

PHILIPS

Серія HD9650



Посібник користувача

ЗМІСТ

Важливо	3
Електромагнітні поля (ЕМП)	5
Автоматичне вимкнення	5
Вступ	6
Загальний опис	6
Перед першим використанням	8
Підготовка до використання	8
Встановлення знімної нижньої сітки та збирача жиру	8
Таблиця продуктів	9
Застосування пристрою	13
Смаження з використанням потоків повітря	13
Зміна попереднього налаштування під час приготування	17
Використання ручного режиму	18
Зміна температури або часу приготування в будь-який момент	19
Вибір режиму збереження тепла	20
Приготування картоплі фрі по-домашньому	21
Чищення	22
Зберігання	23
Переробка	24
Гарантія та підтримка	24
Усунення несправностей	24

Важливо

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не занурюйте пристрій у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.

Попередження

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їм було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.

- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер встановлено у розетку належним чином.
- Завжди ставте і використовуйте пристрій на сухій, стійкій, рівній горизонтальній поверхні.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залишайте щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, з обох його сторін і над ним. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, не описаних у цьому посібнику.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари і від отворів виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте чашу із пристрою, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям.
- Коли пристрій працює, поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися.
- Чаша, кошик та аксесуари всередині мультипечі нагріваються під час використання. Будьте обережні під час роботи з ним.
- Для бездоганного функціонування перед кожним використанням пристрою перевіряйте, чи нагрівач і довкола нього чисто й немає залишків їжі.
- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.



Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Він не призначений для використання персоналом кухонь у магазинах, офісах, фермах та

інших комерційних об'єктах. Він також не призначений для використання клієнтами у готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок" та інших житлових середовищах.

- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно у сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 °С до 40 °С.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як розбирати або чистити його.
- Не кладіть у кошик надто багато продуктів. Наповнюйте кошик лише до позначки MAX.
- Готуйте продукти в цьому пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору. Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте картоплю за температури вище 180 °С (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Будьте обережні під час чищення верхньої ділянки відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано у цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються електромагнітних полів.

Автоматичне вимкнення

Пристрій обладнано функцією автоматичного вимкнення. Коли встановлений на таймері час збіжить, пристрій автоматично вимкнеться. Щоб вимкнути пристрій вручну, поверніть регулятор таймера у положення "0".

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips!

Щоб у повній мірі скористатися підтримкою, яку пропонує компанія Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Мультипіч Philips XXL використовує гаряче повітря для смаження Ваших улюблених страв із незначною кількістю олії або й узагалі без неї. Її створено для готування такої ж хрусткої їжі, як у фритюрниці, із мінімальним використанням жиру. Внаслідок поєднання потужного нагрівача та двигуна з новою технологією Twin TurboStar, гаряче повітря швидко циркулює по всьому кошику надвеликої мультипечі XXL, наче торнадо. Це й забезпечує видалення жиру з їжі у спеціальний збирач жиру на дні мультипечі.

