

PHILIPS

HD925X

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

Ważne	3
Wstęp	7
Opis ogólny	7
Przed pierwszym użyciem	9
Przygotowanie do użycia	9
Zasady używania urządzenia	9
Tabela żywności	9
Smażenie gorącym powietrzem	11
Wybieranie trybu utrzymywania ciepła	15
Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia	16
Zmiana zaprogramowanego ustawienia na inne	17
Przygotowanie domowych frytek	18
Czyszczenie	19
Tabela dotycząca czyszczenia	20
Przechowywanie	21
Recykling	21
Gwarancja i pomoc techniczna	21
Rozwiązywanie problemów	22

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod kranem.
- Uważaj, aby woda lub inne płyny nie dostały się do wnętrza urządzenia, gdyż grozi to porażeniem prądem.
- 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 używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.
- Nigdy nie wkładaj do kosza żadnej ilości produktów, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i że nie utknęła w niej żywność.

Ostrzeżenie

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- 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.



- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- 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.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- 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.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników lub papieru pakowego.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.

- 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 napełniaj patelni olejem.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia wynosi od 5°C do 40°C.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i reduktor tłuszczu nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachować ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

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.
- Przed rozpoczęciem montażu, demontażu lub czyszczenia urządzenia, a także wtedy, gdy chcesz je schować lub pozostawić bez nadzoru, odłącz je od źródła zasilania.

- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- 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.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut, aby ostygło.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy. Usuwać spalone resztki. Nigdy nie smażyć świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Podczas wstrząsania składników nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz.
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania: gorący element grzejny, krawędzie metalowych części.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Zawsze upewnij się, że masz kontrolę nad urządzeniem Airfryer.
- Podczas gotowania tłustych potraw z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym.

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 20 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%. Dzięki technologii Rapid Air firmy Philips potrawy są opiekane ze wszystkich stron, a konstrukcja w kształcie rozgwiazdy zapewnia świetne rezultaty i doskonały smak.

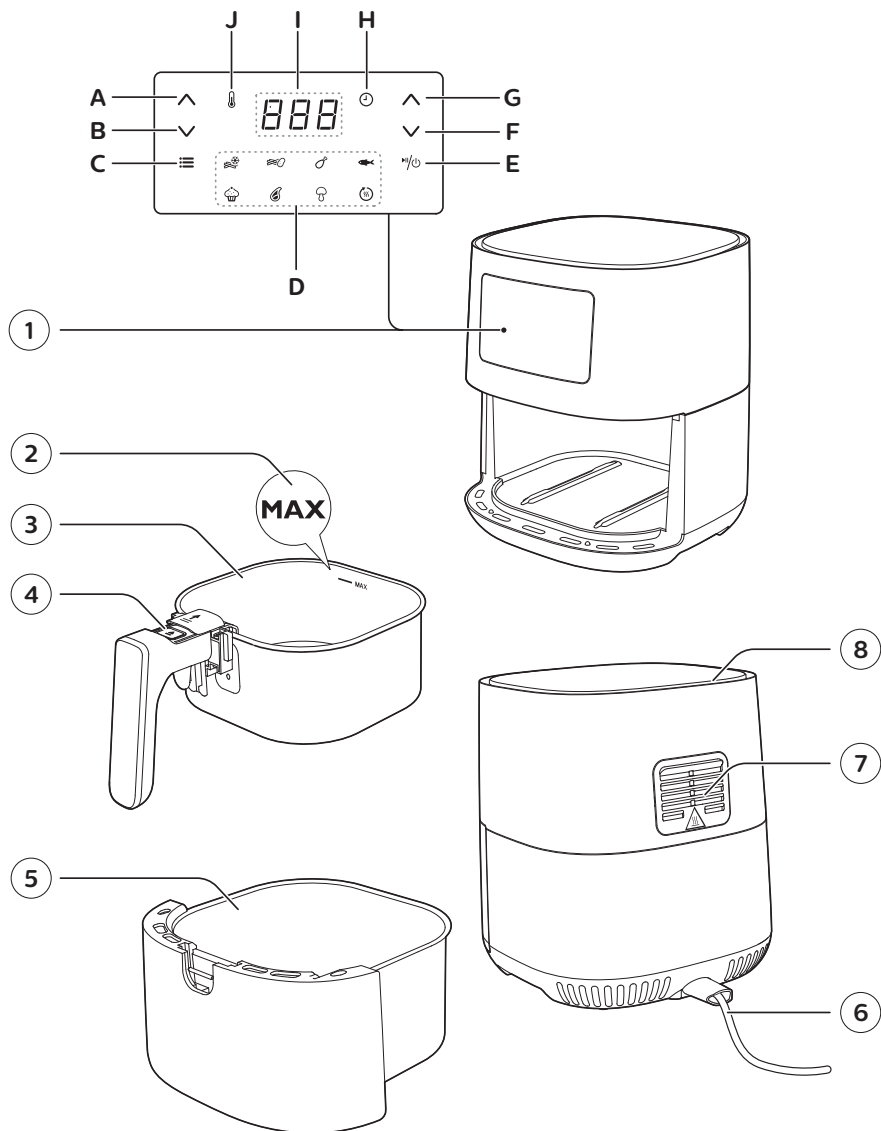
Teraz możesz cieszyć się doskonale przygotowanymi smażonymi potrawami — chrupiącymi na zewnątrz i miękkimi w środku. Możesz smażyć, grillować i piec, aby przyrządzać różnorodne smaczne dania w zdrowy, szybki i łatwy sposób.

