

PHILIPS

Řada HD9650



Uživatelská příručka

OBSAH

Důležité	3
Úvod	8
Všeobecný popis	8
Před prvním použitím	9
Příprava k použití	9
Vložení vyjímatelného dna s mřížkou a redukční nádoby na tuk	9
Tabulka pokrmů	10
Použití přístroje	13
Fritování ve fritéze Airfryer	13
Změna předvolby během přípravy	17
Využití ručního režimu	18
Změna teploty nebo doby přípravy kdykoli	19
Volba režimu udržení teploty	20
Příprava domácích hranolků	21
Čištění	22
Uskladnění	24
Recyklace	24
Záruka a podpora	24
Odstraňování problémů	24

Důležité

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.

Varování

- Dříve než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na napájecím kabelu nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud je 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 připojte výhradně do řádně uzemněných zásuvek. Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj vždy pokládejte a používejte na suchém, stabilním, vyrovnaném a vodorovném povrchu.
- 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 uvolňují 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 (Obr. 1).
- Fritovací nádoba, košík a příslušenství uvnitř fritézy Airfryer se během používání zahřívají. Při manipulaci dbejte zvláštní opatrnosti.
- Před každým použitím se ujistěte, že je prostor kolem nahříváče i nahříváč samotný

čistý a že se v jeho okolí nenachází žádné zbytky potravin. Tím zajistíte bezchybnou funkčnost.

- Neumísťujte přístroj na horký plynový sporák, ani v jeho blízkosti. Nepokládejte přístroj na jakýkoli druh elektrického vařiče nebo elektrickou topnou desku nebo do rozehráté trouby.
- Nikdy v přístroji nepoužívejte lehké přísady nebo pečicí papír.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.
- 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.

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.

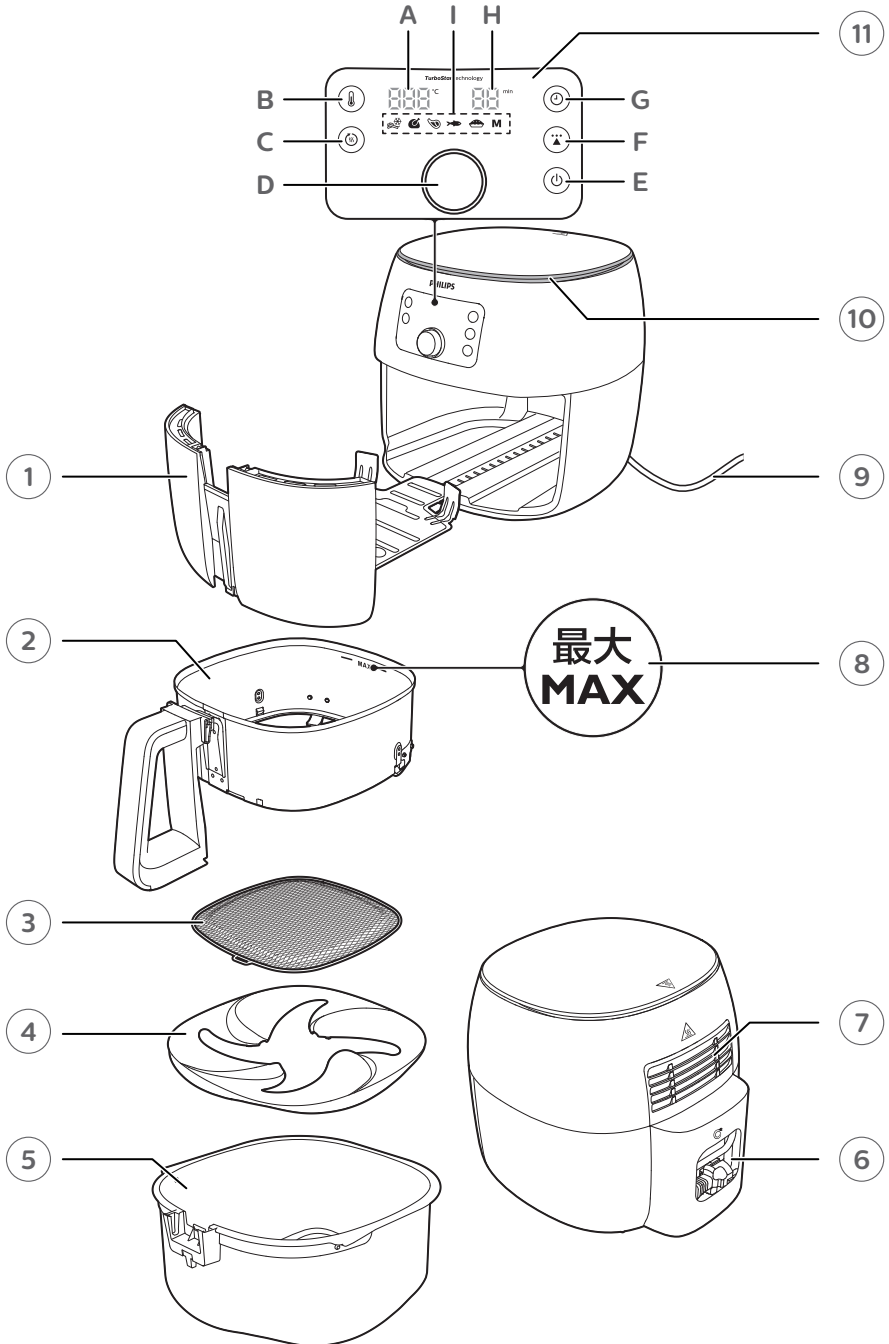
- Příklad je navržen pro použití při okolních teplotách mezi 5 °C a 40 °C.
- Po použití přístroj vždy odpojte z napájení.
- Nechte přístroj přibližně 30 minut vychladnout, než s ním začnete manipulovat nebo jej čistit.
- Nepřeplňujte košík. Košík naplňte pouze k ukazateli MAX.
- Dbejte, aby suroviny 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.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Automatické vypnutí

