

PHILIPS

HD9867

Посібник користувача

ЗМІСТ

Важлива інформація	3
Вступ	8
Загальний опис	8
Перед першим використанням	10
Підготовка до використання	10
Встановлення знімної нижньої сітки та збирача жиру	10
Таблиця продуктів для налаштування часу/ температури вручну	11
Застосування пристрою	14
Смаження з використанням гарячого повітря	14
Таблиця продуктів для розумних програм «шеф-кухар»	18
Приготування за допомогою розумних програм «шеф-кухар»	20
Приготування картоплі фрі по-домашньому	21
Вибір режиму збереження тепла	22
Збереження улюблених налаштувань	23
Чищення	25
Таблиця з чищення	27
Зберігання	27
Утилізація	27
Гарантія та підтримка	28
Усунення несправностей	28

Важлива інформація

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.
- Для запобігання ураженню електричним струмом слідкуйте, щоб усередину пристрою не потрапила вода чи інша рідина.
- Не кладіть продукти вище максимального рівня, вказаного в кошику.
- Не торкайтеся внутрішньої частини пристрою, коли він працює.

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 пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, 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 їх 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.
- 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.
- Під час роботи пристрою поверхні, доступні для дотику, можуть нагріватися.
 - Чаша, кошик та аксесуари всередині мультипечі нагріваються під час використання. Будьте обережні під час роботи з ним.
 - Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
 - Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
 - Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
 - Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
 - Якщо із пристрою почне виходити темний дим, негайно від'єднайте його від мережі. Зачекайте, поки дим перестане виходити, а потім вийміть чашу із пристрою.
 - Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламід у приготовану їжу.
 - Не під'єднуйте пристрій до мережі та не користуйтеся панеллю керування вологими руками.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Його не призначено для використання на службових кухнях у магазинах, офісах, фермерських господарствах та в інших виробничих умовах. Його не призначено для використання клієнтами в готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг «ночівля і сніданок» та інших жилих середовищах.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно у сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Якщо пристрій використовується неналежно, у професійних чи напівпрофесійних цілях або іншим чином всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Завжди ставте і використовуйте пристрій на сухій, стійкій, рівній горизонтальній поверхні.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як користуватися ним або чистити його.
- 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 °C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).

- Будьте обережні під час чищення верхньої ділянки відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин.

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. Якщо впродовж 30 хвилин не натиснути жодної кнопки, пристрій вимкнеться автоматично. Щоб вимкнути пристрій вручну, натисніть кнопку «увімк. /вимк.».

Вступ

Вітаємо з придбанням виробу Philips!

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

Завдяки мультипечі Philips тепер можна насолоджуватися смаком ідеально приготованої смаженої їжі – хрусткої зовні та ніжної всередині. Смажте, готуйте на грилі, запікайте й печіть різноманітні смачні страви здоровим, швидким та простим способом.

Щоб отримати більше натхнення, рецептів та докладну інформацію про мультипіч, відвідайте веб-сайт

