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 kładź żadnych przedmiotów na otworach 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.
- Nigdy nie wkładaj do kosza produktów w ilości, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewniaj 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.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas jego pracy.
- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe.
- 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 10 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

---

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

Przestroga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak kuchnie w sklepach, biurach, 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. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w takich przypadkach.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed chwyceniem lub czyszczeniem urządzenia odczekaj około 30 minut,

aby ostygło.

- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotawożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy.
- 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 upewniaj 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.

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.

Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Versuni oferuje dwuletnią gwarancję od daty zakupu tego produktu. Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Nasza gwarancja nie wpływa na prawa użytkownika wynikające z prawa konsumenta. Aby uzyskać więcej informacji lub skorzystać z gwarancji, odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com/support.

Opis funkcji

Funkcja kopiowania

Możesz ustawić czas i temperaturę dla jednej patelni i skopiować ustawienia do drugiej , naciskając przycisk funkcji kopiowania.

Funkcja czasu

Możesz ustawić czas i temperaturę indywidualnie dla każdej patelni, a po wybraniu przycisku funkcji czasu obie patelnie zakończą pracę w tym samym czasie.

Przypomnienie o potrząsaniu

Naciskając przycisk przypomnienia o potrząsaniu, włączysz przypomnienie o potrząsaniu. Oznacza to, że po upływie połowy czasu gotowania urządzenie przypomni Ci o potrząśnięciu lub obróceniu potrawy.

Ustawienie zaprogramowane

Możesz wybierać spośród 8 zaprogramowanych ustawień. Zaprogramowane ustawienia 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".

Przycisk powrotu

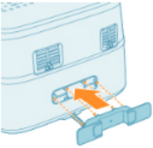
Użyj przycisku wstecz, jeśli omyłkowo wybierzesz niewłaściwy program.

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

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.**

Przygotowanie do pierwszego użycia

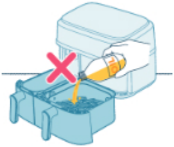
Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.

Uwaga

- nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.
- Nie stawiaj włączonego urządzenia w pobliżu przedmiotów, które mogłyby ulec uszkodzeniu w wyniku działania pary — np. ściany czy szafki — ani pod takimi przedmiotami.

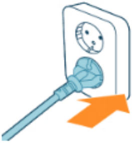
Zasady używania urządzenia

Smażenie gorącym powietrzem

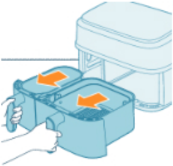


Przestroga

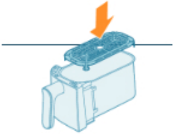
- **To urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.**
- **Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów lub pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.**
- **Urządzenie jest przeznaczone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



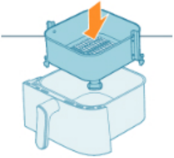
1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



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



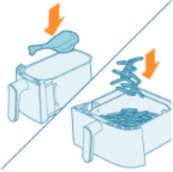
3 Umieść dolną płytę w małej patelni.



4 Włóż kosz do dużej patelni.

Uwaga

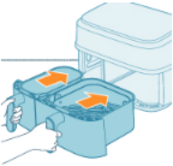
- Upewnij się, że klapki kosza są prawidłowo ustawione po prawej i lewej stronie podczas wkładania go do patelni. Jeśli przypadkowo obrócisz go o 90 stopni, kosz nie będzie pasował do patelni.
- Umieszczenie kosza na patelni będzie wymagało użycia pewnej siły.



5 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

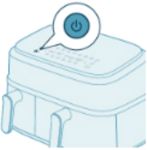
- Urządzenie Airfryer może przygotowywać szeroką gamę składników. Zapoznaj się z „Tabelą żywności”, aby poznać prawidłowe ilości i przybliżone czasy gotowania.
- Nie przekraczaj ilości wskazanych w sekcji „Tabela żywności” ani nie przepełniaj kosza, ponieważ może to wpłynąć na jakość efektu końcowego.



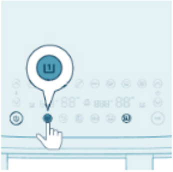
6 Włóż patelnie z powrotem do urządzenia Airfryer.

Przestroga

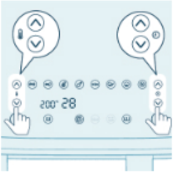
- **Nie dotykaj patelni ani kosza podczas działania urządzenia ani krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.**



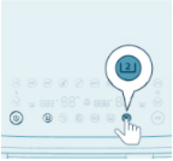
7 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć urządzenie.



