PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X



English 4
Čeština 27
Dansk 51
Deutsch 74
Eesti 101
Español 124
Français 150
Hrvatski 176
Italiano 200
Latviešu 225
Lietuviškai 250
Magyar 275
Nederlands 301
Norsk 326
Polski 349
Português 374
Română 400
Shqip 425
Slovenščina 450
Slovensky 473
Srpski 497
Suomi 521
Svenska 545
Türkçe 567
Ελληνικά 591
Български 619
Македонски 647
Русский 675
Українська 704
Қазақша 731
עברית 758

Оглавление

Важная информация 675
Утилизация 678
Гарантия и поддержка 678
Введение 678
Общее описание 679
Перед первым использованием 680
Перед первым использованием 681
Использование прибора 681
Очистка 699
Хранение 700
Поиск и устранение неисправностей 700

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. 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.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- 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.
- 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.
- Если вы заметили, что из прибора идет темный дым, немедленно отключите прибор от сети. Дождитесь, пока из прибора не перестанет идти дым, и только потом извлекайте сковороду.

- Запрещается подключать прибор к электросети и работать с панелью управления мокрыми руками.

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: горячий нагревательный элемент, края металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что полностью контролируете работу аэрогриля, включая использование функции удаленного управления или отложенного запуска.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым. Будьте особенно осторожны при использовании функции удаленного управления или отложенного запуска.
- Убедитесь, что функцию удаленного управления не используют одновременно несколько человек.
- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью отложенного старта (могут распространиться бактерии).

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Автоотключение

- 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.

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

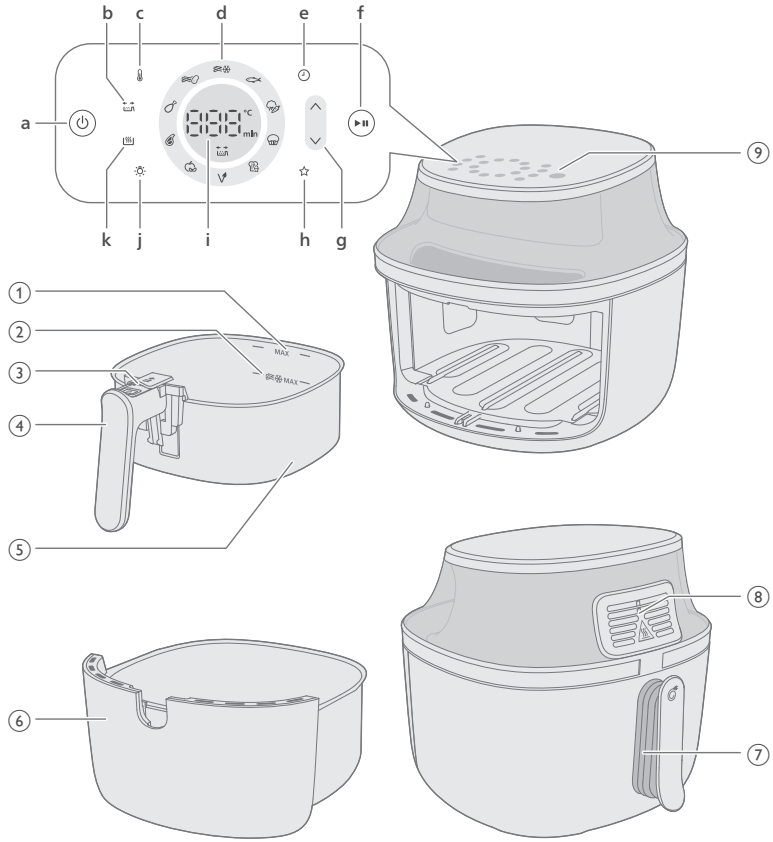
Versuni предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие после покупки. Эта гарантия недействительна, если дефект возник из-за неправильного использования или ненадлежащего ухода. Наша гарантия не влияет на ваши права потребителя в соответствии с законом. Для получения дополнительной информации или для вызова гарантии, посетите наш веб-сайт **www.philips.com/support**.

