

PHILIPS

HD986X
HD987X

Uživatelská příručka

OBSAH

Důležité informace	3
Úvod	8
Všeobecný popis	8
Před prvním použitím	10
Příprava k použití	10
Vložení vyjímatelného dna s mřížkou a redukční nádoby na tuk	10
Tabulka pokrmů pro ruční nastavení času a teploty	11
Použití přístroje	13
Fritování ve fritéze Airfryer	13
Tabulka pokrmů pro programy Smart Chef	17
Příprava pomocí programů Smart Chef	19
Příprava domácích hranolků	20
Volba režimu udržení teploty	21
Uložte své oblíbené nastavení	22
Čištění	24
Tabulka čištění	25
Skladování	25
Recyklace	26
Záruka a podpora	26
Řešení problémů	26

Důležité informace

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

Nebezpečí

- Přísady, které chcete fritovat, vložte vždy do košíku, aby nepřišly do styku s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte vstup vzduchu ani otvory pro výstup vzduchu.
- Nádobu neplňte olejem, hrozí nebezpečí požáru.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny ani jej neproplachujte pod tekoucí vodou.
- Zamezte proniknutí vody nebo jiné kapaliny do přístroje. Předejdete tak úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy nevkládejte větší množství potravin, než je maximální množství uvedené v košíku.
- Nedotýkejte se vnitřní strany přístroje, pokud je v provozu.

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 by byl poškozen napájecí kabel, musí jeho výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní

pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.

- Děti od 8 let věku a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou tento přístroj používat v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání přístroje a chápou rizika, která mohou hrozit. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu by neměly provádět děti, které jsou mladší 8 let a jsou bez dozoru.
- Přístroj a jeho kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Napájecí kabel nenechávejte v blízkosti horkých povrchů.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek. Vždy zkontrolujte řádné zapojení zástrčky do síťové zásuvky.
- Přístroj není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovladače.
- Přístroj neumísťujte ke zdi ani k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru za přístrojem, po obou jeho stranách a 10 cm nad ním. Na přístroj nic nepokládejte.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než uvedené v této uživatelské příručce.
- Během horkovzdušného fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry i od otvorů pro výstup vzduchu. Na horkou páru a vzduch dávejte pozor také při vytahování nádoby z přístroje.



- Přístupné povrchy mohou být během používání přístroje horké.
- Fritovací nádoba, košík a příslušenství uvnitř fritézy Airfryer se během používání zahřívají. Při manipulaci dbejte zvláštní opatrnosti.
- Neumístujte 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.
- Zařízení neumístujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrus či poblíž závěsu.
- Přístroj nenechávejte v provozu bez dozoru.
- Vidíte-li ze zařízení vycházet tmavý kouř, ihned jej odpojte. Vyčkejte, dokud kouř nepřestane vystupovat, a teprve poté vyjměte nádobu ze zařízení.
- Skladování brambor: Teplota musí odpovídat skladované odrůdě brambor a musí být vyšší než 6 °C, aby se minimalizovalo riziko uvolnění akrylamidu v připravované potravíně.
- Nezapojujte přístroj a nemanipulujte s ovládacím panelem, pokud máte mokré ruce.

Upozornění

- Tento přístroj je určen pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určen pro používání v prostředích, jako jsou kuchyňky pro personál obchodů, kanceláře nebo farmy, nebo v jiných pracovních

prostředích. Přístroj není určen ani k používání klienty v hotelech, motelech, zařízeních poskytujících nocleh se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.

- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj sami opravovat, jinak záruka přestane být platná.
- Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v této uživatelské příručce, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Přístroj vždy pokládejte a používejte na suchém, stabilním, vyrovnaném a vodorovném povrchu.
- Po použití přístroj vždy odpojte ze sítě.
- Nechte přístroj přibližně 30 minut vychladnout, než s ním začnete manipulovat nebo jej čistit.
- Dbejte, aby suroviny připravené v tomto přístroji byly zlatožluté, a ne tmavé nebo hnědé. Vyjměte spálené zbytky. Čerstvé brambory nefritujte při teplotách nad 180 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- Při čištění horní části varné komory buďte opatrní: rozpálené topné těleso, okraje kovových částí.

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 tlačítko nestisknete během 30 minut, dojde k automatickému vypnutí zařízení. Chcete-li přístroj manuálně vypnout, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.