Přístroj je vybaven funkcí automatického vypnutí. Po uplynutí času na časovači se přístroj automaticky vypne. Pokud chcete zařízení vypnout ručně, nastavte časovač na polohu „0“.



Úvod

Společnost Philips Vám gratuluje ke koupi a vítá Vás! Chcete-li využívat všech výhod podpory nabízené společností Philips, zaregistrujte svůj výrobek na stránkách **www.philips.com/welcome**.

Fritéza Philips Airfryer XXL využívá horký vzduch a vaše oblíbená jídla frituje s malým množstvím přidaného oleje nebo zcela bez něj. Je vytvořena tak, aby jídlo s minimálním množstvím tuku bylo stejně křupavé jako z klasické fritézy. Kombinací výkonného topného tělesa a motoru s novou technologií Twin TurboStar se v celém košíku fritézy Airfryer XXL vytváří horký vír podobný tornádu. Tím se z pokrmů extrahuje tuk a je zachycen do redukční nádoby na tuk na dně fritézy. Tuk uvolněný z jídla se zachycuje na jednom místě na dně nádoby, což umožňuje jeho snadnou likvidaci i jednoduché čištění.

Nyní si můžete vychutnat dokonale připravené smažené jídlo – na povrchu křupavé a uvnitř křehké – fritujte, grilujte, opékejte a 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 Airfryer pro systém IOS® nebo Android™.

Všeobecný popis

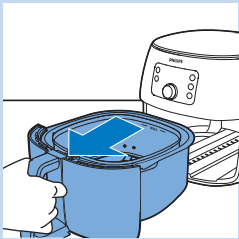
- 1 Zásuvka
- 2 Košík s vyjímatelným dnem s mřížkou
- 3 Vyjímatelné dno s mřížkou
- 4 Systém odstraňování tuku
- 5 Nádoba
- 6 Příhrádka pro uložení kabelu
- 7 Výstupy vzduchu
- 8 Indikátor MAX
- 9 Napájecí kabel.
- 10 Vstup vzduchu
- 11 Ovládací panel
 - A. Indikace teploty
 - B. Tlačítko teploty
 - C. Tlačítko udržování teploty
 - D. Volič QuickControl
 - E. Tlačítko zapnutí/vypnutí
 - F. Tlačítko předvolby
 - G. Tlačítko časovače
 - H. Indikátor času
 - I. Předvolby: Hranolky/mražené pokrmy, kuře, maso, ryba, pečení a ruční režim

