

PHILIPS

HD926X

INSTRUKCJA OBSŁUGI

SPIS TREŚCI

Ważne	3
Wstęp	8
Opis ogólny	8
Przed pierwszym użyciem	10
Przygotowanie do użycia	10
Zasady używania urządzenia	10
Tabela żywności	10
Smażenie gorącym powietrzem	13
Zdrowe odgrzewanie	17
Zmiana czasu i temperatury podczas smażenia	20
Przygotowanie domowych frytek	21
Czyszczenie	22
Tabela dotycząca czyszczenia	24
Przechowywanie	24
Recykling	24
Gwarancja i pomoc techniczna	25
Rozwiązywanie problemów	25

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo

- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza, aby zapobiec ich zetknięciu się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj go pod bieżącą wodą.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- Nigdy nie wkładaj do kosza żadnej ilości produktów, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu

firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia,



a także nad nim. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Patelnia, kosz i akcesoria wewnątrz urządzenia Airfryer nagrzewają się podczas pracy. Zachowaj ostrożność przy ich dotykaniu.
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników lub papieru do pieczenia.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli z urządzenia zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia poczekaj, aż przestanie się z niego wydobywać dym.

- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielenia się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.

Przeostroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biurach, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” oraz innych miejscach mieszkalnych.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Zawsze ustawiaj urządzenie i korzystaj z niego na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy. Usuń spalone resztki. Nigdy nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania: gorący element grzewczy, krawędzie metalowych części.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi pól elektromagnetycznych.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Jeśli w ciągu 30 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij wyłącznik.

Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

Airfryer firmy Philips to jedyne urządzenie tego typu wyposażone w wyjątkową technologię Rapid Air, która umożliwia smażenie ulubionych produktów bez oleju lub z jego niewielkim dodatkiem i zmniejszenie zawartości tłuszczu w potrawach nawet do 90%.

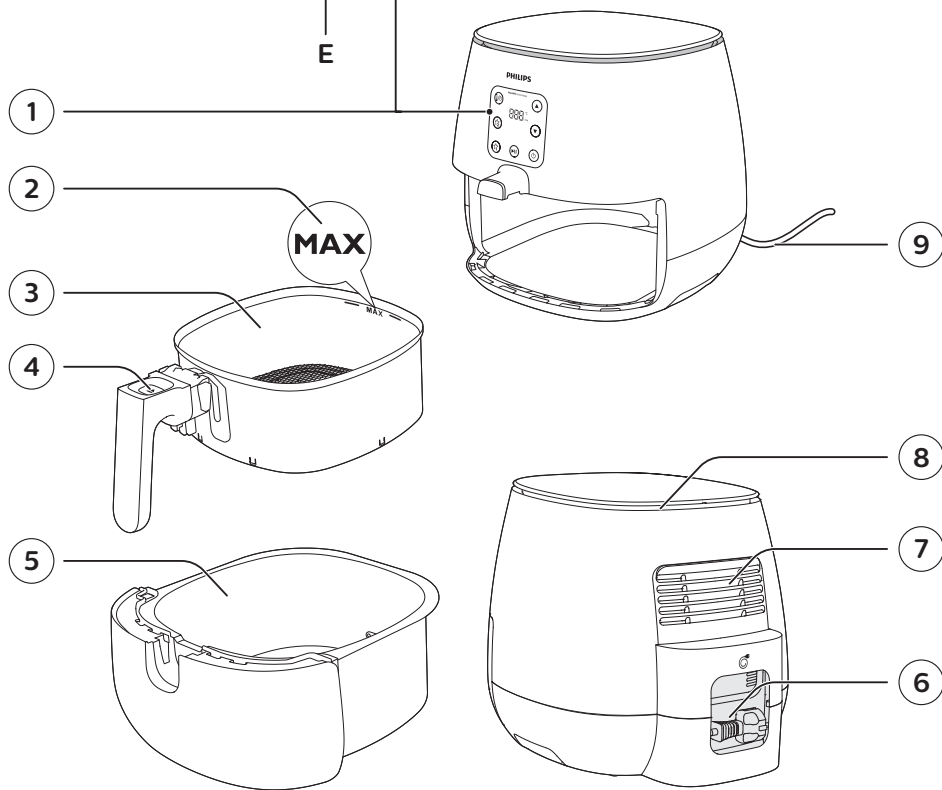
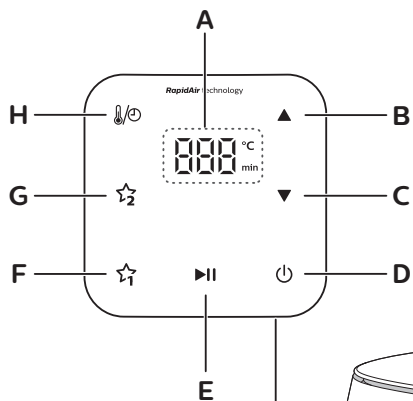
Ciesz się z doskonałych rezultatów dzięki technologii Rapid Air firmy Philips, która zapewnia 7 razy szybszy przepływ powietrza.

