PHILIPS

NA460, NA461
NA462



English 3
Čeština 30
Dansk 58
Deutsch 85
Eesti 114
Español 140
Français 168
Hrvatski 196
Italiano 222
Latviešu 250
Lietuviškai 277
Magyar 303
Nederlands 331
Norsk 359
Polski 385
Português 413
Română 441
Shqip 469
Slovenščina 497
Slovensky 524
Srpski 552
Suomi 579
Svenska 606
Türkçe 632
Ελληνικά 660
Български 689
Македонски 718
Русский 747
Українська 776
Қазақша 805
עברית 834

Contents

Important safety instruction 4
Danger 4
Warning 4
Caution 5
Recycling 6
Electromagnetic fields (EMF) 6
Warranty and support 6
EcoDesign information 6
Introduction 7
General description 7
Product overview 7
Control panel overview 9
Before first use 11
Preparations before use 12
Using the appliance 12
Test run 12
Cooking with preset programs 14
Preset programs 17
Cooking with manual settings 17
Food table 19
Time function 21
Copy function 22
Shaking food 23
How to shake 23
What to shake 24
When to shake 24
Shake reminder 24
Making home-made fries 24
Cleaning 25
Cleaning table 26
Storage 27
Troubleshooting 27

Содержание

Важные инструкции по безопасности 748
Опасно! 748
Предупреждение 748
Осторожно! 750
Утилизация 751
Электромагнитные поля (ЭМП) 751
Гарантия и поддержка 751
Информация по экологичности 751
Общее описание 752
Обзор изделия 752
Описание панели управления 753
Перед первым использованием 755
Подготовка к использованию 756
Использование прибора 756
Пробный запуск 756
Приготовление с предустановками 758
Предустановленные программы 761
Приготовление с ручной настройкой 761
Таблица с ингредиентами 764
Функция настройки времени 766
Функции 767
Встряхивание ингредиентов 768
Как встряхивать ингредиенты 768
Что нужно встряхивать 769
Когда встряхивать 769
Напоминание о необходимости встряхивания 770
Приготовление домашнего картофеля фри 770
Очистка 770
Таблица по уходу 772
Хранение 772
Поиск и устранение неисправностей 773

Важные инструкции по безопасности

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

Опасно!

1



- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф (рис. 1).
- 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 корзину.
- Не закрывайте отверстия входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Запрещается наливать масло в корзину 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 корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте, что нагревательный элемент чист, и на нем нет остатков еды.

Предупреждение

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.

2



- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться (рис. 2).
- 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. Оставляйте не менее 15 см свободного места по обеим сторонам и сзади от прибора. 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 корзину 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.
- Данный аэрогриль оснащен двумя камерами для приготовления, поэтому он обладает высокой электрической мощностью. Не используйте другие высокомощные приборы в одной и той же цепи одновременно (например, чайники, электрогрили и т. д.). В противном случае в домашней сети может сработать автоматический выключатель и произойти сбой питания в этой розетке.
- 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.
- Корзина, нижняя пластина 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.

Осторожно!

Осторожно!

- 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 ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Будьте осторожны при приготовлении быстропортящихся продуктов с помощью функции одновременного завершения приготовления (могут распространиться бактерии).
- Будьте осторожны при выливании приготовленной пищи и избегайте выпадения аксессуаров. Также будьте аккуратны с маслом, которое может капать по сторонам сетки в корзине.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым.

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.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Гарантия и поддержка

Компания Versuni Netherlands B.V., зарегистрированная по адресу Claude Debussylaan 88, Амстердам, NL, предлагает двухлетнюю гарантию на это изделие с даты его покупки (или с даты доставки, если она позже). 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 в отношении запасных частей или предъявить требование по гарантии, посетите наш веб-сайт **home.id/support**.

Информация по экологичности

Информация по экологичности для следующих моделей: NA46x

Описание	Символ	Значение	Блок
Энергопотребление в выключенном состоянии	P_{off}	0,28	Вт
Энергопотребление в режиме ожидания	P_{sb}	—	Вт
Время до автоматического перехода в режим ожидания	T_{sb}	20	мин
Стандарт измерения для сервисных значений	EN 50564:2011		
Контактные данные для получения дополнительной информации	DAP B.V. Tussendiepen 4a,9206AD Drachten, Нидерланды		

