

PHILIPS

HD9867

Návod na používanie

OBSAH

Dôležité	3
Úvod	8
Opis zariadenia	8
Pred prvým použitím	10
Príprava na použitie	10
Umiestnenie vyberateľného mriežkového dna a zberača tuku	10
Tabuľka potravín na manuálne nastavenie doby/teploty	11
Používanie zariadenia	13
Teplovzdušné fritovanie	13
Tabuľka potravín pre programy Inteligentný šéfkuchár	18
Varenie s programami Inteligentný šéfkuchár	19
Príprava domácich hranolčiek	20
Výber režimu udržiavania teploty	21
Uložte si obľúbené nastavenie	22
Čistenie	24
Tabuľka s pokynmi na čistenie	26
Odkladanie	26
Recyklácia	26
Záruka a podpora	27
Riešenie problémov	27

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto dôležité informácie a uschovajte si ich na neskoršie použitie.

Nebezpečenstvo

- 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.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- V prípade poškodenia elektrického kábla je potrebné si ho dať vymeniť v spoločnosti Philips, servisnom stredisku spoločnosti Philips alebo u podobne kvalifikovaných osôb, aby sa predišlo možným rizikám.

- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby, ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo im bolo vysvetlené bezpečné používanie tohto zariadenia a za predpokladu, že rozumejú príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať s týmto zariadením. Toto zariadenie smú čistiť a udržiavať iba deti staršie ako 8 rokov a musia byť pritom pod dozorom.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Sieťový kábel uchovávajte mimo horúcich povrchov.
- 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.
- Zariadenie neopierajte o stenu ani o iné zariadenia. Za zariadením, po stranách zariadenia a nad zariadením ponechajte minimálne 10 cm voľného miesta. Na zariadenie nekladte žiadne predmety.
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, ako tie, ktoré sú opísané v tomto návode na používanie.
- Počas teplovzdušného fritovania vystupuje zo vzduchových otvorov horúca para. Ruky a tvár majte od pary a vzduchových otvorov v bezpečnej vzdialenosti. Na paru



a vzduch si dajte pozor aj pri vyberaní panvice zo spotrebiča.

- Prístupné povrchy sa počas používania môžu zohriať na vysokú teplotu.
- Počas používania sa panvica, košík a príslušenstvo vo fritéze Airfryer zohrejú na vysokú teplotu. Pri manipulácii s ním dávajte pozor.
- Zariadenie nepokladajte na horúci plynový sporák, akýkoľvek elektrický sporák, elektrické varné dosky alebo do rozohriatej rúry, a ani do ich blízkosti.
- V zariadení nikdy nepoužívajte ľahké prísady ani papier na pečenie.
- Zariadenie neumiestňujte na horľavé materiály, ako napríklad obrus alebo záclonu, ani do ich blízkosti.
- Počas používania nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- Ak uvidíte zo zariadenia vychádzať tmavý dym, ihneď ho odpojte zo siete. Počkajte, kým zo zariadenia prestane vychádzať dym, a potom vytiahnite panvicu zo zariadenia.
- 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.
- Ak máte mokré ruky, nepripájajte zariadenie do siete ani sa nedotýkajte ovládacieho panelu.

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 zložitú farbu a neboli tmavé ani hnedé. Pripálené zvyšky odstraňte. 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.

Elektromagnetické polia (EMF)

Toto zariadenie značky Philips vyhovuje všetkým príslušným normám a smerniciam týkajúcim sa elektromagnetických polí.

Automatické vypínanie

Toto zariadenie je vybavené funkciou automatického vypnutia. Po uplynutí doby nastavenej na časovači sa zariadenie automaticky vypne. Ak do 30 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 vám umožňuje dokonale si vychutnať uvarené a vyprážané jedlo – chrumkavé na povrchu a mäkké vnútri – Vyprážajte, grilujte, pečte a opekajte a pripravte si množstvo chutných jedál zdravým, rýchlym a jednoduchým spôsobom.

