

**PHILIPS**

HD925X

**Ръковод. за потребителя**

## СЪДЪРЖАНИЕ

<b>Важно</b>	<b>3</b>
<b>Въведение</b>	<b>7</b>
<b>Общо описание</b>	<b>7</b>
<b>Преди първата употреба</b>	<b>9</b>
<b>Подготовка за употреба</b>	<b>9</b>
<b>Използване на уреда</b>	<b>9</b>
Таблица на храните	9
Пържене с въздух	11
Избор на режим на подгъждане на топлината	15
Готвене с предварителна настройка	16
Преминване към друга предварително зададена настройка	18
Приготвяне на домашни пържени картопки	18
<b>Почистване</b>	<b>19</b>
Таблица за почистване	21
<b>Съхранение</b>	<b>21</b>
<b>Рециклиране</b>	<b>21</b>
<b>Гаранция и поддръжка</b>	<b>21</b>
<b>Отстраняване на неизправности</b>	<b>22</b>

## Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тази важна информация и я запазете за справка в бъдеще.

### Опасност

- Никога не потапяйте уреда във вода и не го плакнете под чешмата.
- Не допускате в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Винаги слагайте продуктите за пържене в кошницата, за да не влизат в контакт с нагревателите.
- Не закривайте отворите за входящ и изходящ въздух, докато уредът работи.
- Не пълнете кофата с олио, тъй като това може да създаде опасност от пожар.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кошницата.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.

### Предупреждение

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от Philips, негов представител или лица с подобна квалификация, за да се избегнат опасни ситуации.
- Включвайте уреда само в заземен електрически контакт. Винаги проверявайте дали щепселът е поставен добре в контакта.
- Този уред не е предназначен за използване с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Външните повърхности може да се нагорещат, докато уредът работи.



- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически възприятия, умствени недостатъци или без опит и познания, ако са инструктирани за безопасна употреба с уреда или са под наблюдение с цел гарантиране на безопасна употреба и ако са им разяснени евентуалните опасности. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Почистване и поддръжка на уреда може да се извършва от деца на възраст над 8 години и под родителски надзор.
- Пазете уреда и хранящия кабел далече от достъпа на деца на възраст под 8 години.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад, от двете страни и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изходящ въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от изходите за въздух. Също така внимавайте с горещите пара и въздух, когато премахвате кофата от уреда.
- Никога не използвайте леки съставки или опаковъчна хартия в уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранявания сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламид на приготвените хранителни продукти.
- Не поставяйте уреда върху или близо до горещ газов котлон или всички видове електрически котлони и електрически плочи за готвене, или в загрята фурна.

- Никога не пълнете кофата с олио.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5°C и 40°C.
- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. захранваща мрежа.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пергетата.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в ръководството, и използвайте само оригинални аксесоари на Philips.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Кофата, кошницата и редукторът на мазнини се нагряват по време на и след употреба на уреда – винаги работете с тях внимателно.
- Преди да използвате уреда за първи път, почистете добре частите, които влизат в контакт с храната. Направете справка с инструкциите в ръководството.

### **Внимание**

- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване, съхранение или почистване.

- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели, както и ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в ръководството за потребителя, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да било причинени щети.
- За проверка или ремонт винаги носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Изчаквайте уредът да се охлади за около 30 минути, преди да работите с него или да го почиствате.
- Пригответе продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пръжете пресни картофи при температура над 180°C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- Не натискайте бутона за освобождаване на кошницата, докато разклащате.
- Внимавайте много при почистване на горната зона на камерата за готвене: горещ нагревателен елемент, ръб на метални части.
- Винаги се уверявайте, че храната е напълно сготвена в Airfryer.
- Винаги се уверявайте, че имате контрол над своя Airfryer.
- Когато готвите мазна храна, от Airfryer може да излиза дим.

### **Електромагнитни полета (EMF)**

Този уред на Philips е в съответствие с нормативната уредба и всички действащи стандарти, свързани с електромагнитните излъчвания.

## Автоматично изключване

Този уред е снабден с функция за функция за автоматично изключване. Ако не натиснете бутон в рамките на 20 минути, уредът се изключва автоматично. За да изключите уреда ръчно, натиснете бутон за вкл./изкл. на захранването.

