

PHILIPS

HD9257

Návod na používanie

OBSAH

Dôležité	3
Úvod	6
Opis zariadenia	6
Pred prvým použitím	8
Príprava na použitie	8
Používanie zariadenia	8
Tabuľka jedál	8
Teplovzdušné fritovanie	10
Výber režimu udržiavania teploty	14
Varenie s predvolením	15
Zmena na inú predvoľbu	16
Príprava domácich hranolčekov	17
Čistenie	18
Tabuľka s pokynmi na čistenie	20
Odkladanie	20
Recyklácia	20
Záruka a podpora	21
Riešenie problémov	21

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a uschovajte si ich pre prípad potreby v budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry, a ani do ich blízkosti.
- Suroviny, ktoré chcete smažiť, vždy vložte do košíka, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými článkami.
- Kým zariadenie pracuje, nezakrývajte otvory pre vstup a výstup vzduchu.
- Do panvice nedávajte olej, inak hrozí nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ho neoplachujte vodou.
- Aby nedošlo k zásahu elektrickým prúdom, nesmie do zariadenia preniknúť voda ani iná kvapalina.
- Do košíka vkladajte vždy iba toľko jedla, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Počas prevádzky sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia.
- Vždy sa uistite, či má ohrievač dostatok miesta a či v ňom nezostalo jedlo.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.

Varovanie

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť spoločnosť Philips, poskytovateľ servisných služieb výrobcu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky. Vždy sa uistite, či je zástrčka riadne zasunutá v elektrickej zásuvke.
- Toto zariadenie nie je určené na ovládanie prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti bez dozoru nesmú čistiť ani vykonávať údržbu tohto zariadenia.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani o iné zariadenia. Za zariadením, po oboch stranách aj nad ním nechajte



aspoň 10 cm voľného priestoru. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.

- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na horúcu paru a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Skladovanie zemiakov: zemiaky skladujte pri teplote požadovanej pre príslušnú skladovanú odrodu; v záujme minimalizácie rizika vystavenia pripravovaného jedla účinkom akrylamidu nesmie byť teplota nižšia než 6 °C.
- Do nádoby nikdy nenalievajte olej.
- Toto zariadenie je navrhnuté na používanie pri okolitej teplote od 5 °C do 40 °C.
- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode, a používajte iba originálne príslušenstvo od spoločnosti Philips.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Nádoba, košík a zberač tuku majú počas používania a po ňom veľmi vysokú teplotu, preto s nimi vždy manipulujte opatrne.
- Pred prvým použitím zariadenia dôkladne očistite všetky súčiastky, ktoré prídu do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v návode.

Upozornenie

- Toto zariadenie je určené len na bežné používanie v domácnosti. Nie je určené na používanie v prostredí, ako sú kuchynky pre zamestnancov v obchodoch či kanceláriách, na farmách ani v iných pracovných priestoroch. Takisto nie je určené pre klientov hotelov, motelov, penziónov ani iných ubytovacích zariadení.
- Zariadenie vždy vráťte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, kde ho skontrolujú prípadne opravia. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť sami, inak záruka stráca platnosť.
- V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.
- Zariadenie vždy umiestnite a používajte na suchom, stabilnom, hladkom a vodorovnom povrchu.
- Po použití vždy odpojte zariadenie zo siete.

- Pred ďalšou manipuláciou alebo čistením nechajte zariadenie približne 30 minút vychladnúť.
- Vždy dbajte na to, aby mali suroviny pripravené v tomto zariadení zlatožltú farbu a neboli tmavé ani hnedé. Pripálené zvyšky odstráňte. Čerstvé zemiaky nefritujte pri teplote vyššej ako 180 °C (v záujme minimalizácie tvorby akrylamidu).
- Pri čistení hornej časti komory na pečenie buďte opatrní, ohrevné teleso a okraje kovových častí sú horúce.
- Vždy dohliadnite na to, aby sa jedlo vo fritéze Airfryer úplne uvarilo.
- Fritézu Airfryer majte vždy pod kontrolou.
- Pri varení masných jedál môže z fritézy Airfryer vychádzať dym.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento spotrebič vyhovuje príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa vystavenia elektromagnetickým poliam.

Automatické vypínanie

Toto zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Ak do 20 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, zariadenie sa automaticky vypne. Ak chcete zariadenie vypnúť manuálne, stlačte vypínač.

Uvod

Blahoželáme vám ku kúpe a vítame vás medzi používateľmi produktov spoločnosti Philips.

Ak chcete naplno využiť podporu ponúkanú spoločnosťou Philips, zaregistrujte svoj produkt na lokalite www.philips.com/welcome.