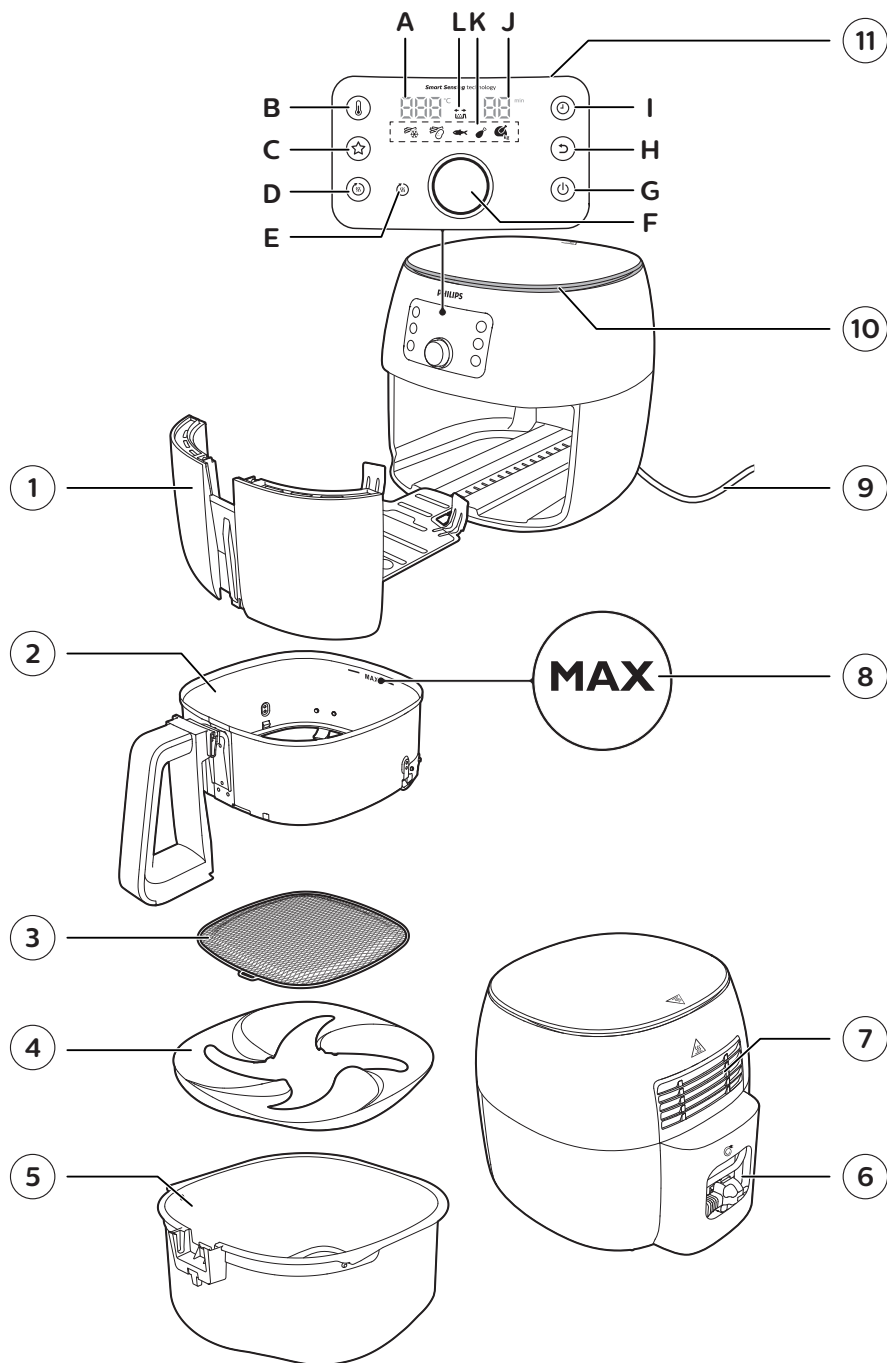
Ďalšie inšpirácie, recepty a informácie o fritéze Airfryer nájdete na lokalite **www.philips.com/kitchen** alebo si môžete prevziať bezplatnú aplikáciu NutriU* pre iOS® alebo Android™.

*Aplikácia NutriU nemusí byť k dispozícii vo vašej krajine.

V danom prípade si preberte aplikáciu Airfryer.

Opis zariadenia

- 1 Zásuvka
- 2 Košík s vyberateľným mriežkovým dnom
- 3 Vyberateľné mriežkové dno
- 4 Zberač tuku
- 5 Nádobá
- 6 Priečinok na odkladanie kábla
- 7 Vzduchové otvory
- 8 Značka MAX
- 9 Sieťový kábel
- 10 Vstup vzduchu
- 11 Ovládací panel
 - A Ukazovateľ teploty
 - B Tlačidlo teploty
 - C Tlačidlo obľúbených nastavení
 - D Tlačidlo udržiavania teploty
 - E Indikátor udržiavania teploty
 - F Otočný volič QuickControl
 - G Tlačidlo vypínača
 - H Tlačidlo návratu
 - I Tlačidlo stopiek
 - J Signalizácia času
 - K Programy Inteligentný šéfkuchár: zmrazené hranolčky/ domáce hranolčky/celá ryba/kuracie pečené stehná/ celé kurča
 - L Indikátor trasenia

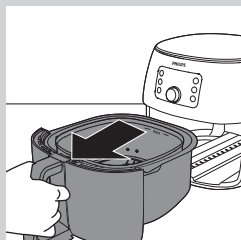


Pred prvým použitím

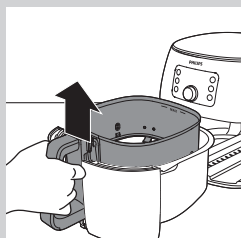
- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Zo zariadenia odstráňte všetky nálepky a štítky (ak sú prítomné).
- 3 Pred prvým použitím zariadenie dôkladne očistite podľa pokynov uvedených v kapitole o čistení.

Príprava na použitie

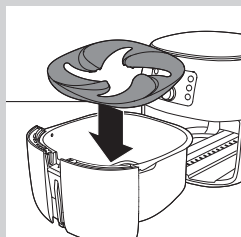
Umiestnenie vyberateľného mriežkového dna a zberača tuku



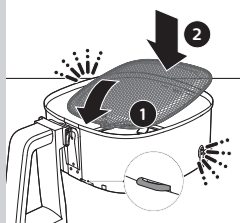
- 1 Potiahnite rukoväť a otvorte zásuvku.



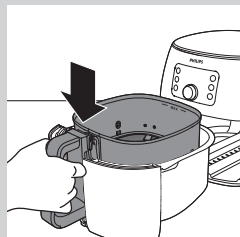
- 2 Zdvihnite rukoväť a košík vyberte.



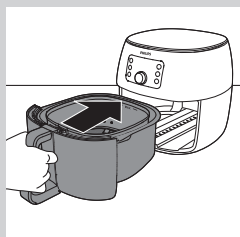
- 3 Do nádoby vložte zberač tuku.



