

**PHILIPS**

HD9880

# Instrukcja obsługi

## Spis treści

<b>Ważne</b>	<b>3</b>
Pola elektromagnetyczne (EMF)	5
Automatyczne wyłączenie	5
<b>Recykling</b>	<b>6</b>
<b>Gwarancja i pomoc techniczna</b>	<b>6</b>
<b>Deklaracja zgodności</b>	<b>6</b>
<b>Aktualizacje oprogramowania</b>	<b>6</b>
<b>Zgodność z urządzeniami</b>	<b>7</b>
<b>Zerowanie ustawień fabrycznych</b>	<b>7</b>
<b>Wstęp</b>	<b>7</b>
<b>Informacje ogólne</b>	<b>8</b>
<b>Opis funkcji</b>	<b>9</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b>	<b>12</b>
<b>Przygotowanie do pierwszego użycia</b>	<b>12</b>
Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką	12
Podłączanie urządzenia Aifryer do aplikacji NutriU	13
<b>Korzystanie z urządzenia Airfryer</b>	<b>15</b>
<b>Korzystanie z termometru do żywności</b>	<b>18</b>
Wkładanie termometru do żywności	18
Zmierzyć grubość produktu	20
<b>Tryby gotowania</b>	<b>21</b>
Programy automatycznego gotowania	21
Przygotowanie domowych frytek	22
Robienie domowego jogurtu	22
Gotowanie ręczne	22
Termometr do żywności	23
<b>Utrzymywanie ciepła</b>	<b>24</b>
<b>Moje programy</b>	<b>25</b>
<b>Historia gotowania</b>	<b>25</b>
<b>Czyszczenie</b>	<b>25</b>
Tabela dotycząca czyszczenia	26
<b>Przechowywanie</b>	<b>27</b>
<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>27</b>

## Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z tym dokumentem informacyjnym i zachowaj go na przyszłość.

### 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 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 używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania.
- Nigdy nie wkładaj do kosza żadnej ilości produktów, która przekracza maksymalny poziom oznaczony na koszyku.
- Zawsze upewnij się, że grzałka jest czysta i że nie utknęła w niej żywność.

### 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 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.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.



- 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.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po obu stronach i nad urządzeniem. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- 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.
- Nigdy nie używaj w urządzeniu lekkich składników ani papieru do pieczenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Przechowywanie ziemniaków: temperatura powinna być odpowiednia dla przechowywanej odmiany ziemniaków i przekraczać 6°C w celu zminimalizowania ryzyka wydzielania się akrylamidu w przygotowanej żywności.
- Nigdy nie napełniaj patelni olejem.
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia wynosi 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 zastona, ani w ich pobliżu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w tej instrukcji i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów firmy Philips.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Patelnia, kosz i akcesoria nagrzewają się w trakcie i po zakończeniu użytkowania urządzenia. Należy zawsze zachować ostrożność.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia stykające się z żywnością. Stosuj się do instrukcji zawartych w instrukcji obsługi.

### **Ostrzeżenie**

- 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.

- 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 poziomej, 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 wyjmij 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. 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: osłony antyrozpryskowej, gorącego elementu grzejnego, krawędzi metalowych części.
- Zawsze upewnij się, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Zawsze upewnij się, że masz kontrolę nad urządzeniem Airfryer, także podczas korzystania z funkcji zdalnego sterowania lub opóźnionego startu.
- Podczas gotowania tłustych potraw z urządzenia Airfryer może wydobywać się dym. Zachowaj szczególną ostrożność podczas korzystania z funkcji zdalnego sterowania lub opóźnionego startu.
- Upewnij się, że tylko jedna osoba korzysta z funkcji pilota zdalnego sterowania w tym samym czasie.
- Uważaj podczas przygotowywania łatwo psujących się potraw, korzystając z funkcji opóźnionego startu (z powodu możliwości rozwijania się bakterii).

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

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

## Automatyczne wyłączenie

Urządzenie Airfryer jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Jeśli urządzenie jest włączone, ale nie pracuje w trybie gotowania lub utrzymywania ciepła, przejdzie w tryb gotowości po 10 minutach braku aktywności użytkownika. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie, naciśnij i przytrzymaj przycisk pokrętki.

## Recykling

- Ten symbol oznacza, że produktów elektrycznych nie można utylizować ze zwykłymi odpadami domowymi. (Rys. 1)
- Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych.



## Gwarancja i pomoc techniczna

Firma Philips oferuje 2-letnią gwarancję na ten produkt od daty zakupu. Niniejsza gwarancja nie jest ważna, jeśli usterka jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem lub niewłaściwą konserwacją. Więcej informacji można znaleźć na naszej stronie internetowej [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Deklaracja zgodności

Niniejszym, DAP B.V. oświadcza, że urządzenie Airfryer HD9880 jest zgodne z Dyrektywą Europejską 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności z normami UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://www.philips.com>.

Urządzenie Airfryer HD9880 jest wyposażone w moduł WiFi 2,4 GHz, 802.11 b/g/n o maksymalnej mocy wyjściowej 92,9 mW EIRP.

## Aktualizacje oprogramowania

Regularna aktualizacja jest niezbędna dla ochrony prywatności i prawidłowego działania urządzenia Airfryer oraz aplikacji.

Należy zawsze aktualizować aplikację do najnowszej wersji.