## Въведение

Поздравяваме ви за покупката и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Philips Airfryer е единственият Airfryer с уникалната технология Rapid Air, за да пържите храната си с малко или никакво олио и до 90% по-малко мазнини.

Технологията Rapid Air на Philips съгответно храната напълно толкова добре, колкото и нашият дизайн тип „морска звезда“ за перфектни резултати от първата до последната хапка.

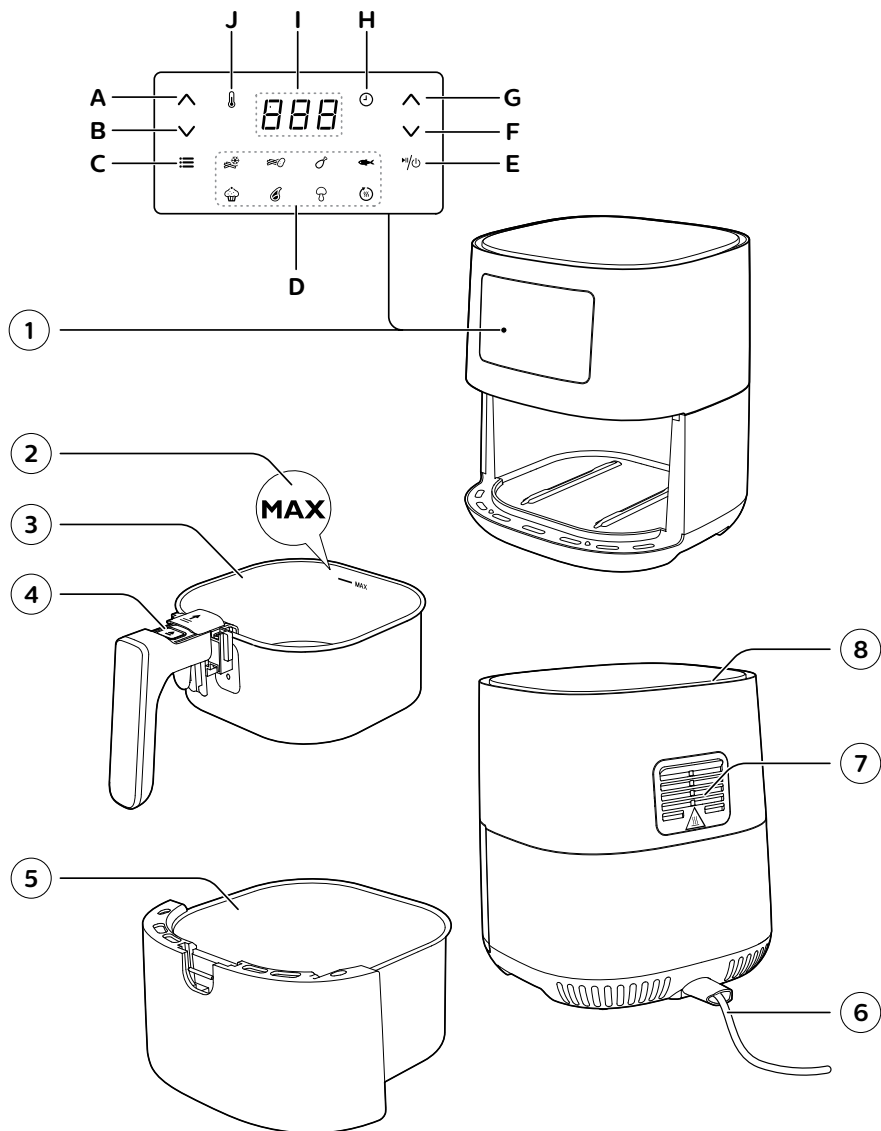
Вече можете да се насладите на перфектно приготвена пържена храна – хрупкава от външната страна и сочна от вътрешната страна – изпържете, гриловайте, изпечете и запечете, за да пригответе разнообразни вкусни ястия по здравословен, бърз и лесен начин.

За повече вдъхновение, рецепти и информация за Airfryer посетете [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) или изтеглете безплатното приложение NutriU\* за iOS® или Android™.

\* Приложението NutriU може да не е достъпно във вашата държава. В този случай, моля, влезте в локалния уеб сайт на Philips за вдъхновение.