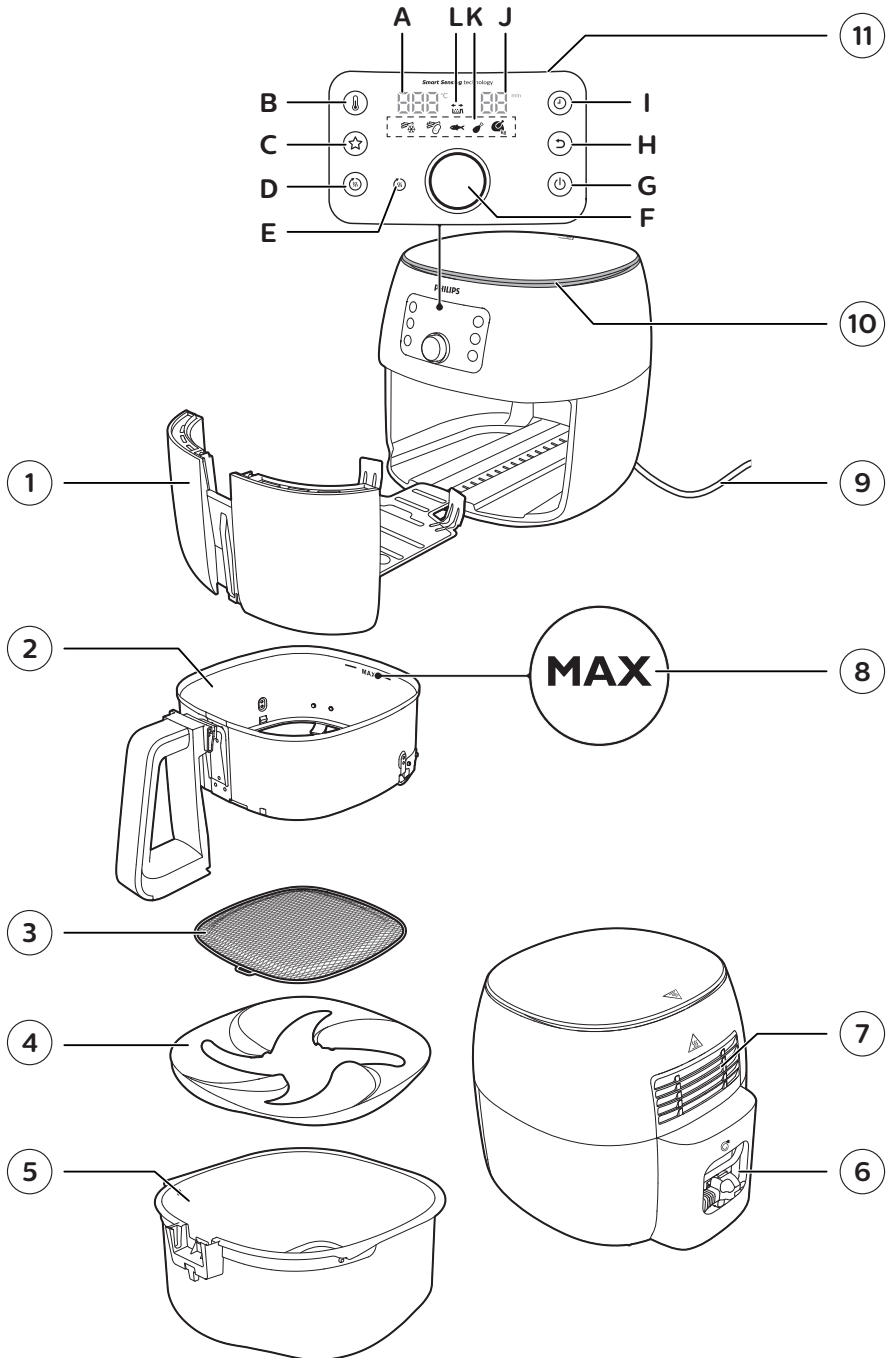
www.philips.com/kitchen або завантажте безкоштовний додаток NutriU* для iOS® або Android™.

*Додаток NutriU може бути недоступний у Вашій країні.

У такому разі завантажте додаток Airfryer.

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 Кабель живлення
- 10 Вхідний отвір
- 11 Панель керування
 - A Індикація температури
 - B Кнопка налаштування температури
 - C Кнопка вибраного
 - D Кнопка збереження тепла
 - E Індикація збереження тепла
 - F Регулятор QuickControl
 - G Кнопка увімкнення/вимкнення
 - H Кнопка повернення
 - I Кнопка таймера
 - J Індикація часу
 - K Розумні програми «шеф-кухар»: заморожена картопля-фрі/картопля-фрі по-домашньому/ціла риба/курячі гомілки/ціла курка
 - L Індикація струшування



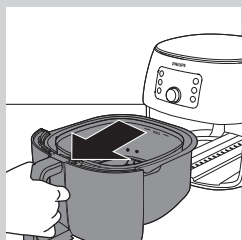
Перед першим використанням

- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки або наклейки (за наявності).
- 3 Перед першим використанням добре помийте пристрій, як це вказано в розділі про чищення.

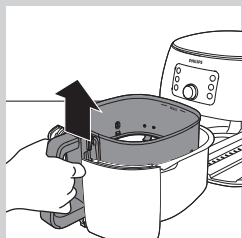
Підготовка до використання

Встановлення знімної нижньої сітки та збирача жиру

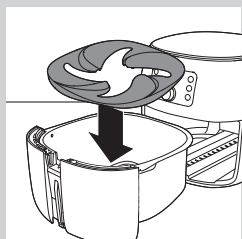
- 1 Відкрийте шухляду, потягнувши за ручку.



