

PHILIPS

HD920X

Uživatelská příručka

OBSAH

Důležité informace	3
Úvod	7
Všeobecný popis	7
Před prvním použitím	8
Příprava k použití	8
Použití přístroje	8
Tabulka pokrmů	8
Fritování ve fritéze Airfryer	10
Příprava domácích hranolků	13
Čištění	13
Tabulka čištění	15
Skladování	15
Recyklace	15
Záruka a podpora	15
Řešení problémů	16

Důležité informace

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto příručku s důležitými informacemi a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do košíku, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny ani jej neproplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy nevkládejte větší množství potravin, než je maximální množství uvedené v košíku.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.
- Vždy se ujistěte, že je ohřívač prázdný a že v ohřívači nejsou žádné potraviny.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.

Varování

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Děti od 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika, která mohou hrozit. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek. Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Přístroj neumísťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru za přístrojem, po obou jeho stranách a 10 cm nad ním. Na přístroj nic nepokládejte.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této uživatelské příručce.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné



vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.

- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Fritovací nádoba, košík a příslušenství uvnitř fritézy Airfryer se během používání zahřívají. Při manipulaci dbejte zvláštní opatrnosti.
- Neumísťujte přístroj na horký plynový sporák, ani v jeho blízkosti. Nepokládejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vařiče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozežháté trouby.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Zařízení neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Vidíte-li ze zařízení vycházet tmavý kouř, ihned jej odpojte. Vyčkejte, dokud kouř nepřestane vystupovat, a teprve poté vyjměte nádobu ze zařízení.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.
- Nezapojujte přístroj a nemanipulujte s ovládacím panelem, pokud máte mokré ruce.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyně pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěťte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka přestane být platná.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Přístroj vždy pokládejte a používejte na suchém, stabilním, vyrovnaném a vodorovném povrchu.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Nechte přístroj přibližně 30 minut vychladnout, než s ním začnete manipulovat nebo jej čistit.
- Dbejte, aby suroviny připravené v tomto přístroji byly zlatožluté, a ne tmavé nebo hnědé. Vyjměte spálené zbytky.

