

PHILIPS

HD9257

Посібник користувача

ЗМІСТ

Важлива інформація	3
Вступ	6
Загальний опис	6
Перед першим використанням	8
Підготовка до використання	8
Застосування пристрою	8
Таблиця продуктів	8
Смаження з використанням гарячого повітря	10
Вибір режиму збереження тепла	14
Приготування з попередніми налаштуваннями	15
Перехід до іншого набору налаштувань	17
Приготування картоплі фрі по-домашньому	18
Чищення	18
Таблиця з чищення	20
Зберігання	20
Переробка	21
Гарантія та підтримка	21
Усунення несправностей	21

Важлива інформація

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



Небезпечно

- Не ставте пристрій на гарячу газову плиту, на усі види електроплит та електричних пластин чи у розігріту духовку або біля них.
- 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.
- Слідкуйте, щоб нагрівач був вільний і їжа до нього не прилипала.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.

Попередження

- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його потрібно замінити лише у Philips, звернувшись до сервісного агента компанії або кваліфікованих осіб.
- 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.
- Під час роботи пристрою поверхні, доступні для дотику, можуть нагріватися.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) із послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Не дозволяйте дітям виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.



- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залиште щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, над ним і з обох сторін. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- 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.
- Ніколи не використовуйте легкі продукти або папір для випікання у пристрої.
- Зберігання картоплі: температура повинна відповідати сорту картоплі, яка зберігається, і має бути вище 6 °C для зменшення ризику впливу акриламідів на приготовану їжу.
- Ніколи не наливайте в чашу олію.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 °C до 40 °C.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
- Не встановлюйте пристрій на або біля займистих матеріалів (наприклад, скатертини або занавісок).
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано в цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами Philips.
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- Чаша, кошик і збирач жиру нагріваються під час і після використання пристрою, тому завжди користуйтеся ними обережно.
- Перед першим використанням ретельно почистіть частини, які контактуватимуть із їжею. Див. вказівки у посібнику.

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 розбирати 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.
- Завжди слідкуйте, щоб їжа була в мультиварці до повної готовності.
- Завжди майте повний контроль над мультиваркою.
- Під час приготування жирної їжі з мультиварки може виходити дим.

Електромагнітні поля (ЕМП)

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

Автоматичне вимкнення

Пристрій обладнано функцією автоматичного вимкнення. Якщо впродовж 20 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.

Мультипіч Philips – це єдина мультипіч з унікальною технологією Rapid Air для смаження улюблених продуктів із невеликою кількістю олії чи без неї і з використанням на 90% менше жиру.

Технологія Philips Rapid Air готує їжу з усіх боків, а наш дизайн «морської зірки» Starfish забезпечує відмінні результати від першого й до останнього шматка.