Uvod

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

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

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

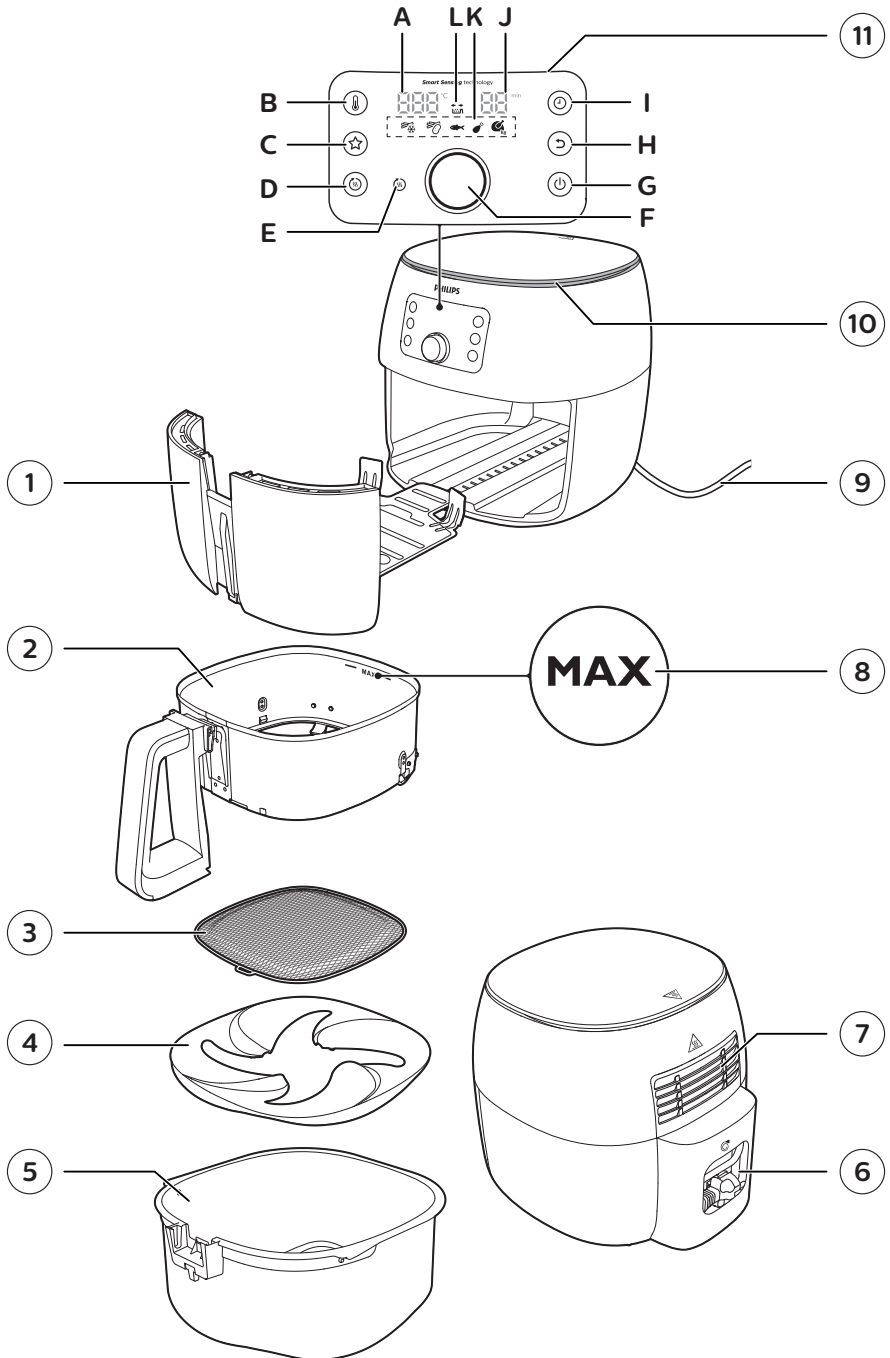
Další inspirativní recepty a informace o fritéze Airfryer naleznete na adrese **www.philips.com/kitchen** nebo si můžete stáhnout bezplatnou aplikaci NutriU* pro systém IOS® nebo Android™.

*Aplikace NutriU nemusí být ve vaší zemi dostupná.

V takovém případě si stáhněte aplikaci Airfryer.

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 oblíbené
 - D Tlačítko udržování teploty
 - E Ukazatel udržování teploty
 - F Volič QuickControl
 - G Tlačítko zapnutí/vypnutí
 - H Tlačítko návratu
 - I Tlačítko časovače
 - J Indikátor času
 - K Programy Smart Chef: Mražené hranolky / domácí hranolky / celé ryby / kuřecí paličky / celé kuře
 - L Ukazatel třesení

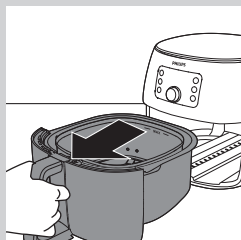


Před prvním použitím

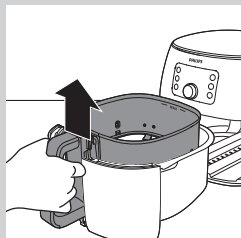
- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Sejměte z přístroje všechny (případné) nálepky nebo štítky.
- 3 Před prvním použitím přístroj důkladně vyčistěte, jak je uvedeno v kapitole o čištění.

