

PHILIPS

HD9257

Uživatelská příručka

OBSAH

Důležité informace	3
Úvod	6
Všeobecný popis	6
Před prvním použitím	8
Příprava k použití	8
Použití přístroje	8
Tabulka pokrmů	8
Fritování ve fritéze Airfryer	10
Volba režimu udržení teploty	13
Vaření pomocí předvolby	14
Změna na jinou předvolbu	16
Příprava domácích hranolků	17
Čištění	18
Tabulka čištění	19
Skladování	20
Recyklace	20
Záruka a podpora	20
Řešení problémů	20

Důležité informace

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

Nebezpečí



- Neumísťujte přístroj na horký plynový sporák, ani do jeho blízkosti. Nepokládejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vařiče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozehřáté trouby.
- 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



- Pokud by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, její servisní pracovníci nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- 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.
- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem poučeny nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Přístroj neumísťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Za přístrojem, po obou jeho stranách a nad přístrojem ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na přístroj nic nepokládejte.
- 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.

- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.
- Nikdy neplňte nádobu olejem.
- Přístroj je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.
- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Zařízení neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této příručce. Používejte pouze originální příslušenství Philips.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Nádoba, košík a redukční nádoba na tuk se během používání přístroje a po něm zahřívají, vždy s nimi manipulujte opatrně.
- Před prvním použitím přístroje důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami. Pokyny naleznete v uživatelské příručce.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky 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 svěřte 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 odpovídá platným normám a předpisům týkajícím se elektromagnetických polí.

Automatické vypnutí

Přístroj je vybaven funkcí automatického vypnutí. Pokud tlačítko nestisknete během 20 minut, dojde k automatickému vypnutí přístroje. Chcete-li přístroj manuálně vypnout, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.

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.

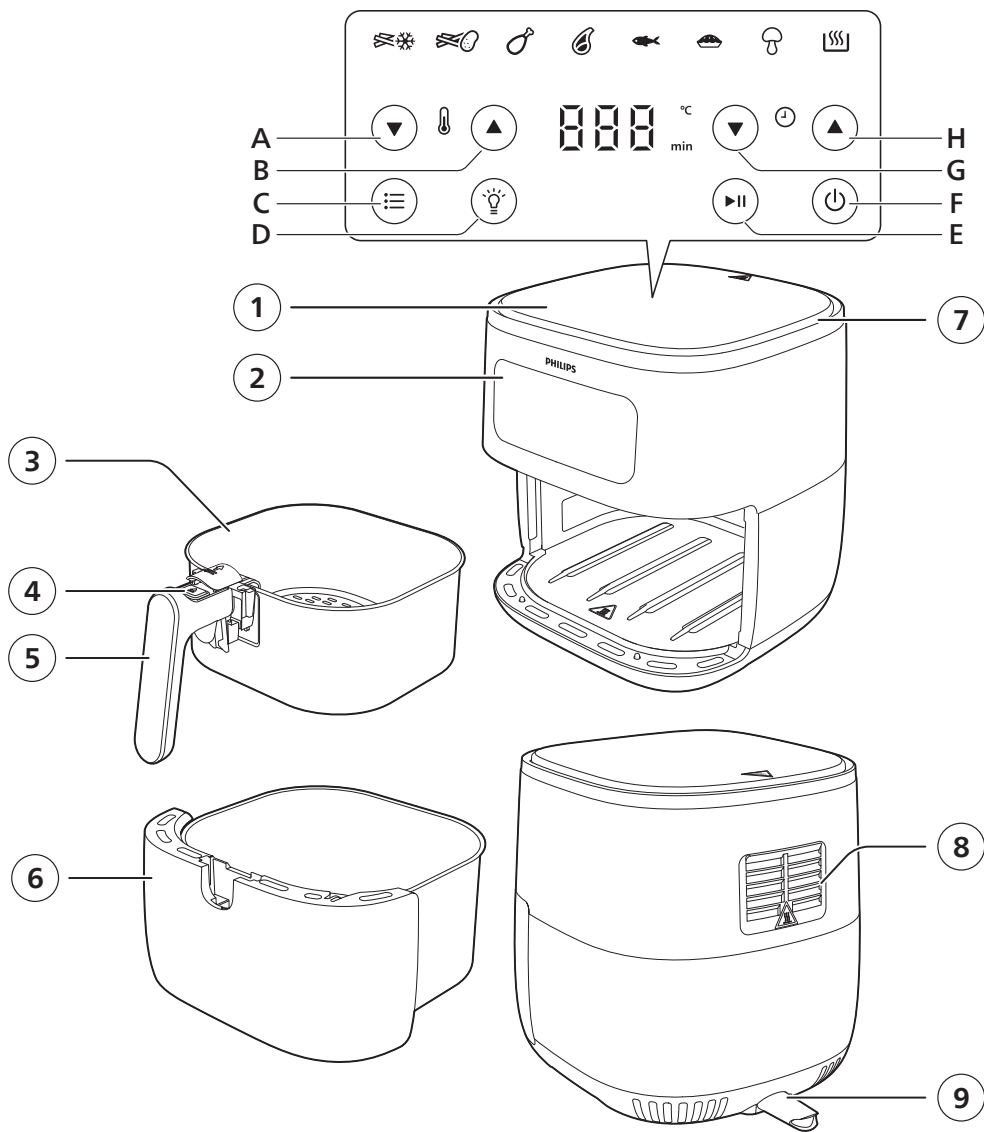
Další inspirativní recepty a informace o fritéze Airfryer naleznete na adrese **www.philips.com/kitchen** nebo si můžete stáhnout bezplatnou aplikaci NutriU* pro systém IOS® nebo Android™.