Fritéza Philips Airfryer je jediná fritéza s jedinečnou technológiou Rapid Air, ktorá umožňuje smažiť vaše obľúbené jedlá s malým alebo žiadnym množstvom oleja a s až 90 % redukciou tuku.

Technológia Philips Rapid Air varí jedlo z každej strany a aj vďaka nášmu dizajnu v tvare hviezdice očakávajte perfektné výsledky od prvého do posledného sústa.

Vychutnáte si dokonale uvarené vyprážané jedlo – chrumkavé na povrchu a mäkké vnútri – Vyprážajte, grilujte, pečte a opekajte a pripravte si množstvo chutných jedál zdravým, rýchlym a jednoduchým spôsobom.

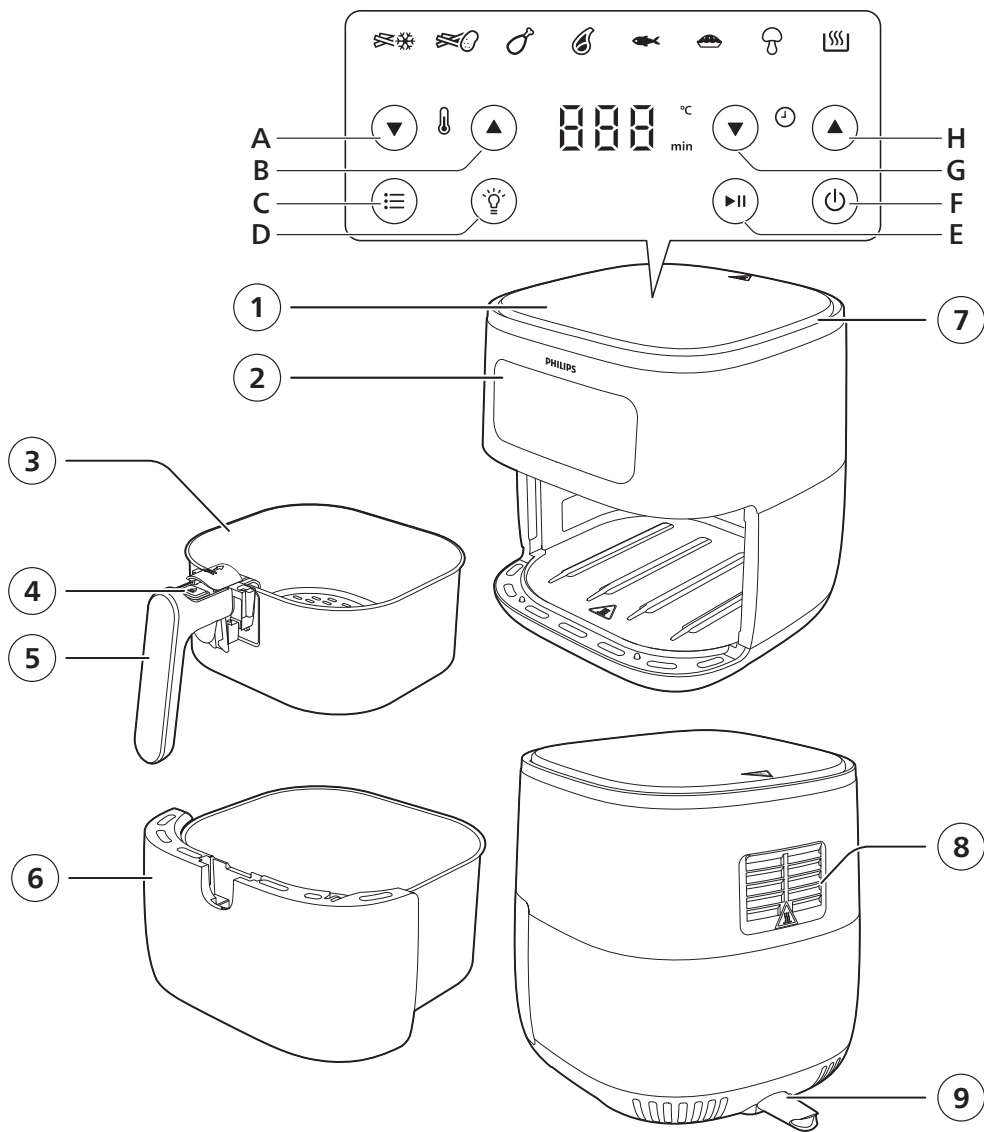
Ďalšie inšpirácie, recepty a informácie o fritéze Airfryer nájdete na lokalite www.philips.com/kitchen alebo si môžete prevziať bezplatnú aplikáciu NutriU* pre iOS® alebo Android™.

*Aplikácia NutriU nemusí byť k dispozícii vo vašej krajine.

V takom prípade môžete nájsť inšpiráciu na miestnej webovej lokalite spoločnosti Philips.