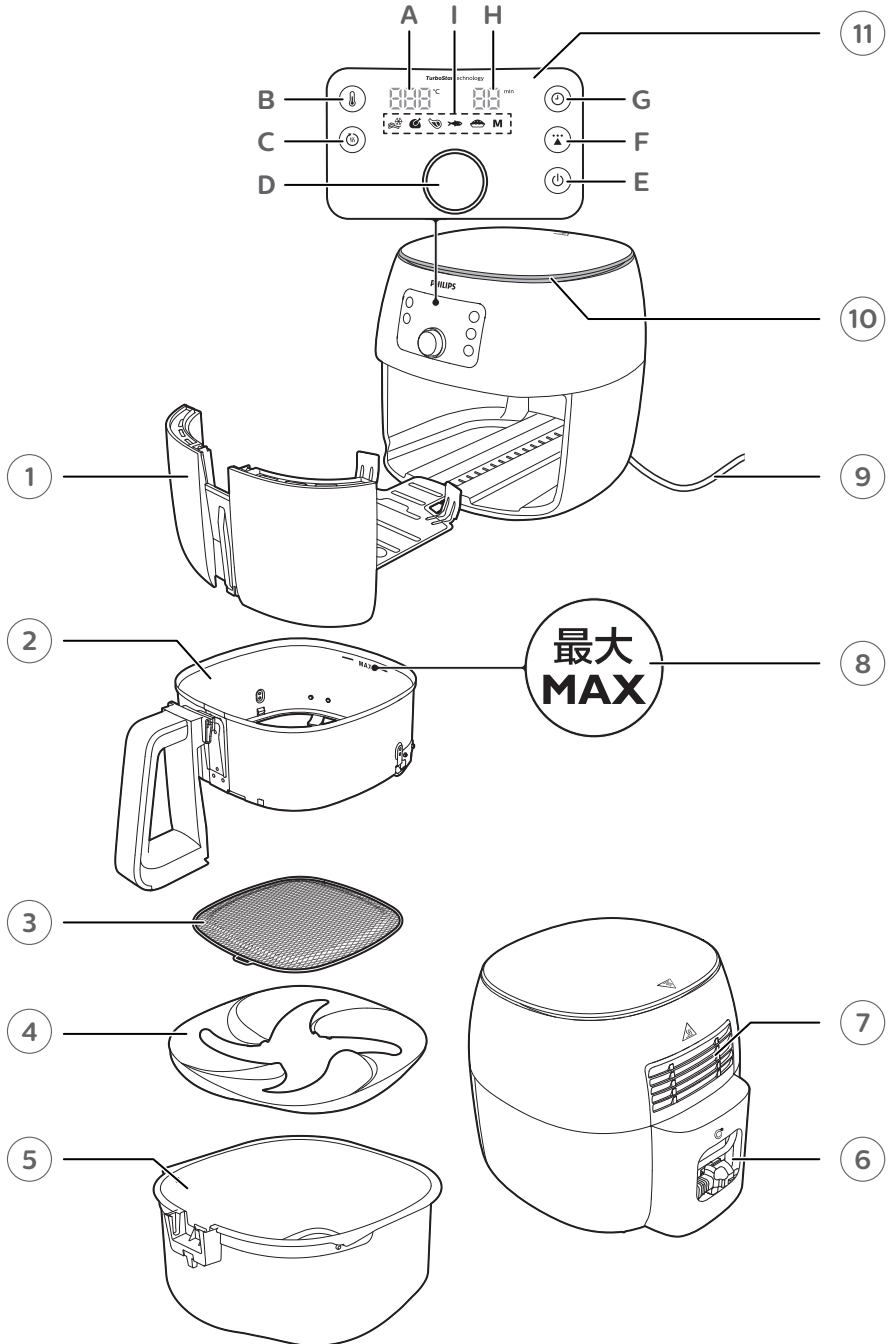
Жир, що виділяється з їжі, збирається в одному місці на дні чаші для його легкого видалення та чищення.

Насолоджуйтеся смаком ідеально приготованої смаженої їжі – хрусткої зовні та ніжної всередині. – Тепер можна смажити, підсмажувати, запікати й пекти різноманітні смачні страви здоровішим способом.

Щоб отримати більше натхнення, рецептів та докладну інформацію про мультипіч, відвідайте веб-сайт www.philips.com/kitchen або завантажте безкоштовний додаток Airfryer App для IOS® або Android™.

Загальний опис

- 1 Висувна шухляда
- 2 Кошик зі знімною нижньою сіткою
- 3 Знімна нижня сітка
- 4 Збирач жиру
- 5 Чаша
- 6 Відділення для зберігання шнура
- 7 Отвори виходу повітря
- 8 Позначка "MAX"
- 9 Шнур живлення
- 10 Вхідний отвір
- 11 Панель керування
 - A. Індикація температури
 - B. Кнопка налаштування температури
 - C. Кнопка збереження тепла
 - D. Швидкий регулятор QuickControl
 - E. Кнопка увімкнення/вимкнення
 - F. Кнопка попередньо встановленого налаштування
 - G. Кнопка таймера
 - H. Індикація часу
 - I. Попередні налаштування: картопля фрі/заморожені закуски, курятина, м'ясо, риба, випікання та ручний режим

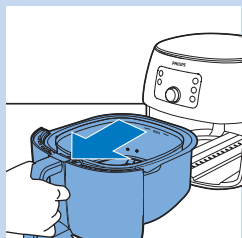


Перед першим використанням

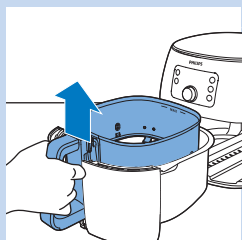
- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки чи наклейки.
- 3 Перед першим використанням добре помийте пристрій, як це вказано в таблиці з чищення.