Прибор соответствует требованиям к экологичности Приложения II РЕГЛАМЕНТА

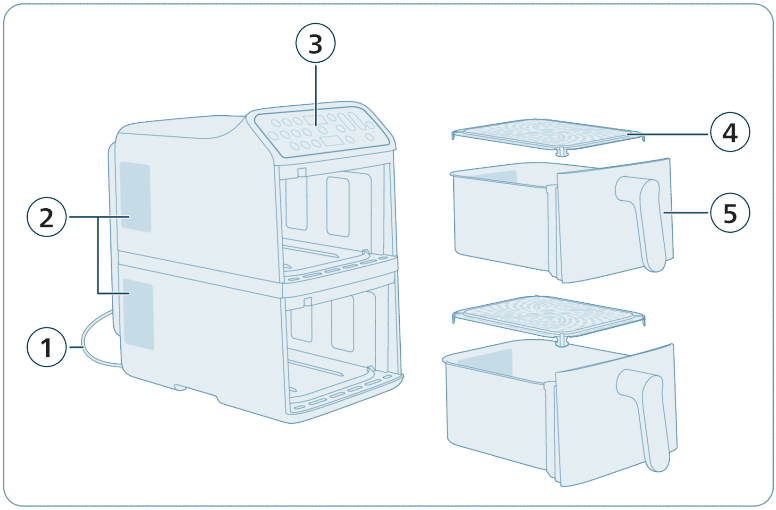
ПОСТАНОВЛЕНИЕ (EU) 2023/826

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips!

Чтобы воспользоваться всеми преимуществами нашей поддержки, зарегистрируйте продукт на сайте **www.home.id**.

Общее описание

Обзор изделия

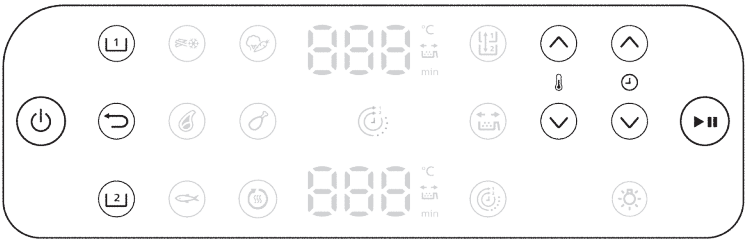


1 Шнур питания
2 Отверстия выхода воздуха
3 Панель управления
4 Нижняя пластина (x2)
5 Корзина (x2)

Примечание. Этот прибор оснащен двумя раздельными корзинами для приготовления. Вы можете готовить только в одной или одновременно в двух корзинах. Каждая корзина работает отдельно, что позволяет настраивать разную температуру, время и предустановки приготовления для каждой корзины.

Описание панели управления

Питание и базовые функции



Кнопка включения/выключения

Нажмите, чтобы включить или выключить аэрогриль.

Кнопка выбора верхней корзины (1)

Нажмите, чтобы выбрать верхнюю корзину и настроить параметры.

Кнопка выбора нижней корзины (2)

Нажмите, чтобы выбрать нижнюю корзину и настроить параметры.

Кнопка возврата

Нажмите, чтобы вернуться в предыдущее меню или отменить текущий выбор.

Кнопка начала/паузы

Нажмите, чтобы запустить или приостановить приготовление.

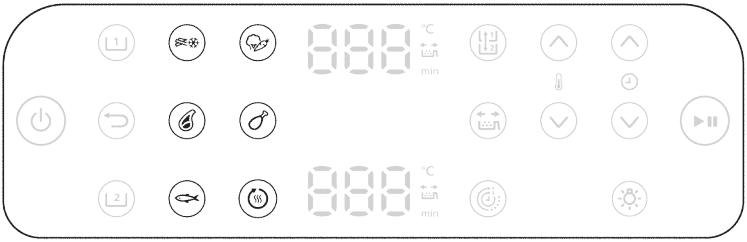
Кнопки увеличения/уменьшения температуры

Нажмите, чтобы изменить температуру приготовления для выбранной корзины.

Кнопки увеличения/уменьшения времени

Нажмите, чтобы изменить время приготовления для выбранной корзины.

Предустановленные программы



Закуски из замороженного картофеля
Используйте эту предустановку для приготовления замороженного картофеля фри, картофеля айдахо или хашбрауна до золотистой корочки.

Стейк
Используйте эту предустановку для приготовления стейка выбранной прожарки с идеальной корочкой.

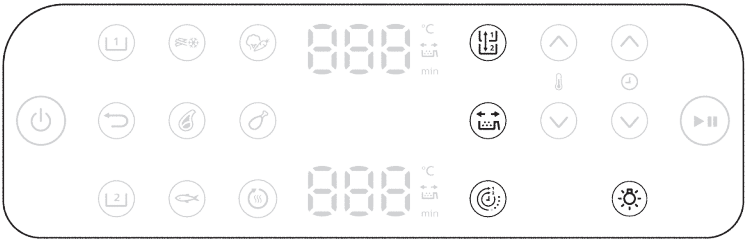
Рыба
Используйте эту предустановку для бережного приготовления рыбного филе с сохранением влаги и нежной текстуры.

