



Philips HD9270 - Airfryer XL Руководство

Contents

1. Важно
2. Введение
3. Общее описание
4. Перед первым использованием
5. Подготовка к использованию
6. Использование прибора
 - 6.1. Таблица продуктов
 - 6.2. Жарка во фритюрнице
 - 6.3. Выбор режима поддержания тепла
 - 6.4. Готовка с предустановкой
 - 6.5. Переключение на другую предустановку
 - 6.6. Приготовление домашнего картофеля фри
7. Чистка
 - 7.1. Таблица очистки
8. Хранение
9. Утилизация
10. Гарантия и поддержка
11. Устранение неполадок
12. Документы / Ресурсы
 - 12.1. Ссылки
 - 12.2. In Other Languages
 - 12.3. Other ManualsLib Projects



Важно

Внимательно прочитайте эту важную информацию перед использованием прибора и сохраните ее для дальнейшего использования.

DANGER

- Всегда кладите ингредиенты для жарки в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
- Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора.
- Не наливайте масло в сковороду, так как это может привести к пожару.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не промывайте его под краном.
- Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора, чтобы предотвратить поражение электрическим током.
- Никогда не кладите в корзину больше продуктов, чем указано в качестве максимального уровня.
- Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.

- Всегда следите за тем, чтобы нагреватель был чистым и в нем не застревала пища.

WARNING

- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует местному напряжению в сети.
- Не используйте прибор, если вилка, шнур питания или сам прибор повреждены.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен компанией Philips, сервисным центром, авторизованным Philips, или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности. Детям не разрешается играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми, если они не старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Всегда убедитесь, что вилка правильно вставлена в розетку.
- Этот прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не ставьте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором. Не ставьте ничего на прибор.
- Не используйте прибор для каких-либо иных целей, кроме описанных в руководстве пользователя.
- Во время жарки горячим воздухом через отверстия для выпуска воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выпуска воздуха. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении сковороды из прибора.
- Доступные поверхности могут нагреваться во время использования. 
- Сковорода, корзина и аксессуары внутри Airfryer нагреваются во время использования. Будьте осторожны при обращении с ними.

- Не ставьте прибор на горячую газовую плиту или рядом с ней, а также на все виды электрических плит и электрических варочных панелей или в нагретую духовку.
- Никогда не используйте легкие ингредиенты или бумагу для выпечки в приборе.
- Не ставьте прибор на горючие материалы, такие как скатерть или занавеска, или рядом с ними.
- Не оставляйте прибор без присмотра.
- Немедленно выньте вилку прибора из розетки, если из прибора идет темный дым. Подождите, пока прекратится выделение дыма, прежде чем вынимать сковороду из прибора.
- Хранение картофеля: Температура должна соответствовать сорту хранимого картофеля и должна быть выше 6°C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида в приготовленном продукте.
- Не подключайте прибор к сети и не используйте панель управления мокрыми руками.
- Этот прибор предназначен для использования при температуре окружающей среды от 5°C до 40°C.

CAUTION

- Этот прибор предназначен только для обычного домашнего использования. Он не предназначен для использования в таких местах, как кухни для персонала магазинов, офисов, ферм или других рабочих мест. Он также не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других жилых помещениях.
- Всегда возвращайте прибор в сервисный центр, авторизованный Philips, для осмотра или ремонта. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно, иначе гарантия станет недействительной.
- Если прибор используется ненадлежащим образом или в профессиональных или полупрофессиональных целях, или если он используется не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия становится недействительной, и Philips отказывается от какой-либо ответственности за причиненный ущерб.
- Всегда ставьте и используйте прибор на сухой, устойчивой, ровной и горизонтальной поверхности.
- Всегда отключайте прибор от сети после использования.
- Дайте прибору остыть в течение прибл. 30 минут, прежде чем брать его в руки

или чистить.

- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в этом приборе, получают золотисто-желтыми, а не темными или коричневыми. Удалите обгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре выше 180°C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Будьте осторожны при чистке верхней части камеры приготовления: Горячий нагревательный элемент, край металлических деталей.
- Всегда следите за тем, чтобы пища была полностью приготовлена в Airfryer.
- Всегда следите за тем, чтобы вы контролировали свою Airfryer.
- При приготовлении жирной пищи Airfryer может выделять дым.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Этот прибор Philips соответствует всем применимым стандартам и нормам, касающимся электромагнитных полей.

Автоматическое отключение

Этот прибор оснащен функцией автоматического отключения. Если вы не нажмете кнопку в течение 20 минут, прибор автоматически выключится. Чтобы выключить прибор вручную, нажмите кнопку включения/выключения (On/Off button).