Підготовка до використання

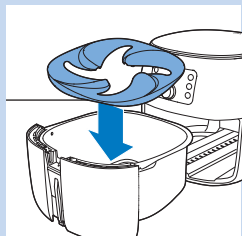
Встановлення знімної нижньої сітки та збирача жиру



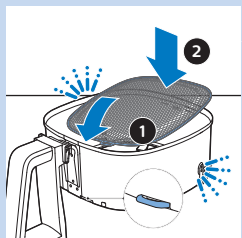
- 1 Відкрийте висувну шухляду, потягнувши за ручку.



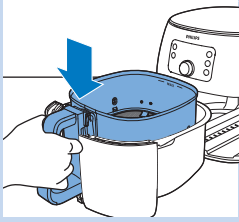
- 2 Вийміть кошик, піднявши його за ручку.



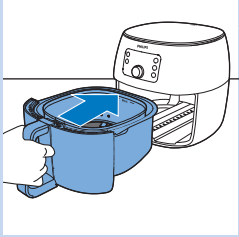
- 3 Встановіть збирач жиру на дно чаші.



- 4 Вставте знімну нижню сітку в отвір у правій частині внизу кошика. Потисніть нижню сітку донизу до фіксації (має бути "кляцання" з обох боків).



5 Вставте кошик у чашу.



6 Тримавши за ручку, вставте висувну шухляду назад у мультипіч.

Примітка



- Ніколи не використовуйте чашу без збирача жиру або кошика.

Таблиця продуктів

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних страв.






Примітка

- Пам'ятайте, що ці налаштування є порадами. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, компанія не може подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.
- Готуючи більшу кількість їжі (наприклад, картоплю-фрі, креветки, курячі лапки, заморожені закуски), струшуйте, перевертайте або помішуйте продукти в кошику 2–3 рази протягом приготування, щоб досягти рівномірних результатів.

	Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв.)	Температура	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування	Примітка
	Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	200–1400 г	13–32	180 °C	Так	
	Заморожена картопля-фрі грубої нарізки (10x10 мм)	200–1400 г	13–33	180 °C	Так	

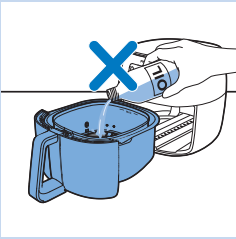
	Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв.)	Температура	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування	Примітка
	Картоплі-фрі домашньому (10x10 мм)	200–1400 г	18–35	180 °С	Так	Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте від 1/4 до 1 стол. ложки олії.
	Картопля дольками домашньому	200–1400 г	20–42	180 °С	Так	Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте від 1/4 до 1 стол. ложки олії.
	Заморожені закуски (курячі нагетси)	80–1300 г (6–50 шт.)	7–18	180 °С	Так	Готові до вживання, коли зовні хрусткі та золотаво-жовтого кольору.
	Заморожені закуски (малі фаршировані млинці прибіл. по 20 г)	100–600 г (5–30 шт.)	14–16	180 °С	Так	Готові до вживання, коли зовні хрусткі та золотаво-жовтого кольору.
	Ціла курка	1200–1500 г	50–55	180 °С		Слідкуйте, щоб ніжки не торкалися нагрівального елемента.
	Куряча грудина прибіл. 160 г	1–5 шт.	18–22	180 °С		
	Курячі лапки	200–1800 г	18–35	180 °С	Так	
	Курячі палички в панірувальних сухарях	3–12 шт. (1 шар)	10–15	180 °С		Додайте до сухарів рослинну олію. Готові до вживання, коли золотаво-жовтого кольору.

	Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв.)	Температура	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування	Примітка
	Курячі крильця прибл. 100 г	2–8 шт. (1 шар)	14–18	180 °С	Так	
	М'ясна нарізка без кісток прибл. 150 г	1–5 нарізок	10–13	200 °С		
	Гамбургер прибл. 150 г (діаметр 10 см)	1–4 котлетки	10–15	200 °С		
	Товсті ковбаски прибл. 100 г (діаметр 4 см)	1–6 шт. (1 шар)	12–15	200 °С		
	Тонкі ковбаси прибл. 70 г (діаметр 2 см)	1–7 шт.	9–12	200 °С		
	Печеня зі свинини	500– 1000 г	40–60	180 °С		Перш ніж нарізати, дайте постояти протягом 5 хвилин.
	Ціла риба прибл. 300– 400 г	1–2	18–22	200 °С		Відріжте хвіст, якщо він не вміщається у кошик.
	Філе риби прибл. 120 г	1–3 (1 шар)	9–12	200 °С		Для запобігання прилипанню кладіть стороною зі шкіркою донизу і додайте трохи олії.
	Креветки прибл. 25–30 г	200– 1500 г	10–25	200 °С	Так	
	Пиріг	500 г 18 унц.	28	180 °С		Використовуйте форму для кексів.
	Кекси прибл. 50 г	1–9	12–14	180 °С		Використовуйте жаро- стійкі силіконові фор- мочки для мафінів.

	Інгредієнти	Мін. – макс. кількість	Час (хв.)	Температура	Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування	Примітка
	Кіш (діаметр 21 см)	1	15	180 °С		Використовуйте форму для випікання або посудину для приготування у духовці.
	Попередньо підсмажені тости / булочки	1–6	6–7	180 °С		
	Свіжий хліб	700 г	38	160 °С		Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме.
	Свіжі булочки прибл. 80 г	1–6 шт.	18–20	160 °С		
M	Каштани	200–2000 г	15–30	200 °С	Так	
M	Овочева асорті (грубо нарізане)	300–800 г	10–20	200 °С	Так	Встановлюйте час приготування на власний смак.

Застосування пристрою

Смаження з використанням потоків повітря



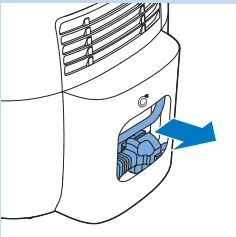
! Увага!

- Ця мультиварка працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Щоб узяти гарячу чашу та збирач жиру, використовуйте рукавички для печі.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Під час першого використання з пристроєм може виходити дим. Це нормально.
- Пристрій не потребує попереднього нагрівання.

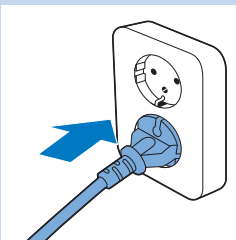
- 1 Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню. Переконайтеся, що висувну шухляду можна повністю відкрити.

☰ Примітка

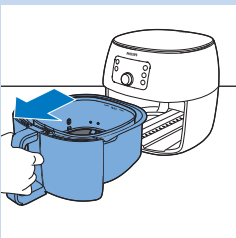
- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.



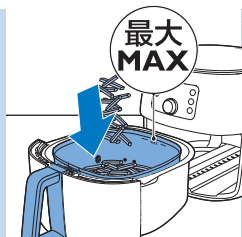
- 2 Витягніть шнур живлення із відділення для зберігання шнура позаду пристрою.



- 3 Вставте штекер у розетку на стіні.



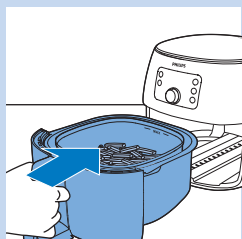
- 4 Відкрийте висувну шухляду, потягнувши за ручку.



5 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

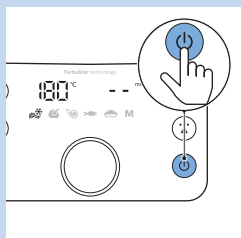
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі "Таблиця продуктів".
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі "Таблиця продуктів", і не наповнюйте кошик вище позначки "MAX", оскільки це може вплинути на якість готової страви.
- Щоб одночасно приготувати різні продукти, спочатку перевірте рекомендований час їх приготування.