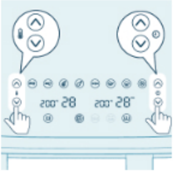
8 Wybierz małą patelnię. Wskazanie czasu i temperatury po lewej stronie zacznie migać.



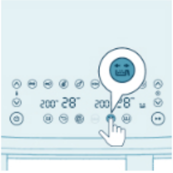
9 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.



10 Wybierz dużą patelnię.



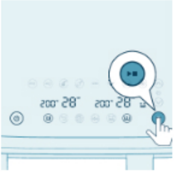
11 Naciśnij przycisk podwyższenia/obniżenia temperatury i przycisk wydłużania/skracania czasu, aby wybrać żądany czas i temperaturę.



12 Naciśnij przycisk przypomnienia o potrząsaniu, aby otrzymywać przypomnienia o potrząsaniu potrawą podczas gotowania.

Uwaga

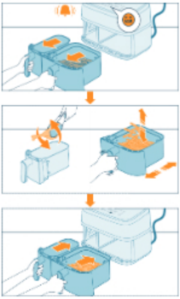
- Możesz włączyć lub wyłączyć przypomnienie o potrząsaniu w dowolnym momencie podczas gotowania, wybierając odpowiednią patelnię, a następnie naciskając przycisk przypomnienia o potrząsaniu.

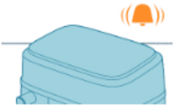


13 Naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania, aby rozpocząć proces gotowania.

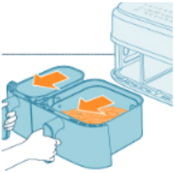
Uwaga:

- Przez ostatnią minutę smażenia czas jest odliczany w sekundach.
- Informacje na temat podstawowych ustawień gotowania dla różnych rodzajów jedzenia można znaleźć w tabeli potraw dla ręcznych ustawień czasu/temperatury.
- Możesz zmienić ustawienia gotowania w dowolnym momencie podczas procesu gotowania, wybierając patelnię, a następnie naciskając przyciski w górę lub w dół.
- Jeśli chcesz, aby obie patelnie wstrzymały gotowanie, naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymywania.
- Naciśnij ponownie przycisk uruchamiania/zatrzymywania. Obie patelnie będą kontynuować gotowanie.
- Jeśli chcesz, aby tylko jedna patelnia wstrzymała gotowanie, najpierw wybierz odpowiednią patelnię, a następnie naciśnij przycisk uruchamiania/zatrzymywania.
- Naciśnij ponownie przycisk uruchamiania/zatrzymywania, aby kontynuować gotowanie na danej patelni.
- Urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wstrzymania po wyciągnięciu patelni. Proces gotowania będzie kontynuowany, gdy włożysz patelnię z powrotem do urządzenia.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je w połowie czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby potrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z koszykiem i potrząśnij nią nad zlewem. Włóż patelnię z powrotem do urządzenia.





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



15 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.

Wskazówka

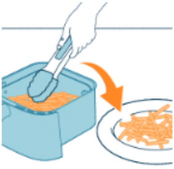
- Możesz utrzymywać temperaturę jedzenia w urządzeniu Airfryer, ustawiając temperaturę na 80 stopni i określając czas, przez jaki chcesz podgrzewać jedzenie. Zalecamy, aby nie podgrzewać potraw dłużej niż 30 minut, ponieważ może to obniżyć ich jakość.
- Jeśli jakaś potrawa — np. frytki — tracą chrupkość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

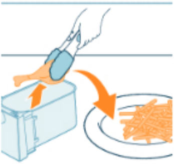
16 Ostrożnie wyjmij składniki (np. frytki) z patelni za pomocą szczypiec do grilla.

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.**

Uwaga

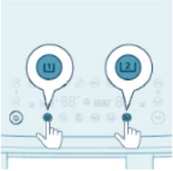




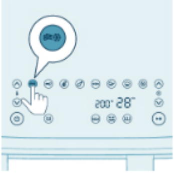
- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji albo przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Kosz umieszczaj na żaroodpornej powierzchni. Podczas wylewania nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu należy używać rękawic ochronnych. Włóż kosz z powrotem do patelni.

Gotowanie za pomocą zaprogramowanego ustawienia

1 Wykonaj czynności od 1 do 6 opisane w części „Smażenie gorącym powietrzem”.



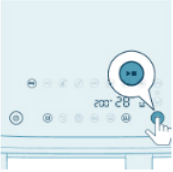
2 Wybierz patelnię, na której chcesz gotować.



