PHILIPS

Seria HD9650

Podręcznik użytkownika

SPIS TREŚCI

Ważne 3
- Pola elektromagnetyczne (EMF) 6
- Automatyczne wyłączanie 6

Wprowadzenie 6

Opis ogólny 8

Przed pierwszym użyciem 9

Przygotowanie do użycia 9
- Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką i reduktora tłuszczu 9
- Tabela żywności 10

Zasady używania urządzenia 13
- Smażenie gorącym powietrzem 13
- Przejście do innego wstępnego ustawienia podczas gotowania 18
- Korzystanie z trybu ręcznego 19
- Zmiana temperatury gotowania lub czasu w dowolnym momencie 20
- Wybieranie trybu utrzymywania ciepła 21
- Przygotowanie domowych frytek 22

Czyszczenie 23

Przechowywanie 24

Ochrona środowiska 25

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.

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 należy zlecić 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 użytkowaniu 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.
- Zawsze ustawiaj urządzenie i korzystaj z niego na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- 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. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę i powietrze w trakcie wyjmowania patelni z urządzenia.

- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Akcesoria nagrzewają się podczas korzystania z nich w urządzeniu Airfryer. Zachowaj ostrożność przy ich dotykaniu.
- Aby zapewnić doskonałe działanie urządzenia, przed każdym użyciem upewnij

się, że element grzejny i jego otoczenie są czyste i wolne od pozostałości jedzenia.
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.

Przestroga
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biurach, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia wynosi od 5°C do 40°C.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Nie przepełniaj kosza. Napełniaj go tylko do wskaźnika „MAX”.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy. Usuwaj 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 grzejny, krawędzie metalowych części.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

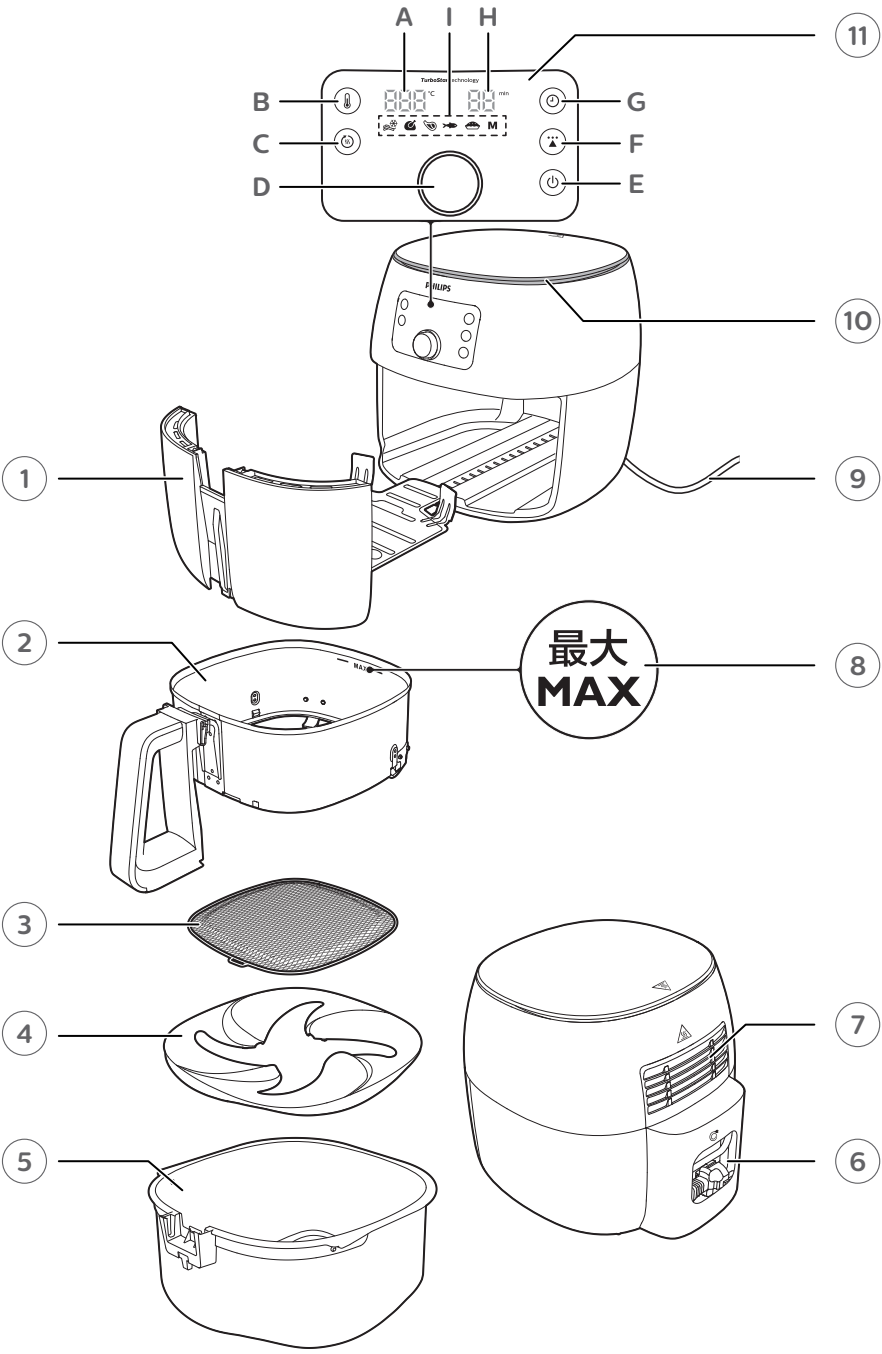
To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi pól elektromagnetycznych.