Příprava k použití

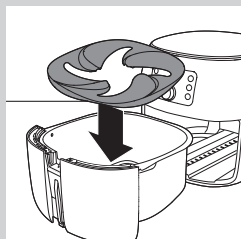
Vložení vyjímatelného dna s mřížkou a redukční nádoby na tuk



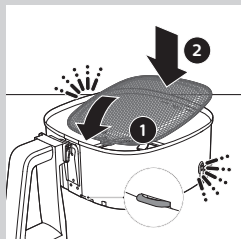
- 1 Zatáhněte za rukojeť a otevřete zásuvku.



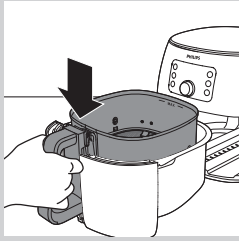
- 2 Vytažením rukojeti vzhůru vyjměte košík.



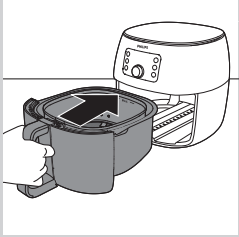
- 3 Vložte do nádoby redukční nádobu na tuk.



- 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.

Poznámka

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

Tabulka pokrmů pro ruční nastavení času a teploty

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

Poznámka

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

Ingredience	Min. – max. množství	Time (Čas) (min)	Teplota	Poznámka
Domácí hranolky (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 palce)	200–1 400 g 7–49 oz	18–35	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Namočte na 30 minut do studené nebo na 3 minuty do vlažné vody (40 °C/104 °F), osušte a přidejte 1 lžiči oleje na 500 g/18 oz. • V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Domácí americké brambory	200–1 400 g 7–49 oz	20–42	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Namočte na 30 minut do vody, osušte a přidejte 1/4 až 1 lžiči oleje. • V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte

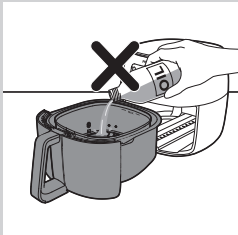
12 ČEŠTINA

Ingredience	Min. – max. množství	Time (Čas) (min)	Teplota	Poznámka
Mražené pokrmy (kuřecí nugety)	80–1 300 g/ 3–46 oz (6–50 kusů)	7–18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Jsou hotové, když mají zlatožlutou barvu a na povrchu jsou křupavé. • V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Mražené pokrmy (malé jarní závitky kolem 20 g/0,7 oz)	100–600 g/ 4–21 oz (5–30 kusů)	14–16	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Jsou hotové, když mají zlatožlutou barvu a na povrchu jsou křupavé. • V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kuřecí prsa Přibližně 160 g/6 oz	1–5 kusů	18–22	180 °C/350 °F	
Obalované kuřecí prsty	3–12 kusů (1 vrstva)	10–15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Ke strouhance přidejte olej. Jsou hotové, když jsou zlatožluté.
Kuřecí křídla Přibližně 100 g/3,5 oz	2–8 kusů (1 vrstva)	14–18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Kotlety bez kosti Přibližně 150 g/6 oz	1–5 kotlet	10–13	200 °C/ 400 °F	
Hamburger Přibližně 150 g/6 oz (průměr 10 cm/4 palce)	1–4 karbanátky	10–15	200 °C/ 400 °F	
Silné párky Přibližně 100 g/3,5 oz (průměr 4 cm/1,6 palce)	1–6 kusů (1 vrstva)	12–15	200 °C/ 400 °F	
Tenké párky Přibližně 70 g/2,5 oz (průměr 2 cm/0,8 palce)	1–7 kusů	9–12	200 °C/ 400 °F	
Vepřová pečeně	500–1 000 g 18–35 oz	40–60	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Před krájením nechte 5 minut odpočinout.
Rybí filety Přibližně 120 g/4,2 oz	1–3 (1 vrstva)	9–20	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Aby se ryba nepřilepila, dejte ji stranou s kůží dolů a přidejte trochu oleje.
Mořští měkkýši nebo korýši Přibližně 25–30 g/0,9–1 oz	200–1 500 g/ 7–53 oz	10–25	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Koláč	500 g/18 oz	28	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Použijte nádobu na koláč.

