PHILIPS

NA120



Оглавление

Важная информация 407
Утилизация 410
Гарантия и поддержка 410
Введение 410
Общее описание 411
Перед первым использованием 411
Перед первым использованием 412
Использование прибора 412
Очистка 417
Хранение 418
Поиск и устранение неисправностей 419

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.
- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в противень.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в противень ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.

Предупреждение



- 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, защищенной автоматическим выключателем в случае утечки на землю.
- Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Запрещается подключать данный прибор к внешнему таймеру или системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 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. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходного отверстия. 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.
- 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.
- Избегайте контакта сетевого шнура 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 и аксессуары, положенные в камеру для приготовления, 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.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Установите прибор на горизонтальную ровную и устойчивую поверхность.
- 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.
- 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.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- 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, краев металлических деталей и защитного элемента.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Утилизация



- Этот символ означает, что электрические изделия не могут быть утилизированы вместе с бытовыми отходами.
- Выполняйте раздельную утилизацию электрических и электронных изделий в соответствии с правилами, принятыми в вашей стране.

Гарантия и поддержка

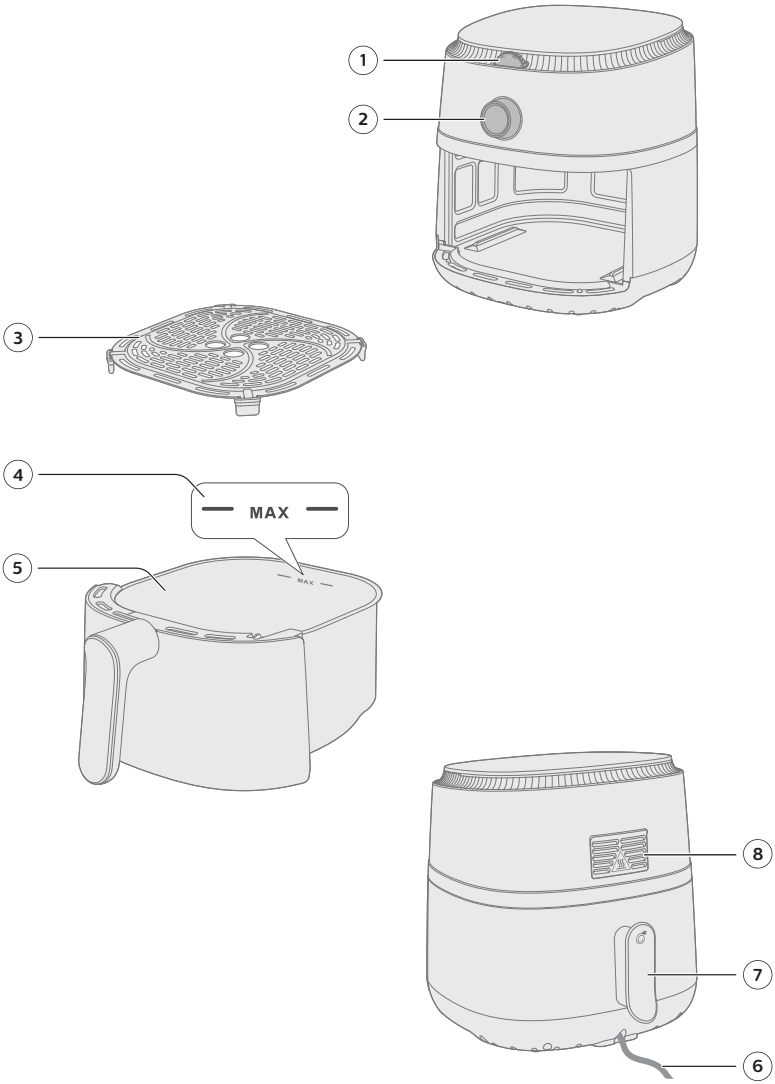
Versuni предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие после покупки. Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Чтобы получить дополнительную информацию или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт **www.home.id/warranty**.

Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.philips.com/welcome**.

Общее описание



1 Регулятор температуры
2 Регулятор времени
3 Решетка для жарки
4 Индикатор MAX
5 Противень
6 Шнур питания
7 Подмотка шнура
8 Отверстия выхода воздуха

Перед первым использованием

1 Удалите все упаковочные материалы.
2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).

3 Перед первым использованием очистите прибор (см. раздел Очистка).

Перед первым использованием

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.