Automatyczne wyłączanie

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączania. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, ustaw minutnik w pozycji „0”.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy w gronie użytkowników produktów Philips!
Aby uzyskać pełny dostęp do obsługi świadczonej przez firmę Philips, zarejestruj produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.
Urządzenie wielofunkcyjne Philips Airfryer XXL wykorzystuje gorące powietrze do smażenia ulubionych potraw z minimalną ilością oleju lub bez dodawania oleju. Urządzenie zostało zaprojektowane do smażenia na chrupko, tak jak w głębokim tłuszczu, jednak przy użyciu jego minimalnej ilości. Dzięki połączeniu grzałki o dużej mocy i silnika z nową technologią Twin TurboStar gorące powietrze w urządzeniu Airfryer XXL wiruje szybko niczym tornado — w całym koszu. Dzięki temu tłuszcz jest wydobywany z jedzenia i przechwytywany przez reduktor tłuszczu usytuowany na spodzie urządzenia Airfryer. Tłuszcz uwolniony z potrawy trafia w jedno miejsce na dnie patelni, co ułatwia jego usunięcie oraz czyszczenie urządzenia.
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 Airfryer na urządzenia z systemem IOS® lub Android™.


A
I
H
11
B
G
C
F
D
E
10
1
9
2
最大
MAX
8
3
4
7
5
6

Opis ogólny

1 Szuflada
2 Kosz z wyjmowanym dnem z siateczką
3 Wyjmowane dno z siateczką
4 Reduktor tłuszczu
5 Patelnia
6 Schowek na przewód zasilający
7 Kratka wylotu powietrza
8 Wskaźnik „MAX”
9 Przewód zasilający
10 Wlot powietrza
11 Panel sterowania
- A. Wskaźnik temperatury
- B. Przycisk temperatury
- C. Przycisk utrzymywania ciepła
- D. Pokrętło regulacji QuickControl
- E. Wyłącznik zasilania
- F. Przycisk wstępnego ustawienia
- G. Przycisk zegara
- H. Wskaźnik godziny
- I. Wstępne ustawienia: frytki/mrożone przekąski, kurczak, mięso, ryby, pieczenie i ustawienie ręczne

Przed pierwszym użyciem

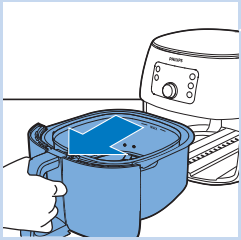
1 Usuń wszystkie elementy opakowania.

2 Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.

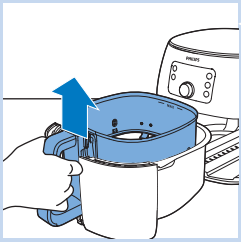
3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie zgodnie ze wskazówkami w tabeli dotyczącej czyszczenia.

Przygotowanie do użycia

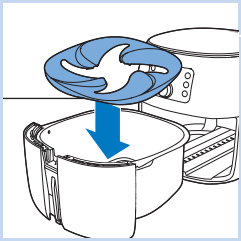
Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką i reduktora tłuszczu



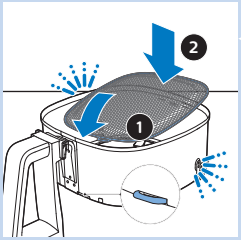
1 Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.



