. Светлината се изключва след няколко минути. Можете да го включите отново по време на готвене, като натиснете бутона за светлина.

Съвет

- По време на готвене, ако искате да промените времето за готвене или температурата, натиснете съответния бутон нагоре или надолу по всяко време, за да го направите.
- За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за старт/пауза. За да възобновите процеса на готвене, натиснете отново бутона за старт/пауза, за да продължите процеса на готвене.
- Устройството автоматично се поставя в режим на пауза, когато извадите кофата и кошницата. Готвенето продължава, когато кофата и кошницата отново се поставят в уреда.

Забележка

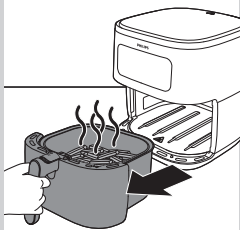
- Ако не сте задали времето за приготвяне в рамките на 30 минути, уредът се изключва автоматично от съображения за безопасност.
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вж. "Таблица на храните"). За да разклатите съставките, издърпайте тигана с кошницата, поставете го върху топлоустойчив плот, плъзнете капака натиснете бутона за освобождаване на кошницата, за да я извадите, и я разклатете над мивката. След това сложете кошницата обратно в кофата и ги плъзнете обратно в уреда.
- Ако настроите таймера на половината време за готвене и го чуете да звъни, това означава, че е време за разклащане или обръщане на продуктите. Уверете се, че сте настроили отново таймера до оставащото време за готвене.



9 Когато чуете таймерът да звъни, настроеното време за готвене е изтекло.

Забележка

- Можете ръчно да спрете готвенето. За да го направите, натиснете бутона за старт/пауза.
- Когато процесът на готвене приключи, светлината вътре в устройството се включва автоматично.



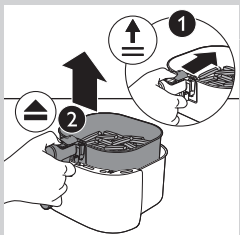
10 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

! Внимание

- Кофата на Airfryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и т.н.), когато изваждате кофата от устройството.

☰ Забележка

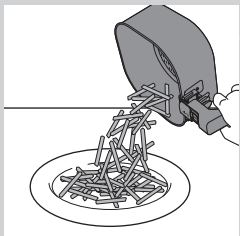
- Ако съставките още не са готови, сложете кофата обратно в Airfryer, като натиснете дръжката ѝ, и добавете още няколко минути към зададеното време.



11 За изваждане на гребни съставки (напр. пържени картопки) вдигнете кошницата от тигана, като първо плъзнете капака и после натиснете бутона за освобождаване на кошницата.

! Внимание

- След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Airfryer от кофата може да излиза пара.



12 Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или в чиния. Винаги изваждайте кошницата от кофата, за да изпразните съдържанието, тъй като може да има горещо олио на дъното на кофата.

☰ Забележка

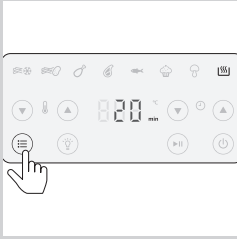
- За изваждане на големи или крехки съставки, използвайте щипки за да ги повдигнете.
- Излишното олио или разтопената мазнина от съставките се събира на дъното на кофата.
- В зависимост от вида на продуктите, които готвите, може да е удачно внимателно да излеее излишното олио или разтопена мазнина от кофата след всяка партида или преди да разклатите или подмените кошницата в кофата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност. Сложете предпазни ръкавици, за да излеее излишно олио или разтопена мазнина. Сложете кошницата обратно в кофата.

Когато партидата продукти е готова, Airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.

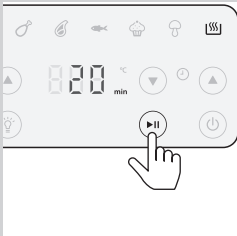
☰ Забележка

- Повторете стъпки 3 до 12, ако искате да подготвите група партида.

Избор на режим на поддържане на топлината



- 1 Натиснете бутона за меню толкова пъти, колкото иконата за поддържане на топлината мига.



- 2 Натиснете бутона за старт/пауза, за да стартирате режима за поддържане на топлината.

Забележка

- Таймерът за поддържане на топлината е настроен на 30 минути. За да промените времето за поддържане на топлината (1 – 60 минути), натиснете бутона за намаляване или увеличаване на времето. Времето ще бъде потвърдено автоматично.
- Температурата не може да се променя в режим на поддържане на топлината.