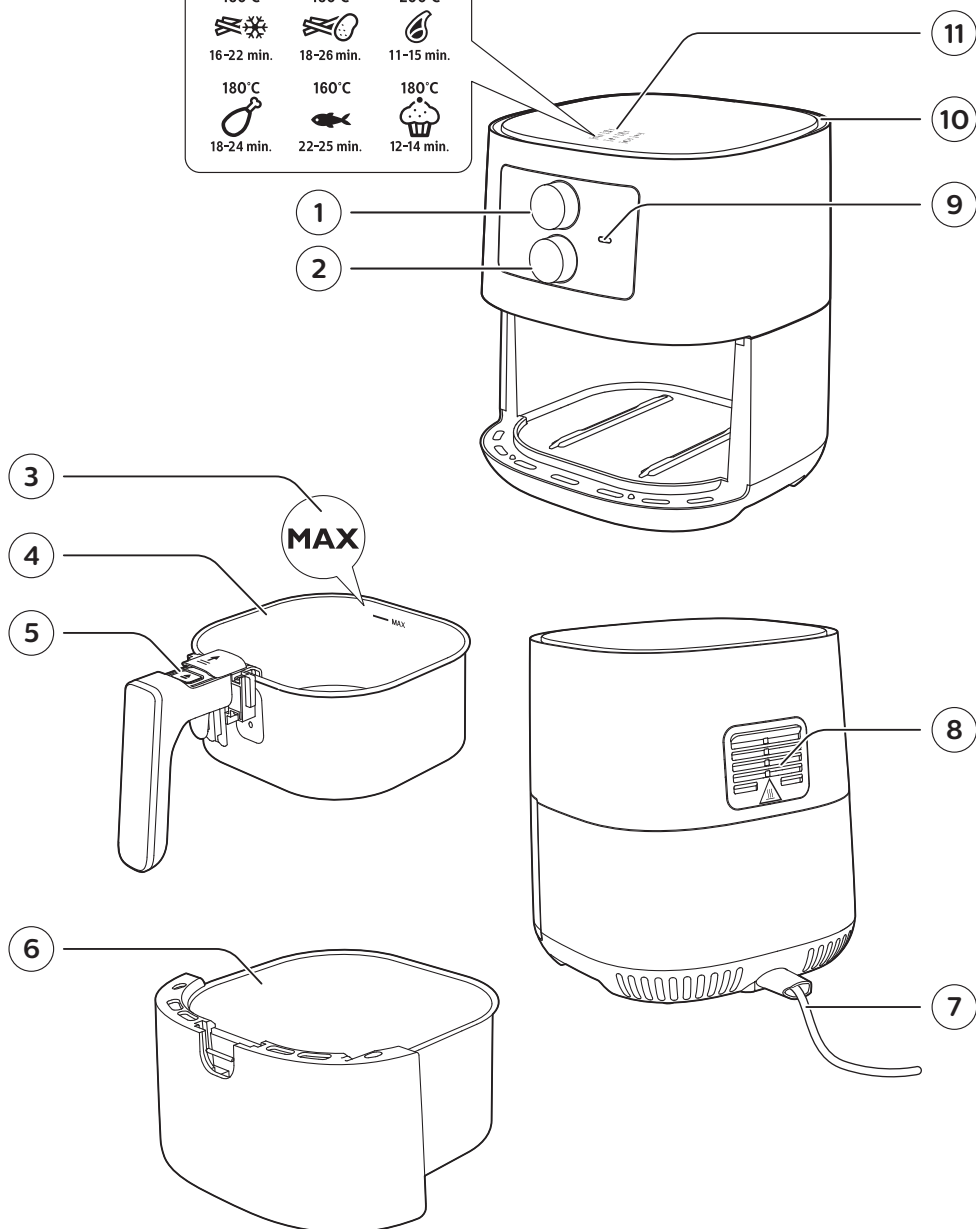
Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).

- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: rozpálené topné těleso, okraje kovových částí.
- Vždy se ujistěte, že je pokrm ve fritéze Airfryer zcela uvařený.
- Vždy se ujistěte, že máte kontrolu nad fritézou Airfryer.
- Při vaření tučných potravin může z fritézy Airfryer vycházet kouř.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj Philips odpovídá všem platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

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.



Uvod

Gratulujeme k nákupu a vítáme Vás mezi uživateli výrobků společnosti Philips!

Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách **www.philips.com/welcome**.

Fritéza Philips Airfryer je jediná fritéza Airfryer s unikátní technologií Rapid Air, která usmaží vaše oblíbené potraviny s malým nebo žádným přídavkem oleje a až o 90 % menším množstvím tuku.

Technologie Rapid Air společnosti Philips připravuje jídlo ze všech stran a náš hvězdicový design zajistí dokonalé výsledky, od prvního až po poslední sousto.

Nyní si můžete vychutnat dokonale připravené smažené jídlo – na povrchu křupavé a uvnitř křehké – fritujte, grilujte, opékejte, pečte, a připravujte zdravě, rychle a jednoduše celou řadu chutných pokrmů.

Další inspirativní recepty a informace o fritéze Airfryer naleznete na adrese **www.philips.com/kitchen** nebo si můžete stáhnout bezplatnou aplikaci NutriU* pro systém IOS® nebo Android™.

*Aplikace NutriU nemusí být ve vaší zemi dostupná.

V takovém případě se inspirujte na místních webových stránkách společnosti Philips.

Všeobecný popis

- 1 Knoflík časovače
- 2 Knoflík pro nastavení teploty
- 3 Indikátor MAX
- 4 Koš
- 5 Tlačítko uvolnění košíku
- 6 Nádoba
- 7 Napájecí kabel
- 8 Výstupy vzduchu
- 9 Kontrolka napájení
- 10 Vstup vzduchu
- 11 Tabulka pokrmů

Před prvním použitím

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole o čištění.