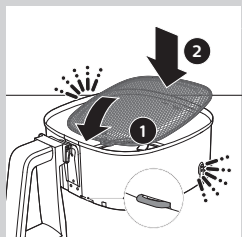
- 2 Вийміть кошик, піднявши його за ручку.

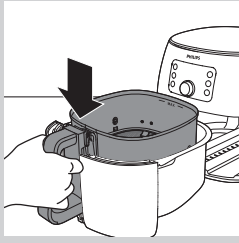


- 3 Встановіть збирач жиру на дно чаші.

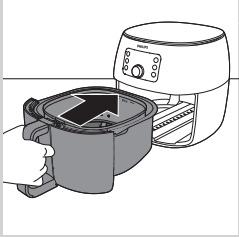


- 4 Вставте знімне сітчасте дно в отвір у правій частині внизу кошика. Потисніть сітчасте дно донизу до фіксації (має бути «клацання») з обох боків).





5 Вставте кошик у чашу.



6 За допомогою ручки засуньте шухляду назад у мультитіч.

Примітка

- Ніколи не використовуйте чашу без збирача жиру або кошика.

Таблиця продуктів для налаштування часу/ температури вручну

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.

Продукти	Мін.– макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Картопля-фрі домашньому (12 x 12 мм)	200–1400 г 7-49 унцій	18–35	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Замочіть на 30 хвилин у холодній воді або на 3 хвилини в теплій воді (40 °C), висушіть і додайте 1 стол. ложку олії на 500 г. • Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

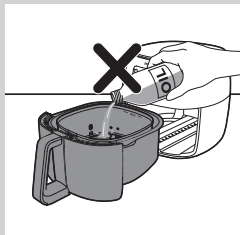
12 УКРАЇНСЬКА

Продукти	Мін.– макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Картопля дольками по-домашньому	200–1400 г 7–49 унцій	20–42	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте від 1/4 до 1 стол. ложки олії. Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені закуски (курячі нагетси)	80–1300 г 3–46 унцій (6–50 шматків)	7–18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Готові до вживання, коли зовні хрусткі та золотаво-жовтого кольору. Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені закуски (невеликі фаршировані млинці вагою прибл. 20 г)	100–600 г 4–21 унції (5–30 шматків)	14–16	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Готові до вживання, коли зовні хрусткі та золотаво-жовтого кольору. Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудинка Прибл. 160 г	1–5 шматків	18–22	180 °C	
Курячі палички в панірувальних сухарях	3–12 шматків (1 шар)	10–15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Додайте до сухарів рослинну олію. Готові до вживання, коли золотаво-жовтого кольору.
Курячі крильця Прибл. 100 г	2–8 шматків (1 шар)	14–18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
М'ясна нарізка без кісток Прибл. 150 г	1–5 нарізок	10–13	200 °C	
Гамбургер Прибл. 150 г (діаметр 10 см)	1–4 котлети	10–15	200 °C	
Товсті ковбаски Прибл. 100 г (діаметр 4 см)	1–6 шматків (1 шар)	12–15	200 °C	
Тонкі ковбаски Прибл. 70 г (діаметр 2 см)	1–7 шматків	9–12	200 °C	

Продукти	Мін.– макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Печеня зі свинини	500–1000 г 18–35 унцій	40–60	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Перш ніж нарізати, дайте постояти протягом 5 хвилин.
Філе риби Прибл. 120 г	1–3 (1 шар)	9–20	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> Для запобігання прилипанню кладіть стороною зі шкіркою донизу і додайте трохи олії.
Креветки Прибл. 25–30 г	200–1500 г 7–53 унцій	10–25	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Пиріг	500 г	28	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте форму для кексів.
Кекси Прибл. 50 г	1–9	12–14	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте жаростійкі силіконові формочки для мафінів.
Кіш (діаметр 21 см)	1	15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте форму для випікання або посудину для приготування у духовці.
Попередньо підсмажені тости / булочки	1–6	6–7	180 °C	
Свіжий хліб	700 г	38	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме.
Свіжі булочки Прибл. 80 г	1–6 шматків	18–20	160 °C	
Каштани	200–2000 г 7–70 унцій	15–30	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Овочеve асорті (грубо нарізане)	300–800 г 11–28 унцій	10–20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> Встановлюйте час приготування на власний смак. Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

Застосування пристрою

Смаження з використанням гарячого повітря



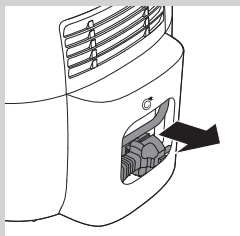
! Увага!