- 4 Vyberateľné mriežkové dno vložte do otvoru na pravej dolnej strane košíka. Mriežkové dno zatlačte nadol, kým nezapadne na miesto (musí cvaknúť na oboch stranách).



- 5 Košík vložte do nádoby.



- 6 Zásuvku zatlačte späť pomocou rukoväti do fritézy Airfryer.



Poznámka

- Nikdy nepoužívajte nádobu bez vloženého zberača tuku alebo košíka.

Tabuľka potravín na manuálne nastavenie doby/teploty

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



Poznámka

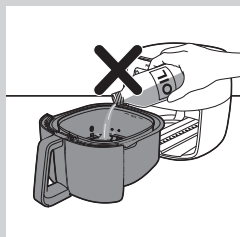
- Upozorňujeme, že tieto nastavenia sú len orientačné. Jednotlivé prísady majú iný pôvod, veľkosť, tvar a značku, takže nedokážeme zaručiť, že uvedené nastavenie bude ideálne pre vaše prísady.
- Pri príprave veľkých porcií (napríklad hranolčeky, krevety, kuracie stehná, zmrazené chuťovky) suroviny v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

Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Domáce hranolčeky (12 x 12 mm/0,5 x 0,5 palca)	200-1400 g 7-49 oz	18 – 35	180 °C/ 350 °F	- Namočte ich na 30 minút do studenej vody alebo na 3 minúty do vlažnej vody (40 °C/104 °F), osušte ich a pridajte 1 PL oleja na 500 g/18 oz. - V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Domáce zemiakové mesiačky	200-1400 g 7-49 oz	20 – 42	180 °C/ 350 °F	- Namočte na 30 minút do vody, potom osušte a pridajte 1/4 až 1 PL oleja. - V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Zmrazené chuťovky (kuracie nugetky)	80 – 1300 g/ 3-46 oz (6 – 50 kusov)	7 – 18	180 °C/ 350 °F	- Sú pripravené, keď sú zlatožlté a chrumkavé zvonku. - V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Zmrazené chuťovky (malé jarné rolky 20 g/0,7 oz)	100 – 600 g/ 4-21 oz (5 – 30 kusov)	14 – 16	180 °C/ 350 °F	- Sú pripravené, keď sú zlatožlté a chrumkavé zvonku. - V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Kuracie prsia Približne 160 g/6 oz	1 – 5 kusov	18 – 22	180 °C/ 350 °F	
Kuracie obalované rezníky	3 – 12 kusov (1 vrstva)	10 – 15	180 °C/ 350 °F	Pridajte olej do strúhanky. Sú pripravené, keď sú zlatožlté.
Kuracie krídelká Približne 100 g/3,5 oz	2 – 8 kusov (1 vrstva)	14 – 18	180 °C/ 350 °F	V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Kúsky mäsa bez kostí Približne 150 g/6 oz	1 – 5 kusov	10 – 13	200°C/ 400°F	
Hamburger Približne 150 g/6 oz (priemer 10 cm/4 palce)	1 – 4 placky	10 – 15	200°C/ 400°F	
Hrubé klobásy Približne 100 g/3,5 oz (priemer 4 cm/1,6 palce)	1 – 6 kusov (1 vrstva)	12 – 15	200°C/ 400°F	
Tenké klobásy Približne 70 g/2,5 oz (priemer 2 cm/0,8 palce)	1 – 7 kusov	9 – 12	200°C/ 400°F	
Pečené bravčové	500 – 1000 g/ 18-35 oz	40 – 60	180 °C/ 350 °F	Pred narezaním ho nechajte 5 minút postáť.

Zloženie	Min. – max. množstvo	Čas (min)	Teplota	Poznámka
Rybie filé Približne 120 g/4,2 oz	1 – 3 (1 vrstva)	9 – 20	160°C/ 325°F	• Stranu s kožou položte na dno a pridajte trochu oleja, aby sa predišlo prilepeniu.
Kôrovce Približne 25 – 30 g/0,9 – 1 oz	200 – 1500 g/ 7-53 oz	10 – 25	200°C/ 400°F	• V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Koláč	500 g/18 oz	28	180 °C/ 350 °F	• Použite formu na koláč.
Muffiny Približne 50 g/1,8 oz	1 – 9	12 – 14	180 °C/ 350 °F	• Používajte silikónové formičky na muffiny odolné voči teplu.
Kiš (priemer 21 cm/8,3 palca)	1	15	180 °C/ 350 °F	• Použite plech alebo nádobu na pečenie.
Predpečené hrianky/ sendviče	1 – 6	6 – 7	180 °C/ 350 °F	
Čerstvý chlieb	700 g/25 oz	38	160°C/ 325°F	• Tvar musí byť čo najplochejší, aby sa chlieb pri kysnutí nedotkol ohrevného telesa.
Čerstvé rožky Približne 80 g/2,8 oz	1 – 6 kusov	18 – 20	160°C/ 325°F	
Gaštaný	200 – 2000 g/ 7-70 oz	15 – 30	200°C/ 400°F	• V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte
Zmiešaná zelenina (nahrubo nasekaná)	300 – 800 g/ 11-28 oz	10 – 20	200°C/ 400°F	• Dobu varenia nastavte podľa chuti. • V strede pečenia potraсте, otočte alebo pohybte

Používanie zariadenia

Teplovzdušné fritovanie



Upozornenie

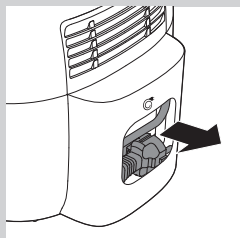
- Táto teplovzdušná fritéza Airfryer využíva horúci vzduch. Do nádoby nedávajte olej, fritovaciu masť ani žiadnu inú tekutinu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rukoväť alebo gombíky. Horúcu nádobu a zberač tuku chytajte pomocou kuchynskej rukavice.
- Toto zariadenie je určené len na používanie v domácnosti.
- Počas prvého použitia môže zo zariadenia vychádzať malé množstvo dymu. Je to normálne.
- Predhrievanie zariadenia nie je potrebné.