Potrawy są opiekane ze wszystkich stron, a konstrukcja w kształcie rozgwiazdy zapewnia doskonałe rezultaty i doskonały smak.

Teraz możesz cieszyć się doskonale przygotowanymi smażonymi potrawami – chrupiącymi na zewnątrz i miękkimi w środku. Możesz smażyć, grillować i piec, aby przyrządzać różnorodne smaczne dania w zdrowy, szybki i łatwy sposób. Więcej pomysłów, przepisów i informacji dotyczących urządzenia Airfryer można znaleźć na stronie internetowej **www.philips.com/kitchen**. Można również pobrać bezpłatną aplikację NutriU na urządzenia z systemem IOS® lub Android™. *Aplikacja NutriU może być niedostępna w niektórych krajach. W takim przypadku należy pobrać aplikację Airfryer.

Opis ogólny

- 1 Panel sterowania
 - A Wskaźnik czasu/temperatury
 - B Przycisk zwiększania temperatury/czasu
 - C Przycisk zmniejszania temperatury/czasu
 - D Wyłącznik zasilania
 - E Przycisk uruchomienia/wstrzymania
 - F Przycisk Ulubione 1
 - G Przycisk Ulubione 2
 - H Przycisk wyboru czasu/temperatury
- 2 Wskaźnik „MAX”
- 3 Kosz
- 4 Przycisk zwalniający kosz
- 5 Patelnia
- 6 Schowek na przewód
- 7 Kratka wylotu powietrza
- 8 Wlot powietrza
- 9 Przewód zasilający



Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale dotyczącym czyszczenia.

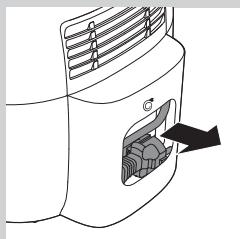
Przygotowanie do użycia

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.



Uwaga

- Nie kładź na urządzeniu ani po jego bokach żadnych przedmiotów. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj włączonego urządzenia w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary – np. ściany czy szafki – ani pod takimi przedmiotami.



- 2 Wyciągnij przewód sieciowy ze schowka na przewód sieciowy w tylnej części urządzenia.

Zasady używania urządzenia

Tabela żywności

Poniższa tabela pozwala wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanych różnych rodzajów jedzenia.



Uwaga

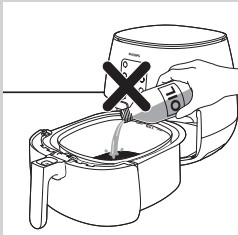
- Pamiętaj, że podane ustawienia są jedynie propozycjami. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, wielkością i kształtem oraz mogą pochodzić od różnych producentów, dlatego nie możemy zagwarantować, że sugerowane ustawienie sprawdzi się idealnie.
- Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek) potrząśnij, obróć lub wymieszaj składniki w koszu 2 lub 3 razy w celu uzyskania optymalnych efektów.

