

PHILIPS

HD9257

מדריך למשתמש

תוכן העניינים

3	חשוב
5	מבוא
5	תיאור כללי
5	לפני השימוש הראשון
7	הכנה לקראת שימוש
7	שימוש במכשיר
7	טבלת מזון
8	טיגון Airfrying
12	בחירת מצב 'שמירה במצב חם'
12	בישול עם הגדרה קבועה מראש
14	שינוי להגדרה קבועה מראש אחרת
14	הכנת צ'יפס תוצרת בית
15	ניקוי
17	טבלת ניקוי
17	אחסון
17	מחזור
18	אחריות ותמיכה
18	איתור בעיות ופתרון

חשוב

לפני השימוש במכשיר, יש לקרוא בקפידה מידע חשוב זה ולשמור אותו לעיון בעתיד.

סכנה

- אין להניח את המכשיר על גבי כיריים המופעלות בגז או חשמל או כל סוג של תנור חשמל וכיריים חשמליות חמים או בסמוך להם, או בתוך תנור חם.
- את המרכיבים לטיגון יש לשים תמיד בסלסילה, כדי למנוע מגע שלהם עם גוף החימום.
- אין לכסות את פתח יציאת האוויר ואת פתח כניסת האוויר בזמן שהמכשיר פועל.
- אין למלא את הסיר בשמן משום שפעולה זו עלולה לגרום לשריפה.
- לעולם אין לטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואין לשטוף אותו במים זורמים.
- כדי למנוע התחשמלות - אין לאפשר כניסת מים או נוזל אחר למכשיר.
- לעולם אין לשים נוזל בכמות העולה על המפלט המרבי המצוין על הסלסילה.
- לעולם אין לגעת בחלקו הפנימי של המכשיר בעודו פועל.
- יש לוודא תמיד שגוף החימום חופשי ולא נתקע בו מזון.
- אין להשתמש במכשיר אם השקע, כבל החשמל או המכשיר עצמו פגומים.



אזהרה

- כדי למנוע סכנה, אם כבל החשמל פגום, יש להחליף אותו אצל פיליפס, במרכז השירות של פיליפס או אצל נותני שירות בעלי הסמכה דומה.
- יש לחבר את המכשיר אך ורק לשקע חשמל בקיר המצויד בהארקה. יש להקפיד שהתקע הוכנס כיאות לשקע החשמל בקיר.
- המכשיר אינו מיועד להפעלה באמצעות קוצב זמן (טיימר) חיצוני או מערכת שליטה מרחוק נפרדת.
- המשטחים הנגישים עלולים להתחמם במהלך השימוש.
- יש להשגיח על ילדים כדי לוודא שאינם משחקים עם המכשיר.
- מכשיר זה אינו מיועד לשימושם של אנשים (או ילדים) בעלי יכולות פיזיות, תחושתיות או שכליות מוגבלות ולא לשימושם של אנשים ללא ניסיון או ידע, אלא אם כן הם תחת השגחתו של אדם האחראי לבטיחותם או שקיבלו ממנו הנחיה הנוגעת לשימוש במכשיר.
- ילדים לא יבצעו פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש, ללא השגחה.
- אין להשעין את המכשיר על קיר או מכשירים אחרים. יש להשאיר מרווח של 10 ס"מ לפחות בחלק האחור של המכשיר, משני צדדיו ומעליו. אין להניח דבר על גבי המכשיר.
- בזמן טיגון באוויר חם, אדים חמים נפלטים מפתחי יציאת האוויר. יש להקפיד על מרחק ביטחון של הידיים והפנים מהאדים ומפתחי יציאת האוויר. כמו כן, יש להיזהר מאדים חמים ומאוויר חם כשמוציאים את הסיר מהמכשיר.
- לעולם אין להשתמש במכשיר במרכיבים קלים או בנייר אפייה.
- אחסון תפוחי אדמה: על הטמפרטורה להתאים לסוג תפוחי אדמה המאוחסנים ותהיה מעל 6°C על מנת למזער את הסיכון לחשיפה לאקרילאמיד במזון שמכינים.
- אין למלא את הסיר בשמן.



- המכשיר תוכנן לשימוש בטמפרטורות סביבה שבין 5°C ל-40°C.
- לפני חיבור המכשיר, יש לוודא שהמתח המצוין על המכשיר מתאים למתח החשמל המקומי.
- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים.
- אין להניח את המכשיר על חומרים דליקים, כגון מפת שולחן או וילון, או בסמוך אליהם.
- אין להשתמש במכשיר למטרה אחרת מלבד זו המתוארת במדריך זה.
- יש להשתמש אך ורק באביזרים המקוריים של פיליפס.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ללא השגחה.
- הסיר, הסל ואזור הפחתת השומן מתחממים לפני ואחרי השימוש במכשיר, ולכן יש להקפיד על זהירות בשימוש בהם.
- לפני השימוש הראשון במכשיר, יש לנקות ביסודיות את החלקים הבאים במגע עם מזון. עיין בהוראות שבמדריך זה.