- 1 Zariadenie položte na stabilný, horizontálny, rovný a teplu odolný povrch. Dbajte na to, aby sa zásuvka dala úplne otvoriť.

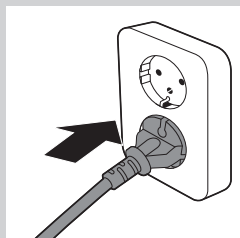


Poznámka

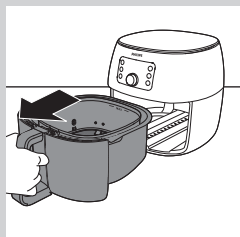
- Na zariadenie ani po stranách zariadenia nekladte žiadne predmety. Mohli by ste nimi zablokovat prúdenie vzduchu a zhoršiť tak výsledky fritovania.



- 2 Kábel vytiahnite z odkladacieho priestoru v zadnej časti zariadenia.



- 3 Zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky.



- 4 Potiahnite rukoväť a otvorte zásuvku.

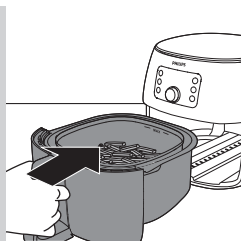


- 5 Suroviny vložte do košíka.



Poznámka

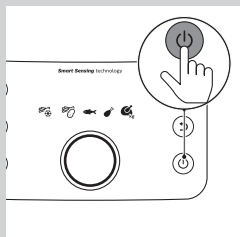
- Tepl vzdušná fritéza Airfryer dokáže pripraviť množstvo rôznych surovín. Informácie o správnych množstvách a o približných časoch prípravy nájdete v časti „Tabuľka jedál“.
- Neprekračujte množstvá uvedené v časti „Tabuľka jedál“ ani neprepĺňajte košík nad značku MAX, pretože tým môžete negatívne ovplyvniť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



6 Zásuvku zatlačte späť pomocou rukoväti do fritézy Airfryer.

! Upozornenie

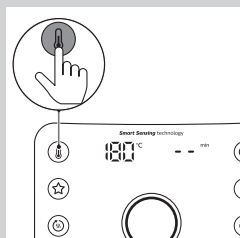
- Nádobu nikdy nepoužívajte bez vloženého zberača tuku alebo košíka. Ak zariadenie zohrejete bez košíka, pri otváraní zásuvky použite kuchynskú rukavicu. Okraje a vnútro zásuvky môžu byť veľmi horúce.
- Počas používania ani istú dobu po ukončení používania sa nedotýkajte nádoby, zberača tuku ani košíka, pretože môžu byť veľmi horúce.



7 Stlačením tlačidla vypínača (⏻) zariadenie zapnete.

☰ Poznámka

- Ak chcete spustiť programy Inteligentný šéfkuchár, pozrite si kapitolu „Varenie s programami Inteligentný šéfkuchár“.

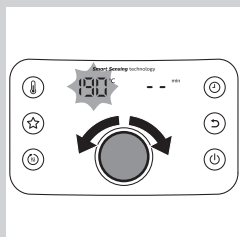


8 Stlačte tlačidlo teploty (°C).

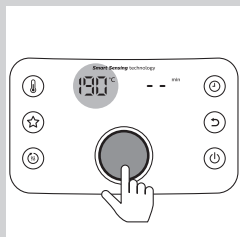
↳ Na obrazovke bliká indikátor teploty.

☰ Poznámka

- Ak najprv stlačíte tlačidlo časovača (⌚), zariadenie spustí varenie hneď po potvrdení doby varenia.

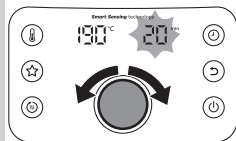


9 Otočte otočný volič QuickControl za účelom výberu požadovanej teploty varenia.



10 Stlačením otočného voliča QuickControl potvrdíte vybranú teplotu.

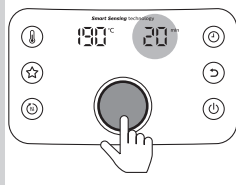
↳ Po potvrdení teploty na obrazovke začne blikáť indikátor doby.



11 Otočte otočný volič QuickControl za účelom výberu požadovanej doby varenia.

Poznámka

- Ak stlačíte tlačidlo obľúbených nastavení (☆), uložíte túto teplotu a dobu varenia medzi obľúbené nastavenia varenia. Prepíšu sa predtým uložené nastavenia. Podrobnejšie údaje nájdete v kapitole „Uloženie obľúbených nastavení“.
- Pozrite si tabuľku potravín na manuálne nastavenie doby/teploty pre jednotlivé typy potravín.



12 Stlačením otočného voliča QuickControl potvrdíte nastavenú dobu.

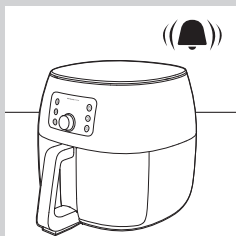
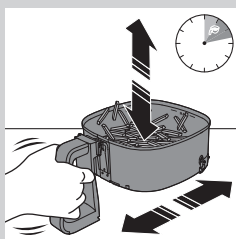
13 Zariadenie spustí varenie po potvrdení doby varenia.

