

PHILIPS

HD986X, HD987X

Podręcznik użytkownika

SPIS TREŚCI

Ważne	2
Wstęp	8
Opis ogólny	8
Przed pierwszym użyciem	9
Przygotowanie do użycia	9
Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką i reduktora tłuszczu	9
Tabela potraw dla ręcznych ustawień czasu/temperatury	10
Zasady używania urządzenia	13
Smażenie gorącym powietrzem	13
Tabela potraw dla programów Smart Chef	17
Gotowanie za pomocą programów Smart Chef	19
Przygotowanie domowych frytek	20
Wybieranie trybu utrzymywania ciepła	21
Zapamiętywanie ulubionego ustawienia	22
Czyszczenie	24
Tabela dotycząca czyszczenia	26
Przechowywanie	26
Recykling	26
Gwarancja i pomoc techniczna	27
Rozwiązywanie problemów	27

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

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

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 zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu

firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w zakresie użytkowania tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.
- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Trzymaj przewód sieciowy z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia,



a także nad nim. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.

- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Zachowaj bezpieczną odległość i nie zbliżaj rąk ani twarzy do pary ani do otworów wylotowych powietrza. Również podczas wyjmowania patelni z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Patelnia, kosz i akcesoria wewnątrz frytownicy Airfryer nagrzewają się podczas pracy. Zachowaj ostrożność przy ich dotykaniu.
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej i elektrycznej płycie grzewczej ani w ich pobliżu. Nie wkładaj go też do rozgrzanego piekarnika.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników lub papieru do pieczenia.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrus lub zasłona, ani w ich pobliżu.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeśli z urządzenia zacznie się wydobywać ciemny dym, natychmiast odłącz je od zasilania. Przed wyjęciem patelni z urządzenia poczekaj, aż przestanie się z niego wydobywać dym.

- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielenia się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.

Przeostroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biurach, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku w hotelach, motelach, pensjonatach typu „bed and breakfast” oraz innych miejscach mieszkalnych.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Używanie tego urządzenia w celach profesjonalnych lub półprofesjonalnych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Zawsze ustawiaj urządzenie i korzystaj z niego na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

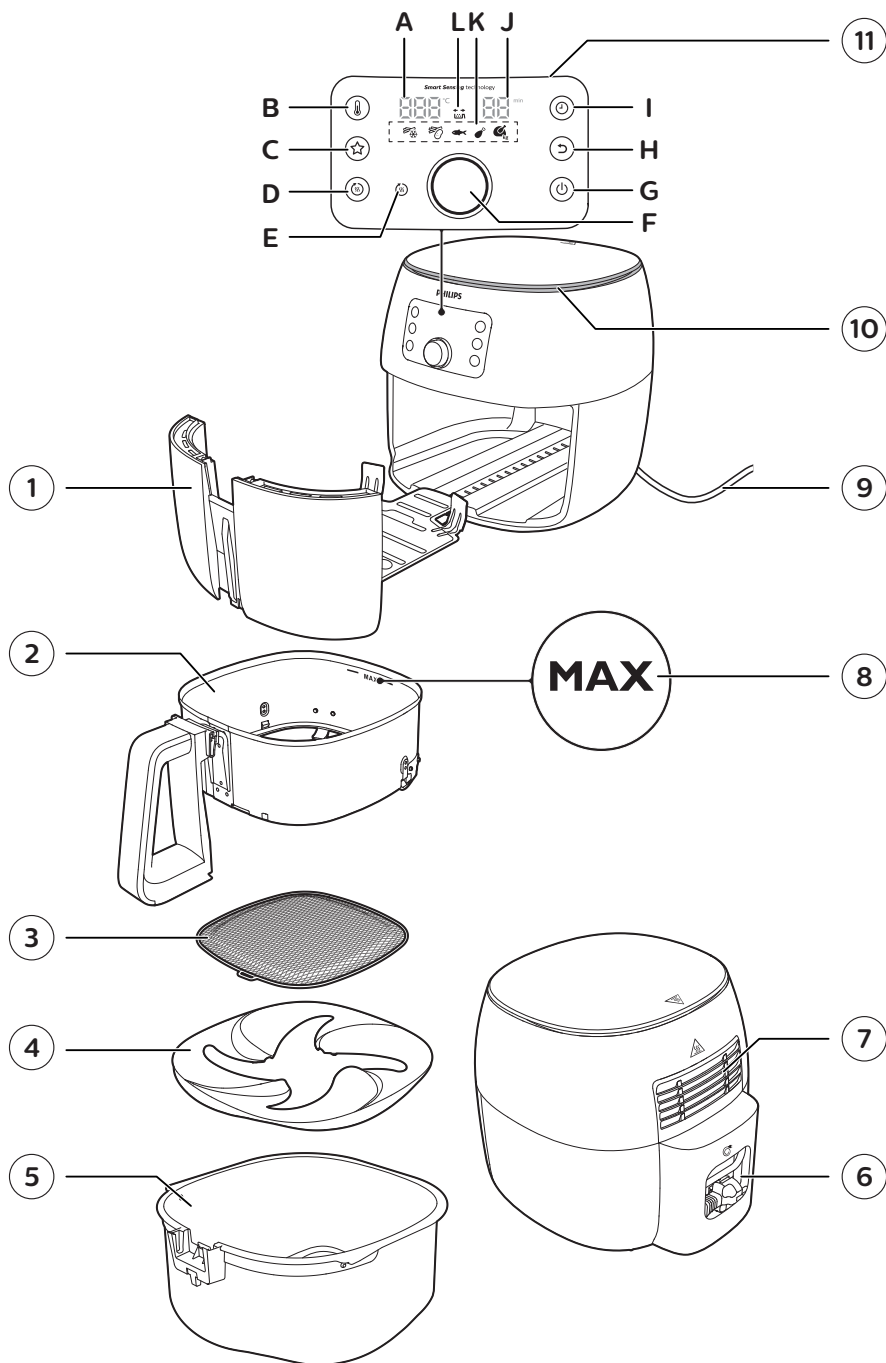
- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy. Usuń spalone resztki. Nigdy nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania: gorący element grzewczy, krawędzie metalowych części.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