זהירות

- מכשיר זה נועד לשימוש ביתי רגיל בלבד. הוא לא נועד לשימוש בסביבות כמו מטבחי צוות או חנויות, משרדים, חוות או סביבות דומות אחרות. הוא גם אינו מיועד לשימוש על ידי לקוחות בבתי מלון, במלונות, במקומות אירוח (B&B) ובסביבות דומות אחרות.
- לצורך בדיקה או תיקון יש תמיד להחזיר את המכשיר למרכז שירות המורשה על ידי פיליפס. אין לנסות ולתקן את המכשיר בעצמכם, אחרת האחריות תאבד את תוקפה.
- שימוש לא תקין במכשיר או הפעלתו למטרות מקצועיות או מקצועיות למחצה, כמו גם שימוש שלא על פי ההנחיות הכלולות במדריך למשתמש יגרמו לשלילת תוקף האחריות ופיליפס לא תישא בשום חבות בגין נזקים שייגרמו.
- יש למקם את המכשיר ולהשתמש בו תמיד על משטח יבש, יציב, ישר ואופקי!
- לאחר שימוש, הקפד תמיד לנתק את המכשיר משקע החשמל.
- יש לאפשר למכשיר להתקרר במשך כ-30 דקות לפני השימוש בו או ניקויו.
- יש לוודא שהמרכיבים שמכניס במכשיר זה יוצאים בצבע זהוב-צהוב ולא כהה או חום. הסירו שאריות שרופות. אין לטגן תפוחי אדמה טריים בטמפרטורה העולה על 180°C (כדי למזער את היצירה של אקרילאמיד).
- יש לנקוט זהירות בעת ניקוי המשטח העליון של תא הבישול: רכיב חימום חם, קצות חלקי מתכת.
- יש לוודא תמיד שהמזון בושל לחלוטין ב-Airfryer.
- יש לוודא שמכשיר Airfryer נמצא בהישג יד ובשליטתך.
- בעת בישול מזון שומני, ה-Airfryer עשוי לפלוט עשן.

שדות אלקטרומגנטיים (EMF)

מכשיר זה עומד בתקנים ובתקנות החלים בנוגע לחשיפה לשדות אלקטרומגנטיים.

סגירה אוטומטית

מכשיר זה מצויד בפונקציית סגירה אוטומטית. אם לא תלחץ על לחצן כלשהו תוך 20 דקות, המכשיר ייכבה אוטומטית. כדי לכבות את המכשיר באופן ידני, לחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.

מבוא

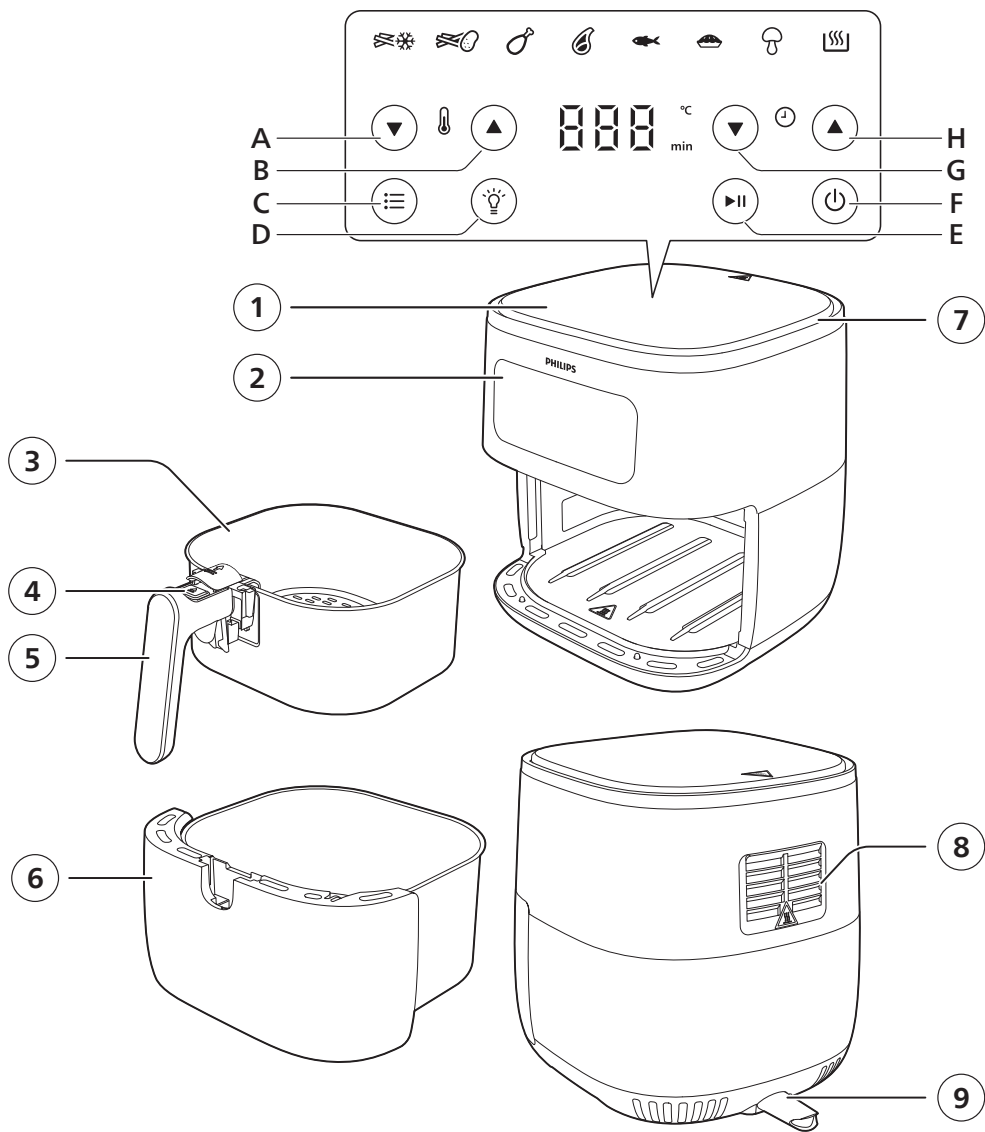
ברכותינו על רכישתכם וברוכים הבאים למשפחת מוצרי פיליפס! כדי להפיק את מלוא התועלת מהתמיכה ש-Philips מעניקה ללקוחותיה, יש לרשום את המוצר בכתובת www.philips.com/welcome.
Airfryer של פיליפס הוא ה-Airfryer היחיד עם טכנולוגיית Rapid Air המיוחדת שמטגנת את המזונות האהובים עליך בעזרת מעט שמן או ללא תוספת שמן ועד ל-90% פחות שמן.
טכנולוגיית Rapid Air של פיליפס מבשלת את כל סוגי המזון עם עיצוב Starfish שלנו, לקבלת תוצאות מושלמות מהביס הראשון עד האחרון. עכשיו תוכל ליהנות ממזון מטוגן ומבושל באופן מושלם - פריך בחוץ ורך בפנים - טיגון, בישול, צלייה ואפייה להכנת מגוון של מנות טעימות בדרך בריאה, מהירה וקלה.
לקבלת השראה, מתכונים ומידע נוספים על ה-Airfryer, בקר בכתובת www.philips.com/kitchen או הורד את האפליקציה בחינם *NutriU עבור Android™ או IOS®.
*ייתכן שאפליקציית NutriU לא תהיה זמינה במדינה שלך.
במקרה כזה, גש לאתר האינטרנט המקומי של פיליפס כדי לקבל השראה.

