

PHILIPS

NA55X



Spis treści

Ważne	819
Recykling	822
Pola elektromagnetyczne (EMF)	822
Gwarancja i pomoc techniczna	822
Wstęp	823
Opis ogólny	824
Opis funkcji	826
Przed pierwszym użyciem	828
Przygotowanie do pierwszego użycia	828
Instrukcja gotowania	831
Gotowanie na podwójnej patelni	831
Gotowanie na jednej patelni	835
Czyszczenie	860
Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia	860
Czyszczenie ogólne	866
Akcesoria	868
Przechowywanie	873
Rozwiązywanie problemów	873

Ważne



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

Niebezpieczeństwo

- 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 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, które chcesz usmażyć, zawsze wkładaj do kosza, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie przykrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i nie utknęła w niej żywność.
- Przed pierwszym użyciem należy zamontować na urządzeniu schowek na przewód.

Ostrzeżenie

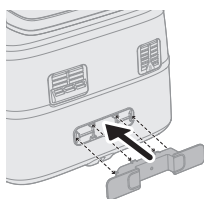
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiany musi dokonać firma Philips, pracownik serwisu lub odpowiednio wykwalifikowana osoba, tak aby uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Podłączaj urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego, zabezpieczonego wyłącznikiem automatycznym.
- Za każdym razem sprawdzaj, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- 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 powinny bawić się urządzeniem. Urządzenia nie mogą czyścić ani obsługiwać 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 ustawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy żadnym innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez otwory wylotu 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 ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i powinna przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Ponieważ urządzenie Airfryer ma dwie komory gotowania, wykazuje wysoki pobór energii elektrycznej. Nie należy używać innych urządzeń o dużym poborze energii w tym samym obwodzie w tym samym czasie (np. czajników, grilli elektrycznych itp.). W przeciwnym razie może się zdarzyć, że wyłącznik w instalacji domowej zareaguje i odłączy to gniazdko elektryczne od zasilania.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia mieści się w przedziale 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 akcesoria umieszczone wewnątrz komory pieczenia nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachowywać ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.
- Gotując na parze, zachowaj ostrożność przy otwieraniu pokrywy, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.
- Nawet, jeśli tylko druga komora jest używana, ta nieużywana również jest rozgrzana.
- Nieużywana komora urządzenia może się nagrzewać, gdy używana jest inna komora. Zaleca się pozostawienie wszystkich szuflad na miejscu, nawet gdy używana jest tylko jedna komora, i otwieranie/wyjmowanie ich tylko wtedy, gdy jest to konieczne w celu ich napełnienia.
- Nie umieszczaj wylotu pary urządzenia przy gniazdku elektrycznym.



Przeestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, w gospodarstwach rolnych i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” ani 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 płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Dystrybutor produktów marki 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.
- Nie odłączaj urządzenia od zasilania zaraz po zakończeniu procesu gotowania.
- 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.
- Usuń spalone resztki. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby zminimalizować produkcję akrylamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas mycia górnej części komory gotowania: Gorącego elementu grzejnego, krawędzi części metalowych i osłony antyrozpryskowej.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji synchronizacji zakończenia (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).
- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania przygotowanych posiłków i uważaj, aby nie dopuścić do wypadnięcia akcesoriów.
- Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła. Nie należy wymontowywać tego elementu rozporowego.
- Usuwanie kamienia należy rozpocząć po zapaleniu się ikony usuwania kamienia.
- Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem. Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.
- Jeśli para zbierze się wewnątrz lub wokół otworu wentylacyjnego, należy przetrzeć ją miękką, suchą ściereczką.



- Jeśli na pustym gniazdku skrapla się woda, zaleca się zmianę pozycji urządzenia lub użycie osłony pustego gniazdką, aby uniknąć gromadzenia się w nim kroplin.

Recykling



Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych po okresie ich użytkowania, nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Użytkownik ma obowiązek oddać zużyty produkt 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.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

To urządzenie jest zgodne z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi narażenia na działanie pól elektromagnetycznych.

Gwarancja i pomoc techniczna

Versuni udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt po jego zakupie. Gwarancją nie są objęte usterki będące następstwem niewłaściwego użytkowania lub niedostatecznej konserwacji. Nasza gwarancja nie ma wpływu na ustawowe prawa użytkownika jako konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

Wstęp

Gratulujemy i witamy w rodzinie Philips!

Aby w pełni skorzystać ze świadczonej przez nas obsługi, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

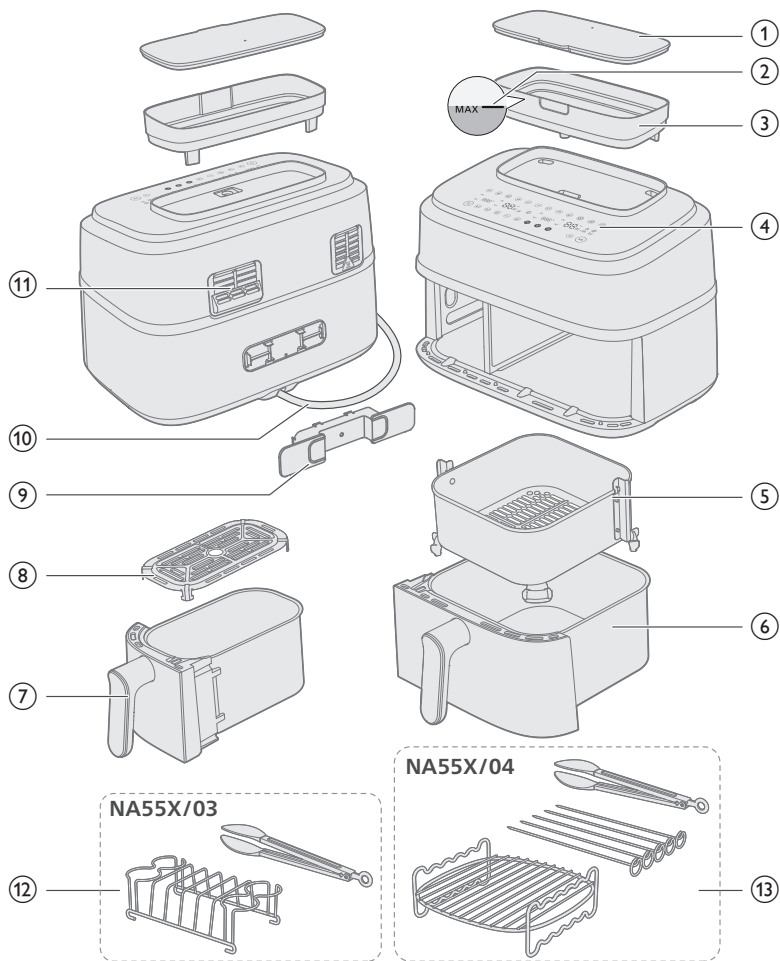
Urządzenie Airfryer z dwoma koszami do gotowania na parze umożliwia przygotowanie dwóch składników przy użyciu różnych metod gotowania, przy czym oba składniki są gotowe w tym samym czasie. Dwa kosze do smażenia, pieczenia, opiekania i grillowania, z dużym koszem do gotowania na parze. Doskonale przyrządzone posiłki dzięki technologiom RapidAir Plus i Air Steam.

Dodatkowo to urządzenie Airfryer jest wyposażone w program automatycznego czyszczenia, taki jak czyszczenie parowe i usuwanie kamienia. Funkcja czyszczenia parowego ułatwia usuwanie tłuszczu nagromadzonego na dużej patelni i wokół rury grzewczej. Funkcja usuwania kamienia pomaga usunąć kamień nagromadzony w układzie wodnym urządzenia i wydłuża jego żywotność.

Urządzenie jest dostarczane z aplikacją Home ID, która zapewnia wskazówki krok po kroku i setki pysznych posiłków z określonymi ustawieniami dla Twojego urządzenia Airfryer z dwoma koszami.

Pobierz aplikację za pomocą kodu QR na opakowaniu.

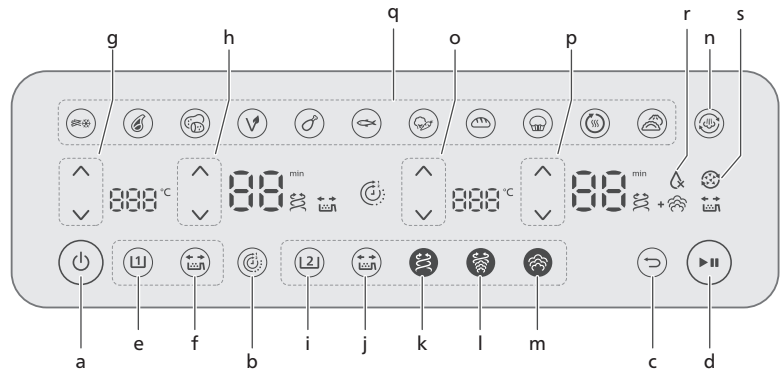
Opis ogólny



Główne części

1	Pokrywka zbiornika wody	8	Płyta dolna dla małej patelni
2	Wskaźnik poziomu wody MAX	9	Uchwyt przewodu
3	Zbiornik wody	10	Przewód zasilający
4	Panel sterowania	11	Wyloty powietrza
5	Kosz na dużą patelnię	12	Zestaw śniadaniowy (tylko NA55X/03)
6	Duża patelnia	13	Podwójna warstwa ze szpikulcami (tylko NA55X/04)
7	Mała patelnia		

Panel sterowania



- a Włącznik/wyłącznik
- b Funkcja czasu
- c Przycisk powrotu
- d Przycisk uruchomienia/wstrzymania

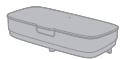
Przyciski sterowania małą patelnią

- e Przycisk małej patelni
- f Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
- g Przyciski sterowania temperaturą
- h Przyciski sterowania czasem

Przyciski sterowania dużą patelnią

- i Przycisk dużej patelni
- j Przycisk przypomnienia o potrząsaniu
- k Przycisk funkcji smażenia gorącym powietrzem
- l Przycisk funkcji gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem
- m Przycisk funkcji pary
- n Przycisk funkcji czyszczenia parowego
- o Przyciski sterowania temperaturą
- p Przyciski sterowania czasem
- q Przyciski wstępnych ustawień
- r Wskaźnik braku wody
- s Ikona przypomnienia o konieczności usunięcia kamienia

Opis funkcji



Zbiornik wody

Urządzenie Airfryer posiada zbiornik wody umieszczony w górnej części urządzenia. Wskaźnik poziomu wody MAX wynosi około 800 ml i jest widoczny zarówno z przodu, jak i z tyłu urządzenia. Aby zapobiec wyciekowi wody, nie należy przekraczać tego poziomu. Aby uniknąć rozlania wody, podczas napełniania zbiornika wody należy trzymać go obiema rękami, a przed przeniesieniem zamknąć pokrywę. Opróżniaj zbiornik wody po każdym cyklu gotowania, aby zapobiec gromadzeniu się kamienia.