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

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Jeśli w ciągu 30 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij wyłącznik.



Wstęp

Gratulujemy zakupu i witamy w firmie Philips!
Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**.

Dzięki urządzeniu Philips Airfryer teraz możesz cieszyć się doskonale przygotowanymi smażonymi potrawami – chrupiącymi na zewnątrz i miękkimi w środku. Możesz smażyć, grillować i piec, aby przyrządzać różnorodne smaczne dania w zdrowy, szybki i łatwy sposób.

Więcej pomysłów, przepisów i informacji dotyczących urządzenia Airfryer można znaleźć na stronie internetowej **www.philips.com/kitchen**. Można również pobrać bezpłatną aplikację NutriU na urządzenia z systemem IOS® lub Android™. *Aplikacja NutriU może być niedostępna w niektórych krajach. W takim przypadku należy pobrać aplikację Airfryer.

Opis ogólny

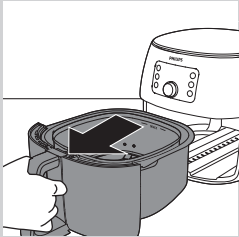
- 1 Szuflada
- 2 Kosz z wyjmowanym dnem z siateczką
- 3 Wyjmowane dno z siateczką
- 4 Reduktor tłuszczu
- 5 Patelnia
- 6 Schowek na przewód
- 7 Kratka wylotu powietrza
- 8 Wskaźnik „MAX”
- 9 Przewód zasilający
- 10 Wlot powietrza
- 11 Panel sterowania
 - A Wskaźnik temperatury
 - B Przycisk temperatury
 - C Przycisk Ulubione
 - D Przycisk utrzymywania ciepła
 - E Wskaźnik utrzymywania ciepła
 - F Pokrętło regulacji QuickControl
 - G Wyłącznik zasilania
 - H Przycisk powrotu
 - I Przycisk zegara
 - J Wskaźnik godziny
 - K Programy Smart Chef: mrożone frytki / domowe frytki / cała ryba / podudzia z kurczaka / cały kurczak
 - L Wskaźnik wstrząsania

Przed pierwszym użyciem

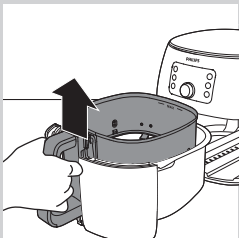
- 1 Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2 Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
- 3 Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie zgodnie ze wskazówkami w rozdziale dotyczącym czyszczenia.

Przygotowanie do użycia

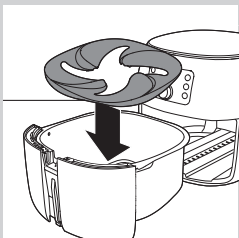
Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką i reduktora tłuszczu



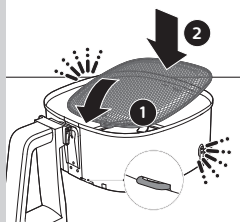
- 1 Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.



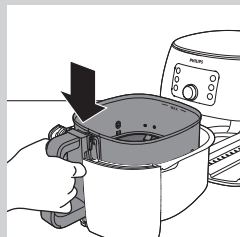
- 2 Wymij kosz, podnosząc za uchwyt.



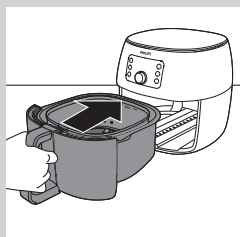
- 3 Umieść reduktor tłuszczu na patelni.



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



- 5 Włóż kosz na patelnię.