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 odwiedź lokalną stronę internetową firmy Philips, na której znajdziesz inspiracje.

Opis ogólny

- 1 Panel sterowania
 - A Przycisk zwiększania temperatury
 - B Przycisk zmniejszania temperatury
 - C Przycisk Menu
 - D Menu zaprogramowanych ustawień
 - E Wyłącznik
 - F Przycisk skracania czasu
 - G Przycisk wydłużania czasu
 - H Wskaźnik godziny
 - I Ekran
 - J Wskaźnik temperatury
- 2 Wskaźnik „MAX”
- 3 Koszyk
- 4 Przycisk zwalniający kosz
- 5 Patelnia
- 6 Przewód zasilający
- 7 Kratka wylotu powietrza
- 8 Wlot powietrza



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.

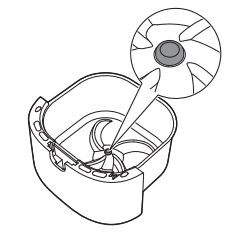
Przygotowanie do użycia

- 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.
- Pozostaw gumową zatyczkę w naczyniu. Nie wyjmuj jej przed gotowaniem.



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)	200–500 g / 7–18 uncji	16–22	180°C / 350°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy

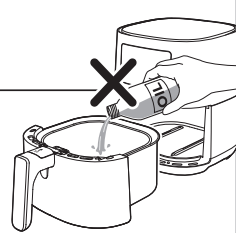
10 POLSKI

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	200–500 g / 7–18 uncji	18–26	180°C / 350°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Mrożone kawałki kurczaka	200–600 g / 7–21 uncji	10–15	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	200–600 g / 7–21 uncji	10–15	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	1–3 kotlety	15–20	200°C / 400°F	
Pieczeń	800 g / 28 uncji	50–55	150°C / 300°F	• Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	1–2 kotlety	11–15	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kiełbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	1–6 sztuk	9–13	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Udka z kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	2–6 sztuk	18–24	180°C / 350°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	1–3 sztuki	20–25	180°C / 350°F	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1 ryba	15–20	200°C / 400°F	
Filet z ryby (około 200 g / 7 uncji)	1–3 (1 warstwa)	22–25	160°C / 325°F	
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	200–600 g / 7–21 uncji	10–20	180°C / 350°F	• Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Babeczki (około 50 g / 1,8 uncji)	1–7	12–14	180°C / 350°F	• Użyj foremek do babeczek
Ciasto	500 g / 18 uncji	50–60	160°C / 325°F	• Użyj formy do ciasta
Wstępnie upieczony chleb/bułki (ok. 60 g / 2 uncje)	1–4 sztuki	6–8	200°C / 400°F	

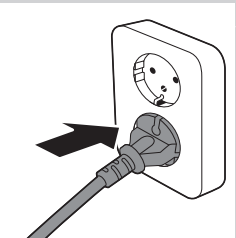
Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Chleb domowy	500 g / 18 uncji	50–60	150°C / 300°F	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj akcesorium do pieczenia • Kształt powinien być możliwie jak najbardziej płaski, aby chleb nie stykał się z elementem grzejącym podczas wyrastania ciasta.