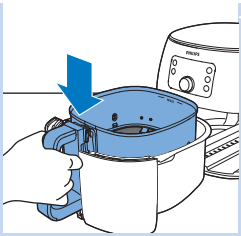
2 Wyjmij kosz, podnosząc za uchwyt.



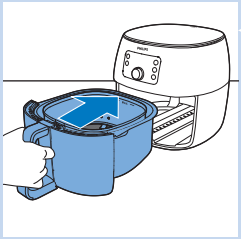
3 Umieść reduktor tłuszczu na patelni.



4 Włóż wyjmowane dno z siateczką do otworu z prawej strony u dołu kosza. Wciśnij dno z siateczką, aby zatrzasnęło się w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie” po obu stronach).



5 Włóż kosz na patelnię.



6 Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, trzymając za uchwyt.

Note

- Nigdy nie używaj patelni bez włożonego do niej reduktora tłuszczu lub kosza.

Tabela żywności

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

Note

- 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.)	Tempera-tura	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia	Note
	Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm)	200–1400 g	13–32	180°C	Tak	
	Grube mrożone frytki (10 x 10 mm)	200–1400 g	13–33	180°C	Tak	

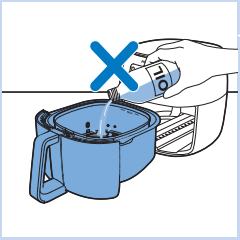
	Składniki	Min.–maks. ilość	Czas (min.)	Tempera-tura	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia	Note
	Domowe frytki (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180°C	Tak	Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od 1/4 do 1 łyżki oleju.
	Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	200–1400 g	20–42	180°C	Tak	Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od 1/4 do 1 łyżki oleju.
	Mrożone przekąski (kawałki kurczaka)	80–1300 g (6–50 sztuk)	7–18	180°C	Tak	Są gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące na zewnątrz.
	Mrożone przekąski (małe sajgonki, ok. 20 g)	100–600 g (5–30 sztuk)	14–16	180°C	Tak	Są gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące na zewnątrz.
	Cały kurczak	1200–1500 g	50–55	180°C		Należy włożyć kurczaka tak, aby jego nogi nie dotykały elementu grzejnego.
	Piersi z kurczaka Około 160 g	1–5 sztuk	18–22	180°C		
	Pałeczki	200–1800 g	18–35	180°C	Tak	
	Paluszki z kurczaka w panierce	3–12 sztuk (1 warstwa)	10–15	180°C		Dodaj oleju do bułki tartej. Są gotowe, gdy są złocistożółte.
	Skrzydełka kurczaka Około 100 g	2–8 sztuk (1 warstwa)	14–18	180°C	Tak	
	Kotlety mięsne bez kości Około 150 g	1–5 kotletów	10–13	200°C		
	Hamburger Około 150 g (średnica 10 cm)	1–4 hamburgery	10–15	200°C		

	Składniki	Min.–maks. ilość	Czas (min.)	Tempera-tura	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia	Note
	Grube kiełbasy Około 100 g (średnica 4 cm)	1–6 sztuk (1 warstwa)	12–15	200°C		
	Cienkie kiełbaski Około 70 g (średnica 2 cm)	1–7 sztuk	9–12	200°C		
	Pieczeń wieprzowa	500–1000 g	40–60	180°C		Odczekaj 5 minut przed pokrojeniem.
	Cała ryba Około 300–400 g	1–2	18–22	200°C		Odetnij ogon, jeśli nie mieści się w koszu.
	Filety rybne Około 120 g	1–3 (1 warstwa)	9–12	200°C		Aby ryba nie przywarła, ułóż ją skórą do dołu i dodaj niewielką ilość oleju.
	Małże Około 25–-30 g	200–1500 g	10–25	200°C	Tak	
	Ciasto	500 g 18 uncji	28	180°C		Użyj formy do ciasta.
	Babeczki Około 50 g	1–9	12–14	180°C		Użyj odpornych na wysoką temperaturę silikonowych foremek do babeczek.
	Quiche (o średnicy 21 cm)	1	15	180°C		Użyj blachy do pieczenia lub naczynia żaroodpornego.
	Wstępnie przypieczone grzanki/bułki	1–6	6–7	180°C		

	Składniki	Min.–maks. ilość	Czas (min.)	Tempera-tura	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia	Note
	Świeży chleb	700 g	38	160°C		Kształt powinien być możliwie jak najbardziej płaski, aby chleb nie stykał się z elementem grzejnym podczas wyrastania ciasta.
	Świeże bułki Około 80 g	1–6 sztuk	18–20	160°C		
M	Kasztany	200–2000 g	15–30	200°C	Tak	
M	Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	300–800 g	10–20	200°C	Tak	Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji.