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 Индикация MAX для ингредиентов
2 Индикация MAX для закусок из замороженного картофеля
3 Кнопка отсоединения
4 Ручка корзины
5 Корзина
6 Противень
7 Шнур питания
8 Отверстия выхода воздуха
9 Панель управления
   a Кнопка включения/выключения
   b Индикатор напоминания о встряхивании

   Ваш аэрогриль предлагает напоминание о необходимости встряхивания, с которым вы не забудете встряхнуть, перемешать или перевернуть ингредиенты для равномерного приготовления, особенно если это ингредиент из множества кусочков, такой как картофель фри, или когда его обязательно нужно перевернуть, например при приготовлении куриных ножек.

   Напоминание о встряхивании включится автоматически. Вы можете отключить напоминание о встряхивании через настройки нажатием кнопки.

c Кнопка выбора температуры

Вы можете задать температуру приготовления между 40 и 200 °C в ручном режиме приготовления.

При выборе температуры от 40 до 100 °C можно задать время приготовления до 24 часов.

При выборе температуры свыше 100 °C можно задать время приготовления до 3 часов.

d Кнопки функций

Выберите "Приготовление с заданными настройками" для обзора предустановленных функций.

e Кнопка настройки времени

Можно задать время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 24 часов.

f Кнопка начала/паузы

g Кнопка увеличения/уменьшения температуры и времени

h Настройка избранного

Ваш аэрогриль поставляется с режимом сохранения избранных настроек. Выберите любимые настройки температуры и времени приготовления, после чего нажмите и удерживайте кнопку сохранения избранного. При сохранении настроек вы услышите звуковой сигнал. Для изменения избранного рецепта повторно выполните действия выше.

i Экран состояния

На этом экране отображается оставшееся время и температура приготовления.

j Кнопка подсветки

Вы можете нажать кнопку подсветки для ее включения. При включении подсветки она останется гореть, пока прибор автоматически не отключится. Вы также можете выключить подсветку повторным нажатием этой кнопки.

k Кнопка режима поддержания температуры

Ваш аэрогриль имеет режим поддержания температуры, который активируется нажатием кнопки поддержания температуры в любой момент перед началом или во время приготовления. Больше информации см. в разделе "Поддержание температуры".

Перед первым использованием

1 Удалите все упаковочные материалы, включая защитный картон внутри/под лотком.

2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).

3 Снимите с дисплея защитную пленку.

4 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

- Убедитесь, что не превысили отметку MAX в корзине, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления картофеля фри.
- 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.

NA32X (номер модели)

Ингредиенты	Макс. количество	Температура	Время приготовления	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	500 г	180 °C	26–28	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	500 г	180 °C	34–36	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	500 г	200 °C	15–17	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Гамбургер (около 150 г)	3 котлеты	200 °C	12–14	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1000 г	150 °C	43–45	Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	2 отбивные	200 °C	11–14	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	6 шт.	180 °C	24–28	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	3 шт.	180 °C	19–21	Перевернуть по истечении половины времени
Целая рыба (около 300–400 г)	1 рыба	200 °C	11–15	

Яйца и тост	2 яйца, 1 тост	160 °C	11	сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
Фалафель (50 г каждый, диаметром 4 см)	9 шт.	180 °C	20–22	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Сушеные фрукты (яблочные дольки 2 мм толщиной)	100 г	75 °C	90	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Овощная смесь (крупно порезанная)	800 г	180 °C	12–14	Установите время приготовления на свой вкус — поверните, переверните или помешайте 2 раза в процессе приготовления
Кексы (около 50 г в каждой бумажной формочке)	5 чашки	160 °C	15–18	

NA33X (номер модели)

Ингредиенты	**Макс. количество**	**Температура**	**Время приготовления**	**Примечание**
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	800 г	180 °C	26–28	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	800 г	180 °C	34–36	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	700 г	200 °C	13–15	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Гамбургер (около 150 г)	5 котлет	200 °C	13–15	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1200 г	150 °C	51–53	Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	3 отбивные	200 °C	13–16	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	8 шт.	180 °C	28–30	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	4 шт.	180 °C	20–22	Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица (1200 г)	1 шт.	180 °C	55–65	
Целая рыба (около 300–400 г)	2 рыба	200 °C	14–16	
Яйца и тост	3 яйца, 2 тоста	160 °C	11	сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
Фалафель (50 г каждый, диаметром 4 см)	12 шт.	180 °C	19–21	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Сушеные фрукты (яблочные дольки 2 мм толщиной)	150 г	75 °C	90	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Овощная смесь (крупно порезанная)	1000 г	180 °C	12–14	Установите время приготовления на свой вкус — поверните, переверните или помешайте 2 раза в процессе приготовления
Кексы (около 50 г в каждой бумажной формочке)	7 чашки	160 °C	15–18	