Tip

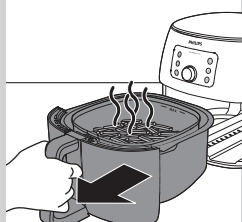
- Proces varenia môžete pozastaviť stlačením otočného voliča QuickControl. Proces varenia môžete obnoviť opätovným stlačením otočného voliča QuickControl.
- Teplotu alebo dobu varenia môžete zmeniť počas varenia zopakovaním kroku 8 – 10.
- Akýkoľvek prebiehajúci proces môžete zrušiť a vrátiť sa do hlavnej ponuky stlačením tlačidla návratu (↶).

Poznámka

- Ak do 30 minút nenastavíte požadovanú dobu varenia, zariadenie sa z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.
- Ak ako indikáciu doby vyberiete „-“, zariadenie sa prepne do predhrievacieho režimu.
- Niektoré prísady je potrebné po uplynutí polovice času prípravy pretriasť alebo otočiť (pozri časť „Tabuľka jedál“). Ak chcete suroviny pretriasť, stlačením otočného voliča QuickControl pozastavte varenie, otvorte zásuvku, košík vyberte z nádoby a potraсте ho nad drezom. Nádoby s košíkom zasunúť späť do zariadenia a stlačením otočného voliča QuickControl obnovte varenie.
- Ak nastavíte časovač na polovicu času prípravy, po zaznení signalizácie časovača je čas pretriasť prísady. Potom nezabudnite nastaviť časovač na zvyšok času prípravy.



14 Keď zaznie signalizácia časovača, doba varenia uplynula.

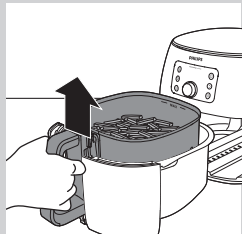


15 Zásuvku otvorte potiahnutím rukoväti a skontrolujte, či sú suroviny hotové.



Poznámka

- Ak suroviny ešte nie sú hotové, nádobu zasuňte späť do fritézy Airfryer pomocou rukoväti a k nastavenej dobe pridajte niekoľko minút navyše.

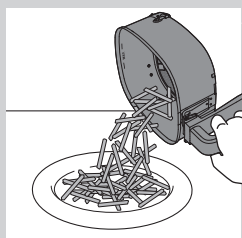


16 Ak chcete vybrať malé suroviny (napr. hranolčeky), zdvihnite košík z nádoby za rukoväť.



Upozornenie

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



17 Obsah košíka vysypte do misky alebo na tanier. Košík vždy vyberte z nádoby za účelom vysypania obsahu, pretože sa na dne nádoby môže nachádzať horúci olej.



Poznámka

- Na vybratie veľkých alebo krehkých prísad použite kliešte.
- Nadmerné množstvo oleja alebo vytopeného tuku pochádzajúceho zo surovín sa zbiera na dne nádoby pod zberačom tuku.
- V závislosti od typu varených surovín môžete opatrne vyliať nadbytočný olej alebo vytopený tuk z nádoby po každej dávke alebo pred pretrasením, či opätovným vložení košíka do nádoby. Košík položte na teplu odolný povrch. Pomocou kuchynskej rukavice zdvihnite nádobu a umiestnite ju na teplu odolný povrch. Zberač tuku vyberte opatrne z nádoby pomocou klieští s gumenými koncami. Vylejte nadbytočný olej alebo vytopený tuk. Zberač tuku vráťte späť do nádoby, nádobu do zásuvky a košík do nádoby.

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



Poznámka

- Ak chcete pripraviť ďalšiu dávku zopakujte krok 4 až 17.

Tabuľka potravín pre programy Inteligentný šéfkuchár



Poznámka

- Toto zariadenie je určené len na používanie v interiéri. Spustíte automatické programy varenia so zariadením s izbovou teplotou – nepredhrievajte.
- Potraviny vždy rovnomerne rozložte v košíku.
- Potraviny otočte/potraste, ak je to uvedené na zariadení. Zásuvku ponechajte otvorenú čo najmenej.
- Nepoužívajte žiadne príslušenstvo. Dbajte na to, či je zberač tuku správne umiestnený v zariadení.
- Vzhľadom na to, že sa potraviny líšia pôvodom, veľkosťou aj značkou, dbajte na to, aby boli pred podávaním dostatočne uvarené.

Programy Inteligentný šéfkuchár			Smerové pokyny
 Mrazené hranolčeky	Tenké (7 x 7 mm) Stredne veľké (10 x 10 mm) Zmrazené chuťovky na báze zemiakov	200–1400 g	• Použite zmrazené hranolčeky priamo z mrazničky. Pred varením ich nerozmrazujte. • Program je určený pre tenké (7 x 7 mm) a stredné (10 x 10 mm) zmrazené hranolčeky. • Ak ste kúpili hranolčeky špeciálne určené pre Airfryer, postupujte podľa pokynov na obale.
	 Domáce hranolčeky	500–1400 g	• Použite suché surové zemiaky. Zemiaky nepredvárajte. • Nepoužívajte zemiaky skladované pri teplote nižšej ako 6 °C. • Ak chcete dosiahnuť najlepší výsledok, dodržiavajte recept pre čerstvé hranolčeky.
	 Ryby	Filé z lososa 2 – 5 ks (150 – 200 g/ks) až 750 g Celá ryba 1–4 ks (300 – 1600 g) Plochá ryba 1 ks (až 800 g)	• Nevarte zmrazenú rybu. • Program je určený pre filé z lososa s hmotnosťou približne 150 – 200 g.
 Stehienka	Stehienka Kuracie prsia	2–16 ks (200–2000 g) 1–5 ks (až 150 g/ks)	• Program je určený pre čerstvé (nemrazené) kuracie stehná. Ak chcete variť celé kuracie stehná, manuálne pridajte 5 –10 minút k dobe varenia po ukončení programu Inteligentný šéfkuchár.