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	200–1200 g 7–42 uncje	13–32	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Grube mrożone frytki (10x10 mm / 0,4x0,4 cala)	200–1200 g 7–42 uncje	13–33	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Domowe frytki (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 cala)	200–1200 g 7–42 uncje	18–30	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Namaczaj przez 30 minut w zimnej wodzie lub 3 minuty w ciepłej wodzie (40°C/100°F), a następnie osusz i dodaj 1 łyżkę oleju na 500 g / 18 uncji. • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	200–1200 g 7–42 uncje	20–40	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od 1/4 do 1 łyżki oleju. • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Mrożone przekąski (kawałki kurczaka)	80–1000 g / 3–35 uncji (6–40 szt.)	7–18	200°C / 400°F	<ul style="list-style-type: none"> • Są gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące na zewnątrz. • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Mrożone przekąski (małe sajgonki o wadze ok. 20 g / 0,7 uncji)	100–500 g / 3,5–18 uncji (5–30 szt.)	14–16	200°C / 400°F	<ul style="list-style-type: none"> • Są gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące na zewnątrz. • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Cały kurczak	1000–1200 g / 35–42 uncji	50–60	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Należy włożyć kurczaka tak, aby jego nogi nie dotykały elementu grzejącego.
Piersi z kurczaka Ok. 160 g / 6 uncji	1–4 szt.	18–22	180°C / 350°F	
Podudzia	200–1200 g / 7–42 uncje	23– 30	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Paluszki z kurczaka w panierce	3–10 szt. (1 warstwa)	10–15	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> • Dodaj oleju do bułki tartej. Są gotowe, gdy są złocistożółte.

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Skrzydółka kurczaka Ok. 100 g / 3,5 uncji	2–7 szt. (1 warstwa)	14–18	180°C / 350°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Kotlety mięsne bez kości Ok. 150 g / 6 uncji	1–4 kotlety	10–13	200°C / 400°F	
Hamburger Ok. 150 g / 6 uncji (średnica 10 cm / 4 cale)	1–4 sztuki	10–15	200°C / 400°F	
Grube kielbasy Ok. 100 g / 3,5 uncji (średnica 4 cm / 1,6 cala)	1–5 szt. (1 warstwa)	12–15	200°C / 400°F	
Cienkie kielbaski Ok. 70 g / 2,5 uncji (średnica 2 cm / 0,8 cala)	1–6 szt.	9–12	200°C / 400°F	
Pieczeń wieprzowa	500–1000 g / 18–35 uncji	50–75	180°C / 350°F	• Odczekaj 5 minut przed pokrojeniem.
Cała ryba Ok. 300–400 g / 11–14 uncji	1–2	17–20	200°C / 400°F	• Odetnij ogon, jeśli nie mieści się w koszu lub na patelni.
Filety rybne Ok. 120 g / 4,2 uncji	1–3 (1 warstwa)	9–12	200°C / 400°F	• Aby ryba nie przywarła, ułóż ją skórą do dołu i dodaj niewielką ilość oleju.
Małże Ok. 25–30 g	200–1500 g/ 7–53 uncji	15–20	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Ciasto	750 g / 26 uncji	35–40	160°C / 325°F	• Użyj formy do ciasta.
Babeczki Ok. 50 g	1–9	12–14	180°C / 350°F	• Użyj odpornych na wysoką temperaturę silikonowych foremek do babeczek.
Quiche (średnica 17 cm / 6,7 cala)	500 g / 18 uncji	20–25	160°C / 325°F	• Użyj blachy do pieczenia lub naczynia żaroodpornego.
Wstępnie przypieczone grzanki/bułki	1–6	6–7	180°C / 350°F	

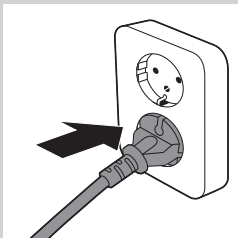
Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Chleb domowy	550 g / 20 uncji	25–35	150°C / 300°F	• Kształt powinien być możliwie jak najbardziej płaski, aby chleb nie stykał się z elementem grzejnym podczas wyrastania ciasta.
Bułki domowe Okolo 80 g / 2,8 uncji	1–5 szt.	18–20	160°C / 325°F	
Kasztany	200–1500 g / 7–53 uncji	15–30	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	300–800 g / 11–28 uncji	10–20	200°C / 400°F	• Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji. • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia

Smażenie gorącym powietrzem

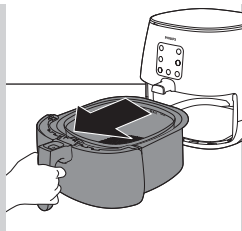


Przeostroga

- Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.
- Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.