Před prvním použitím

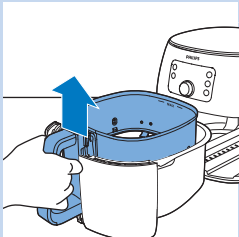
- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte všechny případné nálepky nebo štítky z přístroje.
- 3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte, jak je uvedeno v tabulce pro čištění.

Příprava k použití

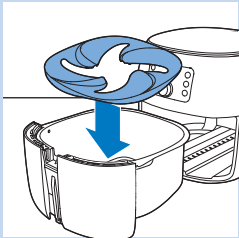
Vložení vyjímatelného dna s mřížkou a redukční nádoby na tuk



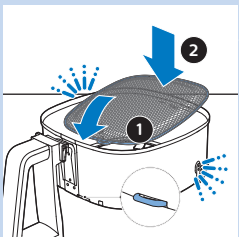
- 1 Zatáhněte za rukojeť a otevřete zásuvku.



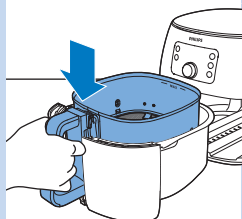
- 2 Vytažením rukojeti vzhůru vyjměte košík.



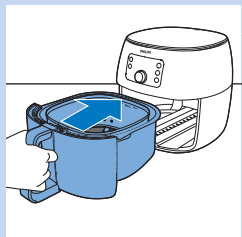
- 3 Vložte do nádoby redukční nádobu na tuk.



- 4 Vložte dno s mřížkou do slotu vpravo na spodní straně košíku. Zatlačte na dno s mřížkou, dokud nezapadne na místo (ozve se klapnutí na obou stranách).



5 Vložte košík do nádoby.



6 Pomocí rukojeti zasuňte zásuvku zpět do fritézy Airfryer.

Note





- Nikdy nádobu nepoužívejte bez redukční nádoby na tuk nebo bez vloženého košíku.

Tabulka pokrmů





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

Note

- 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 stejnoměrně.

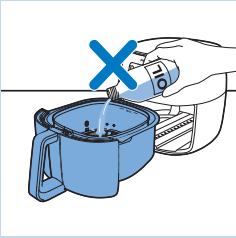
	Ingredience	Min. – max. množství	Čas (min)	Tep-lo-ta	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte	Note
	Tenké hranolky (7 x 7 mm)	200–1 400 g	13–32	180 °C	Ano	
	Silné hranolky (10 x 10 mm)	200–1 400 g	13–33	180 °C	Ano	
	Domácí hranolky (10 x 10 mm)	200–1 400 g	18–35	180 °C	Ano	Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžici oleje.

	Ingredience	Min. – max. množství	Čas (min)	Tep-lo-ta	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte	Note
	Domácí americké brambory	200–1 400 g	20–42	180 °C	Ano	Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžici oleje.
	Mražené pokrmy (kuřecí nugety)	80–1300 g (6–50 kusů)	7–18	180 °C	Ano	Jsou hotové, když mají zlatožlutou barvu a na povrchu jsou křupavé.
	Mražené pokrmy (malé jarní závitky kolem 20 g)	100–600 g (5–30 kusů)	14–16	180 °C	Ano	Jsou hotové, když mají zlatožlutou barvu a na povrchu jsou křupavé.
	Celé kuře	1 200–1 500 g	50–55	180 °C		Zabraňte tomu, aby se nohy kuřete dotýkaly topného tělesa.
	Kuřecí prsa Kolem 160 g	1–5 kusů	18–22	180 °C		
	Stehýnka	200–1 800 g	18–35	180 °C	Ano	
	Obalované kuřecí prsty	3–12 kusů (1 vrstva)	10 - 15	180 °C		Ke strouhance přidejte olej. Jsou hotové, když jsou zlatožluté.
	Kuřecí křídla Kolem 100 g	2–8 kusů (1 vrstva)	14–18	180 °C	Ano	
	Kotlety bez kosti Kolem 150 g	1–5 kotlet	10–13	200 °C		
	Hamburger Kolem 150 g (průměr 10 cm)	1–4 karbanátky	10 - 15	200 °C		
	Silné párky Kolem 100 g (průměr 4 cm)	1–6 kusů (1 vrstva)	12–15	200 °C		
	Tenké párky Kolem 70 g (průměr 2 cm)	1–7 kusů	9–12	200 °C		