Zasady używania urządzenia

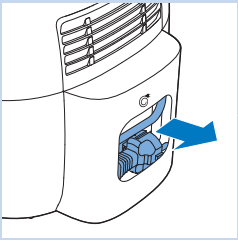
Smażenie gorącym powietrzem



! Przestroga

- **Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.**
- **Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Używaj rękawic kuchennych podczas podnoszenia gorącej patelni i reduktora tłuszczu.**
- **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.**

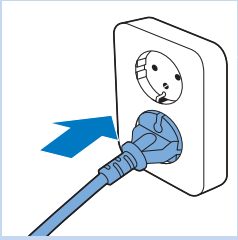
1 Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Upewnij się, że możliwe jest całkowite otworzenie szuflady.



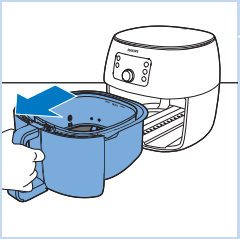
Note

- Nie kładź na urządzeniu ani po jego bokach żadnych przedmiotów. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.

2 Wyciągnij przewód zasilający ze schowka w tylnej części urządzenia.



3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

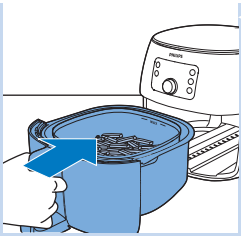


4 Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.

5 Włóż składniki do kosza.

Note

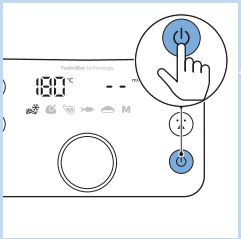
- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie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



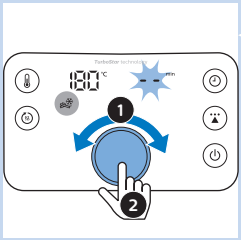
6 Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, trzymając za uchwyt.

Przestroga

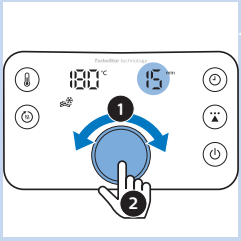
- **Nie używaj patelni bez włożonego do niej reduktora tłuszczu lub kosza. Jeśli nagrzewasz urządzenie bez kosza, używaj rękawic kuchennych podczas otwierania szuflady. Krawędzie i wnętrze szuflady nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**
- **Nie dotykaj patelni, reduktora tłuszczu ani kosza podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



7 Naciśnij wyłącznik zasilania (⏻), aby włączyć urządzenie.



8 Aby zmienić wstępne ustawienie gotowania, obróć pokrętło regulacji QuickControl do żądanego ustawienia.
↳ Aby potwierdzić wybrane wstępne ustawienie gotowania, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl. Na ekranie zacznie migać wskaźnik czasu gotowania.



9 Aby zmienić czas gotowania, obróć pokrętło regulacji QuickControl do żądanego ustawienia.
↳ Aby potwierdzić wybrany czas gotowania, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl.

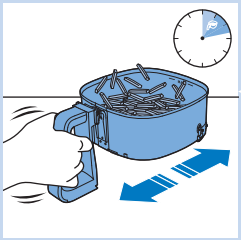
Note

- Tabela żywności zawiera podstawowe ustawienia gotowania dla różnych rodzajów jedzenia.

10 Urządzenie rozpocznie gotowanie po potwierdzeniu czasu gotowania.

Wskazówka

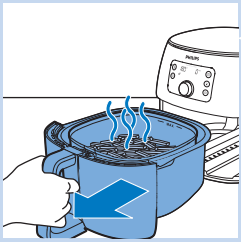
- Aby wstrzymać proces gotowania, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl. Aby wznowić gotowanie, ponownie wciśnij pokrętło regulacji QuickControl.