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 вебсайт

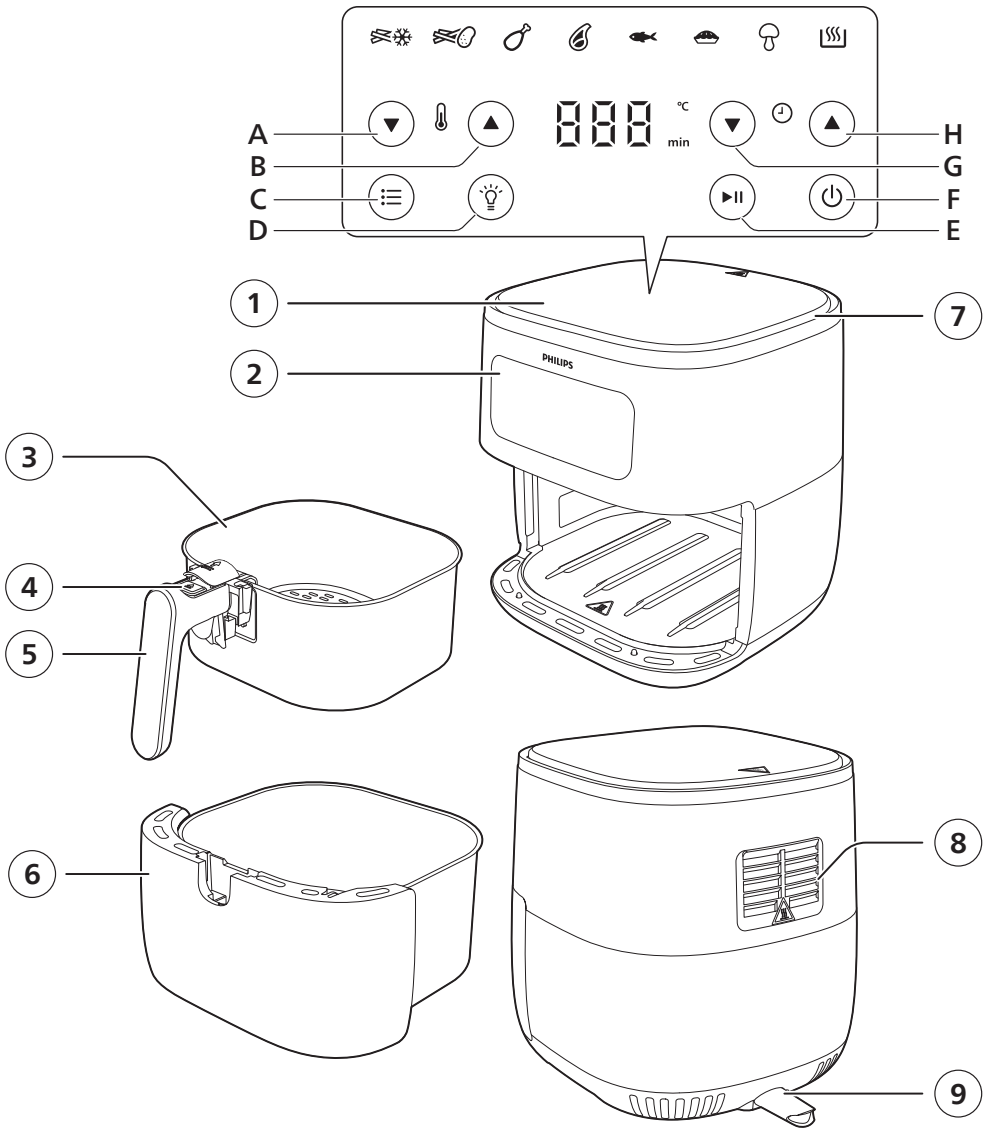
www.philips.com/kitchen або завантажте безкоштовний додаток NutriU* для iOS® або Android™.

*Додаток NutriU може бути недоступний у вашій країні.

У такому разі для натхнення відвідайте місцевий вебсайт Philips.

Загальний опис

- 1 Панель керування
 - A Кнопка зменшення температури
 - B Кнопка збільшення температури
 - C Кнопка меню
 - D Кнопка підсвітки
 - E Кнопка пуску/паузи
 - F Кнопка увімк./вимк.
 - G Кнопка зменшення часу
 - H Кнопка збільшення часу
- 2 Прозоре віконце
- 3 Кошик
- 4 Кнопка розблокування кошика
- 5 Ручка кошика
- 6 Чаша
- 7 Вхідний отвір
- 8 Отвори виходу повітря
- 9 Кабель живлення

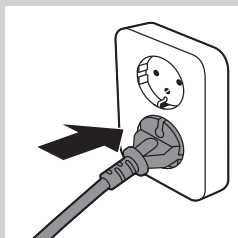


Перед першим використанням

- 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

- 1 Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.



Примітка

- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.
- Не ставте увімкнений пристрій біля або під предметами, які можуть пошкодитися під дією пари (наприклад, стіни та шафа).
- Залиште гумову пробку в чаші. Не виймайте її перед приготуванням.

Застосування пристрою

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	Примітка
Заморожена картопля-фрі тонкої нарізки (7x7 мм)	200–800 г	17–38	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування

Інгредієнти	Мін.– макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 10x10 мм)	200–800 г	25–45	180 °С	<ul style="list-style-type: none"> Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
Заморожені курячі шматочки	200–600 г	9–23	200 °С	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Заморожені налисники	200–600 г	9–23	200 °С	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Гамбургер (приблизно 150 г)	1–5 котлет	16–21	200 °С	
М'ясний хлібець	1000 г	65–70	150 °С	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте форму для випікання
М'ясні відбивні без кістки (приблизно 150 г)	1–4 нарізок	15–20	200 °С	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Тонкі сосиски (приблизно 50 г)	2–10 шт.	11–15	200 °С	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Курячі гомілки (приблизно 125 г)	2–8 шт.	20–27	180 °С	<ul style="list-style-type: none"> Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування
Куряча грудка (приблизно 160 г)	1–5 шт.	15–25	180 °С	
Ціла курка	1000 г	60–70	180 °С	
Ціла риба (приблизно 300–400 г)	1–2 риби	20–25	200 °С	
Філе риби (приблизно 200 г)	1–5 (1 шар)	25–32	160 °С	
Овочеve асорті (грубо нарізане)	200–800 г	14–23	180 °С	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть час приготування на власний смак Струшуйте, перевертайте або помішуйте в процесі приготування

