

**PHILIPS**

Seria HD9630



**Podręcznik użytkownika**

## SPIS TREŚCI

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Ważne</b>                                               | <b>3</b>  |
| Automatyczne wyłączanie                                    | 6         |
| <b>Wprowadzenie</b>                                        | <b>7</b>  |
| <b>Opis ogólny</b>                                         | <b>7</b>  |
| <b>Przed pierwszym użyciem</b>                             | <b>9</b>  |
| <b>Przygotowanie do użycia</b>                             | <b>9</b>  |
| Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką i reduktora tłuszczu | 9         |
| Tabela żywności                                            | 10        |
| <b>Zasady używania urządzenia</b>                          | <b>13</b> |
| Smażenie gorącym powietrzem                                | 13        |
| Przygotowanie domowych frytek                              | 17        |
| <b>Czyszczenie</b>                                         | <b>18</b> |
| <b>Przechowywanie</b>                                      | <b>19</b> |
| <b>Ochrona środowiska</b>                                  | <b>20</b> |
| <b>Gwarancja i pomoc techniczna</b>                        | <b>20</b> |
| <b>Rozwiązywanie problemów</b>                             | <b>20</b> |

## Ważne

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

### Niebezpieczeństwo

- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza, aby zapobiec ich zetknięciu się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj go pod bieżącą wodą.

### Ostrzeżenie

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

powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.

- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Zawsze ustawiaj urządzenie i korzystaj z niego na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia, a także nad nim. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę i powietrze w trakcie wyjmowania patelni z urządzenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Akcesoria nagrzewają się podczas korzystania z nich w urządzeniu Airfryer. Zachowaj ostrożność przy ich dotykaniu.
- Aby zapewnić doskonałe działanie urządzenia, przed każdym użyciem upewnij





się, że element grzejny i jego otoczenie są czyste i wolne od pozostałości jedzenia.

- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.

### **Przestroga**

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biurach, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia wynosi od 5°C do 40°C.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Nie przepelniaj kosza. Napelniaj go tylko do wskaźnika „MAX”.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złoty kolor, a nie ciemny lub brązowy. Usuwać spalone resztki. Nigdy nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).

- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania: gorący element grzejny, krawędzie metalowych części.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów.

#### **Pola elektromagnetyczne (EMF)**

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

---

#### **Automatyczne wyłączanie**

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

## Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy w gronie użytkowników produktów Philips!

