

PHILIPS

HD920X

Ръковод. за потребителя

СЪДЪРЖАНИЕ

Важно	3
Въведение	7
Общо описание	7
Преди първата употреба	8
Подготовка за употреба	8
Използване на уреда	8
Таблица на храните	8
Пържене с въздух	11
Приготвяне на домашни пържени картопки	14
Почистване	15
Таблица за почистване	16
Съхранение	17
Рециклиране	17
Гаранция и поддръжка	17
Отстраняване на неизправности	17

Важно

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

Опасност

- 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.
- Никога не потапяйте задвижващия блок във вода или друга течност и не го мийте с течаща вода.
- Не допускайте в уреда да попадне вода или друга течност, за да избегнете електрически удар.
- Никога не поставяйте количество храна, което превишава максималното ниво, обозначено върху кошницата.
- Никога не бъркайте в уреда, докато работи.
- Винаги се уверявайте, че нагревателят е свободен и в него няма заседнала храна.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, хранящият кабел или самият уред са повредени.

Предупреждение

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали посоченото на уреда напрежение отговаря на това на местната ел. храняща мрежа.
- С оглед предотвратяване на опасност, при повреда в хранящия кабел той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- 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 достъп на деца под 8 години.
- Внимавайте кабелът да е далече от горещи повърхности.
- 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.
- Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 10 см свободно място отзад и от страни и 10 см свободно място над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за цели, различни от указаните в това ръководство за потребителя.
- 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 тигана от уреда.
- Външните повърхности може да се нагорещят, докато уредът работи.
- Тиганът, кошницата и приставките вътре в Airfryer се нагорещават при употреба. Бъдете внимателни, когато боравите с тях.
- 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 използвайте леки съставки или хартия за печене в уреда.
- Не поставяйте уреда върху или близо до леснозапалими материали, като покривки или пердетата.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- Незабавно изключете уреда, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте изпускането на дим да спре, преди да издърпате тавата от уреда.
- Съхранение на картофи: Температурата трябва да бъде подходяща за съхранения сорт картофи и да е над 6°C за свеждане до минимум на риска от излагане на акриламици на приготвените хранителни продукти.
- Не включвайте уреда в контакта и не работете с пулта за управление с мокри ръце.
- Този уред е проектиран за използване при температура на околната среда между 5 °C и 40 °C.