Opis zariadenia

- 1 Ovládací panel
 - A Tlačidlo zníženia teploty
 - B Tlačidlo zvýšenia teploty
 - C Tlačidlo ponuky
 - D Tlačidlo svetla
 - E Tlačidlo spustenia/pozastavenia
 - F Vypínač
 - G Tlačidlo skrátenia nastavenia času
 - H Tlačidlo predĺženia nastavenia času
- 2 Priehľadné okienko
- 3 Košík
- 4 Tlačidlo na uvoľnenie košíka
- 5 Rukoväť košíka
- 6 Nádoba
- 7 Vstup vzduchu
- 8 Vzduchové otvory
- 9 Sietový kábel



Pred prvým použitím

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím zariadenie dôkladne očistite podľa pokynov uvedených v kapitole o čistení.

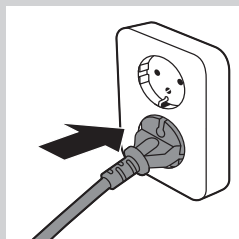
Príprava na použitie

- 1 Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch.



Poznámka

- Na zariadenie ani po stranách zariadenia nekladte žiadne predmety. Mohli by ste nimi zablokovat prúdenie vzduchu a zhoršiť tak výsledky fritovania.
- Keď je zariadenie v prevádzke, neumiestňujte ho do blízkosti predmetov ani pod predmety, ktoré by sa mohli parou poškodiť, ako sú steny a kuchynská linka.
- Gumovú zátku ponechajte v panvici. Neodstraňujte ju pred varením.



Používanie zariadenia

Tabuľka jedál

Tabuľka nižšie vám pomôže pri výbere základných nastavení pre jednotlivé typy jedál, ktoré chcete pripraviť.



Poznámka

- Upozorňujeme, že tieto nastavenia sú len orientačné. Jednotlivé prísady majú iný pôvod, veľkosť, tvar a značku, takže nedokážeme zaručiť, že uvedené nastavenie bude ideálne pre vaše prísady.
- Pri príprave veľkých porcií (napríklad hranolčeky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny v košíku 2 až 3-krát potraсте, otočte alebo pohýbte, aby sa dosiahol konzistentný výsledok.

Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Tenké mrazené hranolčeky (7 x 7 mm)	200-800 g	17 – 38	180 °C/350 °F	• Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
Domáce hranolky (hrúbka 10x10 mm)	200-800 g	25 – 45	180 °C/350 °F	• Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte

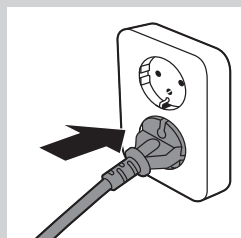
Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Mrazené kuracie nugetky	200-600 g	9 – 23	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Mrazené jarné závitky	200-600 g	9 – 23	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Hamburger (cca. 150 g)	1 – 5 placiek	16-21	200°C/400°F	
Sekaná	1 000 g/35 oz.	65 – 70	150 °C/300 °F	• Používajte príslušenstvo na pečenie
Mäsové kotlety bez kosti (cca. 150 g)	1 – 4 kotlety	15 – 20	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Tenké klobásky (cca. 50 g)	2 – 10 kusov	11-15	200°C/400°F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie stehná (cca. 125 g)	2 – 8 kusov	20 – 27	180 °C/350 °F	• V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Kuracie prsia (cca. 160 g)	1 – 5 kusov	15 – 25	180 °C/350 °F	
Celé kurča	1000 g/35 oz	60-70	180 °C/350 °F	
Celé ryby (cca. 300-400 g)	1 - 2 ryby	20 – 25	200°C/400°F	
Rybie filety (cca. 200 g)	1 - 5 (1 vrstva)	25-32	160°C	
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	200 - 800 g	14 – 23	180 °C/350 °F	• Dobu varenia nastavte podľa svojej chuti • V polovici pečenia pretrepte, otočte alebo premiešajte
Muffiny (cca. 50 g)	1 – 9	13-15	180 °C/350 °F	• Použite košíčky na muffiny
Koláč	500 g/18 oz	40-45	160°C/325°F	• Použite tortovú formu
Predpečený chlieb/rožky (cca. 60 g)	1 – 6 kusov	6 až 8	200°C/400°F	

Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Domáci chlieb	800 g	45 – 55	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> Používajte príslušenstvo na pečenie Tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa.