תיאור כללי

- 1 לוח בקרה
 - A לחצן הורדת טמפרטורה
 - B לחצן הגברת טמפרטורה
 - C לחצן תפריט
 - D לחצן אור
 - E לחצן הפעלה/השהייה
 - F לחצן הפעלה/כיבוי
 - G לחצן הפחתת זמן
 - H לחצן הוספת זמן
- 2 חלון שקוף
- 3 סל
- 4 לחצן שחרור סל
- 5 ידית סל
- 6 סיר
- 7 פתח כניסת אוויר
- 8 פתחי יציאת אוויר
- 9 כבל מתח

לפני השימוש הראשון

- 1 הסר את כל חומרי האריזה.
- 2 הסר את כל המדבקות או התוויות (אם קיימות) מהמכשיר.
- 3 נקה ביסודיות את המכשיר לפני השימוש הראשון, כפי שמצוין בפרק 'ניקוי'.

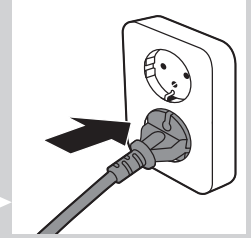


הכנה לקראת שימוש

1 הנח את המכשיר על משטח יציב, אופקי, ישר ועמיד בפני חום.

הערה

- אל תניח דבר על גבי המכשיר או מצדדיו. הוא עלול לשבש את זרימת האוויר ולהשפיע על תוצאת הטיוגון.
- כשהמכשיר בפעולה, אין להניח אותו ליד או מתחת לדברים שעלולים להיחמם מאדים, כמו קירות או ארונות מטבח.
- השאר את תקע הגומי בסיר. אל תסיר אותו לפני הבישול.



שימוש במכשיר

טבלת מזון

הטבלה שלהלן תסייע לך לבחור את ההגדרות הבסיסיות עבור סוגי המזון שברצונך להכין.

הערה

- זכור שהגדרות אלה הן בגדר הצעה. מכיוון שרכיבי מזון שונים זה מזה במקורם, בגודלם, בצורתם ובמותג שלהם, לא ניתן להבטיח שזו ההגדרה הטובה ביותר לרכיבי המזון שלכם.
- בעת הכנת כמות גדולה יותר של מזון (למשל, צ'יפס, סרטנים, כרעיים, חטיפים קפואים), יש לנער, להפוך או לערבב את המרכיבים בסל פעמיים עד שלוש פעמים כדי להשיג תוצאה אחידה.

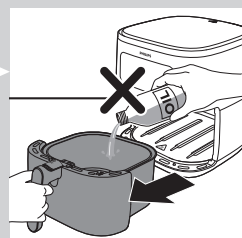
מרכיבים	מינימום-מקסימום כמות	זמן (דק')	טמפרטורה	הערה
צ'יפס קפוא דק (7x7 מ"מ/0.3x0.3 אינץ')	200-800 גרם/7-28 ליברות	17-38	180°C/350°F	• נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
צ'יפס תוצרת בית (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי)	200-800 גרם/7-28 ליברות	25-45	180°C/350°F	• נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
נגיסי עוף קפואים	200-600 גרם/7-21 ליברות	9-23	200°C/400°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
ספרינג רולים קפואים	200-600 גרם/7-21 ליברות	9-23	200°C/400°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
המבורגר (בערך 150 גרם/5 ליברות)	1-5 קציצות	16-21	200°C/400°F	
קציץ בשר	1000 גר' / 35 ליברות	65-70	150°C/300°F	• השתמש באביזר האפייה
צלעות בשר ללא עצמות (כ-150 גרם / 5 ליברות)	1-4 צלעות	15-20	200°C/400°F	• נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך

מרכיבים	מינימום- מקסימום כמות	זמן (דקי')	טמפרטורה	הערה
נקניקיות דקות (כ-50 גרם / 1.8 ליברות)	2-10 יחידות	11-15	200°C/400°F	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
כרעי עוף (בערך 125 גרם/4.5 ליברות)	2-8 יחידות	20-27	180°C/350°F	נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
חזה עוף (בערך 160 גרם/6 ליברות)	1-5 יחידות	15-25	180°C/350°F	
עוף שלם	1000 גרי/35 ליברות	60-70	180°C/350°F	
דג שלם (בערך 300-400 גרם/11-14 ליברות)	1-2 דגים	20-25	200°C/400°F	
פילה דגים (בערך 200 גרם/7 ליברות)	1-5 (שכבה אחת)	25-32	160°C / 325°F	
ירקות מעורבים (קצוצים גס)	200-800 גרם/7-28 ליברות	14-23	180°C/350°F	קבע את זמן הבישול לפי טעמך נער, הפוך או ערבב באמצע התהליך
מאפינס (בערך 50 גרם/1.8 ליברות)	1-9	13-15	180°C/350°F	השתמש בגביעי המאפינס
עוגה	500 גרם/18 ליברות	40-45	160°C/325°F	השתמש בתבנית לעוגה
לחמים/לחמניות אפויים מראש (בערך 60 גרם / 2 ליברות)	1-6 יחידות	6-8	200°C/400°F	
לחם תוצרת בית	800 גרם/28 ליברות	45-55	150°C/300°F	השתמש באביזר האפייה צורת הלחם צריכה להיות שטוחה ככל האפשר כדי למנוע מהלחם לגעת ברכיב החימום בעת התפיחה.

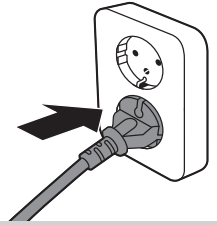
Airfrying טיגון

זהירות !

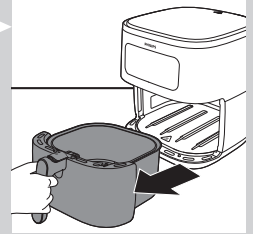
- זהו Airfryer שעובד על אוויר חם. אל תמלא את הסיר בשמן, בשומן לטיגון או בכל נוזל אחר.
- אל תיגע במשטחים חמים. השתמש בידיות או בחוגות. גע בסיר החם עם כפפות בטיחות לתנור.
- מכשיר זה הוא לשימוש ביתי בלבד.
- ייתכן שמכשיר זה יפלוט עשן בשימוש הראשון. תופעה זו תקינה.
- אין צורך לחמם מראש את המכשיר.



1 הכנס את התקע לשקע שבקיר.



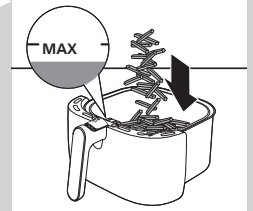
2 הסר את הסיר עם הסל מהמכשיר על ידי משיכת הידית.



3 שים את כל המצרכים בסל.

הערה

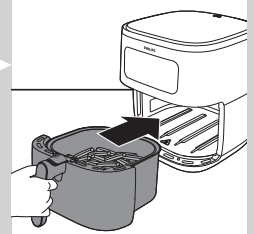
- ה-Airfryer יכול להכין מגוון רחב של מרכיבים. יש לעיין בסעיף 'טבלת המזון' לקבלת הכמויות המדויקות וזמני הבישול המשוערים.
- אל תחרוג מהסכום המצוין בסעיף 'טבלת המזון' או תמלא את הסל מעבר לסימון המקסימום, מאחר שפעולה זו עלולה להשפיע על איכות התוצאה הסופית.
- אם ברצונך להכין מרכיבים שונים בו-זמנית, הקפד לבדוק את זמן הבישול המוצע עבור המרכיבים השונים לפני שתתחיל לבשל אותם בו-זמנית.



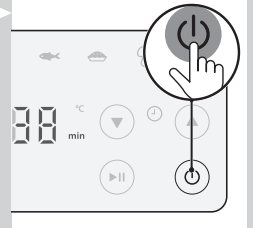
4 יש להכניס את הסיר עם הסל לתוך ה-Airfryer.

זהירות

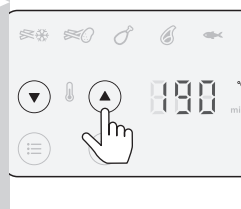
- לעולם אין להשתמש בסיר ללא הסל בתוכו.
- אל תיגע בסיר או בסל במהלך השימוש ובמשך זמן מה לאחריו, מכיוון שהם חמים מאוד.



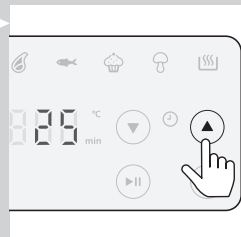
5 לחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי תפעיל את המכשיר.



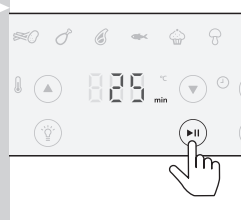
6 לחץ על לחצן הגברת הטמפרטורה או הורדת הטמפרטורה כדי לבחור את הטמפרטורה הדרושה.



7 לחץ על הלחצן 'יותר זמן' כדי לבחור את הזמן הדרוש.



8 לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להתחיל בתהליך הבישול.



הערה

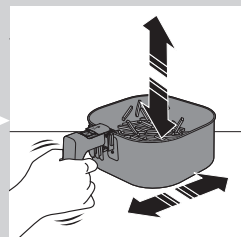
- בזמן הבישול, הטמפרטורה והזמן מוצגים לסירוגין.
- דקת הבישול האחרונה נספרת בשניות.
- עיין בטבלת המזון עם הגדרות בישול בסיסיות לסוגי מזון שונים.
- לאחר שתהליך הבישול מתחיל, האור בתוך המכשיר נדלק באופן אוטומטי. האור נכבה לאחר כמה דקות. ניתן להדליק אותו שוב במהלך הבישול בעזרת לחיצה על לחצן האור.