Funkcja czasu

Automatycznie synchronizuje czas gotowania, aby zapewnić, że obie patelnie zakończą gotowanie w tym samym czasie, nawet jeśli czasy gotowania są różne.



Przycisk powrotu

Użyj przycisku wstecz, jeśli omyłkowo wybierzesz niewłaściwy program/funkcję.



Przypomnienie o potrząsaniu

Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby włączyć lub wyłączyć ostrzeżenia przypominające o konieczności dwukrotnego potrząśnięcia lub obrócenia potrawy podczas gotowania w celu uzyskania bardziej równomiernych rezultatów. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz ikonę potrząsania 📢 migającą obok wyświetlacza czasu.



Funkcja smażenia gorącym powietrzem

Technologia RapidAir Plus z unikalną konstrukcją w kształcie gwiazdy cyrkuluje gorące powietrze wokół i przez żywność, zapewniając równomierne gotowanie wewnątrz i na zewnątrz, co pozwala przygotować pyszne domowe posiłki.



Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem

Tylko w przypadku dużej patelni: osiągnij delikatność gotowania na parze i chrupkość smażenia gorącym powietrzem dzięki funkcji RapidAir Plus z technologią Air Steam.



Funkcja gotowania na parze

Tylko w przypadku dużej patelni: nasza technologia Air Steam zapewnia dobrą penetrację pary do warzyw, ryb, pierogów lub wypieków, dzięki czemu uzyskuje się delikatną i delikatną konsystencję, która nie jest rozmoczona ani wodnista.



Ikona wskazująca brak wody

Jest to ikona na wyświetlaczu prawej cyfry. Gdy miga i emituje sygnał dźwiękowy, oznacza to, że w zbiorniku nie ma wody lub zbiornik nie został prawidłowo umieszczony. Napełnij zbiornik wodą i upewnij się, że znajduje się on na swoim miejscu; następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, a symbol zgaśnie.



Funkcja czyszczenia parą

Tylko w przypadku dużej patelni: naciśnij raz przycisk czyszczenia parowego, aby rozpocząć czyszczenie prawej komory i rozpuścić tłuste pozostałości na patelni i wokół grzałki. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie — Czyszczenie parowe”.



Funkcja usuwania kamienia

Tylko w przypadku dużej patelni: naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia parowego  przez co najmniej 3 sekundy, aż zaczniesz migać ikona usuwania kamienia. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Czyszczenie — Usuwanie kamienia”.



Wstrzymanie gotowania

Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania lub włóż ponownie „patelnię/kosz”, aby wznowić gotowanie.

Ustawienie zaprogramowane

Zaprogramowane ustawienia poniżej to programy gotowania, które podają zalecenia dotyczące temperatury i czasu gotowania w oparciu o określoną ilość żywności. Więcej informacji znajdziesz w rozdziale „Gotowanie z zaprogramowanymi ustawieniami”.



Mrożone przekąski
na bazie
ziemniaków



Stek



Świeże
ziemniaki



Wegańskie



Nóżki kurczaka



Ryba



Warzywa



Chleb



Babeczka/
Ciasto



Ponowne
podgrzewanie



Pierogi

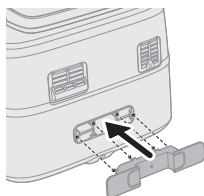
Dźwięki emitowane przez urządzenie

Podczas pracy urządzenia mogą być słyszalne dźwięki. Jest to normalne zjawisko i pochodzi z pompy i wentylatora.

Powiadomienia dźwiękowe

Czasami rozlega się dźwięk, np. po zakończeniu gotowania lub gdy podczas gotowania trzeba wykonać odpowiednie czynności, np. potrząsnąć składnikami lub obrócić produkt.

Przed pierwszym użyciem

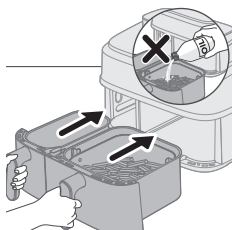


Ważne

- Podczas pierwszego użycia urządzenie Airfryer może wydzielać dym i zapach, które powinny zniknąć po kilku minutach.
 - Przed pierwszym gotowaniem należy postępować zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”, aby dokładnie wyczyścić urządzenie.
- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
 - 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
 - 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).
 - 4 Przymocuj uchwyt na przewód do wyznaczonego miejsca z tyłu urządzenia, zatrzaskując go na miejscu.

Przestroga

- Uchwyt przewodu służy również jako element rozporowy, zapewniając odstęp między urządzeniem a ścianą, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła.



Przestroga

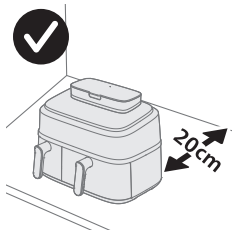
- To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas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

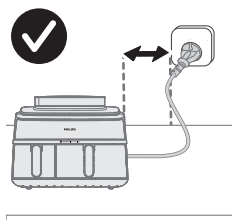
Przygotowanie do pierwszego użycia

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

Uwaga

- Podczas korzystania z urządzenia przez wyloty powietrza uchodzi gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać z dala od pary i wylotu. Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.





- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj urządzenia Airfryer obok innego urządzenia do gotowania, w pobliżu ściany lub pod szafką kuchenną, ponieważ może dojść do skraplania się pary i spływania wody po różnych powierzchniach.
- Podczas normalnego użytkowania należy zapewnić dobrą wentylację powietrza wokół produktu.
- Podczas korzystania z urządzenia przez wyloty powietrza uchodzi gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać z dala od pary i wylotu. Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj wylotu powietrza bezpośrednio przed gniazdkiem.

Instrukcja gotowania

Istnieją różne funkcje gotowania dla lewej i prawej patelni. Można wybrać odpowiednią patelnię dla żądanej funkcji gotowania.

Tryb gotowania

	Smażenie gorącym powietrzem	Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem	Gotowanie na parze
			
Mała patelnia	✓	✗	✗
Duża patelnia	✓	✓	✓

Przed użyciem funkcji gotowania na parze lub smażenia gorącym powietrzem należy upewnić się, że w zbiorniku znajduje się wystarczająca ilość wody i nie przekraczać wskazania poziomu wody MAX na zbiorniku.

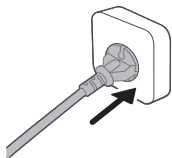
Po zakończeniu gotowania należy opróżnić zbiornik wody.

Gotowanie na podwójnej patelni

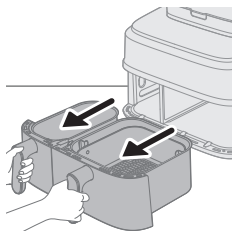
Gotowanie z funkcją czasu

W przypadku gotowania dwóch potraw z różnymi funkcjami, temperaturami i czasem użyj **funkcji czasu**, aby zakończyć gotowanie na obu patelniach w tym samym czasie.

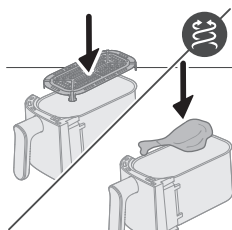
- 1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



- 2 Wyjmij obie patelnie z urządzenia, pociągając za uchwyt.



- 3 Umieść dolną płytę w małej patelni.

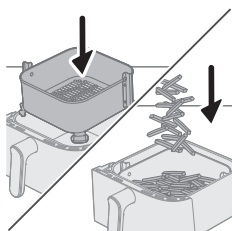


- 4 Włóż kosz do dużej patelni.

Uwaga

- Upewnij się, że klapki kosza są prawidłowo ustawione po prawej i lewej stronie podczas wkładania go do patelni. Jeśli przypadkowo obrócisz go o 90 stopni, kosz nie będzie pasował.
- Umieszczenie kosza na patelni będzie wymagało użycia pewnej siły.

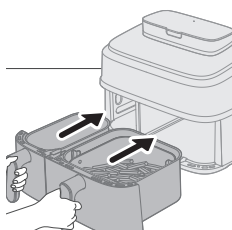
- 5 Włóż składniki do koszy.

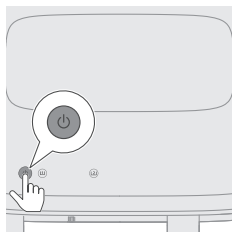


- 6 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

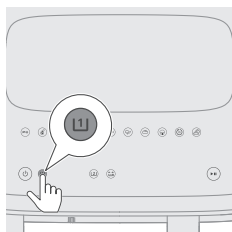
Przestroga

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

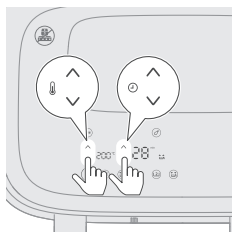




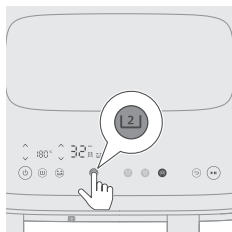
7 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.