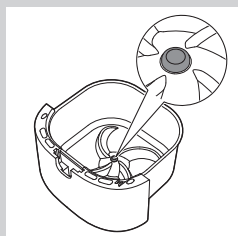
Příprava k použití

- 1 Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru.



Poznámka

- Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proud vzduchu a ovlivnit výsledek fritování.
- Nepokládejte přístroj v provozu do blízkosti předmětů nebo pod předměty, které se mohou poškodit párou, například stěny a skříň.
- Ponechte pryžovou zátku v nádobě. Před vařením ji neodstraňujte.



Použití přístroje

Tabulka pokrmů

S pomocí níže uvedené tabulky můžete vybrat základní nastavení pro typy pokrmů, které chcete připravit.



Poznámka

- Nezapomeňte, že tato nastavení jsou orientační. Suroviny jsou různého původu, velikosti, tvaru i značky, proto nejlepší nastavení pro vaše suroviny nemůžeme zaručit.
- Při přípravě většího množství jídla (např. hranolky, krevety, kuřecí paličky, mražené pokrmy) ingredience v košíku dvakrát až třikrát protřeste, otočte nebo promíchejte, aby se propekly rovnoměrně.

Ingredience	Min. – max. množství	Time (Čas) (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mražené hranolky (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 in)	200–500 g / 7–18 oz	16–22	180 °C/350 °F	• V průběhu 2–3krát protřepajte, otočte nebo zamíchejte.
Domácí hranolky (silné 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in)	200–500 g / 7–18 oz	18–26	180 °C/350 °F	• V průběhu 2–3krát protřepajte, otočte nebo zamíchejte.
Mražené kuřecí medailonky	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C/400 °F	• V polovině protřepajte, otočte nebo zamíchejte

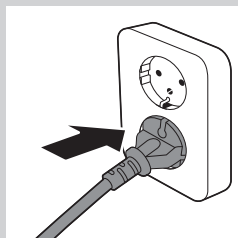
Ingredience	Min. – max. množství	Time (Čas) (min)	Teplota	Poznámka
Zmražené jarní závitky	200–600 g / 7–21 oz	10–15	200 °C/400 °F	• V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	1–3 karbanátky	15–20	200 °C/400 °F	
Sekaná pečeně	800 g / 28 oz	50–55	150 °C/300 °F	• Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 150 g / 5 oz)	1–2 kotlety	11–15	200 °C/400 °F	• V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 oz)	1–6 kusů	9–13	200 °C/400 °F	• V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	2–6 kusů	18–24	180 °C/350 °F	• V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	1–3 kusy	20–25	180 °C/350 °F	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 oz)	1 ryba	15–20	200 °C/400 °F	
Rybí fileť (zhruba 200 g / 7 oz)	1–3 (1 vrstva)	22–25	160 °C / 325 °F	
Zeleninová směs (nakrájené na hrubo)	200–600 g / 7–21 oz	10 až 20	180 °C/350 °F	• Čas přípravy nastavte podle chuti • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 oz)	1–7	12–14	180 °C/350 °F	• Použijte formičky na muffiny
Koláč	500 g/18 oz	50–60	160 °C/325 °F	• Použijte dortovou formu
Předpečený chléb/ rohlíky (zhruba 60 g / 2 oz)	1–4 kusy	6 až 8	200 °C/400 °F	
Domácí chléb	500 g / 18 oz	50–60	150 °C/300 °F	• Použijte pečicí příslušenství • Tvar by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa.

Fritování ve fritéze Airfryer

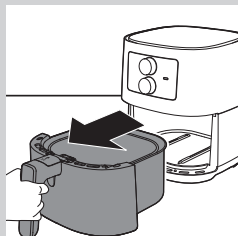
! Upozornění

- Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky a otočné ovladače. S horkou nádobou manipulujte v kuchyňských rukavicích.
- Přístroj je určen výhradně k použití v domácnosti.
- Při prvním použití přístroje z něj může unikat slabý kouř. To je normální jev.
- Předehřívání přístroje není nutné.