Внимание

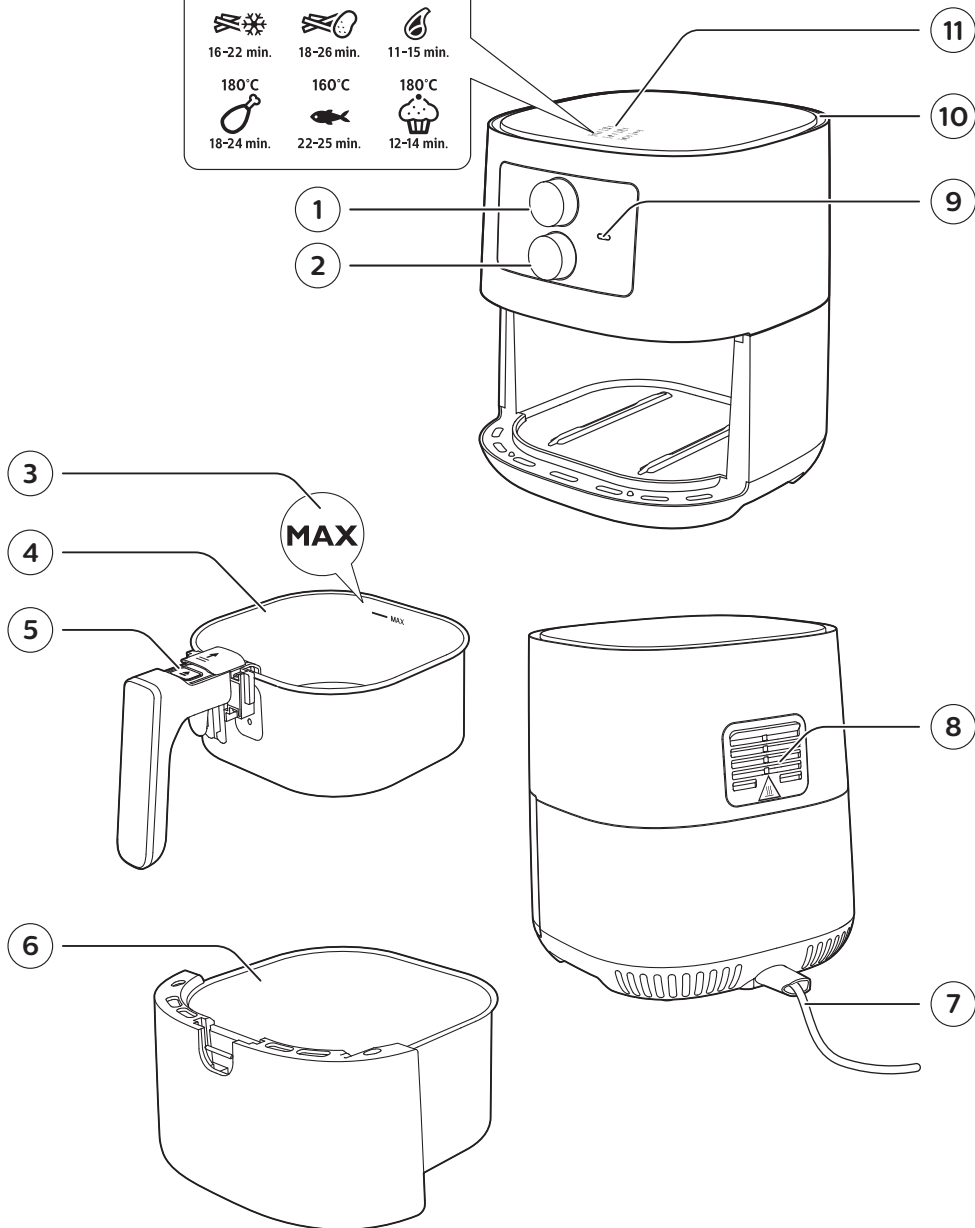
- Този уред е предназначен само за стандартна домашна употреба. Не е предназначен за употреба в среди, като кухни за персонала в магазини, офиси, ферми и подобни работни среди. Освен това не е предназначен за употреба от клиенти в хотели, мотели, места за нощуване и закуска и подобни жилищни среди.
- За проверка или ремонт носете уреда в упълномощен от Philips сервиз. Не опитвайте да ремонтирате уреда сами, в противен случай гаранцията става невалидна.

- 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.
- Винаги поставяйте и използвайте уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- След употреба винаги изключвайте уреда от контакта.
- Оставете уреда да се охлади за ок. 30 минути, преди да го премествате или почиствате.
- Пригответе продуктите в уреда до златистожълт цвят, а не до тъмен или кафяв. Отстранявайте изгорелите остатъци. Не пържете пресни картофи при температура над 180 °C (за намаляване на отделянето на акриламид).
- 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.

180°C 🍗 16-22 min.	180°C 🍗 18-26 min.	200°C 🍗 11-15 min.
180°C 🍗 18-24 min.	160°C 🐟 22-25 min.	180°C 🍰 12-14 min.



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**.

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 сготвя 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** 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 Копче на таймера
- 2 Копче за задаване на температура
- 3 Означение MAX
- 4 Кошница
- 5 Бутон за освобождаване на кошницата
- 6 Кофа
- 7 Захранващ кабел
- 8 Изходи за въздух
- 9 Индикатор за захранване
- 10 Входен отвор за въздух
- 11 Таблица на храните

Преди първата употреба

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

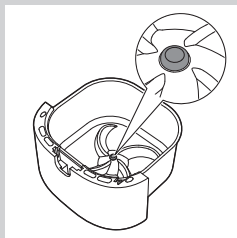
Подготовка за употреба

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



Забележка

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



Използване на уреда

Таблица на храните

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



Забележка

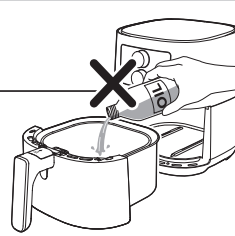
- Имайте предвид, че тези настройки се дават само като предложение. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, ние не можем да гарантираме коя е най-добрата настройка за вашите продукти.
- Когато пригответе по-голямо количество храна (например пържени картофи, скарриди, пръчици,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

Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Тънки замразени картофи (7 x 7 мм/0,3 x 0,3 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 рулца	200 – 600 г/7 – 21 унци	10 – 15	200°C/400°F	• Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Хамбургери (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 нагенички (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	

10 БЪЛГАРСКИ

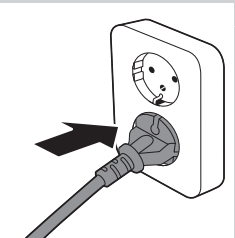
Съставки	Мин. – макс. количество	Време (мин)	Температура	Забележка
Цяла риба (около 300–400 г/ 11–14 унци)	1 риба	15 – 20	200°C/400°F	
Рибно филе (около 200 г/7 унци)	1 – 3 (1 слой)	22 – 25	160°C/325°F	
Микс от зеленчуци (егро нарязани)	200 – 600 г/7 – 21 унци	10 – 20	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Задайте времето за готвене според вашия вкус • Разклатете, обърнете или разбъркайте, когато изтече половината време
Кексчета (около 50 г/1,8 унци)	1 – 7	12 – 14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте чашките за мъфини
Кекс	500 г/18 унци	50 – 60	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> • Използвайте тава за кекс
Полуготов хляб/ хлечета (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"> • Използвайте приставката за печене • Формата трябва да бъде възможно най-плоска, за да се избегне докосването на хляба до нагревателния елемент при надигане.

Пържене с въздух

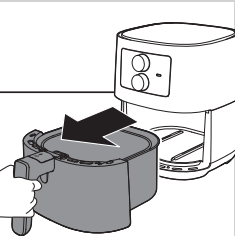


! Внимание

- Този Air Fryer 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.
- Предварително нагряване на уреда не е нужно.



1 Вкарайте щепсела в контакта.



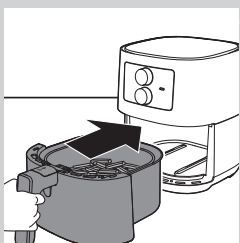
2 Махнете кофата с кошницата от уреда, като издърпате гръжката.



3 Сложете продуктите в кошницата.

☰ Забележка

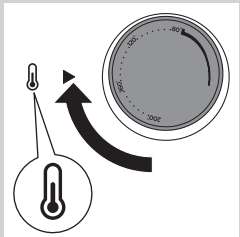
- Air Fryer може да приготвя голям набор от продукти. Консултирайте се с "Таблица на храните" за правилните количества и приблизителните времена на готвене.
- Не превишавайте количеството, посочено в раздел "Таблица на храните", и не препълвайте кошницата над индикацията "MAX", тъй като това може да засегне качеството на крайния резултат.
- Ако искате да приготвите 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.



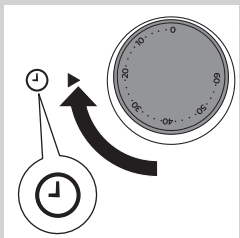
4 Поставете кофата с кошницата обратно в Airfryer.

! 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 Завъртете копчето за температурата до желаната температура.



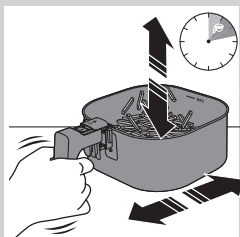
6 Завъртете копчето на таймера до необходимото време за приготвяне, за да включите уреда.

≡ Забележка

- Вижте таблицата за продуктите с основни настройки за готвене за различни видове хранителни продукти.

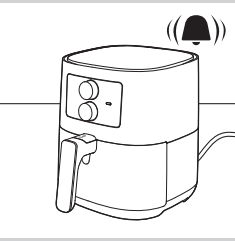
***** Съвет

- По време на готвене, ако трябва да промените температурата на готвене или времето, завъртете копчетата за управление на необходимата настройка.



≡ Забележка

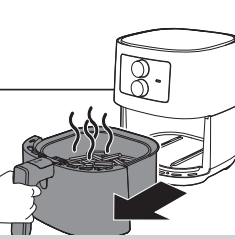
- Някои продукти изискват разклащане или обръщане на половината от времето за готвене (вж. "Таблица на храните"). За да разклатите съставките, издърпайте тигана с кошницата, поставете го върху топлоустойчив плот, плъзнете капака натиснете бутона за освобождаване на кошницата, за да я извадите, и я разклатете 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.