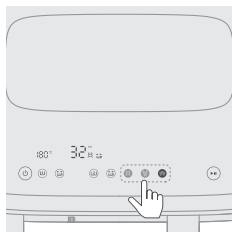
8 Wybierz małą patelnię.
Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.



9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.

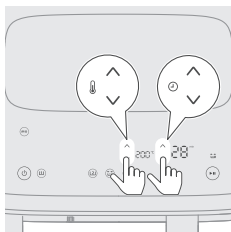


10 Wybierz dużą patelnię.



11 Wybierz żądaną funkcję gotowania: smażenie gorącym powietrzem, gotowanie na parze lub gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem.

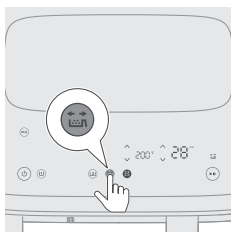
Przed wybraniem funkcji gotowania na parze lub smażenia gorącym powietrzem należy napełnić zbiornik wody do poziomu MAX.



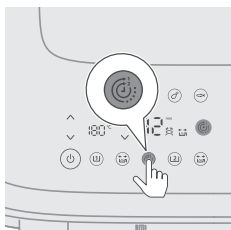
- 12** Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.

W przypadku wybrania funkcji smażenia gorącym powietrzem lub gotowania na parze można dostosować temperaturę gotowania. W przypadku funkcji gotowania na parze temperatura jest stała i wynosi 100°C i nie można jej regulować.

Sugerowane ilości żywności, temperatury i czas gotowania można znaleźć w tabeli żywności w rozdziale „Gotowanie na jednej patelni”.



- 13** Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania.

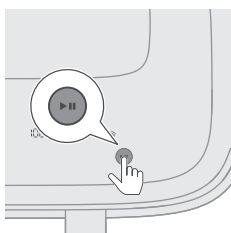


- 14** Naciśnij przycisk funkcji czasu, aby upewnić się, że obie potrawy zakończą gotowanie w tym samym czasie.

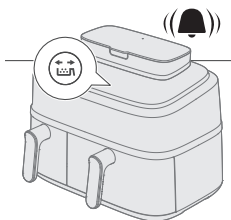
W przypadku gotowania dwóch potraw o różnych funkcjach, temperaturach i czasach gotowania, które nie muszą zakończyć się w tym samym czasie, można pominąć ten krok.

Jeśli podczas gotowania ustawisz czas dla jednej patelni, **funkcja czasu** zostanie wyłączona, a obie patelnie będą działać oddzielnie. Aby ponownie włączyć **funkcję czasu**, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.

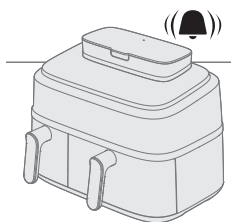
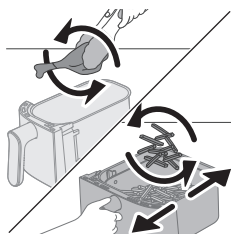
Następnie naciśnij wyświetlony przycisk **funkcji czasu**. Na końcu naciśnij ponownie przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby wznowić gotowanie.



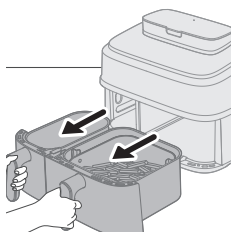
- 15** Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.



- 16** Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyjmij patelnię z koszykiem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



17 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



18 Wyciągnij patelnie i sprawdź, czy składniki są gotowe.

Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

19 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Uwaga

- Aby zatrzymać obie patelnie, naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie na obu patelniach.
- Aby wstrzymać tylko jedną patelnię, najpierw wybierz tę patelnię, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania. Naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie dla tej patelni.
- Można użyć zaprogramowanych ustawień w jednej patelni i ustawień ręcznych w drugiej patelni.
- Urządzenie automatycznie wstrzymuje gotowanie po wyjęciu patelni i wznowia je po jej ponownym włożeniu.

Instrukcje dotyczące różnych funkcji gotowania znajdują się w odpowiednich sekcjach rozdziału „Gotowanie na jednej patelni”.

Gotowanie na jednej patelni

Jeśli chcesz usmażyć gorącym powietrzem małą porcję jedzenia, wybierz małą patelnię ⁽¹¹⁾.

Jeśli chcesz usmażyć gorącym powietrzem, ugotować na parze i usmażyć gorącym powietrzem lub ugotować na parze dużą porcję żywności, wybierz dużą patelnię ⁽¹²⁾.

Poniższe instrukcje dotyczą dużej patelni.

Uwaga

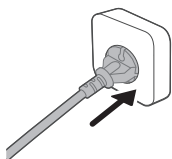
- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.

- Zależnie od składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza. Umieść kosz na żaroodpornej powierzchni i używaj rękawic kuchennych podczas odlewania nadmiaru oleju lub tłuszczu. Następnie włóż kosz z powrotem do patelni.

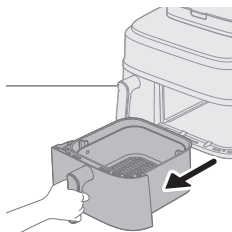
Funkcja smażenia gorącym powietrzem

Smażenie gorącym powietrzem na dużej patelni z tabelą żywności

- 1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

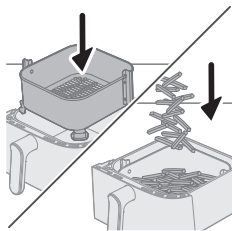


- 2 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



- 3 Włóż kosz do dużej patelni.

- 4 Włóż składniki do kosza.



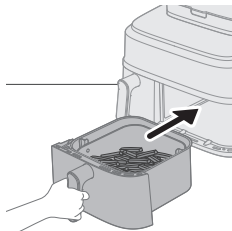
Uwaga

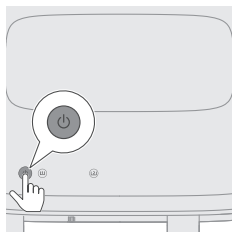
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepelniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

- 5 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

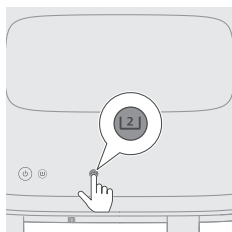
Przeostroga

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

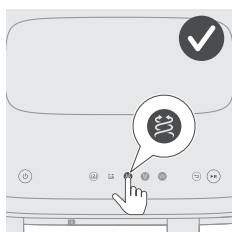




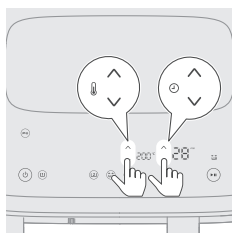
6 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



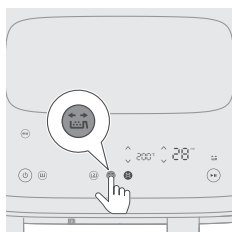
7 Wybierz dużą patelnię.



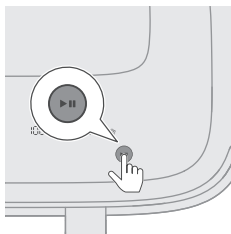
8 Wybierz przycisk funkcji Smażenie gorącym powietrzem.
Wskazanie czasu i temperatury po prawej stronie zacznie migać.



9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności).



10 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli składniki wymagają potrząsania lub obracania (patrz „Tabela żywności”).

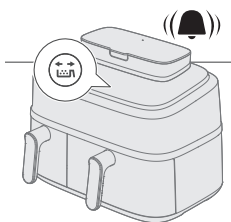


11 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

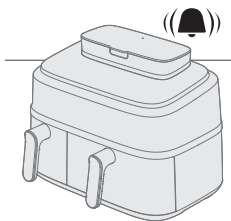
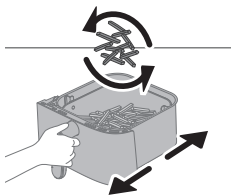
Wskaźnik temperatury i wyświetlacz czasu przestanie migać.

Uwaga

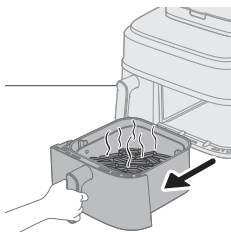
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.



12 Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu, wyjmij patelnię z koszem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



13 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



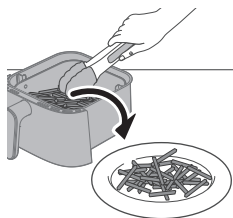
14 Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

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, a następnie dodaj kilka minut.



15 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść z patelni.
- 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.