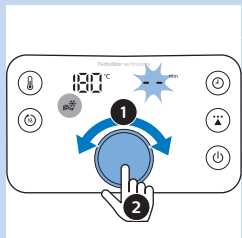
6 Тримавши за ручку, вставте висувну шухляду назад у мультипеч.

Увага!

- Ніколи не використовуйте чашу без збирача жиру або кошика. Якщо пристрій нагрівається без кошика, щоб відкрити висувну шухляду, використовуйте рукавички для печі. Краї та внутрішня частина висувної шухляди сильно нагріваються.
- Не торкайтеся чаші, збирача жиру або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.

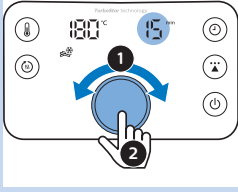


7 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімкнення/вимкнення (⏻).



8 Щоб змінити попереднє налаштування, поверніть регулятор QuickControl у потрібне положення.

- ↳ Щоб підтвердити вибране попереднє налаштування, натисніть регулятор QuickControl. На екрані почне блимати індикація часу приготування.



9 Щоб змінити час приготування, поверніть регулятор QuickControl у потрібне положення.

↳ Для підтвердження вибраного часу приготування натисніть регулятор QuickControl.

Примітка

- Типові налаштування для приготування різних типів їжі дивіться у таблиці продуктів.

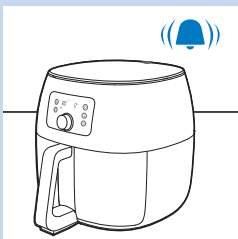
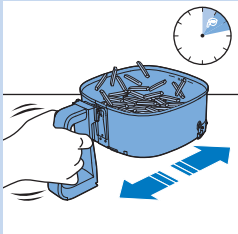
10 Пристрій починає готувати продукти після підтвердження часу приготування.

Порада

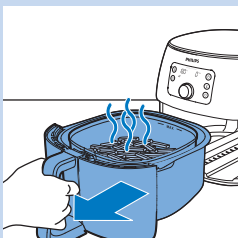
- Щоб призупинити процес приготування, натисніть регулятор QuickControl. Щоб відновити процес приготування, натисніть регулятор QuickControl знову.

Примітка

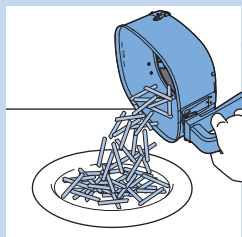
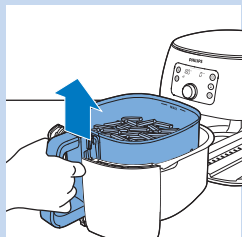
- Якщо не налаштувати потрібний час приготування протягом 30 хвилин, з міркувань безпеки пристрій автоматично вимкнеться.
- Якщо вибрано індикацію часу "- -", пристрій переходить у режим попереднього нагрівання.
- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. "Таблиця продуктів"). Щоб струшити продукти, призупиніть приготування натисненням регулятора QuickControl, відкрийте висувну шухляду, вийміть кошик із чаші та струсіть його над раковиною. Потім вставте чашу з кошиком назад у пристрій і натисніть регулятор QuickControl для відновлення приготування.
- Якщо налаштувати таймер на половину часу приготування, він подасть звуковий сигнал, коли потрібно буде струшити або перевернути продукти. Скиньте налаштування таймера до часу приготування, що залишився.



11 Коли таймер подає звуковий сигнал, це означає, що встановлений час приготування минув.



12 Відкрийте висувну шухляду, потягнувши за ручку, та перевірте, чи страва готова.



Примітка

- Якщо продукти ще не готові, просто візьміть висувну шухляду за ручку і вставте її назад у мультипіч, додавши до встановленого часу ще кілька хвилин.

13 Щоб викласти невеликі продукти (наприклад, картоплю-фрі), вийміть кошик із чаші, взявши його за ручку.

Увага!

- Після приготування чаша, збирач жиру, кошик, внутрішня частина корпусу та продукти є гарячими. Залежно від типу продуктів у мультипечі із чаші може виходити пара.

14 Викладіть вміст кошика у миску або на тарілку. Завжди виймайте кошик із чаші, щоб спорожнити її, адже на дні чаші може бути гаряча олія.