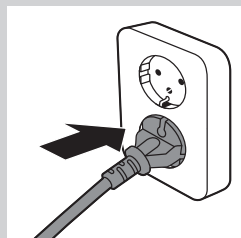
Інгредієнти	Мін.– макс. кількість	Час (хв)	Температура	Примітка
Мафіни (приблизно 50 г)	1–9	13–15	180 °С	• Використовуйте форми для мафінів
Пирого	500 г	40–45	160 °С	• Використовуйте форму для пирога
Попередньо спечений хліб/ рогалики (приблизно 60 г)	1–6 шт.	6–8	200 °С	
Домашній хліб	800 г	45–55	150 °С	• Використовуйте форму для випікання • Форма хліба має бути якомога пласкою, щоб він не торкався нагрівального елемента, коли тісто підростатиме.

Смаження з використанням гарячого повітря

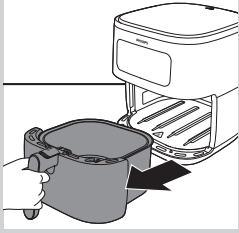
! Увага!



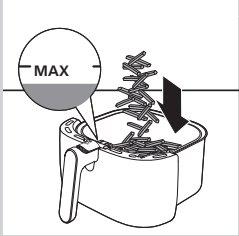
- Ця мультипіч працює із використанням гарячого повітря. Не наливайте в чашу олію, жир для смаження або іншу рідину.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Щоб узяти гарячу чашу, використовуйте рукавички для печі.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.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



- 1 Вставте штекер у розетку.



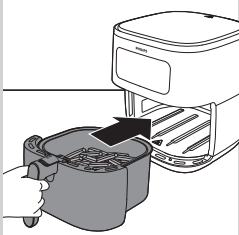
2 Вийміть чашу з кошиком із пристрою, потягнувши за ручку.



3 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

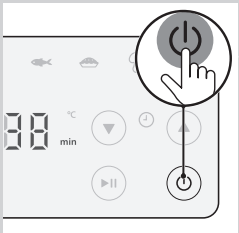
- За допомогою мультиварки можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі «Таблиця продуктів».
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі «Таблиця продуктів», і не наповнюйте кошик вище позначки MAX, оскільки це може вплинути на якість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



4 Вставте чашу з кошиком назад у мультиварку.

Увага!

- Не використовуйте чашу без кошика.
- Не торкайтеся чаші або кошика під час використання і деякий час опісля, оскільки вони дуже нагріваються.



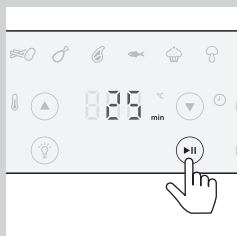
5 Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку увімк./вимк. живлення.



6 Натисніть кнопку збільшення або зменшення температури, щоб вибрати потрібну температуру.



7 Натисніть кнопку збільшення часу, щоб вибрати потрібний час.



8 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.

Примітка

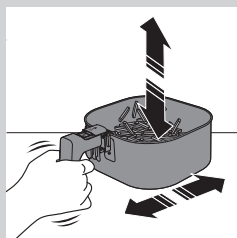
- Під час приготування відображаються по черзі температура і час.
- Остання хвилина приготування відраховується в секундах.
- Типові налаштування для приготування різних типів їжі дивіться у таблиці продуктів.
- Коли почнеться процес приготування, автоматично ввімкнеться підсвітка всередині пристрою. Через кілька хвилин підсвітка згасне. Її знову можна ввімкнути під час приготування натисненням кнопки підсвітки.