Urządzenie Airfryer automatycznie aktualizuje oprogramowanie sprzętowe.

### Uwaga

- Aby umożliwić urządzeniu Airfryer aktualizację do najnowszej wersji oprogramowania, upewnij się, że jest ono podłączone do domowej sieci Wi-Fi.
- Zawsze należy korzystać z najnowszej aplikacji i oprogramowania sprzętowego.
- Aktualizacje są udostępniane po wprowadzeniu udoskonaleń w oprogramowaniu.
- Aktualizacja oprogramowania sprzętowego jest uruchamiana automatycznie, gdy urządzenie Airfryer jest w trybie gotowości. Aktualizacja potrwa kilka minut. W tym czasie nie można korzystać z urządzenia Airfryer.

## Zgodność z urządzeniami

Szczegółowe informacje na temat zgodności aplikacji można znaleźć w sklepie App Store.

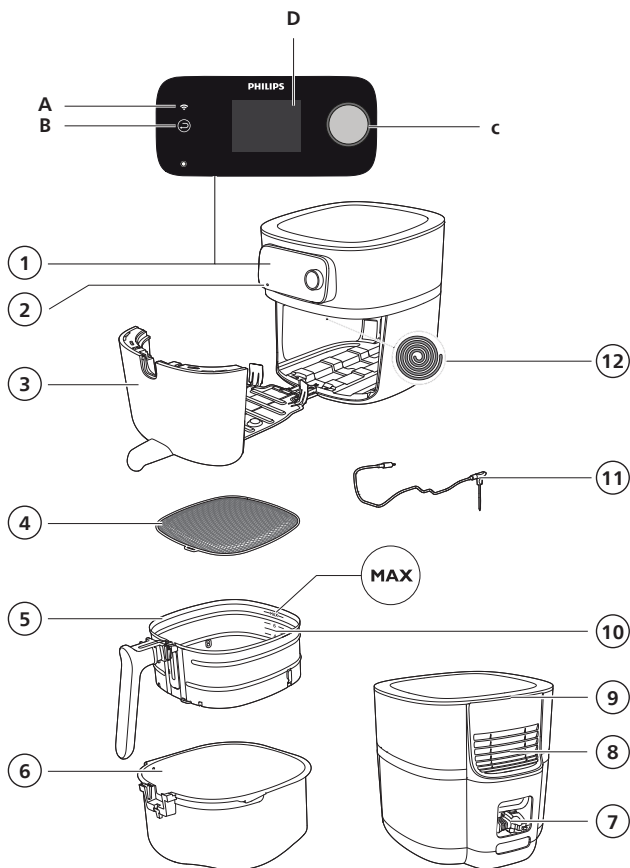
## Zerowanie ustawień fabrycznych

Aby przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia Airfryer, wybierz funkcję przywracania ustawień fabrycznych w menu Narzędzia → Ustawienia. Urządzenie Airfryer zostaje wtedy rozłączone z domową siecią Wi-Fi i przestaje być sparowane z urządzeniem przenośnym.

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Informacje ogólne



1. Panel sterowania
  - A. Wskaźnik Wi-Fi
  - B. Przycisk powrotu
  - C. Pokrętko
  - D. Wyświetlacz
2. Gniazdo termometru do żywności
3. Szuflada
4. Wyjmowane dno z siateczką
5. Kosz z wyjmowanym dnem z siateczką
6. Patelnia
7. Schowek na przewód
8. Kratka wylotu powietrza
9. Wlot powietrza
10. Wskaźnik poziomu napełnienia
11. Termometr do żywności
12. Osłona antyrozpryskowa



### Pokrętko i przycisk powrotu

Pokrętko jest centralnym elementem sterującym. Można je obracać i naciskać, aby przechodzić przez różne opcje menu i potwierdzać operację.

**Krótkie naciśnięcie przycisku pokrętki:** włączanie urządzenia.

**Długie naciśnięcie przycisku pokrętki:** wyłączenie urządzenia.

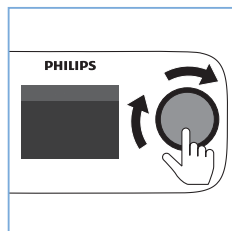
Po włączeniu urządzenia:

**Naciśnięcie przycisku pokrętki:** potwierdzenie czynności.

**Obrócenie pokrętki:** przechodzenie do różnych opcji menu lub zmiana ustawień gotowania.

**Krótkie naciśnięcie przycisku powrotu:** powrót do poprzedniego kroku.

**Długie naciśnięcie przycisku powrotu:** powrót do menu głównego.



### Programy automatycznego gotowania

Programy automatycznego gotowania to jedna z kluczowych funkcji urządzenia Airfryer. Możesz wybierać spośród wielu produktów spożywczych. Ustaw poziom napełnienia składnikami lub poinformuj urządzenie Airfryer, ile składników (na przykład udek z kurczaka) włożono do kosza, a urządzenie Airfryer automatycznie przyrządzi potrawę.

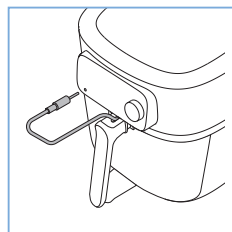
Jeśli podczas gotowania konieczne będzie przeprowadzenie jakiejś czynności (np. potrząsanie frytkami), urządzenie Airfryer powiadomi Cię o tym.

