PHILIPS

HD920X

# Felhasználói kézikönyv

# TARTALOMJEGYZÉK


**Fontos** 3

**Bevezetés** 7

**Általános leírás** 7

**Teendők az első használat előtt** 8

**Előkészítés a használatra** 8

**A készülék használata** 8

Élelmiszer-táblázat 8

Az Airfryer készülék használata 10

Házi hasábburgonya készítése 13

**Tisztítás** 14

Tisztítási táblázat 15

**Tárolás** 16

**Újrahasznosítás** 16

**Garancia és terméktámogatás** 16

**Hibakeresés** 17

# Fontos

A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a fontos tudnivalókat, és őrizze meg későbbi használatra.

## Veszély

- A sütnivaló alapanyagokat mindig a kosárba tegye, hogy ne érintkezhessenek a fűtőelemekkel.
- Működés közben tilos a készülék levegőbemeneti és levegőkimeneti nyílásait letakarni.
- Ne töltse fel a sütőedényt olajjal, mivel ez tüzet okozhat.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le folyóvíz alatt.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen rá, hogy a készülékbe ne juthasson víz vagy egyéb folyadék.
- Soha ne helyezzen a kosárba a maximális szintet meghaladó ételmennyiséget.
- Működés közben tilos a készülék belsejét megérinteni.
- Minden használatkor ellenőrizze, hogy a fűtőelem szabadon van, és nincsenek ételdarabok rátapadva.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.

## Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatéval.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket 8 éven felüli gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és az azzal járó veszélyeket. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználó által is végezhető karbantartást soha ne végezze 8 éven aluli gyermek, és 8 éven felüli gyermek is csak felügyelet mellett végezheti el ezeket.
- A készüléket és a vezetéket tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.
- Tartsa a hálózati kábelt távol a forró felületektől.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Mindig gondoskodjon arról, hogy a csatlakozódugót megfelelően helyezze be a fali aljzatba.
- A készüléket ne használja külső időzítővel illetve külön távvezérlőrendszerrel.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy más készülékek mellé. A készülék hátuljánál, két oldalánál és fölötte egyaránt legalább 10 cm szabad helynek kell lennie. Ne tegyen semmit a készülékre.

- Csak a felhasználói kézikönyvben meghatározott rendeltetés szerint használja a készüléket.
- Forró levegős sütés közben a levegőkimeneti nyílásokon át forró gőz távozik. Tartsa a kezét és az arcát a gőztől és a levegőkimeneti nyílásoktól biztonságos távolságra. Akkor is ügyeljen a forró gőzre és levegőre, amikor leveszi a sütőedényt a készülékről.
- Használat közben a készülék hozzáférhető felületei felforrósodhatnak.
- Az Airfryer sütőedénye, a kosár és a tartozékok felforrósodhatnak használat közben. Óvatosan kezelje őket!
- Ne helyezze a készüléket forró gáztűzhelyre, elektromos tűzhelyre, elektromos főzőlapra, vagy ezek közelébe, illetve forró sütőbe.
- Soha ne használjon könnyű alapanyagokat vagy sütőpapírt a készülékben.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítőre vagy függöny mellé).
- Ne hagyja a működő készüléket felügyelet nélkül.
- Ha a készülék sötét füstöt bocsát ki, azonnal húzza ki a csatlakozódugóját fali aljzatból. Várjon, amíg a füstkibocsátás megszűnik, és csak utána vegye ki a sütőedényt a készülékből.
- Burgonyafélék tárolása: A hőmérsékletnek megfelelőnek kell lennie a tárolt fajtához, és nem lehet 6 °C-nál magasabb, hogy minimálisra lehessen csökkenteni az akrilamid-kitettség kockázatát az elkészült élelmiszerben.
- Ne csatlakoztassa a készüléket az aljzatba és ne használja a kezelőfelületet nedves kézzel.
- A készüléket 5 °C és 40 °C közötti környezeti hőmérsékleten való használatra tervezték.

## Vigyázat!

- A készüléket kizárólag normál háztartási használatra tervezték. Nem ajánlott üzletek, irodák, gazdaságok és egyéb munkahelyek személyzeti konyhájába. Valamint hotelekben, motelekben, panziókban és egyéb vendéglátó-ipari környezetekben való használatra sem ajánlott.
- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- A készülék nem rendeltetés- vagy szakszerű használata, illetve nem a használati utasításnak megfelelő használata esetén a garancia érvényét veszti, és a Philips nem vállal felelősséget a keletkezett kárért.
- Mindig száraz, stabil és vízszintes felületen tárolja és használja a készüléket.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból.
- Hagyja hűlni a készüléket kb. 30 percig, mielőtt használná vagy megtisztítaná.