*Aplikace NutriU nemusí být ve vaší zemi dostupná.

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

Všeobecný popis

- 1 Ovládací panel
 - A Tlačítko snížení teploty
 - B Tlačítko zvýšení teploty
 - C Tlačítko menu
 - D Tlačítko osvětlení
 - E Tlačítko pro spuštění/pozastavení
 - F Vypínač
 - G Tlačítko pro zkrácení času
 - H Tlačítko pro prodloužení času
- 2 Průhledné okénko
- 3 Koš
- 4 Tlačítko uvolnění košíku
- 5 Rukojeť koše
- 6 Nádoba
- 7 Vstup vzduchu
- 8 Výstupy vzduchu
- 9 Napájecí kabel



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.

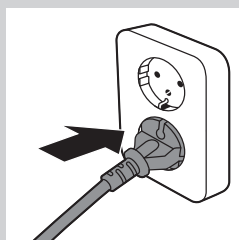
Příprava k použití

- 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.



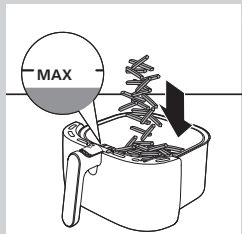
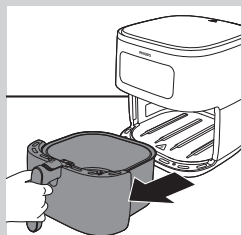
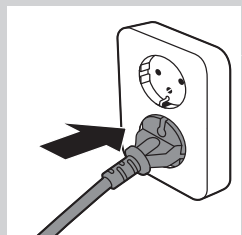
Poznámka

- 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 protřestejte, 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)	200–800 g / 7–28 oz	17–38	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)	200–800 g / 7–28 oz	25–45	180 °C/350 °F	• V průběhu 2–3krát protřepajte, otočte nebo zamíchejte.
Mražené kuřecí medailonky	200–600 g / 7–21 oz	9–23	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	9–23	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Hamburger (zhruba 150 g / 5 oz)	1–5 karbanátků	16–21	200 °C/400 °F	
Sekaná pečeně	1 000 g / 35 oz	65–70	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte pečicí příslušenství
Kotlety bez kosti (zhruba 150 g / 5 oz)	1–4 kotlety	15 - 20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Tenké párky (zhruba 50 g / 1,8 oz)	2–10 kusů	11–15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí stehna (zhruba 125 g / 4,5 oz)	2–8 kusů	20–27	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa (zhruba 160 g / 6 oz)	1-5 kusů	15–25	180 °C/350 °F	
Celé kuře	1 000 g / 35 oz	60–70	180 °C/350 °F	
Celá ryba (zhruba 300–400 g / 11–14 oz)	1–2 ryby	20–25	200 °C/400 °F	
Rybí filety (zhruba 200 g / 7 oz)	1–5 (1 vrstva)	25–32	160 °C / 325 °F	
Směs zeleniny (hrubě krájená)	200–800 g / 7–28 oz	14–23	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Čas přípravy nastavte podle chuti • V polovině protřepejte, otočte nebo zamíchejte
Muffiny (zhruba 50 g / 1,8 oz)	1–9	13 - 15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte formičky na muffiny
Koláč	500 g/18 oz	40–45	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte dortovou formu
Předpečený chléb/ rohlíky (zhruba 60 g / 2 oz)	1–6 kusů	6 až 8	200 °C/400 °F	
Domácí chléb	800 g / 28 oz	45–55	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
- Příklad 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.