Programy Inteligentný šéfkuchár			Smerové pokyny
 Celé kurča	Celé kurča	1000-1800g > 1000 g	- Vo fritéze Airfryer varte iba surové kurča. - Nevarte zmrazené kurča. - Program je určený pre celé kurča.
	Polovička kurčata		

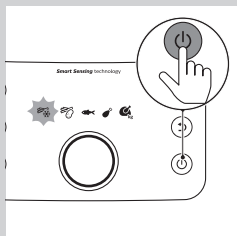
Varenie s programami Inteligentný šéfkuchár

Suroviny ochuťte podľa vlastnej chuti. Jedlo vložte do košíka a košík zasunúť do zariadenia.

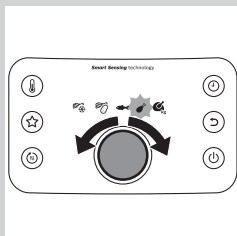


Poznámka

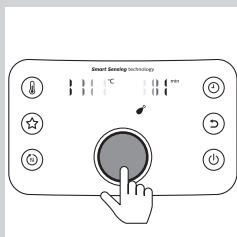
- Na ochutenie jedál nepoužívajte med, sirup ani iný cukor, pretože veľmi stmavne.



1 Stlačením vypínača  zapnete zariadenie.



2 Programy Inteligentný šéfkuchár môžete zmeniť otočením otočného voliča QuickControl dovtedy, kým nezačne blikať požadovaná ikona.



3 Programy Inteligentný šéfkuchár potvrdíte stlačením otočného voliča QuickControl.

- ➔ Zariadenie automaticky vypočíta ideálnu teplotu a dobu varenia. Na obrazovke sa najprv zobrazí odhadovaná teplota varenia a po niekoľkých minútach aj doba. Počas tejto doby už zariadenie spustí varenie. Kým sa na obrazovke zobrazujú blikajúce pásiky a striedavo sa zobrazuje teplota/doba, zariadenie stále vypočítava dobu varenia a zariadenie automaticky upraví dobu počas varenia.



Poznámka

- Pri príprave celého kurčťa kurča pred vložením do košíka odvážte. Hmotnosť vyberte otočením otočného voliča QuickControl a potvrdíte jeho stlačením.
- Zásuvku nevyťahujte dovtedy, kým zariadenie vypočítava dobu varenia, čo sa zobrazuje blikajúcimi pásmi na displeji. V opačnom prípade sa program Inteligentný šéfkuchár zastaví a zariadenie sa resetuje a prepne na hlavnú ponuku. Pokračujte vo varení v manuálnom režime, pretože reštartovanie programu Inteligentný šéfkuchár s čiastočne uvareným jedlom spôsobí nesprávny odhad doby varenia.
- Po ukončení fázy výpočtu sa bude teplota a doba zobrazovať kontinuálne (bez blikajúcich pásov) a potom môžete otvoriť zásuvku a skontrolovať stav jedla.

- 4 Keď počujete signalizáciu a vidíte blikanie indikátora trasenia, otvorte zásuvku, suroviny otočte alebo potraсте košík so surovinami. Potom košík zasuňte späť do zariadenia.
- 5 Keď počujete signalizáciu a na časovači sa zobrazuje 0, jedlo je hotové.

Poznámka

- Ak je jedlo nedovarené alebo ak nedosiahlo vami preferovanú úroveň zhnednutia, pokračujte vo varení niekoľko minút stlačením tlačidla časovača (pozri kroky 11 – 12 v kapitole „Používanie zariadenia“).

Príprava domácich hranolčiekov

Postup prípravy výborných domácich hranolčiekov v teplovzdušnej fritéze Airfryer:

- 1 Zemiaky ošúpte a nakrájajte na pásiky (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 hrubé).
- 2 Zemiakové hranolčeky namočte na 3 minúty do vlažnej vody (~40 °C/100 °F).
- 3 Vodu z misky vylejte a zemiakové hranolčeky osušte v kuchynskej utierke alebo pomocou papierových servítk.
- 4 Do misky nalejte 1 – 3 polievkové lyžice 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.

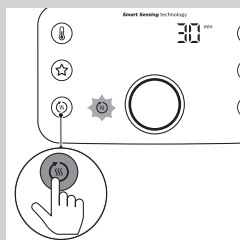
- 6 Hranolčeky vložte do košíka.
- 7 Zapnite program Inteligentný šéfkuchár pre domáce hranolčeky . Keď sa vyžaduje potrasenie hranolčekov, začujete signalizáciu a na displeji začne blikať ikona potrasenia .



Poznámka

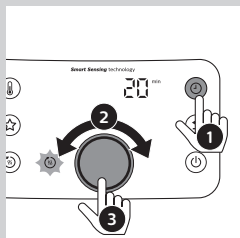
- Informácie o správnych množstvách nájdete v kapitole „Tabuľka potravín pre programy Inteligentný šéfkuchár“.

Výber režimu udržiavania teploty



- 1 Stlačte tlačidlo udržiavania teploty  (režim udržiavania teploty môžete aktivovať kedykoľvek).

↳ Indikátor udržiavania teploty blinká s pulzným efektom.