Овощи
Используйте эту предустановку для равномерного обжаривания овощей с минимумом масла.

Куриные ножки
Используйте эту предустановку для приготовления куриных ножек с хрустящей корочкой.

Разогрев
Используйте эту предустановку для быстрого разогрева вчерашней еды с сохранением текстуры и вкуса.

Дополнительные функции



Функции
Вы можете задать время и температуру для одной корзины и скопировать эти настройки на другую корзину, нажав кнопку функции копирования.

Функция настройки времени

Автоматически синхронизируйте время приготовления в обеих корзинах, чтобы разные ингредиенты были готовы одновременно.

Напоминание о необходимости встряхивания

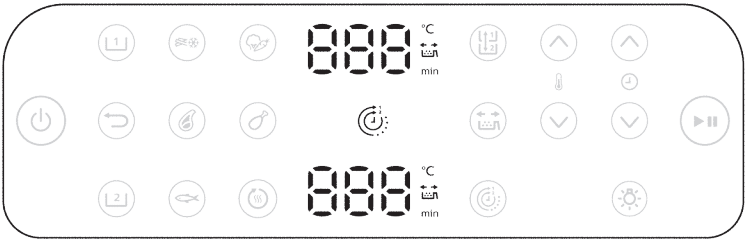
На этой модели доступны напоминания о встряхивании. Для оптимальных результатов встряхните или переверните ингредиенты сразу же после того, как прозвучит сигнал оповещения.

Нажмите кнопку напоминания о встряхивании, чтобы включить или отключить оповещения о необходимости встряхивания или переворачивания еды, которые включаются для более равномерных результатов приготовления. Вы услышите звуковой сигнал и увидите, что значок встряхивания мигает рядом с отображением времени.

Светлая

Включение/выключение подсветки в камере для приготовления.

Дисплей



Дисплей времени/температуры

На экране циклически отображается время и температура приготовления.

Индикатор напоминания о встряхивании

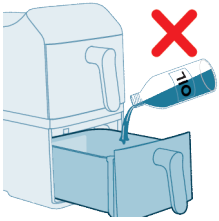
Загорается, когда активируется напоминание о встряхивании.

Индикатор приготовления по времени

Загорается, когда активна функция приготовления по времени.

Перед первым использованием

Важная информация. При первом использовании аэрогриля вы можете заметить дым и странный запах. Это нормальное явление, которое пропадет в течение нескольких минут.



Внимание! Этот аэрогриль работает за счет горячего воздуха. Не наливайте масло, фритюр и другие жидкости в корзину.

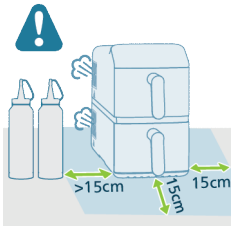
Внимание! Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Удерживайте горячую корзину термостойкими ухватками.

Внимание! Прибор предназначен только для домашнего использования.

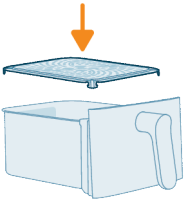
Примечание. Предварительно нагревать прибор необязательно.

1 Удалите все упаковочные материалы.
2 Снимите с прибора все наклейки и ярлыки (если имеются).
3 Тщательно очистите прибор перед первым использованием (см. «Очистка»).

Подготовка к использованию



1 Прибор необходимо ставить на горизонтальную ровную поверхность, устойчивую к высоким температурам.
2 Оставьте не менее 15 см свободного пространства вокруг прибора.



3 Вставьте нижнюю пластину в корзину.

Примечание. Во время приготовления через специальные отверстия выходит горячий пар. Лицо и руки должны находиться на безопасном расстоянии от пара и выходных отверстий. Разместите устройство на расстоянии не менее 15 см от стены и не размещайте его так, чтобы вентиляционные отверстия были направлены прямо на розетку электросети.

Примечание. Не накрывайте прибор и не ставьте возле него посторонние предметы. Это может заблокировать поток воздуха и повлиять на результат приготовления.

Примечание. Не ставьте аэрогриль рядом с другим кухонным прибором, вплотную к стене или под кухонным шкафом, так как из-за горячего пара может сконденсироваться влага и начать стекать по поверхностям.

Использование прибора

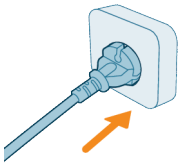
Пробный запуск

Пробный запуск поможет вам:

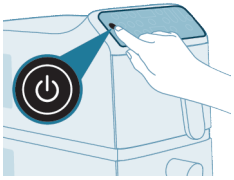
- Ознакомиться с тем, как работает аэрогриль

- Проверить, что прибор работает должным образом
- Устранить остатки заводской смазки

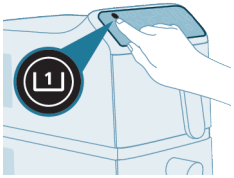
1 Убедитесь, что обе корзины пусты, после чего включите прибор в розетку.



