PHILIPS

Seria
HD9720-HD9727

Podrecznik uzytkownika

TABLE OF CONTENTS

Important 3
Electromagnetic fields (EMF) 5
Introduction 6
General description 6
Before first use 8
Preparing for use 8
Placing the removable mesh bottom and fat reducer 8
Placing the EasyClick handle 9
Food table 10
Using the appliance 12
Airfrying 12
Making home-made fries 15
Using the non-stick grill pan (HD9723 only) 16
Cleaning 17
Cleaning table 19
Storage 19
Recycling 19
Guarantee and support 20
Troubleshooting 20

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.

Przestroga

- 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. Usuwaj spalone resztki. Nigdy nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Podczas wstrząsania składników nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz.
- Nie należy dotykać przycisku tuż po wyjęciu z gorącego urządzenia.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

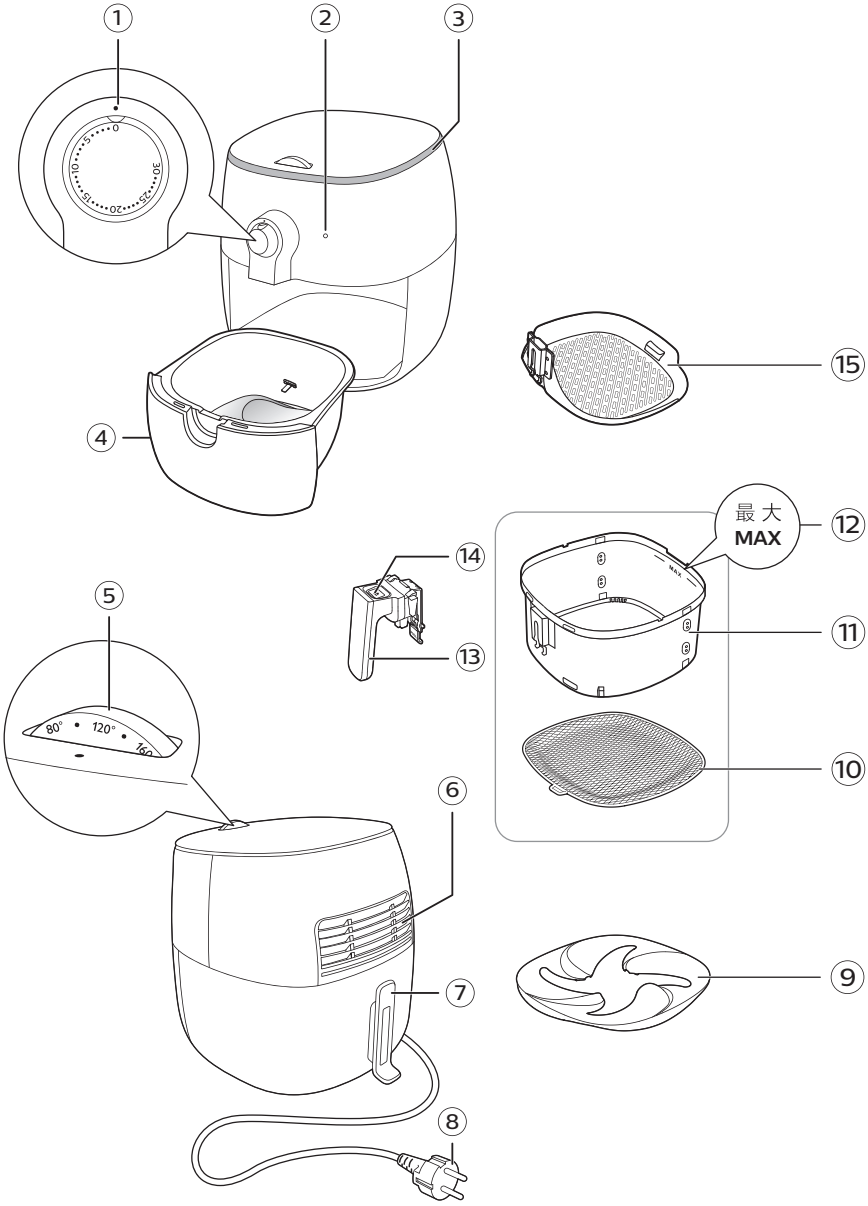
To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi pól elektromagnetycznych.