1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



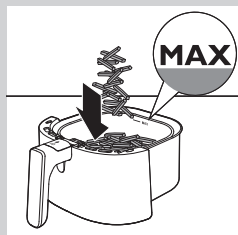
2 Zatažením za rukojeť vyjměte nádobu s košíkem z přístroje.

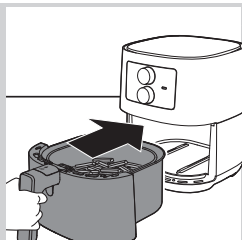


3 Do košíku vložte suroviny.

☰ Poznámka

- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů“.
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani košík nepřepĺňujte nad ukazatel „MAX“, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
- Pokud chcete připravovat různé přísady současně, ujistěte se ještě před začátkem vaření, že znáte pro tyto různé přísady dobu přípravy.

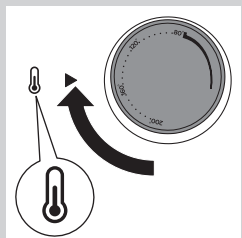




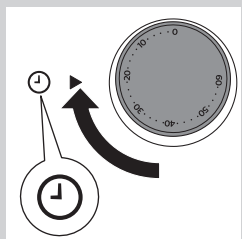
4 Nádoby s košíkem vložte zpět do fritézy Airfryer.

! Upozornění

- Nádoby nepoužívejte bez košíku.
- Nádoby ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.



5 Otočte ovladač teploty na požadovanou teplotu.



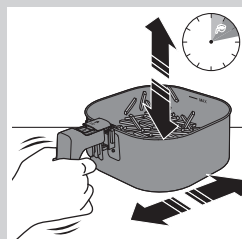
6 Přístroj zapnete otočením knoflíku časovače na požadovanou dobu přípravy.

☰ Poznámka

- Základní nastavení pro přípravu různých typů pokrmů najdete v tabulce pokrmů.

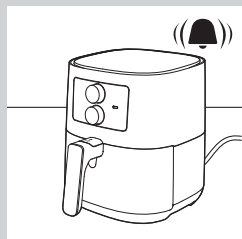
* Upozornění

- Pokud během vaření potřebujete změnit teplotu nebo čas přípravy, otočte ovladačem na potřebné nastavení.



☰ Poznámka

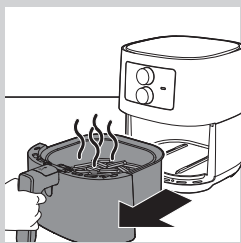
- Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Chcete-li suroviny protřepat, vytáhněte nádobu s košíkem, položte ji na žáruvzdorný pracovní povrch, odsuňte víko a stisknutím uvolňovacího tlačítka košíku košík vyjměte a nad dřezem jej protřeptejte. Vložte košík zpět do nádoby a nádobu opět zasuňte do přístroje.
- Nastavíte-li časovač na poloviční dobu vaření a uslyšíte zvonek časovače, nastal čas protřepat nebo obrátit přísady. Nezapomeňte však znovu nastavit časovač na zbývající dobu vaření.



7 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.

☰ Poznámka

- Přístroj můžete také vypnout ručně. Učiníte tak otočením knoflíku časovače do polohy 0 (proti směru hodinových ručiček). To vyžaduje o trochu více síly než otočení po směru hodinových ručiček.



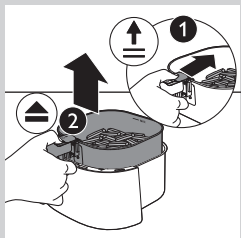
8 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

! Upozornění

- Nádobu fritézy Airfryer je po dokončení vaření horká. Vždy ji umístěte na žáruvzdorný pracovní povrch (např. na trojnožku atd.), když ji odstraníte ze zařízení.