עצה

- במהלך הבישול, אם ברצונך לשנות את זמן הבישול או את הטמפרטורה, לחץ על הלחצן המתאים כלפי מעלה או מטה בכל זמן כדי לעשות זאת.
- כדי להשהות את תהליך הבישול, לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה. כדי להמשיך את תהליך הבישול, לחץ שוב על לחצן ההפעלה/השהייה.
- המכשיר נמצא במצב השהייה באופן אוטומטי בעת משיכת הסיר והסל החוצה. תהליך הבישול ממשיך כאשר הסיר והסל מוכנסים שוב לתוך המכשיר.

הערה

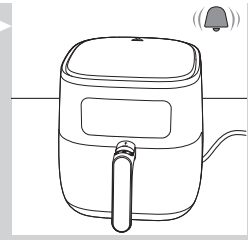
- אם לא הגדרת את זמן הבישול הנדרש תוך 30 דקות, המכשיר ייכבה אוטומטית מסיבות בטיחות.
- מרכיבים מסוימים דורשים ניעור או הפיכה באמצע זמן ההכנה (עיין ב'טבלת המזון'). כדי לנער את המרכיבים, משוך החוצה את הסיר והסל, הנח אותם על משטח עמיד בחום, הסר את המכסה ולחץ על לחצן השחרור של הסל כדי להסיר את הסל ולנער אותו מעל הכיור. החזר את הסל לתוך הסיר והחזר אותם אל תוך המכשיר.
- אם הגדרת את הטיימר לחצי מזמן הבישול ושמת את פעמון הטיימר, זה הזמן לנער או לסובב את המרכיבים. חשוב לזכור לאתחל את הטיימר לזמן הבישול הנותר.



9 כשתשמע את פעמון הטיימר, זמן הבישול נגמר.

הערה

- ניתן להפסיק את תהליך הבישול באופן ידני. כדי לעשות זאת, לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה.
- כשתהליך הבישול יסתיים, האור בתוך המכשיר יידלק באופן אוטומטי.



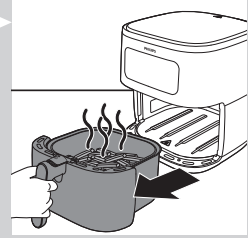
10 משוך החוצה את הסיר ובדוק אם המרכיבים מוכנים.

זהירות

- סיר ה-Airfryer חם לאחר תהליך הבישול. תמיד יש להניח אותו על משטח עמיד לחום (למשל תחתית מעץ וכו') בעת הסרת הסיר מהמכשיר.

הערה

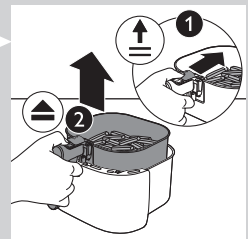
- אם המרכיבים אינם מוכנים עדיין, פשוט הכנס את הסיר בחזרה אל ה-Airfryer. באמצעות הידית והסוף כמה דקות נוספות לזמן ההכנה.



11 כדי להסיר מרכיבים קטנים (למשל צ'יפס), הרם את הסל מהסיר על ידי הסרת המכסה תחילה ולאחר מכן לחץ על לחצן שחרור הסל.

זהירות

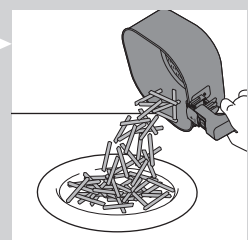
- לאחר תהליך הבישול, הסל, מארז הפנים והמרכיבים חמים. בהתאם לסוג המרכיבים הנמצאים ב-Airfryer, עלולים לצאת אדים מהסיר.



12 רוקן את תכולת הסל לתוך קערה או צלחת. תמיד יש להסיר את הסל מהסיר כדי לרוקן אותו, מכיוון שעשוי להיות שמן חם בתחתית הסיר.

הערה

- כדי להסיר מרכיבים גדולים או שבריריים, השתמש במלקחיים כדי להרים אותם.
- עודף שמן או שומן מהמרכיבים מצטבר בתחתית הסיר.
- בהתאם לסוג המרכיבים בבישול, ייתכן שתצטרך לשפוך בזהירות כל שמן או שומן עודף מהסיר לאחר כל קבוצה או לפני ניעור או החזרת הסל לסיר. הנח את הסל על משטח עמיד לחום. לבש כפפות בטיחות לתנור בעת שפיכת השמן או השומן העודף. החזר את הסל לסיר.



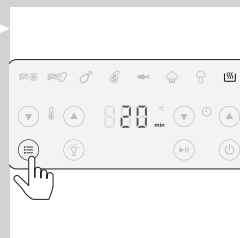
כאשר קבוצת מרכיבים מוכנה, ה-Airfryer יכול להכין קבוצה נוספת באופן מיידי.

הערה

- חזור על שלבים 3 עד 12 אם ברצונך להכין קבוצה נוספת.

בחירת מצב 'שמירה במצב חם'

- 1 לחץ על לחצן התפריט באותה התדירות שבה הסמל של מצב 'שמירה במצב חם' מהבהב.



- 2 לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להפעיל את מצב 'שמירה במצב חם'.

הערה

- הטיימר של מצב 'שמירה במצב חם' מוגדר על 30 דקות. כדי לשנות את הזמן של מצב 'שמירה במצב חם' (1-60 דקות), יש ללחוץ על לחצני 'יותר זמן' או 'פחות זמן'. אורך הזמן יאושר באופן אוטומטי.
- לא ניתן לשנות את הטמפרטורה במצב 'שמירה במצב חם'.



- 3 כדי להשהות את מצב 'שמירה במצב חם', לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה. כדי להמשיך את מצב 'שמירה במצב חם', לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה שוב.