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.**

Opis ogólny

1 Minutnik/pokrętło zasilania
2 Wskaźnik podgrzewania
3 Wlot powietrza
4 Patelnia
5 Pokrętło regulacji temperatury
6 Kratka wylotu powietrza
7 Uchwyt na przewód
8 Przewód zasilający
9 Reduktor tłuszczu
10 Wyjmowane dno z siateczką
11 Kosz z wyjmowanym dnem z siateczką
12 Wskaźnik „MAX”
13 Uchwyt EasyClick
14 Przycisk zwalniający kosz
15 Nieprzywierająca patelnia grillowa (tylko model HD9723)


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
最大
MAX
80°
120°
160°

Przed pierwszym użyciem

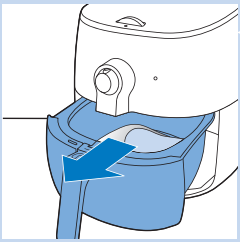
1 Usuń wszystkie elementy opakowania.

2 Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.

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

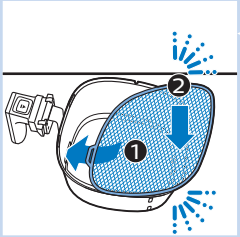
Przygotowanie do użycia

Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką i reduktora tłuszczu

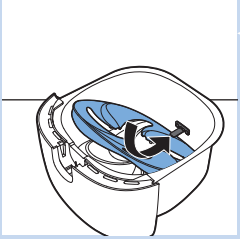


1 Wyjmij patelnię z urządzenia.

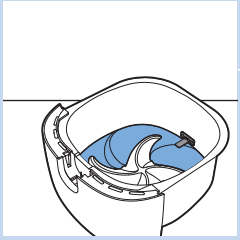
2 Umieść patelnię z koszem na odpowiedniej powierzchni, naciśnij przycisk zwalniający kosz i podnieś kosz z patelni.



3 Włóż haczyk dna 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).

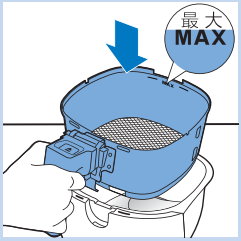


4 Umieść reduktor tłuszczu na patelni.



Uwaga

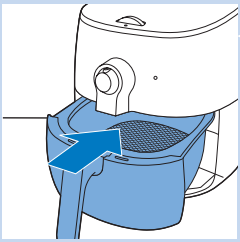
- Po umieszczeniu na patelni upewnij się, że reduktor tłuszczu znajduje się pod metalowym wspornikiem kosza.



5 Umieść kosz z powrotem w patelni.

Uwaga

- Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza.



6 Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia.

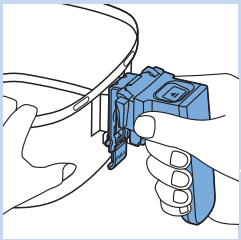
Zakładanie uchwytu EasyClick

Ostrzeżenie

- **Za każdym razem przed założeniem lub zdjęciem uchwytu EasyClick upewnij się, że kosz i uchwyt ostygły.**

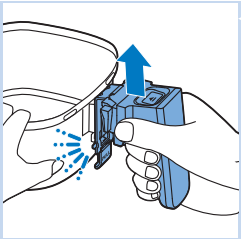
Uwaga

- Uchwyt EasyClick pasuje również do nieprzywierającej patelni grillowej. To ułatwia czyszczenie i przechowywanie urządzenia.