	Ingredience	Min. – max. množství	Čas (min)	Tep-lo-ta	V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte	Note
	Vepřová pečeně	500–1 000 g	40–60	180 °C		Před krájením nechte 5 minut odpočinout.
	Celá ryba Kolem 300–400 g	1–2	18–22	200 °C		Pokud se ryba do nevejde do košíku, odřízněte ocas.
	Rybí filety Kolem 120 g	1-3 (1 vrstva)	9–12	200 °C		Aby se ryba nepřilepila, dejte ji stranou s kůží dolů a přidejte trochu oleje.
	Mořští měkkýši nebo korýši Kolem 25–30 g	200–1 500 g	10–25	200 °C	Ano	
	Koláč	500 g 18 oz	28	180 °C		Použijte nádobu na koláč.
	Muffiny Kolem 50 g	1–9	12–14	180 °C		Použijte žáruvzdorné silikonové košíčky na muffiny.
	Quiche (průměr 21 cm)	1	15	180 °C		Použijte pečicí plech nebo zapékací mísu.
	Předpečený toast / rohlíky	1-6	170 – 200	180 °C		
	Čerstvý chléb	700 g	38	160 °C		Tvar by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa.
	Čerstvé rohlíky Kolem 80 g	1–6 kusů	18–20	160 °C		
M	Kaštiny	200–2 000 g	15–30	200 °C	Ano	
M	Směs zeleniny (hrubě krájená)	300–800 g	10 až 20	200 °C	Ano	Čas přípravy nastavte podle chuti.

Použití přístroje

Fritování ve fritéze Airfryer



! Upozornění

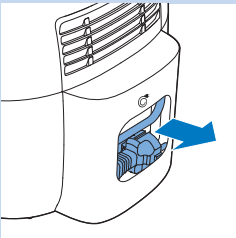
- Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky a otočné ovladače. S horkou nádobou a redukční nádobou na tuk manipulujte v kuchyňských rukavicích.
- Přístroj je určen výhradně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

- 1 Přístroj postavte na stabilní, vodorovný a vyrovnaný povrch odolný proti žáru. Ujistěte se, že zásuvku lze zcela otevřít.

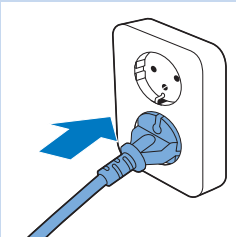
☰ Note

- Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proud vzduchu a ovlivnit výsledek fritování.

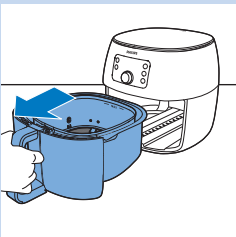
- 2 Vyjměte napájecí kabel z úložného prostoru na zadní straně přístroje.

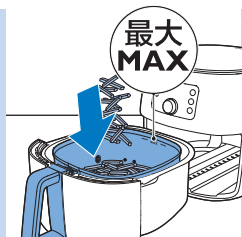


- 3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



- 4 Zatáhněte za rukojeť a otevřete zásuvku.