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



Uwaga

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

Tabela potraw dla ręcznych ustawień czasu/temperatury

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



Uwaga

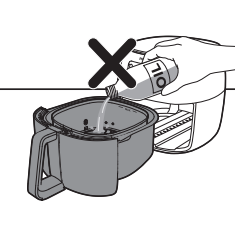
- Pamiętaj, że podane ustawienia są jedynie propozycjami. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, wielkością i kształtem oraz mogą pochodzić od różnych producentów, dlatego nie możemy zagwarantować, że sugerowane ustawienie sprawdzi się idealnie.
- Podczas przygotowywania większej ilości jedzenia (np.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

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Domowe frytki (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 cala)	200–1400 g 7–49 uncji	18–35	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> Namaczaj przez 30 minut w zimnej wodzie lub 3 minuty w ciepłej wodzie (40°C/104°F), a następnie osusz i dodaj 1 łyżkę oleju na 500 g / 18 uncji. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Domowe pieczone ćwiartki ziemniaków	200–1400 g 7–49 uncji	20–42	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> Namaczaj przez 30 minut w wodzie, a następnie dodaj od 1/4 do 1 łyżki oleju. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Mrożone przekąski (kawałki kurczaka)	80–1300 g / 3–46 uncji (6–50 szt.)	7–18	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> Są gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące na zewnątrz. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Mrożone przekąski (małe sajgonki o wadze ok. 20 g / 0,7 uncji)	100–600 g / 4–21 uncji (5–30 szt.)	14–16	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> Są gotowe, gdy są złocistożółte i chrupiące na zewnątrz. Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Piersi z kurczaka Ok. 160 g / 6 uncji	1–5 szt.	18–22	180°C / 350°F	
Paluszki z kurczaka w panierce	3–12 szt. (1 warstwa)	10–15	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> Dodaj oleju do bułki tartej. Są gotowe, gdy są złocistożółte.
Skrzydółka kurczaka Ok. 100 g / 3,5 uncji	2–8 szt. (1 warstwa)	14–18	180°C / 350°F	<ul style="list-style-type: none"> Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Kotlety mięsne bez kości Ok. 150 g / 6 uncji	1–5 kotletów	10–13	200°C / 400°F	
Hamburger Ok. 150 g / 6 uncji (średnica 10 cm / 4 cale)	1–4 sztuki	10–15	200°C / 400°F	
Grube kielbasy Ok. 100 g / 3,5 uncji (średnica 4 cm / 1,6 cala)	1–6 szt. (1 warstwa)	12–15	200°C / 400°F	

Składniki	Min. – maks. ilość	Czas (min)	Temperatura	Uwaga
Cienkie kielbaski Ok. 70 g / 2,5 uncji (średnica 2 cm / 0,8 cala)	1–7 szt.	9–12	200°C / 400°F	
Pieczeń wieprzowa	500–1000 g / 18–35 uncji	40–60	180°C / 350°F	• Odczekaj 5 minut przed pokrojeniem.
Filety rybne Ok. 120 g / 4,2 uncji	1–3 (1 warstwa)	9–20	160°C / 325°F	• Aby ryba nie przywarła, ułóż ją skórą do dołu i dodaj niewielką ilość oleju.
Małże Ok. 25–30 g	200–1500 g / 7–53 uncji	10–25	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Ciasto	500 g / 18 uncji	28	180°C / 350°F	• Użyj formy do ciasta.
Babeczki Ok. 50 g	1–9	12–14	180°C / 350°F	• Użyj odpornych na wysoką temperaturę silikonowych foremek do babeczek.
Quiche (średnica 21 cm / 8,3 cala)	1	15	180°C / 350°F	• Użyj blachy do pieczenia lub naczynia żaroodpornego.
Wstępnie przypieczone grzanki/bułki	1–6	6–7	180°C / 350°F	
Świeży chleb	700 g / 25 uncji	38	160°C / 325°F	• Kształt powinien być możliwie jak najbardziej płaski, aby chleb nie stykał się z elementem grzejnym podczas wyrastania ciasta.
Świeże bułki Okolo 80 g / 2,8 uncji	1–6 szt.	18–20	160°C / 325°F	
Kasztany	200–2000 g / 7–70 uncji	15–30	200°C / 400°F	• Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia
Mieszanka warzyw (grubo posiekana)	300–800 g / 11–28 uncji	10–20	200°C / 400°F	• Dostosuj czas gotowania do własnych preferencji. • Potrząśnij, obróć lub wymieszaj po upływie połowy czasu smażenia

Zasady używania urządzenia

Smażenie gorącym powietrzem



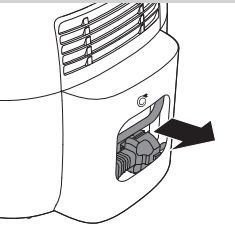
! Przestroga

- 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.

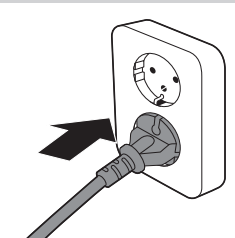
- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Upewnij się, że możliwe jest całkowite otwarcie szuflady.