- Ügyeljen rá, hogy a készülékben elkészített ételt aranysárgán, nem pedig sötétre vagy sötétbarnára sütve vegye ki. Távolítsa el a megégett részeket. Ne süssön friss burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilsav termelődésének minimalizálása érdekében).
- Legyen óvatos a főzőkamra felső részének tisztításakor: ügyeljen a forró fűtőelemre és a fém részek éleire.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az étel teljesen átfőtt az Airfryer készülékben.
- Mindig győződjön meg arról, hogy az Airfryer készülék az Ön irányításával működik.
- Zsíros étel főzésekor az Airfryer füstöt bocsáthat ki.

## Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék az elektromágneses terekre érvényes összes vonatkozó szabványnak és előírásnak megfelel.

180°C
16-22 min.
180°C
18-26 min.
200°C
11-15 min.
180°C
18-24 min.
160°C
22-25 min.
180°C
12-14 min.
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
MAX
MAX

## Bevezetés

A Philips köszönti Önt! Gratulálunk a vásárláshoz!
A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a **www.philips.com/welcome** oldalon.
A Philips Airfryer az egyetlen Airfryer, amely Rapid Air technológiát kínál a kedvenc ételei sütéséhez kevés olajjal vagy hozzáadott olaj nélkül és akár 90%-kal kevesebb zsíradékkal.
A Philips Rapid Air technológia segítségével minden oldalon átsül az étel, a csillag alakú kialakítás pedig hozzájárul a tökéletes eredményekhez – az első harapástól kezdve az utolsóig.
Most már tökéletesen sült (kívül ropogós, belül puha) ételeket élvezhet – Süssön, grillezzen és pirítson különféle ízletes ételeket egészségesen, gyorsan és egyszerűen.
További receptekért és ötletekért, illetve az Airfryer készülékkel kapcsolatos további információkért látogasson el a **www.philips.com/kitchen** oldalra, vagy töltse le az ingyenes NutriU App* alkalmazást IOS® vagy Android™ eszközére.
*Előfordulhat, hogy a NutriU alkalmazás nem elérhető az Ön országában.
Ebben az esetben a Philips helyi weboldalán kereshet inspirációt.

## Általános leírás

**1** Időzítő gomb
**2** Hőmérséklet-szabályozó gomb
**3** MAX kijelzés
**4** Kosár
**5** Kosár kioldógombja
**6** Sütőedény
**7** Hálózati kábel
**8** Levegőkimeneti nyílások
**9** Feszültségjelző
**10** Levegőbemeneti nyílás
**11** Élelmiszer-táblázat

## Teendők az első használat előtt

1 **Távolítson el minden csomagolóanyagot.**
2 **Távolítsa el a készülékre ragasztott összes matricát és címkét (ha vannak ilyenek).**
3 **Az első használat előtt alaposan, a tisztításról szóló résznek megfelelő módon tisztítsa meg a készüléket.**

## Előkészítés a használatra

1 **A készüléket stabil, vízszintes, sík és hőálló felületre helyezze.**

**Megjegyzés**

- Ne helyezzen semmit a készülék tetejére vagy oldalaira. Ellenkező esetben ez akadályozhatja a légáramlást, illetve befolyásolhatja a végeredményt.
- Ne helyezze a működő készüléket olyan tárgyak – például falak vagy szekrények – közelébe vagy alá, amelyekben kárt tehet a gőz.
- Hagyja a gumidugót a sütőedényben. Sütés előtt ne távolítsa el.

## A készülék használata

### Élelmiszer-táblázat

Az alábbi táblázat segítségével kiválaszthatja az alapvető beállításokat az elkészíteni kívánt ételtípusokhoz.