## Общо описание

- 1 Контролен панел
  - A Бутон за увеличаване на температурата
  - B Бутон за намаляване на температурата
  - C Бутон за меню
  - D Менюта за предварителни настройки
  - E Бутон вкл./изкл.
  - F Бутон за намаляване на времето
  - G Бутон за увеличаване на времето
  - H Индикация на часа
  - I Екран
  - J Индикация за температурата
- 2 Означение MAX
- 3 Кошница
- 4 Бутон за освобождаване на кошницата
- 5 Кофа
- 6 Захранващ кабел
- 7 Изходи за въздух
- 8 Входен отвор за въздух





## Преди първата употреба

- 1 Свалете целия опаковъчен материал.
- 2 Отстранете всички стикери или етикети (ако има такива) от урега.
- 3 Почистете урега старателно преди първата употреба, както е посочено в главата „Почистване“.

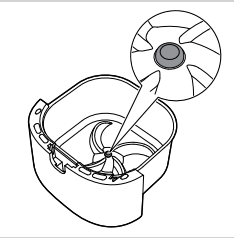
## Подготовка за употреба

- 1 Поставете урега върху стабилна, хоризонтална, равна и топлоустойчива повърхност.



### Забележка

- Не поставяйте нищо върху или от страни на урега. Това може да наруши притока на въздух и да окаже влияние върху резултата от пърженето.
- Не поставяйте работещия урег до или под предмети, които могат да се повредят от парата, например стени или шкафове.
- Оставете гюмената тапа в тигана. Не я изваждайте преди готвене.



## Използване на урега

### Таблица на храните

Таблицата по-долу ви помага да изберете основните настройки за типове храна, която искате да пригответе.



### Забележка

- Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложения. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.
- Когато пригответе по-голямо количество храна (например пържени картофи, скариди, пръчици, замразени закуски), разклатете, обърнете или разбъркайте съставките в кошницата 2 до 3 пъти, за да постигнете равномерен резултат.

## 10 БЪЛГАРСКИ

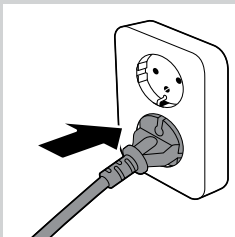
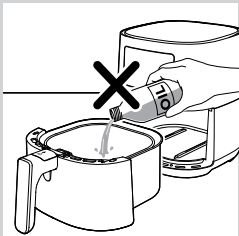
Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Тънки замразени картопки за пържене (7x7 мм/0,3x0,3 in)	200–500 г/ 7–18 унци	16–22	180°C/350°F	· Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2–3 пъти през това време
Домашно приготвени пържени картопки (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 in)	200–500 г/ 7–18 унци	18–26	180°C/350°F	· Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2–3 пъти през това време
Замразени панирани пилешки хапки	200–600 г/ 7–21 унци	10–15	200°C/400°F	· Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Замразени пролетни руца	200–600 г/ 7–21 унци	10–15	200°C/400°F	· Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургер (около 150 г/5 унци)	1–3 кюфмета	15–20	200°C/400°F	
Руло „Стефани“	800 г/ 28 унци	50–55	150°C/300°F	· Използвайте приставката за печене
Пържолки без кост (около 150 г/5 унци)	1–2 пържолки	11–15	200°C/400°F	· Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Тънки наденички (около 50 г/1,8 унци)	1–6 парчета	9–13	200°C/400°F	· Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки бутчета (около 125 г/4,5 унци)	2–6 парчета	18–24	180°C/350°F	· Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Пилешки гърди (около 160 г/6 унци)	1–3 парчета	20–25	180°C/350°F	
Цяла риба (около 300 – 400 г/11 – 14 унци)	1 риба	15–20	200°C/400°F	
Рибно филе (около 200 г/7 унци)	1–3 (1 слой)	22–25	160°C/325°F	

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Микс от зеленчуци (егро нарязани)	200–600 г/ 7–21 унци	10–20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Задайте времето за готвене според Вашия вкус</li> <li>Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време</li> </ul>
Мъфини (около 50 г/ 1,8 унци)	1–7	12–14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Използвайте чашките за мъфини</li> </ul>
Кекс	500 г/ 18 унци	50–60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Използвайте тава за кекс</li> </ul>
Полуготов хляб/ хлебчета (около 60 г/2 унци)	1–4 парчета	6–8	200°C/400°F	
Домашен хляб	500 г/18 унци	50–60	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Използвайте приставката за печене</li> <li>Формата трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане.</li> </ul>