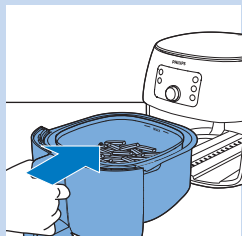




5 Vložte suroviny do košíku.

Note

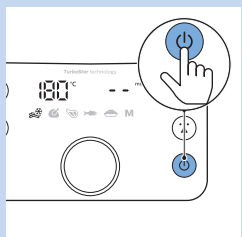
- Fritéza Airfryer dokáže připravit celou řadu přísad. Správné množství přísad a přibližnou dobu vaření naleznete v „Tabulce pokrmů“.
- Nepřekračujte množství uvedené v části „Tabulka pokrmů“, ani košík nepřepřlňujte nad ukazatel „MAX“, protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.
- Pokud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



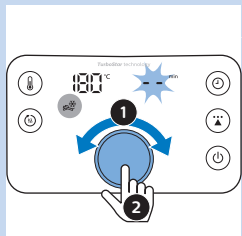
6 Pomocí rukojeti zasuňte zásuvku zpět do fritézy Airfryer.

! Upozornění

- **Nikdy nádobu nepoužívejte bez redukční nádoby na tuk nebo bez vloženého košíku. Pokud zařízení zahřejete bez košíku, otevřete zásuvku v kuchyňských rukavicích. Okraje a vnitřek zásuvky se velmi silně zahřívají.**
- **Nádoby, redukční nádoby na tuk ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože jsou velmi horké.**

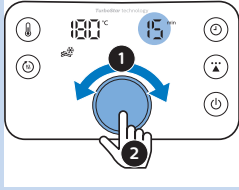


7 Stisknutím tlačítka vypínače (⏻) zařízení zapněte.



8 Předvolbu změňte otočením voliče QuickControl na požadované nastavení.

- ↳ Abyste zvolené nastavení potvrdili, stiskněte volič QuickControl. Na displeji bude blikat časový údaj o době přípravy.



9 Dobu přípravy změňte otočením voliče QuickControl na požadované nastavení.

↳ Abyste zvolenou dobu přípravy potvrdili, stiskněte volič QuickControl.

Note

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

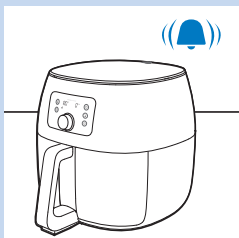
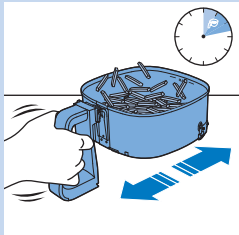
10 Po potvrzení doby přípravy začne zařízení s přípravou pokrmu.

Upozornění

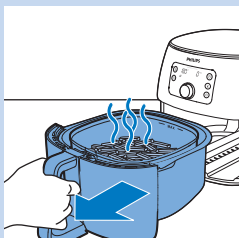
- Proces přípravy přerušíte stisknutím voliče QuickControl. Proces přípravy obnovíte opětovným stisknutím voliče QuickControl.

Note

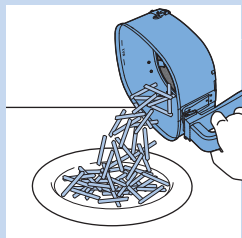
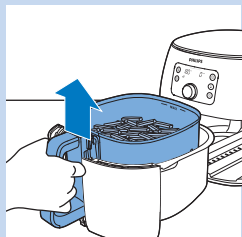
- Pokud nenastavíte požadovanou dobu přípravy do 30 minut, přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.
- Pokud jako časový údaj vyberete údaj „-“, zařízení přejde do režimu předehřívání.
- Některé suroviny je nutné v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Tabulka pokrmů“). Pokud chcete přísady protřást, stisknutím voliče QuickControl přerušete přípravu, otevřete zásuvku, vytáhněte košík z nádoby a protřeste nad dřezem. Poté nádobu s košíkem zasuňte zpět do zařízení a stisknutím voliče QuickControl obnovte přípravu.
- Nastavíte-li časovač na poloviční dobu vaření, uslyšíte zvonek časovače, když bude nutné protřepat přísady. Nezapomeňte však znovu nastavit časovač na zbývající dobu vaření.



11 Až uslyšíte zvonek časovače, nastavená doba přípravy uplynula.



12 Zatáhněte za rukojeť, otevřete zásuvku a zkontrolujte, zda jsou suroviny hotové.



Note

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

- 13** Chcete-li vyjmout malé suroviny (např. hranolky), vytáhněte košík z nádoby pomocí rukojeti.