- 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.

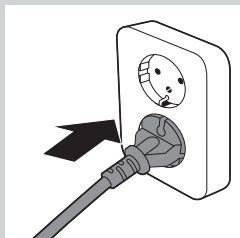
- 1 Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню. Переконайтеся, що висувну шухляду можна повністю відкрити.

☰ Примітка

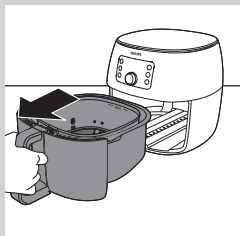
- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.



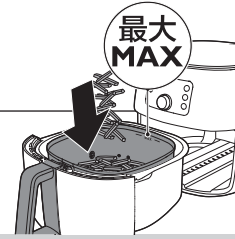
- 2 Витягніть шнур живлення із відділення для зберігання шнура позаду пристрою.



- 3 Вставте штекер у розетку.



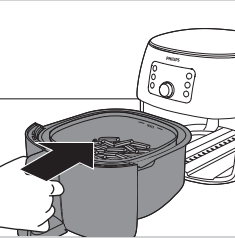
- 4 Відкрийте шухляду, потягнувши за ручку.



5 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

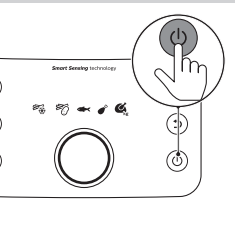
- За допомогою мультипечі можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не наповнюйте кошик вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість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



6 За допомогою ручки засуньте шухляду назад у мультипеч.

Увага!

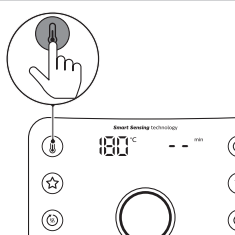
- Ніколи не використовуйте чашу без збирача жиру або кошика. Якщо пристрій нагрівається без кошика, щоб відкрити висувну шухляду, використовуйте рукавички для печі. Краї та внутрішня частина висувної шухляди сильно нагріваються.
- Не торкайтеся чаші, збирача жиру або кошика під час використання і деякий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



7 Натисніть кнопку «увімк./вимк.» (⏻), щоб увімкнути пристрій.

Примітка

- Щоб почати з розумних програм «шеф-кухар», див. розділ «Приготування за допомогою розумних програм «шеф-кухар».

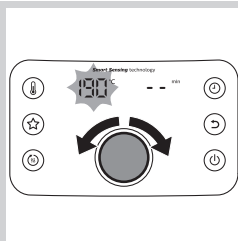


8 Натисніть кнопку температури (ⓘ).

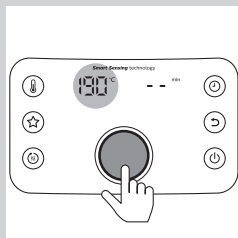
↳ На екрані почне блимати індикація температури.

Примітка

- Якщо спочатку натиснути кнопку таймера (⌚), пристрій почне готувати відразу після підтвердження часу приготування.

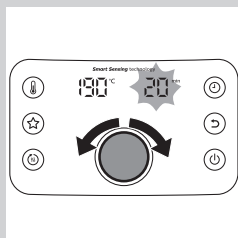


9 Поверніть регулятор QuickControl, щоб вибрати потрібну температуру приготування.



10 Натисніть регулятор QuickControl, щоб підтвердити вибрану температуру.

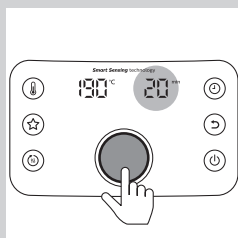
↳ Після підтвердження температури на екрані починає блимати індикація часу.



11 Поверніть регулятор QuickControl, щоб вибрати потрібний час приготування.