- 4 כדי לצאת ממצב 'שמירה במצב חם', יש ללחוץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.

עצה

- אם מאכל כמו צ'יפס מאבד יותר מדי פריכות במהלך מצב 'שמירה במצב חם', קצר את הזמן במצב 'שמירה במצב חם' על ידי כיבוי המכשיר מוקדם יותר או הוסף לו פריכות במשך 2-3 דקות בטמפרטורה של 180°C/350°F.

הערה

- במצב 'שמירה במצב חם', המאוורר והחימום בתוך המכשיר מופעלים מפעם לפעם.
- מצב 'שמירה במצב חם' מיועד לשמור על המזון חם מיד לאחר הבישול ב-Airfryer. הוא אינו מיועד לחימום מחדש.

בישול עם הגדרה קבועה מראש

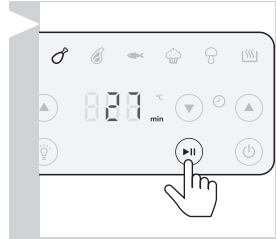
- 1 בצע את שלבים 1 עד 5 בפרק 'טיגון Airfrying'.
- 2 לחץ על לחצן התפריט. נורת הסמל של חטיפים קפואים מהבהבת. לחץ על לחצן התפריט באותה התדירות שבה נורת ההגדרה הקבועה מראש הנדרשת מהבהבת.



3 התחל את תהליך הבישול על ידי לחיצה על לחצן ההפעלה/השהייה.

הערה

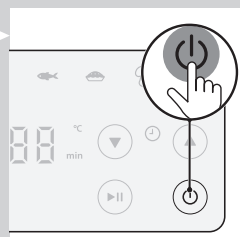
- בטבלה הבאה תוכל למצוא מידע נוסף על ההגדרות הקבועות מראש.



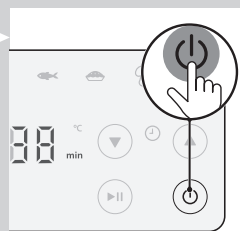
הגדרה קבועה מראש	זמן קבוע מראש (דק')	טמפרטורה קבועה מראש	משקל (מרבי)	מידע
 חטיפי תפוח אדמה קפואים	38	/180°C 350°F	800 גרם/28 ליברות	<ul style="list-style-type: none"> • חטיפים קפואים עשויים מתפוחי אדמה כגון צ'יפס קפוא, צ'יפס עבה, צ'יפס מסולסל ועוד • נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
 צ'יפס טרי	45	/180°C 350°F	800 גרם/28 ליברות	<ul style="list-style-type: none"> • יש להשתמש בתפוחי אדמה קמחיים • 10x10 מ"מ / 0.4x0.4 אינץ' בחיתוך עבה • יש להשרות במים במשך 30 דקות, לייבש ולהוסיף 1/4 עד 1 כפות שמן • נער, הפוך או ערבב 2-3 פעמים
 פולקע עוף	27	/180°C 350°F	1000 גר'/35 ליברות	<ul style="list-style-type: none"> • עד 8 כרעי עוף • נער, הפוך או ערבב באמצע הבישול
 דג שלם בערך 300 גר'/11 ליברות	25	/200°C 400°F	600 גר'/21 ליברות	
 עוגה	45	/160°C F° 325	500 גרם/18 ליברות	<ul style="list-style-type: none"> • השתמש באביזר האפייה x 199 (189 XL x 80 מ"מ)
 צלעות בשר	25	/200°C 400°F	600 גר'/21 ליברות	<ul style="list-style-type: none"> • עד 4 צלעות בשר ללא עצמות
 ירקות מעורבים	23	/180°C 350°F	800 גרם/28 ליברות	<ul style="list-style-type: none"> • קוצצים גס • השתמש באביזר האפייה XL
 שומר על החום	30	/80°C 175°F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> • לא ניתן לכוון את הטמפרטורה

שינוי להגדרה קבועה מראש אחרת

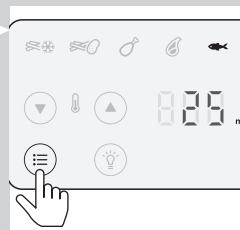
1 במהלך תהליך הבישול, לחיצה קצרה על לחצן ההפעלה/כיבוי מעצור את תהליך הבישול. המכשיר יעבור למצב המתנה.



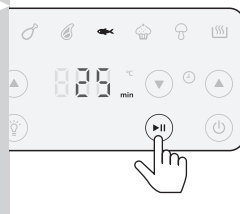
2 לחיצה על לחצן ההפעלה/כיבוי תפעיל את המכשיר.



3 לחץ על לחצן התפריט באותה התדירות שבה נורית ההגדרה הקבועה מראש הנדרשת מהבהבת.



4 לחץ על לחצן ההפעלה/השהייה כדי להתחיל בתהליך הבישול.



עצה *

- כדי להחליף למצב ידני כשהמכשיר עובד בהגדרה קבועה מראש, יש ללחוץ על לחצן התפריט שוב ושוב עד להגעה למצב ידני.

הכנת צ'יפס תוצרת בית

כדי להכין את צ'יפס תוצרת בית נהדר ב-Airfryer:

- יש לבחור סוג תפוח אדמה שמתאים להכנת צ'יפס, למשל טרי או (מעט) קמחי.
 - מומלץ לטגן את הצ'יפס במנות של עד 800 גרם/28 ליברות לקבלת תוצאה אחידה. חתיכות צ'יפס גדולות יותר נוטות להיות פחות פריכות מאשר חתיכות צ'יפס קטנות יותר.
- 1** קלף את תפוחי האדמה וחתוך למקלות (10x10 מ"מ/0.4x0.4 אינץ' בעובי).

