

PHILIPS

HD9257

Инструкция по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Важная информация	3
Введение	6
Общее описание	6
Перед первым использованием	8
Подготовка прибора к работе	8
Использование прибора	8
Таблица продуктов	8
Приготовление в аэрогриле	11
Выбор режима поддержания температуры	15
Приготовление с заданными настройками	16
Переход к другим настройкам	18
Приготовление домашнего картофеля фри	18
Очистка	19
Таблица по уходу	21
Хранение	22
Утилизация	22
Гарантия и поддержка	22
Поиск и устранение неисправностей	22

Важная информация

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

Опасно!



- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
- Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, а также промывать его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Не кладите в корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.

Внимание!



- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться компанией Philips, сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Не оставляйте детей без присмотра и не позволяйте им играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными возможностями восприятия или ограниченными умственными

или физическими способностями, а также людьми с недостаточным опытом и знаниями, если их не контролируют или не инструктируют по вопросам использования прибора люди, ответственные за их безопасность.

- Дети могут осуществлять очистку и обслуживание прибора только под присмотром взрослых.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Не наливайте масло в противень.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции по эксплуатации, и используйте только оригинальные аксессуары Philips.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень, корзина и поддон для жира становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали, которые будут соприкасаться с пищевыми продуктами. См. прилагаемую инструкцию по эксплуатации.

Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых домов и т. п.

- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Philips не несет ответственности за какой бы то ни было причиненный ущерб.
- Используйте и устанавливайте прибор на сухой, горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Дайте прибору остыть в течение примерно 30 минут, прежде чем брать его в руки или выполнять очистку.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета. Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре свыше 180 °C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь горячего нагревательного элемента и краев металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Всегда проверяйте, что полностью контролируете работу аэрогриля.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор соответствует применимым стандартам и нормам по воздействию электромагнитных полей.

Автоматическое отключение

Этот прибор имеет функцию автоматического отключения. Если в течение 20 минут не будет нажата ни одна кнопка, прибор автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку включения/выключения.

Введение

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

Аэрогриль Philips — это единственный аэрогриль с инновационной технологией Rapid Air, который пожарит нужные ингредиенты с минимумом (или вовсе без) масла и с 90 % меньше жира.

Технология Philips Rapid Air и удобный дизайн в виде звезды обеспечивают равномерную прожарку блюд, чтобы вы наслаждались ими до последнего кусочка.