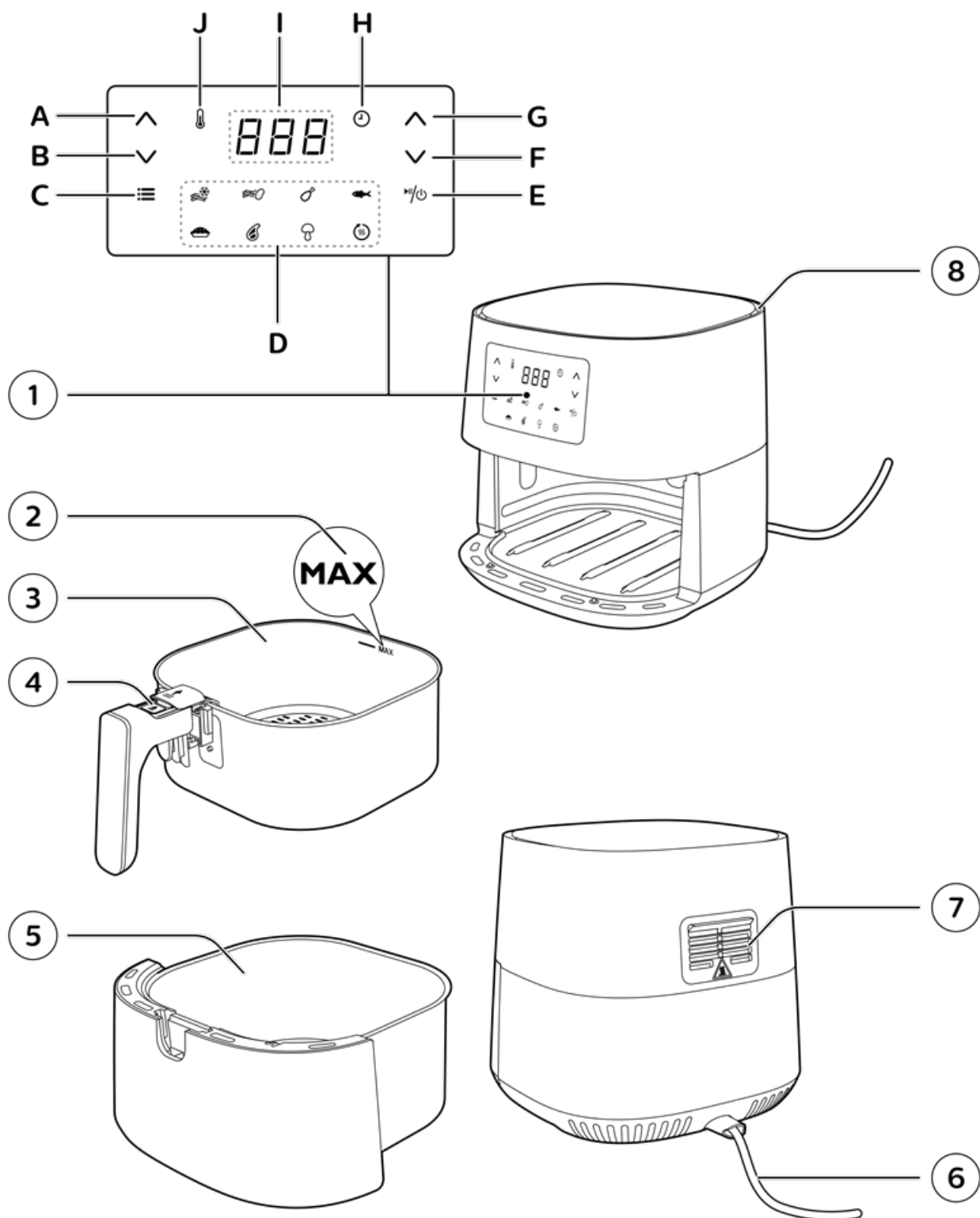
Введение

Чтобы в полной мере воспользоваться поддержкой, которую предлагает Philips, зарегистрируйте свой продукт на сайте www.philips.com/welcome.

Philips Airfryer — это единственная Airfryer с уникальной технологией Rapid Air, позволяющей жарить ваши любимые блюда с небольшим количеством масла или без него и с содержанием жира до 90% меньше. Технология Philips Rapid Air обеспечивает равномерное приготовление пищи, а наш дизайн в виде морской звезды обеспечивает идеальные результаты от первого до последнего кусочка. Теперь вы можете наслаждаться идеально приготовленной жареной пищей — хрустящей снаружи и нежной внутри — жарьте, готовьте на гриле, запекайте и выпекайте, чтобы приготовить множество вкусных блюд здоровым, быстрым и легким способом. Для получения дополнительной информации, рецептов и информации об Airfryer посетите сайт www.philips.com/kitchen или загрузите бесплатное приложение NutriU* для iOS® или Android™.