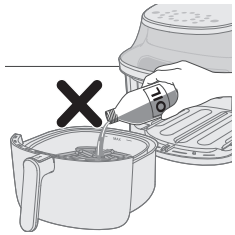
NA34X (номер модели)

Ингредиенты	**Макс. количество**	**Температура**	**Время приготовления**	**Примечание**
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	1000 г	180 °C	26–28	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Домашний картофель фри (10x10 мм в толщину)	1000 г	180 °C	32–34	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
Замороженные спринг-роллы	800 г	200 °C	13–15	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Гамбургер (около 150 г)	6 котлет	200 °C	15–17	Перевернуть по истечении половины времени
Мясной рулет	1400 г	150 °C	51–53	Нужно использовать приспособление для выпечки
Мясные отбивные без косточки (около 190 г)	4 отбивные	200 °C	15–18	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления

Куриные ножки (около 125 г)	10 шт.	180 °C	24–28	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Куриная грудка (около 160 г)	5 шт.	180 °C	17–19	Перевернуть по истечении половины времени
Целая курица (1200 г)	1 шт.	180 °C	50–65	
Целая рыба (около 300–400 г)	2 рыба	200 °C	14–16	
Яйца и тост	4 яйца, 3 тоста	160 °C	12	сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
Фалафель (50 г каждый, диаметром 4 см)	15 шт.	180 °C	21–23	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Сушеные фрукты (яблочные дольки 2 мм толщиной)	180 г	75 °C	90	Встряхнуть, повернуть или помешать в середине приготовления
Овощная смесь (крупно порезанная)	1400 г	180 °C	12–14	Установите время приготовления на свой вкус — поверните, переверните или помешайте 2 раза в процессе приготовления
Кексы (около 50 г в каждой бумажной формочке)	9 чашки	160 °C	15–18	

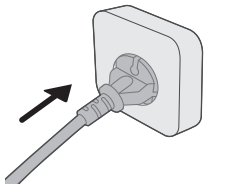
Приготовление в аэрогриле

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 сетевую вилку в розетку.



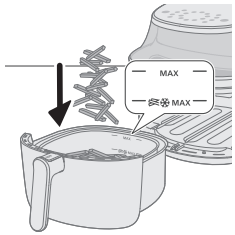


2 Извлеките противень из прибора, потянув за ручку.

3 Потяните за ручку, чтобы горизонтально извлечь противень из прибора.

Внимание!

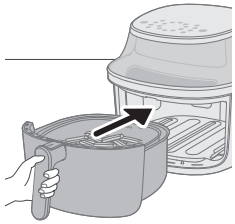
- **Не извлекайте противень под углом, чтобы избежать появления царапин на емкости.**



4 Положите ингредиенты в противень.

Примечание

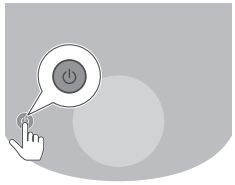
- С помощью аэрогриля можно готовить различные продукты питания. См. таблицу продуктов, чтобы найти информацию о порциях и приблизительном времени приготовления.
- Не готовьте порции, превышающие указанные в таблице продуктов, и не наполняйте противень свыше отметки MAX, поскольку это может повлиять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



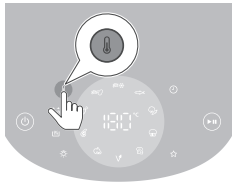
5 Строго горизонтально установите противень назад в аэрогриль.

Внимание!

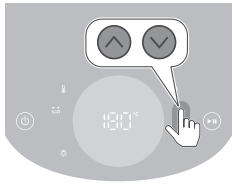
- **Запрещается использовать противень без установленной в нем корзины.**
- **Не прикасайтесь к противню во время и некоторое время после использования прибора, поскольку он сильно нагревается.**
- **Не устанавливайте противень под углом, чтобы избежать появления царапин на емкости.**



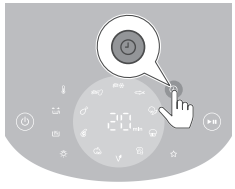
6 Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы начать работу с прибором.



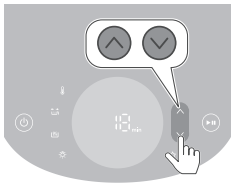
7 Нажмите кнопку выбора температуры.