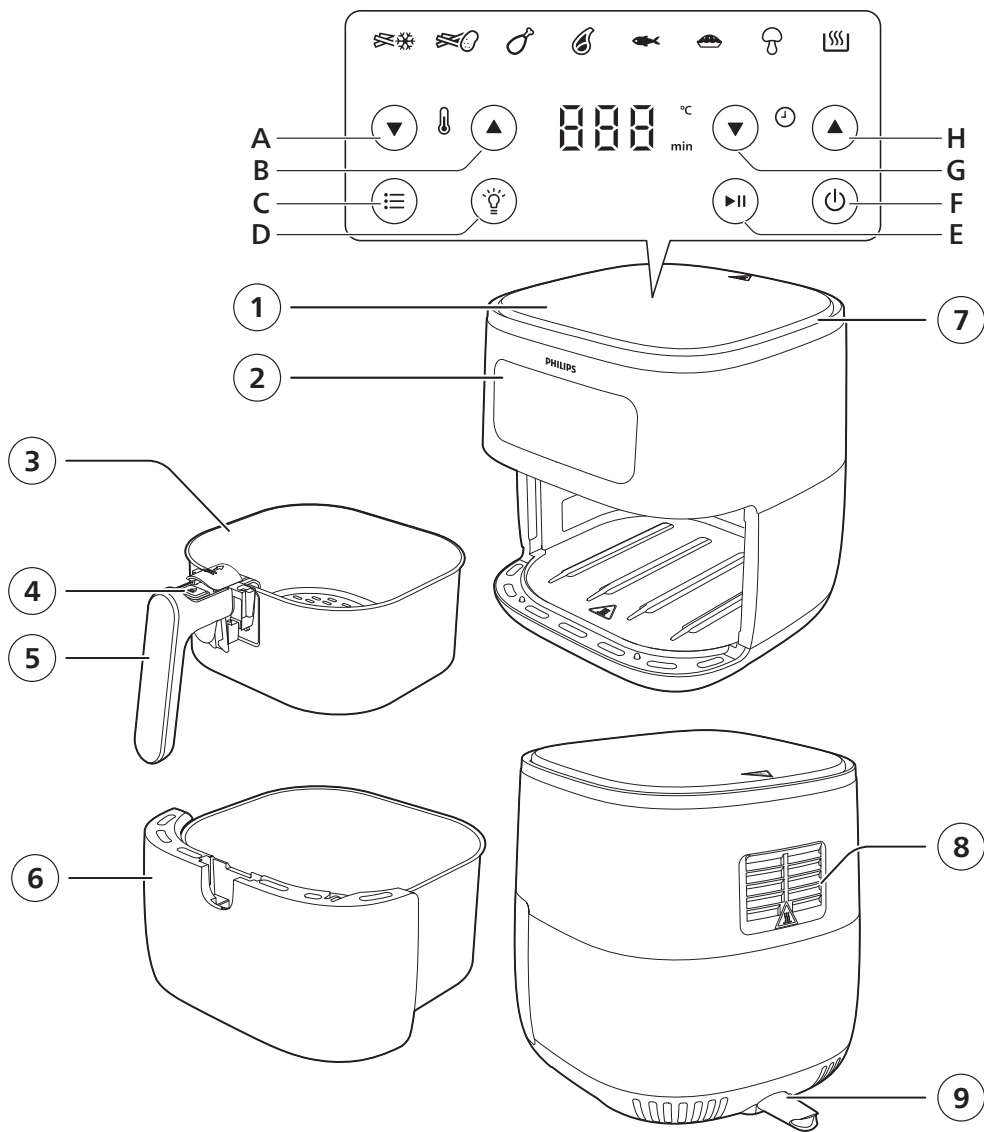
Вы сможете оценить идеально приготовленную жареную пищу — с корочкой снаружи, но нежную внутри. Жарьте, готовьте во фритюре и запекайте целый ряд вкусных блюд, сохраняя их полезные свойства.

Больше источников вдохновения, рецептов и информации об аэрогриле см. на сайте **www.philips.com/kitchen** или в бесплатном приложении NutriU* для iOS® и Android™.

*Приложение NutriU может быть недоступно в вашей стране. В этом случае вы можете найти источники вдохновения на местной версии веб-сайта Philips.

Общее описание

- 1 Панель управления
 - A Кнопка понижения температуры
 - B Кнопка повышения температуры
 - C Кнопка меню
 - D Кнопка светового индикатора
 - E Кнопка пуска/паузы
 - F Кнопка включения/выключения
 - G Кнопка уменьшения времени приготовления
 - H Кнопка увеличения времени приготовления
- 2 Окошко для просмотра
- 3 Корзина
- 4 Кнопка отсоединения корзины
- 5 Ручка корзины
- 6 Противень
- 7 Входное отверстие для воздуха
- 8 Отверстия выхода воздуха
- 9 Шнур питания



Перед первым использованием

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

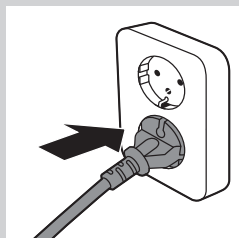
Подготовка прибора к работе

- 1 Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.



Примечание

- Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.
- Не устанавливайте работающий прибор рядом или под предметами, которые могут быть повреждены паром, например, под полками или рядом со стеной.
- Оставьте резиновую пробку в противне. Не извлекайте ее перед началом работы.