Ingredience	Min. – max. množství	Time (Čas) (min)	Teplota	Poznámka
Muffiny Přibližně 50 g/1,8 oz	1–9	12–14	180 °C/350 °F	• Použijte žáruvzdorné silikonové košíčky na muffiny.
Quiche (průměr 21 cm/ 8,3 palce)	1	15	180 °C/350 °F	• Použijte pečicí plech nebo zapékací mísu.
Předpečený toast / rohlíky	1–6	6–7	180 °C/350 °F	
Čerstvý chléb	700 g/25 oz	38	160 °C/325 °F	• Tvar by měl být co nejplošší, aby se chléb při zvedání nedotýkal topného tělesa.
Čerstvé rohlíky Přibližně 80 g/2,8 oz	1–6 kusů	18– 20	160 °C/325 °F	
Kaštiny	200–2 000 g/ 7–70 oz	15– 30	200 °C/400 °F	• V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte
Směs zeleniny (hrubě krájená)	300–800 g/ 11–28 oz	10– 20	200 °C/400 °F	• Čas přípravy nastavte podle chuti. • V polovině protřeste, otočte nebo zamíchejte

Použití přístroje

Fritování ve fritéze Airfryer



Upozornění

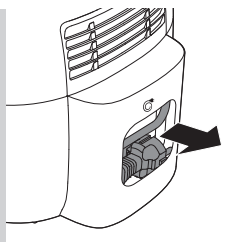
- Tato fritéza Airfryer pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem, tukem na smažení ani jinou kapalinou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo knoflíky a otočné ovladače. S horkou nádobou a redukční nádobou na tuk manipulujte v kuchyňských rukavicích.
- Přístroj je určen výhradně 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.

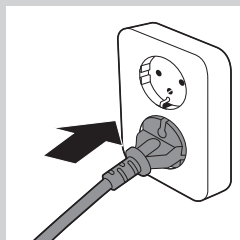


Poznámka

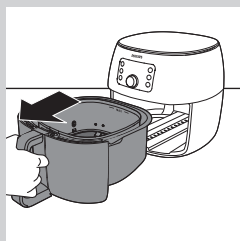
- Na přístroj ani těsně vedle něj nepokládejte žádné předměty. Mohlo by to narušit proud vzduchu a ovlivnit výsledek fritování.



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



- 3 Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.



- 4 Zatáhněte za rukojeť a otevřete zásuvku.

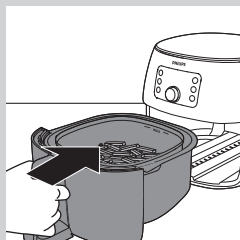


- 5 Do košíku vložte suroviny.



Poznámka

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

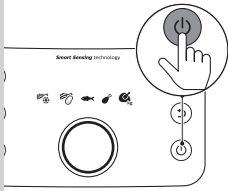


- 6 Pomocí rukojeti zasuňte zásuvku zpět do fritézy Airfryer.



Upozornění

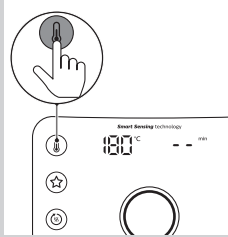
- Nikdy nádobu nepoužívejte bez redukční nádoby na tuk nebo bez vloženého košíku. Pokud zařízení zahřejete bez košíku, otevírejte zásuvku v kuchyňských rukavicích. Okraje a vnitřek zásuvky se velmi silně zahřívají.
- Nádoby, redukční nádoby na tuk ani košíku se nějakou dobu po použití nedotýkejte, protože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



7 Stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí (⏻) zapněte přístroj.

Poznámka

- Chcete-li začít s programy Smart Chef, přečtěte si kapitulu „Vaření s programy Smart Chef“.

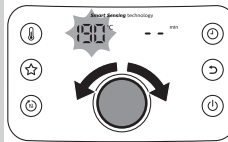


8 Stiskněte tlačítko teploty (🌡️).

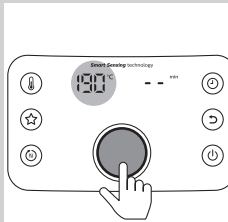
↳ Na displeji bude blikat údaj o teplotě.

Poznámka

- Pokud nejprve stisknete tlačítko časovače (⌚), přístroj začne pokrm připravovat ihned po potvrzení doby přípravy.

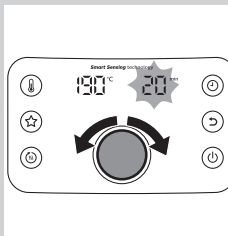


9 Otáčením voliče QuickControl zvolte požadovanou teplotu vaření.



10 Stisknutím voliče QuickControl potvrďte zvolenou teplotu.

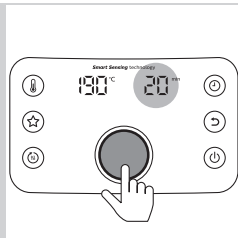
↳ Po potvrzení teploty začne na obrazovce blikat indikátor času.