Tabela żywności — duża patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	800 g / 28 uncji	200°C	28–31	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	800 g / 28 oz	180°C	30–40	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Mrożone kawałki kurczaka	600 g / 21 uncji	200°C	10–20	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	600 g / 21 uncji	200°C	18–24	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	4 kotlety	200°C	15–20	Obróć w połowie czasu
Pieczeń	1200 g / 42 uncje	150°C	55–60	Użyj akcesorium do pieczenia
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	4 kotlety	200°C	15–20	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kielbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	10 sztuk	200°C	11–15	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Nóżki kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	10 sztuk	180°C	27–32	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia

840 Polski

Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	5 sztuk	180°C	15–25	Obróć w połowie czasu
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	180°C	50–60	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	3 ryby	180°C	20–25	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	5 sztuk	160°C	25–32	
Mieszanek warzyw (grubo posiekana)	1000 g / 28 uncji	180°C	18–23	Ustaw czas gotowania zgodnie z własnymi upodobaniami — Wstrząśnij, obróć lub zamieszaj w połowie czasu gotowania
Babeczki (ok. 50 g / 1,8 uncji)	9 sztuk	160°C	13–15	Użyj foremek do babeczek
Ciasto	500 g / 18 uncji	140°C	35–40	Użyj naczynia do gotowania i pieczenia XL. Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem ciasta.
Wstępnie upieczony chleb/bułki (ok. 60 g / 2 uncje)	6 sztuk	200°C	6–8	
Wegańskie (świeże przekąski wegańskie, takie jak falafel)	12 sztuk	180°C	12–15	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Chleb domowy	550 g / 28 uncji	150°C	33–35	Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL. Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba



Tabela żywności — mała patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 cala)	300 g / 11 uncji	200°C	28–30	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Domowe frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości)	300 g / 11 oz	180°C	30–38	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Mrożone kawałki kurczaka	300 g / 11 uncji	200°C	20–22	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Mrożone sajgonki	300 g / 11 uncji	200°C	20–23	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Hamburger (ok. 150 g / 5 uncji)	300 g / 11 uncji	200°C	21–24	Obróć w połowie czasu
Kotlety mięsne bez kości (około 150 g / 5 uncji)	300 g / 11 oz	200°C	20–22	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Cienkie kielbaski (około 50 g / 1,8 uncji)	6 sztuk	200°C	13–17	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Nóżki kurczaka (około 125g / 4,5 uncji)	5 sztuk	180°C	28–30	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 160 g / 6 uncji)	3 sztuk	180°C	20–25	Obróć w połowie czasu
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	1 sztuka	180°C	24–26	
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	2 sztuk	160°C	25–32	

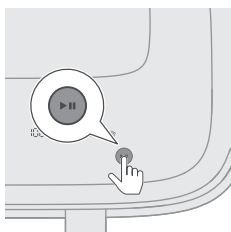
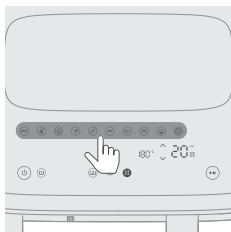
Mieszanek warzyw (grubo posiekana)	400 g / 14 oz	180°C	12–25	Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Babeczki (ok. 50 g / 1,8 uncji)	6 sztuk	160°C	19–25	Użyj foremek do babeczek
Wstępnie upieczony chleb/bułka (ok. 60 g / 2 uncje)	3 sztuk	200°C	6–8	
Wegańskie (świeże przekąski wegańskie, takie jak falafel)	12 sztuk	190°C	15–18	40 g na każdy kawałek Świeże, łatwe w przygotowaniu wegańskie przekąski takie jak falafel Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy pomiędzy

Smażenie gorącym powietrzem z ustawieniem zaprogramowanym na dużej patelni

- Wykonaj kroki od 1 do 8 z rozdziału „Smażenie gorącym powietrzem na dużej patelni z tabelą żywności.”
- Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka:

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



- Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania. Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

W poniższej tabeli podano sugerowaną ilość potrawy według domyślnego czasu przyrządzania.



Ustawienie zaprogramowane — Duża patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		800 g / 28 uncji	200°C	28 min	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki criss-cross itp. Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Stek (czyli kotlety wołowe i wieprzowe)		600 g / 21 uncji	200°C	20 min	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterzek
Wegańskie (czyli świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel)		12 sztuk	180°C	12 min	- 40 g na każdy kawałek Świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy
Świeże ziemniaki		800 g / 28 uncji	180°C	30 min	- Użyj mączystych ziemniaków - Pokrój ziemniaki w kostkę - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk	180°C	32 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g / 21 uncji	180°C	23 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		1000 g / 35 uncji	180°C	22 min	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Ciasto		800 g / 35 uncji	140°C	35 min	- Użyj akcesorium do pieczenia XL (199 x 189 x 80 mm) dla dużej patelni - Użyj foremek do babeczek do małego koszyka
Chleb		500 g	180°C	35 min	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Ponowne podgrzewa- nie			160°C	5 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości



Ustawienie zaprogramowane — Mała patelnia

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		300 g / 11 uncji	200°C	30 min	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki criss-cross itp. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Stek (czyli kotlety wołowe i wieprzowe)		400 g / 14 uncji	200°C	22 min	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterzek
Wegańskie (czyli świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel)		8 kawałków	190°C	15 min	- 40 g na każdy kawałek - Świeże wegańskie przekąski, takie jak falafel - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2–3 razy

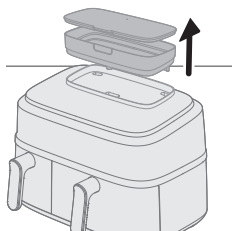
Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Świeże ziemniaki		300 g / 11 uncji	180°C	35 min	- Użyj mączystych ziemniaków - Pokrój ziemniaki w kostkę - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka (czyli drób)		4–5 sztuk	180°C	36 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		300 g / 11 uncji	180°C	25 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		400 g	180°C	25 min	- Grubo posiekane - Mieszanek warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		6pics	150°C	20 min	- Użyj foremek do babeczek do małego koszyka
Chleb		300 g	160°C	40 min	- Użyj akcesorium do pieczenia
Ponowne podgrzewanie		-	170°C	6 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Wskazówka: Utrzymywanie ciepła

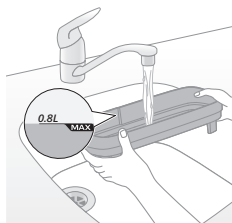
- Możesz utrzymywać temperaturę jedzenia w urządzeniu Airfryer, ustawiając temperaturę na 80 stopni i określając czas, przez jaki chcesz podgrzewać jedzenie. Zalecamy, aby nie podgrzewać potraw dłużej niż 30 minut, ponieważ może to obniżyć ich jakość.
- Jeśli jakaś potrawa — np. frytki — tracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wyłączenie urządzenia wcześniej lub opiekaj je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.

Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem**Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z tabelą żywności**

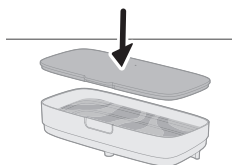
- 1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.



- 2 Napełnij zbiornik wodą.
Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej pojemności.

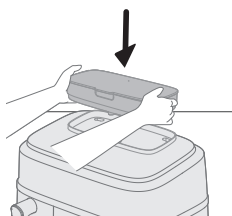


- 3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

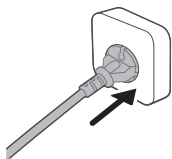


- 4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

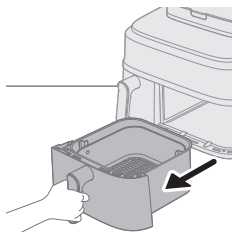
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody” i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem może być wyłączona.



5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

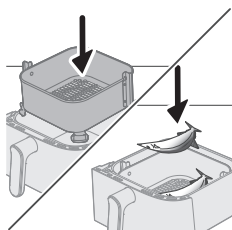


6 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



7 Włóż kosz do dużej patelni.

8 Włóż składniki do kosza.



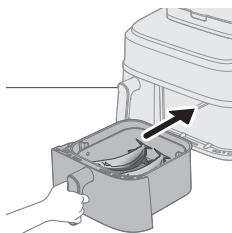
Uwaga

- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepelniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

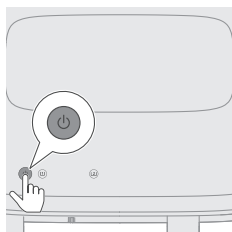
9 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

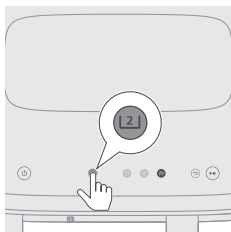
Przestroga

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

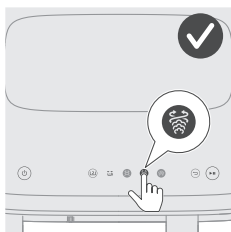


10 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.

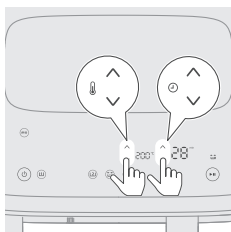




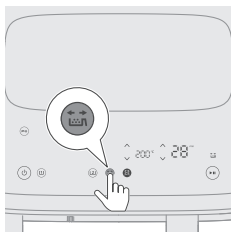
11 Wybierz dużą patelnię.



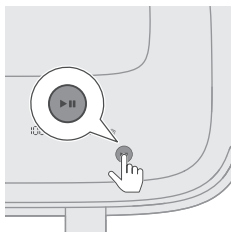
12 Wybierz funkcję gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem. Wskazanie czasu i temperatury po prawej stronie zacznie migać.



13 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę (patrz tabela żywności poniżej).



14 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania, jeśli będą potrzebne.

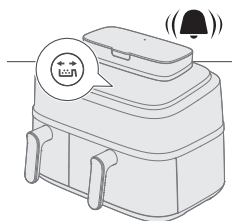


15 Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

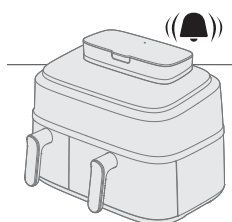
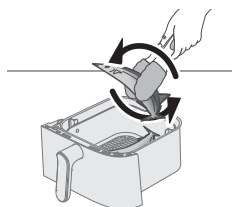
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

Uwaga

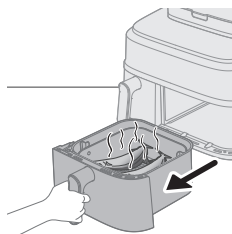
- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Jeśli temperatura i czas na wyświetlaczu świecą i nie migają, oznacza to, że urządzenie działa prawidłowo. Po 20 sekundach gotowania usłyszysz silnik/wentylator i zobaczysz parę wydobywającą się z tyłu urządzenia.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.



- 16** Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego przypomnienia o potrząsaniu wyjmij patelnię z koszem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.



- 17** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



- 18** 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).**

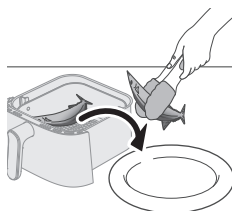
Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, a następnie dodaj kilka minut.