! Upozornění

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

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

Note

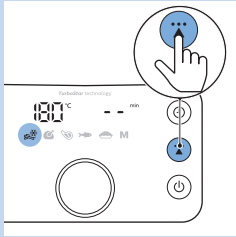
- K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhnete.
- Přebytečný olej nebo tuk vypečený z přísad se zachytí na dně nádoby pod redukční nádobou na tuk.
- Podle toho, jaké přísady připravujete, budete možná chtít po přípravě každé dávky ingrediencí, před protřesením nebo před vložením košíku zpět do nádoby veškerý přebytečný olej nebo vypečený tuk z nádoby opatrně vylít. Položte košík na žáruvzdorný povrch. V kuchyňských rukavicích vytáhněte nádobu nahoru ven z drážek a položte na žáruvzdorný povrch. Z nádoby opatrně kleštěmi s gumovými konci vyjměte oddělovač tuku. Vylijte přebytečný olej nebo vypečený tuk. Vložte oddělovač tuku zpět do nádoby, nádobu do zásuvky a košík do nádoby.

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

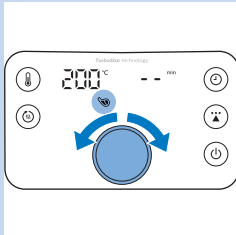
Note

- Chcete-li připravit další dávku, opakujte kroky 1 až 14.

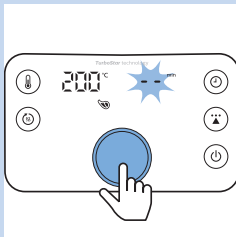
Změna předvolby během přípravy



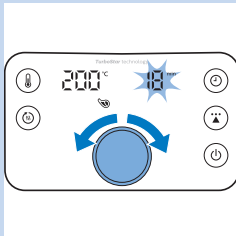
1 Stiskněte tlačítko předvolby (⋮).



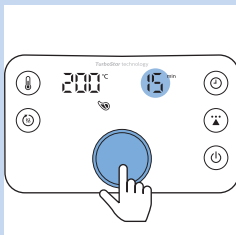
2 Nastavte volič QuickControl na jinou předvolbu.



3 Zvolenou předvolbu potvrďte stisknutím voliče QuickControl. Na displeji bude blikat časový údaj o době přípravy.

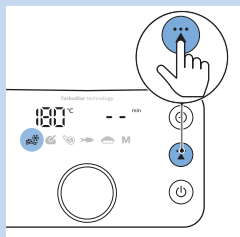


4 Doba přípravy změníte otočením voliče QuickControl.

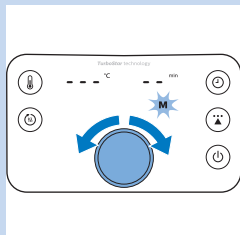


↳ Zvolenou dobu přípravy potvrďte stisknutím voliče QuickControl.

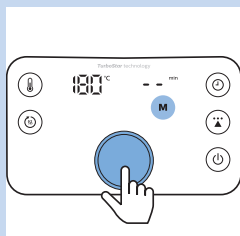
Využití ručního režimu



1 Stiskněte tlačítko předvolby (⋮).

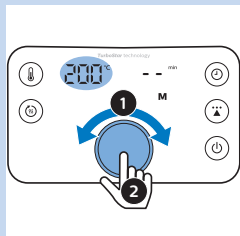


2 Nastavte volič QuickControl na ruční režim (M).



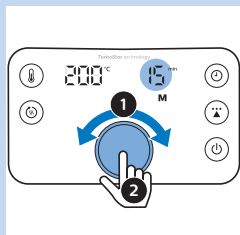
3 Stisknutím voliče QuickControl vstupte do ručního režimu.

↳ Výchozí teplota je 180°C.



4 Teplotu změňte otočením voliče QuickControl.

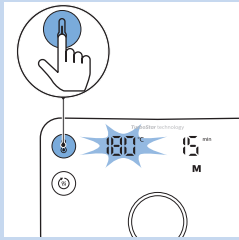
↳ Abyste teplotu potvrdili, stiskněte volič QuickControl.