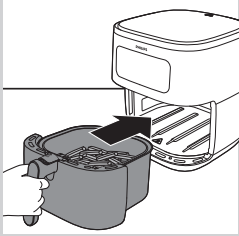
1 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

2 Zatažením za rukojeť vyjměte nádobu s košíkem z přístroje.

3 Do košíku vložte suroviny.

☰ Poznámka

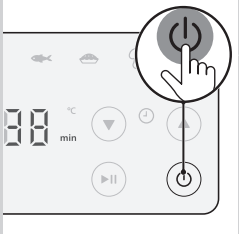
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů“.
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani košík nepřepĺňujte nad ukazatel „MAX“, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
- Pokud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



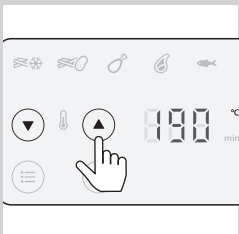
4 Nádobu s košíkem vložte zpět do fritézy Airfryer.

! Upozornění

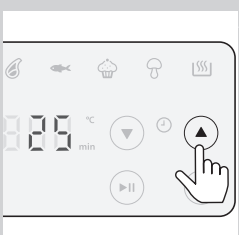
- Nádobu nepoužívejte bez košíku.
- Nádoby ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.



5 Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí zapnete přístroj.



6 Stisknutím tlačítka zvýšení nebo snížení teploty zvolte požadovanou teplotu.



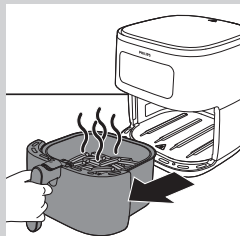
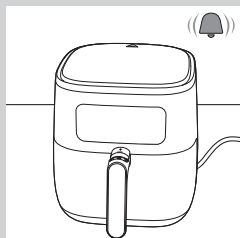
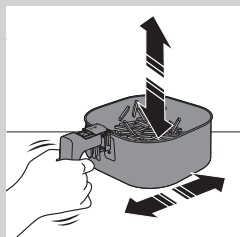
7 Stisknutím tlačítka zvýšení nebo snížení času vyberte požadovanou dobu.



8 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte proces vaření.

☰ Poznámka

- Během přípravy pokrmu se střídavě zobrazuje teplota a čas.
- Poslední minuta vaření se odpočítává v sekundách.
- Základní nastavení pro přípravu různých typů pokrmů najdete v tabulce pokrmů.
- Po spuštění procesu vaření se světlo uvnitř zařízení automaticky rozsvítí. Po několika minutách světlo zhasne. Během vaření ho zase můžete rozsvítit stisknutím tlačítka osvětlení.



Upozornění

- Pokud chcete během vaření změnit dobu vaření nebo teplotu, stiskněte kdykoli příslušné tlačítko zvýšení nebo snížení.
- Chcete-li proces vaření pozastavit, znovu stiskněte tlačítko pro spuštění/pozastavení. Chcete-li pokračovat v procesu vaření, stiskněte znovu tlačítko pro spuštění/pozastavení a pokračujte ve vaření.
- Zařízení se automaticky přepne do režimu pozastavení, když vytáhnete nádobu a košík. Proces vaření pokračuje po opětovném vložení nádoby a košíku do přístroje.

Poznámka

- Pokud nenastavíte požadovanou dobu přípravy do 30 minut, přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.
- 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 protřepejte. 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.

9 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.

Poznámka

- Proces vaření můžete zastavit ručně. Provedete to stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.
- Když je proces vaření u konce, světlo uvnitř zařízení se automaticky rozsvítí.

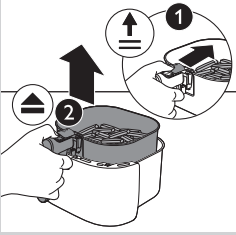
10 Vytáhněte nádobu a zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny.

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

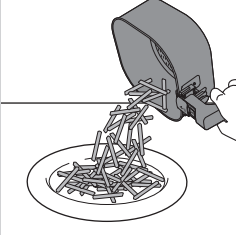
- Pokud suroviny ještě nejsou hotové, jednoduše pomocí rukojeti zasuňte nádobu zpět do fritézy Airfryer a přidejte k nastavenému času několik minut navíc.