↳ Časovač udržiavania teploty je nastavený na 30 minút. Ak chcete zmeniť časovač udržiavania teploty (1 – 30 min), stlačte tlačidlo časovača , otočte volič QuickControl a nastavenie potvrdte jeho stlačením. Nie je možné upraviť teplotu udržiavania.

- 2 Režim udržiavania teploty môžete pozastaviť stlačením otočného voliča QuickControl. Režim udržiavania teploty môžete obnoviť opätovným stlačením otočného voliča QuickControl.
- 3 Režim udržiavania teploty môžete ukončiť stlačením tlačidla návratu  alebo vypínača .



Tip

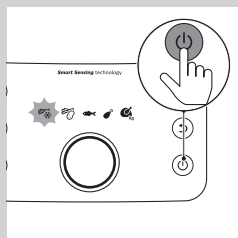
- Ak jedlo, ako napríklad hranolčeky stratí chrumkavosť počas režimu udržiavania teploty, skráťte dobu udržiavania teploty predčasným vypnutím zariadenia, alebo ho pripečte po dobu 2 – 3 minút pri teplote 180 °C.



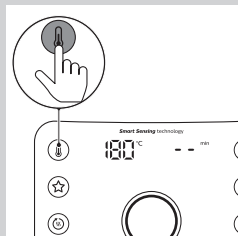
Poznámka

- Ak aktivujete režim udržiavania teploty počas varenia (rozsvieti sa indikátor udržiavania teploty), zariadenie bude udržiavať jedlo teplé po dobu 30 minút po ukončení doby varenia.
- 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.

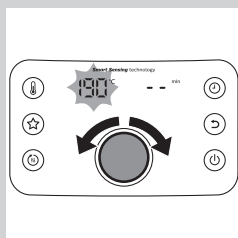
Uložte si oblúbené nastavenie



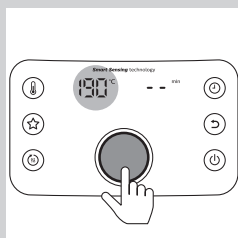
1 Stlačením vypínača (⏻) zapnete zariadenie.



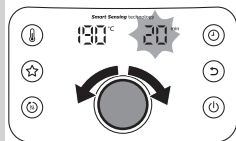
2 Stlačte tlačidlo teploty (🌡️).



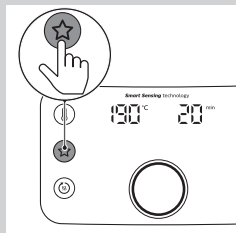
3 Otočením otočného voliča QuickControl nastavte teplotu.



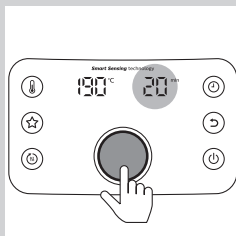
4 Stlačením otočného voliča QuickControl potvrdíte vybranú teplotu.



5 Otočením otočného voliča QuickControl vyberte dobu.

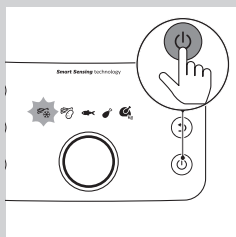


6 Stlačením tlačidla oblúbených nastavení (☆) uložte vaše nastavenie. Po uložení nastavenia začujete pípnutie.

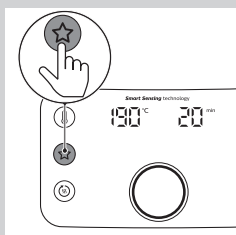


7 Stlačením otočného voliča QuickControl spustíte proces varenia.

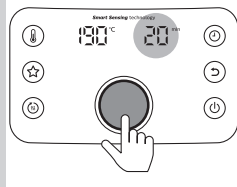
Varenie s oblúbenými nastaveniami



1 Stlačením vypínača (⏻) zapnete zariadenie.



2 Stlačte tlačidlo oblúbených nastavení (☆).



3 Stlačením otočného voliča QuickControl spustíte proces varenia.

Poznámka

- Oblúbené nastavenia môžete prepísať použitím vyššie uvedeného postupu.
- Stlačením tlačidla oblúbených nastavení v manuálnom režime prepíšete oblúbené nastavenia. Ak chcete použiť oblúbené nastavenia, stlačte tlačidlo návratu a najprv opustíte manuálny režim.
- Režim oblúbených nastavení opustíte stlačením tlačidla návratu .
- Počas varenia v režime oblúbených nastavení môžete zmeniť teplotu alebo dobu stlačením tlačidla teploty alebo časovača. Zmena neprepíše uložené oblúbené nastavenia.

Cistenie

Varovanie

- Skôr než sa pustíte do čistenia, nechajte košík, nádobu, zberač tuku, príslušenstvo a vnútorné časti zariadenia úplne vychladnúť.
- Zberač tuku vyberte opatrne z nádoby pomocou klieští s gumenými koncami. Nevyberajte ho prstami, pretože pod zberačom tuku sa hromadí horúci tuk alebo olej.
- Nádobu, košík, zberač tuku a vnútorné časti zariadenia majú neprílnavý povrch. Nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani drsné čistiace prostriedky, pretože by mohli tento neprílnavý povrch poškodiť.

Po každom použití zariadenie očistite. Po každom použití odstráňte olej a tuk z dna nádoby.

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

Tip

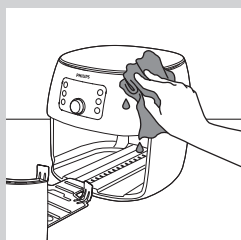
- Ak chcete, aby fritéza Airfryer vychladla rýchlejšie, vyberte nádobu aj košík.