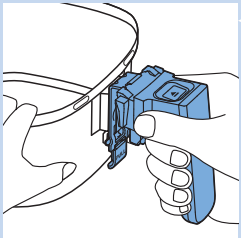
Aby założyć uchwyt EasyClick:

1 Przytrzymaj kosz jedną ręką, a drugą złap za uchwyt.

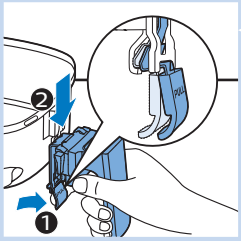


2 Od dołu wsuń uchwyt w otwór w koszu, aż zablokuje się na swoim miejscu (usłyszysz „kliknięcie”).

Aby zdjąć uchwyt EasyClick:



1 Przytrzymaj kosz jedną ręką, a drugą złap za uchwyt.



2 Delikatnie pociągnij palcem czerwony przycisk zwalniający i pociągnij uchwyt prosto w dół.

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.

Składniki	Min.–maks. ilość (g)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wstrząsanie/ obracanie	Informacje dodatkowe
Mrożone frytki	200–800	11–23	180	Wstrząśnij w połowie	
Domowe frytki (1 x 1 cm / 1/2 x 1/2 cala grubości)	200–800	13–26	180	Wstrząśnij w połowie	Namaczaj przez 30 min w wodzie, a po osuszeniu dodaj pół łyżki oleju.

Składniki	Min.–maks. ilość (g)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wstrząsanie/ obracanie	Informacje dodatkowe
Ćwiartki ziemniaków	200–800	16–30	180	Wstrząśnij w połowie	Namaczaj przez 30 min w wodzie, a po osuszeniu dodaj pół łyżki oleju.
Mrożone przekąski (np. sajgonki, kawałki kurczaka)	100–400	8–12	200	Obróć lub wstrząśnij w połowie	Informacje o czasie gotowania można znaleźć w instrukcji na opakowaniu przekąski. Czas powinien być o połowę krótszy niż w przypadku używania piekarnika.
Kotlety	100–500	11–18	200		
Hamburger	100–500	10–15	160		
Kiełbaski	100–500	9–15	160		
Podudzia	100–500	15–22	180		
Piersi z kurczaka	100–500	12–18	180		
Quiche	300	20–25	160		Użyj blachy do pieczenia lub naczynia żaroodpornego.
Babeczki	80–300	8–13	180		Użyj odpornych na wysoką temperaturę silikonowych foremek do babeczek.
Ciasto	200–400	15–25	160		Użyj formy do pieczenia.
Mieszanka warzywna	100–500	10–14	180		
Wstępnie przypieczony chleb/bułki	50–200	3–8	200		
Świeży chleb/ bułki	100–500	15–30	180		
Ryba	150–400	10–18	200		
Małże	100–400	7–15	180		
Panierowany sznycel	100–300	9–17	180		Dodaj oleju do bułki tartej.

Zasady używania urządzenia

Smażenie gorącym powietrzem

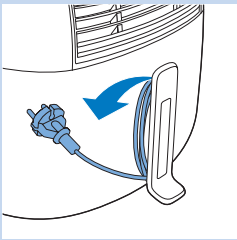
Przestroga

- **Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie należy napełniać patelni olejem ani tłuszczem.**
- **Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Patelnię można trzymać jedynie za uchwyt.**
- **Produkt jest przeznaczony 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.

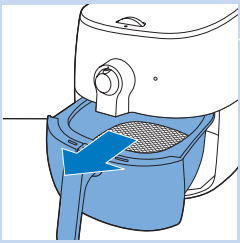
Uwaga

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

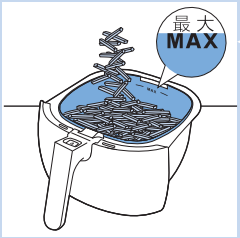


2 Odwiń przewód sieciowy z uchwytu.

3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



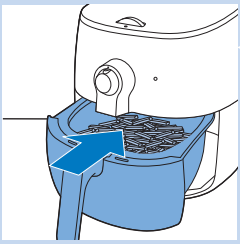
4 Wyjmij patelnię z urządzenia.