Использование прибора

Таблица продуктов

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



Примечание

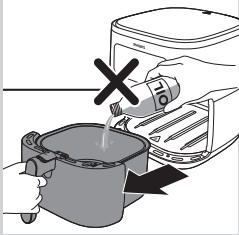
- Помните, что это лишь рекомендованные значения. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, мы не можем гарантировать, что эти значения будут лучшим выбором для приготовления выбранных вами ингредиентов.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) 2–3 раза встряхните, поверните или помешайте ингредиенты в корзине для их равномерного приготовления.

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	200–800 г	17–38	180 °С	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	200–800 г	25–45	180 °С	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	200–600 г	9–23	200 °С	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	200–600 г	9–23	200 °С	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Гамбургер (около 150 г)	1–5 котлет	16–21	200 °С	
Мясной рулет	1000 г	65–70	150 °С	• Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 150 г)	1–4 отбивных	15–20	200 °С	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Тонкие сосиски (около 50 г)	2–10 шт.	11–15	200 °С	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	2–8 шт.	20–27	180 °С	• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	1–5 шт.	15–25	180 °С	

10 РУССКИЙ

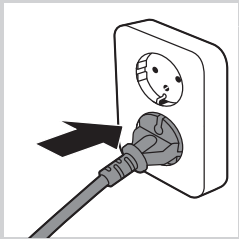
Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Целая курица	1000 г	60–70	180 °С	
Целая рыба (около 300–400 г)	1–2 шт.	20–25	200 °С	
Рыбное филе (около 200 г)	1–5 шт. (1 слой)	25–32	160 °С	
Овощная смесь (крупно порезанная)	200–800 г	14–23	180 °С	<ul style="list-style-type: none">• Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений• Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Маффины (около 50 г)	1–9	13–15	180 °С	<ul style="list-style-type: none">• Нужны формы для маффинов
Торт	500 г	40–45	160 °С	<ul style="list-style-type: none">• Нужен противень для торта
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	1–6 шт.	6–8	200 °С	
Домашний хлеб	800 г	45–55	150 °С	<ul style="list-style-type: none">• Нужно использовать приспособление для выпечки• Форма должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто.

Приготовление в аэрогриле

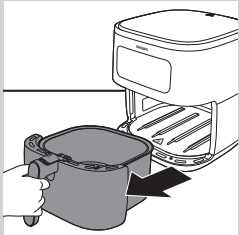


! Внимание!

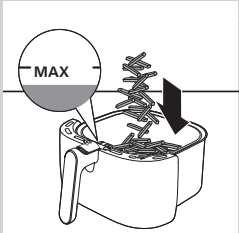
- Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- При первом включении прибора может выделяться немного дыма. Это нормально.
- Предварительно нагревать прибор необязательно.



1 Вставьте вилку в розетку электросети.



2 Извлеките противень с корзиной из прибора, потянув за ручку.

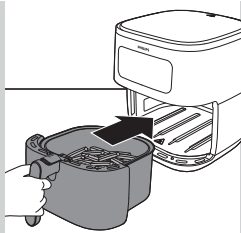


3 Положите ингредиенты в корзину.

☰ Примечание

- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте корзину свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.
- Если вы хотите одновременно приготовить несколько разных ингредиентов, убедитесь, что вы посмотрели рекомендованное время приготовления для каждого из них перед началом работы с аэрогрилем.

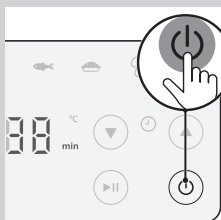
12 РУССКИЙ



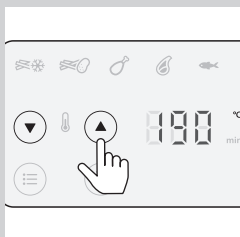
4 Установите противень и корзину обратно в аэрогриль.

! Внимание!

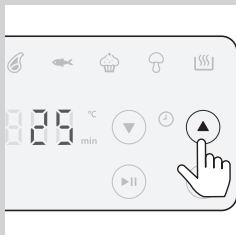
- Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины.
- Не прикасайтесь к противню и корзине во время и некоторое время после использования прибора, поскольку они сильно нагреваются.