- 1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



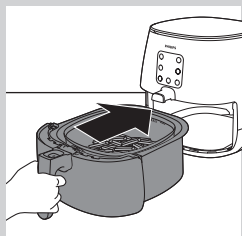
- 2 Wyjmij patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



- 3 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

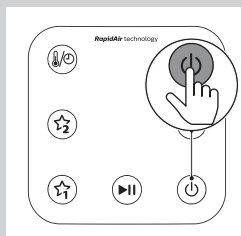
- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na efekt końcowy.
- Jeśli chcesz przygotować kilka różnych składników jednocześnie, przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy został ustawiony właściwy czas gotowania dla różnych składników.



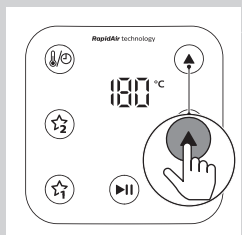
- 4 Włóż patelnię i kosz z powrotem do urządzenia Airfryer.

! Przewaga

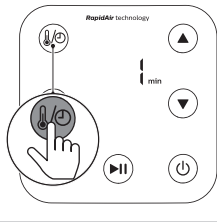
- Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza.
- Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.



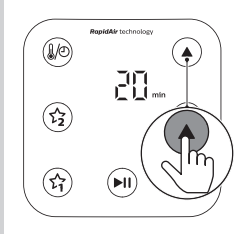
- 5 Naciśnij wyłącznik zasilania (⏻), aby włączyć urządzenie.



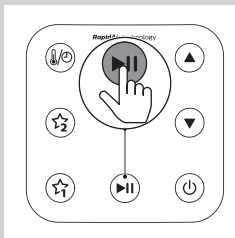
- 6 Naciśnij przycisk regulacji temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę.



7 Naciśnij przycisk wyboru czasu/temperatury.



8 Naciśnij przycisk regulacji czasu, aby wybrać żądany czas.



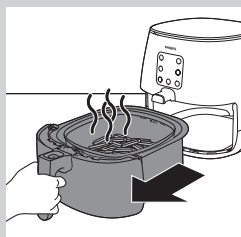
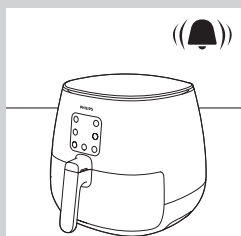
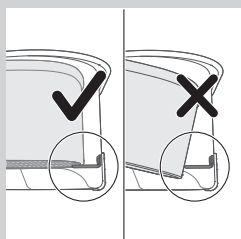
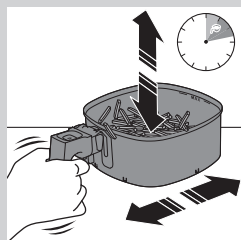
9 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

Uwaga

- Podczas smażenia temperatura i czas są wyświetlane na przemian.
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Tabela żywności zawiera podstawowe ustawienia gotowania dla różnych rodzajów jedzenia.

Wskazówka

- Aby wstrzymać smażenie, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Aby wznowić gotowanie, ponownie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.
- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wstrzymania po wyciągnięciu patelni i kosza. Smażenie będzie kontynuowane, gdy patelnia i kosz zostaną ponownie umieszczone w urządzeniu.



Uwaga

- Jeśli żądany czas gotowania nie zostanie ustawiony w ciągu 30 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.
- Jeśli „-” został wybrany jako wskaźnik czasu, urządzenie przejdzie w tryb wstępnego nagrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z koszem, umieść ją na żaroodpornym blacie, naciśnij przycisk zwalniający kosza, aby wyjąć kosz i potrząśnij koszem nad zlewem. Następnie umieść kosz w patelni i wsuń ją z powrotem do urządzenia.
- Umieść kosz na płasko w patelni, tak aby znalazł się na zaczepie mocującym w patelni. Nie przechylaj.
- Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu smażenia potrawy, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Nie zapomnij zresetować minutnika na pozostały czas gotowania.

10 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia minął.

Uwaga

- Proces smażenia można zatrzymać ręcznie. W tym celu należy nacisnąć przycisk uruchomienia/wstrzymania.

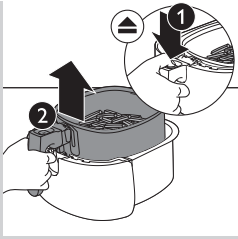
11 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

! Przystroga

- **Patelnia urządzenia Air Fryer jest gorąca po zakończeniu smażenia. Po wyjęciu z urządzenia należy zawsze odkładać ją na powierzchnię żaroodporną (np. podstawkę pod garnek).**

Uwaga

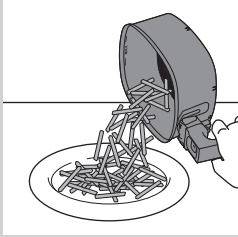
- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Air Fryer, trzymając ją za uchwyt, a następnie dodaj kilka minut do ustawionego czasu.