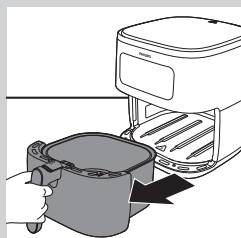
Teplovzdušné fritovanie

! Upozornenie

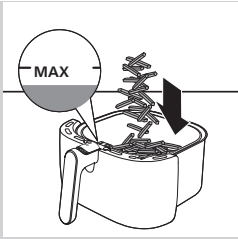
- Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovacia masť ani žiadnu inú tekutinu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukoväte alebo gombíky. S horúcou panvicou manipulujte v kuchynských teplovzdorných rukaviciach.
- Toto zariadenie je určené len na používanie v domácnosti.
- Počas prvého použitia môže zo zariadenia vychádzať malé množstvo dymu. Je to normálne.
- Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.



1 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



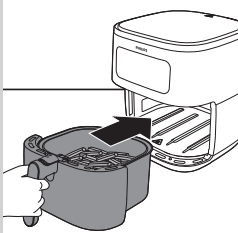
2 Panvicu s košíkom vyberte zo zariadenia potiahnutím za rukoväť.



3 Suroviny vložte do košíka.

Poznámka

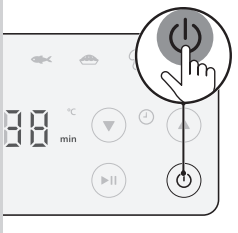
- Teplovzdušná fritéza Airfryer dokáže pripraviť množstvo rôznych surovín. Informácie o správnych množstvách a o približných časoch prípravy nájdete v časti „Tabuľka jedál“.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka jedál“ ani nepreplňajte košík nad značku MAX, pretože tým môžete negatívne ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.
- Ak chcete naraz pripravovať rôzne suroviny, skôr než ich začnete pripravovať súčasne, skontrolujte odporúčanú dobu varenia jednotlivých surovín.



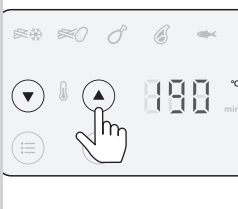
4 Vložte panvicu s košíkom späť do fritézy.

Upozornenie

- Nikdy nepoužívajte panvicu bez vloženého košíka.
- Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte panvice ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.



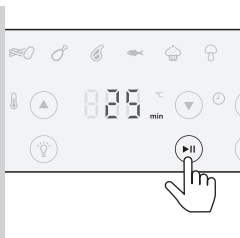
5 Stlačením vypínača zapnete spotrebič.



6 Stlačením tlačidla teploty nahor alebo nadol zvolíte požadovanú teplotu.



7 Stlačením tlačidla čas nahor alebo nadol zvolíte požadovaný čas.



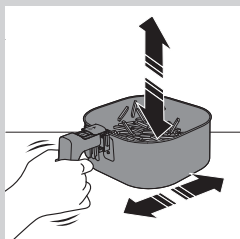
8 Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte proces varenia.

Poznámka

- Počas varenia sa striedavo zobrazuje teplota a čas.
- Posledná minúta varenia sa odpočítava v sekundách.
- Pozrite si tabuľku jedál so základnými nastaveniami varenia pre rôzne druhy jedál.
- Po spustení procesu varenia sa svetlo v zariadení automaticky zapne. Svetlo sa po niekoľkých minútach vypne. Stlačením tlačidla svetla ho môžete počas varenia znova zapnúť.

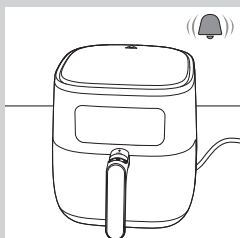
Tip

- Ak chcete počas varenia zmeniť čas varenia alebo teplotu, kedykoľvek stlačte príslušné tlačidlo nahor alebo nadol.
- Proces varenia pozastavíte stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia. Ak chcete pokračovať v procese prípravy pokrmu, opätovným stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia pokračujte v procese prípravy.
- Keď vytiahnete panvicu a košík, zariadenie je automaticky v režime pozastavenia. Proces varenia pokračuje, keď panvicu a košík znovu vložíte do zariadenia.



Poznámka

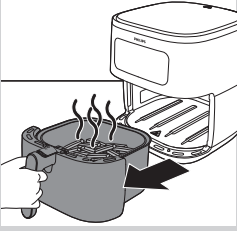
- Ak do 30 minút nenastavíte požadovanú dobu varenia, zariadenie sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.
- Niektoré prísady je potrebné po uplynutí polovice času prípravy pretriasť alebo otočiť (pozri časť „Tabuľka jedál“). Ak chcete prísady pretrepať, vytiahnite panvicu s košom, položte ju na tepelne odolnú pracovnú dosku, posuňte veko a stlačením tlačidla na uvoľnenie koša vyberte kôš a pretrepte ho nad drezom. Potom vložte košík do panvice a zasuňte ich späť do zariadenia.
- Ak nastavíte časovač na polovicu času varenia a zaznie signalizácia časovača, je čas pretriasť prísadami alebo ich otočiť. Potom nezabudnite nastaviť časovač na zvyšok času prípravy.