- 3 За да спрете на пауза режима на поддържане на топлината, натиснете бутона за старт/пауза. За да възобновите режима на поддържане на топлината, натиснете отново бутона за старт/пауза.
- 4 За да излезете от режима на поддържане на топлината, натиснете бутона за вкл./изкл.

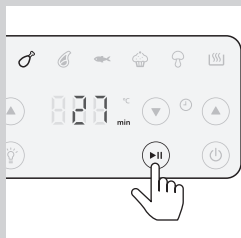
Съвет

- Ако храната, като например пържени картофи, загуби твърде много хрупкавост по време на режима на поддържане на топлината, или съкратете времето за поддържане на топлината, като изключите уреда по-рано, или ги загрейте до хрупкавост за 2 – 3 минути при температура от 180°C/350°F.

Забележка

- По време на режима за поддържане на топлината вентилаторът и нагревателят вътре в уреда се включват от време на време.
- Режимът за поддържане на топлината е създаден, за да запази храната ви топла веднага след като бъде приготвена в Airfryer. Не е предназначен за повторно загреване.

Готвене с предварителна настройка










- 1 Следвайте стъпки от 1 до 5 в главата "Пържене с въздух".
- 2 Натиснете бутона за менюто. Иконата за замразени аламинути мига. Натиснете бутона за менюто толкова пъти, колкото мига предварителната настройка, която ви трябва.
- 3 Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за старт/пауза.

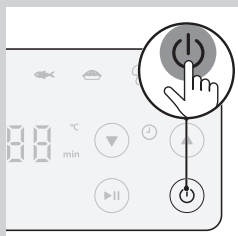
Забележка

- В следващата таблица можете да намерите повече информация за предварителните настройки.

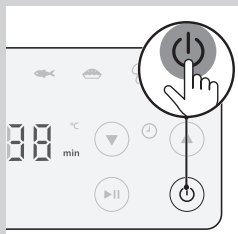
Готови	Предварително зададено време (мин)	Предварително зададена температура	Тегло (макс.)	Информация
 Замразени картофени аламинути	38	180°C/ 350°F	800 г/28 унци	<ul style="list-style-type: none"> • Замразени картофени аламинути, като замразени картофки за пържене, картофки с кожичка, картофени пелети и т.н. • Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време

Готови	Предварително зададено време (мин)	Предварително зададена температура	Тегло (макс.)	Информация
 Пресни картофи	45	180°C/ 350°F	800 г/28 унции	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте 10 x 10 мм/ 0,4 x 0,4 in дебелина Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време
 Пилешки пръчици	27	180°C/ 350°F	1000 г/35 унции	<ul style="list-style-type: none"> До 8 пилешки бутчета Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време
 Цяла риба около 300 г/11 унции	25	200°C/ 400°F	600 г/21 унции	
 Кекс	45	160°C/ 325°F	500 г/18 унции	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте приставката за печене XL (199 x 189 x 80 мм)
 Пържоли	25	200°C/ 400°F	600 г/21 унции	<ul style="list-style-type: none"> До 4 пържоли без кост
 Микс от зеленчуци	23	180°C/ 350°F	800 г/28 унции	<ul style="list-style-type: none"> Едро нарязани Използвайте приставката за печене XL
 Запазва топлината	30	80°C/ 175°F	Няма данни	<ul style="list-style-type: none"> Температурата не може да се регулира

Преминаване към друга предварително зададена настройка



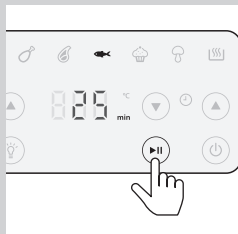
- 1 По време на процеса на готвене натиснете за кратко бутона за вкл./изкл., за да спрете процеса на готвене. След това устройството минава в режим на готовност.



- 2 Натиснете отново бутона за вкл./изкл., за да включите устройството.



- 3 Натиснете бутона за менюто толкова пъти, колкото мига предварителната настройка, която ви трябва.



- 4 Натиснете бутона за старт/пауза, за да започне готвенето.

Съвет

- За да превключите на ръчен режим, докато сте в предварително зададена настройка, натиснете бутона за менюто многократно, докато не влезете в ръчен режим.

Приготвяне на домашни пържени картофки

За да пригответе страхотни домашни пържени картофки в Airfryer:

- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
- Най-добре е да пържите с въздух картофките на порции, не по-големи от 800 г/28 унции, за да постигнете равномерно изпържване. По-големите картофки са по-малко хрупкави от по-малките.