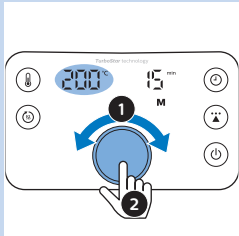
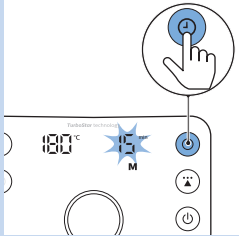
6 Dobu přípravy změňte otočením voliče QuickControl.

↳ Dobu přípravy potvrďte stisknutím voliče QuickControl.

Změna teploty nebo doby přípravy kdykoli

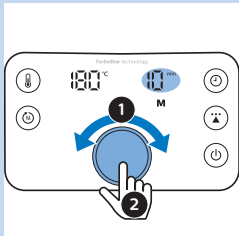


1 Stiskněte tlačítko teploty (ⓘ) nebo časovače (⌚).



2 Teplotu nebo dobu přípravy změňte otočením voliče QuickControl.

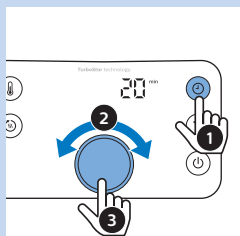
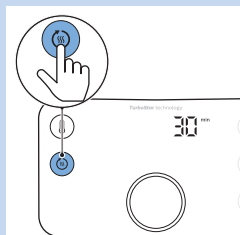
↳ Teplotu nebo dobu přípravy potvrdíte opětovným stisknutím voliče QuickControl nebo tlačítka teploty/časovače.



Note

- Pokud změny nepotvrdíte stisknutím voliče QuickControl nebo tlačítka teploty/časovače, dojde k potvrzení automaticky po 10 sekundách.

Volba režimu udržení teploty



- 1 Stiskněte tlačítko udržení teploty (⊞) (režim udržení teploty můžete aktivovat kdykoli).

↳ Tlačítko udržení teploty se rozsvítí a bude blikat.

↳ Časovač udržení teploty je nastaven na 30 minut. Pokud chcete dobu udržení teploty změnit (1–30 min), stiskněte tlačítko časovače (⌚), otočte voličem QuickControl a pak volbu potvrďte jeho stisknutím. Teplotu pro udržení v teple nastavit nelze.

- 2 Pokud chcete režim udržení teploty pozastavit, stiskněte volič QuickControl. Režim udržení teploty obnovíte opětovným stisknutím voliče QuickControl.

- 3 Pokud chcete režim udržení teploty ukončit, stiskněte jedno z následujících tlačítek: tlačítko předvolby, tlačítko teploty nebo tlačítko zapnutí/vypnutí.

* Upozornění

- Pokud například hranolky ztratí během režimu udržení teploty křupavost, zkratěte dobu udržení teploty tak, že zařízení dříve vypnete, nebo je dopečte po dobu 2–3 minut při teplotě 180 °C.

☰ Note

- Pokud režim udržení teploty aktivujete během přípravy (rozsvítí se kontrolka udržení teploty a bude blikat), přístroj udrží pokrm v teple po dobu 30 minut od okamžiku, kdy uplyne doba přípravy.
- Během režimu udržení teploty se v přístroji čas od času zapnou ventilátor a topné těleso.
- Režim udržení teploty je určen k tomu, aby pokrm zůstal teplý bezprostředně po dokončení přípravy ve friteze Airfryer. Není určen k ohřívání.

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 1 000 gramech, aby se propekly rovnoměrně. Větší hranolky bývají méně křupavé než ty menší.
- Během fritování ve fritéze Airfryer košík dvakrát až třikrát protřeste.

- 1** Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky (tloušťka 8 x 8mm).
- 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 půl lžice 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.

Note

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

- 6** Vložte hranolky do košíku.
- 7** Hranolky fritujte v polovině procesu fritování košík protřeste. Pokud připravujete více než 500 g hranolků, protřeste je dvakrát až třikrát.

Note

- Správné množství přísad a přibližnou dobu přípravy naleznete v „Tabulce pokrmů“.