Примітка

- Якщо Ви натиснете кнопку вибраного ☆, то збережете цю температуру й час приготування як вибрані налаштування приготування. Будь-які попередньо збережені налаштування буде перезаписано. Детальніше читайте в розділі «Збереження вибраного налаштування».
- Налаштування часу/температури вручну для різних типів їжі див. у таблиці продуктів.

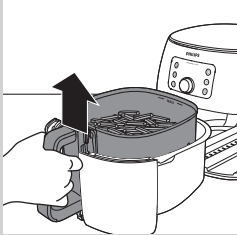
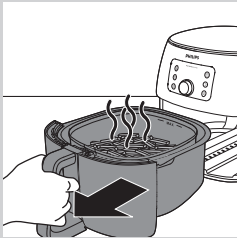
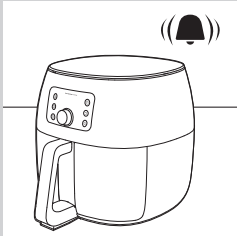
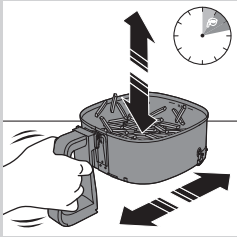


12 Натисніть регулятор QuickControl, щоб підтвердити вибраний час.

13 Пристрій починає готувати продукти після підтвердження часу приготування.

Підказка

- Щоб призупинити процес приготування, натисніть регулятор QuickControl. Щоб відновити процес приготування, натисніть регулятор QuickControl знову.
- Щоб змінити температуру або час приготування під час приготування, повторіть кроки 8–10.
- Щоб скасувати будь-який активний процес і повернутися до головного меню, натисніть кнопку повернення ⊞.



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 струшувати 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.

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

15 Відкрийте шухляду, потягнувши за ручку, та перевірте, чи продукти готові.

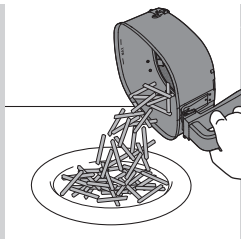
Примітка

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

16 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 мультипічі із чаші може виходити пара.



17 Викладіть продукти з кошика в 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 шухляду, а кошик у чашу.

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







Примітка

- Щоб приготувати наступну порцію, повторіть кроки 4–17.

Таблиця продуктів для розумних програм «шеф-кухар»

Примітка

- Цей пристрій призначено лише для використання в приміщенні. Запустіть автоматичні програми приготування за кімнатної температури – пристрій не потребує попереднього нагрівання.
- Завжди рівномірно розподіляйте їжу в кошику.
- Переверніть/струсіть їжу за вказівки пристрою. Тримайте шухляду відкритою якомога менше.
- Не використовуйте аксесуари. Слідкуйте, щоб збирач жиру було правильно вставлено у пристрій.
- Оскільки їжа буває різного походження, розміру та марки, перевіряйте її готовність перед подачею на стіл.

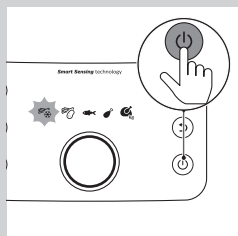
Розумні програми «шеф-кухар»:			Спосіб приготування
 Заморожена картопля-фрі	Тонка (7x7 мм) Середня(10x10 мм) Закуски із замороженою картоплею	200–1400 г	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте заморожену картоплю-фрі безпосередньо з морозильної камери. Не розморожуйте перед приготуванням. Програму розроблено для тонкої (7x7 мм) та середньої (10x10 мм) замороженої картоплі-фрі. Якщо Ви придбали картоплю-фрі, призначену для мультиварки, дотримуйтеся вказівок на упаковці.
 Домашня картопля-фрі	Домашня нарізка (10x10 мм)	500–1400 г	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте розсипчасту, сиру картоплю. Картопля не потребує попереднього варіння. Не використовуйте картоплю, яка зберігається за температури нижче 6 °С. Для найкращих результатів готуйте за рецептом свіжої картоплі-фрі.
 Риба	Філе лосося	2–5 шт. (150–200 г/шт.) до 750 г	<ul style="list-style-type: none"> Не готуйте заморожену рибу. Програму призначено для філе лосося вагою прибл. 150–200 г.
	Ціла риба	1–4 шт. (300–1600 г)	
	Камбала	1 шт. (до 800 г)	
 Курячі гомілки	Курячі гомілки Куряча грудинка	2–16 шт. (200–2000 г) 1–5 шт. (до 150 г/шт.)	<ul style="list-style-type: none"> Програму призначено для свіжих (не заморожених) курячих гомілок. Щоб приготувати цілі курячі четвиртинки, додайте вручну 5–10 хвилин після зупинки розумної програми «шеф-кухар».
 Ціла курка	Ціла курка Пів курки	1000–1800 г >1000 г	<ul style="list-style-type: none"> Готуйте сиру курятину лише в мультиварці. Не готуйте заморожену курятину. Програму призначено для цілої курки.