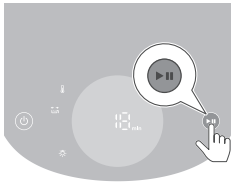
8 С помощью кнопки увеличения или уменьшения выберите температуру.



9 Нажмите кнопку выбора времени.



10 С помощью кнопки увеличения или уменьшения выберите время.



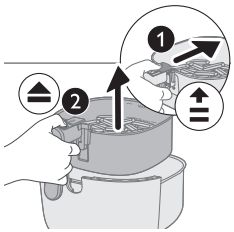
11 Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления.

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.

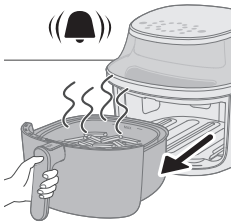
Совет

- Во время приготовления можно в любой момент нажатием кнопки вверх или вниз изменить время или температуру приготовления.
- Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку пуска/паузы. Чтобы возобновить процесс приготовления, снова нажмите эту кнопку.
- Устройство автоматически приостанавливает приготовление, если извлечь из него противень. Если повторно установить его в устройство, оно возобновит приготовление.



Примечание

- Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Чтобы встряхнуть ингредиенты, сначала извлеките корзину из противня. Сдвиньте переключатель на ручке в сторону корзины, чтобы получить доступ к кнопке отсоединения, после чего нажмите ее, чтобы извлечь корзину из противня. Встряхните корзину над раковиной. Затем задвиньте противень с корзиной обратно в прибор.
- Если в течение 20 минут не будет выбрано время приготовления, прибор автоматически отключается в целях безопасности.



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

Примечание

- Можно вручную запустить процесс приготовления, нажав кнопку пуска/паузы.

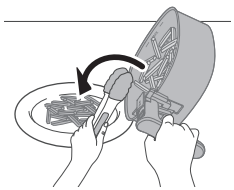
13 Выдвиньте противень и убедитесь, что ингредиенты готовы.

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.



14 Положите приготовленную пищу в миску или тарелку.

Внимание!

- **После приготовления противень, внутренние компоненты корпуса, окошко для просмотра 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.
- Для приготовления еще одной порции повторите шаги 3–12.

Выбор режима поддержания температуры

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

2 Нажмите кнопку поддержания температуры.

3 Чтобы запустить режим поддержания температуры, нажмите кнопку пуска/паузы.

Примечание

- Чтобы изменить время поддержания температуры, нажмите кнопку установки времени (1–30 минут).
- В режиме поддержания температуры изменить ее нельзя.

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

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

Совет

- Если картофель фри размокает во время поддержания температуры, можно уменьшить время поддержания температуры или вернуть картофелю нужную кондицию, поджарив его в течение 2–3 минут при температуре 180 °C.

- В режиме поддержания температуры вентилятор и нагревательный элемент прибора работают с интервалом.
- Режим поддержания температуры предназначен для того, чтобы ваша еда оставалась теплой после приготовления, а не для ее подогрева.

Использование режима поддержания температуры с предустановками



Вы можете включить или выключить режим поддержания температуры перед запуском или во время приготовления с предустановкой.



1 Чтобы запустить режим поддержания температуры после выбора предустановки, нажмите кнопку поддержания температуры.

Режим поддержания температуры автоматически включится по окончании приготовления.



2 Повторно нажмите кнопку поддержания температуры, чтобы при необходимости выключить режим поддержания температуры.

Приготовление с заданными настройками

1 Выполните шаги 1–5, описанные в главе "Приготовление в аэрогриле".

2 Нажмите кнопку соответствующей предустановки.

Выбранная предустановка будет мигать.

3 Запустите процесс приготовления, нажав кнопку пуска/паузы.

Примечание

- При приготовлении свежего картофеля фри или замороженных закусок из картофеля с помощью предустановок прибор автоматически напомнит вам, когда необходимо встряхнуть еду для равномерного приготовления продуктов со всех сторон. Чтобы отключить напоминание о встряхивании, одновременно выберите предустановку для закусок из замороженного картофеля и предустановку для домашнего картофеля фри, когда прибор включен. Чтобы повторно включить напоминание о встряхивании, повторно выполните эти действия.
- Если при настройке предустановки вы выберете для свежего картофеля фри и закусок из картофеля время приготовления менее 5 минут, напоминание о встряхивании не отобразится.
- Прибор напомнит вам о необходимости встряхнуть ингредиенты несколько раз при использовании любой из этих предустановок. Чтобы выключить звуковой сигнал при приготовлении, извлеките картофель фри и встряхните его. Звуковой сигнал прекратится до окончания приготовления, однако функция напоминания о встряхивании останется включена.