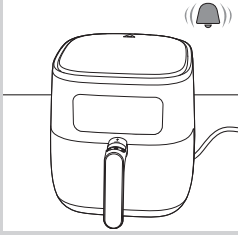
Підказка

- Якщо потрібно змінити час приготування або температуру приготування під час роботи пристрою, з цією метою натисніть відповідну кнопку збільшення або зменшення в будь-який час.
- Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб відновити процес приготування, натисніть кнопку увімк./вимк. ще раз, щоб продовжити процес.
- Якщо витягнути чашу та кошик, пристрій автоматично перейде у режим паузи. Процес приготування продовжиться, коли чашу та кошик знову буде встановлено у пристрій.

Примітка

- Якщо не налаштувати потрібний час приготування протягом 30 хвилин, з міркувань безпеки пристрій автоматично вимкнеться.
- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. «Таблиця продуктів»). Щоб струсити продукти, витягніть чашу з кошиком, покладіть її на жаростійку робочу поверхню, посуňte кришку і натисніть кнопку розблокування кошика, щоб вийняти кошик і струсіть його над раковиною. Потім поставте кошик назад у чашу, а чашу – назад у пристрій.
- Якщо налаштувати таймер на половину часу приготування, то коли пролунає звуковий сигнал, потрібно буде струсити або перевернути продукти. Скиньте налаштування таймера до часу приготування, що залишився.



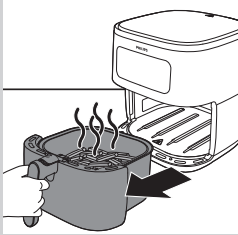


9 Коли таймер подає звуковий сигнал, це означає, що минув встановлений час приготування.



Примітка

- Процес приготування можна зупинити вручну. Для цього натисніть кнопку пуску/паузи.
- Коли процес приготування завершиться, автоматично ввімкнеться підсвітка всередині пристрою.



10 Витягніть чашу і перевірте, чи продукти готові.



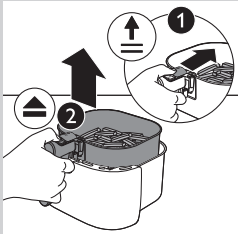
Увага!

- Після приготування чаша мультиварки гаряча. Завжди ставте її на жаростійку робочу поверхню (наприклад, на спеціальну підставку тощо), коли виймаєте чашу з пристрою.



Примітка

- Якщо продукти ще не готові, просто вставте чашу назад у мультиварку, взявши її за ручку, і додайте до встановленого часу ще кілька хвилин.

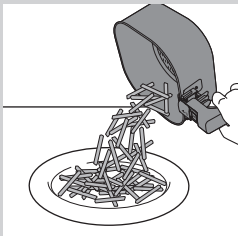


11 Щоб видалити дрібні продукти (наприклад, картоплю-фри), вийміть кошик із чаші, спочатку посунувши кришку, а потім натисніть кнопку розблокування кошика.



Увага!

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



12 Викладіть продукти з кошика в миску або на тарілку. Завжди виймайте кошик із чаші, щоб спорожнити, адже на дні чаші може бути гаряча олія.



Примітка

- Великі або крихкі продукти виймайте за допомогою щипців.
- Надлишок олії або перероблений жир із продуктів збирається на дні чаші.
- 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. Одягайте рукавички для печі для безпечного виливання зайвої олії або переробленого жиру. Поверніть кошик у чашу.

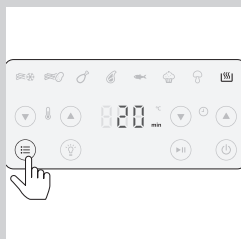
Приготувавши одну порцію продуктів, у мультиварці відразу можна готувати іншу.

Примітка

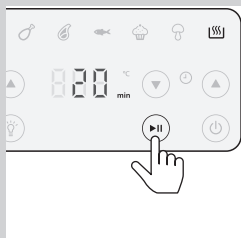
- Щоб приготувати наступну порцію, повторіть кроки 3–12.

Вибір режиму збереження тепла

1 Натискайте кнопку меню стільки разів, скільки потрібно, щоб почала блимати піктограма збереження тепла.



2 Щоб запустити режим збереження тепла, натисніть кнопку пуску/паузи.



Примітка

- Таймер збереження тепла налаштовано на 30 хвилин. Щоб змінити час збереження тепла (1–60 хвилин), натисніть кнопку збільшення або зменшення часу. Час буде підтверджено автоматично.
- Змінити температуру в режимі збереження тепла неможливо.