Приготування за допомогою розумних програм «шеф-кухар»

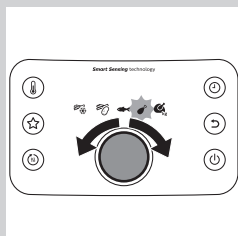
Приправте продукти на свій смак. Покладіть їжу в кошик і засуньте кошик у пристрій.

Примітка

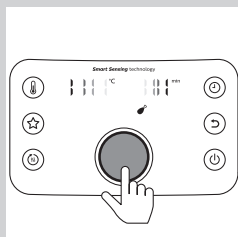
- Не використовуйте мед, сироп чи інші солодкі продукти, щоб приправити їжу, оскільки вона сильно потемніє в результаті смаження.



- 1 Натисніть кнопку «увімк./вимк.» , щоб увімкнути пристрій.



- 2 Щоб змінити розумну програму «шеф-кухар», поверніть регулятор QuickControl, поки не почне блимати потрібна піктограма.

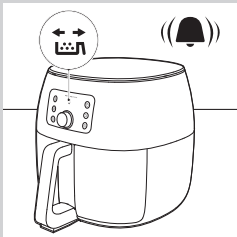


- 3 Щоб підтвердити розумну програму «шеф-кухар», натисніть регулятор QuickControl.

- ↳ Пристрій автоматично визначає оптимальну температуру й час приготування. На екрані відображається перша визначена температура й час приготування через кілька хвилин. Упродовж цього часу пристрій вже почав приготування. Поки на екрані по чергово блимають поділки і по чергово температура/час, пристрій все ще визначає час приготування, а потім автоматично налаштує його під час приготування.

Примітка

- Щоб приготувати цілу курку, спочатку зважте її, а потім покладіть у кошик. Виберіть вагу, повернувши регулятор QuickControl і натиснувши його для підтвердження.
- Не відсувайте шухляду, поки пристрій визначає час приготування, на що вказують поділки, які блимають на дисплеї. В іншому разі розумна програма «шеф-кухар» зупиниться, а пристрій перейде до головного меню. Продовжуйте готувати в ручному режимі, оскільки перезапуск розумної програми «шеф-кухар» із частково приготованою їжею спричинить неправильне визначення часу приготування.
- Після закінчення фази обчислення на екрані постійно відображатиметься температура й час (без блимання поділок), і Ви можете відкрити шухляду, щоб перевірити готовність їжі.



4 Коли пролунає звуковий сигнал і почне блимати індикація струшування, відкрийте шухляду і переверніть продукти або струсіть кошик. Потім поставте кошик назад у пристрій.

5 Коли лунає звуковий сигнал, а таймер показує «0», їжа готова.

Примітка

- Якщо їжа ще не повністю готова чи недостатньо підсмажилася, готуйте її ще кілька хвилин, натиснувши кнопку таймера (див. кроки 11–12 у розділі «Застосування пристрою»).

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у мультитипечі:

- 1** Почистіть картоплю і поріжте соломкою (товщиною 10 x 10 мм).
- 2** Замочіть картоплю, порізану соломкою, у мисці з водою кімнатної температури (прибл. 40 °C) на 3 хвилини.
- 3** Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.
- 4** Налийте в миску 1–3 столових ложок олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте, поки вона не буде в олії.
- 5** Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

Примітка

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

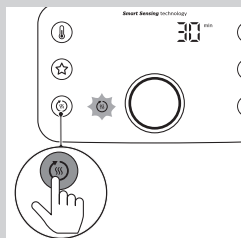
6 Покладіть картопляну соломку в кошик.