- 19** Ostrożnie wyjmij składniki z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- **Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a woda może pryskać.**
- **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.**



**Tabela żywności — duża patelnia**

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	800 g / 28 uncji	180°C	26–35	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Nóżki kurczaka (około 125 g / 4,5 uncji)	10 sztuk	180°C	27–30	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Pierś z kurczaka (około 200 g)	4 sztuk	160°C	20–22	Dodaj 10 g oleju rzepakowego
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	3 sztuk	200°C	18–21	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj w połowie czasu smażenia
Filet rybny (około 200 g / 7 uncji)	5 sztuk	160°C	20–21	Dodaj 10 g oleju rzepakowego
Mieszanka warzyw	1000 g / 35 uncji	200°C	19–21	Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy
Kalafior	600 g / 21 uncji	160°C	19–21	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy 10 g oleju rzepakowego
Marchew	600 g / 21 uncji	180°C	19–21	Potrząśnij, obróć lub wymieszaj 2 razy 10 g oleju rzepakowego

Chleb domowy	550 g / 19 oz	180°C	30–35	Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Pierogi	400 g / 14 uncji	160°C	15–18	
Cały kurczak	1200 g / 42 uncje	180°C	50–60	

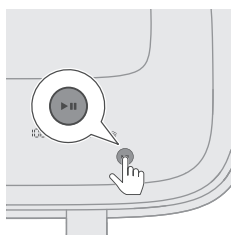
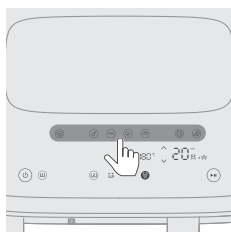
Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z ustawieniem zaprogramowanym

1 Postępuj zgodnie z krokami od 1 do 12 w rozdziale „Funkcja gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem — Gotowanie na parze i smażenie gorącym powietrzem z tabelą żywności”.

2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania. Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.



Tabela zaprogramowanych ustawień

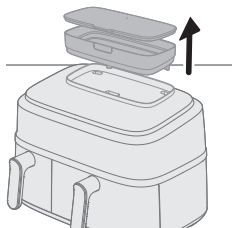
Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Iko- na	Ilość żywności	Tempera- tura (wartość domyśl- na)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Świeże ziemniaki		800 g / 28 uncji	180°C	26 min	- Użyj mączystych ziemniaków - Pokrój ziemniaki w kostkę - Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od ¼ do 1 łyżki oleju - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk	180°C	27 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g / 21 uncji	200°C	18 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		550 g	160°C	19 min	- Warzywa korzeniowe, takie jak brokuły/kalafior - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania. - Jeśli gotujesz mieszankę warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula), ustaw temperaturę na 200°C.
Chleb		500 g	180°C	30 min	- Używaj naczynia do gotowania i pieczenia XL - Kształt ciasta powinien być możliwie najbardziej płaski, aby chleb nie dotykał elementu grzejnego podczas wyrastania. - Sprawdź stopień upieczenia przed wyjęciem chleba
Ponowne podgrzewanie		-	150°C	20 min	- Dostosuj czas do produktu i jego ilości
Pierogi		400 g	160°C	15 min	-

Funkcja gotowania na parze

Gotowanie na parze z użyciem tabeli żywności

- 1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

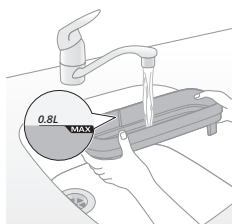


- 2 Napełnij zbiornik wodą.

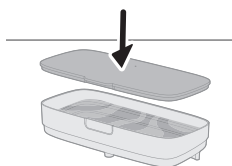
Nie przekraczaj maksymalnej wskazanej pojemności.

Ilość wody potrzebna do gotowania zależy od rodzaju żywności i czasu gotowania.

Może być konieczne uzupełnienie zbiornika wody podczas gotowania, jeśli czas gotowania przekracza 50 minut.

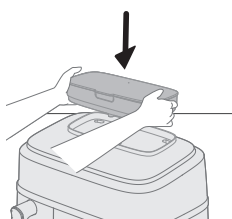


- 3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

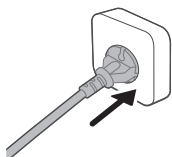


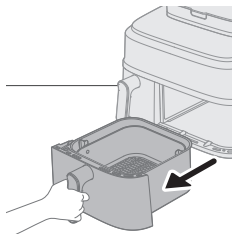
- 4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody” i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.

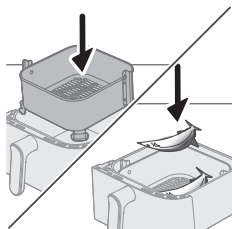


- 5 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.





6 Wyjmij dużą patelnię z koszem z urządzenia, pociągając za uchwyt.



7 Włóż kosz do dużej patelni.

8 Włóż składniki do kosza.

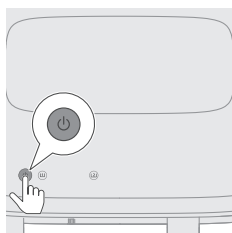
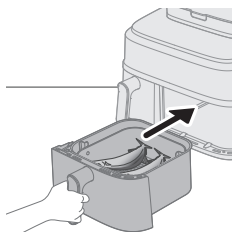
Uwaga

- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepełniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.

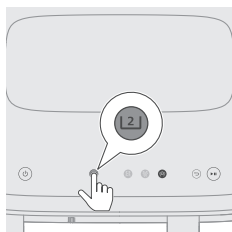
9 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

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



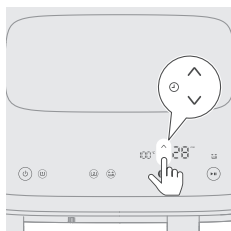
10 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć urządzenie.



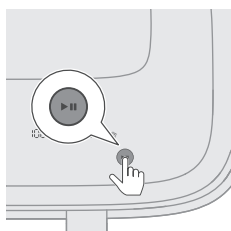
11 Wybierz dużą patelnię.



- 12** Wybierz funkcję gotowania na parze.
Czas po prawej stronie zacznie migać.



- 13** Naciśnij przycisk regulacji czasu w górę lub w dół, aby wybrać żądany czas.

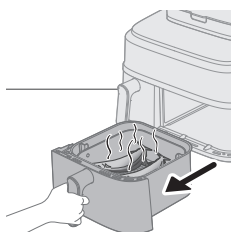
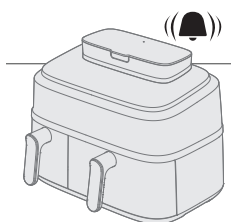


- 14** Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.

Uwaga

- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Jeśli temperatura i czas na wyświetlaczu świecą i nie migają, oznacza to, że urządzenie działa prawidłowo. Po 20 sekundach gotowania usłyszysz silnik/wentylator i zobaczysz parę wydobywającą się z tyłu urządzenia.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, naciskając przyciski w górę lub w dół.

- 15** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas smażenia upłynął.



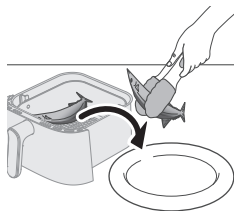
- 16** Wyciągnij patelnię i sprawdź, czy składniki są gotowe.

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, a następnie dodaj kilka minut.



17 Ostrożnie wyjmij składniki (np. brokuły) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

Przestroga

- Nie przechylaj patelni podczas wyjmowania składników, ponieważ kosz może wypaść, a woda może przyskać.
- 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.

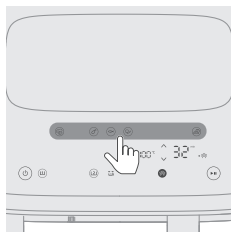


Tabela żywności — duża patelnia

Składniki	Ilość żywności	Temperatura	Czas (min)	Uwaga
Świeże ziemniaki pokrojone w kostkę	800 g / 28 uncji	100°C	28–35	
Cały ziemniak (ok. 250–300 g / 9–11 uncji)	4 sztuk	100°C	45–55	
Nóżki kurczaka (około 125g / 4,5 uncji)	10 sztuk	100°C	30–40	
Cała ryba (ok. 300–400 g / 11–14 uncji)	3 sztuk	100°C	18–22	
Warzywa korzeniowe (takie jak brokuły)	600 g / 21 uncji	100°C	10–14	
Pierogi	400 g / 14 uncji	100°C	15–20	
Żeberka wieprzowe	300 g / 11 uncji	100°C	30–35	Użyj płyty o określonym rozmiarze
Ryż	320 g / 11 uncji	100°C	25–40	Korzystanie z naczynia do gotowania, takiego jak garnek do pieczenia, silikonowa taca itp. Dodaj 320 ml wody do naczynia, stosunek ryżu do wody wynosi 1:1,2.
Pierś z kurczaka (około 200 g / 7 uncji)	4 sztuk	100°C	20–30	
Batat / słodki ziemniak (około 100 g / 3,5 uncji)	8 sztuk	100°C	45–60	

Gotowanie na parze z ustawieniem zaprogramowanym

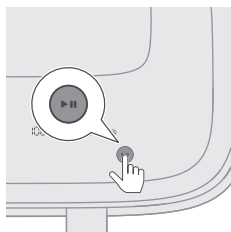
1 Wykonaj czynności od 1 do 12 opisane w części „Gotowania na parze”.



2 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby przejść do innego ustawienia zaprogramowanego, naciśnij przycisk Wstecz lub usuń zaznaczenie przycisku ustawienia zaprogramowanego i wybierz żądane ustawienie zaprogramowane.



3 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/wstrzymania. Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.



Tabela zaprogramowanych ustawień

Czas przyrządzania podany w tabeli jest wartością orientacyjną dla świeżych składników. Jeśli wyniki nie są zgodne z oczekiwaniami, należy dostosować czas gotowania.

