

PHILIPS

Airfryer XXL

Recipe book



EN

Enjoy great tasting dishes

CZ

Pochutnejte si na skvělých pokrmech!

SK

Pochutnajte si na skvelých pokrmoch!

HU

Élvezze a mesés ételeket

EN

Serve healthy delicious dishes

Nothing compares to the taste and comfort of homemade meals full of flavor and made with fresh ingredients. We were inspired by home cooks like you to make easier cooking delicious, healthier meals that your loved ones will enjoy.

Introducing our all-in-one Philips **Airfryer XXL** with Smart Sensing technology.

Download **NutriU** app for recipes and more. You can search for inspiration in the recipes collections, see cooking tables and hundreds of delicious recipes.

SK

Servírujte zdravé lahodné pokrmy

Nič sa nevyrovná chutnému, v pohodlí domova pripravenému jedlu, plnému chuti a uvarenému z čerstvých ingrediencií. Nechali sme sa inšpirovať domácimi kuchármi ako ste vy a snažili sme sa vám uľahčiť varenie lahodných, zdravých pokrmov, ktoré vašim blízkym budú chutiť.

Predstavujeme náš Philips **Airfryer XXL** - všetko v jednom - s technológiou SMART SENSING.

Stiahnite si aplikáciu **NutriU**, vďaka ktorej získate recepty a mnoho ďalšieho. Budete sa môcť inšpirovať v galérii, ľahko vyhľadávať a prezerať prehľadné recepty na varenie, či si priamo vyskúšať stovky skvelých receptov.

CZ

Servírujte zdravé lahodné pokrmy

Nic se nevyrovná chutnému, v pohodlí domova připravenému jídlu, plnému chuti a uvařenému z čerstvých ingrediencí. Nechali jsme se inspirovat domácími kuchaři jako jste vy a snažili jsme se vám usnadnit vaření lahodných, zdravých pokrmů, které vašim blízkým budou chutnat.

Představujeme náš Philips **Airfryer XXL** s technologií Smart Sensing.

Stáhněte si aplikaci **NutriU**, díky které získáte recepty a mnoho dalšího. Budete se moci inspirovat v galerii, snadno vyhledávat a prohlížet přehledné návody k vaření či si přímo vyzkoušet stovky skvělých receptů.

HU

Tálaljon egészséges és ízletes ételeket!

Semmi sem versenyezhet az otthon, friss alapanyagokból készült ételek inycsiklandó ízével és kényelmével. Önhöz hasonló házi szakácsoktól inspirálódtunk ahhoz, hogy egyszerűbbé varázsoljuk az ízletes, egészségesebb ételek elkészítését, amelyeket szerettei élvezettel fognak fogyasztani.

Bemutatjuk a Smart Sensing (intelligens érzékelő) technológiával rendelkező Philips **Airfryer XXL** forrólevegős sütőt.

Töltse le a **NutriU** alkalmazást további receptekért! Kereshet ötleteket a recept kollekciók között, főzési táblázatokat és ízletes receptek százait érhet el.

EN

Contents

Smart chef programs	4
In manual mode	22
Meat dishes	24
Fish dishes	30
Vegetable dishes	32
Pastry and desserts	40
For kids	48
General cooking times and temperatures	54
Get 200 more recipes with our NutriU app	56
Handy Philips Airfryer XXL accessories	58

CZ

Obsah

Programy SMART CHEF	4
Manuální režim	22
Masové pokrmy	24
Jídla z ryb	30
Zelenina	32
Pečivo a dezerty	40
Pro děti	48
Obecně o teplotách a době vaření	54
Aplikace NutriU - více než 200 receptů	56
Praktické příslušenství k Philips Airfryer XXL	58

SK

Obsah

Programy SMART CHEF	4
Manuálny režim	22
Mäsové pokrmy	24
Jedlá z rýb	30
Zelenina	32
Pečivo a dezerty	40
Pre deti	48
Všeobecne o teplotách a dobe varenia	54
Aplikácia NutriU - viac ako 200 receptov	56
Šikovné príslušenstvo k Philips Airfryer XXL	58

HU

Tartalomjegyzék

Smart Chef programok	4
Manuális módban	22
Húsételek	24
Halételek	30
Zöldséges ételek	32
Péksütemények és desszertek	40
Gyermekeknek	48
Általános sütési idők és hőfokok	54
További 200 recept a NutriU alkalmazásban	56
Hasznos Philips Airfryer XXL tartozékok	58



EN

Smart chef programs

Prepare your food and evenly distribute it in the basket. Then slide the basket into your **Airfryer**. Press ON/OFF button to turn on your **Airfryer**.