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

Забележка

- Можете да изключите уреда и ръчно. За тази цел завъртете копчето на таймера на 0 (обратно на часовниковата стрелка); това изисква малко повече сила, отколкото въртенето по часовниковата стрелка.



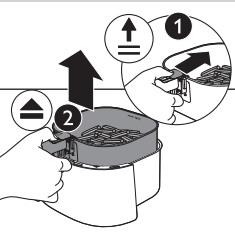
8 Издърпайте кофата и проверете дали съставките са готови.

! 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

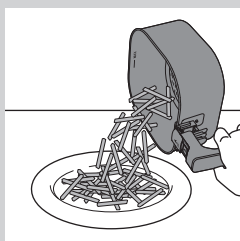
- Ако съставките още не са готови, сложете кофата обратно в Air Fryer, като използвате дръжката, и добавете още няколко минути зададеното време.



9 За изваждане на гребни 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.



10 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 излеете 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 излеете излишно олио или разтопена мазнина. Сложете кошницата обратно в кофата.

Когато партидата продукти е готова, Airfryer е готов веднага за обработка на следващата партида.

Забележка

- Повторете стъпки 3 до 10, ако искате да подготвите група партида.

Приготвяне на домашни пържени картопки

За да приготвите 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 изпържване. По-големите картопки са по-малко хрупкави от по-малките.

- 1 Обелете картофите и нарежете на пръчици (с дебелина 1 x 1 см/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 наведнъж, 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

⚠ Прегупреждение

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

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

- 1 Завъртете копчето на таймера на 0, извадете щепсела от контакта и оставете урега да се охладят.

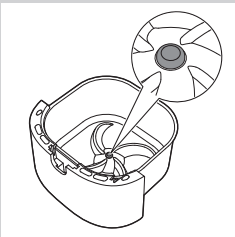
✱ Съвет

- 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").

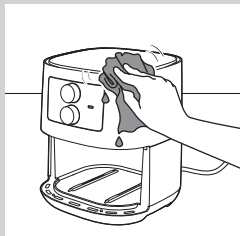
Забележка

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

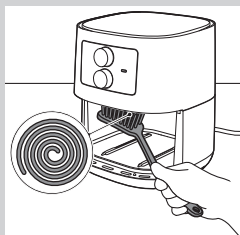


 **Съвет**

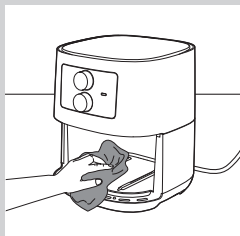
- Ако остатъци от храната залепнат по кофата, можете да ги накиснете в гореща вода и веро за 10 – 15 минути. Накисването размеква остатъците от храна и така те могат по-лесно да се изчистят. Уверете се, че използвате веро, което може да разтваря олио и мазнина. Ако има мазни петна по кофата или кошницата 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.




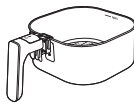
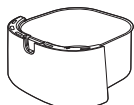


5 Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните хранителните остатъци.



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/EC).
- Следвайте правилата на държавата 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 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 за списък с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

18 БЪЛГАРСКИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Външната част на уреда се нагорещява при употреба.	Топлината отвътре 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 14 в това ръководство, за да пригответе домашни пържени картопки.
	Някои видове продукти изискват разклащане на половината време за приготвяне.	Следвайте инструкциите на страница 14 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.
	Няколко уреда са свързани към един контакт.	Airfryer има висока мощност. Опитайте с друг контакт и проверете предпазителите.

Проблем	Възможна причина	Решение
Виждам някакви петна отвътре на Airfryer.	Малки петна могат да се появят от вътрешната страна на кофата на Airfryer поради инцидентно докосване или одраскване на покритието (напр. по време на почистване с груби почистващи инструменти и/или при вкарване на кошницата).	За да не допуснете повреждане на уреда, сваляйте 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.	Подсушавайте храната, преди да я поставите в кошницата.