11 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.



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

☰ **Poznámka**

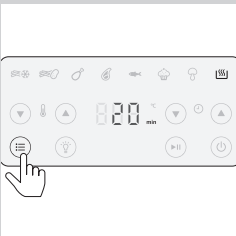
- K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhnete.
- Zbytky oleje nebo vyškvařený tuk ze surovin se ukládají na dně nádoby.
- Podle toho, jaké přísady připravujete, budete možná chtít po přípravě každé dávky ingrediencí, před protřesením nebo před vložením košíku zpět 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**

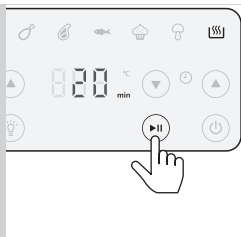
- Chcete-li připravit další dávku, opakujte kroky 3 až 12.

Volba režimu udržení teploty



1 Stiskněte tlačítko menu tak často, jak často bliká ikona udržování teploty.

14 ČEŠTINA



2 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte režim udržování teploty.

Poznámka

- Časovač udržování teploty je nastaven na 30 minut. Chcete-li změnit dobu udržování teploty (1–60 minut), stiskněte tlačítko pro prodloužení nebo zkrácení času. Čas se automaticky potvrdí.
- V režimu udržování teploty nelze měnit teplotu.

3 Režim udržování teploty pozastavíte stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení. Režim udržování teploty obnovíte opětovným stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

4 Režim udržování teploty ukončíte stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí.

Upozornění

- Pokud například hranolky ztratí během režimu udržování teploty křupavost, zkraťte dobu udržování teploty tak, že přístroj dříve vypnete, nebo je dopečte po dobu 2–3 minut při teplotě 180 °C / 350 °F.

Poznámka

- Během režimu udržování teploty se v přístroji čas od času zapnou ventilátor a topné těleso.
- Režim udržování teploty je určen k tomu, aby pokrm zůstal teplý bezprostředně po dokončení přípravy ve fritéze Airfryer. Není určen k ohřívání.

Vaření pomocí předvolby



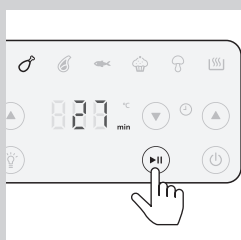
1 Postupujte podle kroků 1 až 5 v kapitole „Fritování ve fritéze Airfryer“.









2 Stiskněte tlačítko Menu. Bliká ikona mražených pokrmů. Stiskněte tlačítko Menu tak často, jak často bliká požadovaná předvolba.

3 Spusťte proces vaření stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení.

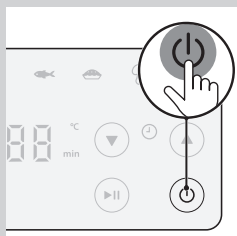
Poznámka

- V následující tabulce najdete další informace o předvolbách.

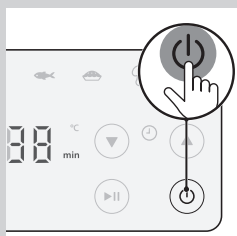


Předvolba	Předvolený čas (min)	Předvolená teplota	Hmotnost (max.)	Informace
 Mražené bramborové pokrmy	38	180 °C/ 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Mražené bramborové pokrmy jako hranolky, americké brambory, vroubkované hranolky apod. V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
 Čerst. hranol.	45	180 °C/ 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Použijte moučnaté brambory 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4, nakrájené na hrubo Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte ¼ až 1 lžíci oleje V průběhu 2–3krát protřepejte, otočte nebo zamíchejte.
 Kuřecí stehna	27	180 °C/ 350 °F	1 000 g / 35 oz	<ul style="list-style-type: none"> Až 8 kuřecích stehen V průběhu protřepejte, otočte nebo zamíchejte
 Celá ryba zhruba 300 g / 11 oz	25	200 °C/ 400 °F	600 g / 21 oz	
 Koláč	45	160 °C 325 °F	500 g / 18 oz	<ul style="list-style-type: none"> Použijte pečicí příslušenství XL (199 x 189 x 80 mm)
 Kotlety	25	200 °C/ 400 °F	600 g / 21 oz	<ul style="list-style-type: none"> Až 4 kotlety bez kosti
 Zeleninová směs	23	180 °C/ 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Nakrájené na hrubo Použijte pečicí příslušenství XL
 Uchov. teplé	30	80 °C 175 °F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> Teplotu nelze upravit

Změna na jinou předvolbu



- 1 Během procesu vaření krátce stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí, abyste vaření zastavili. Příklad je poté v pohotovostním režimu.