Smażenie gorącym powietrzem

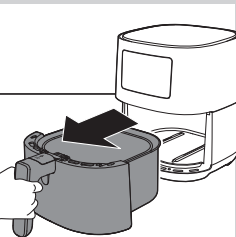
! Przewaga



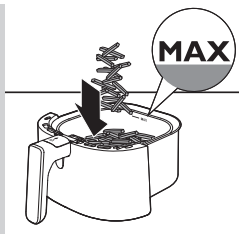
- Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie 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.



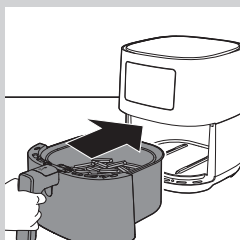
2 Wyjmij patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



3 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

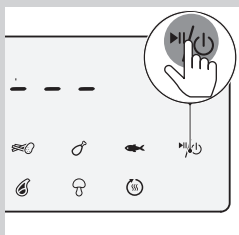
- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie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



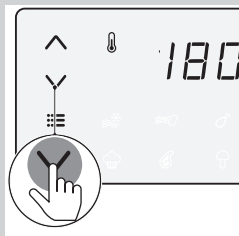
4 Włóż patelnię i kosz z powrotem do urządzenia Airfryer.

! Przewaga

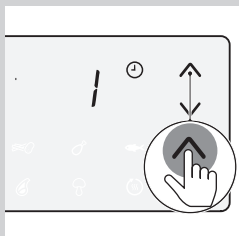
- Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza.
- Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.



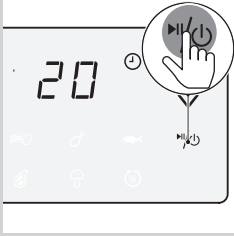
5 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.



6 Naciśnij przycisk regulacji temperatury, aby wybrać żądaną temperaturę.



7 Naciśnij przycisk regulacji czasu, aby wybrać żądany czas.



8 Naciśnij wyłącznik, aby rozpocząć proces gotowania.

Uwaga

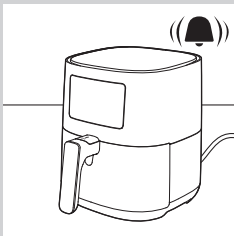
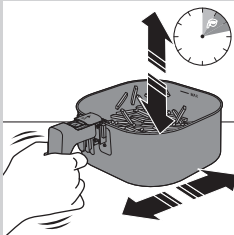
- Podczas smażenia temperatura i czas są wyświetlane na przemian.
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Tabela żywności zawiera podstawowe ustawienia gotowania dla różnych rodzajów jedzenia.

Wskazówka

- Aby zmienić czas lub temperaturę podczas gotowania, w dowolnym momencie naciśnij odpowiedni przycisk w górę lub w dół.
- Aby wstrzymać proces gotowania, naciśnij wyłącznik. Aby wznowić proces gotowania, naciśnij ponownie wyłącznik.
- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wstrzymania po wyciągnięciu patelni i kosza. Smażenie będzie kontynuowane, gdy patelnia i kosz zostaną ponownie umieszczone w urządzeniu.
- **Aby zmienić jednostkę temperatury ze stopni Celsjusza na stopnie Fahrenheita lub odwrotnie w urządzeniu Airfryer, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez około 10 sekund przyciski zwiększania i zmniejszania temperatury.**

Uwaga

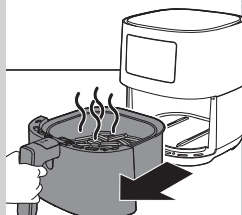
- Jeśli żądany czas gotowania nie zostanie ustawiony w ciągu 30 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij naczynie z koszem, umieść je na żaroodpornym blacie, przesunij pokrywę, naciśnij przycisk zwalnający kosz, aby wyjąć kosz, a następnie potrząśnij koszem nad zlewem. Następnie umieść kosz w patelni i wsuń ją z powrotem do urządzenia.
- 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.



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

Uwaga

- Proces smażenia można zatrzymać ręcznie. W tym celu naciśnij wyłącznik.