7 Запустіть розумну програму «шеф-кухар» для картоплі-фрі по-домашньому 🍷. Коли потрібно буде струсити картоплю-фрі, таймер подасть звуковий сигнал, а на дисплеї почне блимати піктограма струшування 🍷.

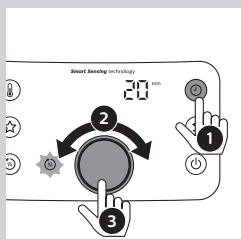
Примітка

- Відповідну кількість продуктів див. у розділі «Таблиця продуктів для розумних програм «шеф-кухар».

Вибір режиму збереження тепла



- 1** Натисніть кнопку збереження тепла 🍷 (активувати режим збереження тепла можна у будь-який момент).
↳ Індикація збереження тепла засвітиться і блиматиме.



- ↳ Таймер збереження тепла налаштовано на 30 хвилин. Щоб змінити час збереження тепла (1–30 хв.), 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 кнопку повернення ⏪ або кнопку «увімк./вимк.» 🏠.

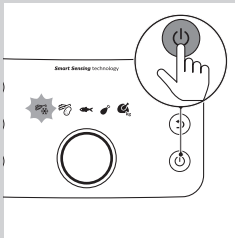
Підказка

- 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.

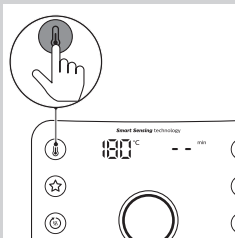
Примітка

- Якщо активувати режим збереження тепла під час приготування (засвітиться індикація збереження тепла), 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 мультиварці. Цей режим не призначений для підігрівання.

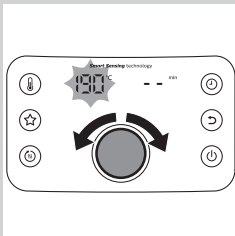
Збереження улюблених налаштувань



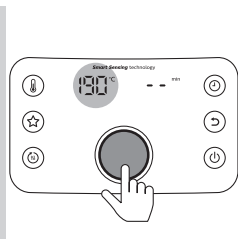
- 1 Натисніть кнопку «увімк./вимк.» (power icon), щоб увімкнути пристрій.



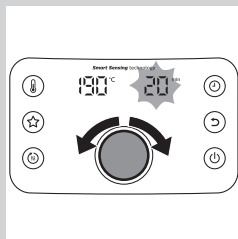
- 2 Натисніть кнопку температури (thermometer icon).



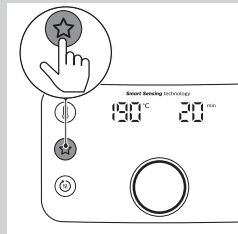
- 3 Поверніть регулятор QuickControl, щоб вибрати температуру.



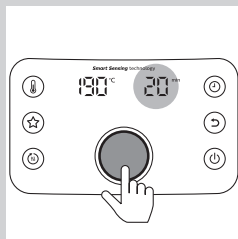
- 4 Натисніть регулятор QuickControl, щоб підтвердити вибрану температуру.



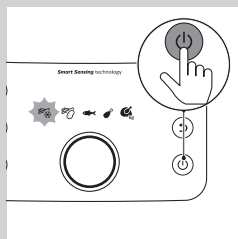
- 5 Поверніть регулятор QuickControl, щоб вибрати час.



- 6 Натисніть кнопку вибраного ☆, щоб зберегти налаштування. Коли налаштування буде збережено, пролунає звуковий сигнал.

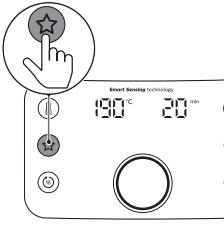


- 7 Натисніть регулятор QuickControl, щоб почати приготування.

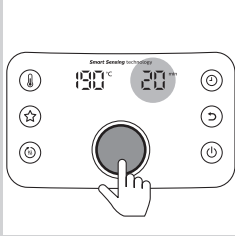


Приготування з вибраним налаштуванням

- 1 Натисніть кнопку «увімк./вимк.» (⏻), щоб увімкнути пристрій.