3 Щоб призупинити режим збереження тепла, натисніть кнопку пуску/паузи. Щоб відновити режим збереження тепла, натисніть кнопку пуску/паузи знову.

4 Щоб вимкнути режим збереження тепла, натисніть кнопку увімк./вимк.

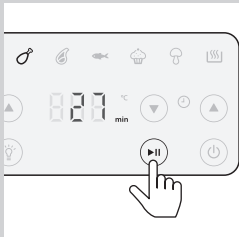
Підказка

- 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 °С.

Примітка

- 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.

Приготування з попередніми налаштуваннями










- 1 Виконайте кроки 1–5 у розділі «Смаження з використанням гарячого повітря».
- 2 Натисніть кнопку меню. Блімає піктограма заморожених закусок. Натисніть кнопку меню стільки разів, скільки потрібно, щоб почало блимати потрібне попереднє налаштування.
- 3 Почніть процес приготування, натиснувши кнопку пуску/паузи.

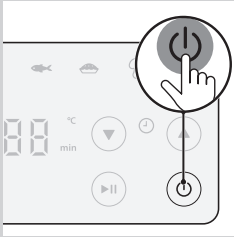
Примітка

- У наведеній нижче таблиці подано докладну інформацію про попередні налаштування.

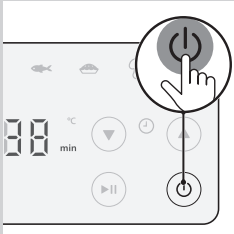
Попереднє налаштування	Встановлений час (хв)	Задана температура	Вага (макс.)	Інформація
 Закуси із замороженою картоплею	38	180 °C/ 350 °F	800 г	<ul style="list-style-type: none"> • Закуси із замороженою картоплею, такі як картопля-фрі, картопля дольками, картопля сіточкою тощо • Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування

Попереднє налаштування	Встановлений час (хв)	Задана температура	Вага (макс.)	Інформація
 Свіжа картопля-фрі	45	180 °C/ 350 °F	800 г	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте розсипчасту картоплю Грубе нарізання 10x10 мм Замочіть на 30 хвилин у воді, висушіть, після чого додайте ¼–1 стол. лож. олії Струсіть, переверніть або перемішайте 2–3 рази в процесі приготування
 Курячі гомілки	27	180 °C/ 350 °F	1000 г	<ul style="list-style-type: none"> До 8 курячих гомілок Струсіть, переверніть або перемішайте в процесі приготування
 Ціла риба (приблизно 300 г)	25	200 °C/ 400 °F	600 г	
 Пироги	45	160 °C/ 325 °F	500 г	<ul style="list-style-type: none"> Використовуйте велику форму для випікання (199 x 189 x 80 мм)
 М'ясні відбивні	25	200 °C/ 400 °F	600 г	<ul style="list-style-type: none"> До 4 м'ясних відбивних без кістки
 Овочеve асорті	23	180 °C/ 350 °F	800 г	<ul style="list-style-type: none"> Грубої нарізки Використовуйте велику форму для випікання
 Збереження тепла	30	80 °C/ 175 °F	Немає	<ul style="list-style-type: none"> Температуру налаштувати неможливо

Перехід до іншого набору налаштувань



- 1 Під час приготування коротко натисніть кнопку увімк./вимк. живлення, щоб зупинити процес приготування їжі. Пристрій перейде в режим очікування.



- 2 Натисніть кнопку увімк./вимк. знову, щоб увімкнути пристрій.



- 3 Натисніть кнопку меню стільки разів, скільки потрібно, щоб почало блимати потрібне попереднє налаштування.



- 4 Щоб почати приготування, натисніть кнопку пуску/паузи.



Підказка

- Щоб із режиму з попередніми налаштуваннями перейти в ручний режим, натискайте кнопку меню, поки не буде вибрано ручний режим.

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 800 г. Більші шматки картоплі фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.

- 1 Почистіть картоплю і поріжте соломкою (товщиною 10 x 10 мм).**
- 2 Замочіть картоплю, нарізану соломкою, 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 1 столову ложку олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте її з олією.**
- 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 Смажте нарізану соломкою картоплю і струсіть кошик 2–3 рази під час приготування.**

Чищення



Попередження

- Перед чищенням дайте кошику, чаші та внутрішній частині пристрою повністю охолонути.
- Чаша, кошик та внутрішня частина пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Завжди чистьте пристрій після кожного використання. Видаляйте олію й жир із дна чаші та прозорого віконця після кожного використання.