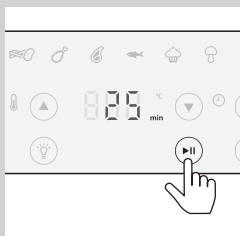
5 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.



6 С помощью кнопок со стрелками вверх и вниз установите нужную температуру.



7 Чтобы указать время приготовления, также используйте кнопки со стрелками вверх и вниз.



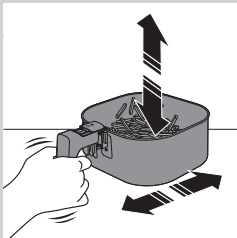
8 Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления.

Примечание

- Во время приготовления время и температура отображаются попеременно.
- Последняя минута приготовления отображается в секундах.
- См. таблицу продуктов для поиска времени/температуры для поиска базовых параметров приготовления различных продуктов.
- После начала приготовления лампа внутри прибора автоматически включится. Лампа выключится через несколько минут. Вы можете снова включить ее во время приготовления, нажав кнопку подсветки.

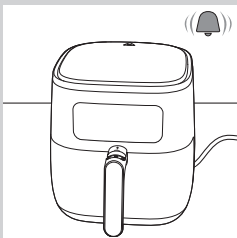
Совет

- Чтобы изменить время или температуру во время приготовления, нажимайте кнопки со стрелками вверх или вниз.
- Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку пуска/паузы. Чтобы возобновить процесс, снова нажмите кнопку пуска/паузы.
- Устройство автоматически приостанавливает приготовление, если извлечь из него противень и корзину. Если повторно установить их в устройство, оно возобновит приготовление.



Примечание

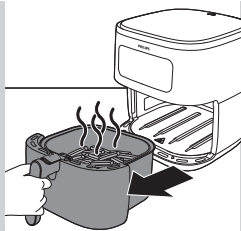
- Если в течение 30 минут не будет выбрано время приготовления, прибор автоматически отключается в целях безопасности.
- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, выдвиньте противень с корзиной, поставьте их на термостойкую поверхность, снимите крышку и нажмите кнопку отсоединения корзины для ее извлечения, после чего встряхните корзину над раковиной. Установите корзину обратно в противень и задвиньте противень в прибор.
- Вы можете выбрать на таймере половину от общей длительности приготовления, чтобы понять, когда необходимо встряхнуть или помешать ингредиенты. После этого вам нужно будет выбрать на таймере оставшееся время приготовления.



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

Примечание

- Остановить приготовление можно вручную. Для этого нажмите кнопку пуска/паузы.
- После завершения приготовления индикатор внутри устройства автоматически включится.



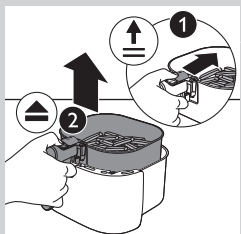
10 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

! **Внимание!**

- После приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, поставку и др.) после извлечения из устройства.

≡ **Примечание**

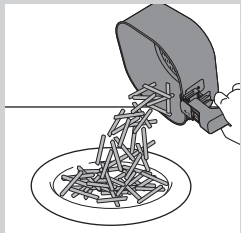
- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте противень обратно в аэрогриль и увеличьте время приготовления на несколько минут.



11 Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), снимите корзину с противня, снимите крышку и нажмите кнопку отсоединения корзины.

! **Внимание!**

- После приготовления противень, корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. В зависимости от загруженных в аэрогриль ингредиентов из корпуса прибора может поступать пар.



12 Положите приготовленную пищу в миску или тарелку. Всегда извлекайте корзину из противня, прежде чем переложить ее содержимое, поскольку в нижней части противня может остаться горячее масло.

≡ **Примечание**

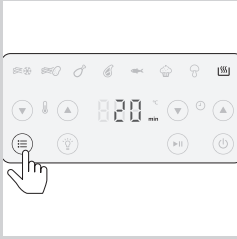
- Чтобы извлечь большие или легко ломающиеся ингредиенты, используйте пару длинных щипцов.
- Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части противня.
- В зависимости от типа ингредиентов вы можете аккуратно слить излишки масла или жира с противня после приготовления порции продуктов либо перед тем, как встряхнуть/заменить корзину в противне. Поместите корзину на термостойкую поверхность. Сливая излишки масла или жира, пользуйтесь ухватками. Установите корзину обратно в противень.

После приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

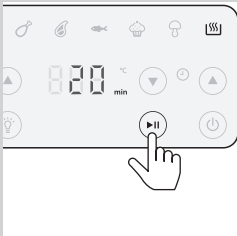
≡ **Примечание**

- Для приготовления еще одной порции повторите шаги 3–12.

Выбор режима поддержания температуры



- 1 Нажмите кнопку меню столько раз, сколько мигнул значок режима поддержания температуры.



- 2 Чтобы запустить этот режим, нажмите кнопку пуска/паузы.

Примечание

- На таймере поддержания температуры будет установлено значение 30 минут. Чтобы изменить время поддержания температуры (1–60 минут), нажмите кнопку уменьшения времени. Заданная настройка будет подтверждена автоматически.
- В режиме поддержания температуры изменить ее нельзя.

- 3 Чтобы приостановить режим поддержания температуры, нажмите кнопку пуска/паузы. Чтобы возобновить его, снова нажмите ту же кнопку.

- 4 Чтобы выйти из режима поддержания температуры, нажмите кнопку включения/выключения.

Совет

- Если еда, например картофель фри, становится слишком мягкой в режиме поддержания температуры, сделайте его короче, отключив прибор раньше срока. Также вы можете поджарить продукты в течение 2–3 минут при температуре 180 °С.

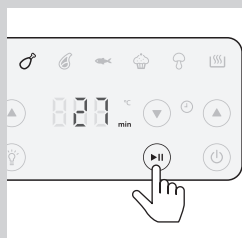
Примечание

- В режиме поддержания температуры вентилятор и нагреватель внутри прибора будут включаться с некоторым интервалом времени.
- Режим поддержания температуры предназначен для подогрева ваших блюд сразу после их приготовления в аэрогриле. Он не предназначен для повторного их нагрева.

Приготовление с заданными настройками



- 1 Выполните шаги 1–5, описанные в главе "Приготовление в аэрогриле".
- 2 Нажмите кнопку меню. Замигает значок замороженных закусок. Нажмите кнопку меню столько раз, сколько помигала нужная настройка.










- 3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска/паузы.

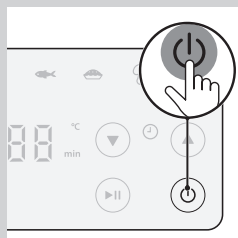
Примечание

- Подробнее о настройках написано в таблице ниже.

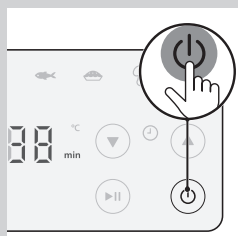
Отсрочка старта	Отсрочка по времени (мин.)	Температура по умолчанию	Вес (макс.)	Информация
 Закуски из замороженного картофеля	38	180 °C 350 °F	800 г	<ul style="list-style-type: none"> • Замороженные закуски из картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. • Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления

Отсрочка старта	Отсрочка по времени (мин.)	Температура по умолчанию	Вес (макс.)	Информация
 Картофель фри	45	180 °C 350 °F	800 г	<ul style="list-style-type: none"> • Нужен рассыпчатый картофель • 10x10 мм в толщину • Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла • Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
 Куриные ножки	27	180 °C 350 °F	1000 г	<ul style="list-style-type: none"> • Можно готовить до 8 куриных ножек • Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Целая рыба весом около 300 г	25	200 °C 400 °F	600 г	
 Торт	45	160 °C 325 °F	500 г	<ul style="list-style-type: none"> • Нужно приспособление для выпечки XL (199 x 189 x 80 мм)
 Отбивные	25	200 °C 400 °F	600 г	<ul style="list-style-type: none"> • До 4 отбивных без кости
 Овощная смесь	23	180 °C 350 °F	800 г	<ul style="list-style-type: none"> • Крупная нарезка • Нужно приспособление для выпечки XL
 Поддержание температуры	30	80 °C 175 °F	—	<ul style="list-style-type: none"> • Температуру нельзя изменить