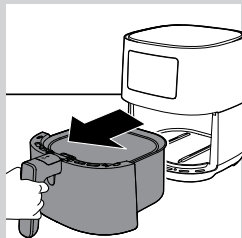
## Пържене с въздух

### Внимание

- Този Airfryer работи с горещ въздух. Не пълнете кофата с олио, мазнина за пържете или каквато и да е друга течност.
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте гръжки или ръкохватки. Работете с горещата кофа с предпазни ръкавици.
- Този уред е само за битови цели.
- Когато използвате уреда за пръв път, от него може да се вдигне малко дим. Това е нормално.
- Прегварително нагряване на уреда не е нужно.



- 1 Вкарайте щепсела в контакта.



- 2 Махнете кофата с кошницата от уреда, като извърпате дръжката.

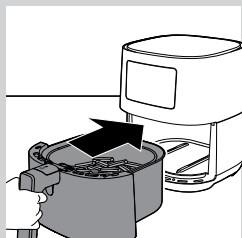


- 3 Сложете продуктите в кошницата.



#### Забележка

- Airfryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с „Таблица на храните“ за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел „Таблица на храните“, и не препълвайте кошницата над индикацията „MAX“, тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.
- Ако искате да пригответе различни продукти по едно и също време, проверете предлаганото време за готвене, което е нужно за различните продукти, преди да започнете да ги готвите едновременно.

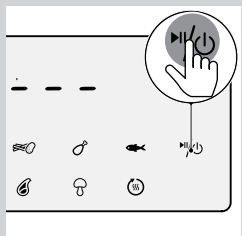


- 4 Поставете кофата с кошницата обратно в Airfryer.

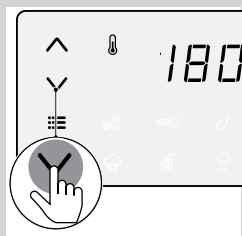


#### Внимание

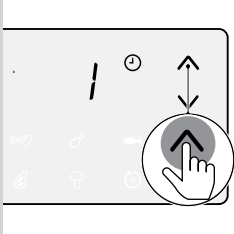
- **Никога не използвайте кофата без кошницата в нея.**
- **Не докосвайте кофата или кошницата по време на и известно време след употреба, тъй като се нагряват.**



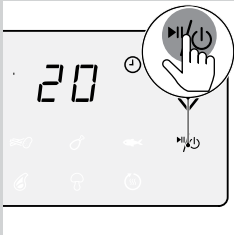
- 5 Натиснете бутона за вкл./изкл. на захранването, за да включите уреда.



- 6 Натиснете бутона за увеличаване или намаляване на температурата, за да изберете необходимата температура.



**7** Натиснете бутона за увеличаване или намаляване на времето, за да изберете необходимото време.



**8** Натиснете бутона за вкл./изкл., за да стартирате процеса на готвене.

**Забележка**

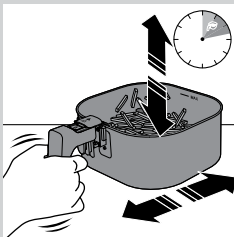
- По време на готвене се показват температурата и времето последователно.
- Последната минута за готвене се отброява в секунди.
- Вижте таблицата за продуктите с основни настройки за готвене за различни видове хранителни продукти.

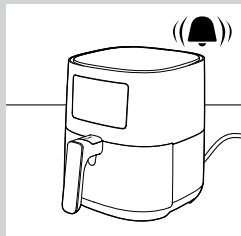
**Съвет**

- По време на готвене, ако искате да промените времето за готвене или температурата, натиснете съответния бутон нагоре или надолу по всяко време, за да го направите.
- За да поставите готвенето на пауза, натиснете отново бутона за вкл./изкл. За да възобновите процеса на готвене, натиснете отново бутона за вкл./изкл., за да продължите процеса на готвене.
- Устройството автоматично се поставя в режим на пауза, когато извадите кофата и кошницата. Готвенето продължава, когато кофата и кошницата отново се поставят в уреда.
- **За да смените температурните единици от Целзий на Фаренхайт или обратно на вашия Airfryer, натиснете едновременно бутона за увеличаване и намаляване на температурата за около 10 секунди.**