*Приложение NutriU может быть недоступно в вашей стране. В этом случае посетите местный веб-сайт Philips для получения вдохновения.

Общее описание



1. Панель управления

- A. Кнопка увеличения температуры (Temperature up button)
- B. Кнопка уменьшения температуры (Temperature down button)
- C. Кнопка меню (Menu button)
- D. Предустановленные меню (Preset menus)
- E. Кнопка включения/выключения (On/Off button)
- F. Кнопка уменьшения времени (Time down button)

- G. Кнопка увеличения времени (Time up button)
 - H. Индикация времени (Time indication)
 - I. Экран (Screen)
 - J. Индикация температуры (Temperature indication)
2. Индикация MAX
 3. Корзина (Basket)
 4. Кнопка отсоединения корзины (Basket release button)
 5. Сковорода (Pan)
 6. Шнур питания (Power cord)
 7. Выходные отверстия для воздуха (Air outlets)
 8. Впускное отверстие для воздуха (Air inlet)

Перед первым использованием

1. **Удалите весь упаковочный материал.**
2. **Удалите все наклейки или этикетки (если есть) с прибора.**
3. **Тщательно очистите прибор перед первым использованием, как указано в главе об очистке.**

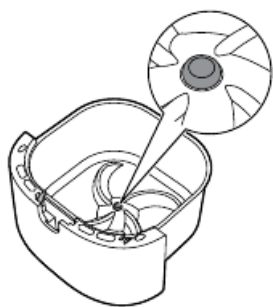
Подготовка к использованию

1. Поместите прибор на устойчивую, горизонтальную, ровную и термостойкую поверхность.



Примечание

- Не ставьте ничего сверху или по бокам прибора. Это может нарушить поток воздуха и повлиять на результат жарки.
- Не ставьте работающий прибор рядом или под предметы, которые могут быть повреждены паром, например, стены и шкаф.
- Оставьте резиновую заглушку в сковороде. Не снимайте ее перед приготовлением.



Использование прибора

Таблица продуктов

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для типов продуктов, которые вы хотите приготовить.

Примечание

- Имейте в виду, что эти настройки являются рекомендациями. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме, а также по бренду, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.
- При приготовлении большого количества продуктов (например, картофеля фри, креветок, куриных голеней, замороженных закусок) встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте ингредиенты в корзине 2–3 раза, чтобы добиться равномерного результата.

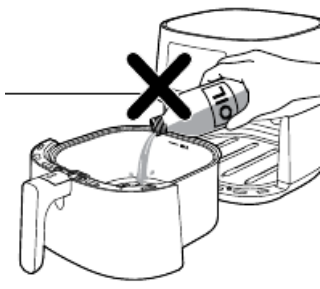
Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм/0,3x0,3 дюйма)	200-800 г / 7-28 унций	14-31	180 °C/350 °F	• Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте 2-3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (толщиной 10x10 мм/0,4x0,4 дюйма)	200-800 г / 7-28 унций	20-40	180 °C/350 °F	• Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте 2-3 раза в процессе приготовления

Замороженные куриные наггетсы	200-600 г/ 7-21 унция	9-20	200 °C/400 °F	Встряхните, переверните или перемешайте в середине процесса
Замороженные спринг-роллы	200-600 г/ 7-21 унция	9-20	200 °C/400 °F	Встряхните, переверните или перемешайте в середине процесса
Гамбургер (около 150 г/5 унций)	1-5 котлет	16-21	200 °C/400 °F	
Мясной хлеб	1200 г / 42 унции	55-60	150 °C/300 °F	Используйте принадлежность для выпечки
Мясные отбивные без кости (около 150 г/5 унций)	1-4 отбивные	15-20	200 °C/400 °F	Встряхните, переверните или перемешайте в середине процесса
Тонкие сосиски (около 50 г/1,8 унции)	2-10 штук	11-15	200 °C/400 °F	Встряхните, переверните или перемешайте в середине процесса
Куриные голени (около 125 г/4,5 унции)	2-8 штук	17-27	180 °C/350 °F	Встряхните, переверните или перемешайте в середине процесса
Куриная грудка (около 160 г/6 унций)	1-5 штук	15-25	180 °C/350 °F	
Целая курица	1200 г/42 унции	60-70	180 °C/350 °F	
Целая рыба (около 300-400 г/11-14	1-2 рыбы	20-25	200 °C/400 °F	