2 Нажмите кнопку **питания**.

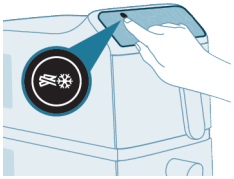


3 Выберите одну из корзин.

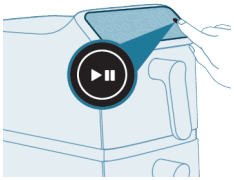


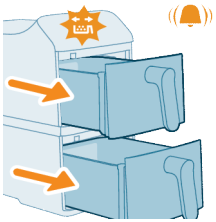
4 Коснитесь кнопки **Замороженный картофель фри**.

5 Выберите другую корзину и также выберите программу **Замороженный картофель фри**.

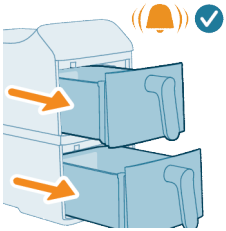


6 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы запустить прибор.



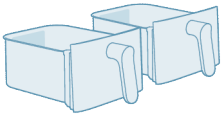


7 Посреди приготовления активируется звуковой сигнал напоминания о встряхивании. Чтобы выключить звук, извлеките корзины на себя, после чего вставьте их обратно до надежной фиксации.



8 По окончании приготовления прибор воспроизведет звуковой сигнал.

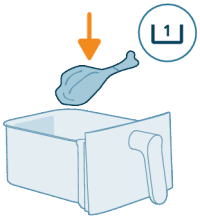




9 Извлеките обе корзины. Дайте обеим корзинам остыть в течение 10–30 минут.

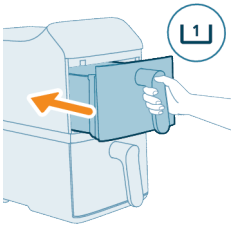
Приготовление с предустановками

Этот прибор поставляется с разными предустановленными программами приготовления, предназначенными для простого приготовления разных ингредиентов. Каждая предустановка оптимизирована под определенное блюдо или ингредиент, и в этих программах аэрогриль автоматически задает идеальную температуру и время для оптимальных результатов приготовления без лишних усилий.

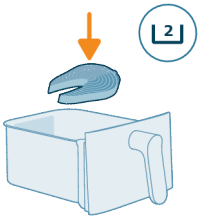


1 Добавьте ингредиенты в верхнюю корзину.

Примечание. Всегда проверяйте, что нижняя пластина надежно установлена, прежде чем использовать корзину.

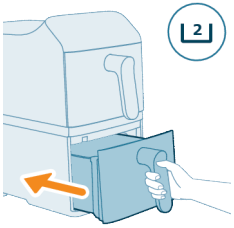


2 Установите верхнюю корзину обратно в прибор.

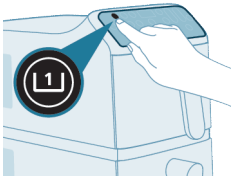


3 Добавьте ингредиенты в нижнюю корзину.

Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



4 Установите нижнюю корзину обратно в прибор.

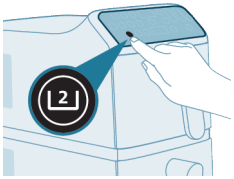


5 Нажмите кнопку **Верхняя корзина** на экране.

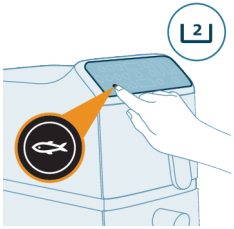


6 Выберите нужную предустановку.

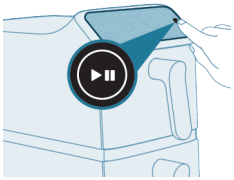
7 Нажмите кнопку **Нижняя корзина** на экране.



8 Выберите нужную предустановку.



9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

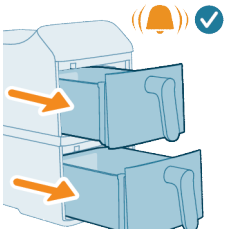


Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. раздел "Предустановленные программы"). Для этого:

- Аккуратно извлеките корзину.
- Встряхните ингредиенты в ней над термостойкой поверхностью.
- Установите корзину обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.

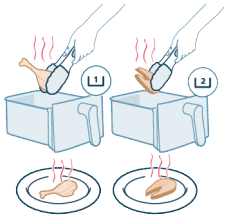
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении корзины. Приготовление возобновится автоматически, когда корзина будет установлена обратно в прибор.