Čištění

**Varování**

- Než začnete s čištěním, nechte košík, nádobu, redukční nádobu na tuk a vnitřní stranu přístroje úplně vychladnout.
- Z nádoby kleštěmi s gumovými konci vyjměte redukční nádobu na tuk. Nevyjímejte nádobu prsty, protože pod redukční nádobou na tuk se hromadí horký tuk nebo olej.
- Nádoba, košík, redukční nádoba na tuk 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** Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí (⏻) přístroj vypněte, odpojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte zařízení vychladnout.

**Upozornění**

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



- 2** Z nádoby kleštěmi s gumovými konci vyjměte oddělovač tuku. Vypečený tuk nebo olej ze dna nádoby zlikvidujte.



- 3** Nádobu, košík a redukční nádobu na tuk umyjte v myčce. Můžete je také umýt horkou vodou, čisticím prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou (viz „tabulka čištění“).

**Upozornění**

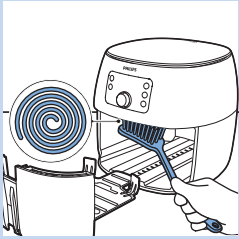
- Pokud na nádobě, redukční nádobě na tuk nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit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



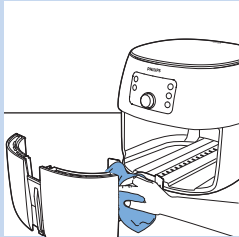
4 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

Note

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



5 Topné těleso vyčistěte čisticím kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla.



6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbičkou.

Uskladnění

- 1 Příklad: Přístroj odpojte od napájení a nechte ho vychladnout.
- 2 Ujistěte se, že jsou všechny součásti před uložením čisté a suché.
- 3 Zasuňte kabel do přihrádky pro uložení kabelu.



Note

- Při přenášení držte fritézu Airfryer vždy vodorovně. Dbejte také, abyste drželi zásuvku na přední straně přístroje, protože z něj může vyklouznout, pokud byste přístroj náhodou naklonili. To by mohlo zásuvku poškodit.
- Vždy se ujistěte, že jsou odnímatelné části fritézy Airfryer (např. odnímatelné dno s mřížkou atd.) 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


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

Odstraňování 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
		<p>Nádoba, košík, redukční nádoba na tuk 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>
		<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>
<p>Moje domácí hranolky nevyšly podle očekávání.</p>	<p>Nepoužili jste správný typ brambor.</p>	<p>K dosažení nejlepších výsledků použijte čerstvé, (trochu) 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.</p>
	<p>Množství přísad v košíku je příliš velké.</p>	<p>Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce (viz část „Tabulka pokrmů“ nebo si stáhněte bezplatnou aplikaci Airfryer).</p>
	<p>Určité typy suroviny je nutné v polovině doby vaření protřepat.</p>	<p>Při přípravě domácích hranolků postupujte podle pokynů v této uživatelské příručce (viz část „Tabulka pokrmů“ nebo si stáhněte bezplatnou aplikaci Airfryer).</p>
<p>Fritéza Airfryer se nezapne.</p>	<p>Přístroj není připojen do sítě.</p>	<p>Když přístroj zapnete, ozve se zvuk točení ventilátoru. Pokud tento zvuk neslyšíte, zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunuta v síťové zásuvce.</p>
	<p>K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.</p>	<p>Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.</p>

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 zavazit 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 a v nádobě není vložena redukční nádoba na tuk.	Opatrně z nádoby vylijte veškerý přebytečný olej nebo tuk, vložte do nádoby redukční nádobu na tuk a pokračujte v přípravě pokrmu.
	Nádoba stále obsahuje zbytky mastnoty po předchozím použití.	Příčinou bílého kouře jsou zbytky mastnoty, které se zahřívají v nádobě. Po každém použití nádoby, košík i redukční nádobu na tuk 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 vypečeném tuku nebo mastnotě.	Před vložením do košíku potraviny osušte.
Na displeji se zobrazuje 5 pomlček jako na obrázku níže. 	Z důvodu přehřátí přístroje byla aktivována bezpečnostní funkce.	Odpojte přístroj od sítě a nechte jej po dobu 1 minuty vychladnout, poté jej znovu připojte.