Использование прибора

Таблица с ингредиентами

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

Примечание

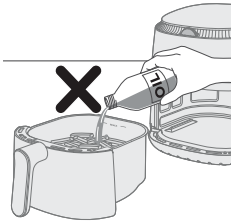
- Помните, что это лишь рекомендованные значения. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру и производителю, мы не можем гарантировать, что эти значения будут лучшим выбором для приготовления выбранных вами ингредиентов.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля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

Ингредиенты	Количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	200–500 г	11–22	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	200–500 г	22–30	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Замороженные куриные нагетсы	200–500 г	10–20	200 °C	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	200–500 г	10–20	200 °C	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления

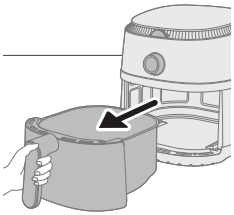
Гамбургер (около 150 г)	1–2 шт.	12–16	150 °C	
Мясной рулет	400–600 г	35–45	150 °C	Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	1–2 шт.	16–20	200 °C	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	2–6 шт.	18–21	180 °C	Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	1–4 шт.	18–21	180 °C	
Целая рыба (около 300–400 г)	1 шт.	22	200 °C	
Рыбное филе (около 200 г)	1–3 шт.	20–22	200 °C	
Овощная смесь (крупно порезанная)	200–500 г	15–20	180 °C	Время приготовления зависит от ваших личных предпочтений. Встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления.
Маффины (около 50 г)	1–7 шт.	14–26	160 °C	
Пирог	400–600 г	35–45	160 °C	Использовать приспособление для выпечки.
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	1–5 шт.	6–10	200 °C	
Домашний хлеб	400–600 г	40–50	160 °C	Использовать приспособление для выпечки. Форма должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента после того, как поднимется тесто.

Приготовление в аэрогриле

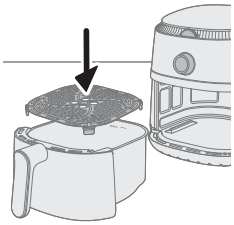
Внимание!



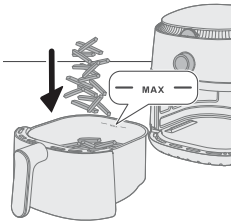
- **Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в противень.**
- **Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и регуляторы. Удерживайте горячий противень термостойкими ухватками.**
- **Прибор предназначен только для домашнего использования.**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



1 Извлеките противень из прибора, потянув за ручку.



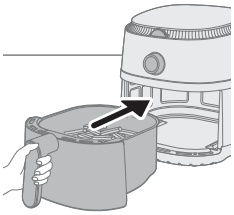
2 Установите решетку для жарки в противень.



3 Положите ингредиенты в противень.

Примечание

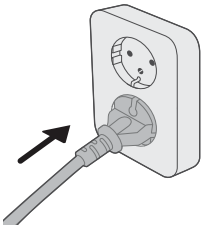
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте противень свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



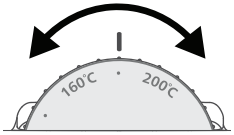
4 Установите противень назад в аэрогриль.

Внимание!

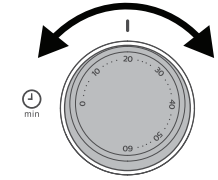
- **Никогда не используйте противень без установленной в него решетки для жарки.**
- **Не прикасайтесь к противню во время и некоторое время после использования прибора, поскольку он сильно нагревается.**



5 Вставьте сетевую вилку в розетку.

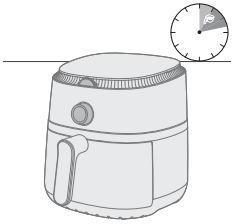


6 Поверните регулятор температуры в положение, соответствующее необходимой температуре.

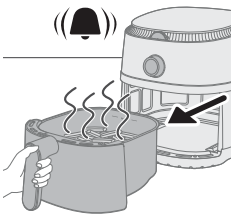


7 Для включения устройства установите регулятор времени в необходимое положение.

Примечание



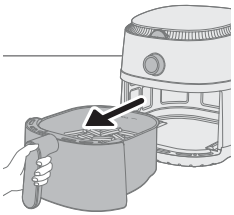
- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, выдвиньте противень и встряхните его над раковиной. Затем задвиньте противень обратно в прибор.
- Вы можете выбрать на таймере половину от общей длительности приготовления, чтобы понять, когда необходимо встряхнуть или помешать ингредиенты. После этого вам нужно будет выбрать на таймере оставшееся время приготовления.
- Во время приготовления используйте регуляторы для изменения температуры или времени приготовления.



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

Примечание

- Прибор также можно выключить вручную. Для этого поверните регулятор времени до 0 (против часовой стрелки); может потребоваться больше усилий, чем при повороте по часовой стрелке.



9 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

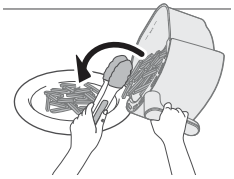
Внимание!

- **Поле приготовления противень аэрогриля будет горячим. Всегда ставьте его на термостойкую поверхность (например, подставку 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.