Ustawienie zaprogramowane	Ikonana	Ilość żywności	Temperatura (wartość domyślna)	Czas (wartość domyślna)	Uwaga
Świeże ziemniaki		800 g / 28 uncji	100°C	35 min	- Pokrój ziemniaki w kostkę
Nóżki kurczaka (czyli drób)		8–10 sztuk ,	100°C	40 min	- 120–130 g / 4–5 uncji dla każdego udka.
Ryby (czyli ryby i owoce morza)		600 g	100°C	20 min	- Ryba w całości ze skórą około 300 g / 11 uncji
Warzywa		550 g	100°C	14 min	- Warzywa korzeniowe, takie jak kalafior, brokuły
Pierogi		400 g	100°C	20 min	-

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować pyszne domowe frytki w urządzeniu Airfryer:

- Do dużej patelni potrzebujesz 800 g / 28 uncji, a do małej patelni 300 g / 11 uncji obranych ziemniaków.

- Wybierz odmianę ziemniaków odpowiednią do frytek, np. świeże, (delikatnie) mączyste ziemniaki.
- Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 800 gramów / 28 uncji, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe ilości frytek są z reguły mniej chrupiące niż mniejsze porcje.
- 1** Obierz ziemniaki i pokrój na frytki (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 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 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 wsypuj wszystkich słupków naraz do kosza, przechylając miskę, aby do patelni nie wlało się za dużo oleju.
- 6** Przelóż ziemniaki do kosza.

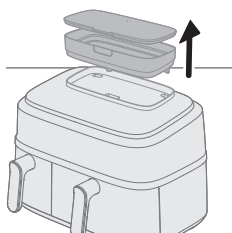
Czyszczenie

Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia

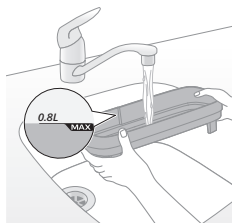
Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego

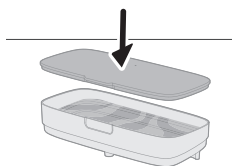
Pomaga to rozpuścić tłuste pozostałości i dogłębnie wyczyścić dużą patelnię. Program trwa 20 minut, w tym 15 minut na czyszczenie parowe i 5 minut na suszenie patelni.

- 1** Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.

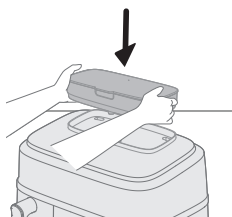


- 2** Napełnij zbiornik wody wodą do maksymalnego poziomu.



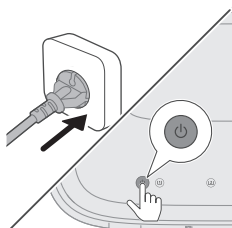


- 3** Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

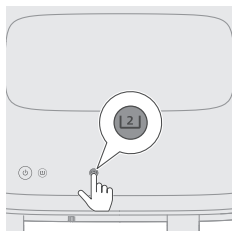


- 4** Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

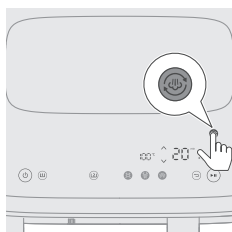
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody”  i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.



- 5** Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie

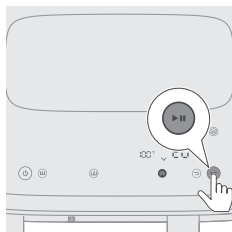


- 6** Wybierz dużą patelnię.



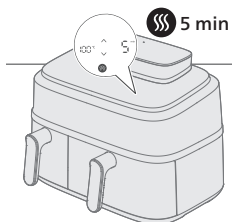
- 7** Naciśnij przycisk czyszczenia parowego, aby rozpocząć czyszczenie prawej komory.

Czas po prawej stronie zacznie migać.

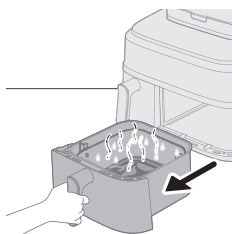


- 8** Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć proces czyszczenia.

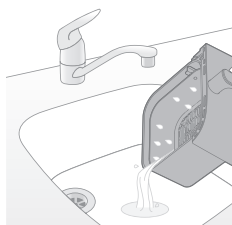
Wskazania temperatury i czasu przestaną migać.



- 9** Po 15 minutach urządzenie będzie emitować ciągły sygnał dźwiękowy, a ikona czyszczenia parowego (🌀) będzie migać do momentu wyjęcia patelni. Oznacza to, że proces czyszczenia został zakończony i pozostała 5-minutowa faza suszenia.



- 10** Wyjmij i opróżnij patelnię.

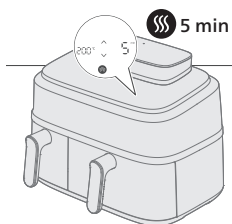


- 11** Oplucz kosz i patelnię, aby usunąć pozostałości.

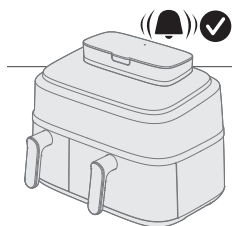
Jeśli na patelni i koszu pozostanie tłuszcz, wyczyść je wodą z mydłem lub detergentem za pomocą gąbki, a następnie ponownie oplucz.

- 12** Wytrzyj rozpuszczony tłuszcz wokół obszaru grzałki za pomocą mopa lub ręcznika kuchennego.

Podczas korzystania z funkcji smażenia gorącym powietrzem lub gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem wokół grzałki gromadzi się tłuszcz. Regularne czyszczenie parą i wycieranie pomoże utrzymać górną część urządzenia w czystości.



- 13** Włóż patelnię z powrotem do urządzenia, aby automatycznie uruchomić tryb suszenia.



14 Po 5 minutach program suszenia zostanie zakończony sygnałem dźwiękowym.

Wskazówka

- Przed pierwszym użyciem lub jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, zalecamy skorzystanie z funkcji „Czyszczenie parowe” w celu dokładnego wyczyszczenia obiegu wody i prawej komory.

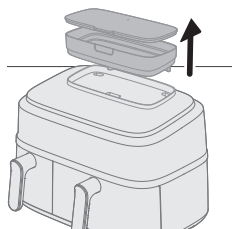
Uwaga

- Podczas uruchamiania programu czyszczenia parowego lub usuwania kamienia z tyłu urządzenia może wytwarzać się więcej pary niż w trybie parowym, co oznacza, że na ścianie pojawi się więcej wilgoci. Przed uruchomieniem tych dwóch programów należy upewnić się, że 1) wylot powietrza nie jest skierowany bezpośrednio w stronę gniazdka; 2) obok urządzenia nie znajdują się inne urządzenia kuchenne; 3) urządzenie znajduje się w odległości 20 cm od ściany, aby ograniczyć tworzenie się wilgoci na ścianie.

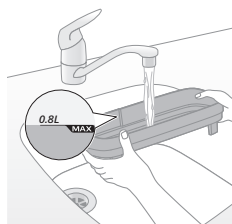
Korzystanie z funkcji usuwania kamienia

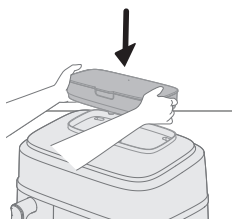
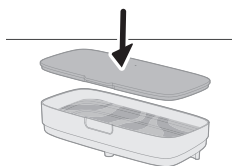
Co 10 godzin korzystania z trybu gotowania na parze ikona  będzie migać, wskazując, że nadszedł czas na uruchomienie programu usuwania kamienia. Funkcja usuwania kamienia pomaga usunąć kamień nagromadzony w układzie wodnym urządzenia i wydłużyć jego żywotność.

1 Wyjmij zbiornik wody z urządzenia.



2 Napełnij zbiornik wody wodą do maksymalnego poziomu.

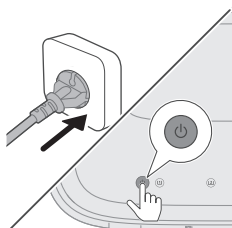




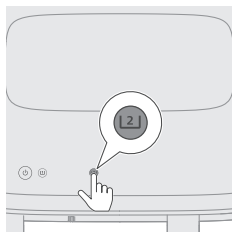
3 Zabezpiecz pokrywę zbiornika wody, aby uniknąć wycieku wody.

4 Umieść zbiornik wody w rowku w górnej części urządzenia i dociśnij go, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany.

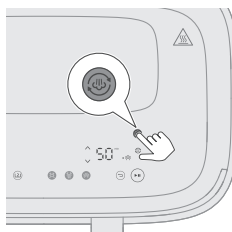
Jeśli zbiornik wody nie zostanie prawidłowo umieszczony, woda nie będzie dopływać do generatora pary. Spowoduje to miganie ikony „brak wody”  i może powodować dziwne dźwięki wentylatora i silnika. W tym przypadku funkcja pary może być wyłączona.



5 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie

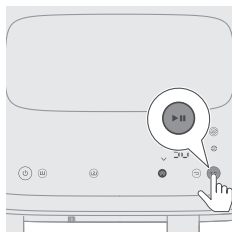


6 Wybierz dużą patelnię.



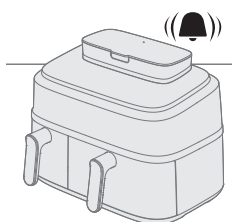
7 Naciśnij i przytrzymaj przycisk czyszczenia parowego przez ponad 3 sekundy, aż pojawi się i zacznie migać ikona usuwania kamienia .

Czas po prawej stronie zacznie migać.

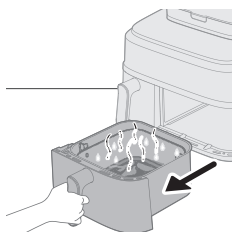


- 8** Naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania, aby rozpocząć usuwanie kamienia.