10 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно извлеките обе корзины.

Внимание! После приготовления корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после ее извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из корзины может поступать горячий пар.



11 Извлеките готовую еду из корзин кухонными щипцами.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части корзины.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите корзину на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

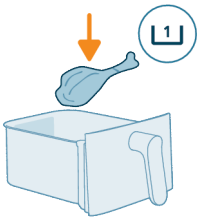
Предустановленные программы

	Предустановки	Рекомендованное количество	Температура	Время приготовления		Напоминание о необходимости встряхивания
	Замороженный картофель фри	500 г	200 °C	26 минут	30 минут	x2
	Отбивные	250 г	200 °C	16 мин	18 мин	x2
	Рыбное филе	650 г	200 °C	18 мин	20 минут	x1
	Овощи	800 г	180 °C	18 мин	20 минут	x2
	Куриные ножки	1000 г	180 °C	32 мин	34 мин	x1
	Разогрев	/	160 °C	5 мин	5 мин	/
				2750 Вт	**2300 Вт**	

Примечание. Время приготовления по умолчанию для каждой предустановки может зависеть от мощности вашего аэрогриля.

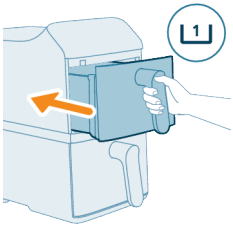
Приготовление с ручной настройкой

Если предустановки не соответствуют вашим особым требованиям к приготовлению, вы можете вручную выставить температуру и время приготовления.

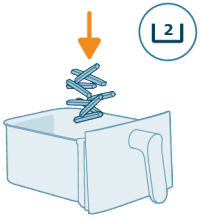


1 Добавьте ингредиенты в верхнюю корзину.

Примечание. Всегда проверяйте, что нижняя пластина надежно установлена, прежде чем использовать корзину.



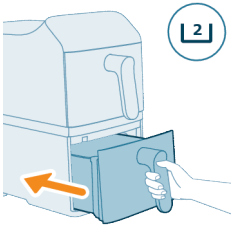
2 Установите верхнюю корзину обратно в прибор.



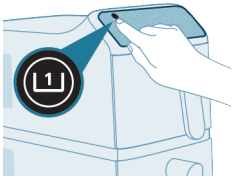
3 Добавьте ингредиенты в нижнюю корзину.

Примечание. Аэрогриль можно использовать для приготовления целого ряда различных ингредиентов. Для оптимального результата см. "Таблица с ингредиентами", где указано рекомендованное количество и время приготовления.

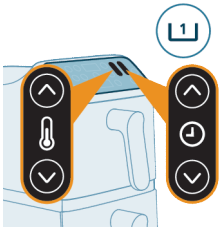
Примечание. Старайтесь не превышать максимальную отметку (линия **MAX**) или рекомендуемое количество, поскольку это может повлиять на результат приготовления.



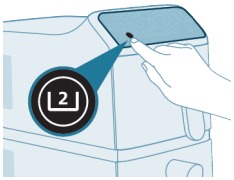
4 Установите нижнюю корзину обратно в прибор.



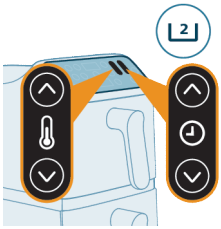
5 Нажмите кнопку **Верхняя корзина** на экране.



6 С помощью кнопок со стрелками выберите предпочитаемую температуру и время.



7 Нажмите кнопку **Нижняя корзина** на экране.



8 С помощью кнопок со стрелками выберите предпочитаемую температуру и время.



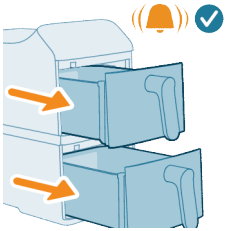
9 Нажмите кнопку **начала/паузы**, чтобы начать приготовление.

Примечание. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания или помешивания во время приготовления (см. таблицу продуктов). Для этого:

- Аккуратно извлеките корзину.
- Встряхните ингредиенты в ней над термостойкой поверхностью.
- Установите корзину обратно в прибор, чтобы продолжить приготовление.

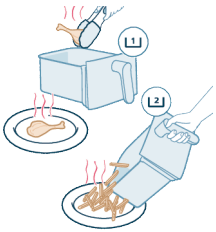
Примечание. Для паузы процесса приготовления нажмите кнопку **начала/паузы**. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Примечание. Прибор автоматически приостановит работу при извлечении корзины. Приготовление возобновится автоматически, когда корзина будет установлена обратно в прибор.



10 По завершении приготовления сработает звуковой сигнал таймера. Аккуратно извлеките обе корзины.