### Termometr do żywności

Urządzenie Airfryer jest wyposażone w termometr do żywności, który można wykorzystać do osiągnięcia pożądanego poziomu wypieczenia.

Włóż jeden koniec termometru do żywności, a drugi koniec do gniazda termometru (patrz rozdział „Termometr do żywności”).

Termometru do żywności można używać w trybach gotowania „**Termometr do żywności**” i „**Programy automatycznego gotowania**”.



## Czas gotowania

W trybie „**Gotowanie ręczne**” można ustawić czas pieczenia w zakresie od 1 minuty do 180 minut.

W trybie „**Programy automatycznego gotowania**” nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ program automatycznego gotowania przyrządza potrawy na podstawie wielkości porcji lub pożądanego poziomu wypieczenia.

W trybie „**Termometr do żywności**” nie ma potrzeby ustawiania czasu gotowania, ponieważ kończy się ono automatycznie, gdy tylko zostanie osiągnięta ustawiona temperatura termometru do żywności.

## Temperatura gotowania

W trybach „**Gotowanie ręczne**” i „**Termometr do żywności**” można ustawić temperaturę gotowania w zakresie od 40°C do 200°C.

W trybie „**Programy automatycznego gotowania**” nie ma potrzeby ustawiania temperatury, ponieważ temperatura gotowania jest ustawiana automatycznie.

## Temperatura wewnątrz produktu

W trybie gotowania „**Termometr do żywności**” można ustawić temperaturę wewnątrz produktu. Pod koniec procesu gotowania temperatura wewnątrz potrawy osiągnie ustawioną temperaturę.

### Uwaga

- Temperatura wewnątrz produktu nie jest równa temperaturze gotowania.

## Wysoka i niska prędkość powietrza

Urządzenie Airfryer ma dwa różne ustawienia prędkości powietrza: małą prędkość powietrza (Ⓐ) i dużą prędkość powietrza (ⒸⒹ).

W trybie „**Programy automatycznego gotowania**” prędkość powietrza jest ustawiana automatycznie.

W trybach „**Gotowanie ręczne**” lub „**Termometr do żywności**” należy ręcznie ustawić prędkość powietrza.

W przypadku typowych potraw z piekarnika, takich jak lasagne, pieczeń, ciasto itp. oraz do długiego gotowania należy używać małej prędkości powietrza. Do typowych zastosowań urządzenia Airfryer, takich jak frytki, kawałki kurczaka, paluszki rybne itp., a także do krótszego gotowania, należy używać dużej prędkości powietrza.

## Funkcja trzymania ciepła

Urządzenie Airfryer ma tryb trzymania ciepła. Można włączyć funkcję trzymania ciepła bezpośrednio po zakończeniu gotowania lub przełączyć na tę funkcję z poziomu menu głównego.

## Moje programy

Ulubione programy automatycznego gotowania, ustawienia przepisów lub ustawienia ręcznego gotowania można zapisać w sekcji „**Moje programy**”. Na liście można zachować do 20 wpisów. Wybierz element i od razu rozpocznij gotowanie.

## Historia gotowania

Ostatnio ugotowane potrawy można znaleźć w sekcji „**Historia gotowania**”. Możesz zobaczyć 20 ostatnich wpisów historii gotowania. Wybierz element i od razu rozpocznij gotowanie.

## Funkcja oceny

Możesz ocenić programy automatycznego gotowania i wszystkie przepisy NutriU po zakończeniu gotowania. Ocena jest automatycznie zapisywana i można ją znaleźć w sekcjach „**Moje programy**” i „**Historia gotowania**”. Twoja ocena pomoże ulepszyć programy automatycznego gotowania i przepisy kulinarne.

## Przypomnienie o czyszczeniu

Od czasu do czasu pojawia się przypomnienie o czyszczeniu wnętrza urządzenia Airfryer. W sekcji „**Ustawienia**” można wyłączyć przypomnienie o czyszczeniu.

## Przypomnienie o potrząsaniu

W przypadku gotowania z ustawieniem ręcznym po upływie połowy ustawionego czasu gotowania pojawi się przypomnienie o potrząsaniu. W sekcji „**Ustawienia**” można wyłączyć przypomnienie o potrząsaniu.

## Powiadomienia dźwiękowe

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

## Teksty pomocy

Na wszystkich ekranach menu wyświetlane są teksty pomocy, który ułatwiają poruszanie się po menu.

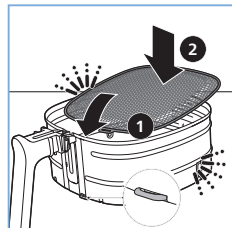
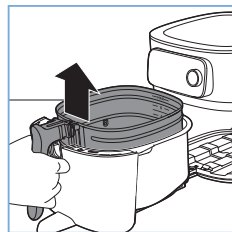
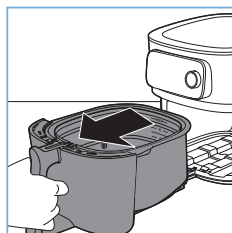
## Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Usuń wszystkie nalepki i etykiety (jeśli dotyczy) z urządzenia.
3. Zdejmij folię ochronną z wyświetlacza.
4. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).