**Megjegyzés**

- Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tanácsként szolgálnak. Mivel a hozzávalók származási helyüket, méretüket, alakjukat és márkájukat tekintve eltérőek, nem garantálhatjuk a legjobb beállítást a hozzávalóihoz.
- Ha nagyobb mennyiségű ételt készít (pl. hasábburgonya, garnélarák, csirke alsócomb, fagyasztott ételek), a változatlan eredmény elérése érdekében rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg a kosárban lévő alapanyagokat 2-szer vagy 3-szor.

| Alapanyagok | Min.– max. mennyiség | Idő (perc) | Hőmérséklet | Megjegyzés |
|---|---|---|---|---|
| Vékonyra szeletelt fagyasztott hasábburgonya (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 hüv.) | 200-500 g/7-18 uncia | 16–22 | 180 °C/350 °F | • 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg |

| Alapanyagok | Min.– max. mennyiség | Idő (perc) | Hőmérséklet | Megjegyzés |
|---|---|---|---|---|
| Házi készítésű hasábburgonya (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hüvelyk vastag) | 200-500 g/7-18 uncia | 18–26 | 180 °C/350 °F | • 2-3-szor rázza össze, forgassa meg vagy keverje meg |
| Fagyasztott csirkefalatok | 200-600 g/7-21 uncia | 10–15 | 200 °C/400 °F | • Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Fagyasztott tavaszi tekercsek | 200-600 g/7-21 uncia | 10–15 | 200 °C/400 °F | • Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Hamburger (kb. 150 g/5 uncia) | 1–3 húspogácsa | 15–20 | 200 °C/400 °F | |
| Fasírt | 800 g / 28 oz | 50–55 | 150 °C/300 °F | • Használja a sütőtartozékot |
| Csont nélküli hússzeletek (kb. 150 g/5 uncia) | 1–2 hússzelet | 11–15 | 200 °C/400 °F | • Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Vékony kolbászok (körülbelül 50 g/1,8 uncia) | 1–6 darab | 9–13 | 200 °C/400 °F | • Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Csirkecomb (kb. 125 g/4,5 uncia) | 2–6 darab | 18–24 | 180 °C/350 °F | • Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Csirkemell (kb. 160 g/6 uncia) | 1–3 darab | 20–25 | 180 °C/350 °F | |
| Egész hal (kb. 300–400 g/ 11–14 uncia) | 1 hal | 15–20 | 200 °C/400 °F | |
| Halfilé (kb. 200 g/7 uncia) | 1–3 (1 réteg) | 22–25 | 160°C / 325°F | |
| Vegyes zöldségek (durvára vágva) | 200-600 g/7-21 uncia | 10–20 | 180 °C/350 °F | • Állítsa be a sütési időt a saját ízlése szerint<br>• Rázza meg, fordítsa meg vagy keverje meg az idő felénél |
| Muffin (körülbelül 50 g/1,8 uncia) | 1–7 | 12–14 | 180 °C/350 °F | • Használja a muffinkelyheket |
| Sütemény | 500 g/18 uncia | 50–60 | 160 °C/325 °F | • Használjon tepsit |

| Alapanyagok | Min.– max. mennyiség | Idő (perc) | Hőmérséklet | Megjegyzés |
|---|---|---|---|---|
| Elősütött kenyér/ zsemle (kb. 60 g/2 uncia) | 1–4 darab | 6–8 | 200 °C/400 °F | |
| Házi készítésű kenyér | 500 g / 18 oz | 50–60 | 150 °C/300 °F | • Használja a sütőtartozékot<br>• A lehető leglaposabb formát kell elérni annak érdekében, hogy a kenyér ne érjen hozzá a fűtőelemhez kelés közben. |

## Az Airfryer készülék használata

**! Vigyázat!**

- **Ez egy Airfryer, amely forró levegővel működik. A sütőedénybe ne töltsön olajat, sütőzsírt vagy egyéb folyadékot.**
- **Ne érjen a készülék felforrósodott részeihez! Használja a fogantyúkat vagy gombokat! A forró sütőedény megfogásához használjon sütőkesztyűt.**
- **A készülék kizárólag háztartási használatra készült.**
- **A készülék első használatakor némi füst keletkezhet. Ez normális jelenség.**
- **Nem szükséges a készüléket előmelegíteni.**

**1** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali aljzatba.

**2** Vegye ki a sütőedényt a kosárral együtt a készülékből, a fogantyúnál fogva.

## 3 Tegye az alapanyagokat a kosárba.

**Megjegyzés**

- Az Airfryer sütővel számos különböző alapanyagú étel készíthető. Tekintse meg az „Élelmiszer-táblázatot” a megfelelő mennyiségek és a hozzávetőleges sütési idők érdekében.
- Ne lépje túl az „Élelmiszer-táblázat” fejezetben megadott mennyiségeket, továbbá ne töltse a kosarat a „MAX” jelzésen túl, mert az ronthatja a végeredmény minőségét.
- Ha különböző ételeket szeretne készíteni egy időben, ellenőrizze a különböző hozzávalókhoz javasolt főzési időt, mielőtt egyszerre kezdené el őket főzni.