Примітка

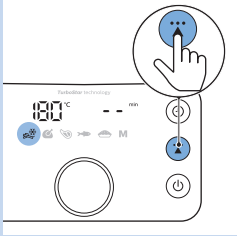
- Великі або крихкі продукти виймайте щипцями.
- Надлишок олії або топлений жир із продуктів збирається на дні чаші під збирачем жиру.
- Залежно від типу продуктів, які готуються, можливо, Ви захочете обережно зчідити зайву олію чи топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед тим, як струшувати чи повторно встановлювати кошик у чашу. Поставте кошик на жаростійку поверхню. Одягнувши рукавички для печі, вийміть чашу і поставте її на жаростійку поверхню. Обережно вийміть збирач жиру з чаші за допомогою щипців із гумовими наконечниками. Вилийте зайву олію чи топлений жир. Поставте збирач жиру в чашу, чашу у висувну шухляду, а кошик у чашу.

Приготувавши одну порцію продуктів, у мультипечі відразу можна готувати іншу.

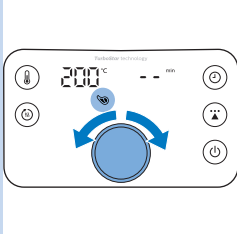
Примітка

- Щоб приготувати наступну порцію, повторіть кроки 1–14.

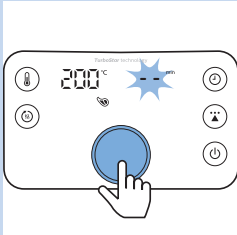
Зміна попереднього налаштування під час приготування



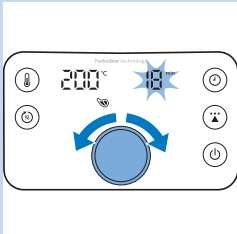
1 Натисніть кнопку попереднього налаштування (☰).



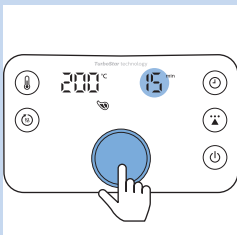
2 Поверніть регулятор QuickControl для вибору іншого попереднього налаштування.



3 Щоб підтвердити вибране попереднє налаштування, натисніть регулятор QuickControl. На екрані почне блимати індикація часу приготування.

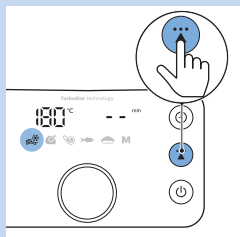


4 Щоб змінити час приготування, поверніть регулятор QuickControl.

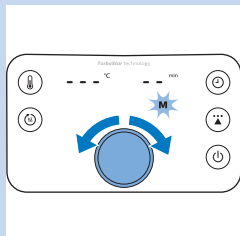


↳ Для підтвердження вибраного часу приготування натисніть регулятор QuickControl.

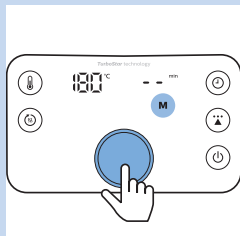
Використання ручного режиму



1 Натисніть кнопку попереднього налаштування (☰).

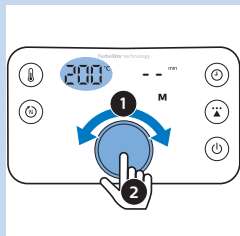


2 Поверніть регулятор QuickControl для вибору ручного режиму (M).



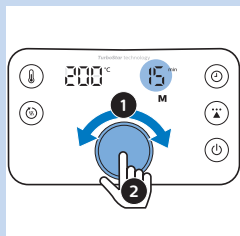
3 Натисніть регулятор QuickControl, щоб перейти в ручний режим.

↳ Стандартне налаштування температури: 180 °C.



4 Щоб змінити температуру, поверніть регулятор QuickControl.

↳ Щоб підтвердити температуру, натисніть регулятор QuickControl.

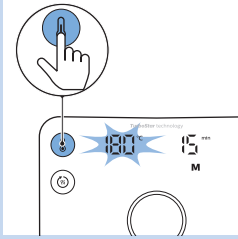


5 Після підтвердження температури почне блимати індикація часу " - ".