☰ Uwaga

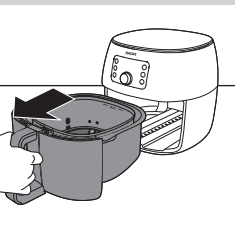
- Nie kładź na urządzeniu ani po jego bokach żadnych przedmiotów. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.



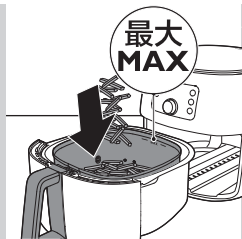
- 2 Wyciągnij przewód sieciowy ze schowka na przewód sieciowy w tylnej części urządzenia.



- 3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



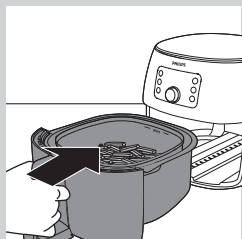
- 4 Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.



5 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

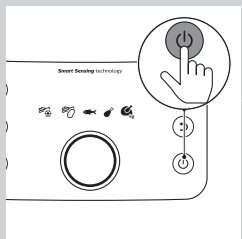
- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie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



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

! Prestroga

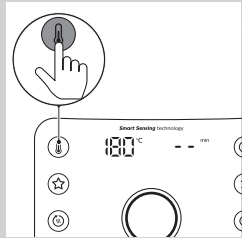
- Nie używaj patelni bez włożonego do niej reduktora tłuszczu lub kosza. Jeśli nagrzewasz urządzenie bez kosza, używaj rękawic kuchennych podczas otwierania szuflady. Krawędzie i wnętrze szuflady nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.
- Nie dotykaj patelni, reduktora tłuszczu ani kosza podczas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



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

Uwaga

- Informacje na temat uruchamiania programów Smart Chef znajdują się w rozdziale „Gotowanie za pomocą programów Smart Chef”.

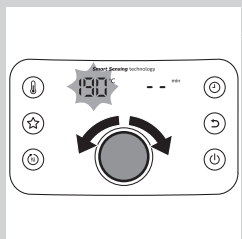


8 Naciśnij przycisk temperatury (⊖).

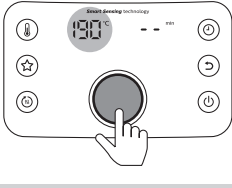
↳ Na ekranie zaczną migać wskaźnik temperatury.

Uwaga

- Jeśli najpierw naciśniesz przycisk zegara (⌚), urządzenie rozpocznie pieczenie zaraz po potwierdzeniu czasu gotowania.

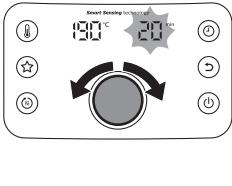


9 Obróć pokrętkę regulacji QuickControl, aby wybrać odpowiednią temperaturę pieczenia.



10 Naciśnij pokrętkę regulacji QuickControl, aby potwierdzić wybraną temperaturę.

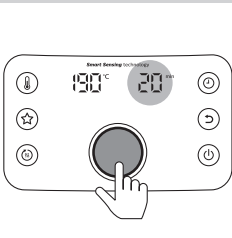
- ↳ Po potwierdzeniu temperatury na ekranie zacznie migać wskaźnik godziny.



11 Obróć pokrętkę regulacji QuickControl, aby wybrać czas gotowania.

Uwaga

- Naciśnięcie przycisku Ulubione (☆) spowoduje zapisanie temperatury i czasu gotowania jako ulubionych ustawień. Wszystkie poprzednio zapisane ustawienia zostaną zastąpione. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Zapamiętywanie ulubionego ustawienia”.
- Informacje na temat różnych rodzajów jedzenia można znaleźć w tabeli potraw dla ręcznych ustawień czasu/temperatury.

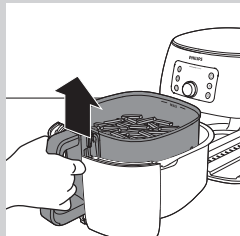
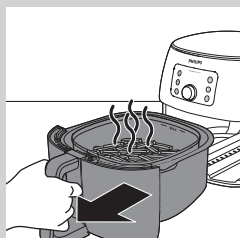
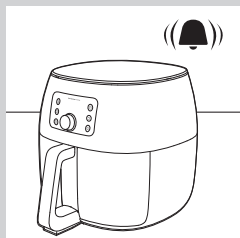
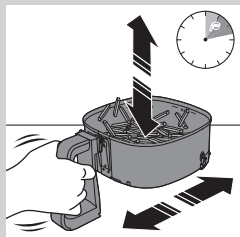


12 Naciśnij pokrętkę regulacji QuickControl, aby potwierdzić wybrany czas.

13 Urządzenie rozpocznie gotowanie po potwierdzeniu czasu gotowania.

Wskazówka

- Aby wstrzymać proces gotowania, wciśnij pokrętkę regulacji QuickControl. Aby wznowić gotowanie, ponownie wciśnij pokrętkę regulacji QuickControl.
- Aby zmienić temperaturę lub czas podczas gotowania, powtórz kroki 8–10.
- Aby anulować trwający proces i powrócić do menu głównego, naciśnij przycisk powrotu (↶).