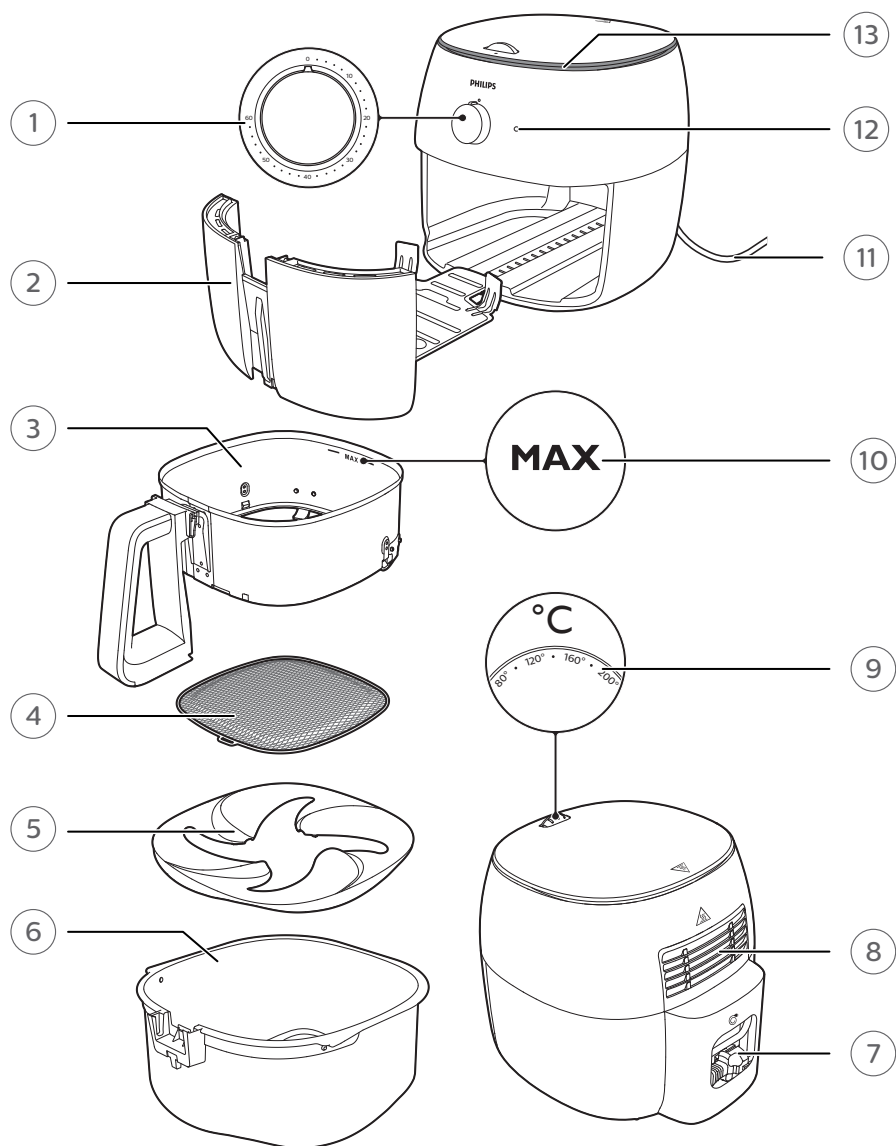
Aby uzyskać pełny dostęp do obsługi świadczonej przez firmę Philips, zarejestruj produkt na stronie

**[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

Urządzenie wielofunkcyjne Philips Airfryer XXL wykorzystuje gorące powietrze do smażenia ulubionych potraw z minimalną ilością oleju lub bez dodawania oleju. Urządzenie zostało zaprojektowane do smażenia na chrupko, tak jak w głębokim tłuszczu, jednak przy użyciu jego minimalnej ilości. Dzięki połączeniu grzałki o dużej mocy i silnika z nową technologią Twin TurboStar gorące powietrze w urządzeniu Airfryer XXL wiruje szybko niczym tornado — w całym koszu. Dzięki temu tłuszcz jest wydobywany z jedzenia i przechwytywany przez reduktor tłuszczu usytuowany na spodzie urządzenia Airfryer. Tłuszcz uwolniony z potrawy trafia w jedno miejsce na dnie patelni, co ułatwia jego usunięcie oraz czyszczenie urządzenia. Teraz możesz cieszyć się doskonale przygotowanymi smażonymi potrawami — chrupiącymi na zewnątrz i miękkimi w środku. Możesz smażyć, grillować i piec, aby przyrządzać różnorodne smaczne dania w zdrowy, szybki i łatwy sposób. Więcej pomysłów, przepisów i informacji dotyczących urządzenia Airfryer można znaleźć na stronie internetowej **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)**. Można również pobrać bezpłatną aplikację Airfryer na urządzenia z systemem IOS® lub Android™.

## Opis ogólny

- 1 Minutnik/pokrętło zasilania
- 2 Szuflada
- 3 Kosz z wyjmowanym dnem z siateczką
- 4 Wyjmowane dno z siateczką
- 5 Reduktor tłuszczu
- 6 Patelnia
- 7 Schowek na przewód
- 8 Kratka wylotu powietrza
- 9 Pokrętło regulacji temperatury
- 10 Wskaźnik „MAX”
- 11 Przewód zasilający
- 12 Wskaźnik podgrzewania
- 13 Wlot powietrza

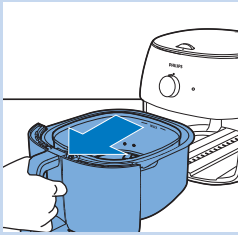


## Przed pierwszym użyciem

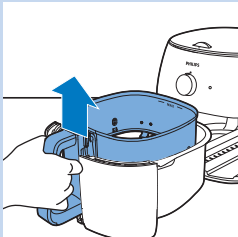
- 1** Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2** Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.
- 3** Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie zgodnie ze wskazówkami w tabeli dotyczącej czyszczenia.