Переход к другим настройкам



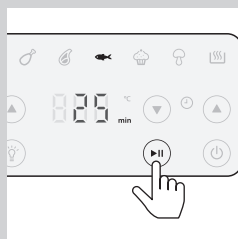
- 1 Чтобы остановить процесс приготовления, нажмите кнопку включения/выключения. Прибор перейдет в режим ожидания.



- 2 Повторно запустите прибор, нажав кнопку включения/выключения.



- 3 Нажмите кнопку меню столько раз, сколько помигала нужная настройка.



- 4 Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления.



Совет

- Чтобы перейти в ручной режим во время приготовления по предустановке, нажимайте кнопку меню, пока устройство не перейдет в ручной режим.

Приготовление домашнего картофеля фри

Для приготовления вкусного домашнего картофеля фри в аэрогриле:

- Выберите картофель, который подходит для приготовления фри, т. е. свежий и с небольшим содержанием крахмала.

- Лучше всего жарить картофель порциями по 800 г для равномерного результата. Небольшие кусочки картофеля получаются более хрустящими, чем крупные.
- 1 Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (10 x 10 мм толщиной).**
- 2 Вымачивайте картофельные ломтики в емкости с водой в течение не менее 30 минут.**
- 3 Слейте воду и извлеките картофель из кастрюли и высушите его на полотенце.**
- 4 Налейте в емкость одну столовую ложку масла, поместите в нее ломтики картофеля и перемешивайте их, пока они не будут равномерно покрыты маслом.**
- 5 Выньте ломтики из кастрюли пальцами или при помощи кухонного прибора так, чтобы масло осталось в кастрюле.**



Примечание

- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в корзину наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.

- 6 Положите ломтики в корзину.**
- 7 Обжарьте картофель и встряхивайте корзину 2–3 раза во время приготовления.**

Очистка

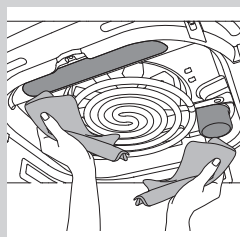
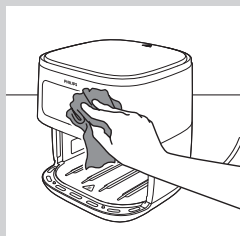
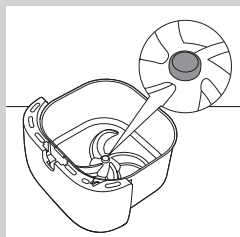


Внимание!

- Перед началом очистки дайте корзине, противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.
- Противень, корзина и внутренние компоненты прибора имеют специальное покрытие, препятствующее пригоранию пищи. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части противня и очищайте окошко для просмотра после каждого использования.

- 1 Нажмите кнопку включения/отключения для отключения прибора, отсоедините вилку от розетки электросети и дайте прибору остыть.**



Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень и корзину.

2 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

3 Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

Примечание

- Поместите противень с резиновой пробкой в посудомоечную машину. Резиновую пробку перед мытьем вынимать не нужно.

Совет

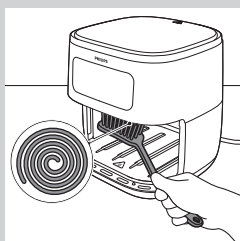
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Это поспособствует простому удалению остатков еды. Убедитесь, что используете моющее средство, которое растворяет жир. Если на противне или корзине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.
- При необходимости удалить остатки пищи с нагревательного элемента это можно сделать при помощи щетки с мягкой и средней степенью жесткости. Не пользуйтесь щетками из нержавеющей стали и жесткими щетками; они могут повредить покрытие нагревательного элемента.