Note

- 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.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl w celu wstrzymania gotowania, otwórz szufladę, wyjmij kosz z patelni i potrząśnij nim nad zlewem. Następnie wsuń patelnię z koszem z powrotem do urządzenia i wciśnij pokrętło regulacji QuickControl, aby wznowić gotowanie.
- Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu gotowania potrawy, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Nie zapomnij zresetować minutnika na pozostały czas gotowania.

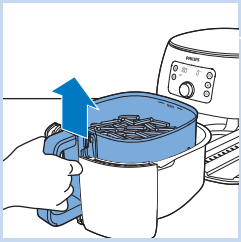
11 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas przygotowania minął.



12 Otwórz szufladę, pociągając ją za uchwyt i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Note

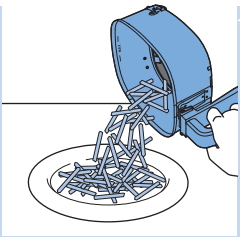
- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń szufladę z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, trzymając ją za uchwyt, a następnie dodaj kilka minut do ustawionego czasu.



13 Aby wyjąć małe składniki (np. frytki), wyjmij kosz z patelni, trzymając za uchwyt.

Przestroga

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



14 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.

Note

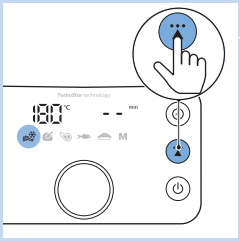
- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni, pod reduktorem tłuszczu.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji lub przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Zawsze umieszczaj kosz na żaroodpornej powierzchni. Mając założone rękawice kuchenne, wyjmij patelnię i umieść ją na żaroodpornej powierzchni. Ostrożnie wyjmij z patelni reduktor tłuszczu, korzystając ze szczypiec z gumowymi końcówkami. Wylej nadmiar oleju lub wytopionego tłuszczu. Włóż reduktor tłuszczu z powrotem na patelnię, patelnię do szuflady i kosz na patelnię.

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

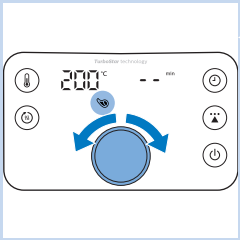
Note

- Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 1 do 14.

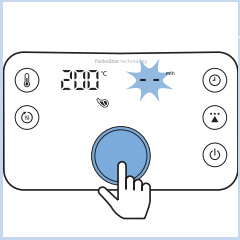
Przejście do innego wstępnego ustawienia podczas gotowania



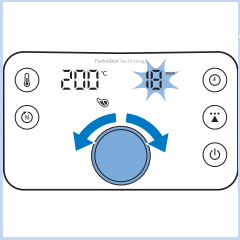
1 Naciśnij przycisk wstępnego ustawienia (⏲).



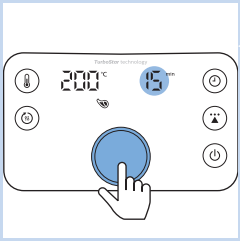
2 Obróć pokrętło regulacji QuickControl, aby wybrać inne wstępne ustawienie.



3 Aby potwierdzić wstępne ustawienie, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl. Na ekranie zacznie migać wskaźnik czasu gotowania.

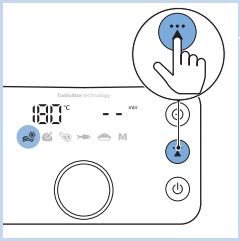


4 Aby zmienić czas gotowania, obróć pokrętło regulacji QuickControl.

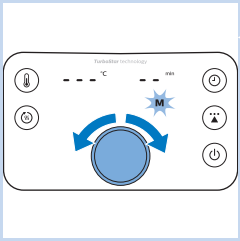


↳ Aby potwierdzić wybrany czas gotowania, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl.

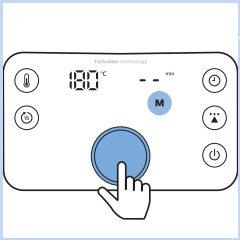
Korzystanie z trybu ręcznego



1 Naciśnij przycisk wstępnego ustawienia (⏲).

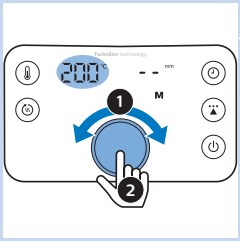


2 Obróć pokrętło regulacji QuickControl, aby wybrać tryb ręczny (**M**).



3 Wciśnij pokrętło regulacji QuickControl, aby przejść do trybu ręcznego.

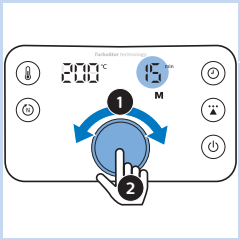
↳ Domyślna temperatura wynosi 180SDgrC.