## Przygotowanie do użycia

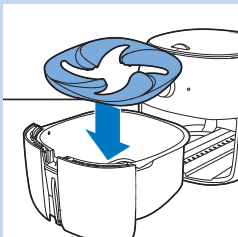
### Wkładanie wymiowanego dna z siateczką i reduktora tłuszczu



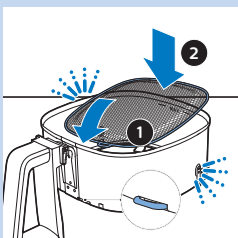
- 1** Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.



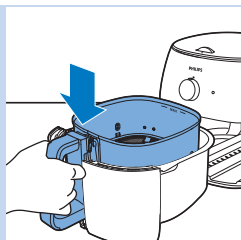
- 2** Wyjmij kosz, podnosząc za uchwyt.



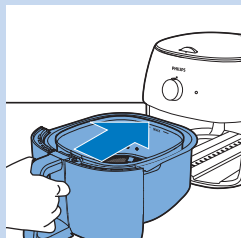
- 3** Umieść reduktor tłuszczu na patelni.



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



**5** Włóż kosz do patelni.



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

#### **Note**

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

### Tabela żywności

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

#### **Note**

- Pamiętaj, że podane ustawienia są jedynie propozycjami. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, wielkością i kształtem oraz mogą pochodzić od różnych producentów, dlatego nie możemy zagwarantować, że sugerowane ustawienie sprawdzi się idealnie.
- Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np. frytek, krewetek, udek, mrożonych przekąsek) potrząśnij, obróć lub wymieszaj składniki w koszu 2 lub 3 razy w celu uzyskania optymalnych efektów.

| Składniki                         | Min.–maks. ilość | Czas (min.) | Temperatura | Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia | Informacje dodatkowe |
|-----------------------------------|------------------|-------------|-------------|------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Cienkie mrożone frytki (7 x 7 mm) | 200–1400 g       | 13–32       | 180°C       | Tak                                                              |                      |
| Grube mrożone frytki (10 x 10 mm) | 200–1400 g       | 13–33       | 180°C       | Tak                                                              |                      |

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

| Składniki                                          | Min.–maks.<br>ilość      | Czas<br>(min.) | Tempera-<br>tura | Potrząśnij,<br>obróć lub<br>wymieszaj<br>po upływie<br>połowy czasu<br>smażenia | Informacje<br>dodatkowe                                                                  |
|----------------------------------------------------|--------------------------|----------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hamburger<br>Okolo 150 g<br>(średnica 10 cm)       | 1–4 hamburgery           | 10–15          | 200°C            |                                                                                 |                                                                                          |
| Grube kielbasy<br>Okolo 100 g<br>(średnica 4 cm)   | 1–6 sztuk<br>(1 warstwa) | 12–15          | 200°C            |                                                                                 |                                                                                          |
| Cienkie kielbaski<br>Okolo 70 g (średnica<br>2 cm) | 1–7 sztuk                | 9–12           | 200°C            |                                                                                 |                                                                                          |
| Pieczeń wieprzowa                                  | 500–1000 g               | 40–60          | 180°C            |                                                                                 | Odczekaj<br>5 minut przed<br>pokrojeniem.                                                |
| Cała ryba<br>Okolo 300–400 g                       | 1–2                      | 18–22          | 200°C            |                                                                                 | Odetnij ogon,<br>jeśli nie mieści się<br>w koszu.                                        |
| Filety rybne<br>Okolo 120 g                        | 1–3<br>(1 warstwa)       | 9–12           | 200°C            |                                                                                 | Aby ryba nie<br>przywarła, ułóż<br>ją skórą do dołu<br>i dodaj niewielką<br>ilość oleju. |
| Małże<br>Okolo 25–30 g                             | 200–1500 g               | 10–25          | 200°C            | Tak                                                                             |                                                                                          |
| Ciasto                                             | 500 g                    | 28             | 180°C            |                                                                                 | Użyj formy do<br>ciasta.                                                                 |
| Babeczki<br>Okolo 50 g                             | 1–9                      | 12–14          | 180°C            |                                                                                 | Użyj odpornych<br>na wysoką<br>temperaturę<br>silikonowych<br>foremek do<br>babeczek.    |
| Quiche (o średnicy<br>21 cm)                       | 1                        | 15             | 180°C            |                                                                                 | Użyj blachy<br>do pieczenia<br>lub naczynia<br>żaroodpornego.                            |
| Wstępnie<br>przypieczone<br>grzanki/bułki          | 1–6                      | 6–7            | 180°C            |                                                                                 |                                                                                          |