2 Натисніть кнопку вибраного ☆.



3 Натисніть регулятор QuickControl, щоб почати приготування.

Примітка

- Можна перезаписати вибране налаштування, застосувавши ту саму процедуру, яку згадано вище.
- Натиснення кнопки вибраного в ручному режимі перезапише вибране налаштування. Щоб застосувати вибране налаштування, спочатку натисніть кнопку повернення, щоб вийти з ручного режиму.
- Щоб вийти з режиму вибраного, натисніть кнопку повернення ⏪.
- Під час приготування у режимі вибраного Ви зможете змінити температуру або час за допомогою кнопки температури або таймера. Зміна не перезапише збережене вибране налаштування.

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 «увімк./вимк.» ⏻, щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.

✳ Підказка

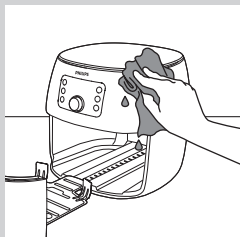
- Щоб мультипіч швидше охолонула, виймайте чашу та кошик.

- 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»).



Підказка

- 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 прилипли до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою або середньою щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, оскільки можна пошкодити покриття нагрівального елемента.

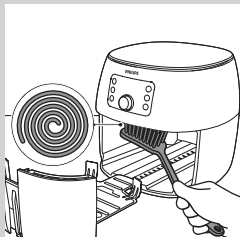


- 4 Протирайте пристрій ззовні вологою ганчіркою.

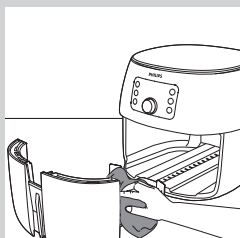


Примітка

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






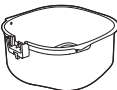


- 5 Почистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.



- 6 За допомогою неабразивної губки помийте пристрій всередині гарячою водою.

Таблиця з чищення

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Зберігання

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



Примітка

- Переносьте мультипіч у горизонтальному положенні. Також слід тримати висувну шухляду спереду пристрою, оскільки вона може висунутися 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 мультипечі (наприклад, знімну нижню сітку тощо) зафіксовано.

Утилізація




- 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.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої такою піктограмою:  Допоки Ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу розсипчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	У кошику надто багато продуктів.	Для приготування картоплі фри домашньому дотримуйтеся вказівок у цьому посібнику користувача (див. «Таблиця продуктів для розумних програм «шеф-кухар» або завантажте безкоштовний додаток Airfryer).
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Для приготування картоплі фри домашньому дотримуйтеся вказівок у цьому посібнику користувача (див. «Таблиця продуктів для розумних програм «шеф-кухар» або завантажте безкоштовний додаток Airfryer).
Мультипіч не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Перевірте, чи штекер вставлено в розетку належним чином.
	До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.	Мультипіч має високу потужність. Скористайтесь іншою розеткою і перевірте запобіжники.
Після запуску розумної програми «шеф-кухар» пристрій зупинив фазу обчислення.	Температура у відділенні для приготування надто висока, оскільки пристрій попередньо нагрівся або недостатньо охолонув між двома порціями.	Залиште шухляду відкритою на кілька хвилин для охолодження. Закрийте її знову і запустіть розумну програму «шеф-кухар».
	Шухляда відкрита під час фази обчислення.	Закрийте шухляду і продовжуйте готувати в ручному режимі.
	Неправильно закрита шухляда.	Перевірте, чи шухляду закрито належним чином.
	Жоден варіант із поданих вище.	Від'єднайте пристрій від електромережі на одну чи дві хвилини, а потім під'єднайте його знову. Перезапустіть розумну програму «шеф-кухар».
Пристрій припинив приготування за допомогою розумної програми «шеф-кухар».	Шухляда відкрита під час фази обчислення.	Не відсувайте шухляду, поки пристрій визначає час приготування, на що вказують поділки, які блимають на дисплеї.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
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.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви готуєте жирні продукти, а збирач жиру не встановлено у чашу. У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Обережно вилийте зайву олію чи жир із чаші, покладіть збирач жиру в чашу і продовжіть приготування. 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 пристрою активовано функцію безпеки.	Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути протягом 1 хвилини, перш ніж знову під'єднувати його.