Uwaga

- Jeśli żądany czas gotowania nie zostanie ustawiony w ciągu 30 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie ze względów bezpieczeństwa.
- Jeśli „-” został wybrany jako wskaźnik czasu, urządzenie przejdzie w tryb wstępnego nagrzewania.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, wciśnij pokrętko regulacji QuickControl w celu wstrzymania gotowania, otwórz szufladę, wyjmij kosz z patelni i potrząśnij nim nad zlewem. Następnie wsuń patelnię z koszem z powrotem do urządzenia i wciśnij pokrętko regulacji QuickControl, aby wznowić gotowanie.
- Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu gotowania potrawy, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Nie zapomnij zresetować minutnika na pozostały czas gotowania.

14 Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas gotowania minął.

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

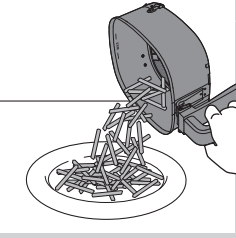
Uwaga

- 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.

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

! Przewaga

- 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.



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



Uwaga

- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni, 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 reduktor tłuszczu z patelni, korzystając ze szczypek z gumowymi końcówkami. Wylej nadmiar oleju lub wytopionego tłuszczu. Włóż reduktor tłuszczu z powrotem na patelnię, patelnię do szuflady, a kosz na patelnię.

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



Uwaga







- Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 4 do 17.

Tabela potraw dla programów Smart Chef



Uwaga

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Programy gotowania automatycznego należy uruchamiać przy temperaturze pokojowej — nie podgrzewać wstępnie.
- Zawsze równomiernie rozłóż żywność w koszu.
- Obróć/potrząśnij jedzeniem, jeśli zostało to wskazane przez urządzenie. Szuflada powinna być otwarta możliwie jak najkrócej.
- Nie używaj żadnych akcesoriów. Upewnij się, że reduktor tłuszczu jest prawidłowo umieszczony w urządzeniu.
- Ponieważ żywność różni się pod względem pochodzenia, wielkości i marki, przed podaniem należy upewnić się, że została odpowiednio ugotowana.

Programy Smart Chef			Wskazówki
 Mrożone frytki	Cienkie (7 × 7 mm) Średnie (10 × 10 mm) Mrożone przekąski z ziemniaków	200–1400g	<ul style="list-style-type: none"> • Używaj mrożonych frytek bezpośrednio z zamrażarki. Nie rozmrażaj przed gotowaniem. • Program jest przeznaczony do cienkich (7x7 mm) i średnich (10x10 mm) mrożonych frytek. • W przypadku zakupu frytek przeznaczonych specjalnie do urządzenia Airfryer należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu.
 Domowe frytki	Krojone w domu (10 × 10 mm)	500–1400g	<ul style="list-style-type: none"> • Użyj mączystych, surowych ziemniaków. Nie obgotowuj ziemniaków. • Nie używaj ziemniaków przechowywanych w temperaturze poniżej 6°C. • Aby uzyskać najlepsze rezultaty, postępuj zgodnie z przepisem na świeże frytki.
 Ryba	Cała ryba Duża płaska ryba Filet z ryby	1–4 szt. (300–1600 g) 1–5 szt. (maks. 800 g) 2–5 szt. (150–200 g/szt.), do 700 g	<ul style="list-style-type: none"> • Nie przyrządzaj zamrożonych ryb • Program jest przeznaczony do całych ryb o wadze około 300–400 g. • W przypadku pojawienia się dymu należy użyć trybu ręcznego przy niższych temperaturach.
 Podudzia	Podudzia Piersi z kurczaka	2–16 szt. (200–2000 g) 1–5 szt. (maks. 150 g/szt.)	<ul style="list-style-type: none"> • Program jest przeznaczony do świeżych podudzi (niemrożonych). Jeśli chcesz przyrządzić całe nogi kurczaka, dodaj ręcznie 5–10-minutowy czas gotowania po zakończeniu programu Smart Chef.
 Cały kurczak	Cały kurczak Połowa kurczaka	1000–1800 g > 1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • W urządzeniu Airfryer przyrządzaj tylko surowe kurczaki. Nie przyrządzaj zamrożonego kurczaka. • Program jest przeznaczony dla całego kurczaka.

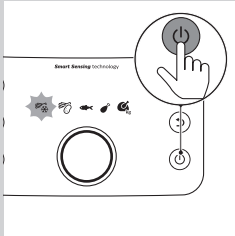
Gotowanie za pomocą programów Smart Chef


Przypraw składniki według własnego uznania. Umieść jedzenie w koszu i wsuń kosz do urządzenia.