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

## Zasady używania urządzenia

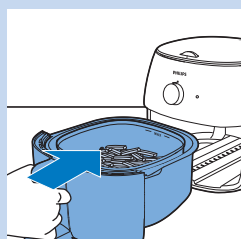
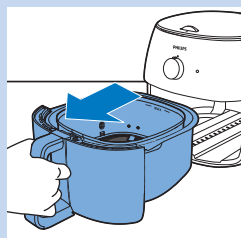
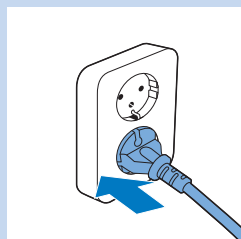
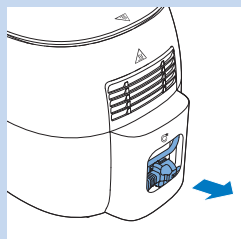
### Smażenie gorącym powietrzem



#### Przestroga

- Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Używaj rękawic kuchennych podczas podnoszenia gorącej patelni i reduktora tłuszczu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.
- Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

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



### Note

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

**2** Wyciągnij przewód zasilający ze schowka w tylnej części urządzenia.

**3** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

**4** Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.

**5** Włóż składniki do kosza.

### Note

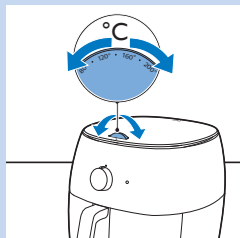
- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie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

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



### Przestroga

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

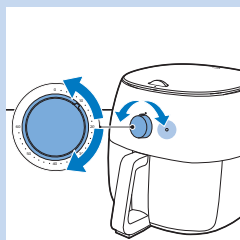


- 7** Ustaw pokrętko regulacji temperatury na wymaganą temperaturę.



### Note

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

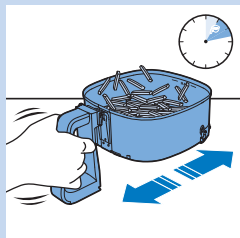
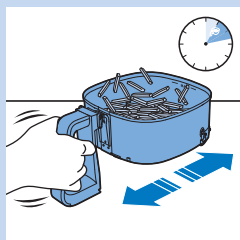


- 8** Ustaw pokrętko minutnika na odpowiedni czas gotowania, aby wyłączyć urządzenie.

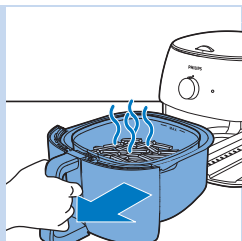


### Note

- Zaświeci się wskaźnik podgrzewania. Podczas użytkowania wskaźnik podgrzewania od czasu do czasu się zapala. Oznacza to, że urządzenie nagrzewa się do odpowiedniej temperatury.
- Minutnik odlicza ustawiony czas gotowania.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, otwórz szufladę, wyjmij kosz z patelni i potrząśnij nim nad zlewem. Następnie wsuń patelnię z koszem z powrotem do urządzenia, aby wznowić gotowanie.
- Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu gotowania potrawy, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Nie zapomnij zresetować minutnika na pozostały czas gotowania.