5 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

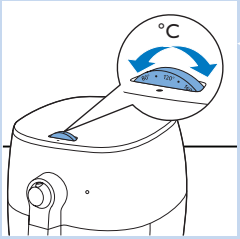
- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie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



6 Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia.

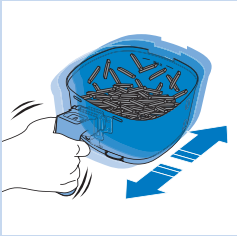
Przestroga

- **Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza. Jeśli nagrzewasz urządzenie bez kosza, używaj rękawic kuchennych podczas otwierania patelni. Krawędzie i wnętrze patelni 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 Ustaw pokrętło regulacji temperatury na wymaganą temperaturę.

8 Ustaw pokrętło minutnika na odpowiedni czas gotowania, aby włączyć urządzenie.

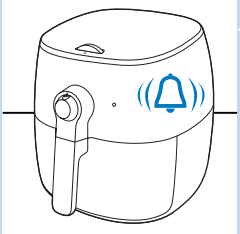


Uwaga

- Zaświeci się wskaźnik podgrzewania. Podczas użytkowania wskaźnik podgrzewania od czasu do czasu się zapala. Oznacza to, że urządzenie nagrzewa się do odpowiedniej temperatury.
- Minutnik odlicza ustawiony czas gotowania.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby wstrząsnąć składnikami, wyjmij patelnię z urządzenia i potrząśnij nią nad zlewem. Następnie wsuń patelnię z powrotem do urządzenia. Aby zmniejszyć ciężar wyjmowanego elementu, możesz również wyjąć kosz z patelni.
- Uważaj, aby nie nacisnąć przycisku zwalniającego kosz podczas wstrząsania składnikami.

Wskazówka

- 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.



9 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas gotowania minął. Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętło zasilania na wartość 0 (w lewo). Należy użyć nieco więcej siły niż przy obracaniu pokrętła w prawo.

Uwaga

- W przypadku gotowania kilku porcji tłustych składników (np. udek, kiełbasek lub hamburgerów) na patelni pod reduktorem tłuszczu może gromadzić się nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz. Zlej tłuszcz/olej po każdej porcji oraz gdy zauważysz, że tłuszcz/olej wypływa z reduktora tłuszczu.

10 Wyjmij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

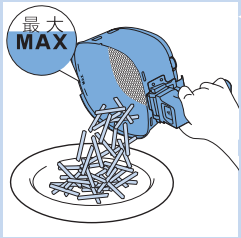
Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu włóż patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

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.**

11 Naciśnij przycisk zwalniający kosz i podnieś kosz z patelni.



12 Opróżnij zawartość kosza, umieszczając ją w misce lub na talerzu. Zawsze wyjmuj kosz ze składnikami z patelni przed podaniem, ponieważ gorący olej lub wytopiony tłuszcz może znajdować się na dnie patelni.

Wskazówka

- W celu wyjęcia z kosza dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.

Uwaga

- 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.

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, 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 (1 x 1 cm / ½ x ½ cala grubości).**

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.**

Uwaga

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

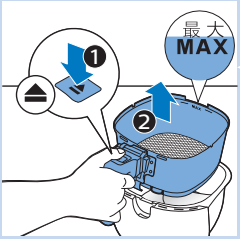
6 **Włóż słupki do kosza.**

7 **Usmaż słupki ziemniaków. W połowie czasu smażenia powietrzem potrząśnij koszem. Potrząśnij koszem 2–3 razy, jeśli przygotowujesz więcej niż 400 g frytek.**

Uwaga

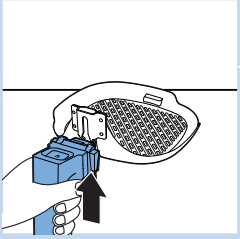
- Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w „Tabeli żywności”.