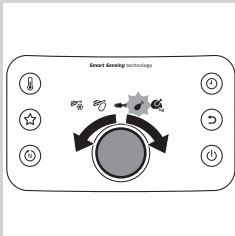


Uwaga

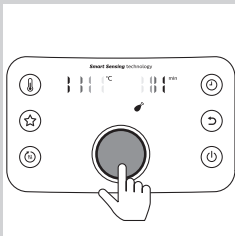
- Nie używaj miodu, syropów ani innych słodkich składników do przyprawiania jedzenia, ponieważ przyrumienią się na bardzo ciemno.



1 Naciśnij wyłącznik , aby włączyć urządzenie.



2 Aby zmienić program Smart Chef, obróć pokrętko regulacji QuickControl, aż zaczną migać żądana ikona.



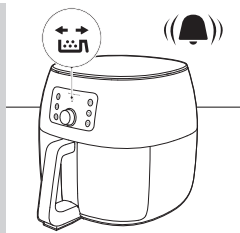
3 Aby zatwierdzić program Smart Chef, naciśnij pokrętko regulacji QuickControl.

- ↳ Urządzenie automatycznie obliczy idealną temperaturę i czas pieczenia. Po kilku minutach na ekranie zostanie wyświetlona szacowana temperatura i czas pieczenia. W tym czasie gotowanie będzie już rozpoczęte. Dopóki na ekranie migają na przemian paski i temperatura/czas, urządzenie nadal oblicza czas pieczenia, a podczas przyrządzania potrawy automatycznie go dostosuje.



Uwaga

- Aby przygotować całego kurczaka, zważ go przed umieszczeniem w koszu. Wybierz wagę produktu, obracając pokrętko regulacji QuickControl i naciskając je w celu potwierdzenia.
- Nie wysuwaj szuflady, dopóki urządzenie oblicza czas pieczenia, co jest sygnalizowane migającymi paskami na wyświetlaczu. W przeciwnym razie program Smart Chef zatrzyma się, a urządzenie wróci do menu głównego. Kontynuuj gotowanie za pomocą trybu ręcznego, ponieważ ponowne uruchomienie programu Smart Chef po częściowym ugotowaniu potraw spowoduje nieprawidłowe oszacowanie czasu gotowania.
- Po zakończeniu fazy obliczeń temperatura i czas będą wyświetlane w sposób ciągły (bez migających pasków) i można otworzyć szufladę, aby sprawdzić stan żywności.



- 4 Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wskaźnik potrząśnięcia zacznie migać, otwórz szufladę i obróć składniki lub potrząśnij koszem ze składnikami. Następnie wsuń kosz z powrotem do urządzenia.
- 5 Gdy usłyszysz sygnał dźwiękowy, a zegar wskaże wartość 0, potrawa jest gotowa.

Uwaga

- Jeśli potrawa nie jest odpowiednio upieczona lub nie osiągnęła pożądanego poziomu przyrumienienia, należy kontynuować gotowanie przez kilka minut, naciskając przycisk zegara (patrz kroki 11–12 w rozdziale „Zasady używania urządzenia”).



Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować w urządzeniu Airfryer pyszne domowe frytki:

- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki (o grubości 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala).
- 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce ciepłej wody (~40°C / 100°F) przez 3 minuty.
- 3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
- 4 Wlej 1–3 łyżki oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
- 5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.

Uwaga

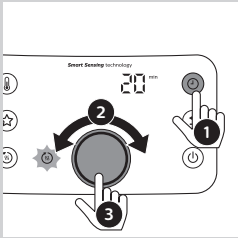
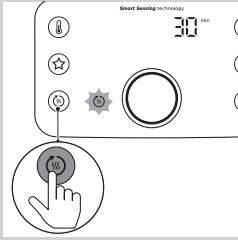
- Nie przechylaj miski w celu przełożenia do kosza wszystkich słupków za jednym razem, aby nadmiar oleju nie dostał się na patelnię.


- 6 Przełóż ziemniaki do kosza.
- 7 Uruchom program Smart Chef, aby przygotować domowe frytki . Jeśli konieczne jest potrząśnięcie frytkami, usłyszysz sygnał dźwiękowy zegara i na wyświetlaczu pojawi się migająca ikona potrząśnięcia .

Uwaga


- Odpowiednie ilości składników można znaleźć w rozdziale „Tabela potraw dla programów Smart Chef”.



Wybieranie trybu utrzymywania ciepła



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

↳ Wskaźnik utrzymywania ciepła zacznie świecić z efektem pulsowania.

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

- 2 Aby wstrzymać tryb utrzymywania ciepła, wciśnij pokrętko regulacji QuickControl. Aby wznowić tryb utrzymywania ciepła, ponownie wciśnij pokrętko regulacji QuickControl.
- 3 Aby wyjść z trybu utrzymywania ciepła, naciśnij przycisk powrotu  lub wyłącznik .



Wskazówka

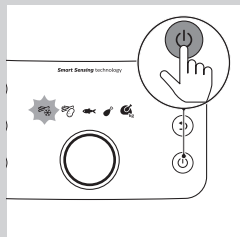
- Jeśli jakaś potrawa – np. frytki – tracą chrupkość w trybie utrzymywania ciepła, skróć czas utrzymywania ciepła poprzez wyłączenie urządzenia wcześniej lub opiekaj je przez 2–3 minuty w temperaturze 180°C.