- 1 Натисніть кнопку увімк./вимк. живлення, щоб вимкнути пристрій, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути.**

* Підказка

- Виймайте чашу та кошик для швидшого охолодження мультипечі.

2 Утилізуйте топлений жир чи олію із дна чаші.

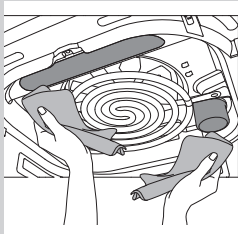
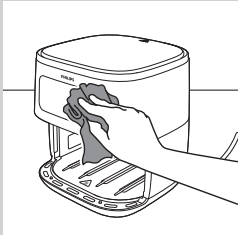
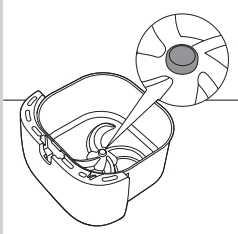
3 Помийте чашу і кошик у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки в гарячій воді, додаючи рідину для миття посуду (див. «Таблицю з чищення»).

≡ Примітка

- Вставте чашу з гумовою пробкою в посудомийну машину. Перед чищенням не виймайте гумову пробку.

* Підказка

- Якщо залишки їжі прилипнуть до чаші 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 або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді із миючим засобом, скористайтеся рідиною для знежирення.
- 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.

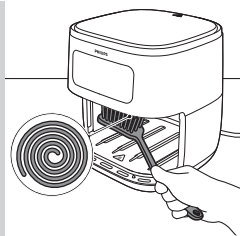


4 Протирайте пристрій ззовні вологою ганчіркою.

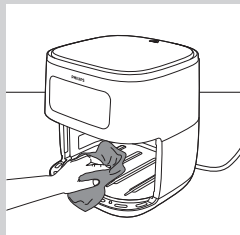
≡ Примітка

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

5 Після кожного використання, щойно пристрій охолоне, чистьте прозоре віконце зсередини й лампу вологою ганчіркою.










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



7 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 відкладати пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.

Примітка

- Переносьте мультипіч у горизонтальному положенні. Також слід тримати чашу спереду пристрою, оскільки чаша з кошиком може висунутися у разі випадкового нахилу вниз. Це може спричинити пошкодження цих частин.
- Перш ніж переносити та/або відкласти пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини мультипечі 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

Versuni пропонує два роки гарантії на цей виріб після дати придбання. Ця гарантія втрачає чинність, якщо несправність виникла внаслідок неправильного використання або обслуговування пристрою. Наша гарантія не впливає на ваші законні права як споживача. Щоб отримати додаткову інформацію або скористатися гарантією, відвідайте наш вебсайт www.philips.com/support.

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 і внутрішня частина пристрою завжди нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довгий час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої таким значком:  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.
	У кошику надто багато продуктів.	Виконайте вказівки на сторінці 18 цього посібника користувача для приготування картоплі-фрі по-домашньому.
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Виконайте вказівки на сторінці 18 цього посібника користувача для приготування картоплі-фрі по-домашньому.
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. Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
У мультиварці видно плями злущеного матеріалу.	У чаші мультиварці 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.	Обережно зцідіть зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистьте чашу та кошик 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.
На екрані мультиварці відображається індикація «E1».	Пристрій зламаний/ несправний.	Зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.
	Можливо, мультиварку зберігали в місці, де надто холодно.	Якщо пристрій зберігався за низької температури навколишнього середовища, дайте йому нагрітися до кімнатної температури принаймні протягом 15 хвилин, перш ніж знову під'єднати його до мережі. Якщо на дисплеї відображається індикація «E1», зателефонуйте на гарячу лінію служби підтримки Philips або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у вашій країні.



PHILIPS і емблема щита PHILIPS є зареєстрованими товарними знаками Koninklijke Philips N.V. і використовуються на правах ліцензії. Цей виріб виготовлено компанією Versuni Holding B.V. і він реалізується під її відповідальність, а також Versuni Holding B.V. виступає гарантом стосовно цього виробу. 2023 © Versuni Holding B.V.