☰ Poznámka

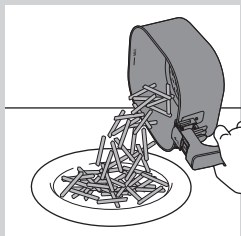
- Pokud suroviny ještě nejsou hotové, jednoduše pomocí rukojeti zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidejte několik minut navíc.



9 Chcete-li vyjmout malé suroviny (např. hranolky), vytáhněte košík z nádoby tak, že nejprve odsunete víko a poté stisknete tlačítko uvolnění košíku.

! Upozornění

- Po přípravě jsou nádoba, košík, plášť vnitřku přístroje a přísady horké. Podle typu surovin ve fritéze Airfryer může z nádoby unikat pára.



10 Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Při vyprazdňování obsahu vždy vyjměte košík z nádoby, protože na dně nádoby může být horký olej.

☰ Poznámka

- K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhnete.
- Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk ze surovin se ukládají na dně nádoby.
- Podle toho, jaké přísady připravujete, budete možná chtít po přípravě každé dávky ingrediencí, před protřesením nebo před vložením košíku zpět do nádoby veškerý přebytečný olej nebo vypečený tuk z nádoby opatrně vylít. Položte košík na žáruvzdorný povrch. Při vylévání přebytečného oleje nebo vypečeného tuku používejte rukavice určené k bezpečné manipulaci v troubě. Vraťte košík do nádoby.

Jakmile je dávka surovin hotova, fritézu Airfryer lze ihned použít k přípravě další dávky.

☰ Poznámka

- Chcete-li připravit další dávku, opakujte kroky 3 až 10.

Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- Vyberte si druh brambor vhodný pro přípravu hranolků, například čerstvé, (mírně) moučné brambory.
- Nejvhodnější je fritovat hranolky v dávkách po 500 g/ 18 uncích, aby se propekly rovnoměrně. Větší hranolky bývají méně křupavé než ty menší.

- 1 Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky (tloušťka 1 x 1 cm/0,4 x 0,4 palce).**
- 2 Namočte bramborové hranolky alespoň na 30 minut do mísy s vodou.**
- 3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.**
- 4 Nalijte do mísy jednu lžici oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud nejsou hranolky pokryté olejem.**
- 5 Vyjměte hranolky z mísy prsty nebo děrovaným kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.**



Poznámka

- Mísu nenaklánějte, abyste do košíku vložili všechny hranolky najednou, zabráníte tak stékání přebytečného oleje do nádoby.

- 6 Vložte hranolky do košíku.**
- 7 Osmažte bramborové hranolky a košík během vaření 2–3krát protřepte.**

Cištění



Varování

- Než začnete s čištěním, nechte košík, nádobu a vnitřní stranu přístroje úplně vychladnout.
- Nádoba, košík a vnitřní strana přístroje mají nepřilnavý povrch. Nepoužívejte žádné kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí materiály, protože by mohly nepřilnavý povrch poškodit.

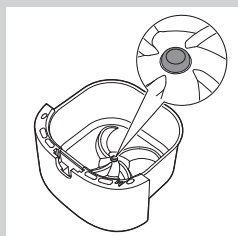
Po každém použití přístroj vyčistěte. Po každém použití odstraňte olej a tuk ze dna nádoby.

- 1 Otočte knoflíkem časovače do polohy 0, vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.**



Upozornění

- Nádobu a košík vyjměte, aby mohl přístroj Airfryer vychladnout rychleji.



- 2 Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.
- 3 Nádobu a košík umyjte v myčce. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „Tabulka čištění“).



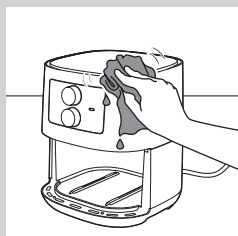
Poznámka

- Vložte nádobu s pryžovou zátkou do myčky nádobí. Před mytím pryžovou zátku neodstraňujte.