Please don't preheat your **Airfryer**.

Choose

Turn QuickControl dial and select a food icon from Smart Chef program.

🍌 frozen fries, 🍌 homemade fries,

🐟 fish, 🍗 chicken drumsticks,

🐔 a whole chicken.

Press

Press QuickControl dial to confirm your choice. You'll see a blinking bar as your **Airfryer** calculates the ideal cooking time and temperature. This may take 1-2 minutes.

Done

When you hear the bell chime and the timer is at '0', your food is ready to serve and enjoy!






CZ

Programy Smart Chef

Připravte si své suroviny a rovnoměrně je rozložte do košíku. Zasuňte košík do vašeho zařízení **Airfryer**. Stiskněte tlačítko ON/OFF a zapněte váš **Airfryer**.
Prosíme, zařízení **Airfryer** nepředehřívajte.

Volba

Otočte kolečkem rychlé volby QUICK CONTROL a zvolte ikonku pokrmu z přednastaveného programu SMART CHEF.

 mražené hranolky,  domácí čerstvé hranolky,  ryba,  kuřecí paličky,  celé kuře.

Potvrzení

Stisknutím kolečka pro rychlou volbu QUICK CONTROL potvrdíte svoji předvolbu.
Uvidíte blikající kontrolky – vaše zařízení **Airfryer** propočítává optimální dobu vaření a teplotu. Toto může trvat 1-2 minuty.

Hotovo

Jakmile uslyšíte zvukový signal a časovač je nastavený na "0", váš pokrm je připravený k podávání. Dobrou chuť!






SK

Programy SMART CHEF

Připravte si svoje suroviny a rovnomerne ich rozložte do košíka. Vložte košík do vášho zariadenia **Airfryer**. Stlačte tlačidlo ON/OFF a zapnite váš **Airfryer**.
Prosím, zariadenie **Airfryer** nepredhrievajte.

Voľba

Otočte kolieskom rýchlej voľby QUICK CONTROL a zvolte ikonku pokrmu z prednastaveného programu SMART CHEF.

 mražené hranolky;  domáce čerstvé hranolky;  ryba;  kuracie paličky (horné stehná);  celé kura (podľa váhy).

Potvrdenie

Stlačením kolieska pre rýchlu voľbu QUICK CONTROL potvrdíte svoju predvoľbu. Uvidíte blikajúce kontrolky – vaše zariadenie **Airfryer** prepočítava optimálnu dobu varenia a teplotu. Toto môže trvať 1-2 minúty.

Hotovo






Keď počujete zvukový signál a časovač je nastavený na "0", váš pokrm je pripravený na podávanie. Dobrú chuť!

HU

Smart Chef programok

Készítse el ételeit és egyenletesen oszlassa el a kosárban.
Ezután csúsztassa be a kosarat az **Airfryer** készülékbe. Nyomja meg a ki-/bekapcsoló gombot az **Airfryer** elindításához.
Kérjük, ne melegítse elő **Airfryer** készülékét.

Válassza ki

Nyomja meg a QuickControl szabályozótárcsát és válasszon az ételek ikonjai közül a Smart Chef programból.
 fagyasztott hasábburgonya,  házi készítésű hasábburgonya,  hal,  csirke alsócomb,  egész csirke.

Nyomja meg

Nyomja meg a QuickControl szabályozótárcsát a választás megerősítéséhez. Az időjelzés elkezd villogni, amikor az **Airfryer** kiszámolja az ideális sütési időt és hőmérsékletet. Ez 1-2 percet igénybe vehet.