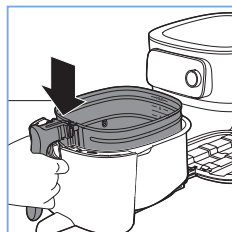
## Przygotowanie do pierwszego użycia

### Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką

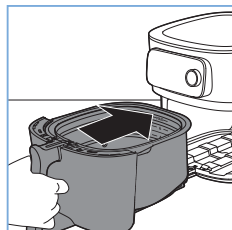
1. Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.
2. Wyjmij kosz, podnosząc za uchwyt.
3. Włóż wyjmowane dno z siateczką do otworu z prawej strony u dołu kosza. Wciśnij dno z siateczką, aby zatrzasnęło się w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie” po obu stronach).



4. Włóż kosz na patelnię.



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



#### Uwaga

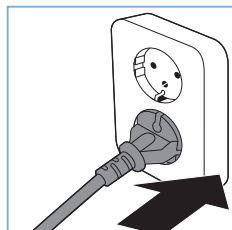
- Nie używaj patelni bez włożonego kosza.

## Podłączanie urządzenia Airfryer do aplikacji NutriU

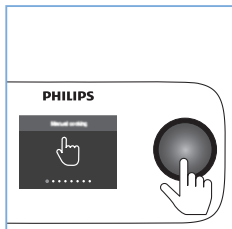
### Ważne

- Przed rozpoczęciem konfiguracji sieci Wi-Fi upewnij się, że urządzenie przenośne jest połączone z domową siecią Wi-Fi.

1. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka elektrycznego



2. Naciśnij przycisk pokrętki, aby włączyć urządzenie.



#### Uwaga

- Po pierwszym uruchomieniu urządzenia wyświetli się monit o wybranie języka.
- Można zmienić język w dowolnym momencie w menu „**Ustawienia**”.

3. Przewiń listę, aż podświetlony zostanie preferowany język.

4. Naciśnij przycisk pokrętki, aby potwierdzić i kontynuować.

5. Wybierz jednostkę wagi i temperatury z listy.

### Uwaga

- Na następnym ekranie można zdecydować, czy urządzenie ma zostać podłączone do urządzenia przenośnego od razu czy później.

6. Jeśli zdecydujesz się na podłączenie urządzenia do urządzenia przenośnego od razu, przejdź do opcji „**Tak**”.

### Uwaga

- Zalecamy pobranie aplikacji NutriU i dodanie urządzenia Airfryer do aplikacji zaraz po pierwszym skonfigurowaniu urządzenia. Umożliwia to pełne korzystanie z urządzenia Airfryer, na przykład zdalne gotowanie (uruchamianie przepisów lub programów automatycznego gotowania z aplikacji, otrzymywanie powiadomień o zakończeniu przyrządzania potrawy itp.) oraz pobieranie najnowszych aktualizacji oprogramowania sprzętowego.

7. Zostanie wyświetlony kod QR. Zeskanuj go, aby pobrać aplikację NutriU.



### Wskazówka

- Aplikację NutriU można również pobrać ze sklepu App Store lub ze strony internetowej [www.philips.com/nutriu](http://www.philips.com/nutriu).

8. Otwórz aplikację NutriU i postępuj zgodnie z procedurą rejestracji.
9. Wykonaj czynności opisane w aplikacji, aby połączyć urządzenie Airfryer z siecią Wi-Fi i sparować je z urządzeniem przenośnym.

### Ważne

- **Pilot zdalnego sterowania:** można zdalnie sterować urządzeniem Airfryer za pomocą aplikacji (np. wysłać przepis, wstrzymać gotowanie itp.) tylko wtedy, gdy w aplikacji NutriU zaznaczono opcję „zgody na obsługę zdalną” znajdującą się w profilu NutriU.
- Upewnij się, że urządzenie Airfryer jest połączone z domową siecią Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- **Parowanie z jednym użytkownikiem:** w danym momencie urządzenie Airfryer może być zdalnie sterowane tylko przez jednego użytkownika. Jeśli drugi użytkownik chce sterować urządzeniem Airfryer i korzystać z aplikacji NutriU, musi przeprowadzić proces parowania. Po sparowaniu pierwszy użytkownik zostanie automatycznie odłączony.
- Proces konfiguracji sieci Wi-Fi można anulować za pomocą aplikacji lub poprzez odłączenie urządzenia Airfryer od prądu.

## Wskaźnik Wi-Fi

Wskaźnik Wi-Fi nie świeci.	Sieć Wi-Fi jest wyłączona.
Wskaźnik Wi-Fi świeci.	Sieć Wi-Fi jest włączona i połączona z routerem.
Wskaźnik Wi-Fi miga powoli.	Trwa połączenie Wi-Fi.
Wskaźnik sieci Wi-Fi miga szybko.	Błąd połączenia Wi-Fi.

### Uwaga

- Możesz włączyć lub wyłączyć Wi-Fi w menu Ustawienia – Ustawienia Wi-Fi – Wyłącz/Włącz Wi-Fi.
- Konfigurację Wi-Fi można uruchomić w menu Ustawienia – Ustawienia Wi-Fi – Tryb konfiguracji Wi-Fi.