## 4 Helyezze vissza a sütőedényt a kosárral együtt az Airfryer készülékbe.

**Vigyázat!**

- **Tilos a sütőedényt a kosár nélkül használni.**
- **Ne érintse meg a sütőedényt vagy a kosarat használat közben és után, mivel nagyon felforrósodnak.**

## 5 Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

## 6 A készülék bekapcsolásához állítsa az időzítőgombot a megfelelő elkészítési időre.

**Megjegyzés**

- Lásd az alapvető sütési beállításokat tartalmazó élelmiszer-táblázatot a különböző típusú ételekhez.

**Tipp**

- Ha használat közben módosítani kívánja az étlekészítés hőmérsékletét vagy idejét, forgassa a vezérlőgombokat a kívánt állásba.

**Megjegyzés**

- Egyes alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni (lásd „Élelmiszer-táblázatot”). A hozzávalók összerázásához húzza ki a sütőedényt a kosárral együtt, helyezze hőálló munkalap-felületre, csúsztassa el a fedelet, és nyomja meg a kosár kioldógombját a kosár eltávolításához, majd rázza meg a kosarat a mosogató felett. Majd helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe, és csúsztassa vissza a sütőedényt a készülékbe.
- Ha az időzítőt a sütési idő felére állítja be, és megszólal az időzítő, rázza meg vagy forgassa meg a hozzávalókat. Állítsa be az időzítőn a hátralévő sütési időt.

**7 Amikor megszólal az időzítő, a beállított idő letelt.**

**Megjegyzés**

- A készülék manuálisan is kikapcsolható. Ehhez fordítsa el a bekapcsológombot 0-ra (az óramutató járásával ellenkező irányba); ez valamivel több erőt igényel, mintha az óramutató járásával megegyező irányba forgatná.

**8 Húzza ki a sütőedényt, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók készen vannak-e.**

**Vigyázat!**

- **A sütési folyamatot követően az Airfryer sütőedénye forró. Mindig hőálló munkalapra (pl. alátét stb.) helyezze a sütőedényt, amikor kiveszi a készülékből.**

**Megjegyzés**

- Ha az étel még nem készült el, a fogantyúval egyszerűen csúsztassa vissza a sütőedényt az Airfryer készülékbe, és néhány perccel növelje meg az időt.

**9 A kis hozzávalók (pl. hasábburgonya) eltávolításához először csúsztassa el a fedelet, majd a kosár kioldógombjának megnyomásával emelje ki a kosarat a sütőedényből.**

**Vigyázat!**

- **A sütési folyamatot követően a sütőedény, a kosár, a belső készülékház és a hozzávalók forrók. Az Airfryer készülékben lévő alapanyagok típusától függően a sütőedényből gőz csaphat ki.**

**10 Ürítse a kosár tartalmát egy tálba vagy egy tálcára. A tartalom kiürítéséhez mindig vegye ki a kosarat a sütőedényből, mivel forró olaj lehet a sütőedény alján.**

**Megjegyzés**

- A nagy és törékeny hozzávalók eltávolításához használjon csipeszt a hozzávalók kiemeléséhez.
- Az alapanyagokból származó felesleges zsiradék vagy a megmaradt olaj a sütőedény alján gyűlik össze.
- A sütésben lévő alapanyagoktól függően minden adag után, vagy mielőtt megrázná vagy visszahelyezné a kosarat a sütőedénybe, óvatosan kiöntheti a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt. Helyezze a kosarat hőálló felületre. A felesleges olaj vagy zsír kiöntéséhez viseljen sütőkesztyűt. Helyezze vissza a kosarat a sütőedénybe.

Ha egy adag étel elkészült, az Airfryer azonnal készen áll a következő adag sütésére.

**Megjegyzés**

- Egy új ételadag elkészítéséhez ismételje meg a 3–10. lépéseket.

## Házi hasábburgonya készítése

Az Airfryer készülékben való nagyszerű házi hasábburgonya készítéséhez:

- Válasszon ki egy megfelelő fajta burgonyát a hasábburgonya-készítéshez, pl. friss (enyhén) lisztes burgonyákat.
- Az egyenletes eredmény érdekében a legjobb, ha maximum 500 grammos/18 unciás adagokban süti a hasábburgonyát az Airfryer készülékben. A nagyobb hasábburgonyák általában kevésbé ropogósak, mint a kisebbek.