Персонализация предустановок

Для сохранения выбранных вами температуры и времени в качестве предустановки на аэрогриле:

1 Нажмите и отпустите кнопку предпочитаемой предустановки.
2 Измените время и/или температуру приготовления.
3 Нажмите кнопку установки времени/температуры, чтобы подтвердить выбранные параметры.
4 Повторно нажмите кнопку установки времени/температуры, чтобы вернуться в главное меню.
5 Нажмите и удерживайте ту же кнопку предустановки, пока устройство не издаст звуковой сигнал.
- Измененная предустановка сохранена.

Восстановление настроек предустановки по умолчанию

Чтобы сбросить перенастроенные параметры предустановки:

1 Выберите и нажмите перенастроенную предустановку.
2 Нажмите и удерживайте кнопку предустановки, пока прибор не издаст звуковой сигнал.
- Выбранная предустановка сброшена до значений по умолчанию.

NA32X (номер модели)

Предустановки	Отсрочка по времени (мин.)	Предустановленная температура	Вес (макс.)	Примечание
 Тонкий замороженный картофель фри	28	180 °C	500 г	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Картофель фри	35	180 °C	500 г	- Нужен рассыпчатый картофель - Ломтики 10x10 мм - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Куриные ножки	28	180 °C	6 шт.	- Можно готовить до 6 куриных ножек - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Отбивные	14	200 °C	2 отбивные	- До 2 отбивных без кости - Перевернуть во время приготовления
 Сушеные фрукты	90	75 °C	100 г	- Нарезать на ломтики толщиной 2 мм - Замочить в воде на 15 минут и высушить перед приготовлением - Перевернуть во время приготовления

 Веганское блюдо	20	180 °C	9 шт.	-	Фалафель, до 9 шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Яйца и тост	11	160 °C	2 яйца, 1 тост	-	Сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
 Кекс	18	160 °C	5 чашки	-	До 5 формочек с кексами
 Овощная смесь	12	180 °C	800 г	-	Крупная нарезка - Нужно использовать приспособление для выпечки - Перемешать 2 раза во время приготовления
 Целая рыба	14	200 °C	300 г	-	1 рыба, 300 г
 Поддержание температуры	30	80 °C	—	-	Температуру нельзя изменить

NA33X (номер модели)

Предустановки	**Отсрочка по времени (мин.)**	**Предустановленная температура**	**Вес (макс.)**	**Примечание**
 Тонкий замороженный картофель фри	28	180 °C	800 г	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления

 Карто-фель фри	36	180 °C	800 г	- Нужен рассыпчатый картофель - Ломтики 10x10 мм - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Куриные ножки	30	180 °C	8 шт.	- Можно готовить до 8 куриных ножек - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Отбивные	16	200 °C	3 отбивные	- До 3 отбивных без кости - Перевернуть во время приготовления
 Сушеные фрукты	90	75 °C	150 г	- Нарезать на ломтики толщиной 2 мм - Замочить в воде на 15 минут и высушить перед приготовлением - Перевернуть во время приготовления
 Веганское блюдо	21	180 °C	12 шт.	- Фалафель, до 12 шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Яйца и тост	11	160 °C	3 яйца, 2 тоста	- Сначала яйцо на 6 минут, потом добавить тост на 5 минут
 Кекс	18	160 °C	7 чашки	- До 7 формочек с кексами

 Овощная смесь	12	180 °C	1000 г	- Крупная нарезка - Нужно использовать приспособление для выпечки - Перемешать 2 раза во время приготовления
 Целая рыба	16	200 °C	600 г	- 2 рыба, 300 г
 Поддержание температуры	30	80 °C	—	- Температуру нельзя изменить

NA34X (номер модели)