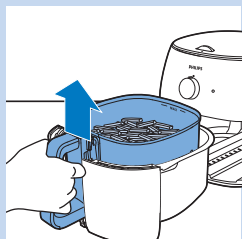
- 9** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas gotowania minął. Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętko zasilania na wartość 0 (w lewo). Należy użyć nieco więcej siły niż przy obracaniu pokrętkła w prawo.



- 10** Otwórz szufladę, pociągając ją za uchwyt, i sprawdź, czy składniki są gotowe.

### Note

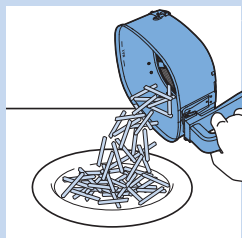
- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń szufladę z powrotem do urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer, trzymając ją za uchwyt, a następnie dodaj kilka minut do ustawionego czasu.



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

### ! Przestroga

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



- 12** Opróżnij zawartość kosza, umieszczając ją w misce lub na talerzu. Zawsze należy wyjąć kosz z patelni, aby go opróżnić, ponieważ na dnie patelni może znajdować się gorący olej.

### Note

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

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

### Note

- Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 1 do 11.

## Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować w urządzeniu Airfryer pyszne domowe frytki:

- Wybierz gatunek ziemniaków odpowiedni na frytki, np. świeże, (lekko) mączne ziemniaki.
- Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 1000 gramów, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe frytki są zwykle mniej chrupkie niż mniejsze.
- Potrząśnij koszem 2–3 razy podczas smażenia gorącym powietrzem.

- 1** Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki (8 x 8 mm).
- 2** Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
- 3** Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
- 4** Wlej pół łyżki oleju do miski, włóż do miski słupki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
- 5** Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.



### Note

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

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



### Note

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

## Czyszczenie



### Ostrzeżenie

- Kosz, patelnia, reduktor tłuszczu oraz wnętrze urządzenia muszą zupełnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Wyjmij reduktor tłuszczu z patelni za pomocą szczypiec z gumowymi końcówkami. Nie wyjmuj go palcami, ponieważ pod reduktorem tłuszczu zbiera się gorący tłuszcz lub olej.
- Patelnia, kosz, reduktor tłuszczu oraz wnętrze urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

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

- 1 Obróć pokrętkę minutnika na wartość 0, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.



### Wskazówka

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

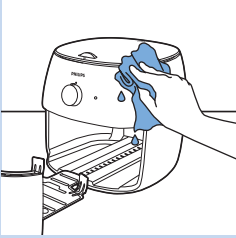
- 2 Wyjmij reduktor tłuszczu z patelni. Wylej z dna patelni olej lub wytopiony tłuszcz.

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

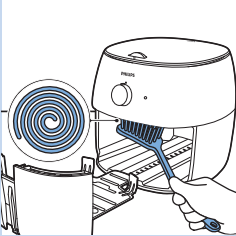


### Wskazówka

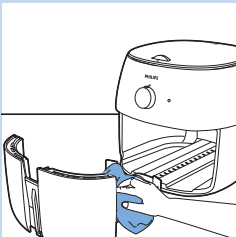
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni, reduktora tłuszczu lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odklejenie się resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Używaj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza oleje i tłuszcze. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni, reduktorze tłuszczu lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką szczecinową o miękkim lub średniej twardości włosiu. Nie wolno używać szczotek drucianych ani szczotek szczecinowych o twardym włosiu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.



- 4** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.



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



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

## Przechowywanie

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.
- 3** Włóż przewód do schowka.