11 Otáčením voliče QuickControl zvolte požadovanou dobu přípravy.

Poznámka

- Pokud stisknete tlačítko oblíbené (☆), uložte tuto teplotu a dobu přípravy jako vaše oblíbené nastavení. Všechna dříve uložená nastavení budou přepsána. Další podrobnosti naleznete v kapitole „Uložte svá oblíbené nastavení“.
- Manuální nastavení doby a teploty přípravy různých typů pokrmů najdete v tabulce pokrmů.



12 Stisknutím voliče QuickControl potvrďte vybraný čas.

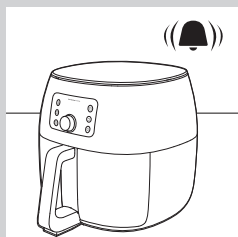
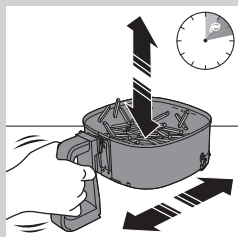
13 Po potvrzení doby přípravy začne přístroj s přípravou pokrmu.

Upozornění

- Proces přípravy přerušíte stisknutím voliče QuickControl. Proces přípravy obnovíte opětovným stisknutím voliče QuickControl.
- Chcete-li během přípravy změnit teplotu nebo dobu vaření, opakujte kroky 8–10.
- Chcete-li zrušit probíhající proces a vrátit se do hlavní nabídky, stiskněte tlačítko návratu (↶).

Poznámka

- 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.

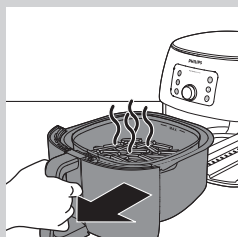


14 Až uslyšíte zvonek časovače, doba přípravy uplynula.

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

Poznámka

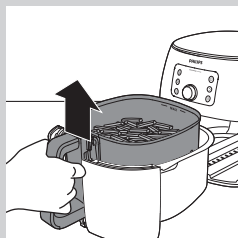
- Pokud suroviny ještě nejsou hotové, jednoduše pomocí rukojeti zasuňte zásuvku zpět do fritézy Airfryer a přidejte k nastavenému času několik minut navíc.

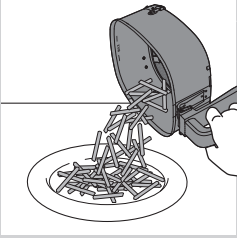


16 Chcete-li vyjmout malé suroviny (např. hranolky), vytáhněte košík z nádoby pomocí rukojeti.

Upozornění

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





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

Poznámka

- K vyjmutí velkých nebo křehkých přísad použijte kleště, kterými přísady vytáhnete.
- 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 redukční nádobu na tuk. Vylijte přebytečný olej nebo vypečený tuk. Vložte redukční nádobu na tuk zpět do nádoby, nádobu do zásuvky a košík do nádoby.

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







Poznámka

- Chcete-li připravit další dávku, opakujte kroky 4 až 17.

Tabulka pokrmů pro programy Smart Chef

Poznámka

- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Spustte automatické programy přípravy pokrmů při pokojové teplotě – přístroj nepřehřívajte.
- Potraviny v košíku vždy rovnoměrně rozložte.
- Pokud to přístroj signalizuje, otočte/protřepejte pokrm. Zásuvku otevírejte na co nejkratší dobu.
- Nepoužívejte žádné příslušenství. Zkontrolujte, zda je redukční nádobka na tuk v přístroji správně umístěna.
- Vzhledem k tomu, že se původ, velikost a značka potravin liší, ujistěte se, že jsou potraviny před podáváním dostatečně uvařené.