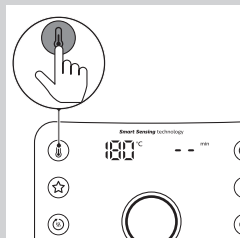
Uwaga

- W przypadku włączenia trybu utrzymywania ciepła podczas gotowania (zaświeci się wskaźnik utrzymywania ciepła) urządzenie będzie utrzymywało temperaturę potrawy przez 30 minut po zakończeniu gotowania.
- W trybie utrzymywania ciepła wentylator i grzałka wewnątrz urządzenia włączają się od czasu do czasu.
- Tryb utrzymywania ciepła został zaprojektowany w celu utrzymywania temperatury dania, które właśnie zostało przygotowane w urządzeniu wielofunkcyjnym Airfryer. Tryb ten nie jest przeznaczony do ponownego podgrzewania jedzenia.

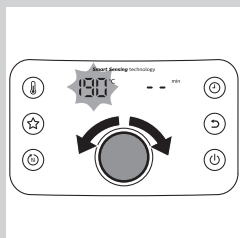
Zapamiętywanie ulubionego ustawienia



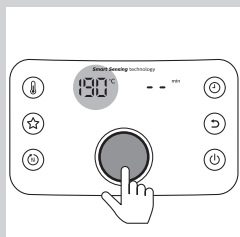
1 Naciśnij wyłącznik (⏻), aby włączyć urządzenie.



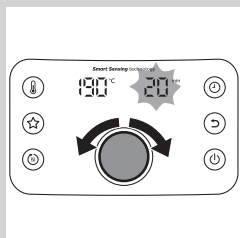
2 Naciśnij przycisk temperatury (⊖).



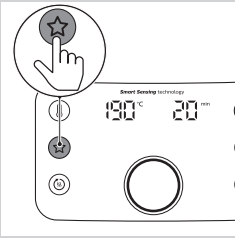
3 Obróć pokrętko regulacji QuickControl, aby wybrać temperaturę.



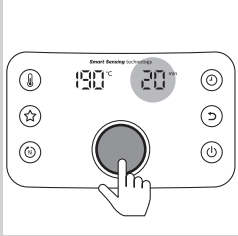
4 Naciśnij pokrętko regulacji QuickControl, aby potwierdzić wybraną temperaturę.



5 Obróć pokrętko regulacji QuickControl, aby wybrać czas.

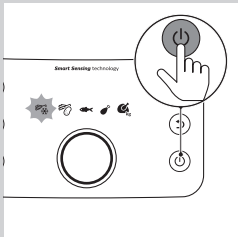


- 6 Naciśnij przycisk Ulubione (☆), aby zapamiętać ustawienie. Po zapisaniu ustawienia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

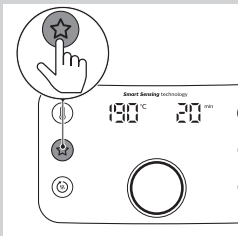


- 7 Naciśnij pokrętko regulacji QuickControl, aby rozpocząć proces gotowania.

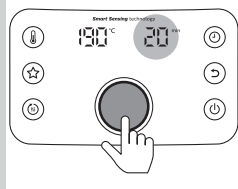
Gotowanie z ulubionym ustawieniem



- 1 Naciśnij wyłącznik (⏻), aby włączyć urządzenie.




- 2 Naciśnij przycisk ulubionych ustawień (☆).



3 Naciśnij pokrętkę regulacji QuickControl, aby rozpocząć proces gotowania.

Uwaga


- Ulubione ustawienie można zastąpić, stosując tę samą procedurę, co opisana powyżej.
- Naciśnięcie przycisku ulubionych ustawień w trybie ręcznym spowoduje zastąpienie ulubionego ustawienia. Aby zastosować ulubione ustawienie, naciśnij przycisk powrotu, aby najpierw wyjść z trybu ręcznego.
- Aby wyjść z trybu ulubionych ustawień, naciśnij przycisk powrotu .
- Podczas gotowania w trybie ulubionych ustawień można zmienić temperaturę lub czas, naciskając przycisk temperatury lub zegara. Zmiana nie spowoduje zastąpienia zapisanego ulubionego ustawienia.

Czyszczenie

Ostrzeżenie

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

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

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

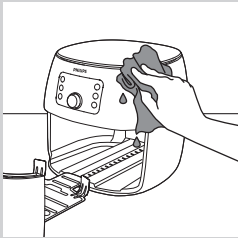
Wskazówka

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

- 2 Wyjmij reduktor tłuszczu z patelni za pomocą szczypiec z gumowymi końcówkami. Wylej z dna patelni olej lub wytopiony tłuszcz.
- 3 Patelnię, kosz i reduktor tłuszczu można myć 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

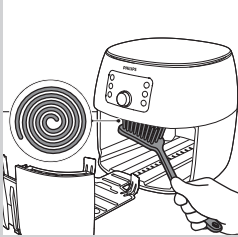
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni, reduktora tłuszczu lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odklejenie się resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Używaj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza oleje i tłuszcze.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



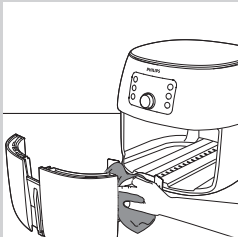
4 Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.