- 2 השרה את מקלות תפוחי האדמה בקערת מים במשך 30 דקות לפחות.
- 3 רוקן את הקערה ויבש את מקלות תפוחי האדמה במגבת מטבח או במגבת נייר.
- 4 שפוך כף אחת של שמן בישול לקערה, שים את המקלות בקערה וערבב עד שהמקלות יהיו מצופים בשמן.
- 5 הסר את המקלות מהקערה עם הידיים או את כלי מטבח מחורץ כדי ששמן עודף יישאר בקערה.

הערה

- אל תטה את הקערה לשפיכת כול המקלות לסל בבת אחת כדי למנוע מעודף השמן להיכנס לסיר.

6 הכנס את המקלות לסל.

- 7 טגן את מקלות תפוחי האדמה ונער את הסל 2-3 פעמים בזמן בישול.

ניקוי

אזהרה

- לפני התחלת הניקוי, חכה שהסל, הסיר ופנים המכשיר יתקררו לגמרי.
- בסיה, בסל ובפנים המכשיר יש ציפוי לא נדבק. אל תשתמש בכלי מטבח מתכתיים או בחומרי ניקוי שוחקים, מאחר שהם עלולים לגרום נזק לציפוי לא נדבק.

יש לנקות את המכשיר לאחר כל שימוש. יש להסיר את השמן ואת השומן מתחתית הסיר ומהחלון השקוף לאחר כל שימוש.

- 1 יש ללחוץ על לחצן הפעלה/כיבוי כדי לכבות את המכשיר, להסיר את התקע משקע החשמל שבקיר ולהניח למכשיר להתקרר.

עצה

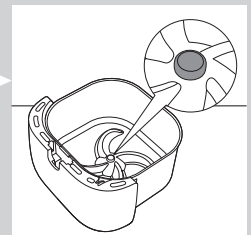
- הסר את הסיר והסל כדי לאפשר ל-Airfryer להתקרר מהר יותר.

2 שפוך את השמן או השומן העודף מהחלק התחתון של הסיר.

- 3 נקה את הסיר והסל במדיח כלים. ניתן גם לנקות אותם באמצעות מים חמים, נוזל לשטיפת כלים וספוג לא שוחק (עייין ביטבלת הניקוי).

הערה

- הכנס את הסיר עם תקע הגומי למדיח הכלים. אל תסיר את תקע הגומי לפני הניקוי.



עצה 

- אם שאריות מזון תקועות בסיר או בסל, ניתן להשרות אותם במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים למשך 10-15 דקות. השרייה משחררת את שאריות המזון ומקלה את הסרתן. הקפד להשתמש בנוזל לשטיפת כלים שיכול למוסס שמן ושומן. אם קיימים כתמי שומן בסיר או בסל שלא הצלחת להסיר במים חמים ובנוזל לשטיפת כלים, השתמש במסיר שומן נזל.
- אם יש צורך, את שאריות המזון שנתקעו בגוף החימום ניתן להסיר באמצעות מברשת בעלת זיפים רכים עד בינוניים. אין להשתמש במברשת בעלת עם חוטי פלדה או מברשת בעלת זיפים קשים, משום שהדבר עלול לגרום נזק לציפוי של גוף החימום.

4 נגב את החלק החיצוני של המכשיר במטלית לחה.

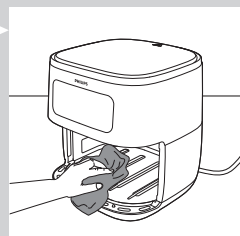
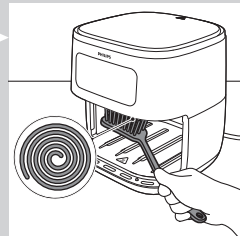
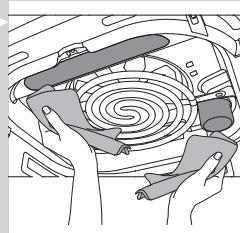
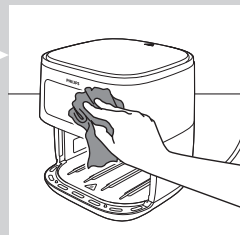
הערה 

- ודא שלא נותרה לחות בלוח הבקרה. לאחר שניקית את לוח הבקרה, יבש אותו במטלית.







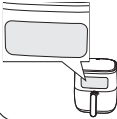
5 לאחר שהמכשיר התקרר, יש לנקות את השטח הפנימי של החלון השקוף ואת המנורה עם בד לח, לאחר כל שימוש.

6 נקה את גוף החימום בעזרת מברשת ניקוי כדי להסיר את שאריות המזון.

7 נקה את החלק הפנימי של המכשיר במים חמים וספוג לא שוחק.



טבלת ניקוי

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

אחסון

- 1 נתק את המכשיר משקע החשמל ואפשר לו להתקרר.
- 2 הקפד לנקות ולייבש את כל החלקים לפני אחסונם.

הערה



- תמיד החזק את ה-Airfryer אופקית כשאתה נושא אותו. הקפד גם להחזיק בסיר בחלק הקדמי של המכשיר, מכיוון שהסיר עם הסל יכול להחליק החוצה מהמכשיר אם הוא מוטה בטעות כלפי מטה. הדבר עלול לגרום נזק לחלקים אלה.
- תמיד הקפד לוודא שהחלקים הניתנים להסרה של ה-Airfryer מותקנים במקום כהלכה לפני שאתה נושא ו/או מאחסן אותם.