9 Keď zaznie signalizácia časovača, doba varenia uplynula.

Poznámka

- Proces varenia môžete zastaviť manuálne. Urobíte tak stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia.
- Po dokončení procesu varenia sa svetlo v zariadení automaticky zapne.



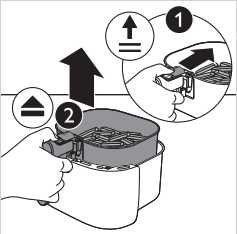
10 Vytiahnite nádobu a skontrolujte, či sú prísady hotové.

! Upozornenie

- Panvica fritézy Airfryer je po ukončení varenia horúca. Keď vyberáte panvicu zo zariadenia, vždy ju položte na teplovzdorný pracovný povrch (napr. trojnožku atď.).

☰ Poznámka

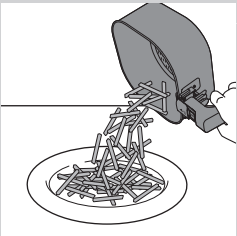
- Ak suroviny ešte nie sú hotové, panvicu vsuňte späť do teplovzdušnej fritézy Airfryer pomocou rukoväte a k nastavenému času pridajte niekoľko minút.



11 Ak chcete vybrať malé prísady (napr. hranolky), zdvihnite kôš z panvice tak, že najprv posuniete veko a potom stlačíte tlačidlo uvoľnenia koša.

! Upozornenie

- Po ukončení varenia sú panvica, košík, vnútro krytu a suroviny horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze Airfryer môže z nádoby vychádzať para.



12 Obsah košíka vysypte do misky alebo na tanier. Košík vždy vyberte z panvice, aby ste vysypali jeho obsah. Na dne panvice sa môže nachádzať horúci olej.

☰ Poznámka

- Na vybratie veľkých alebo krehkých prísad použite kliešte.
- Zvyšný olej alebo vytopený tuk zo surovín sa zachytáva na dne panvice.
- V závislosti od typu varených surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo vytopený tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením, či opätovným vložením košíka do nádoby. Košík položte na teplu odolný povrch. Na vylíatie prebytočného oleja alebo vytopeného tuku si nasadte kuchynské teplovzdorné rukavice. Košík vráťte naspäť do panvice.

Po príprave jednej dávky surovín je fritéza Airfryer ihneď pripravená na prípravu ďalšej dávky.

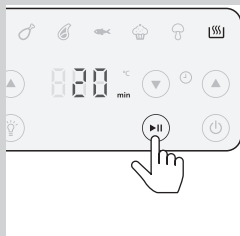
☰ Poznámka

- Ak chcete pripraviť ďalšiu dávku zopakujte krok 3 až 12.

Výber režimu udržiavania teploty



- 1 Stlačte tlačidlo ponuky tak často, ako dlho bliká ikona udržiavania v teple.



- 2 Stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia spustíte proces udržiavania teploty.

Poznámka

- Časovač udržiavania teploty je nastavený na 30 minút. Ak chcete zmeniť čas udržiavania teploty (1 – 60 minút), stlačte tlačidlá zvýšenia alebo zníženia času. Čas sa potvrdí automaticky.
- V režime udržiavania teploty nie je možné meniť teplotu.

- 3 Režim udržiavania teploty pozastavíte stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia. Režim udržiavania teploty obnovíte opätovným stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.

- 4 Režim udržiavania teploty vypnete stlačením vypínača.

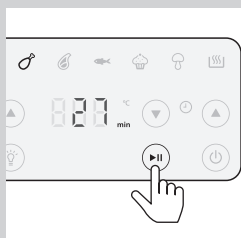
Tip

- Ak potraviny, ako sú hranolčeky, stratia počas režimu udržiavania teploty svoju chrumkavosť, buď skráťte čas udržiavania teploty skorším vypnutím spotrebiča, alebo ich nechajte zapiecť 2-3 minúty pri teplote 180 °C.

Poznámka

- Počas aktivácie režimu udržiavania teploty sa niekedy aktivuje ventilátor a ohrievač vnútri zariadenia.
- Režim udržiavania teploty je určený na udržanie jedál v teple okamžite po ukončení varenia vo fritéze Airfryer. Neslúži na ohrievanie.




Varenie s predvolením








- 1 Postupujte podľa krokov 1 až 5 v kapitole „Teplovzdušné smaženie“.
- 2 Stlačte tlačidlo Menu. Bliká ikona zmrazených chuťoviek. Stlačte tlačidlo predvoľby tak často, ako dlho bliká ikona požadovanej prevolby.
- 3 Spustíte proces prípravy pokrmu stlačením tlačidla zapnutia/pozastavenia.