4 Aby zmienić temperaturę, obróć pokrętło regulacji QuickControl.

↳ Aby potwierdzić wybór temperatury, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl.

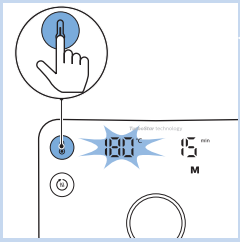
5 Po potwierdzeniu temperatury wskaźnik czasu „- -” zacznie migać.



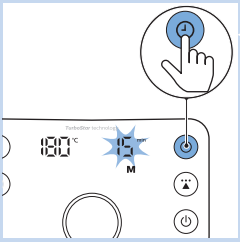
6 Aby zmienić czas gotowania, obróć pokrętło regulacji QuickControl.

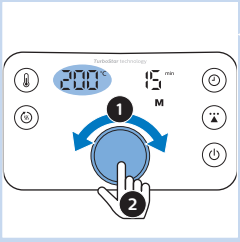
↳ Aby potwierdzić czas gotowania, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl.

Zmiana temperatury gotowania lub czasu w dowolnym momencie



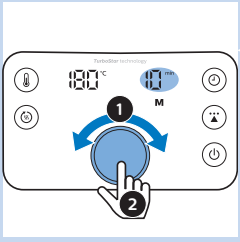
1 Naciśnij przycisk temperatury (🌡) lub minutnika (⏲).





2 Aby zmienić temperaturę lub czas gotowania, obróć pokrętło regulacji QuickControl.

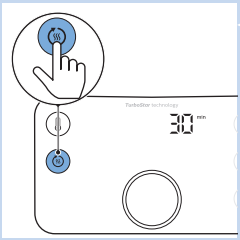
↳ Aby potwierdzić temperaturę lub czas, ponownie wciśnij pokrętło regulacji QuickControl lub naciśnij przycisk temperatury/minutnika.



Note

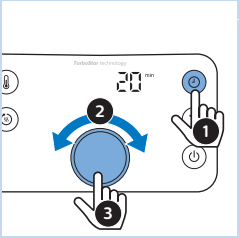
- Jeśli nie wciśniesz pokrętła regulacji QuickControl lub przycisku temperatury/minutnika w celu zatwierdzenia zmian, zmiany zostaną automatycznie zatwierdzone po 10 sekundach.

Wybieranie trybu utrzymywania ciepła



1 Naciśnij przycisk utrzymywania ciepła (♨) (tryb utrzymywania ciepła możesz włączyć w dowolnym momencie).

↳ Przycisk utrzymywania ciepła zacznie świecić z efektem pulsowania.



↳ Czas utrzymywania ciepła jest ustawiony na 30 minut. Aby zmienić czas utrzymywania ciepła (1–30 min), naciśnij przycisk minutnika (🕒), obróć pokrętło regulacji QuickControl, a następnie wciśnij je w celu potwierdzenia (rys. 38). Nie można dostosować temperatury w trybie utrzymywania ciepła.

2 Aby wstrzymać tryb utrzymywania ciepła, wciśnij pokrętło regulacji QuickControl. Aby wznowić tryb utrzymywania ciepła, ponownie wciśnij pokrętło regulacji QuickControl.

3 Aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła, naciśnij jeden z następujących przycisków: przycisk wstępnego ustawienia, przycisk temperatury lub wyłącznik.

Wskazówka

- Jeśli jakaś potrawa — np. frytki — tracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wyłączenie urządzenia wcześniej lub opiekaj je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.

Note

- W przypadku włączenia trybu utrzymywania ciepła podczas gotowania (przycisk utrzymywania ciepła zacznie świecić z efektem pulsowania) urządzenie będzie utrzymywało temperaturę potrawy przez 30 minut po zakończeniu gotowania.
- 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 wielofunkcyjnym Airfryer. Tryb ten nie jest przeznaczony do ponownego podgrzewania jedzenia.

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 1000 gramów, 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 (8 x 8 mm).

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 pół łyżki oleju do miski, włóż do miski słupki 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.