**Забележка**

- Ако не сте задали времето за приготвяне в рамките на 30 минути, уредът се изключва автоматично от съображения за безопасност.
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (Вж. „Таблица на храните“). За да разклатите съставките, издърпайте тигана с кошницата, поставете го върху топлоустойчив плот, плъзнете капачката натиснете бутона за освобождаване на кошницата, за да я извадите, и я разклатете над мивката. След това сложете кошницата обратно в кофата и ги плъзнете обратно в уреда.
- Ако настроите таймера на половината време за готвене и го чуете да звъни, това означава, че е време за разклащане или обръщане на продуктите. Уверете се, че сте настроили отново таймера до оставащото време за готвене.

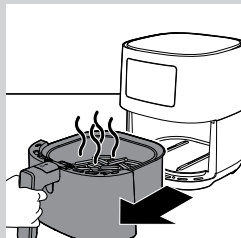




**9** Когато чуете таймерът да звъни, настроеното време за готвене е изтекло.

#### Забележка

- Можете ръчно да спрете готвенето. За да направите това, натиснете бутона за Вкл./Изкл.



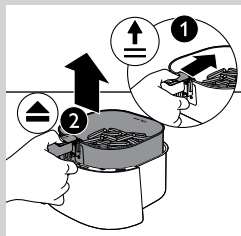
**10** Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

#### Внимание

- Кофата на Air Fryer е нагорещена след готвенето. Винаги я поставяйте върху топлоустойчив плот (напр. подложка и т.н.), когато изваждате кофата от устройството.

#### Забележка

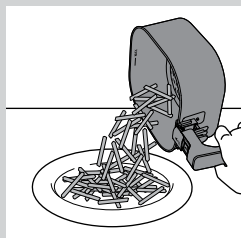
- Ако съставките още не са готови, сложете кофата обратно в Air Fryer, като натиснете дръжката ѝ, и добавете още няколко минути към зададеното време.



**11** За изваждане на дребни съставки (напр. пържени картопки) вдигнете кошницата от тигана, като първо плъзнете капака и после натиснете бутона за освобождаване на кошницата.

#### Внимание

- След процеса на готвене кофата, кошницата, вътрешният корпус и съставките са горещи. В зависимост от типа на продуктите в Air Fryer от кофата може да излиза пара.



**12** Изпразнете съдържанието на кошницата в купа или в чиния. Винаги изваждайте кошницата от кофата, за да изпразните съдържанието, тъй като може да има горещо олио на дъното на кофата.

#### Забележка

- За изваждане на големи или крехки съставки, използвайте щипки за да ги повдигнете.
- Излишното олио или разтопената мазнина от съставките се събира на дъното на кофата.
- В зависимост от вида на продуктите, които готвите, може да е удачно внимателно да излеее излишното олио или разтопена мазнина от кофата след всяка партида или преди да разклатите или подмените кошницата в кофата. Поставете кошницата върху топлоустойчива повърхност. Сложете предпазни ръкавици, за да излеее излишно олио или разтопена мазнина. Сложете кошницата обратно в кофата.

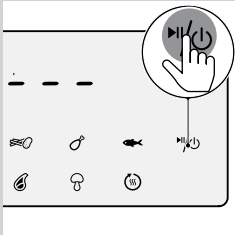
Когато партигата продукт е готова, Airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.



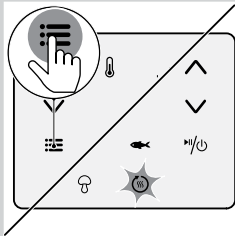
**Забележка**

- Повторете стъпки 3 до 12, ако искате да подготвите група партида.

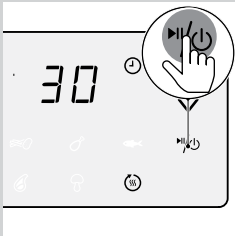
**Избор на режим на подгъждане на топлината**



1 Натиснете бутона за Вкл./изкл., за да включите Airfryer.



2 Натиснете бутона за меню толкова пъти, колкото иконата за подгъждане на топлината мига.



3 Натиснете бутона за Вкл./изкл., за да стартирате режима за подгъждане на топлината.