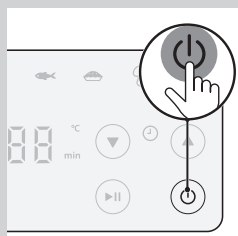
Poznámka

- V nasledujúcej tabuľke nájdete ďalšie informácie o predvoľbách.

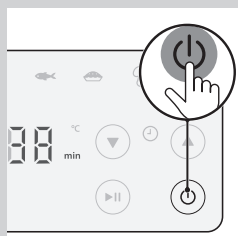
Predvoľba	Predvolený čas (min)	Predvolená teplota	Hmotnosť (max.)	Informácie
 Zmrazené chuťovky na báze zemiakov	38	180 °C 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Mrazené chuťovky na báze zemiakov, ako sú mrazené hranolččky, zemiakové mesiačky, criss-cross hranolččky atď. • Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
 Čerstvé hranolččky	45	180 °C 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Používajte múčnaté zemiaky • 10x10 mm hrubé rezy • Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte 1/4 až 1 PL oleja. • Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte
 Kuracie stehienka	27	180 °C 350°F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Až 8 kuracích stehien • Medzitým 2-3-krát pretrepte, otočte alebo premiešajte

Predvoľba	Predvolený čas (min)	Predvolená teplota	Hmotnosť (max.)	Informácie
 Celá ryba cca 300 g	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"> Používajte XL príslušenstvo na pečenie (199 x 189 x 80 mm)
 Mäsové kotlety	25	200 °C 400°F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> Až 4 mäsové kotlety bez kosti
 Miešaná zelenina	23	180 °C 350°F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Nahrubo nakrájané Používajte XL príslušenstvo na pečenie
 Udržanie teploty	30	80 °C 175°F	Nie je k dispozícii	<ul style="list-style-type: none"> Teplotu nie je možné nastaviť

Zmena na inú predvoľbu



- 1 Počas varenia krátkym stlačením vypínača zastavíte proces varenia. Zariadenie je potom v pohotovostnom režime.



- 2 Opätovným stlačením vypínača zariadenie zapnete.



- 3** Stlačte tlačidlo ponuky tak často, ako dlho bliká ikona požadovanej prevol'by.



- 4** Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia spustíte proces varenia.

Tip

- Ak chcete v predvoľbách prepnúť do manuálneho režimu, opakovane stláčajte tlačidlo ponuky, až kým sa nespustí manuálny režim.

Príprava domácich hranolčekov

Postup prípravy výborných domácich hranolčekov v teplovzdušnej fritéze Airfryer:

- Vyberte typ zemiakov, ktoré sú vhodné na prípravu hranolčekov (t. j. čerstvé, (mierne) sypké zemiaky).
- Rovnomerné výsledky dosiahnete, ak budete pripravovať hranolčeky po porciách s hmotnosťou max. 800 gramov/28 oz. Väčšie hranolčeky bývajú menej chrumkavé ako tie menšie.

- 1** Zemiaky ošúpte a nakrájajte na pásiky (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hrubé).
- 2** Minimálne na 30 minút namočte zemiakové hranolčeky do misky s vodou.
- 3** Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčeky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítk.
- 4** Do misky nalejte jednu polievkovú lyžicu kuchynského oleja, hranolčeky vložte do misky a miešajte ich, kým nebudú pokryté vrstvou oleja.
- 5** Hranolčeky vyberte z misky prstami alebo dierovanou naberačkou, aby nadbytočný olej zostal v miske.

Poznámka

- Do košíka nevyklopte celý obsah misky, aby sa do panvice nedostal nadbytočný olej.

- 6 Hranolčkej vložte do košíka.
- 7 Smažte zemiakové hranolčkej a počas pečenia 2-3-krát zatrasťe košom.

Cistenie

Varovanie

- Skôr než sa pustíte do čistenia, nechajte košík, panvicu a vnútorné časti zariadenia úplne vychladnúť.
- Panvica, košík a vnútorné časti zariadenia majú neprilnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani drsné čistiace prostriedky, pretože by mohli tento neprilnavý povrch poškodiť.

Po každom použití zariadenie očistite. Po každom použití odstráňte olej a tuk zo spodnej časti panvice a z priehľadného okienka.

- 1 Stlačením vypínača zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku zo stenovej zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť.

Tip

- Ak chcete, aby teplovzdušná fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte panvicu a košík.

- 2 Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.

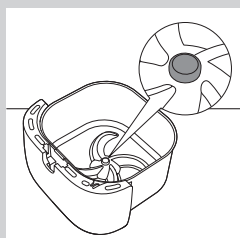
- 3 Panvicu a košík umyte v umývačke riadu. Môžete ich umyť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).

Poznámka

- Panvicu s gumovou zátkou vložte do umývačky riadu. Pred čistením neodstraňujte gumovú zátku.