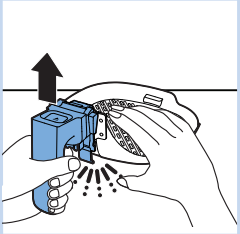
Korzystanie z nieprzywierającej patelni grillowej (tylko model HD9723)



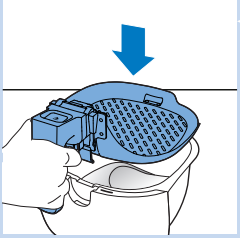
1 Wykonaj czynności 1–3 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.

2 Naciśnij przycisk zwalniający kosz i podnieś kosz z patelni.





3 Załóż uchwyt EasyClick na nieprzywierającą patelnię grillową (patrz część „Zakładanie uchwytu EasyClick”).

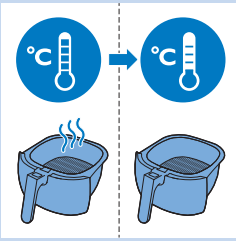


4 Umieść nieprzywierającą patelnię grillową w patelni.

5 Umieść składniki na nieprzywierającej patelni grillowej.

6 Wykonaj czynności 6–13 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.

Czyszczenie

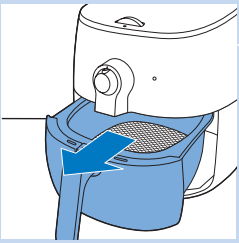


Ostrzeżenie

- **Kosz, patelnia, reduktor tłuszczu oraz wnętrze urządzenia muszą zupełnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **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.**

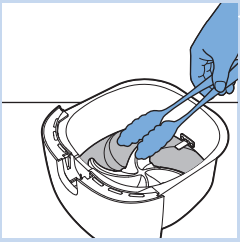
Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie. Po każdym użyciu urządzenia wylej olej z dna patelni.

1 Obróć pokrętło minutnika na wartość 0, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekaj 10 minut, aż urządzenie ostygnie.

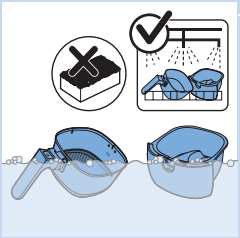


Wskazówka

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



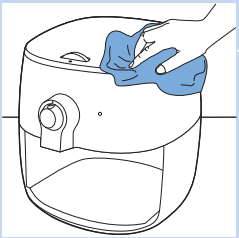
2 Wyjmij reduktor tłuszczu z patelni, korzystając ze szczypiec z gumowymi końcówkami. Wylej z dna patelni olej lub wytopiony tłuszcz.



3 Umyj patelnię, kosz, reduktor tłuszczu i inne akcesoria w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań.

Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni, reduktora tłuszczu, kosza lub innych akcesoriów, 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, koszu lub reduktorze tłuszczu 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 i panel sterowania wilgotną 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.

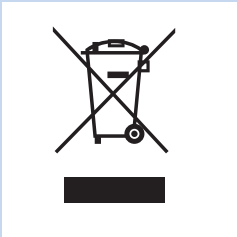
2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

3 Owiń przewód sieciowy wokół specjalnego uchwytu.

Uwaga

- 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. uchwyt EasyClick, wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

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 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, nieprzywierająca patelnia grillowa 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.
	Minutnik został ustawiony na czas krótszy niż 5 minut.	Ustaw minutnik na czas co najmniej 5 minut.
	Do gniazdka jest podłączonych kilka urządzeń.	Sprawdź inne gniazdka i bezpieczniki. Urządzenie Airfryer ma moc 1425 W.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste, a reduktor tłuszczu nie został umieszczony w 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. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść patelnię i kosz.
	Marynata, płyn lub soki mięsne pryskają na wytopiony tłuszcz.	Umieść pokrywkę antyrozpryskową na koszu.
	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.

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.
© 2021 Koninklijke Philips N.V.
Wszelkie prawa zastrzeżone.