Note

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

6 Włóż słupki do kosza.

7 Usmaż ziemniaki pokrojone w słupki i w połowie czasu smażenia potrząśnij koszem. Potrząśnij koszem 2–3 razy, jeśli przygotowujesz więcej niż 500 g frytek.

Note

- Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w „Tabeli żywności”.

Czyszczenie

Ostrzeżenie

- **Kosz, patelnia, reduktor tłuszczu oraz wnętrze urządzenia muszą zupełnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Wyjmij reduktor tłuszczu z patelni za pomocą szczypiec z gumowymi końcówkami. Nie wyjmuj go palcami, ponieważ pod reduktorem tłuszczu zbiera się gorący tłuszcz lub olej.**
- **Patelnia, kosz, reduktor tłuszczu 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

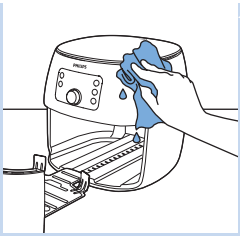
- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie wielofunkcyjne Airfryer szybciej ostygło.

2 Wyjmij reduktor tłuszczu z patelni, korzystając ze szczypiec z gumowymi końcówkami. Wylej z dna patelni olej lub wytopiony tłuszcz.

3 Umyj patelnię, kosz oraz reduktor tłuszczu w zmywarce. Można je również umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).

Wskazówka

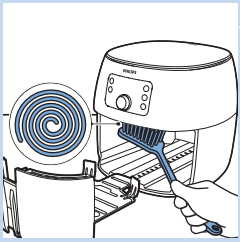
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni, reduktora tłuszczu lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odklejenie się resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Używaj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza oleje i tłuszcze. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni, reduktorze tłuszczu 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.



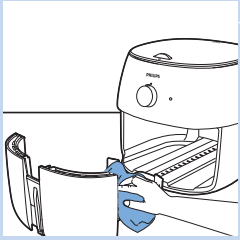
4 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Note

- 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.

Przechowywanie

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

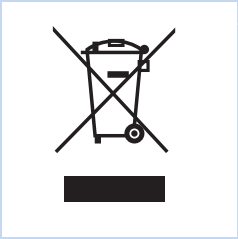
2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

3 Włóż przewód sieciowy do schowka.

Note

- Podczas przenoszenia zawsze trzymaj urządzenie Airfryer w pozycji poziomej. Trzymaj również szufladę z przedniej części urządzenia, ponieważ może się ona wysunąć z urządzenia, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo skierowane w dół. To może spowodować uszkodzenie szuflady.
- Przed przenoszeniem i/lub przechowywaniem urządzenia Airfryer należy upewnić się, że zdejmowane elementy (np. wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

Ochrona środowiska



- 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 urządzenia, pozostają wystarczająco chłodne, aby było to możliwe.
		Patelnia, kosz, reduktor tłuszczu oraz wnętrze urządzenia zawsze się nagrzewają, gdy urządzenie jest włączone, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie żywności. Elementy te zawsze są zbyt gorące, aby ich dotykać.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
		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, (lekko) 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 znajdującymi się w tej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki (patrz „Tabela żywności” lub pobierz bezpłatną aplikację Airfryer).
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w tej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki (patrz „Tabela żywności” lub pobierz bezpłatną aplikację Airfryer).
Nie można włączyć urządzenia Airfryer.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Po włączeniu urządzenia słychać dźwięk pracującego wentylatora. Jeśli nie słyszysz tego dźwięku, 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.	Złuszczanie może wystąpić wewnątrz patelni urządzenia Airfryer na skutek przypadkowego dotykania 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 złuszczanie się powłoki. Jeśli coś takiego ma miejsce, informujemy, że nie jest to niebezpieczne, ponieważ wszystkie użyte materiały są przystosowane do kontaktu z żywnością.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Podczas gotowania tłustych składników reduktor tłuszczu nie jest umieszczony na patelni.	Ostrożnie wylej nadmiar oleju lub tłuszczu z patelni i umieść reduktor tłuszczu na patelni, a następnie kontynuuj gotowanie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu na patelni. Po każdym użyciu dokładnie wyczyść patelnię, kosz oraz reduktor tłuszczu.
	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 pryskają na wytopiony tłuszcz	Osusz składniki przed włożeniem do kosza.
Wyświetlacz pokazuje 5 kresek w sposób przedstawiony na poniższej ilustracji.	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.

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.
© 2017 Koninklijke Philips N.V.