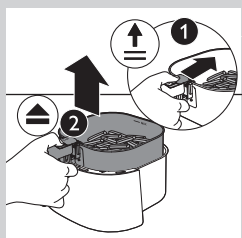
10 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

! Przewaga

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

≡ Uwaga

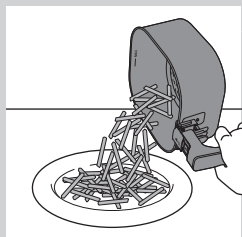
- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, trzymając ją za uchwyt, a następnie dodaj kilka minut do ustawionego czasu.



11 Aby wyjąć małe składniki (np. frytki), zsuń pokrywę, naciśnij przycisk zwalniający kosz, po czym wyjmij go.

! 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.



12 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

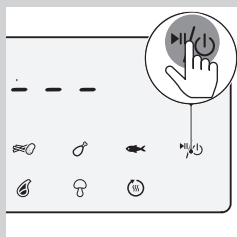
- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji 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.

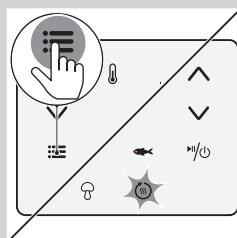
≡ Uwaga

- Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 3 do 12.

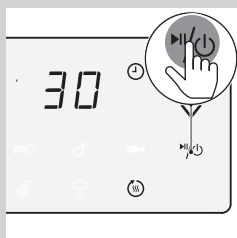
Wybieranie trybu utrzymywania ciepła



1 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie Airfryer.



2 Naciskaj przycisk menu tak często, jak miga ikona utrzymywania ciepła.



3 Naciśnij wyłącznik, aby uruchomić tryb utrzymywania ciepła.

Uwaga

- Czas utrzymywania ciepła jest ustawiony na 30 minut. Aby zmienić czas utrzymywania ciepła (1–30 minut), naciśnij przycisk skracania czasu. Czas zostanie automatycznie potwierdzony.
- W trybie utrzymywania ciepła nie można zmienić temperatury.

4 Aby wstrzymać tryb utrzymywania ciepła, naciśnij wyłącznik. Aby wznowić tryb utrzymywania ciepła, naciśnij ponownie wyłącznik.

5 Aby opuścić tryb utrzymywania ciepła, naciśnij i przytrzymaj wyłącznik.

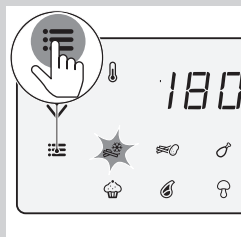
Wskazówka

- Jeśli potrawa — np. frytki — traci chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wcześniejsze wyłączenie urządzenia lub dodatkowo opiekaj przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C/350°F.

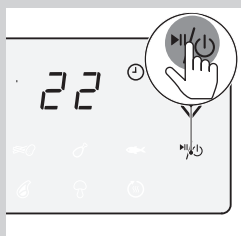
Uwaga

- W trybie utrzymywania ciepła wentylator i grzałka wewnątrz urządzenia włączają się od czasu do czasu.
- Tryb utrzymywania ciepła został zaprojektowany w celu utrzymywania temperatury dania, które właśnie zostało przygotowane w urządzeniu Airfryer. Tryb ten nie jest przeznaczony do ponownego podgrzewania jedzenia.

Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia






- 1 Wykonaj czynności od 1 do 5 opisane w części „Smażenie gorącym powietrzem”.
- 2 Naciśnij przycisk Menu. Ikona zamrożonych przekąsek miga. Naciśnij przycisk Menu tyle razy, aż zaczną migać żądane zaprogramowane ustawienie.








- 3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając wyłącznik.

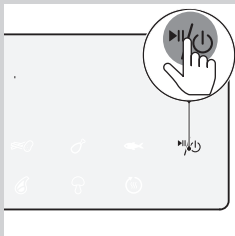
Uwaga

- W poniższej tabeli znajdziesz więcej informacji na temat zaprogramowanych ustawień.

