PHILIPS

HD920X

Instrukcja obsługi

SPIS TREŚCI

Ważne 3

Wstęp 7

Opis ogólny 7

Przed pierwszym użyciem 8

Przygotowanie do użycia 8

Zasady używania urządzenia 8

Tabela żywności 8

Smażenie gorącym powietrzem 10

Przygotowanie domowych frytek 13

Czyszczenie 14

Tabela dotycząca czyszczenia 16

Przechowywanie 16

Recykling 16

Gwarancja i pomoc techniczna 17

Rozwiązywanie problemów 17

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

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

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.

- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia, a także nad nim. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Patelnia, kosz i akcesoria wewnątrz urządzenia Airfryer nagrzewają się podczas pracy. Zachowaj ostrożność przy ich dotykaniu.
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników lub papieru do pieczenia.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli z urządzenia zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania Przed wyjęciem patelni z urządzenia poczekaj, aż przestanie się z niego wydobywać dym.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia wynosi od 5°C do 40°C.

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.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Zawsze ustawiaj urządzenie i korzystaj z niego na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy. 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.
- 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.

180°C
16-22 min.
180°C
18-26 min.
200°C
11-15 min.
180°C
18-24 min.
160°C
22-25 min.
180°C
12-14 min.
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
MAX
MAX

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 Pokrętło minutnika
2 Pokrętło temperatury
3 Wskaźnik „MAX”
4 Koszyk
5 Przycisk zwalniający kosz
6 Patelnia
7 Przewód zasilający
8 Kratka wylotu powietrza
9 Wskaźnik zasilania
10 Wlot powietrza
11 Tabela żywności

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
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 (około 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
Piersi z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	1–3 sztuki	20–25	180°C / 350°F	
Cała ryba (około 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 warzywna (grubo posiekane)	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

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Wstępnie upieczony chleb/bułki (ok. 60 g / 2 uncje)	1–4 sztuki	6–8	200°C / 400°F	
Chleb domowy	500 g / 18 uncji	50–60	150°C / 300°F	• Użyj akcesorium do pieczenia • Kształt powinien być możliwie jak najbardziej płaski, aby chleb nie stykał się z elementem grzejnym podczas wyrastania ciasta.

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. 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.

Przestroga

- **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 Ustaw pokrętło regulacji temperatury na wymaganą temperaturę.

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

Uwaga

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

Wskazówka

- Jeśli podczas gotowania konieczna jest zmiana temperatury lub czasu gotowania, należy obrócić pokrętła regulacyjne do żądanego ustawienia.

Uwaga

- 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, przesuń pokrywę, naciśnij przycisk zwalniający 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.

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

Uwaga

- Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętło minutnika na wartość 0 (w lewo). Należy użyć nieco więcej siły niż przy obracaniu pokrętła w prawo.

8 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Przestroga

- **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.

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

Przestroga

- **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.**

10 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 10.

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 1 x 1 cm / 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 Obróć pokrętło minutnika na wartość 0, 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.

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

- 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 i wewnętrzna część pokrywki 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 14 niniejszej instrukcji obsługi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania.	Aby przygotować domowe frytki, postępuj zgodnie z instrukcjami ze strony 14 niniejszej instrukcji obsługi.
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.	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.	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 pryskają na wytopiony tłuszcz.	Osusz składniki przed włożeniem do kosza.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Wszelkie prawa zastrzeżone.