Kész!

Amikor megszólal a hangjelzés és a 0-n áll az időzítő, az ételle elkészült és tálalható.

EN

Shake or turn 🍷

To enjoy crispier fries and drumsticks, shake or turn your food during cooking. 🍷🍷🍷

Depending on portion sizes, your **Airfryer** will notify you when to turn the food. Open the drawer and shake or turn your food in the basket. Then slide the basket back into your **Airfryer** to finish cooking.

CZ

Promíchat nebo otočit 🍷

Aby byly pokrmy křupavější a chutnější – např. hranolky či kuřecí paličky – prohodte nebo otočte připravované jídlo během vaření. 🍷🍷🍷

S ohledem na velikost porcí, vás **Airfryer** zařízení samo upozorní, kdy připravované jídlo otočit nebo promíchat. Stačí otevřít zasunovací košík a pokrm řádně promíchat. Poté zasuňte košík zpět do **Airfryeru** a dokončete vaření.

SK

Premiešať alebo otočiť 🍷

Aby boli pokrmy chrumkavejšie a chutnejšie – napr. hranolky či kuracie paličky – prehodte alebo otočte pripravované jedlo počas varenia. 🍷🍷🍷

S ohľadom na veľkosť porcií, váš **Airfryer** zariadenie samo upozorní, kedy je potrebné pripravované jedlo otočiť alebo premiešať. Stačí otvoriť zasúvací košík a pokrm riadne premiešať. Potom zasuňte košík späť do **Airfryeru** a dokončíte varenie.

HU

Rázza vagy forgassa 🍷

Annak érdekében, hogy élvezhesse a ropogós sültburgonyát és csirkecombokat, rázza vagy forgassa meg az ételt sütés közben. 🍷🍷🍷


Az adag méretétől függően az **Airfryer** jelez, amikor meg kell forgatni az ételt. Nyissa ki a fiókot és rázza vagy forgassa meg az ételt a kosárban. Ezután csúsztassa vissza a kosarat az **Airfryer** készülékbe és folytassa a sütést.





EN


How to cook a whole chicken

Prepare a whole chicken  and turn QuickControl dial to select the weight (1.0-1.8kg) before you start cooking.

- Only use food as noted in the directions.
- Make sure the fat reducer is in place and do not use any accessories.
- Check food to make sure it is completely cooked before serving.

CZ


Jak upéct celé kuře

Připravte si celé kuře  a stisknutím kolečka QUICK CONTROL zvolte váhu (1.0 – 1.8kg) než začnete vařit.

- Používejte pouze suroviny, jak je uvedeno v pokynech.
- Ujistěte se, že odstředovač tuku je na svém místě a nepoužívejte žádné příslušenství.
- Před servírováním pečlivě zkontrolujte, že je pokrm zcela propečený.

SK


Ako upieť celé kura

Pripravte si celé kura  a stlačením kolieska QUICK CONTROL zvolte váhu (1,0 - 1,8kg) než začnete variť.

- Používajte len suroviny, ktoré sú uvedené v pokynoch.
- Uistite sa, že odstredovač tuku je na svojom mieste a nepoužívajte žiadne príslušenstvo.
- Pred servírovaním starostlivo skontrolujte, že je pokrm úplne prepečený.

HU

Egész csirke elkészítése

Válassza ki az egész csirke ikont , majd adja meg az étel tömegét (1.0-1.8 kg) a QuickControl szabályozótárcsa tekerésével, mielőtt elkezdi a süstést.

- Csak a használati útmutatóban meghatározott élelmiszereket használjon.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a zsírelvezető a helyén van, és ne használjon tartozékokat.
- Ellenőrizze az ételt felszolgálás előtt, hogy teljesen átsült-e.