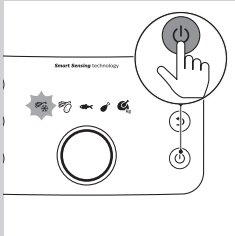
Programy Smart Chef pro			Pokyny
 Mražené hranolky	Tenké (7 x 7 mm) Střední (10 x 10 mm) Svačiny obsahující mražené brambory	200–1 400 g	<ul style="list-style-type: none"> Mražené hranolky použijte přímo z mrazáku. Před přípravou je nerozmrazujte. Program byl vyvinut pro tenké (7 x 7 mm) a střední (10 x 10 mm) mražené hranolky. Pokud jste si zakoupili hranolky speciálně připravené pro fritézu Airfryer, postupujte podle pokynů na obalu.
 Domácí hranolky	Domácí řez (10 x 10 mm)	500–1 400 g	<ul style="list-style-type: none"> Použijte moučné, syrové brambory. Brambory nepředvařujte. Nepoužívejte brambory uskladněné při teplotě nižší než 6 °C. Nejlépeších výsledků dosáhnete, pokud budete postupovat podle receptu na čerstvé hranolky.
 Ryby	Filet z lososa Celá ryba Plochá ryba	2–5 ks (150–200 g/ks) až 750 g 1–4 ks (300–1 600 g) 1 ks (až 800 g)	<ul style="list-style-type: none"> Nepřipravujte mražené ryby. Program byl vyvinut pro filety z lososa o hmotnosti přibližně 150–200 g.
 Drůbeží stehýnka	Drůbeží stehýnka Kuřecí prsa	2–16 ks (200–2000 g) 1–5 ks (až 150 g/ks)	<ul style="list-style-type: none"> Program je určen pro čerstvé (nemražené) paličky. Chcete-li připravit celá kuřecí stehna, přidejte ručně 5–10 minut doby přípravy poté, co se zastaví program Smart Chef.
 Celé kuře	Celé kuře Půlka kuřete	1 000–1 800 g >1 000 g	<ul style="list-style-type: none"> Ve fritéze Airfryer připravujte pouze syrové kuře. Nepřipravujte mražené kuře. Program byl vyvinut pro celé kuře.

Příprava pomoci programů Smart Chef

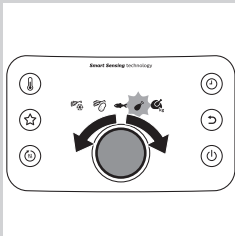
Suroviny podle potřeby dochutěte. Vložte potraviny do košíku, který zasuněte do přístroje.

Poznámka

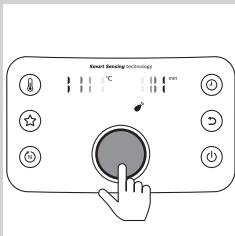
- Nepoužívejte med, sirupy ani jiné sladké přísady k dochucení jídla, protože opečení pak bude velmi tmavé.



1 Stisknutím vypínače  přístroj zapněte.



2 Chcete-li změnit program Smart Chef, otáčejte voličem QuickControl, dokud nezačne blikat požadovaná ikona.

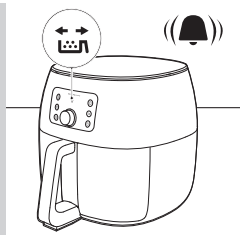


3 Program Smart Chef potvrdíte stisknutím voliče QuickControl.

- ↳ Přístroj automaticky vypočítá ideální teplotu a dobu přípravy. Na obrazovce se po několika minutách zobrazí první odhadovaná teplota a doba přípravy. Během této doby již přístroj začal s přípravou. Dokud se na obrazovce střídavě zobrazují blikající pruhy a teplota/ doba, přístroj stále vypočítává dobu přípravy a automaticky ji během přípravy upraví.

Poznámka

- Chcete-li připravit celé kuře, před vložením do košíku jej zvažte. Otáčením voliče QuickControl a jeho stisknutím potvrdíte hmotnost.
- Nevytahujte zásuvku, dokud přístroj počítá dobu přípravy, o čemž svědčí blikající pruhy na displeji. Jinak se program Smart Chef zastaví a přístroj se vrátí do hlavní nabídky. Pokračujte v přípravě v ručním režimu, protože restartování programu Smart Chef s částečně připraveným pokrmem povede k nesprávnému odhadu doby vaření.
- Jakmile je fáze výpočtu dokončena, bude se teplota a doba zobrazovat nepřetržitě (bez blikajících pruhů) a můžete otevřít zásuvku a zkontrolovat stav pokrmu.



- 4 Jakmile uslyšíte zvonek a uvidíte, že indikátor třesení bliká, otevřete zásuvku a otočte suroviny nebo protřepejte košík se surovina. Poté košík zasuňte zpět do přístroje.

- 5 Když uslyšíte zvonek a časovač doběhne na 0, jídlo je připraveno.

Poznámka

- Pokud jídlo není hotové nebo pokud nedosáhne upřednostňované úrovně opékání, pokračujte v přípravě ještě několik minut stisknutím tlačítka časovače (viz kroky 11–12 v kapitole „Použití přístroje“).



Příprava domácích hranolků

Postup přípravy skvělých domácích hranolků ve fritéze Airfryer:

- 1 Olupejte brambory a nakrájejte je na hranolky (tloušťka 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 palce).
- 2 Bramborové hranolky namočte na 3 minuty do mísy vlažné vody (~40 °C/100 °F).
- 3 Vyprázdněte mísu a osušte bramborové hranolky ubrouskem nebo papírovou utěrkou.
- 4 Nalijte do mísy 1–3 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.