**Забележка**

- Таймерът за подгъждане на топлината е настроен на 30 минути. За да промените времето за подгъждане на топлината (1 – 30 минути), натиснете бутона за намаляване на времето. Времето ще бъде потвърдено автоматично.
- Температурата не може да се променя в режим на подгъждане на топлината.

4 За да спрете на пауза режима на подгъждане на топлината, натиснете бутона за Вкл./изкл. За да възобновите режима на подгъждане на топлината, натиснете отново бутона за Вкл./изкл.

- 5** За да излезете от режима за поддържане на топлината, натиснете продължително бутона за Вкл./изкл.



#### Съвет

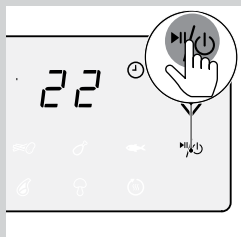
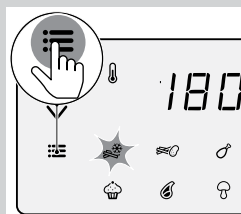
- Ако храната, като например пържени картофи, загуби твърде много хрупкавост по време на режима на поддържане на топлината, или съкратете времето за поддържане на топлината, като изключите уреда по-рано, или ги загрейте до хрупкавост за 2–3 минути при температура от 180°C/350°F.



#### Забележка

- По време на режима за поддържане на топлината вентилаторът и нагревателят вътре в уреда се включват от време на време.
- Режимът за поддържане на топлината е създаден, за да запази храната ви топла веднага след като бъде приготвена в Airfryer. Не е предназначен за повторно загреване.

## Готвене с предварителна настройка



- 1** Следвайте стъпки от 1 до 5 в главата „Пържене с въздух“.
- 2** Натиснете бутона за менюто. Иконата за замразени аламинути мига. Натиснете бутона за менюто толкова пъти, колкото мига предварителната настройка, която ви трябва.









- 3** Започнете процеса на готвене, като натиснете бутона за Вкл./изкл.



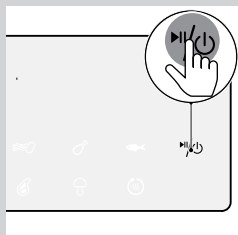
#### Забележка

- В следващата таблица можете да намерите повече информация за предварителните настройки.

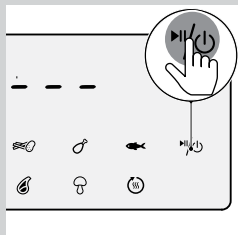


Готови	Предварително зададено време (мин)	Предварително зададена температура	Тегло (макс.)	Информация
 Замразени картофени аламинуту	22	180°C/350°F	500 г/ 18 унци	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Замразени картофени аламинуту, като замразени картопки за пържене, картопки с кожичка, картофени пелети и т.н.</li> <li>• Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време</li> </ul>
 Пресни картофи	26	180°C/ 350°F	500 г/ 18 унци	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Използвайте картофи с високо съдържание на нишесте</li> <li>• 10 x 10 мм/ 0,4 x 0,4 in дебелина</li> <li>• Накиснете за 30 минути във вода, изсушете и след това добавете ¼ до 1 супена лъжица олио</li> <li>• Разклащайте, обръщайте или разбърквайте по 2 – 3 пъти през това време</li> </ul>
 Пилешки пръчици	24	180°C/ 350°F	750 г/ 26 унци	<ul style="list-style-type: none"> <li>• До 6 пилешки бутчета</li> <li>• Разклащайте, обръщайте или разбърквайте през това време</li> </ul>
 Рибно филе около 200 г/7 унци	23	160°C/325°F	600 г/ 21 унци	
 Мъфин	13	180°C/350°F	50 г/ 1,8 унци за мъфин	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 7 мъфина наведнъж</li> </ul>
 Пържоли	13	200°C/400°F	300 г/ 11 унци	<ul style="list-style-type: none"> <li>• До 2 пържоли без кост</li> </ul>
 Микс от зеленчуци	20	180°C/350°F	600 г/ 21 унци	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Едро нарязани</li> <li>• Използвайте приставката за печене XL</li> </ul>
 Запазва топлината	30	80°C/175°F	Няма данни	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температурата не може да се регулира</li> </ul>

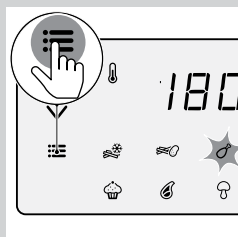
## Преминаване към друга предварително зададена настройка



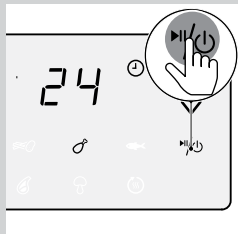
- 1 По време на процеса на готвене натиснете продължително бутона за вкл./изкл., за да спрете процеса на готвене. След това устройството минава в режим на готовност.