EN


Grilled whole chicken

Servings: **up to 6**

Preparation time: **5 min**

Cooking time: **depends on the portions**

Chicken	up to 1,8 kg
Paprika powder	2 ts
Salt	1 pinch
Oil	6 ts

1. Weigh your chicken or read the weight from the packaging.
2. Mix the marinade of paprika, salt and oil and rub the chicken with it.
**You can season your chicken however you like.*
3. Place the chicken with the breast upwards into the **Airfryer** basket. Slide the basket into the **Airfryer** and switch on the appliance. Select the Smart Chef program for a whole chicken . Set the weight of your chicken and press QuickControl dial.

Note: Do not use honey, syrups or other sugary ingredients to marinate chicken or it will become very dark brown.

Please place chicken as shown in the image.



CZ

Celé grilované kuře


Počet porcí: až 6
 Doba přípravy: 5 min
 Čas vaření: podle velikosti porcí

Kuře max. do 1,8 kg
 Mletá paprika 2 čajové lžičky
 Sůl 1 špetka
 Olej 6 čajových lžiček

1. Zvažte vybrané kuře nebo zjistěte jeho váhu z obalu.
2. Připravte si marinádu z mleté papriky, soli a oleje. Důkladně potřete celý povrch kuřete.
**Kuře můžete okořenit i jinak, zcela podle své chuti.*

Vložte jej do košíku vašeho

Airfryeru – prsíčky směrem nahoru.

Zasuňte košík do **Airfryeru** a zapněte jej. Zvolte program SMART CHEF určený k přípravě celého kuřete . Nastavte váhu vašeho kuřete a stiskněte kolečko QUICK CONTROL pro potvrzení vaší volby.

Pozn.: Nepoužívejte med, sirupy ani jiné sladké přísady do marinády na kuře, mohly by se připálit.


Kuře vkládejte výhradně tak, jak je vyobrazeno na obrázku.

SK

Recept na celé grilované kura

Počet porcií: až 6
 Doba přípravy: 5 min
 Čas varenia: podľa veľkosti porcie

Kura max. do 1,8 kg
 Mletá paprika 2 čajové lyžičky
 Soľ 1 štipka
 Olej 6 čajových lyžičiek

1. Odvážte vybrané kura alebo zistite jeho váhu z obalu.
2. Pripravte si marinádu z mletej papriky, soli a oleja. Dôkladne potrite celý povrch kurčata.
**Kura môžete okoreniť akokoľvek, podľa svojej chuti.*
3. Vložte ho do košíka vášho **Airfryer** prsiami smerom nahor. Zasuňte košík do **Airfryer** a zapnite ho. Zvolte program SMART CHEF určený k príprave celého kurčata . Nastavte váhu vášho kurčata a stlačte koliesko QUICK CONTROL pre potvrdenie vašej voľby.

Pozn.: Nepoužívajte med, sirupy ani iné sladké prísady do marinády na kura, mohli by sa pripáliť.


Kura vkladajte výhradne tak, ako je vyobrazené nižšie.

HU

Egész grillcsirke

Adagok: max. 6
 Előkészítés: 5 perc
 Sütési idő: az adag méretétől függ

Csirke max. 1.8 kg
 Pirospaprika 2 tk
 Só 1 csipet
 Olaj 6 tk

1. Mérje le a csirkét vagy nézze meg a csomagoláson a súlyát.
2. Keverje össze a sót, paprikát és az olajat, majd kenje be a keverékkel a csirkét.
**Ízlése szerint fűszerezheti a csirkét*
3. Helyezze a csirkét a mell részével felfelé az **Airfryer** kosarába. Csúsztassa be a kosarat az **Airfryer** készülékbe és kapcsolja be azt. Válassza ki a Smart Chef programot egész csirkéhez . Állítsa be a csirke súlyát és nyomja meg a QuickControl szabályozótárcsát.

Megjegyzés: Ne használjon mézet, szirupokat vagy más cukros összetevőt a csirke pácolásához, mivel a sütés során megfeketedhet.


Kérjük, a képeken ábrázoltak szerint helyezze be a csirkét.