Tip

- Ak sa zvyšky jedla prichytia na panvicu alebo košík, môžete ich na 10 až 15 minút namočiť do horúcej vody s prostriedkom na umývanie riadu. Zvyšky jedla sa odmočia a tak sa jednoduchšie odstránia. Používajte prostriedok na umývanie riadu, ktorý rozpúšťa olej a masť. Ak sa na panvici alebo na košíku nachádzajú masťové škvrny, ktoré nedokážete odstrániť pomocou horúcej vody a prostriedku na umývanie riadu, použite tekutý odmasťovač.
- V prípade potreby možno zvyšky jedla prilepené na ohrevný článok odstrániť kefkou s jemnými alebo stredne tvrdými vláknami. Nepoužívajte drôtenú kefku, mohli by ste ňou poškodiť povrchovú vrstvu ohrevného článku.

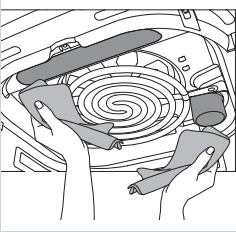




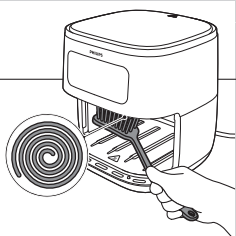
- 4** Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou handričkou.

Poznámka

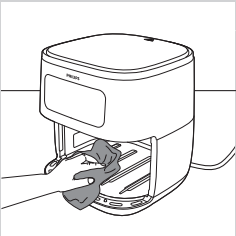
- Dbajte na to, aby sa vlhkosť nedostala na ovládací panel. Po čistení ovládací panel osušíte handričkou.



- 5** Keď zariadenie vychladne, po každom použití vyčistite vnútro priehľadného okienka a lampu vlhkou handričkou.







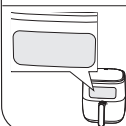


- 6** Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.



- 7** Vnútro zariadenia očistite jemnou špongiou namočenou v horúcej vode.

Tabuľka s pokynmi na čistenie

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Odkladanie

- 1 Zariadenie odpojte zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Pred odložením sa presvedčte, či sú všetky časti čisté a suché.

Poznámka

- Pri prenášaní vždy držte teplovzdušnú fritézu Airfryer vodorovne. Dbajte aj na to, aby ste držali panvicu v prednej časti zariadenia, pretože panvica s košíkom sa môže zo zariadenia vysunúť, ak sa náhodne nakloní smerom dole. Môže to viesť k poškodeniu týchto častí.
- Pred prenášaním a/alebo skladovaním sa vždy uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer upevnené.

Recyklácia




- Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom (smernica 2012/19/EÚ).
- Postupujte podľa predpisov platných vo vašej krajine pre separovaný zber elektrických a elektronických výrobkov. Správna likvidácia pomáha zabrániť negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie človeka.

Záruka a podpora

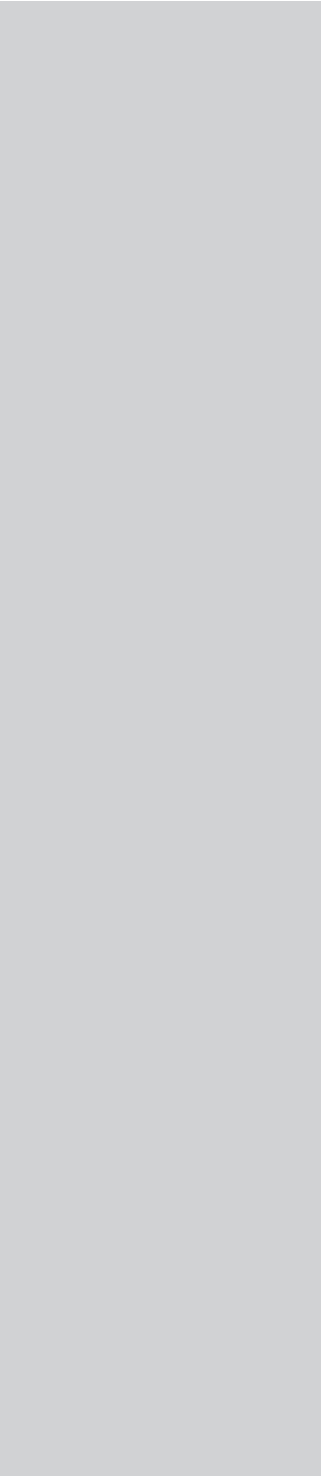
Versuni ponúka dvojiročnú záruku po zakúpení tohto produktu. Táto záruka neplatí na poškodenie spôsobené nesprávnym používaním alebo nedostatočnou údržbou. Naša záruka nemá podľa zákona vplyv na vaše práva spotrebiteľa. Ďalšie informácie alebo uplatnenie záruky nájdete na našej webovej stránke www.philips.com/support.