## Korzystanie z urządzenia Airfryer

### Ostrzeżenie

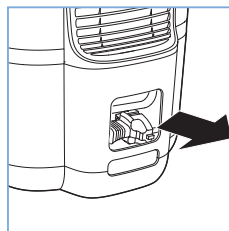
- Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Do wyjmowania i podnoszenia patelni należy używać rękawic ochronnych.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie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

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

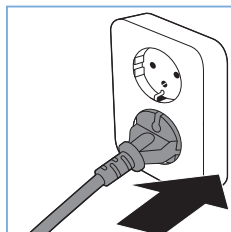
### Uwaga

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

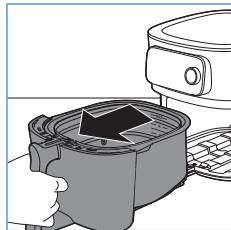
2. Wyciągnij przewód sieciowy ze schowka na przewód sieciowy w tylnej części urządzenia.



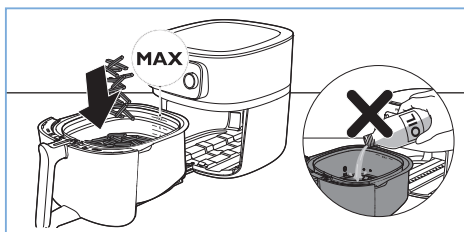
3. Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.



4. Otwórz szufladę, pociągając za uchwyt.



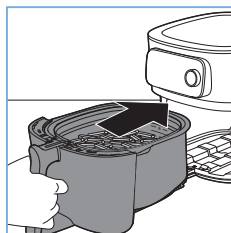
5. Włóż składniki do kosza.



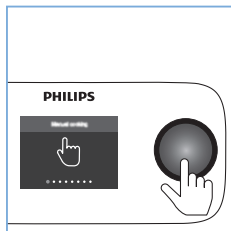
#### Uwaga

- Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanej potrawy.

6. Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia Airfryer.



7. Naciśnij przycisk pokrętła, aby włączyć urządzenie.



8. Wybierz tryb gotowania, z którego chcesz skorzystać (patrz rozdział „Tryby gotowania”).

9. Postępuj zgodnie z instrukcjami widocznymi na wyświetlaczu. Poszczególne kroki różnią się w zależności od wybranego trybu gotowania.



## Ostrzeżenie

- Nie używaj patelni bez włożonego do niej 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 i kosza podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ elementy te nagrzewają się do bardzo wysokiej temperatury.

10. Naciśnij przycisk pokrętła, aby rozpocząć gotowanie lub obróć, jeśli chcesz zmienić ustawienie gotowania. Ustawienie, które można zmienić, jest podświetlone na wyświetlaczu. Naciśnij przycisk pokrętła i obróć, aby zmienić ustawienie.

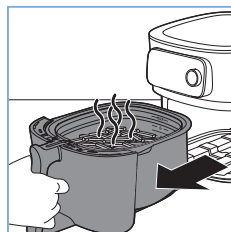
11. Dzwonek zegara programowanego oznacza, że nadszedł czas, aby potrząsnąć jedzeniem lub że upłynął czas gotowania.

## Uwaga

- Zawsze upewnij się przed podaniem, że jedzenie przygotowywane w urządzeniu Airfryer jest w pełni ugotowane.
- Niektóre programy automatycznego gotowania informują o konieczności potrząśnięcia lub obracania potrawy. Urządzenie Airfryer emituje sygnał dźwiękowy, gdy nadejdzie czas wstrząśnięcia lub obrócenia produktu.
- Najlepszym sposobem potrząśnięcia jest otwarcie szuflady, wyjęcie kosza i potrząśnięcie nim. Następnie wsuń patelnię z koszem z powrotem do urządzenia. Urządzenie automatycznie wznowi gotowanie.
- Aby anulować trwający proces, wróć do menu głównego, naciskając przycisk powrotu (↶).



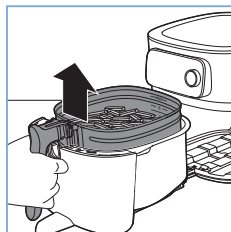
12. Otwórz szufladę, pociągając ją za uchwyt, i sprawdź, czy składniki są gotowe.



## Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń szufladę z powrotem do urządzenia Airfryer, trzymając ją za uchwyt, a następnie dodaj kilka minut za pomocą opcji „**Dodatkowy czas**”.

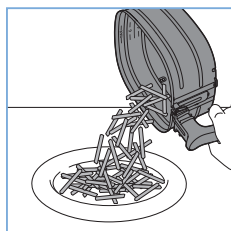
13. Aby wyjąć małe składniki (np. frytki), wyjmij kosz z patelni, trzymając za uchwyt.



### Ostrzeżenie

- 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.

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



### Uwaga

- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.
- Nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Zależnie od rodzaju składników w urządzeniu może być konieczne ostrożne wylanie nadmiaru oleju lub wytopionego tłuszczu z patelni po każdej porcji lub przed potrząśnięciem lub odłożeniem kosza na patelnię. Zawsze umieszczaj kosz na żaroodpornej powierzchni. Mając założone rękawice kuchenne, wyjmij patelnię i umieść ją na żaroodpornej powierzchni. Wylej nadmiar oleju lub wytopionego tłuszczu. Umieść patelnię z powrotem w szufladzie, a kosz na patelni.
- Gdy składniki będą już gotowe, można natychmiast użyć urządzenia wielofunkcyjnego Airfryer do przygotowania następnych potraw.

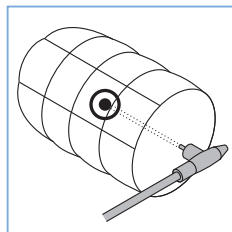
## Korzystanie z termometru do żywności

### Wkładanie termometru do żywności

Termometr do żywności może być używany do steków, kotletów, piersi z kurczaka, filetów rybnych itp.