- 2 Zberač tuku vyberte opatrne z nádoby pomocou klieští s gumenými koncami. Vylejte vytopený tuk alebo olej z dna nádoby.
- 3 Nádobu, košík a zberač tuku môžete umýť v umývačke riadu. Môžete ich umýť aj horúcou vodou, prostriedkom na umývanie riadu a jemnou špongiou (pozri časť „Tabuľka čistenia“).



Tip

- Ak sa zvyšky jedla prichytia na nádobu, zberač tuku 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 nádobe, zberači tuku alebo na košíku nachádzajú masťné 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.

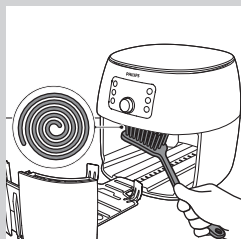


4 Vonkajšiu stranu zariadenia očistite navlhčenou handričkou.

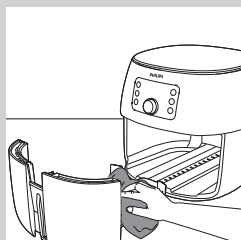


Poznámka

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

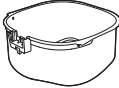


5 Ohrevné teleso očistite čistiacou kefkou a odstráňte všetky prípadné zvyšky potravín.



6 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.
- 3 Kábel zatlačte do priečinku na odkladanie kábla.



Poznámka

- Pri prenášaní vždy držte teplovzdušnú fritézu Airfryer vodorovne. Zároveň podržiavajte priečinok v prednej časti zariadenia, inak by mohol v prípade neúmyselného naklonenia zariadenia vypadnúť. Priečinok by sa tak mohol poškodiť.
- Vždy sa uistite, či sú odnímateľné časti fritézy Airfryer, ako napr. odnímateľné mriežkové dno a pod., upevnené pred ich prenášaním a/alebo odložením.

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 ľudské zdravie.

Záruka a podpora

Ak potrebujete informácie alebo podporu, navštívte webovú stránku **www.philips.com/support** alebo si preštudujte informácie v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste.

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.
		Nádoba, košík, zberač tuku a vnútorné časti zariadenia sa po zapnutí zariadenia vždy zahrejú, aby sa zabezpečila správna príprava jedál. Tieto časti sú vždy príliš horúce na dotyk.
		Ak zariadenie ponecháte zapnuté dlhšiu dobu, niektoré jeho časti môžu byť príliš horúce na dotyk. Tieto časti sú na zariadení označené touto ikonou:  Ak viete o týchto horúcich oblastiach a nedotýkate sa ich, používanie zariadenia je úplne bezpečné.
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.	Postupujte podľa pokynov na prípravu domácich hranolčiekov uvedených v tejto príručke (prečítajte si časť „Tabuľka potravín pre programy Inteligentný šéfkuchár“ alebo si prevezmite bezplatnú aplikáciu Airfryer).

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Určité druhy surovín je potrebné v polovici doby prípravy jedla potrasením premiešať.	Postupujte podľa pokynov na prípravu domácich hranolčiekov uvedených v tejto príručke (prečítajte si časť „Tabuľka potravín pre programy Inteligentný šéfkuchár“ alebo si prevezmite bezplatnú aplikáciu Airfryer).
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.
Po spustení programu Inteligentný šéfkuchár zariadenie zastaví fázu výpočtu.	Teplota vo varnej komore je veľmi vysoká, pretože sa zariadenie predhrialo alebo dostatočne nevychladlo medzi dvomi dávkami.	Zásuvku ponechajte otvorenú niekoľko minút, aby vychladla. Zatvorte ju a znova spustíte program Inteligentný šéfkuchár.
	Zásuvka sa otvorí počas fázy výpočtu.	Zásuvku zatvorte a pokračujte vo varení v manuálnom režime.
	Zásuvka nie je správne uzatvorená.	Skontrolujte, či je zásuvka správne zatvorená.
	Žiadne z vyššie uvedeného.	Zariadenie odpojte zo zásuvky a skôr, ako ho znovu pripojíte, ho nechajte jednu až dve minúty vychladnúť. Znova spustíte program Inteligentný šéfkuchár.
Zariadenie sa zastavilo počas varenia s programom Inteligentný šéfkuchár.	Zásuvka sa otvorí počas fázy výpočtu.	Zásuvku nevyťahujte dovtedy, kým zariadenie vypočítava dobu varenia, čo sa zobrazuje blikajúcimi pásikmi na displeji.

Problém	Možná příčina	Riešenie
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 poškrabania (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 a zberač tuku nie je vložený v nádobe.	Opatrne vylejte nadmerné množstvo oleja alebo tuku z nádoby, zberač tuku vložte do nádoby a spustíte varenie.
	Panvica stále obsahuje zvyšky masnoty z predchádzajúceho použitia.	Biely dym spôsobujú masné usadeniny, ktoré sa zahrievajú v panvici. Po každom použití nádobu, košík a zberač tuku 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 suroviny alebo šťava z mäsa prskajú pri kontakte s vytopeným tukom alebo masťou.	Jedlo pred vložením do košíka osušte.
Displej zobrazuje 5 pomlčiek ako na obrázku nižšie. 	Bezpečnostná funkcia sa aktivovala z dôvodu prehriatia zariadenia.	Odpojte zariadenie zo zásuvky a skôr, ako ho znovu pripojíte, ho nechajte 1 minútu vychladnúť.