- 2 Натиснете отново бутона за вкл./изкл., за да включите устройството.



- 3 Натиснете бутона за менюта толкова пъти, колкото мига предварителната настройка, която ви трябва.



- 4 Натиснете бутона за вкл./изкл., за да стартирате процеса на готвене.

## Приготвяне на домашни пържени картопки

За да пригответе страхотни домашни пържени картопки в Airfryer:

- Изберете подходящ сорт картофи за пържене, напр. пресни, (леко) сухи картофи.
- Най-добре е да пържите с въздух картофките на порции, не по-големи от 500 г/18 унци, за да постигнете равномерно изпържаване. По-големите картопки са по-малко хрупкави от по-малките.

- 1 Обелете картофите и нарежете на пръчици (с дебелина 10 x 10 мм/0,4 x 0,4 инча).
- 2 Накиснете нарязаните картофи в купа с вода за поне 30 минути.
- 3 Изпразнете купата и изсушете нарязаните картофи с кърпа за съдове или домакинска хартия.
- 4 Изсипете една супена лъжица олио в купата, поставете картофите и смесете, докато картофите не се покрият с олио.
- 5 Извадете картофите от купата с пръсти или с решетъчна лъжица, така че излишното олио да остане в купата.



#### Забележка

- Не накланяйте купата, за да изсипете всички картофи в кошницата навъднѐж, защото така излишното олио ще отиде в кофата.

- 6 Сложете картофите в кошницата.
- 7 Запържете нарязаните картофи и разклатете кошницата 2–3 пъти по време на готвене.

## Почистване



#### Предупреждение

- Оставете кошницата, кофата и вътрешността на уреда да се охладят напълно, преди да започнете да почиствате.
- Кофата, кошницата и вътрешността на уреда имат незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като те могат да повредят незалепащото покритие.

Почиствайте уреда след всяка употреба. Махайте олиото и мазнината от дъното на кофата след всяка употреба.

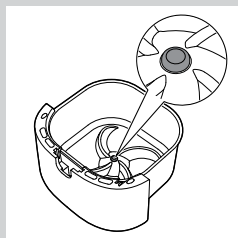
- 1 Натиснете бутона за Вкл./изкл. (\*/⏻), за да изключите уреда, извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.



#### Съвет

- Извадете кофата и кошницата за по-бързо охлаждане на Airfryer.

- 2 Изхвърлете разтопената мазнина или олио от дъното на кофата.
- 3 Почистете кофата и кошницата в съдомиялна машина. Можете също така да ги почистите с гореща вода, веро и неабразивна гъба (вж. „Таблица за почистване“).

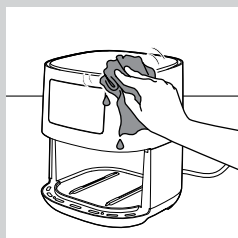


### Забележка

- Поставете тигана с гумената тапа в съдомиялна машина. Не изваждайте гумената тапа преди почистване.

### Съвет

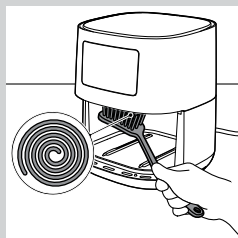
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10–15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата и не можете да ги отстраните с гореща вода и веро, използвайте течен обезмаслител.
- Ако е необходимо, залепналите към нагревателния елемент хранителни остатъци могат да се свалят с четка с мек или средно мек косъм. Не използвайте телена четка или четка с твърд косъм, тъй като това може да повреди покритието на нагревателния елемент.



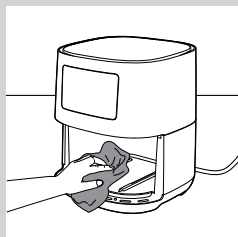
#### 4 Избършете уреда отвън с влажна кърпа.