Внимание! После приготовления корзина, внутренние компоненты корпуса и ингредиенты будут горячими. Всегда ставьте корзину на термостойкую поверхность (например, на подставку или на силиконовый коврик) после ее извлечения из прибора. В зависимости от загруженных ингредиентов из корзины может поступать горячий пар.



11 Извлеките готовую еду из корзин кухонными щипцами. Более легкие ингредиенты, например картофель фри, можно опрокинуть прямо на тарелку.

Примечание. Лишнее масло и жир от продуктов собирается в нижней части корзины.

Примечание. В зависимости от ингредиентов может потребоваться слив лишнего жира или масла между приготовлением нескольких порций или перед встряхиванием ингредиентов. В целях безопасности поместите корзину на термостойкую поверхность и наденьте прихватки. Аккуратно слейте масло или жир.

Таблица с ингредиентами

В таблице ниже приведены рекомендованные базовые параметры для приготовления различных ингредиентов.

Примечание

- Представленные параметры являются рекомендациями. Из-за разной страны происхождения, размера, формы и производителя оптимальный результат не может быть гарантирован для всех ингредиентов.
- При приготовлении больших порций (например, картофеля фри, креветок, куриных ножек и замороженных закусок) встряхните, переверните или помешайте ингредиенты 2–3 раза за сеанс приготовления для равномерной текстуры и готовности.
- Рекомендуемый вес указан для одной корзины.
- Результат приготовления может зависеть от размера ингредиентов или объема каждого блюда. Для идеальных результатов настройте предустановки приготовления с учетом особенностей ваших ингредиентов. Книга рецептов Home ID станет для вас полноценным руководством по настройке, учитывающей размер и объем ингредиентов.

Таблица с ингредиентами для приборов с мощностью 2750 Вт

Ингредиенты	Объем	Время (мин)	Температура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Маленькая порция	800 г	43	200 °C	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 17, 24, 30 и 37-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки небольшой порции картофеля фри.
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм) Большая порция	1200 г	60	200 °C	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 24, 32, 40 и 50-й минутах. Встряхните 4 раза во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции картофеля фри.
Куриные ножки (около 125 г/шт.)	4 шт.	30	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Лосось	400–1000 г	14–24	200 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Колбаски	300–500 г	10–15	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Отбивная	200–1000 г	15–20	200 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Бисквит	300 г	50	140 °C	Используйте приспособление для выпечки
Бисквитный капкейк	4–9 формочек	14–16	160 °C	Используйте формочки для выпечки
Маффины (около 40 г)	6 шт.	16	160 °C	
Простой шоколадный фондан	4–9 формочек	10	160 °C	Используйте формочки для выпечки
Овощная смесь (крупно порезанная) Большая порция	1300 г	25	180 °C	Выключите напоминание о встряхивании и самостоятельно переверните ингредиенты на 12 и 18-й минутах во время приготовления для оптимального результата готовки большой порции овощной смеси.

Ингредиенты	Объем	Время (мин)	Темпе-ратура	Примечание
Картофельные оладьи	6–11 шт.	15–20	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Выпеченный хлеб/булочки (около 60 г)	4 шт.	8	180 °C	

Таблица с ингредиентами для приборов с мощностью 2300 Вт

Ингредиенты	Мин. – макс. количество	Время (мин)	Темпе-ратура	Примечание
Тонкий замороженный картофель фри (7x7 мм)	200–700 г	26–37	200 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать 2–3 раза в процессе приготовления
Куриные ножки (около 125 г)	2–8 шт.	26–36	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Лосось	400–1000 г	16–26	200 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Колбаски	300–500 г	12–17	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Отбивная	200–1000 г	17–22	200 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Бисквит	300 г	50	140 °C	Используйте приспособление для выпечки
Бисквитный капкейк	4–9 формочек	14–16	160 °C	Используйте формочки для выпечки
Простой шоколадный фондан	4–9 формочек	10	160 °C	Используйте формочки для выпечки
Овощная смесь	400–800 г	15–20	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления
Картофельные оладьи	6–11 шт.	15–20	180 °C	Потребуется встряхнуть, перевернуть или помешать в процессе приготовления

Функция настройки времени

Функция приготовления **по времени** позволит одновременно завершить приготовление в обеих корзинах, даже если время и температура

приготовления в них отличаются. Это особенно полезно, если вы готовите целый обед с разными ингредиентами в корзинах.



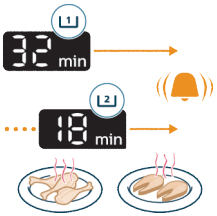
1 Настройте время и температуру приготовления для обеих корзин.



2 Нажмите кнопку **Время** на панели управления.