10 Положите приготовленную пищу в миску или тарелку.



Внимание!

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

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 или встряхивания порции продуктов. Поместите противень на термостойкую поверхность. Сливая излишки масла или жира, пользуйтесь ухватками. Установите противень обратно в прибор.
- После приготовления порции продуктов в аэрогриле можно сразу же начать приготовление второй порции продуктов.

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 не более 500 г для равномерного результата. Небольшие порции картофеля получаются более хрустящими, чем большие.

1 Почистите картофель и нарежьте его длинными ломтиками (10x10 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 противень наклоном кастрюли, иначе в противень попадет слишком много масла.

6 Положите ломтики в противень.

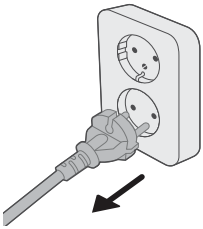
7 Обжарьте картофель и помешайте его 2–3 раза во время приготовления.

Очистка

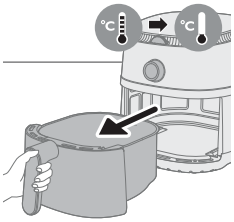
Предупреждение

- **Перед началом очистки дайте противню и внутренним компонентам прибора полностью остыть.**
- **Противень имеет антипригарное покрытие. 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 после каждого использования.



1 Поверните регулятор времени до 0, затем извлеките штекер из розетки электросети и дайте прибору остыть.



Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень.

2 Извлеките решетку для жарки из противня.

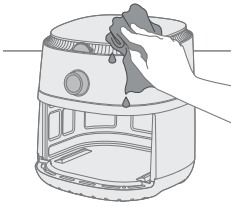
3 Слейте с нижней части противня скопившееся масло и жир.

4 Очистите противень и решетку для жарки 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).

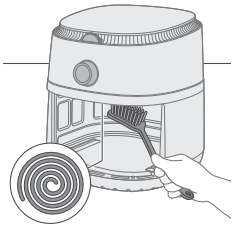
Совет

- Если к противню или решетке для жарки 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 решетке для жарки есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.

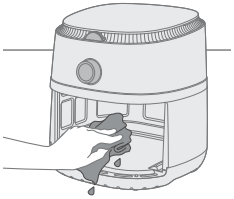
- Если к противню или корзине прилипли остатки еды, вы можете замочить эти детали в горячей воде с добавлением моющего средства на 10–15 минут. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.



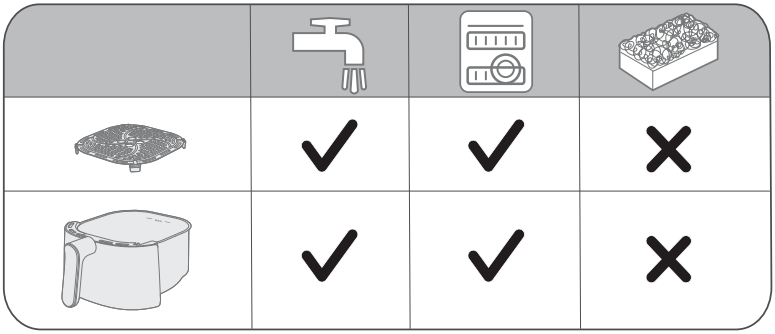
5 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний корпус прибора чистой, мягкой и разглаженной тканью. Если необходимо, сначала протрите его влажной тканью, после чего вытрите сухой тканью.



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



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



Хранение

1 Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

2 Прежде чем убрать прибор на хранение, убедитесь, что все его детали абсолютно сухие и чистые.

Примечание

- При переноске аэрогриля всегда удерживайте его горизонтально, чтобы из него не выпали противни, что может повредить их.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля были полностью зафиксированы.

Поиск и устранение неисправностей

В данной главе приведены проблемы, которые наиболее часто возникают при эксплуатации прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, 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 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 нагреются. Эти области помечены на приборе следующим значком: 
		Прибор абсолютно безопасен для использования. Главное — не дотрагиваться до поверхностей, которые могут сильно нагреваться.
Домашний картофель фри получился не таким, как мне хотелось.	Вы использовали не тот картофель.	Для наилучших результатов используйте свежий картофель с большим содержанием крахмала. Не храните картофель в холодном месте, например в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для приготовления во фритюре.
	В противень помещено слишком большое количество продуктов.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать в середине приготовления.	Следуйте указаниям в этой инструкции по эксплуатации для приготовления домашнего картофеля фри.
Аэрогриль не включается.	Прибор не подключен 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.
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие противня аэрогриля (например, при установке решетки для жарки или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом устанавливая решетку для жарки в противень. Если решетка для жарки 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 решетку для жарки 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 противень только сухие ингредиенты.

2025 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

(05/2025)