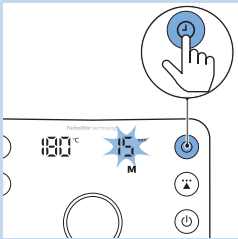
6 Щоб змінити час приготування, поверніть регулятор QuickControl.

↳ Для підтвердження часу приготування натисніть регулятор QuickControl.

Зміна температури або часу приготування в будь-який момент

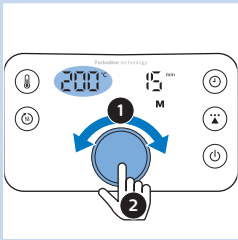


1 Натисніть кнопку температури (🕒) або таймера (⌚).



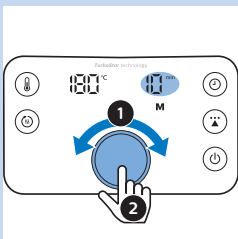
2 Щоб змінити температуру або час приготування, поверніть регулятор QuickControl.

↳ Щоб підтвердити температуру або час приготування, натисніть регулятор QuickControl або кнопку температури/таймера знову.

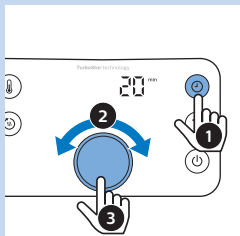
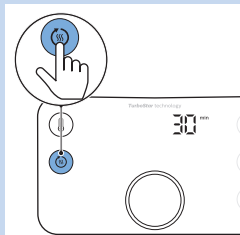


Примітка

- Якщо не натиснути регулятор QuickControl або кнопку температури/таймера для підтвердження змін, їх буде автоматично підтверджено через 10 секунд.



Вибір режиму збереження тепла



- 1 Натисніть кнопку збереження тепла (⊞) (активувати режим збереження тепла можна у будь-який момент).

↳ Кнопка збереження тепла засвітиться і блиматиме.

↳ Таймер збереження тепла налаштовано на 30 хвилин. Щоб змінити час збереження тепла (1–30 хвилин), натисніть кнопку таймера (⌚), поверніть регулятор QuickControl і натисніть його для підтвердження. Температуру збереження тепла відрегулювати неможливо.

- 2 Щоб призупинити режим збереження тепла, натисніть регулятор QuickControl. Щоб відновити режим збереження тепла, натисніть регулятор QuickControl знову.

- 3 Щоб вийти з режиму збереження тепла, натисніть одну з таких кнопок: кнопку попереднього налаштування, кнопку температури або увімкнення/вимкнення.

Порада

- Якщо така їжа, як картопля фрі, втрачає хрусткість у режимі збереження тепла, можна скоротити час збереження тепла, вимкнувши пристрій раніше, або додати страві хрусткості протягом 2–3 хвилин за температури 180 °C.

Примітка

- Якщо активувати режим збереження тепла під час приготування (кнопка збереження тепла засвітиться і блиматиме), пристрій підтримуватиме тепло їжі протягом 30 хвилин після завершення часу приготування.
- У режимі збереження тепла вентилятор і нагрівач всередині пристрою час від часу вмикаються.
- Режим збереження тепла створено для підтримання страви теплою одразу після завершення її приготування у мультипечі. Цей режим не призначений для підігрівання.

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультиварці:

- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
- Для рівномірного підсмажування найкраще готувати картоплю фрі у мультиварці порціями по 1000 грам. Більші шматки картоплі фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.
- Струшуйте кошик 2–3 рази під час смаження з використанням потоку повітря.

- 1** Почистіть картоплю і поріжте її соломкою (товщиною 8x8 мм).
- 2** Замочіть нарізану соломкою картоплю у мисці з водою принаймні на 30 хвилин.
- 3** Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.
- 4** Налийте в миску половину столової ложки олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і добре перемішайте, щоб уся картопля була в олії.
- 5** Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю з миски так, щоб надлишок олії залишився у мисці.



Примітка

- Не нахилийте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

- 6** Покладіть нарізану соломкою картоплю в кошик.
- 7** Смажте нарізану соломкою картоплю і струшуйте кошик під час приготування з використанням гарячого потоку повітря. У разі приготування понад 500 г картоплі фрі струшуйте кошик 2–3 рази.