Предустановки	**Отсрочка по времени (мин.)**	**Предустановленная температура**	**Вес (макс.)**	**Примечание**
 Тонкий замороженный картофель фри	28	180 °C	1000 г	- Закуски из замороженного картофеля, например картофель фри, картофель дольками или решетками. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления
 Картофель фри	34	180 °C	1000 г	- Нужен рассыпчатый картофель - Ломтики 10x10 мм - Вымачивать 30 минут в воде, затем высушить и добавить от 1/4 до 1 ст. л. масла. - Потребуется встряхнуть перевернуть или помешать 3 раза в процессе приготовления

 Куриные ножки	28	180 °C	10 шт.	-	Можно готовить до 10 куриных ножек - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Отбивные	18	200 °C	4 отбивные	-	До 4 отбивных без кости - Перевернуть во время приготовления
 Сушеные фрукты	90	75 °C	180 г	-	Нарезать на ломтики толщиной 2 мм - Замочить в воде на 15 минут и высушить перед приготовлением - Перевернуть во время приготовления
 Веганское блюдо	23	180 °C	15 шт.	-	Фалафель, до 15 шт. - Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
 Яйца и тост	12	160 °C	4 яйца, 3 тоста	-	Сначала яйцо на 7 минут, потом добавить тост на 5 минут
 Кекс	18	160 °C	9 чашки	-	До 9 формочек с кексами
 Овощная смесь	12	180 °C	1400 г	-	Крупная нарезка - Нужно использовать приспособление для выпечки - Перемешать 2 раза во время приготовления
 Целая рыба	16	200 °C	600 г	-	2 рыба, 300 г
 Поддержание температуры	30	80 °C	—	-	Температуру нельзя изменить

Приготовление с другой предустановкой

1. Во время приготовления нажмите кнопку предустановки, чтобы вернуться в главное меню.
2. Нажмите кнопку другой выбранной предустановки.
3. Нажмите кнопку пуска/паузы, чтобы начать процесс приготовления заново.

Сохранение избранных параметров

1. Нажмите кнопку включения/выключения для включения прибора.
2. Нажмите кнопку "Избранное".
3. Нажмите кнопку выбора температуры.
4. Выберите температуру.
5. Нажмите кнопку выбора времени.
6. Выберите время приготовления.
7. После выбора времени нажмите кнопку установки времени, чтобы вернуться в главное меню.
8. Нажмите и удерживайте кнопку в течение 2 секунд, чтобы сохранить эти настройки как избранное.

   При сохранении настроек вы услышите звуковой сигнал.
9. Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

Приготовление с использованием избранных настроек

1. Нажмите кнопку включения/выключения для включения прибора.
2. Нажмите кнопку "Избранное".
3. Нажмите кнопку пуска, чтобы начать процесс приготовления.

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

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

Совет

- Для более быстрого охлаждения аэрогриля извлеките противень.

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).

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.
- 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 нагревательный элемент.

4 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

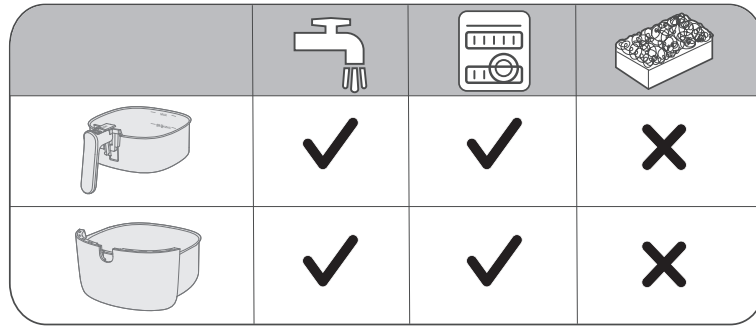
Примечание

- Убедитесь, что на панели управления не осталось влаги, протерев ее от тканью.

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

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

7 Протирайте наружную поверхность окошка для просмотра мягкой тканью.



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 удерживайте его горизонтально и поддерживайте противень спереди, чтобы избежать случайного наклона и возможного повреждения компонентов.
- 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.

Проблема	Возможная причина	Решение
		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.
	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.

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 противень только сухие ингредиенты.
На дисплее появилось сообщение "E1".	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 проблема не устранена, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее появилось сообщение "E9".	Прибор подключен к нерабочему сетевому фильтру или в электросети происходят скачки напряжения.	Отсоедините прибор от сетевого фильтра и подключите его к розетке электросети. Если проблема не устранена, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее появилось сообщение "E12".	На приборе произошла ошибка.	Отсоедините прибор от электросети и повторно подключите его. Если проблема не устранена, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.