унций)				
Рыбное филе (около 200 г/7 унций)	1-5 (1 слой)	25-32	160°C / 325°F	
Овощная смесь (крупно нарезанная)	200-800 г/7-28 унций	9-18	180°C/350°F	Установите время приготовления по своему вкусу. Встряхните, переверните или перемешайте в середине процесса
Кексы (около 50 г/1,8 унции)	1-9	13-15	180°C/350°F	Используйте формочки для кексов
Торт	500 г/18 унций	40-45	160°C/325°F	Используйте форму для торта
Предварительно выпеченный хлеб/булочки (около 60 г/2 унции)	1-6 штук	6-8	200°C/400°F	
Домашний хлеб	800 г / 28 унций	55-65	150°C/300°F	- Используйте принадлежность для выпечки - Форма должна быть максимально плоской, чтобы хлеб не касался нагревательного элемента при подъеме.

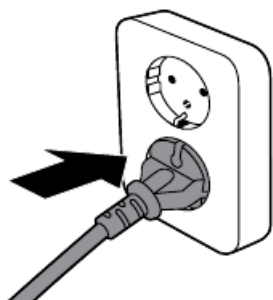
Жарка во фритюрнице



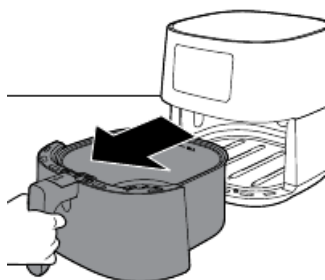


- Это фритюрница, работающая на горячем воздухе. Не наливайте в чашу масло, жир для жарки или любую другую жидкость.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки или регуляторы. Обращайтесь с горячей чашей в термостойких перчатках.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования.
- При первом использовании прибор может выделять немного дыма. Это нормально.
- Предварительный нагрев прибора не требуется.

1. Вставьте вилку в розетку.



2. Выньте чашу с корзиной из прибора, потянув за ручку.



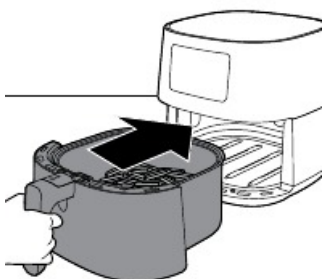
3. Поместите ингредиенты в корзину.



Примечание

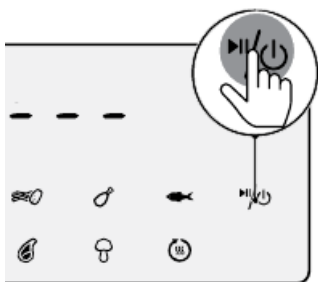
- Фритюрница может готовить самые разные ингредиенты. Обратитесь к таблице продуктов, чтобы узнать правильное количество и приблизительное время приготовления.
- Не превышайте количество, указанное в разделе "Таблица продуктов", и не переполняйте корзину сверх отметки "MAX", так как это может повлиять на качество конечного результата.
- Если вы хотите приготовить разные ингредиенты одновременно, обязательно проверьте рекомендуемое время приготовления для разных ингредиентов, прежде чем начинать готовить их одновременно.

4. Поместите чашу с корзиной обратно во фритюрницу.

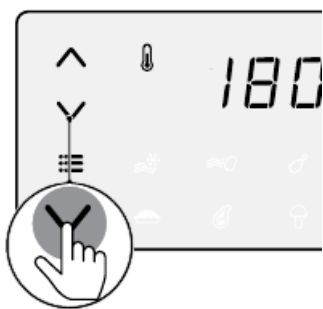


- **Никогда не используйте чашу без корзины.**
- **Не прикасайтесь к чаше или корзине во время и некоторое время после использования, так как они сильно нагреваются.**

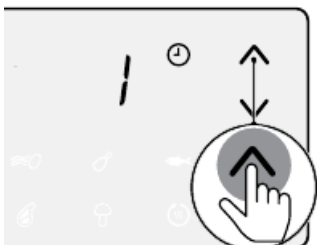
5. Нажмите кнопку питания On/Off (Вкл/Выкл), чтобы включить прибор.



6. Нажмите кнопку повышения или понижения температуры, чтобы выбрать нужную температуру.



7. **Нажмите кнопку увеличения времени, чтобы выбрать необходимое время.**



8. **Нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл), чтобы начать процесс приготовления.**



Примечание

- Во время приготовления попеременно отображаются температура и время.
- Последняя минута приготовления отсчитывается в секундах.
- Обратитесь к таблице продуктов с основными настройками приготовления для различных типов продуктов.