Poznámka

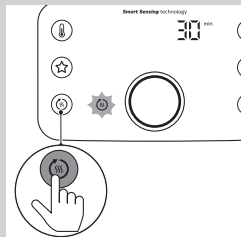
- Mísu nenaklánějte, abyste do košíku vložili všechny hranolky najednou, zabráníte tak stékání přebytečného oleje do nádoby.

- 6 Vložte hranolky do košíku.
- 7 Spusťte program Smart Chef pro domácí hranolky . Pokud je třeba hranolky protřepat, uslyšíte zvuk časovače a na displeji se zobrazí blikající ikona třepání .

Poznámka

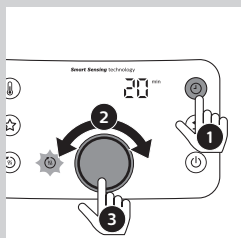
- Správná množství naleznete v kapitole „Tabulka pokrmů pro programy Smart Chef“.

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 Chcete-li režim udržení teploty ukončit, stiskněte tlačítko návratu (⏪) nebo vypínač (⏻).

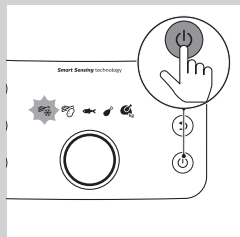
Upozornění

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

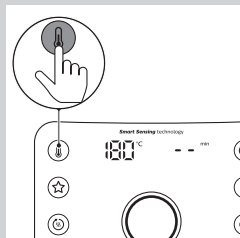
Poznámka

- Pokud režim udržení teploty aktivujete během přípravy (rozsvítí se kontrolka udržení teploty), 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 fritéze Airfryer. Není určen k ohřívání.

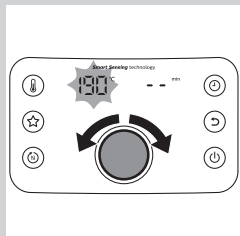
Uložte své oblíbené nastavení



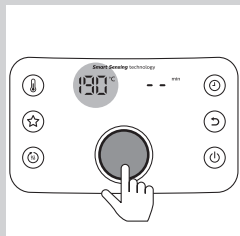
1 Stisknutím vypínače  přístroj zapněte.



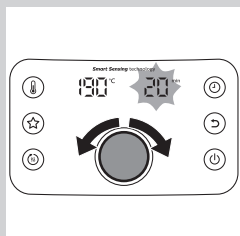
2 Stiskněte tlačítko teploty .



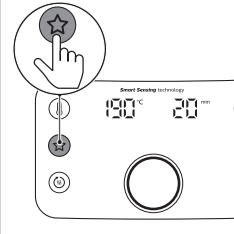
3 Otočením voliče QuickControl vyberte teplotu.



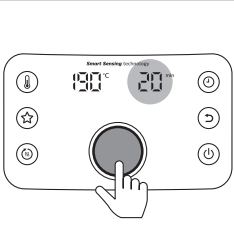
4 Stisknutím voliče QuickControl potvrďte zvolenou teplotu.



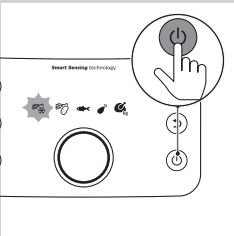
5 Otočením voliče QuickControl vyberte dobu.



6 Stisknutím tlačítka oblíbené (☆) uložíte nastavení. Po uložení nastavení se ozve pípnutí.

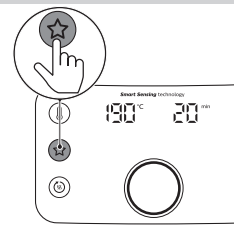


7 Stisknutím voliče QuickControl spustíte proces přípravy.

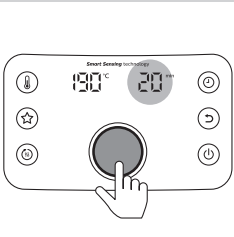


Příprava pokrmu s oblíbeným nastavením

1 Stisknutím vypínače (⏻) přístroj zapnete.



2 Stiskněte tlačítko oblíbené (☆).



3 Stisknutím voliče QuickControl spustíte proces přípravy.



Poznámka

- Oblíbené nastavení můžete přepsat stejným postupem, který je uveden výše.
- Stisknutím tlačítka oblíbené v ručním režimu přepíšete své oblíbené nastavení. Chcete-li použít své oblíbené nastavení, nejprve stisknutím tlačítka zpět ukončíte ruční režim.
- Chcete-li ukončit oblíbený režim, stiskněte tlačítko návratu (⏪).
- Během přípravy jídla v oblíbeném režimu budete moci změnit teplotu nebo dobu stisknutím tlačítka teploty nebo časovače. Změna nepřepíše uložené oblíbené nastavení.