Примітка

- Відповідну кількість продуктів та час приготування дивіться у розділі "Таблиця продуктів".

Чищення



Попередження

- Перед чищенням дайте кошику, чаші, збирачу жиру і внутрішній частині пристрою повністю охолонути.
- Вийміть збирач жиру з чаші за допомогою щипців із гумовими наконечниками. Не виймайте його пальцями, адже під збирачем жиру накопичується гарячий жир або олія.
- Чаша, кошик, збирач жиру та внутрішня частина пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Завжди чистіть пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання.

- 1 Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення живлення (⏻), щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.



Порада

- Щоб мультипіч швидше охолонула, виймайте чашу та кошик.

- 2 Вийміть збирач жиру з чаші за допомогою щипців із гумовими наконечниками. Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

- 3 Помийте чашу, кошик і збирач жиру в посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додаючи рідину для миття посуду (див. "Таблиця з чищення").



Порада

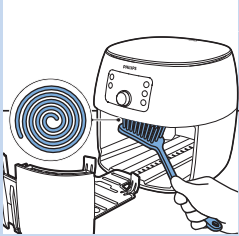
- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші, збирача жиру або кошика, їх можна замочити в гарячій воді з миючим засобом на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші, збирачі жиру або кошику є жирні плями, які не вдалося відмити в гарячій воді із миючим засобом, скористайтеся знежирюючою рідиною.
- За потреби залишки їжі, які прилипають до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою-середньою щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, оскільки можна пошкодити покриття нагрівального елемента.



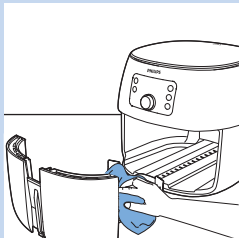
4 Протріть пристрій ззовні вологою ганчіркою.

Примітка

- На панелі керування не має залишитися жодної вологи. Після чищення насухо витріть панель керування ганчіркою.



5 Почистіть нагрівальний елемент щіткою для очищення, щоб видалити залишки їжі.



6 Помийте пристрій всередині гарячою водою, скориставшись неабразивною губкою.

Зберігання

- 1** Від'єднайте пристрій від електромережі та дайте йому охолонути.
- 2** Перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
- 3** Розмістіть шнур у відділенні для зберігання.

Примітка

- Переносьте мультитип у горизонтальному положенні. Також слід тримати висувну шухляду спереду пристрою, оскільки вона може висунути у разі випадкового нахилу вниз. Це може спричинити пошкодження висувної шухляди.
- Перш ніж переносити та/або відкласти пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультитипу (наприклад, знімну нижню сітку тощо) зафіксовано.

Переробка



- Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у Вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.


Гарантія та підтримка

Якщо Вам необхідна інформація чи підтримка, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support** або прочитайте окремий гарантійний талон.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик, збирач жиру та внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
		<p>Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої такою піктограмою:</p>  <p>Допоки Ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.</p>
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу, трохи розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У кошику надто багато продуктів.	Для приготування картоплі фрі по-домашньому дотримуйтеся вказівок у цьому посібнику користувача (див. "Таблиця продуктів" або завантажте безкоштовний додаток Airfryer).
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Для приготування картоплі фрі по-домашньому дотримуйтеся вказівок у цьому посібнику користувача (див. "Таблиця продуктів" або завантажте безкоштовний додаток Airfryer).
Мультипіч не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Після увімкнення пристрою чути, як працює вентилятор. Якщо Ви не чуєте, як він працює, перевірте, чи штекер належним чином вставлено в розетку.
	До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтесь іншою розеткою і перевірте запобіжники.
У мультипечі видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультипечі можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Із пристроєм виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти, а збирач жиру не встановлено у чашу.	Обережно вилийте зайву олію чи жир із чаші, покладіть збирач жиру в чашу і продовжіть приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно мийте чашу, кошик і збирач жиру після кожного використання.
	Сухарі не прилипли до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипли.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Підсушіть продукти, перш ніж класти їх у кошик.
Мій дисплей показує 5 рисок, як зображено на малюнку нижче. 	Внаслідок перегрівання пристроєм активовано функцію безпеки.	Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути протягом 1 хвилини, перш ніж знову під'єднувати його.