Совет

- Во время приготовления, если вы хотите изменить время или температуру приготовления, нажмите соответствующую кнопку увеличения или уменьшения в любое время, чтобы сделать это.
- Чтобы приостановить процесс приготовления, нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл). Чтобы возобновить процесс приготовления, снова нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл), чтобы продолжить процесс приготовления.
- Устройство автоматически переходит в режим паузы, когда вы вынимаете чашу и корзину. Процесс приготовления продолжается, когда чаша и корзина снова помещаются в прибор.

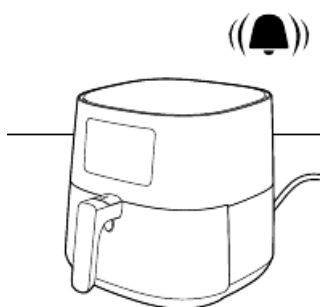
- Чтобы изменить единицу измерения температуры с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта или наоборот на вашей фритюрнице, одновременно нажмите кнопки увеличения и уменьшения температуры примерно на 10 секунд.

Примечание



- Если вы не установите необходимое время приготовления в течение 30 минут, прибор автоматически выключится из соображений безопасности.
- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или переворачивания в середине времени приготовления (см. "Таблица продуктов"). Чтобы встряхнуть ингредиенты, выньте чашу с корзиной, поставьте ее на термостойкую рабочую поверхность, сдвиньте крышку и нажмите кнопку освобождения корзины, чтобы вынуть корзину и встряхнуть ее над раковиной. Затем поместите корзину в чашу и задвиньте их обратно в прибор.
- Если вы установите таймер на половину времени приготовления и услышите звонок таймера, пришло время встряхнуть или перевернуть ингредиенты. Обязательно установите таймер на оставшееся время приготовления.

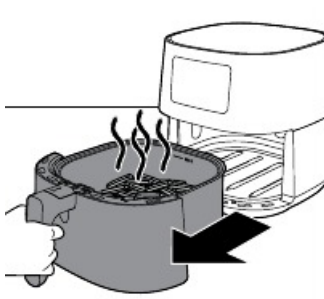
9. Когда вы услышите звонок таймера, время приготовления истекло.



Примечание

- Вы можете остановить процесс приготовления вручную. Для этого нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл).

10. Выньте чашу и проверьте, готовы ли ингредиенты.



⚠ CAUTION ⚠

- Чаша фритюрницы горячая после процесса приготовления. Всегда ставьте ее на термостойкую рабочую поверхность (например, подставку и т. д.), когда вынимаете чашу из прибора.

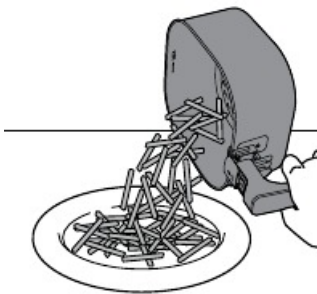
☰ Примечание

- Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте чашу обратно во фритюрницу за ручку и добавьте несколько дополнительных минут к установленному времени.
11. Чтобы удалить мелкие ингредиенты (например, картофель фри), поднимите корзину из чаши, сначала сдвинув крышку, а затем нажав кнопку освобождения корзины.



⚠ CAUTION ⚠

- После процесса приготовления чаша, корзина, внутренний корпус и ингредиенты горячие. В зависимости от типа ингредиентов во фритюрнице из чаши может выходить пар.
12. Высыпьте содержимое корзины в миску или на тарелку. Всегда вынимайте корзину из чаши, чтобы высыпать содержимое, так как на дне чаши может быть горячее масло.



Примечание

- Чтобы удалить крупные или хрупкие ингредиенты, используйте щипцы, чтобы вынуть ингредиенты.
- Излишки масла или вытопленного жира из ингредиентов собираются на дне чаши.
- В зависимости от типа приготавливаемых ингредиентов, вы можете осторожно сливать излишки масла или вытопленного жира из чаши после каждой партии или перед встряхиванием или заменой корзины в чаше. Поставьте корзину на термостойкую поверхность. Наденьте термостойкие перчатки, чтобы слить излишки масла или вытопленного жира. Верните корзину в чашу.

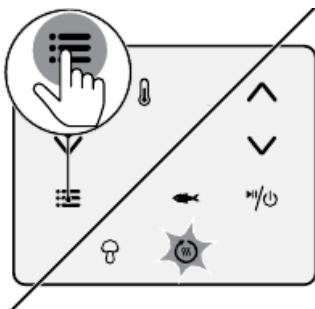
Когда партия ингредиентов готова, фритюрница сразу же готова к приготовлению следующей партии.

Примечание

- Повторите шаги с 3 по 12, если вы хотите приготовить еще одну партию.