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 nádobu 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 vypínače  přístroj vypněte, odpojte zástrčku ze sítové zásuvky a nechejte zařízení vychladnout.

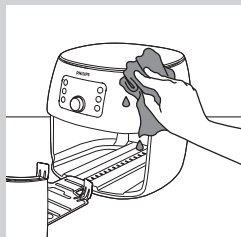
Upozornění

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

- 2 Z nádoby kleštěmi s gumovými konci vyjměte redukční nádobu na tuk. 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

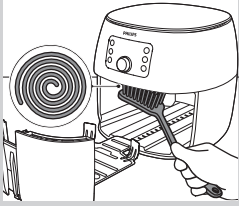
- Pokud na nádobě, redukční nádobě na tuk nebo košíku ulpívají zbytky pokrmu, můžete je na 10–15 minut namočit do horké vody s čisticím prostředkem na nádobí. Namočením se zbytky pokrmu uvolní a lze je snáze odstranit. Dbejte, abyste použili takový čisticí prostředek na nádobí, který dokáže rozpustit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



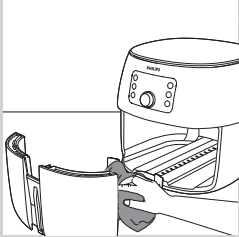
- 4 Vnější povrch přístroje čistěte navlhčeným hadříkem.

Poznámka

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






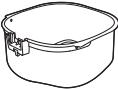


- 5 Topné tělísko vyčistěte čisticím kartáčem, abyste odstranili všechny zbytky potravin.



- 6 Vnitřek přístroje vyčistěte horkou vodou a neabrazivní houbou.

Tabulka čištění

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Skladování

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

Poznámka

- 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.

Řešení problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Vnější povrch přístroje je při používání horký.	Vnitřní teplo vyzařuje do vnějších stěn.	To je normální jev. Všechny rukojeti a knoflíky či otočné ovladače, na které během používání potřebujete sahat, jsou dostatečně chladné na dotek.
		Nádoba, košík, 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.

Problém	Možná příčina	Řešení
		<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, 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 pro chytré kuchařské programy“ 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 pro chytré kuchařské programy“ nebo si stáhněte bezplatnou aplikaci Airfryer).</p>
<p>Fritéza Airfryer se nezapne.</p>	<p>Přístroj není připojen do sítě.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojená do sítové zásuvky.</p>
	<p>K jedné zásuvce je připojeno více přístrojů.</p>	<p>Fritéza Airfryer má vysoký výkon. Zkuste jinou zásuvku a zkontrolujte pojistky.</p>
<p>Po spuštění programu Smart Chef přístroj zastavil fázi výpočtu.</p>	<p>Teplota ve varné komoře je příliš vysoká buď proto, že je přístroj přehřátý, nebo dostatečně nevychladl mezi dvěma šaržemi.</p>	<p>Nechejte zásuvku několik minut otevřenou, aby přístroj zchladl. Zavřete ji a znovu spusťte program Smart Chef.</p>
	<p>Zásuvka je během fáze výpočtu otevřená.</p>	<p>Zavřete zásuvku a pokračujte v přípravě v ručním režimu.</p>
	<p>Zásuvka není správně zavřená.</p>	<p>Zkontrolujte, že je zásuvka správně zavřená.</p>

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nic z výše uvedeného.	Odpojte přístroj ze sítě a před dalším zapojením počkejte jednu až dvě minuty. Restartujte program Smart Chef.
Přístroj přestal připravovat pokrmy pomocí programu Smart Chef.	Zásuvka je během fáze výpočtu otevřená.	Nevytahujte zásuvku, dokud přístroj počítá dobu přípravy, o čemž svědčí blikající pruhy na displeji.
Mám ve fritéze Airfryer místa, která se odlupují.	Uvnitř nádoby v přístroji Airfryer se mohou objevit body vzniklé v důsledku náhodného poškrábání povrchu (například během čištění drsnými nástroji nebo při vkládání košíku).	Poškození zabráníte tím, že budete vkládat košík do nádoby správným způsobem. Vkládáte-li košík nakloněný, jeho bok může zavadit o stěnu nádoby a způsobit odloupení malých kousků povrchové vrstvy. Pokud k tomu dojde, rádi bychom vás informovali, že to není škodlivé, protože všechny použité materiály lze bezpečně používat ve styku s potravinami.
Z přístroje vychází bílý kouř.	Připravujete tučné přísady 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 nádobu, 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.