Riešenie problémov

Táto kapitola uvádza najbežnejšie problémy, s ktorými by ste sa pri používaní spotrebiča mohli stretnúť. Ak neviete problém vyriešiť na základe nižšie uvedených informácií, navštívte webovú stránku www.philips.com/support, kde nájdete zoznam často kladených otázok, prípadne kontaktujte stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vonkajšie časti zariadenia sa počas používania zohrievajú.	Teplo z vnútorných častí zahrieva vonkajšie steny.	Je to normálne. Všetky rúčky a gombíky, ktorých sa počas používania musíte dotýkať, zostávajú dostatočne chladné.
		Panvica, košík a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		<p>Ak zariadenie ponecháte zapnuté dlhšiu dobu, niektoré jeho časti môžu byť príliš horúce na dotyk. Tieto časti sú na zariadení označené touto ikonou:</p>  <p>Ak viete o týchto horúcich oblastiach a nedotýkate sa ich, používanie zariadenia je úplne bezpečné.</p>
Domáce hranolčeky sa nepodarili podľa očakávaní.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Ak chcete dosiahnuť najlepšie možné výsledky, použite čerstvé a suché zemiaky. Ak potrebujete zemiaky uskladniť, neodkladajte ich do studeného prostredia (napr. do chladničky). Použite zemiaky, ktoré sú na obale označené ako vhodné na smaženie.
	V košíku je príliš veľa surovín.	Domáce hranolčeky pripravte podľa pokynov v tomto návode na strane 17.

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Určité druhy surovín je potrebné v polovici doby prípravy jedla potrasením premiešať.	Domáce hranolčky pripravte podľa pokynov v tomto návode na strane 17.
Teplovzdušná fritéza Airfryer sa nedá zapnúť	Zariadenie nie je zapojené do siete.	Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená do sieťovej zásuvky.
	K jednej zásuvke je pripojených viac zariadení.	Fritéza Airfryer má vysoké napätie. Vyskúšajte inú zásuvku a skontrolujte poistky.
Na vnútorných častiach teplovzdušnej fritézy Airfryer sa miestami odlupuje povrch.	Vo vnútri panvice alebo teplovzdušnej fritézy Airfryer sa v dôsledku neúmyselného kontaktu s povrchovou vrstvou alebo v dôsledku jej poškriabania (napr. pri čistení drsnými čistiacimi pomôckami alebo pri vkladaní košíka) môžu objaviť malé miesta s odlúpeným povrchom.	Poškodeniu môžete predchádzať správnym vkladáním košíka do panvice. Ak košík vkladáte pod uhlom, jeho bočná strana môže naraziť na stenu panvice a spôsobiť odlúpenie malých kúskov povrchovej vrstvy. Ak sa tak stane, nemusíte sa obávať. Všetky materiály sú z hľadiska kontaktu s potravinami bezpečné a takého poškodenie nepredstavuje žiadne riziko.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Varíte masné suroviny.	Opatrne vylejte nadbytočný olej alebo tuk z panvice a následne pokračujte v príprave.
	Panvica stále obsahuje zvyšky masnoty z predchádzajúceho použitia.	Biely dym spôsobujú masné usadeniny, ktoré sa zahrievajú v panvici. Po každom použití panvicu a košík dôkladne umyte.
	Strúhanka alebo cestíčko sa dostatočne neprichytili na potraviny.	Tvorbu bieleho dymu môžu spôsobovať drobné kúsky strúhanky cirkulujúce vo vzduchu. Potraviny dôkladne obalte, aby strúhanka alebo cestíčko neodpadávali.
	Marináda, tekuté prísady alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo s masnotou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.
Na obrazovke fritézy Airfryer sa zobrazí „E1“.	Zariadenie je pokazené/ poškodené.	Zavolajte servisnú horúcu linku spoločnosti Philips alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo svojej krajine.
	Fritéza Airfryer môže byť uložená na mieste, kde je príliš chladno.	Ak bolo zariadenie uložené pri nízkej okolitej teplote, nechajte ho pred opätovným pripojením k sieti zahriať na izbovú teplotu aspoň 15 minút. Ak sa na displeji stále zobrazuje „E1“, zavolajte na servisnú linku spoločnosti Philips alebo kontaktujte zákaznícke centrum vo vašej krajine.





PHILIPS a PHILIPS Shield Emblem sú registrované ochranné známky spoločnosti Koninklijke Philips N.V. a používajú sa na základe licencie.

Tento produkt bol vyrobený a predáva sa spoločnosťou Versuni Holding B.V. a Versuni Holding B.V. je ručiteľom vo vzťahu k tomuto produktu.

2023 © Versuni Holding B.V.