Выбор режима поддержания тепла

1. **Нажимайте кнопку меню до тех пор, пока не начнет мигать значок поддержания тепла.**



2. **Нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл), чтобы запустить режим поддержания тепла.**



Примечание

- Таймер поддержания тепла установлен на 30 минут. Чтобы изменить время поддержания тепла (1 - 30 минут), нажмите кнопку уменьшения времени. Время будет подтверждено автоматически.
 - Температуру нельзя изменить в режиме поддержания тепла.
3. **Чтобы приостановить режим поддержания тепла, нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл). Чтобы возобновить режим поддержания тепла, снова нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл).**
 4. **Чтобы выйти из режима поддержания тепла, нажмите и удерживайте кнопку On/Off (Вкл/Выкл).**

Совет

- Если такие продукты, как картофель фри, теряют слишком много хрустящей корочки во время режима поддержания тепла, либо сократите время поддержания тепла, выключив прибор раньше, либо поджарьте их в течение 2-3 минут при температуре 180°C/350°F.

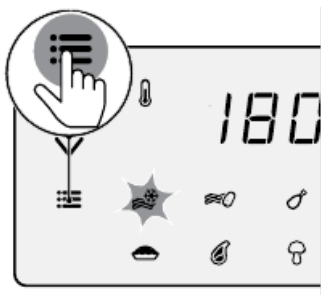
Примечание

- Во время режима поддержания тепла вентилятор и нагреватель внутри прибора время от времени включаются.
- Режим поддержания тепла предназначен для поддержания тепла вашей пищи сразу после ее приготовления во фритюрнице. Он не предназначен для разогрева.

Готовка с предустановкой

1. **Выполните шаги с 1 по 5 в главе "Жарка в аэрофритюрнице".**
2. **Нажмите кнопку Menu (Меню). Значок замороженных закусок начнет мигать. Нажимайте кнопку Menu (Меню) до тех пор, пока не начнет мигать**

нужная предустановка.



3. Запустите процесс приготовления, нажав кнопку On/Off (Вкл/Выкл).



Примечание

- В следующей таблице вы можете найти больше информации о предустановках.

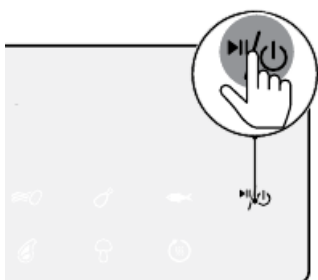
Предустановка	Время предустановки (мин)	Температура предустановки	Вес (макс.)	Информация
 Замороженные закуски на основе картофеля	31	180°C/ 350°F	800 г/28 унций	• Замороженные закуски на основе картофеля, такие как замороженный картофель фри, картофельные дольки, картофель "крест-накрест" и т.д. • Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте 2-3 раза в процессе приготовления
				• Используйте

 Свежий картофель фри	38	180 °C/ 350 °F	800 г/28 унций	мучнистый картофель - Нарежьте кубиками толщиной 10x10 мм / 0,4x0,4 дюйма - Замочите на 30 минут в воде, высушите, затем добавьте ¼ - 1 столовую ложку масла - Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте 2-3 раза в процессе приготовления
 Куриные голени	27	180 °C/ 350 °F	1000 г/35 унций	- До 8 куриных голеней - Встряхивайте, переворачивайте или перемешивайте в процессе приготовления
 Целая рыба около 300 г/11 унций	20	200 °C/ 400 °F	600 г/21 унция	
 Торт	45	160 °C/ 325 °F	500 г/18 унций	Используйте XL аксессуар для выпечки (199 x 189 x 80 мм)
 Мясные	20	200 °C/ 400 °F	600 г/21	До 4 мясных отбивных без

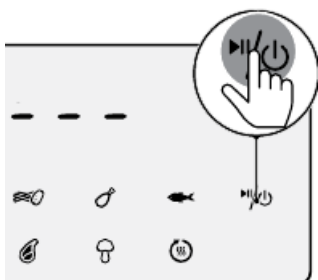
отбивные			унция	костей
 Овощная смесь	18	180°C/ 350°F	800 г/28 унций	• Крупно нарезанные • Используйте XL аксессуар для выпечки
 Поддержание тепла	30	80°C/ 175°F	Н/Д	• Температура не регулируется

Переключение на другую предустановку

1. Во время процесса приготовления нажмите и удерживайте кнопку питания On/Off (Вкл/Выкл), чтобы остановить процесс приготовления. Устройство перейдет в режим ожидания.



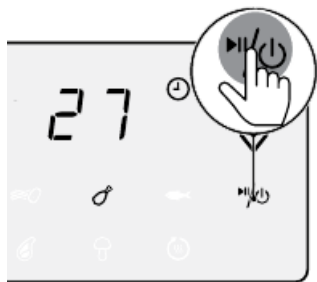
2. Нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл) еще раз, чтобы включить устройство.