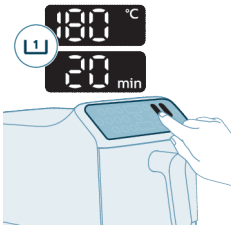
3 Нажмите кнопку **запуска/паузы**; начнется синхронное приготовление.



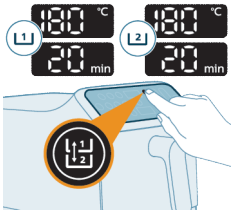
4 Аэрогриль автоматически подстроит время начала приготовления для одной из корзин, чтобы ингредиенты в обеих корзинах были готовы одновременно. Это позволит вам подать готовое блюдо горячим.

Функции

Функция **копирования** позволяет применять настройки приготовления одной корзины на другую одним нажатием кнопки. Это очень удобно, если вы готовите одинаковые ингредиенты в обеих корзинах и хотите получить одинаковый результат.



1 Настройте время и температуру для одной корзины.



2 Нажмите кнопку функции **копирования**. Настройки будут мгновенно скопированы для другой корзины.



3 Нажмите кнопку **запуска/паузы**, чтобы начать приготовление.

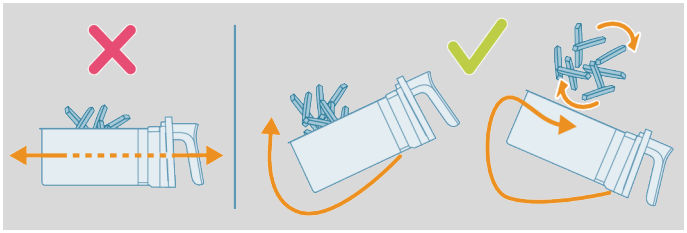
Встряхивание ингредиентов

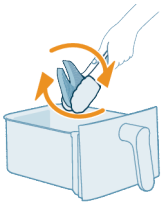
Как встряхивать ингредиенты

Во время приготовления извлеките корзину из аэрогриля, чтобы встряхнуть, перемешать или перевернуть ингредиенты.

- Чтобы безопасно встряхнуть ингредиенты, аккуратно встряхните корзину и убедитесь, что горячий воздух может воздействовать на все ингредиенты в ней.

Чтобы равномерно обжарить пищу: Не стоит встряхивать корзину только в одном направлении. Вместо того, чтобы сдвигать ее, пытайтесь подбросить или перевернуть ингредиенты. Это позволит горячему воздуху равномерно циркулировать вокруг каждого кусочка для равномерной обжарки.





- Если корзина слишком тяжелая для встряхивания, поставьте ее на термостойкую поверхность, после чего переверните ингредиенты с помощью щипцов с силиконовыми кончиками или других кухонных приборов. Установите корзину на место и возобновите приготовление.

Примечание. Аэрогриль автоматически приостановит работу при извлечении корзины. До повторной установки корзины дисплей не будет отвечать на команды.

Примечание. Приготовление автоматически возобновится после установки корзины.

Примечание. Не извлекайте корзину надолго (более 30 секунд), иначе прибор может остыть.

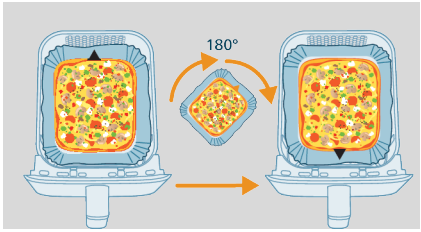
Что нужно встряхивать

- Небольшие ингредиенты, например картофель фри или нагетсы, которые обычно кладутся в корзину в несколько слоев, лучше встряхивать, чтобы обеспечить равномерную прожарку.
- Если не встряхивать их, результат приготовления может быть неравномерным, а некоторые ингредиенты могут недоготовиться.
- Для более толстых ингредиентов, например стейка, переворачивание в середине приготовления поможет обеспечить равномерное прожаривание со всех сторон.

Когда встряхивать

- Встряхните или переверните ингредиенты 1–2 раза (или больше, если хотите) за сеанс приготовления.
- В некоторых предустановках доступна функция (см. «Предустановленные программы») напоминания о встряхивании.

Разверните: Иногда бумага для запекания или другие аксессуары для выпечки могут блокировать доступ воздуха к задней части корзины. Для идеальных, равномерных результатов приготовления разверните бумагу для запекания или аксессуар на 180° посреди приготовления. Это обеспечит равномерный нагрев с обеих сторон.



Напоминание о необходимости встряхивания

- Напоминание о встряхивании активирует 5-кратный звуковой сигнал и мигание дисплея.
- Если вы не извлечете корзину после звукового сигнала, напоминание выключится автоматически.
- Напоминание о встряхивании также автоматически выключится, если извлечь корзину.