- 1 **Обелете картофите и нарежете на пръчици (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).**
- 2 **Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.**
- 3 **Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.**
- 4 **Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.**
- 5 **Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.**



Забележка

- Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кошницата наведнъж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

- 6 **Сложете картофите в кошницата.**
- 7 **Запържете нарязаните картофи и разклатете кошницата 2 – 3 пъти по време на готвене.**

Почистване



Предупреждение

- Оставете кошницата, кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.
- Кофата, кошницата и вътрешността на уреда имат незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепащото покритие.

Почиствайте уреда след всяка употреба. Премахвайте олиото и мазнината от сгъното на тигана и от прозрачния прозорец след всяка употреба.

- 1 Натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването, за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

 **Съвет**

- Извадете кофата и кошницата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

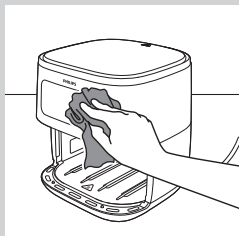
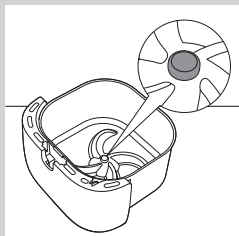
- 2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от гъното на кофата.
- 3 Почистете кофата и кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вж. "Таблица за почистване").

 **Забележка**

- Поставете тигана с гумената тапа в съдомиялна машина. Не изваждайте гумената тапа преди почистване.

 **Съвет**

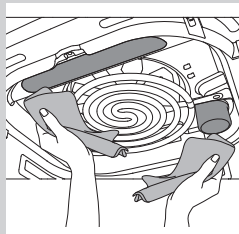
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.
- Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средно мек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



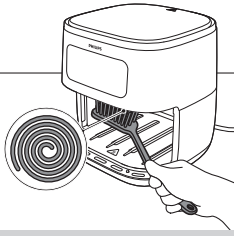
- 4 Извършете уреда отвън с влажна кърпа.

 **Забележка**

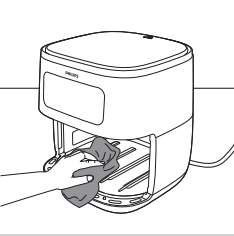
- Уверете се, че на контролния панел не остава влага. Винаги подсушавайте контролния панел с кърпа, след като сте го почистили.



- 5 След като уредът се охлади, почиствайте вътрешността на прозрачния прозорец и лампата с влажна кърпа след всяка употреба.










6 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



7 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

Таблица за почистване

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Съхранение

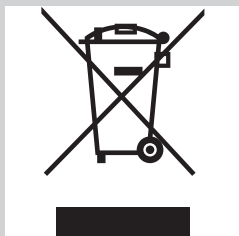
- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.



Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте в хоризонтално положение. Винаги хващайте кофата в предната част на уреда, тъй като кофата с кошницата може да се изплъзне от уреда, ако случайно се наклони надолу. Това може да доведе до повреждане на тези части.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

Рециклиране




- Този символ означава, че продуктът не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/EC).
- Следвайте правилата на държавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Гаранция и поддръжка

Versuni предлага двегодишна гаранция след покупката на този продукт. Тази гаранция не е валидна, ако дефектът се дължи на неправилна употреба или лоша поддръжка. Нашата гаранция не засяга правата ви по закон като потребител. За повече информация или за позоваване на гаранцията, посетете нашия уебсайт www.philips.com/support.

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете www.philips.com/support за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички гръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:  Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картопки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите в това ръководство на стр. 19, за да пригответе домашни пържени картопки.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне.	Следвайте инструкциите в това ръководство на стр. 19, за да пригответе домашни пържени картопки.
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.

Проблем	Възможна причина	Решение
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	Малки петна могат да се появят от вътрешната страна на кофата на Airfryer поради инцидентно докосване или одагасване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с готвенето.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месо пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Посушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.
На екрана на Airfryer се показва "E1".	Устройството е развалено/дефектно.	Позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	Ако устройството ви е било съхранявано при ниска температура на околната среда, оставете го да се затопли до стайна температура в продължение на поне 15 минути, преди да го включите отново. Ако на екрана все още се показва "E1", позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.



PHILIPS и Philips Shield Emblem са регистрирани търговски марки на Koninklijke Philips N.V. и се използват с лиценз. Този продукт е произведен от и се продава под отговорността на Versuni Holding B.V. и Versuni Holding B.V. е гарант по отношение на този продукт. 2023 © Versuni Holding B.V.