**1 Hámozza meg a burgonyát, és vágja hasábra (1 x 1 cm/0,4 x 0,4 hüv. vastagságúra).**

**2 Áztassa 30 percen keresztül egy tál vízben a burgonyahasábokat.**

**3 Öntse ki a tálból a vizet, és szárítsa meg a hasábburgonyákat egy konyharuha vagy egy papírkendő segítségével.**

**4 Öntsön egy evőkanál sütőolajat a tálba, tegye a burgonyahasábokat a tálba, majd addig keverje, amíg a burgonyahasábokra rá nem tapad az olaj.**

**5 Távolítsa el a burgonyahasábokat a tálból az ujjai vagy egy lyukacsos konyhai eszköz segítségével, így a felesleges olaj a tálban marad.**

**Megjegyzés**

- Ne döntse meg a tálat annak érdekében, hogy a burgonyahasábok egyszerre a kosárba essenek, ezáltal megelőzheti, hogy felesleges olaj kikerüljön a sütőedényből.

**6 Tegye a burgonyahasábokat a kosárba.**

**7 Süsse meg a burgonyahasábokat, és közben 2-3-szor rázza meg a kosarat.**

## Tisztítás

**Figyelmeztetés**

- **Hagyja, hogy a kosár, a sütőedény, illetve a készülék belseje teljesen lehűljön, mielőtt elkezdené megtisztítani őket.**
- **A sütőedény, a kosár és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy karcoló tisztítóanyagokat, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban.**

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Minden használatot követően távolítsa el az olajat és zsírt a sütőedény aljából.

**1 Forgassa az időzítőgombot 0-ra, húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.**

**Tipp**

- Az Airfryer gyorsabban lehűl, ha kiveszi belőle a sütőedényt és a kosarat.

**2 Öntse ki a felesleges zsírt vagy olajat a sütőedény aljából.**

**3 Tisztítsa meg mosogatógépben a sütőedényt és a kosarat. Forró, mosogatószeres meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal is tisztíthatja őket (lásd: „Tisztítási táblázat”).**

**Megjegyzés**

- Helyezze a sütőedényt a gumidugóval együtt a mosogatógépbe. Tisztítás előtt ne távolítsa el a gumidugót.

**Tipp**

- Ha ételmaradványok ragadnak a sütőedénybe vagy a kosárba, áztassa őket forró, mosogatószeres vízben 10–15 percig. Az áztatásnak köszönhetően fellazulnak az ételmaradványok, és könnyebbé válik az eltávolításuk. Ellenőrizze, hogy a mosogatószer oldja-e az olajat és zsírt. Ha zsíros foltok vannak a sütőedényen vagy a kosáron, és nem tudta őket eltávolítani forró vízzel és mosogatószerrel, használjon folyékony zsíroldószert.
- Szükség esetén – pl. ha a fűtőelembe ételmaradvány ragadt – puha vagy közepes keménységű kefe is használható. Ne használjon acél drótkefét vagy durva sörtéjű kefét, mivel ezzel kárt tehet a fűtőelem bevonatában.

**4 A készülék burkolatát törölje le egy nedves ruhával.**

**5 A fűtőelemet tisztítókefével szabadítsa meg a lerakódott ételmaradéktól.**

**6 A készülék belsejét meleg vízzel és karcolásmentes szivaccsal tisztítsa.**

## Tisztítási táblázat

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ✓ | ✓ | ✗ |
| | ✓ | ✓ | ✗ |

## Tárolás

1 **Húzza ki a készülék hálózati csatlakozó dugóját a fali konnektorból és hagyja lehűlni.**

2 **Mielőtt eltenné, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.**

**Megjegyzés**

- Mindig tartsa vízszintesen az Airfryer készüléket, amikor hordozza azt. Igyekezzen a készülék elején a sütőedényt is megfogni, mivel a sütőedény a kosárral együtt kicsúszhat a készülékből, ha véletlenül hátrafelé billenti a készüléket. Ezzel kárt tehet ezekben az alkatrészekben.
- Mindig gondoskodjon róla, hogy az Airfryer készülék levehető részei rögzítve legyenek, mielőtt mozgatja és/vagy elteszi a készüléket.