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

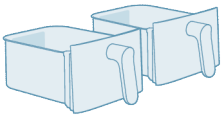
- Не рекомендуется перемещать ломтики картофеля в корзину наклоном кастрюли, иначе в корзину попадет слишком много масла.

6 Положите ломтики в корзину.

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

Очистка

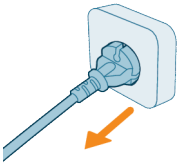




Предупреждение. Перед началом очистки дайте корзине и внутренним компонентам прибора полностью остыть.

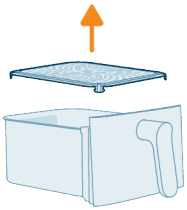
Внимание! Корзина имеет антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные чистящие средства и абразивные чистящие материалы; в противном случае вы можете повредить антипригарное покрытие.

Всегда очищайте устройство после использования. Сливайте масло и жир с нижней части корзины 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 корзину.



2 Извлеките нижнюю пластину из корзины.

3 Слейте с нижней части корзины скопившееся масло и жир.

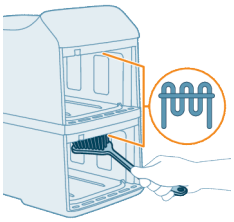
4 Очистите корзину в посудомоечной машине. Вы также можете очистить ее под горячей водой с помощью неабразивной губки с добавлением моющего средства (см. таблицу по уходу за прибором).

Совет. Если к корзине или нижней пластине 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 в корзине или на нижней пластине есть жирные пятна, которые не удалось удалить при помощи горячей воды и моющего средства, воспользуйтесь обезжиривающим жидким средством.

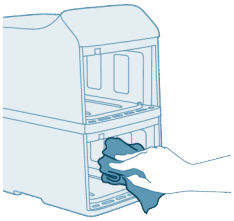
Совет. При необходимости для удаления частиц пищи, приставших к нагревательному элементу, можно использовать щетку мягкой или средней жесткости. Не используйте щетку с жесткой или металлической щетиной, т. к. она может повредить покрытие нагревательного элемента.



5 Чтобы избежать образования царапин, аккуратно протрите внешний и внутренний 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.

Таблица по уходу

Правильная очистка обеспечит должную эффективность и безопасность вашего аэрогриля. В таблице ниже приведены инструкции по очистке каждого компонента.

x2	✓	✓	✓	✗
x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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 корзины, что может повредить их.
- Перед переноской или хранением убедитесь, что съемные детали аэрогриля, например нижняя пластина и пр., 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.home.id/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.
		Корзина, нижняя пластина 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 корзину 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.
	Кнопка питания еще не нажата.	Нажмите кнопку питания большим пальцем, обеспечив полный контакт пальца с кнопкой.
Внутри аэрогриля появились пузыри/царапины.	Вы могли случайно повредить/поцарапать внутреннее покрытие корзины аэрогриля (например, при установке корзины или если очистка проводилась с использованием агрессивных материалов), вследствие чего появились небольшие пятна.	Предотвратить повреждение можно, должным образом установив нижнюю пластину в корзину. Если нижняя пластина установлена под углом, она может съехать в сторону стенки корзины, 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 корзины и продолжайте приготовление.
	На корзине имеются остатки жира от ранее приготовленных продуктов.	При нагреве остатков жира в корзине образуется белый дым. Тщательно очищайте корзину и нижнюю пластину после каждого использования.
	Панировочные сухари или кляр не закрепились на приготавливаемых ингредиентах.	Небольшие частицы панировочных сухарей в воздухе могут привести к образованию белого дыма. Плотно прижмите панировку или кляр к ингредиентам, чтобы обеспечить правильное приготовление.
	Маринад, жидкость или сок мяса смешались с жиром или маслом.	Кладите в корзину только сухие ингредиенты.

Проблема	Возможная причина	Решение
На дисплее появилось сообщение "E1" или "E2".	Возможно, вы хранили аэрогриль в слишком холодном месте.	Слишком низкая температура устройства. Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до 40 °C. Подождите не менее 15 минут перед использованием аэрогриля (при комнатной температуре). Если проблема не исчезла, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране или вашем регионе.
На дисплее аэрогриля появилось сообщение "E4", "E5", "E12", "E22" или "E23".	Возможно, прибор неисправен.	Попробуйте отключить и повторно подключить его к электросети. Если это не помогло, позвоните по горячей линии Philips или в центр поддержки потребителей в вашей стране.
На дисплее появилось сообщение "E10".	Слишком высокая температура внутри устройства.	Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не заблокированы — в противном случае работа системы вентиляции и теплоотвода может быть нарушена. Оставьте не менее 15 см свободного пространства возле вентиляционных отверстий и не кладите какие-либо предметы между ними и стеной.