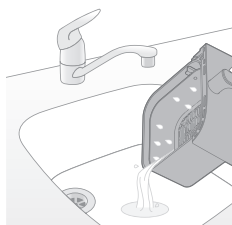
Wskazanie czasu przestanie migać.



- 9** Odczekaj 50 minut, aż usłyszysz sygnał dźwiękowy oznaczający zakończenie programu.



- 10** Wyjmij dużą patelnię.



- 11** Wylej brudną wodę.

- 12** Umyj patelnię i kosz, opłucz i osusz. Wytrzyj komorę gotowania suchą szmatką lub ręcznikiem kuchennym.

Zaleca się użycie funkcji czyszczenia parowego w celu wypłukania wewnętrznego obiegu wody i wysuszenia patelni.

Uwaga

- Gdy ikona ☼ miga, najlepiej jest szybko usunąć kamień; w przeciwnym razie w obiegu wodnym może nagromadzić się kamień i zostanie on zatkany.
- Jeśli chcesz usunąć kamień z urządzenia później, możesz pominąć powiadomienie. Przypomnienie pojawi się ponownie przy następnym włączeniu urządzenia.
- Pod żadnym pozorem nie wolno stosować płynów do usuwania kamienia na bazie kwasu siarkowego, kwasu chlorowodorowego, kwasu sulfaminowego i kwasu octowego (np. octu), gdyż może to spowodować uszkodzenie systemu obiegu wody w urządzeniu i niedostateczne rozpuszczenie kamienia.
- Jeśli w Twojej okolicy często używasz twardej wody, może być konieczne częstsze usuwanie kamienia z urządzenia.

Czyszczenie ogólne

Ostrzeżenie

- **Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.**

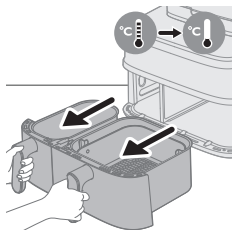
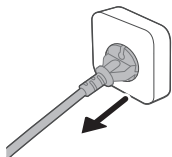
Po użyciu zawsze czyść urządzenie. Po każdym użyciu należy usunąć olej i tłuszcz z dna patelni.

Jeśli para zbierze się wewnątrz lub wokół otworu wentylacyjnego, należy przetrzeć ją miękką, suchą ściereczką.

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

Wskazówka

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

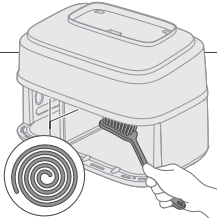


- 2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.
- 3 Patelnię i kosz można myć w zmywarce. Można je również myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).

Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odłączenie resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Użyj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza olej i tłuszcz. 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 o miękkim lub średnim włosiu. Nie używaj szczotki ze stalowego drutu ani szczotki z twardym włosiem, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.
- 4 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną (w tym otwór wentylacyjny itd.) i wewnętrzną powierzchnię urządzenia niepomietą, czystą oraz miękką ściereczką. Zaczynaj od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.





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



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

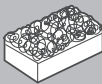
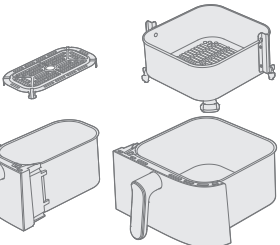
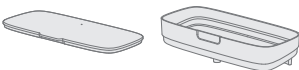
Uwaga

- W przypadku niezamierzonego wyciągnięcia separatora, który znajduje się między małą a dużą patelnią, podczas czyszczenia pamiętaj, aby włożyć go z powrotem we właściwy sposób.

Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywierają do patelni, użyj automatycznego programu czyszczenia „Czyszczenie parowe”, aby zmiękczyć resztki i ułatwić czyszczenie (patrz „Korzystanie z automatycznych programów czyszczenia”).

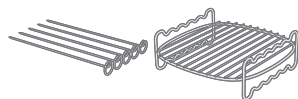
Tabela dotycząca czyszczenia

			
	✓	✓	✗
	✓	✗	✗
NA55X/03 	✓	✓	✓
NA55X/04 	✓	✓	✓

Akcesoria

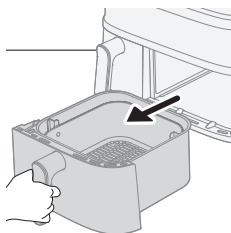
Korzystanie z dwóch warstw

Podwójna warstwa i szpikulec są w zestawie z następującymi modelami: NA55X/03.



Podwójna warstwa to przydatne akcesorium, które umożliwia gotowanie na dwóch poziomach, ale jest kompatybilne tylko z dużą patelnią.

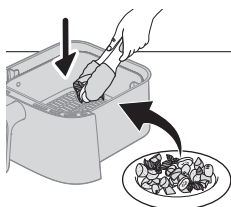
1 Wyjmij dużą patelnię z urządzenia.



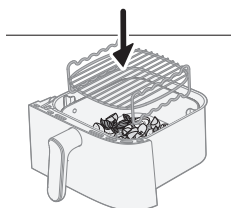
2 Umieść wybrany produkt spożywczy w koszu.

Uwaga

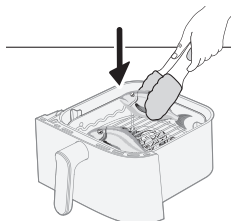
- Produkty, które zaleca się gotować na podwójnej warstwie, wymieniono w poniższej tabeli potraw.

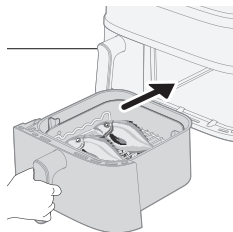


3 Umieść podwójną warstwę na wierzchu potrawy w koszyku.



4 Dodaj drugą porcję na podwójną warstwę.



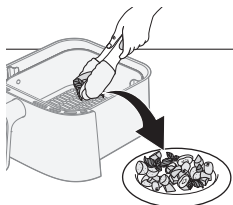
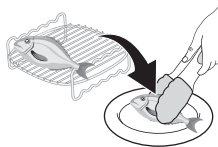


- 5 Włóż patelnię do urządzenia i ustaw czas oraz temperaturę zgodnie z poniższą tabelą. Gdy urządzenie będzie gotowe, naciśnij przycisk startu.

Dania	Waga (przybliż.)	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Mrożone kawałki kurczaka	300 g / 11 uncji	17–20 min	180°C	
Cienko krojone frytki	400 g / 14 uncji			
Mrożone skrzydełka kurczaka	450 g / 16 uncji	16–20 min	200°C	
Mrożone burgery z kurczaka	350 g / 12 uncji			
Kolba kukurydzy	800–1000 g / 28–35 uncji	24–28 min	180°C	- 3 kolby kukurydzy
Łódeczki ziemniaczane	500 g / 18 uncji			
Dorada	500–600 g / 18–21 uncji	18–20 min	200°C	- 2 całe ryby
Pieczony ziemniak (pokrojony w ćwiartki)	350 g / 12 uncji			
Całe grzyby	200 g / 7 uncji	12–14 min	200°C	
Krewetki królewskie ze skórą	400 g / 14 uncji			
Grillowany ser lub tofu	250 g / 9 uncji	15–18 min	180°C	- Obróć grillowany ser lub tofu w połowie czasu gotowania.
Mieszanek warzyw	500 g / 18 uncji			

Uwaga

- Produkt spożywczy z pierwszego miejsca w tabeli należy umieścić na górnym poziomie podwójnej warstwy, a produkt z drugiego miejsca na dolnym poziomie.



- 6 Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

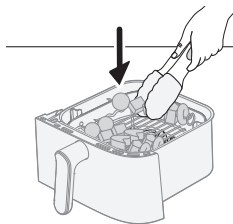
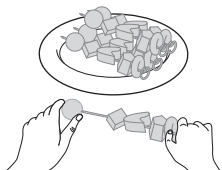
Przestroga

- Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania podwójnej warstwy, ponieważ staje się ona gorąca podczas gotowania.

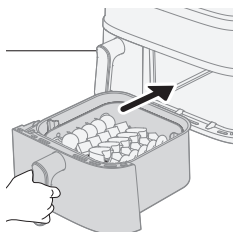
Korzystanie ze szpikulca

Szpikulca można używać w połączeniu z podwójną warstwą.

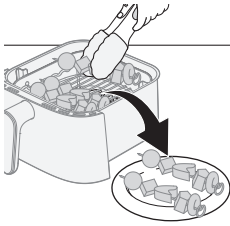
- 1 Nałóż wybrane mięso i warzywa na szpikulce.



- 2 Umieść szpikulce w wyznaczonych rowkach na podwójnej warstwie.



- 3 Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.
4 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z tabelą i rozpocznij proces gotowania.



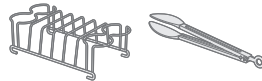
- 5** Po zakończeniu gotowania wyjmij ostrożnie potrawę z kosza, korzystając z rękawic kuchennych i szczypiec.

Zalecane czasy i temperatury gotowania podano w tabeli.

Zawartość koszyka	Porcja	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
5 szaszłyków	5 szaszłyków			- Połóż mieszane warzywa na dnie patelni, a szaszłyki na wierzchu podwójnej warstwy.
Mieszanka warzyw	500 g	15–18 min	180°C	

Korzystanie z zestawu śniadaniowego

W zestaw śniadaniowy wyposażone są następujące modele: NA55X/04.

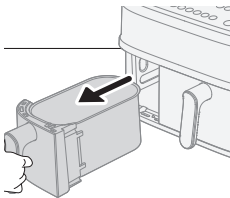


Zestaw śniadaniowy umożliwia jednoczesne gotowanie do czterech jajek i czterech tostów.

Przestroga

- Aby bezpiecznie wyjąć ugotowane jajka i tosty z zestawu śniadaniowego i uniknąć poparzenia, należy zawsze używać szczypiec.