12 Aby wyjąć małe składniki (np. frytki), wyjmij kosz z patelni, naciskając przycisk zwalniający kosz.

! Przewaga

- Po zakończeniu procesu smażenia patelnia, kosz, wewnętrzna komora oraz składniki są bardzo gorące. Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu Airfryer z patelni może wydobywać się para.



13 Opróżnij zawartość kosza, umieszczając ją w misce lub na talerzu. Zawsze należy wyjąć kosz z patelni, aby go opróżnić, ponieważ na dnie patelni może znajdować się gorący olej.

☰ Uwaga

- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji lub przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Zawsze umieszczaj kosz na żaroodpornej powierzchni. Podczas wylewania nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu należy używać rękawic ochronnych. Włóż kosz z powrotem do patelni.

Gdy składniki będą już gotowe, można natychmiast użyć urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer do przygotowania następnych potraw.

☰ Uwaga

- Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 4 do 15.

Zdrowe odgrzewanie

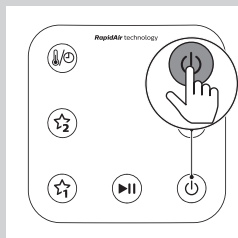
Ciesz się zdrowym odgrzewaniem potraw dzięki urządzeniu Airfryer.

Podgrzej resztki obiadu lub jedzenie na wynos. Jedzenie podgrzane w urządzeniu Airfryer firmy Philips może znów być chrupiące i soczyste.

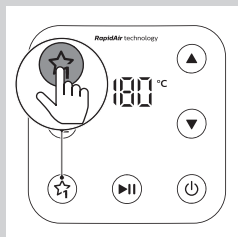
Usuwa też nadmiar tłuszczu, umożliwiając przygotowanie zdrowszych posiłków.

Zapisywanie ulubionego ustawienia:

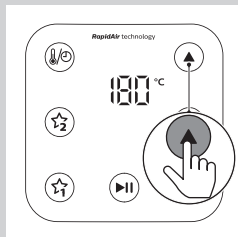
1 Naciśnij wyłącznik zasilania, aby włączyć urządzenie.



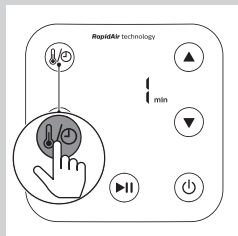
2 Naciśnij jeden z przycisków ulubionych ustawień.



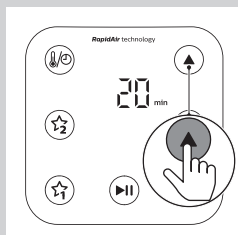
3 Naciśnij przycisk regulacji temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę.

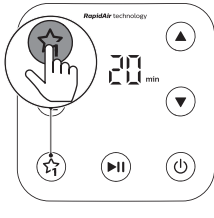


4 Naciśnij przycisk wyboru czasu/temperatury.



5 Naciśnij przycisk regulacji czasu, aby wybrać żądany czas.





6 Zapisz wybrane ustawienia, naciskając ponownie ten sam przycisk ulubionych ustawień.

- ↳ Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby potwierdzić, że ustawienie zostało zapisane.

Uruchamianie ulubionego ustawienia:

1 Naciśnij wyłącznik zasilania, aby włączyć urządzenie.



2 Naciśnij jeden z przycisków ulubionych ustawień.

- ↳ Na wyświetlaczu pojawią się zapisane ustawienia (temperatura i czas będą wyświetlane na przemian).



3 Uruchom urządzenie, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania.

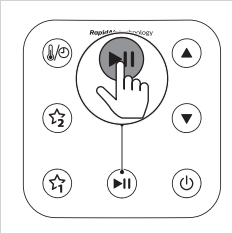


Tabela zdrowego odgrzewania potraw

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Wskazówka
Frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	100–500 g	6–9	180°C / 350°F	Temperatura po wyjęciu z lodówki.
Klopsiki	15–20	6–9	200°C / 400°F	Temperatura po wyjęciu z lodówki.
Podudzia z kurczaka	1–5	13–16	180°C / 350°F	Temperatura po wyjęciu z lodówki.
Pizza	1	3–5	200°C / 400°F	Temperatura po wyjęciu z lodówki. Pokrój pizzę na kawałki.
Bułki	1–6	3–5	180°C / 350°F	
Mieszanka warzywna	100–500 g	3–6	200°C / 400°F	Temperatura po wyjęciu z lodówki.