3 Wybierz zaprogramowane ustawienie.

Wskazówka

- Aby zmienić zaprogramowane ustawienie, naciśnij przycisk wstecz i wybierz żądane ustawienie.



4 Rozpocznij proces gotowania, naciskając przycisk uruchomienia/zatrzymania.

Uwaga

- Możesz gotować za pomocą zaprogramowanych ustawień w jednej patelni i ustawień ręcznych w drugiej patelni. Możesz również gotować z różnymi zaprogramowanymi ustawieniami w każdej patelni i wybrać funkcję czasu, aby zakończyć proces gotowania dla obu patelni w tym samym czasie.

Uwaga: W poniższej tabeli znajdziesz więcej informacji na temat zaprogramowanych ustawień.

Duża patelnia

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Temperatura	Czas (min)	Waga (maks.)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		200°C	28	800 g / 28 oz	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp. - Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Świeże frytki		180°C	32	800 g / 28 oz	- Użyj mączystych ziemniaków. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości. - 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		200°C	25	8–10 udek	- 120 g–130 g / 4–5 oz dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Cała ryba		180°C	22	600 g / 21 oz	Całe ryby o wadze 300 g / 11 uncji każda i obróć raz podczas gotowania.
Kotlety mięsne		200°C	20	600 g / 21 oz	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterek - Do 3 kotletów bez kości - Obróć raz
Mieszanka warzyw		180°C	22	1000 g / 35 oz	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		140°C	50	1000 g / 35 oz	- Użyj naczynia do gotowania i pieczenia XL (199 x 189 x 80 mm) do dużej patelni.
Ponowne podgrzewanie		160°C	5	-	Dostosuj czas do produktu i jego ilości

Mała patelnia

Ustawienie zaprogramowane	Ikona	Temperatura	Czas (min)	Waga (maks.)	Uwaga
Mrożone przekąski z ziemniaków		200°C	25	300 g / 11 oz	- Mrożone przekąski na bazie ziemniaków, takie jak mrożone frytki, łódeczki ziemniaczane, frytki w kratkę itp.

					- Przypomnienie o potrząsaniu jest domyślnie włączone i dwukrotnie wyświetla komunikat z prośbą o potrząśnięcie patelnią podczas gotowania.
Świeże frytki		180°C	30	300 g / 11 oz	- Użyj mączystych ziemniaków. - 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 cala grubości. - 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		200°C	28	4–5 udek	- 120 g–130 g / 4–5 oz dla każdego udka. - Potrząśnij, obróć lub wymieszaj
Cała ryba		180°C	23	300 g / 11 oz	Całe ryby o wadze 300 g / 11 uncji każda i obróć raz podczas gotowania.
Kotlety mięsne		200°C	20	400 g / 14 oz	- Plasterki o grubości 2–2,5 cm, 200 g / 7 uncji jeden plasterek - Do 2 kotletów bez kości - Obróć raz
Mieszanka warzyw		180°C	25	400 g / 14 oz	- Grubo posiekane - Mieszanka warzyw (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
Ciasto		160°C	20	6 foremek do babeczek	- Użyj foremek do babeczek
Ponowne podgrzewanie		160°C	5	-	Dostosuj czas do produktu i jego ilości

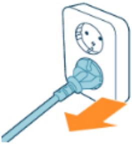
Czyszczenie

Ostrzeżenie

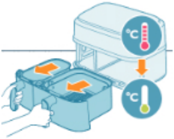
- **Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.**
- **Patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyrządów kuchennych ani ściernych materiałów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą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

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

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.

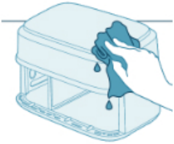
2 Usuń wytopiony tłuszcz lub olej z patelni.

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”).

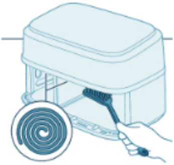
Wskazówka

- 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 odczepienie 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.

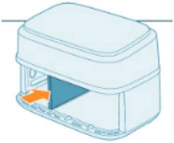
4 Aby zapobiec zarysowaniom, delikatnie przetrzyj zewnętrzną powierzchnię urządzenia czystą i miękką ściereczką. Zacznij od lekko zwilżonej ściereczki, a następnie w razie potrzeby użyj suchej.



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



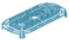
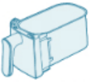
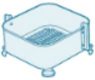
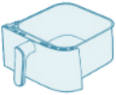
6 Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.



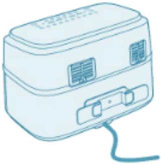
Uwaga

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

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. 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. Uchwyty 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.
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.