- 2 Opětovným stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí zapnete přístroj.



- 3 Stiskněte tlačítko menu tak často, jak často bliká požadovaná předvolba.



- 4 Stisknutím tlačítka spuštění/pozastavení spustíte proces vaření.



Upozornění

- K přepnutí do manuálního režimu během předvolby opakovaně stiskněte tlačítko nabídky, dokud se nedostanete do manuálního režimu.

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 800 g/ 28 uncích, aby se propekly rovnoměrně. Větší hranolky bývají méně křupavé než ty menší.

- 1 Oloupejte brambory a nakrájejte je na hranolky (tloušťka 10 x 10 mm/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 protřepete.**

Čištění

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 a průhledného okénka.

- 1 Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí přístroj vypněte, odpojte 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.

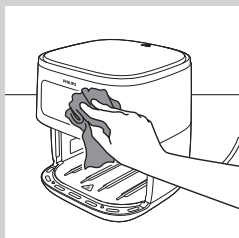
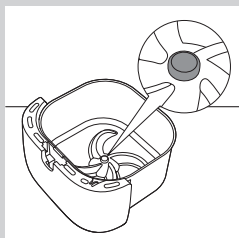
Upozornění

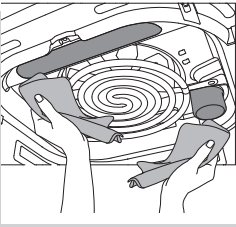
- Pokud na nádobě nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit olej a tuk. Jsou-li na 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.

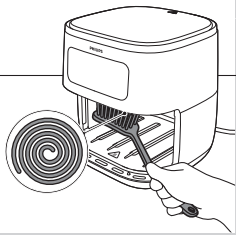
Poznámka

- Ujistěte se, že ovládací panel nezůstal vlhký. Ovládací panel po čištění vždy osušte hadříkem.

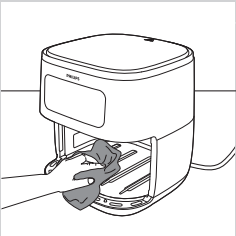




- 5 Po vychladnutí přístroje po každém použití vyčistěte světlo a vnitřek průhledného okénka navlhčeným hadříkem.










- 6 Topné tělísko vyčistěte čisticím kartáčem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.



- 7 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

Tabulka čištění

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Skladování

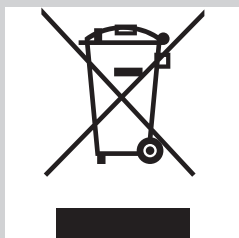
- 1 Přístroj odpojte od sítě a nechte ho vychladnout.
- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.



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 likvidací pomůžete předejít negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Záruka a podpora

Versuni nabízí po zakoupení tohoto výrobku dvouletou záruku. Tato záruka se nevztahuje na poškození vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo špatné údržby spotřebiče. Naše záruka nemá vliv na vaše zákaznická práva. Více informací a způsob, jak uplatnit záruku, naleznete na stránkách www.philips.com/support.

Řešení 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.
		<p>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:</p>  <p>Pokud si stále uvědomujete, kde jsou horké plochy, a nedotýkáte se jich, je používání přístroje zcela bezpečné.</p>
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 straně 17 v této uživatelské příručce.
	Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.	Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů na straně 17 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.
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 zavdit 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
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.
Na obrazovce fritézy Airfryer se zobrazí „E1“.	Přístroj je poškozený/porouchaný.	Obratě se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.
	Fritéza Airfryer může být uložena na místě, kde je příliš chladno.	Pokud byl přístroj uložen při nízké okolní teplotě, nechte jej po dobu alespoň 15 minut ohřát na pokojovou teplotu, než jej znovu zapojíte do zásuvky. Pokud se na obrazovce zobrazí „E1“, obraťte se na servisní linku společnosti Philips nebo na středisko péče o zákazníky ve vaší zemi.



PHILIPS a logo společnosti Philips se štítem jsou registrované ochranné známky společnosti Koninklijke Philips Electronics N.V. a jsou použity v souladu s licencí.

Tento výrobek byl vyroben a je prodáván společností Versuni Holding B.V., a společnost Versuni Holding B.V. je zřizovatelem záruky na tento výrobek.

2023 © Versuni Holding B.V.