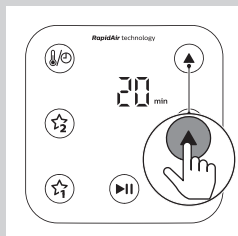
Zmiana czasu i temperatury podczas smażenia

Zmiana czasu podczas smażenia

Gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie czasu:

- 1 Naciśnij przycisk regulacji czasu, aby ustawić nowy czas smażenia.

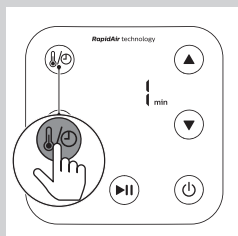
↳ W urządzeniu zostanie włączone nowe ustawienie czasu smażenia.

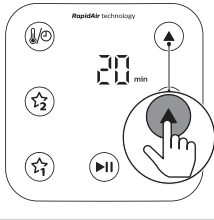


Gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury:

- 1 Naciśnij przycisk wyboru czasu/temperatury.

↳ Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas smażenia.





2 Naciśnij przycisk regulacji czasu, aby ustawić nowy czas smażenia.

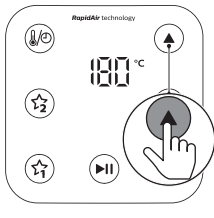
↳ W urządzeniu zostanie włączone nowe ustawienie czasu smażenia.

Zmiana temperatury podczas smażenia

Gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury:

1 Naciśnij przycisk regulacji temperatury, aby ustawić nową temperaturę smażenia.

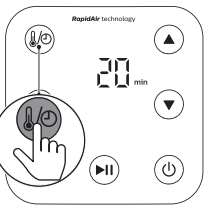
↳ W urządzeniu zostanie włączone nowe ustawienie temperatury smażenia.



Gdy na wyświetlaczu pojawi się wskazanie czasu:

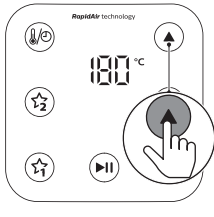
1 Naciśnij przycisk wyboru czasu/temperatury.

↳ Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura smażenia.



2 Naciśnij przycisk regulacji temperatury, aby ustawić nową temperaturę smażenia.

↳ W urządzeniu zostanie włączone nowe ustawienie temperatury smażenia.



Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować w urządzeniu Airfryer pyszne domowe frytki:

- Wybierz gatunek ziemniaków odpowiedni na frytki, np. świeże, (lekko) mączne ziemniaki.
- Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 800 gramów / 28 uncji, co pozwoli usmażyć

je w równomierny sposób. Większe frytki są zwykle mniej chrupkie niż mniejsze.

- Potrząśnij koszem 2–3 razy podczas smażenia gorącym powietrzem.
- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki (o grubości 8 x 8 mm / 0,3 x 0,3 cala).
- 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
- 3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
- 4 Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
- 5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.



Uwaga

- Nie przechylaj miski w celu przełożenia do kosza wszystkich słupków za jednym razem, aby nadmiar oleju nie dostał się na patelnię.

- 6 Przełóż ziemniaki do kosza.
- 7 Usmaż słupki ziemniaków. W połowie czasu smażenia powietrzem potrząśnij koszem. Potrząśnij koszem 2–3 razy, jeśli przygotujesz więcej niż 500 g / 18 uncji frytek.

Czyszczenie



Ostrzeżenie

- Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Patelnia, kosz oraz wnętrze urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie. Po każdym użyciu urządzenia wylej olej z dna patelni.

- 1 Naciśnij wyłącznik zasilania (⏻), aby wyłączyć urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



Wskazówka

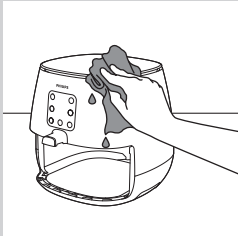
- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

- 2 Wylej z dna patelni olej lub wytopiony tłuszcz.
- 3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).



Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odklejenie się resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Używaj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza oleje i tłuszcze. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką szczecinową o miękkim lub średniej twardości włosiu. Nie wolno używać szczotek drucianych ani szczotek szczecinowych o twardym włosiu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.

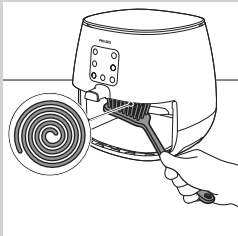


- 4 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

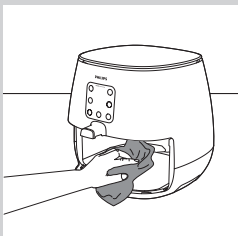


Uwaga

- Upewnij się, że panel sterowania nie jest wilgotny. Po wyczyszczeniu osusz panel sterowania szmatką.




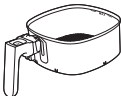



- 5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



- 6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.

Tabela dotycząca czyszczenia

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- 3 Włóż przewód sieciowy do schowka.



Uwaga

- Podczas przenoszenia zawsze trzymaj urządzenie Airfryer w pozycji poziomej. Upewnij się, że trzymasz patelnię z przedniej strony urządzenia, ponieważ patelnia z koszem może się z niego wysunąć w sytuacji przypadkowego przechylenia urządzenia w dół. Może to doprowadzić do uszkodzenia tych części.
- Przed przeniesieniem lub schowaniem urządzenia Airfryer należy zawsze upewnić się, że jego wyjmowane części są prawidłowo zamocowane.

Recykling




- Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (2012/19/UE).
- Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.


Gwarancja i pomoc techniczna


Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, odwiedź stronę www.philips.com/support lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę www.philips.com/support, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Ciepło z wnętrza promieniuje na zewnętrzne ścianki.	Jest to zjawisko normalne. Wszystkie uchwyty i pokręta, jakich trzeba dotykać podczas korzystania z urządzenia, pozostają wystarczająco chłodne, aby było to możliwe.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywy zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Elementy te zawsze są zbyt gorące, aby ich dotykać.
		Jeśli pozostawisz urządzenie włączone przez dłuższy czas, niektóre miejsca staną się zbyt gorące, aby ich dotykać. Miejsca te są oznaczone na urządzeniu następującą ikoną:  O ile pamiętasz o gorących miejscach i unikasz ich dotykania, urządzenie jest całkowicie bezpieczne w użytkowaniu.
Domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Jeśli musisz przechowywać ziemniaki, nie przechowuj ich w zimnym otoczeniu, np. w lodówce. Wybieraj ziemniaki, na opakowaniu których znajduje się informacja, że nadają się do smażenia.
	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
Nie można włączyć urządzenia Airfryer.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Do gniazdka jest podłączonych kilka urządzeń.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Sprawdź inne gniazdka i bezpieczniki.
Wewnątrz urządzenia Airfryer występują miejsca ze złuszczonej powłoką.	Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni urządzenia Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zadrapania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/ lub wkładania kosza).	Aby zapobiec uszkodzeniu, należy prawidłowo opuszczać kosz na patelnię. W przypadku wkładania kosza pod kątem jego boki mogą uderzać o patelnię, powodując złuszczenie się powłoki. Jeśli coś takiego ma miejsce, informujemy, że nie jest to niebezpieczne, ponieważ wszystkie użyte materiały są przystosowane do kontaktu z żywnością.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie wyczyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywarła prawidłowo do żywności.	Małe cząstki panierki unoszące się w powietrzu mogą powodować powstawanie białego dymu. Dokładnie przyciśnij panierkę do żywności, aby ją do niej przykleić.
	Marynata, płyn lub soki mięsne przyskają na wytopiony tłuszcz.	Osusz składniki przed włożeniem do kosza.
Podczas smażenia na wyświetlaczu pojawia się 6 kresiek. 	Funkcja bezpieczeństwa została aktywowana z powodu przegrzewania się urządzenia.	Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj 1 minutę, aż urządzenie ostygnie, a następnie podłącz je ponownie do gniazdka.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
<p>Wyświetlacz pokazuje 6 kresek po odłączeniu urządzenia od sieci elektrycznej na jedną minutę.</p> 	<p>Funkcja bezpieczeństwa została aktywowana.</p>	<p>Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.</p>