### Note

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

## Ochrona środowiska



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

## Gwarancja i pomoc techniczna

Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, odwiedź stronę **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

## Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

| Problem                                         | Prawdopodobna przyczyna                              | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa. | Ciepło z wewnątrz promieniuje na zewnętrzne ścianki. | Jest to zjawisko normalne. Wszystkie uchwyty i pokrętki, jakich trzeba dotykać podczas korzystania z urządzenia, pozostają wystarczająco chłodne, aby było to możliwe.                                              |
|                                                 |                                                      | Patelnia, kosz, reduktor tłuszczu oraz wnętrze urządzenia zawsze się nagrzewają, gdy urządzenie jest włączone, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie żywności. Elementy te zawsze są zbyt gorące, aby ich dotykać. |



| Problem                                      | Prawdopodobna przyczyna                                                         | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                                                                                 | <p>Jeśli pozostawisz urządzenie włączone przez dłuższy czas, niektóre miejsca staną się zbyt gorące, aby ich dotykać. Miejsca te są oznaczone na urządzeniu następującą ikoną:</p>  <p>O ile pamiętasz o gorących miejscach i unikasz ich dotykania, urządzenie jest całkowicie bezpieczne w użytkowaniu.</p> |
| Domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań. | Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków.                                         | Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, (lekko) mącznych ziemniaków. Jeśli musisz przechowywać ziemniaki, nie przechowuj ich w zimnym otoczeniu, np. w lodówce. Wybieraj ziemniaki, na opakowaniu których znajduje się informacja, że nadają się do smażenia.                                                                                                                          |
|                                              | W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.                                | Postępuj zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w tej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki (patrz „Tabela żywności” lub pobierz bezpłatną aplikację Airfryer).                                                                                                                                                                                                                   |
|                                              | Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania. | Postępuj zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w tej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki (patrz „Tabela żywności” lub pobierz bezpłatną aplikację Airfryer).                                                                                                                                                                                                                   |
| Nie można włączyć urządzenia Airfryer.       | Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.                           | Po włączeniu urządzenia słyszać dźwięk pracującego wentylatora. Jeśli nie słyszysz tego dźwięku, sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.                                                                                                                                                                                                                       |
|                                              | Minutnik został ustawiony na czas krótszy niż 5 minut.                          | Ustaw minutnik na czas co najmniej 5 minut.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                              | Do gniazdka jest podłączonych kilka urządzeń.                                   | Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Sprawdź inne gniazdka i bezpieczniki.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

| Problem                                                               | Prawdopodobna przyczyna                                                                                                                                                                        | Rozwiązanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wewnątrz urządzenia Airfryer występują miejsca ze złuszczoną powłoką. | Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni urządzenia Airfryer na skutek przypadkowego dotykania lub zadrapania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/ lub wkładania kosza). | Aby zapobiec uszkodzeniu, należy prawidłowo opuszczać kosz na patelnię. W przypadku wkładania kosza pod kątem jego boki mogą uderzać o patelnię, powodując złuszczenie się powłoki. Jeśli coś takiego ma miejsce, informujemy, że nie jest to niebezpieczne, ponieważ wszystkie użyte materiały są przystosowane do kontaktu z żywnością. |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym.                                  | Podczas gotowania tłustych składników reduktor tłuszczu nie jest umieszczony na patelni.                                                                                                       | Ostrożnie wylej nadmiar oleju lub tłuszczu z patelni i umieść reduktor tłuszczu na patelni, a następnie kontynuuj gotowanie.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                       | Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.                                                                                                                          | Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu na patelni. Po każdym użyciu dokładnie wyczyść patelnię, kosz oraz reduktor tłuszczu.                                                                                                                                                                                           |
|                                                                       | Panierka nie przywarła prawidłowo do żywności.                                                                                                                                                 | Małe cząstki panierki unoszące się w powietrzu mogą powodować powstawanie białego dymu. Dokładnie przyciśnij panierkę do żywności, aby ją do niej przykleić.                                                                                                                                                                              |
|                                                                       | Marynata, płyn lub soki mięsne przyskają na wytopiony tłuszcz.                                                                                                                                 | Osusz składniki przed włożeniem do kosza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