Uwaga

- Upewnij się, że panel sterowania nie jest wilgotny. Po wyczyszczeniu osusz panel sterowania szmatką.




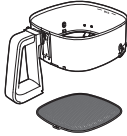

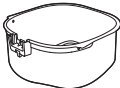


5 Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.



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

Tabela dotycząca czyszczenia

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Przechowywanie

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



Uwaga

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

Recykling



- Symbol przekreślonego kontenera na odpady, oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE i informuje, że sprzęt po okresie użytkowania, nie może być wyrzucony z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Użytkownik ma obowiązek oddać go do podmiotu prowadzącego zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, tworzącego system zbierania takich odpadów - w tym do odpowiedniego sklepu, lokalnego punktu zbiórki lub jednostki gminnej.


Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Gwarancja i pomoc techniczna


Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, odwiedź stronę www.philips.com/support lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Ciepło z wewnątrz promieniuje na zewnętrzne ścianki.	Jest to zjawisko normalne. Wszystkie uchwyty i 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.
		Jeśli pozostawisz urządzenie włączone przez dłuższy czas, niektóre miejsca staną się zbyt gorące, aby ich dotykać. Miejsca te są oznaczone na urządzeniu następującą ikoną:  O ile pamiętasz o gorących miejscach i unikasz ich dotykania, urządzenie jest całkowicie bezpieczne w użytkowaniu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, mącznych ziemniaków. Jeśli musisz przechowywać ziemniaki, nie przechowuj ich w zimnym otoczeniu, np. w lodówce. Wybieraj ziemniaki, na opakowaniu których znajduje się informacja, że nadają się do smażenia.
	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Postępuj zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w tej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki (patrz „Tabela potraw dla programów Smart Chef” 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 potraw dla programów Smart Chef” lub pobierz bezpłatną aplikację Airfryer).
Nie można włączyć urządzenia Airfryer.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Do gniazdka jest podłączonych kilka urządzeń.	Urządzenie Airfryer ma dużą moc. Sprawdź inne gniazdka i bezpieczniki.
Po uruchomieniu programu Smart Chef urządzenie przerwało obliczenia.	Temperatura w komorze gotowania jest zbyt wysoka, ponieważ urządzenie zostało wstępnie podgrzane lub nie ostygło wystarczająco pomiędzy dwiema partiami.	Pozostaw otwartą szufladę na kilka minut, aby się schłodziła. Zamknij ją i ponownie uruchom program Smart Chef.
	Szuflada jest otwarta podczas fazy obliczeń.	Zamknij szufladę i kontynuuj gotowanie w trybie ręcznym.
	Szuflada jest nieprawidłowo zamknięta.	Upewnij się, że szuflada jest poprawnie zamknięta.
Urządzenie przestało gotować, korzystając z programu Smart Chef.	Szuflada jest otwarta podczas fazy obliczeń.	Nie wysuwaj szuflady, dopóki urządzenie oblicza czas pieczenia, co jest sygnalizowane migającymi paskami na wyświetlaczu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
<p>Wewnątrz urządzenia Airfryer występują miejsca ze złuszczoną powłoką.</p>	<p>Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni urządzenia Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zadrapania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/ lub wkładania kosza).</p>	<p>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.</p>
<p>Z urządzenia wydobywa się biały dym.</p>	<p>Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste, a reduktor tłuszczu nie został umieszczony w patelni.</p>	<p>Ostrożnie wylej nadmiar oleju lub tłuszczu z patelni i umieść reduktor tłuszczu na patelni, a następnie kontynuuj gotowanie.</p>
	<p>Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.</p>	<p>Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu na patelni. Po każdym użyciu dokładnie wyczyść patelnię, kosz oraz reduktor tłuszczu.</p>
	<p>Panierka nie przywarła prawidłowo do żywności.</p>	<p>Małe cząstki panierki unoszące się w powietrzu mogą powodować powstawanie białego dymu. Dokładnie przyciśnij panierkę do żywności, aby ją do niej przykleić.</p>
	<p>Marynata, płyn lub soki mięsne przyskają na wytopiony tłuszcz</p>	<p>Osusz składniki przed włożeniem do kosza.</p>
<p>Wyświetlacz pokazuje 5 kresek w sposób przedstawiony na poniższej ilustracji.</p> 	<p>Funkcja bezpieczeństwa została aktywowana z powodu przegrzewania się urządzenia.</p>	<p>Wymij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj 1 minutę, aż urządzenie ostygnie, a następnie podłącz je ponownie do gniazdka.</p>