4 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

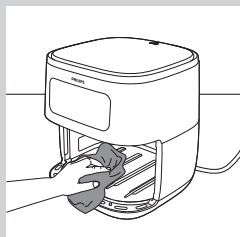
Примечание

- Убедитесь, что на панели управления не осталось влаги. После очистки вытрите панель управления сухой тканью.

5 После каждого использования дождитесь, пока прибор остынет, после чего очистите окошко для просмотра изнутри и лампу влажной тканью.







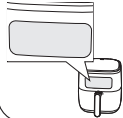


6 Используйте щетку, чтобы очистить нагревательный элемент от остатков пищи.



7 Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.

Таблица по уходу

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Хранение

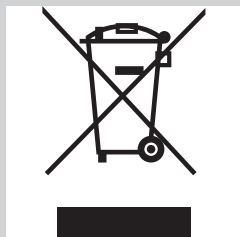
- 1 Отсоедините прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.



Примечание

- Всегда удерживайте аэрогриль в горизонтальном положении при переноске. Также убедитесь, что противень не наклонен вниз, поскольку он вместе с корзиной может выдвинуться из прибора при случайном наклоне. Это может привести к повреждению этих компонентов.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля были полностью зафиксированы.

Утилизация




- Этот символ означает, что продукт не может быть утилизирован вместе с бытовыми отходами (2012/19/EC).
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране. Правильная утилизация помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Гарантия и поддержка

Versuni предлагает 2-летнюю гарантию на данный продукт, которая начинается с даты его приобретения. Гарантия аннулируется, если дефект продукта возник вследствие неверного использования или отсутствия должного обслуживания. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя и возможность их осуществления. Больше информации об использовании гарантии см. на нашем веб-сайте www.philips.com/support.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, см. список часто задаваемых вопросов на веб-странице www.philips.com/support или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время использования прибора внешняя часть корпуса становится горячим.	Тепло внутри прибора нагревает и его внешний корпус.	Это нормально. Все ручки и регуляторы, которыми нужно пользоваться во время готовки, не будут нагреваться.
		Противень, корзина и внутренние компоненты прибора всегда нагреваются при его использовании, чтобы обеспечить нужную температуру. Эти компоненты всегда слишком горячие, чтобы прикасаться к ним.
		Если оставить прибор включенным на долгое время, некоторые поверхности сильно нагреваются. Эти поверхности отмечены на приборе следующим значком:  Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
У меня не получается сделать картофель фри.	Используется неправильный тип картофеля.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на паковке которого указано, что он подходит для жарки.
	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям на странице 18 в этой инструкции по эксплуатации (раздел про приготовление домашнего картофеля фри).
	Некоторые типы продуктов нужно встряхивать в середине цикла приготовления.	Следуйте указаниям на странице 18 в этой инструкции по эксплуатации (раздел про приготовление домашнего картофеля фри).
Аэрогриль не включается.	Устройство не подключено к электросети.	Убедитесь, что вилка должным образом подключена к розетке электросети.
	Несколько приборов подключены к одной розетке.	Аэрогриль использует высокое напряжение. Попробуйте подключить его к другой розетке и проверьте состояние кабеля.

Проблема	Возможная причина	Решение
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив корзину в противень. Если корзина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки противня, повредив покрытие на них. В этом случае помните, что это не влияет на безопасность использования, поскольку все материалы безопасны для контакта с пищевой продукцией.
Из устройства выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Аккуратно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте приготовление.
	На противне имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в противне образуется белый дым. Тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.
На дисплее появилось сообщение "E1".	Прибор сломан или имеет дефекты.	Позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
	Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.	Дайте прибору постоять 15 минут в помещении с комнатной температурой, прежде чем снова включить его в сеть. Если на экране прибора все равно показывается сообщение "E1", позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.



PHILIPS и эмблема PHILIPS в виде щита являются зарегистрированными товарными знаками компании Koninklijke Philips N.V. и используются по лицензии. Это изделие производится и продается под ответственностью Versuni Holding B.V., и Versuni Holding B.V. является в отношении этого изделия юридическим лицом, предоставляющим гарантию.
2023 © Versuni Holding B.V.