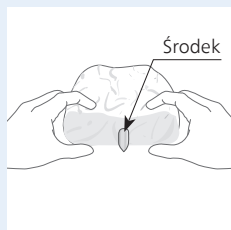
Przed i po użyciu umyj termometr do żywności w ciepłej wodzie z mydłem.

1. Włóż termometr do środka najgrubszej części produktu.



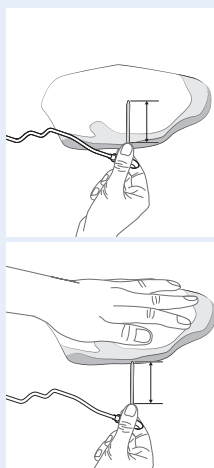
#### Uwaga

- Upewnij się, że końcówka termometru jest włożona pod kątem prostym do środka najgrubszej części produktu, oraz że nie jest skierowana ku dołowi ani ku górze.
- Upewnij się, że termometr znajduje się blisko kości, ale nie dotyka jej, oraz że znajduje się z dala od tłuszczu lub chrząstki.
- Najgrubsza część filetu może nie być częścią środkową. Ważne jest, aby umieścić koniec termometru w najgrubszej części, aby uzyskać pożądane rezultaty.
- Jeśli przyrządzasz całego kurczaka, upewnij się, że końcówka nie przebija całej piersi na wylot.
- Nie używaj termometru do żywności, jeśli grubość produktu nie przekracza 2 cm.



#### Wskazówka

- Wykonaj poniższe czynności, aby skierować końcówkę do środka pokarmu.
  1. Chwyć metalowy trzonek termometru i umieść końcówkę w środku produktu.
  2. Trzymaj palce w takim samym chwycie i wsuń końcówkę do środka najgrubszej części produktu.

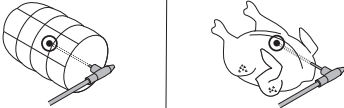
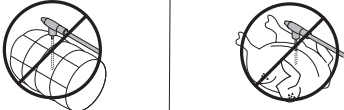
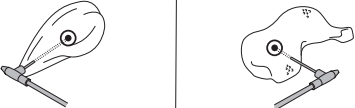
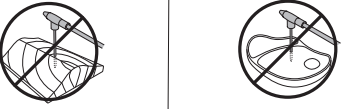

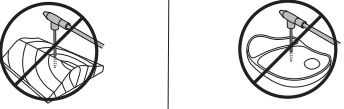


#### Uwaga

- W zależności od produktu spożywczego nie zawsze konieczne jest całkowite włożenie metalowego trzonka termometru.

## Ostrzeżenie

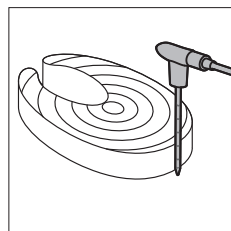
- Końcówka termometru do żywności jest ostro zakończona.

Co należy zrobić	Czego nie należy robić
	
	
	

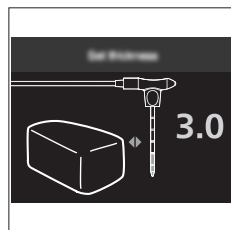
## Zmierz grubość produktu

Można użyć termometru do pomiaru grubości produktu spożywczego.




1. Umieść termometr obok produktu i sprawdź, które oznaczenie jest tuż nad jego częścią wierzchnią.



2. Ustaw wartość od 1 do 6 w urządzeniu Airfryer, gdy pojawi się pytanie o grubość, jeśli używasz programu automatycznego gotowania.



## Tryby gotowania

Tryb		Jak
Programy automatycznego gotowania		Wybierz program automatycznego gotowania z listy. Postępuj zgodnie z instrukcjami widocznymi na urządzeniu. Programy automatycznego gotowania obliczają wszystkie parametry gotowania automatycznie na podstawie wprowadzonych danych, takich jak poziom napełnienia lub liczba sztuk. Następnie rozpocznij gotowanie.
Gotowanie ręczne		Ustaw ręcznie czas gotowania, temperaturę i prędkość powietrza, a następnie rozpocznij gotowanie.
Termometr do żywności		Ustaw ręcznie temperaturę wewnątrz produktu, temperaturę gotowania i prędkość powietrza, a następnie rozpocznij gotowanie.

### Programy automatycznego gotowania

1. Obracaj pokrętle, aż zostanie wybrana opcja „Programy automatycznego gotowania”. Naciśnij przycisk pokrętła, aby wprowadzić ten tryb.
2. Naciśnij przycisk pokrętła, aby potwierdzić.
3. Obróć pokrętło, aby wybrać odpowiedni program automatycznego gotowania. Naciśnij przycisk pokrętła, aby potwierdzić.
4. Wybierz ilość jedzenia włożonego do kosza.