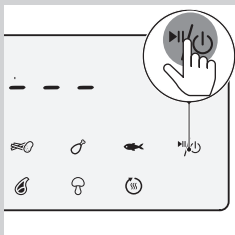
Preset	Zaprogramowany czas (min)	Zaprogramowana temperatura	Waga (maks.)	Informacje
 Mrożone przekąski z ziemniaków	22	180°C / 180°C	500 g / 18 uncji	<ul style="list-style-type: none"> • Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę, itp. • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
 Świeże frytki	26	180°C / 180°C	500 g / 18 uncji	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj mączystych ziemniaków • 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości • Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
 Podudzia z kurczaka	24	180°C / 180°C	750 g / 26 uncji	<ul style="list-style-type: none"> • Do 6 udek z kurczaka • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj

Preset	Zaprogramowany czas (min)	Zaprogramowana temperatura	Waga (maks.)	Informacje
 Filet z ryby (około 200 g / 7 uncji)	23	160°C / 325°F	600 g / 21 uncji	
 Babeczka	13	180°C / 180°C	50 g / 1,8 uncji na babeczkę	• 7 babeczek za jednym razem
 Kotlety mięsne	13	200°C / 400°F	300 g / 11 uncji	• Do 2 kotletów bez kości
 Mieszanka warzywna	20	180°C / 180°C	600 g / 21 uncji	• Grubo posiekane • Użyj akcesorium do pieczenia XL
 Utrzymywanie ciepła	30	80°C / 175°F	nie dot.	• Nie można regulować temperatury

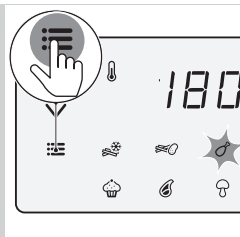
Zmiana zaprogramowanego ustawienia na inne



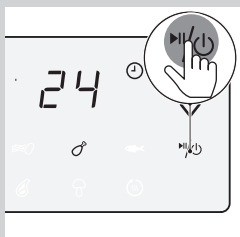
- 1 Podczas procesu gotowania naciśnij i przytrzymaj wyłącznik, aby zatrzymać proces gotowania. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości.



- 2 Naciśnij wyłącznik ponownie, aby włączyć urządzenie.



- 3 Naciśnij przycisk Menu tyle razy, aż zacznie migać żądane zaprogramowane ustawienie.



- 4 Naciśnij wyłącznik, aby rozpocząć proces gotowania.

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 500 gramów / 18 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe frytki są zwykle mniej chrupkie niż mniejsze.

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki (o grubości 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 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 pałeczki ziemniaczane i potrząśnij koszem 2–3 razy podczas gotowania.

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”).**



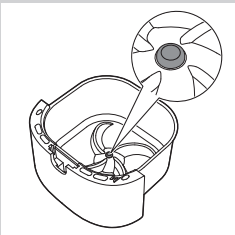
Uwaga

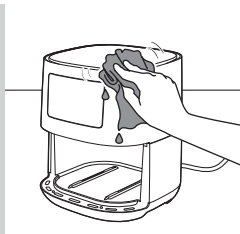
- Włóż naczynie z gumową zatyczką do zmywarki. Nie zdejmuj gumowej zatyczki przed czyszczeniem.



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.



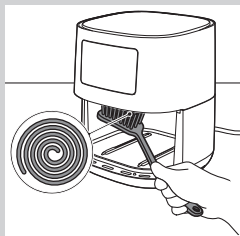


4 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

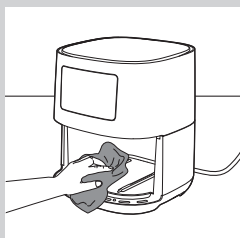


Uwaga

- 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.



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




- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

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 wewnątrz promieniuje na zewnętrzne ścianki.	Jest to zjawisko normalne. Wszystkie uchwyty i pokrętła, 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.	Aby przygotować domowe frytki, postępuj zgodnie z instrukcjami ze strony 18 niniejszej instrukcji obsługi.
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania.	Aby przygotować domowe frytki, postępuj zgodnie z instrukcjami ze strony 18 niniejszej instrukcji obsługi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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 złuszczoną 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.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie jest uszkodzone.	Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
	Urządzenie Airfryer może być przechowywane w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Jeśli urządzenie było przechowywane w niskiej temperaturze, odczekaj co najmniej 15 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania, aż nagrzej się ono do temperatury pokojowej. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