### Забележка

- Уверете се, че на контролния панел не остава влага. Винаги подсушавайте контролния панел с кърпа, след като сте го почистили.




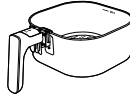
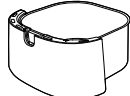


#### 5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



#### 6 Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и мека гъба.

## Таблица за почистване

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Съхранение

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
- 2 Уверете се, че всички части са чисти и сухи, преди да ги съхранявате.



## Забележка

- Когато носите Airfryer, винаги го дръжте в хоризонтално положение. Винаги хващайте кофата в предната част на уреда, тъй като кофата с кошницата може да се изплъзне от уреда, ако случайно се наклони надолу. Това може да доведе до повреждане на тези части.
- Винаги се уверявайте, че подвижните части на Airfryer са фиксирани, преди да го премествате и/или съхранявате.

## Рециклиране



- Този символ означава, че продуктът не може да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци (2012/19/ЕС).
- Следвайте правилата на грижавата си относно разделното събиране на електрическите и електронните уреди. Правилното изхвърляне помага за предотвратяването на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

## Гаранция и поддръжка

Ако се нуждаете от информация или поддръжка, посетете [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) или прочетете отделната листовка за международна гаранция.

## Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на уреда. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на информацията по-долу, посетете [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във Вашата страна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината от вътре се предава към външните стени.	Това е нормално. Всички гръжки и ръкохватки, които трябва да докосвате по време на употреба, остават достатъчно студени, за да могат да бъдат докосвани.
		Кофата, кошницата и вътрешността на уреда винаги се нагорещяват, когато уредът се включи, за да се гарантира правилното сготвяне на храната. Тези части винаги са твърде горещи, за да бъдат докосвани.
		Ако оставите уреда включен за по-дълго, някои зони също ще се нагорещят твърде много, за да бъдат докосвани. Тези зони са маркирани върху уреда със следната икона:  Уредът е напълно безопасен за употреба, стига да внимавате за горещите зони и да не ги докосвате.
Моите домашно приготвени пържени картопки не се получиха така, както очаквах.	Използвали сте неподходящ сорт картофи.	За да получите най-добри резултати, използвайте пресни, леко сипкави картофи. Ако трябва да съхранявате картофите, не ги слагайте на студено, като напр. в хладилник. Избирайте картофи, за които на опаковката пише, че са подходящи за пържене.
	Количеството продукти в кошницата е прекалено голямо.	Следвайте инструкциите на страница 18 в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне.	Следвайте инструкциите на страница 18 в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.
Airfryer не се включва.	Уредът не е включен в контакта.	Проверете дали щепселът е поставен правилно в контакта на стената.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	Малки петна могат да се появят от вътрешната страна на кофата на Airfryer поради инцидентно докосване или ораскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, свалйте кошницата в кофата правилно. Ако вкарате кошницата под ъгъл, страничната ѝ част може да се удари в стената на кофата, което ще отчупи малки парченца от покритието. Ако такова нещо се случи, имайте предвид, че това не е вредно, тъй като всички използвани материали са безопасни за храните.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти.	Внимателно излейте излишното олио или мазнина от кофата и след това продължете с готвенето.
	По кофата има остатъци от мазнина от предишното използване.	Белият дим се причинява от мазни остатъци, които се нагряват в кофата. Винаги почиствайте кофата и кошницата добре след употреба.
	Панировката и галетата не залепват правилно за храната.	Малки парчета от панировката, които се носят по въздуха, могат да причинят бял дим. Притиснете добре панировката и галетата към храната, за да се уверите, че залепват.
	Маринатата, течностите или соковете от месо пръскат при попадане в разтопената мазнина или олиото.	Посушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.
На екрана на Airfryer се показва „E1“.	Устройството е развалено/дефектно.	Позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.
	Вашият Airfryer е възможно да е съхраняван на място, където е твърде студено.	Ако устройството ви е било съхранявано при ниска температура на околната среда, оставете го да се затопли до стайна температура в продължение на поне 15 минути, преди да го включите отново. Ако на екрана все още се показва „E1“, позвънете на пряката телефонна линия за обслужване на Philips или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата държава.