#### Uwaga

- W zależności od rodzaju żywności może zostać wyświetlony monit o ustawienie poziomu napełnienia, liczby kawałków, wagi, grubości i/lub poziomu wypieczenia.
- Aby ustawić prawidłowy poziom napełnienia, użyj oznaczeń umieszczonych na koszu.
- Przed wybraniem poziomu napełnienia zawsze upewnij się, że jedzenie jest równomiernie rozłożone w koszu.
- Obróć/potrząśnij jedzeniem, jeśli zostało to wskazane przez urządzenie. Szuflada powinna być otwarta możliwie jak najkrócej.
- Jeśli wybierzesz poziom wypieczenia programu automatycznego gotowania, musisz użyć termometru do żywności.
- W przypadku niektórych programów automatycznego gotowania należy wprowadzić wagę produktu. Użyj wagi lub odczytaj wagę produktu na opakowaniu.

## 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 maksymalnie na poziomie wypełnienia 4, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób.
1. Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki. Większe frytki są zwykle mniej chrupkie niż mniejsze.
  2. Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
  3. Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
  4. Wlej łyżkę oleju do miski, włóż do miski pokrojone w słupki ziemniaki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
  5. Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.

### Uwaga

- Nie przechylaj miski w celu przełożenia do kosza wszystkich słupków za jednym razem, aby nadmiar oleju nie dostał się na patelnię.
6. Przełóż ziemniaki do kosza.
  7. Uruchom program automatycznego przyrządzania domowych frytek i potrząśnij nimi, kiedy otrzymasz powiadomienie.

## Robienie domowego jogurtu

1. Wymieszaj 1 3/4 litra mleka i 3 łyżki stołowe jogurtu w misce. Zawartość tłuszczu w mleku i jogurcie musi być taka sama.
2. Wlej 150–200 ml do każdej małej szklanki i zamknij pokrywkę.
3. Umieść szklanki w koszu urządzenia Airfryer i zamknij szufladę.
4. Uruchom „Program automatycznego gotowania” — „Jogurt” (Nieoczekiwany->Nabiał->Jogurt).
5. Fermentacja potrwa około 8 godzin. Nie otwieraj urządzenia Airfryer w tym czasie.
6. Umieść szklanki w lodówce i ciesz się domowym jogurtem po schłodzeniu.

## Gotowanie ręczne

1. Obracaj pokrętłem, aż zostanie wybrana pozycja „Gotowanie ręczne”. Naciśnij przycisk pokrętła, aby wprowadzić ten tryb.
2. Ustaw czas, obracając pokrętłem. Można wybrać czas od 1 minuty do 180 minut. Potwierdź, naciskając przycisk pokrętła.

3. Ustaw temperaturę za pomocą pokrętle. Można wybrać temperaturę od 40°C do 200°C. Potwierdź, naciskając przycisk pokrętle.
4. Wyreguluj prędkość powietrza, obracając pokrętle. Można wybrać między dużą i małą prędkością powietrza. Potwierdź, naciskając przycisk pokrętle.
  - Następnie zostanie wyświetlony przegląd wybranych parametrów gotowania. Aby zmienić ustawienie gotowania, należy przekręcić pokrętle na parametr, który ma zostać zmieniony. Naciśnij i obróć, aby zmienić parametr. Po potwierdzeniu wszystkich parametrów gotowania naciśnij przycisk pokrętle, aby rozpocząć gotowanie. Zostanie wyświetlone odliczanie czasu.

#### **Uwaga**

- Jeśli chcesz dostać przypomnienie o potrząsaniu po upływie połowy czasu gotowania, upewnij się, że funkcja przypomnienia o potrząsaniu jest włączona.
- Można wstrzymać pracę urządzenia Airfryer, naciskając przycisk pokrętle podczas gotowania. Aby dostosować parametry, należy wykonać powyższe czynności. Aby kontynuować gotowanie, ponownie naciśnij przycisk pokrętle.

## **Termometr do żywności**

1. Obracaj pokrętle, aż zostanie wybrana opcja „Termometr do żywności”. Naciśnij przycisk pokrętle, aby wprowadzić ten tryb.
2. Ustaw żadaną temperaturę wewnątrz produktu (mierzoną na końcu termometru do żywności), obracając pokrętle. Można wybrać temperaturę od 30 do 99°C. Potwierdź, naciskając przycisk pokrętle.
  - Zostaną wyświetlone animacje informujące o tym, gdzie najlepiej umieścić końcówkę termometru w żywności i jak kabel powinien być prowadzony z komory kuchennej na zewnątrz, aby można było zamknąć szufladę.
3. Podłącz przewód do gniazda termometru do żywności.

#### **Uwaga**

- Potwierdź pominięcie animacji, naciskając przycisk pokrętle.

4. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę gotowania. Można wybrać temperaturę od 40°C do 200°C. Potwierdź, naciskając przycisk pokrętki.
5. Wyreguluj prędkość powietrza, obracając pokrętkę. Można wybrać między dużą prędkością powietrza (🌀) i małą prędkością powietrza (🌀). Potwierdź, naciskając przycisk pokrętki.
6. Następnie zostanie wyświetlony przegląd wybranych parametrów gotowania. Aby zmienić ustawienie gotowania, należy przekręcić pokrętkę na parametr, który ma zostać zmieniony. Naciśnij i obróć, aby zmienić parametr. Naciśnij przycisk pokrętki, aby rozpocząć gotowanie.

#### Uwaga

- Rzeczywista temperatura wewnątrz produktu i temperatura docelowa będą wyświetlane obok siebie na przemian z licznikiem czasu.

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące temperatury wewnątrz produktu, którą należy ustawić.