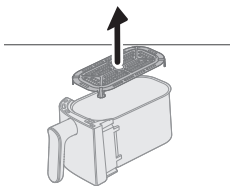
- 1** Wyjmij małą patelnię z urządzenia.

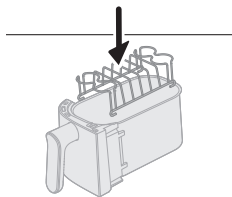


- 2** Wyjmij dolną płytę z patelni.

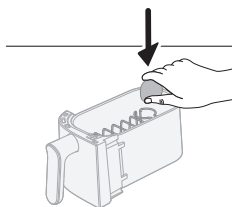
Uwaga

- Jeśli dolna płyta nie zostanie wyjęta, kromki tostów mogą nie zmieścić się prawidłowo na patelni.





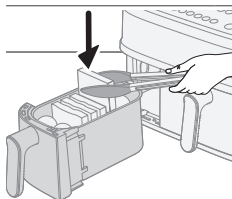
3 Umieść zestaw śniadaniowy na małej patelni.



4 Umieść do czterech jajek na zestawie śniadaniowym i włóż patelnię z powrotem do urządzenia.

5 Ustaw czas i temperaturę zgodnie z poniższą tabelą potraw i naciśnij przycisk start.

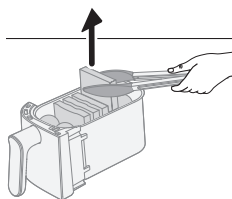
Zestaw śniadaniowy	Ilość	Czas gotowania	Temperatura	Uwaga
Jajka na twardo	4 jajka	10–12 min	180°C	- Najpierw ugotuj jajka. Dodaj tosty w połowie procesu gotowania.
Jajka na miękko	4 jajka	8–10 min		
Tost	5 sztuk	5–6 min		



6 W połowie procesu gotowania dodaj kromki tostów do zestawu śniadaniowego i kontynuuj gotowanie.

Wskazówka

- Rozważ włączenie przypomnienia w formie potrząśnięcia, aby nie zapomnieć dodać tostów.
- Jeśli tost nie mieści się na patelni, przekrój go na pół.



7 Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjmij jajka i tosty za pomocą szczypiec. Czasy i temperatury gotowania poszczególnych potraw podano w poniższej tabeli.

Przechowywanie

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2 Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- 3 Owiń przewód wokół uchwytu znajdującego się z tyłu urządzenia.

Uwaga

- Podczas przenoszenia urządzenia Airfryer zawsze trzymaj je poziomo, aby uniknąć przypadkowego wypadnięcia patelni, co potencjalnie mogłoby doprowadzić do ich uszkodzenia.
- Przed przeniesieniem i/lub schowaniem urządzenia Airfryer należy się upewnić, że zdejmowane elementy (np. wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

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.	Zgromadzone ciepło promieniuje na ścianki zewnętrzne.	Jest to zjawisko normalne. Uchwyt i pokrętła, których musisz dotykać w trakcie użytkowania, nie nagrzewają się.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywki zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Te części są zawsze gorące i nie należy ich dotykać.
		Jeśli urządzenie jest włączone przez dłuższy czas, niektóre obszary bardzo się nagrzewają. Te obszary oznaczono na urządzeniu następującą ikoną:
		Użytkowanie urządzenia jest całkowicie bezpieczne, jeśli użytkownik wie, które obszary się nagrzewają i ich nie dotyka.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Moje domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Nie przechowuj ziemniaków w zimnym miejscu, takim jak lodówka. Wybieraj ziemniaki, które mają na opakowaniu informację, że nadają się do smażenia.
	Za duża ilość składników w koszu.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
	Niektórymi typami składników trzeba potrząsnąć w połowie czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki.
Urządzenie Airfryer nie daje się włączyć.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Kilka urządzeń podłączono do jednego gniazdka.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Wypróbuj inne gniazdko i sprawdź bezpieczniki.
	Wyłącznik nie został jeszcze aktywowany.	Użyj kciuka, aby nacisnąć wyłącznik, upewniając się, że palec dotyka całego przycisku.
W urządzeniu Airfryer występują fragmenty złuszczonej powierzchni.	Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zarysowania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/lub wkładania kosza).	Uszkodzeniom można zapobiec, wkładając kosz do patelni w odpowiedni sposób. Jeśli wkładasz kosz pod kątem, jego boki mogą uderzać o ścianę patelni, powodując odpryskiwanie fragmentów powłoki. W takim przypadku należy pamiętać, że nie jest to szkodliwe, ponieważ wszystkie użyte materiały są bezpieczne dla żywności.
Z urządzenia unosi 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 jest spowodowany podgrzewaniem się tłustych resztek na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie czyść patelnię i kosz.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Panierka nie przywiera dobrze do produktu.	Kawałeczki unoszącej się w powietrzu panierki mogą powodować biały dym. Dociśnij panierkę do produktu, aby dobrze przywarła.
	Marynata, płyny lub soki z mięsa rozpryskują się w wytopionym tłuszczu.	Osusz żywność przed włożeniem do kosza.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E1”.	Urządzenie jest uszkodzone / ma usterki.	Zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
	Urządzenie Airfryer może być przechowywane w miejscu, w którym jest zbyt zimno.	Jeśli urządzenie było przechowywane w niskiej temperaturze, odczekaj co najmniej 15 minut przed ponownym podłączeniem urządzenia do zasilania, aż nagrzej się ono do temperatury pokojowej. Jeśli na ekranie nadal pojawia się komunikat „E1”, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Na ekranie urządzenia Airfryer pojawia się komunikat „E4–E12”.	Urządzenie może działać nieprawidłowo.	Spróbuj odłączyć i podłączyć zasilanie urządzenia. Jeśli to nie pomoże, zadzwoń na linię serwisową Philips lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.
Z wnętrza urządzenia dochodzą dziwne dźwięki.	Urządzenie jest wyposażone w wentylator, który jest niezbędny do przenoszenia ciepła do żywności, a także w pompę wodną, która jest niezbędna do funkcji wydzielania pary.	Hałas ten jest zjawiskiem normalnym i zamierzonym. Jeśli hałas będzie głośniejszy lub wyraźnie się zmieni, skontaktuj się z centrum pomocy technicznej firmy Philips w celu uzyskania dalszych porad.
Po zakończeniu gotowania w komorze znajduje się woda.	W trakcie gotowania z urządzenia Airfryer wydobywa się para. Para skrapla się na potrawę i na wewnętrznych ściankach komory gotowania. Skroplona para pozostaje w komorze gotowania po zakończeniu gotowania.	Występowanie pewnej ilości wody w komorze gotowania po zakończeniu gotowania jest normalne. Wystarczy ją wytrzeć wilgotną szmatką niepowodującą powstawania zarysowań.
 zawsze miga	Brak wody w zbiorniku wody	Dolej wody do zbiornika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Zbiornik wody nie jest prawidłowo umieszczony	Wciśnij zbiornik wody w rowek, aby zamocować go na miejscu, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.
	Zablokowany przewód wody	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju i poproś o dalszą pomoc.
☺ zawsze miga	Jest to przypomnienie o konieczności usunięcia kamienia	Przeprowadź proces usuwania kamienia. Patrz rozdział „Usuwanie kamienia”.
Podczas gotowania na parze, czyszczenia parą i usuwania kamienia na ścianie może skraplać się woda.	Jest to normalne zjawisko, para wydostaje się z wylotu powietrza po prawej stronie i jest wypychana na ścianę przez wentylator.	Umieść urządzenie w odległości 20 cm od ściany i nie umieszczaj prawego wylotu powietrza urządzenia bezpośrednio przed gniazdkiem, aby uniknąć problemów elektrycznych. Nie umieszczaj innych urządzeń kuchennych w pobliżu urządzenia. Do suszenia należy używać mopa.
Urządzenie wydaje się przeciekać	Wyciek z wewnętrznej części urządzenia (wyciek z przewodu wodnego itp.)	Skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju i poproś o dalszą pomoc.
	Urządzenie pękło na skutek działania siły zewnętrznej lub odkształcenia	
	Wyciek ze zbiornika wody	Wyjmij zbiornik wody i zainstaluj go ponownie Sprawdź, czy w zbiorniku wody nie ma pęknięć, skontaktuj się z centrum obsługi klienta w swoim kraju
Niewystarczająca ilość pary	Niewystarczająca ilość wody w zbiorniku	Sprawdź zbiornik wody, aby upewnić się, że jest w nim wystarczająca ilość wody.
	Zbiornik wody nie został prawidłowo włożony	Wciśnij zbiornik wody w rowek, aby zamocować go na miejscu, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia/wstrzymania.
	Wlot wody w rowku na górze urządzenia jest brudny/zatkany	Wyczyść i przepłucz wlot wody.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Zatkanie generatora pary lub nieuszczelnność przewodu parowego	Jeśli urządzenie było używane przez dłuższy czas, konieczne może być przeprowadzenie usuwania kamienia i czyszczenia generatora pary. Uruchom program usuwania kamienia. Jeśli nadal nie działa, skontaktuj się z centrum obsługi klienta
Podczas uruchamiania programu gotowania na parze, gotowania na parze i smażenia gorącym powietrzem, czyszczenia parą, usuwania kamienia nie słychać dźwięku wentylatora ani silnika, ale wskaźniki temperatury i czasu są włączone i nie migają.	Jest to zjawisko normalne. Urządzenie działa.	Odczekaj ponad 20 sekund, aby ponownie sprawdzić to zjawisko.
Woda skraplająca się na pustym gniazdku podczas gotowania na parze, czyszczenia parą, usuwania kamienia	Urządzenie umieszczone zbyt blisko pustych gniazdek	Zaleca się dostosowanie pozycji urządzenia lub użycie osłony pustego gniazdk, aby uniknąć gromadzenia się w nim skroplin.