## Újrahasznosítás

- Ez a szimbólum azt jelenti, hogy a termék nem kezelhető normál háztartási hulladékként (2012/19/EU).
- Kövesse az országában érvényes, az elektromos és elektronikus készülékek hulladékkezelésére vonatkozó jogszabályokat. A megfelelő hulladékkezelés segítséget nyújt a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következmények megelőzésében.

## Garancia és terméktámogatás

Ha információra vagy támogatásra van szüksége, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra, vagy olvassa el a különálló, világszerte érvényes garancialevelet.

# Hibakeresés

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha az alábbi útmutató segítségével nem tudja elhárítani a hibát, látogasson el a **www.philips.com/support** weboldalra a gyakran ismétlődő kérdések listájáért, vagy forduljon az országában illetékes vevőszolgálathoz.

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A készülék a használat során kívül is felforrósodik. | A hő belülről a külső falakra sugárzik. | Ez normális jelenség. Minden olyan fogantyú és gomb továbbra is kellően hideg marad, amelyet a használat során meg kell érintenie. |
| | | A sütőedény, a kosár és a készülék belseje mindig felforrósodik, amikor a készüléket bekapcsolják annak érdekében, hogy az étel kellően megsüljön. Ezek az alkatrészek mindig túl forrók ahhoz, hogy megérintse őket. |
| | | Ha hosszabb ideig bekapcsolva hagyja a készüléket, néhány része túl forróvá válik ahhoz, hogy megérintse őket. Ezen területeket a következő ikon jelzi a készüléken: Amennyiben odafigyel a forró területekre, és nem érinti meg őket, a készülék használata teljesen biztonságos. |
| A házi készítésű hasábburgonyáim nem a vártnak megfelelőek. | Nem megfelelő fajtájú burgonyát használt. | A legjobb eredmény érdekében használjon friss, lisztes burgonyákat. Ha tárolni szeretné a burgonyát, ne tegye hideg helyre, pl. a hűtőszekrénybe. Válasszon olyan burgonyát, amely csomagolásán fel van tüntetve, hogy alkalmas sütésre. |
| | Túl nagy mennyiségű hozzávalót tett a kosárba. | Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonya készítésére vonatkozó utasításokat (14. oldal). |
| | Bizonyos alapanyagokat az elkészítési idő felénél meg kell rázni. | Kövesse a használati útmutatóban szereplő, házi készítésű hasábburgonya készítésére vonatkozó utasításokat (14. oldal). |
| Az Airfryer készülék nem kapcsol be. | Nem csatlakoztatta a készüléket. | Ellenőrizze, hogy a csatlakozó megfelelően be van-e dugva a fali aljzatba. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| | Ugyanazon fali aljzathoz több készülék is csatlakozik. | Az Airfryer nagy teljesítményfelvétellel működik. Próbálkozzon egy másik fali aljzattal, és ellenőrizze a biztosítékokat. |
| Észrevettem néhány sérülési pontot az Airfryer belsejében. | A bevonattal való véletlen érintkezések vagy súrlódások következtében pár apró folt jelenhet meg az Airfryer sütőedényének belsejében (ezt okozhatja, hogy tisztítás közben érdes tisztítóeszközöket használ és/vagy a kosár behelyezésének módja). | A károsodás elkerülése érdekében megfelelően engedje le a kosarat a sütőedénybe. Ha nem megfelelő szögben helyezi be a kosarat, annak oldala hozzáütődhet a sütőedény falához, melynek következtében apró darabok pattoghatnak le a bevonatról. Ez esetben ne aggódjon, a felhasznált anyagok nem károsak az egészségre. |
| A készülék fehér füstöt bocsát ki. | Zsíros alapanyagokat süt. | Óvatosan öntse ki a sütőedényből a felesleges olajat vagy zsírt, majd folytassa a sütést. |
| | A sütőedényben még vannak maradványok az előzőleg használt zsírból. | A fehér füstöt a sütőedényben felhevülő zsíros maradványok okozzák. Minden használatot követően alaposan tisztítsa meg a sütőedényt és a kosarat. |
| | A panír nem tapad megfelelően az ételre. | A lebegő, apró panírdarabok fehér füstöt okozhatnak. Erősen nyomja az ételre a panírt, hogy hozzátapadjon. |
| | Páclé, folyadék vagy húslé csapódhat a felesleges zsírba. | Itassa fel az ételről a nedvességet, mielőtt a kosárba helyezné. |

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Minden jog fenntartva.