Produkt spożywczy	Poziom wypieczenia	Temperatura wewnątrz produktu
Drób ogólnie	Done	80–85°C
Pierś drobiu	Soczyste	70–74°C
Wołowina, cielęcina, jagnięcina, dziczyzna	Krwiste	45–50°C
	Średni	55–60°C
	Dobrze wypieczone	65–70°C
Wieprzowina ogólnie	Done	70–73°C
Schab	Średni	58–63°C
Ryba	Przezroczyste	50–55°C
	Done	60–65°C
Cały ziemniak	Done	92–95°C
Chleb	Done	90–95°C

#### Uwaga

- Sugerowana temperatura wewnątrz produktu niekoniecznie odpowiada bezpiecznej minimalnej wewnętrznej temperaturze żywności.
- Wewnętrzna temperatura przyrządzonej żywności wzrośnie jeszcze o kilka stopni po wyjęciu potrawy z urządzenia.

## Utrzymywanie ciepła

1. Obracaj pokrętkę, aż zostanie wybrana pozycja „Utrzymywanie ciepła”. Naciśnij przycisk pokrętki, aby wprowadzić ten tryb.



### Uwaga

- Aby zmienić czas utrzymywania ciepła, obróć pokrętło. Wciśnij i obróć pokrętło, aby dostosować czas utrzymywania ciepła. Można wybrać czas utrzymywania ciepła od 1 minuty do 30 minut. Naciśnij przycisk pokrętła, aby potwierdzić czas utrzymywania ciepła.
2. Naciśnij przycisk pokrętła, aby rozpocząć utrzymywanie ciepła.

### Uwaga

- Można wstrzymać proces utrzymywania ciepła, naciskając przycisk pokrętła.

## Moje programy

1. Obracaj pokrętłem, aż zostanie wybrana pozycja „Moje programy”. Naciśnij przycisk pokrętła, aby wprowadzić ten tryb.
2. Obróć pokrętło dożądanego programu. W przypadku pozostania w jednym programie wyświetlane są parametry gotowania.
3. Naciśnij przycisk pokrętła, aby wprowadzić wybrany program. Naciśnij ponownie przycisk pokrętła, aby rozpocząć gotowanie.
  - Obróć i naciśnij przycisk pokrętła, aby usunąć program lub zmienić jego nazwę.

## Historia gotowania

1. Obracaj pokrętłem, aż zostanie wybrana pozycja „Historia gotowania”. Naciśnij przycisk pokrętła, aby wprowadzić ten tryb.
2. Obróć pokrętło dożądanego pozycji. W przypadku pozostania w jednej pozycji wyświetlane są parametry gotowania.
3. Naciśnij przycisk pokrętła, aby wprowadzić wybraną pozycję. Naciśnij ponownie przycisk pokrętła, aby rozpocząć gotowanie.
  - Obróć i naciśnij przycisk pokrętła, aby dodać ją do opcji „Moje programy”.

## Czyszczenie

### Ostrzeżenie

- Kosz, patelnia oraz wnętrze urządzenia muszą całkowicie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Patelnia i kosz urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

## Wskazówka




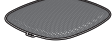
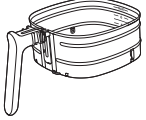
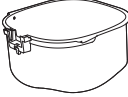

- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

1. Wylej z dna patelni olej lub wytopiony tłuszcz.
2. 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 odklejenie się resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Używaj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza oleje i tłuszcze. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
  - W razie potrzeby resztki tłuszczu, które przywarły do osłony antyrozpryskowej, można usunąć gąbką lub szczotką.
3. Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Upewnij się, że panel sterowania nie jest wilgotny. Po wyczyszczeniu osusz panel sterowania szmatką.
  4. Umyj osłonę antyrozpryskową gąbką lub szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć resztki tłuszczu.
  5. 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.

## 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 pokrętła, jakich trzeba dotykać podczas korzystania z urządzenia, pozostają wystarczająco chłodne, aby było to możliwe.
		Patelnia, kosz i wewnętrzna część pokrywki zawsze nagrzewają się po włączeniu urządzenia, aby zapewnić prawidłowe przygotowanie jedzenia. Elementy te zawsze są zbyt gorące, aby ich dotykać.

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, 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.	Nie przepełniaj kosza.
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania.	Im pełniejszy kosz, tym częściej należy wstrząsać.
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.

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.	Potrawy smażone w urządzeniu są tłuste.	Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia dokładnie wyczyść patelnię i kosz.
	Panierka nie przywarła prawidłowo do żywności.	Małe cząstki panierki unoszące się w powietrzu mogą powodować powstawanie białego dymu. Dokładnie przyciśnij panierkę do żywności, aby ją do niej przykleić.
	Marynata, płyn lub soki mięsne przyskają na wytopiony tłuszcz.	Osusz składniki przed włożeniem do kosza.
Dioda LED WiFi w urządzeniu Airfryer już się nie świeci.	Urządzenie Airfryer nie jest już połączone z domową siecią WiFi. Domowa sieć WiFi została zmieniona.	Rozpocznij proces konfiguracji Wi-Fi i postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji.
Aplikacja pokazuje, że proces parowania się nie powiodł.	Inny użytkownik połączył urządzenie Airfryer z innym urządzeniem mobilnym i obecnie gotuje.	Poczekaj, aż drugi użytkownik zakończy bieżący proces gotowania i ponownie sparuj urządzenie mobilne z urządzeniem Airfryer.