3. Нажимайте кнопку Menu (Меню) до тех пор, пока не начнет мигать нужная предустановка.



4. Нажмите кнопку On/Off (Вкл/Выкл), чтобы начать процесс приготовления.



Приготовление домашнего картофеля фри

Чтобы приготовить отличный домашний картофель фри в аэрофритюрнице:

- Выберите сорт картофеля, подходящий для приготовления картофеля фри, например, свежий, (слегка) мучнистый картофель.
 - Для получения равномерного результата лучше всего жарить картофель фри в аэрофритюрнице порциями до 800 г/28 унций. Более крупный картофель фри, как правило, менее хрустящий, чем более мелкий.
1. **Очистите картофель и нарежьте его соломкой (толщиной 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 дюйма).**
 2. **Замочите картофельную соломку в миске с водой не менее чем на 30 минут.**
 3. **Вылейте воду из миски и высушите картофельную соломку кухонным или бумажным полотенцем.**
 4. **Налейте в миску одну столовую ложку растительного масла, положите соломку в миску и перемешайте, пока соломка не покроется маслом.**
 5. **Выньте соломку из миски пальцами или кухонной лопаткой с прорезьями, чтобы лишнее масло осталось в миске.**



Примечание

- Не наклоняйте миску, чтобы высыпать всю соломку в корзину сразу, чтобы лишнее масло не попало в сковороду.
6. **Положите соломку в корзину.**
 7. **Жарьте картофельную соломку и встряхивайте корзину 2-3 раза во время приготовления.**

Чистка

WARNING

- Дайте корзине, противню и внутренней части прибора полностью остыть, прежде чем начинать чистку.
- Противень, корзина и внутренняя часть прибора имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

Очищайте прибор после каждого использования. Удаляйте масло и жир со дна противня после каждого использования.

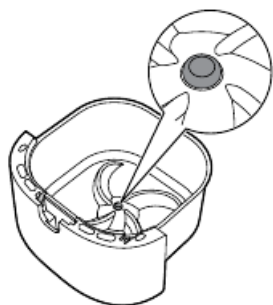
1. **Нажмите кнопку включения/выключения питания () чтобы выключить прибор, выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.**

Совет

- Снимите противень и корзину, чтобы Airfryer быстрее остыл.

2. **Удалите вытопленный жир или масло со дна противня.**
3. **Очистите противень и корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить их горячей водой, жидкостью для мытья посуды и неабразивной губкой (см. таблицу "Таблица очистки").**

Примечание



Совет

- Поместите противень с резиновой заглушкой в посудомоечную машину. Не снимайте резиновую заглушку перед очисткой.
- Если остатки пищи прилипли к противню или корзине, вы можете замочить их в горячей воде с жидкостью для мытья посуды на 10–15 минут. Замачивание размягчает остатки пищи и облегчает их удаление. Убедитесь, что вы используете жидкость для мытья посуды, которая может растворять масло и жир. Если на противне или корзине есть пятна жира, и вам не удалось удалить их горячей водой и жидкостью для мытья посуды, используйте жидкий обезжириватель.

- При необходимости остатки пищи, прилипшие к нагревательному элементу, можно удалить щеткой с мягкой или средней щетиной. Не используйте щетку из стальной проволоки или щетку с жесткой щетиной, так как это может повредить покрытие нагревательного элемента.

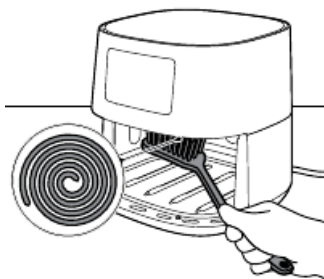
4. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.



Примечание

- Убедитесь, что на панели управления не осталось влаги. Протрите панель управления тканью после ее очистки.

5. Очистите нагревательный элемент чистящей щеткой, чтобы удалить остатки пищи.



6. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.

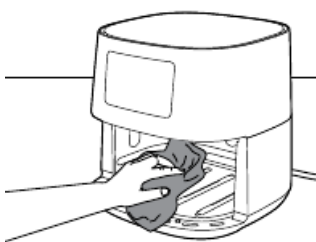
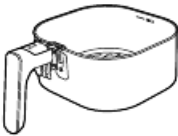
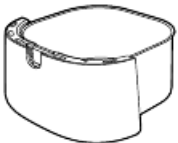


Таблица очистки

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие перед хранением.