מחזור

- סמל זה מצוין שאין להשליך מוצר זה עם האשפה הביתית (EU/2012/19).
- יש לפעול לפי הכללים הנהוגים במדינתך לגבי איסוף נפרד של מוצרי חשמל ואלקטרוניקה המיועדים לסילוק. סילוק נכון מסייע במניעת פגיעה באיכות הסביבה ובבריאותם של בני אדם.




אחריות ותמיכה

Versuni מציעה אחריות לשנתיים לאחר רכישת המוצר. אחריות זו אינה תקפה אם הפגם נובע משימוש לא נכון או מתחזוקה לקויה. האחריות שלנו אינה משפיעה על זכויותיך על פי חוק כצרכן. לקבלת מידע נוסף או להפעלת האחריות, בקר באתר האינטרנט שלנו www.philips.com/support.

איתור בעיות ופתרון

פרק זה מסכם את הבעיות הנפוצות ביותר במכשיר. אם לא ניתן לפתור את הבעיה בעזרת המידע שלהלן, בקרו באתר www.philips.com/support למרכז שירות הלקוחות במדינתכם.

בעיה	סיבה אפשרית	פתרון
החלק החיצוני של המכשיר מתחמם במהלך השימוש.	החום בפנים מוקרן אל הקירות החיצוניים.	תופעה זו תקינה. כל הידיות והחוגות הדרושות לך במהלך השימוש יישארו קרות מספיק למגע.
		הסיר, הסל ופנים המכשיר תמיד מתחממים כאשר המכשיר מופעל, כדי לוודא שהמזון מבושל כהלכה. חלקים אלה תמיד חמים מדי למגע.
		אם תשאיר את המכשיר מופעל לפרק זמן ארוך יותר, אזורים מסוימים יהיו חמים מדי למגע. אזורים אלה מסומנים במכשיר בסמל הבא:
		
		כל עוד אתה מודע לאזורים החמים ונמנע מלגעת בהם, המכשיר בטוח לשימוש לגמרי.
הצ'יפס תוצרת בית שלי לא מתבשל כצפוי.	לא השתמשת בסוג תפוח האדמה המתאים.	לקבלת התוצאות הטובות ביותר, השתמש בתפוחי אדמה טריים וקמחיים. אם אתה צריך לאחסן את תפוחי האדמה, אל תאחסן אותם בסביבה קרה כמו במקרר. בחר תפוחי אדמה שכתוב על האריזה שלהם שהם מתאימים לטיגון.
	כמות מרכיבי המזון בסל גדולה מדי.	בעמוד 14 במדריך למשתמש זה ניתן למצוא הוראות הכנה לצ'יפס תוצרת בית.
	יש לנער סוגי מרכיבים מסוימים באמצע זמן הבישול.	בעמוד 14 במדריך למשתמש זה ניתן למצוא הוראות הכנה לצ'יפס תוצרת בית.
לא ניתן להפעיל את ה-Airfryer.	המכשיר אינו מחובר.	בדוק אם התקע מוכנס כהלכה לשקע בקיר.
	ישנם מספר מכשירים מחוברים לשקע אחד.	ההספק החשמלי של ה-Airfryer הוא גבוה. נסה שקע אחר ובדוק את הפיזיזים.

פטרון	סיבה אפשרית	בעיה
ניתן למנוע נזק על ידי הכנסת הסל לסיר כהלכה. אם תכניס את הסל בזווית, הצד שלו עלול להיתקע בקיר הסיר ולגרום לחתיכות קטנות של הציפוי להתקלף. אם דבר זה מתרחש, שים לב שהוא אינו מזיק מאחר שכל החומרים שבהם נעשה שימוש הם בטוחים למזון.	עשויות להופיע נקודות קטנות בתוך ה-Airfryer עקב מגע מקרי או שריטות בציפוי (למשל בזמן ניקוי עם כלי ניקוי קשיחים ו/או בעת הכנסת הסל).	אני רואה כמה מקומות מתקלפים בתוך ה-Airfryer שלי.
הסר בזהירות את השמן או השומן העודף מהסיר והמשך בבישול.	אתה מבשל מרכיבים שומניים.	עשן לבן יוצא מהמכשיר.
עשן לבן נגרם עקב שאריות שומניות המתחממות בסיר. תמיד נקה את הסיר ואת הסל ביסודיות לאחר כול שימוש.	הסיר עדיין מכיל שאריות שומניות מהשימוש הקודם.	
חלקים קטנים של פירורי לחם באוויר עלולים לגרום לעשן לבן. לחץ בחוזקה על פירורי הלחם או הציפוי על המזון כדי לוודא שהם נדבקים.	הציפוי או פירורי הלחם לא נדבקו כהלכה למזון.	
נגב מזון יבש לפני הנחתו בסל.	המרינדות, הנוזלים או מיצי הבשר משפריצים בשמן או בשומן העודף.	
התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.	המכשיר שבור/פגום.	המסך של ה-Airfryer מציג "E1".
אם המכשיר אוחסן בסביבה עם טמפרטורה נמוכה, חכה שיתחמם לטמפרטורת החדר במשך 15 דקות לפחות לפני שתחבר אותו שוב. אם הצג שלך עדיין מציג "E1", התקשר לקו החם של שירות פיליפס או פנה למוקד שירות הלקוחות במדינתך.	ייתכן שה-Airfryer שלך מאוחסן במקום קר מדי.	



PHILIPS וסמל המגן של פיליפס הם סימנים מסחריים רשומים של
Koninklijke Philips N.V. והשימוש בהם נעשה תחת רישיון.
המוצר מיוצר ונמכר תחת האחריות של Versuni Holding B.V.,
ו-Versuni Holding B.V. היא האחראית ביחס למוצר זה.
© 2023 Versuni Holding B.V.