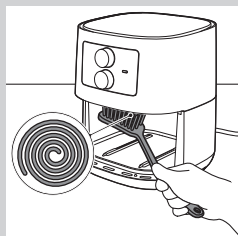


Upozornění

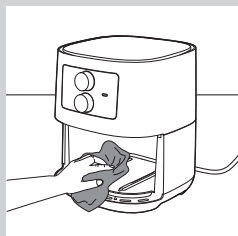
- Pokud na nádobě nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li na nádobě nebo košíku mastné skvrny a nepodařilo se vám je odstranit horkou vodou s čisticím prostředkem na nádobí, použijte tekutý odmašťovač.
- Zbytky pokrmu z topného tělesa lze v případě potřeby odstranit kartáčkem s měkkými nebo středně tvrdými štětinami. Nepoužívejte kartáček z ocelového drátu ani kartáček s tvrdými štětinami, protože by mohlo dojít k poškození povrchu topného tělesa.



- 4 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

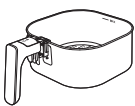
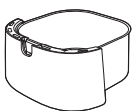


- 5 Topné tělísko vyčistěte čisticím kartáčkem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.



- 6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

Tabulka čištění

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Skladování

- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.



Poznámka

- Při přenášení držte fritézu Airfryer vždy vodorovně. Dbejte také, abyste drželi nádobu na přední straně přístroje, protože z něj může nádoba s košíkem vyklouznout, pokud byste přístroj náhodou naklonili. To by mohlo tyto součástky poškodit.
- Vždy se ujistěte, že jsou odnímatelné části fritézy Airfryer před přenášením nebo ukládáním zajištěné.

Recyklace



- Tento symbol znamená, že výrobek nelze likvidovat s běžným komunálním odpadem (2012/19/EU).
- Řiďte se pravidly vaší země pro sběr elektrických a elektronických výrobků. Správnou likvidaci pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Záruka a podpora

Více informací a podpory naleznete na adrese **www.philips.com/support** nebo samostatném záručním listu s celosvětovou platností.

Rešení problémů

V této kapitole najdete nejběžnější problémy, s nimiž se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, navštivte webové stránky **www.philips.com/support**, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.
		Nádoba, košík, a vnitřní část přístroje jsou vždy horké, když se přístroj zapne, aby byl pokrm správně připravený. Tyto součásti jsou vždy příliš horké na dotek.
		Necháte-li přístroj zapnutý delší dobu, některé plochy se zahřejí příliš na to, abyste se jich mohli dotknout. Tyto plochy jsou na přístroji označeny následující ikonou:  Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.
Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.	Nepoužili jste správný typ brambor.	K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, moučné brambory. Pokud potřebujete brambory skladovat, neskladujte je v chladném prostředí, jako je lednice. Vyberte si brambory, na jejichž obalu je uvedeno, že jsou vhodné k fritování.
	Množství přísad v košíku je příliš velké.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů na stránce 14 v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů na stránce 14 v této uživatelské příručce.
Fritéza Airfryer se nezapne.	Přístroj není připojen do sítě.	Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do síťové zásuvky.
	K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.	Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete vkládat košík do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li košík nakloněný, jeho bok může zavadit o stěnu nádoby a způsobit odloupení malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály lze bezpečně používat ve styku s potravinami.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete tučné přísady.	Opatrně z pánve vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk a poté pokračujte ve vaření.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v nádobě. Nádobu a košík po každém použití důkladně vyčistěte.
	Obal nebo strouhanka správně nepřilnuly k pokrmu.	Bílý kouř mohou způsobit malé kousky strouhanky vířící vzduchem. Strouhanku nebo obal pevně přitiskněte na pokrm, aby dobře přilnuly.
	Marináda, tekutiny nebo šťáva z masa stříkají ve vzniklém tuku nebo mastnotě.	Před vložením do košíku potraviny osušte.