Примечание

- Всегда держите Airfryer горизонтально, когда переносите его. Убедитесь, что вы также держите противень за переднюю часть прибора, так как противень с корзиной может выскользнуть из прибора при случайном наклоне вниз. Это может привести к повреждению этих частей.
- Всегда убедитесь, что съемные части Airfryer закреплены, прежде чем переносить и/или хранить его.

Утилизация

- Этот символ означает, что данное изделие нельзя утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами (2012/19/EU).



- Соблюдайте правила вашей страны по раздельному сбору электрических и электронных изделий. Правильная утилизация помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Гарантия и поддержка

Если вам нужна информация или поддержка, посетите сайт www.philips.com/support или ознакомьтесь с отдельным буклетом о международной гарантии.

Устранение неполадок

В этой главе обобщены наиболее распространенные проблемы, с которыми вы можете столкнуться при использовании прибора. Если вы не можете решить проблему с помощью приведенной ниже информации, посетите сайт www.philips.com/support, чтобы ознакомиться со списком часто задаваемых вопросов, или обратитесь в Центр обслуживания потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
Внешняя часть прибора нагревается во время использования.	Тепло внутри излучается на внешние стенки.	Это нормально. Все ручки и кнопки, к которым вам нужно прикасаться во время использования, остаются достаточно прохладными на ощупь.
		Противень, корзина и внутренняя часть прибора всегда нагреваются при включении прибора, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи. Эти части всегда слишком горячие, чтобы к ним прикасаться.
		Если вы оставите прибор включенным на более длительное время, некоторые области станут слишком горячими, чтобы к ним прикасаться. Эти области отмечены на приборе следующим значком:  Пока вы знаете о горячих областях и избегаете прикосновения к ним, прибор совершенно безопасен в использовании.
Мой домашний картофель фри получается не таким, как я ожидал.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Для достижения наилучших результатов используйте свежий мучнистый картофель. Если вам нужно хранить картофель, не храните его в холодной среде, например, в холодильнике. Выбирайте картофель, на упаковке которого указано, что он подходит для жарки.

	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Следуйте инструкциям в данном руководстве пользователя, чтобы приготовить домашний картофель фри.
	Некоторые виды ингредиентов необходимо встряхивать в середине времени приготовления.	Следуйте инструкциям в данном руководстве пользователя, чтобы приготовить домашний картофель фри.
Airfryer не включается.	Прибор не подключен к сети.	Убедитесь, что вилка правильно вставлена в розетку.
	К одной розетке подключено несколько приборов.	Airfryer имеет высокую мощность. Попробуйте другую розетку и проверьте предохранители.
Я вижу отслаивающиеся пятна внутри моего Airfryer.	Некоторые небольшие пятна могут появиться внутри противня Airfryer из-за случайного прикосновения или царапин покрытия (например, во время чистки с помощью жестких чистящих средств и/или при вставке корзины).	Вы можете предотвратить повреждение, правильно опуская корзину в противень. Если вы вставляете корзину под углом, ее сторона может удариться о стенку противня, в результате чего отколются небольшие кусочки покрытия. Если это произошло, пожалуйста, имейте в виду, что это не вредно, так как все используемые материалы безопасны для пищевых продуктов.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Осторожно слейте излишки масла или жира из противня и продолжайте готовить.
	В противне все еще остались жирные остатки от предыдущего использования.	Белый дым вызван нагреванием жирных остатков в противне. Всегда тщательно очищайте противень и корзину после каждого использования.
	Панировка или покрытие плохо прилипли к пище.	Крошечные кусочки панировки, переносимые по воздуху, могут вызвать белый дым. Плотнo прижмите панировку или покрытие к пище, чтобы убедиться, что она прилипла.
	Маринад, жидкость или мясной сок разбрызгиваются в	Промокните пищу насухо, прежде чем

	вытопленный жир или сало.	поместить ее в корзину.
На экране Airfryer отображается "E1".	Устройство сломано/неисправно.	Позвоните на горячую линию сервисной службы Philips или обратитесь в Центр обслуживания потребителей в вашей стране.
	Ваш Airfryer может храниться в месте, где слишком холодно.	Если ваше устройство хранилось при низкой температуре окружающей среды, дайте ему нагреться до комнатной температуры в течение не менее 15 минут, прежде чем снова подключать его к сети. Если на дисплее по-прежнему отображается "E1", позвоните на горячую линию сервисной службы Philips или обратитесь в Центр обслуживания потребителей в вашей стране.

© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Все права защищены.



Документы / Ресурсы

Ссылки

-  [Регистрация продукта | Philips](#)
-  [Кухонная техника Philips - Аэрофритюрницы, блендеры и многое другое | Philips](#)
-  [Служба поддержки | Philips](#)