EN

Homemade French Fries

Servings: **up to 6**
 Preparation time: **10-15 min**
 Cooking time: **depends on the portions**

Potato, floury up to 1,4 kg
 Oil up to 3 tbsps

1. Peel potatoes and cut into long fries with 1 cm diameter (1 cm x 1 cm).
 Tip: A French fry slicer works great.
2. Soak fries in 40°C warm water for 3 min. Drain thoroughly and pat dry with paper towel.
3. Stir fries with oil in a bowl to evenly coat them.
4. Place fries evenly in basket and then slide basket into **Airfryer**. Switch on **Airfryer** and select Smart Chef homemade fries program . Press QuickControl dial to confirm your choice.
5. Your **Airfryer** will notify you 2x when it's time to shake your fries.


Note: *Homemade fries' crispiness might be different from frozen ones. Enjoy fresh and healthy home made fries!*

CZ

Čerstvé domácí hranolky

Počet porcí: **až 6**
 Doba přípravy: **10-15 min**
 Čas vaření: **podle velikosti porcí**

Potato, floury až 1,4 kg
 Olej asi 3 pol. Lžičice

1. Syrové brambory oloupejte a nakrájejte na dlouhé hranolky o průměru asi 1 cm.
 Tip: Speciální kráječ na hranolky může být užitečným pomocníkem.
2. Takto připravené brambory ponořte na 3 minuty do 40°C teplé vody. Poté je slijte, nechte důkladně okapat a lehce osušte papírovou utěrkou.
3. Ve vhodné misce dobře promíchejte hranolky s olejem tak, aby byly všechny zcela obalené.
4. Rozložte je rovnoměrně v košíku a zasuňte do **Airfryeru**. Zařízení zapnete a zvolte program SMART CHEF určený k přípravě domácích hranolek . Nyní stiskněte kolečko QUICK CONTROL pro potvrzení vaší volby.
5. **Airfryer** vás v průběhu přípravy 2x upozorní, že je čas hranolky protřepat.


Pozn.: *Křupavost domácích hranolek se může lišit od mraženého polotovaru. Pochutnejte si na čerstvých a zdravějších, doma připravených hranolkách!*

SK

Čerstvé domáce hranolky

Počet porcií: **až 6**
 Doba prípravy: **10-15 min**
 Čas varenia: **podľa veľkosti porcie**

Zemiaky, múčnaté až 1,4 kg
 (varný typ C) asi 3 pol. lyžice
 Olej

1. Surové zemiaky ošúpte a nakrájajte na dlhé hranolčeky s priemerom asi 1 cm.
 Tip: Špeciálny krájač na hranolčeky môže byť užitočným pomocníkom.
2. Takto pripravené zemiaky ponorte na 3 minúty do 40°C teplej vody. Potom ich zlejte, nechajte dôkladne odkvapkať a ľahko osušte papierovou utierkou.
3. Vo vhodnej miske dobre premiešajte hranolky s olejom tak, aby boli všetky úplne obalené.
4. Rozložte ich rovnomerne v košíku a vložte do zariadenia **Airfryer**. Zariadenie zapnite a zvolte program SMART CHEF určený k príprave domácich hranoliek . Teraz stlačte koliesko QUICK CONTROL pre potvrdenie vašej voľby.
5. **Airfryer** vás v priebehu prípravy 2x upozorní, že je čas hranolky premiešať.


Pozn.: *Chrumkavosť domácich hranoliek sa môže lišit od mraženého polotovaru. Pochutnajte si na čerstvých a zdravších, doma pripravených hranolkách!*

HU

Házi készítésű hasábburgonya

Adagok: **max. 6**
Előkészítés: **10-15 perc**
Sütési idő: **az adag méretétől függ**

Burgonya, lisztes **max. 1.4 kg**
Olaj **max. 3 ek**

1. Hámozza meg a burgonyákat és vágja hosszú, 1 cm átmérőjű csíkokra (1 cm x 1 cm).
Tipp: A hasábburgonya szeletelő tökéletes erre a célra.
2. Áztassa a burgonyacsíkokat 40°C-os meleg vízbe 3 percre. Szűrje le a vizet és itassa le a maradék vizet papírtörlővel.
3. Keverje össze egy tálban a krumpli szálakat az olajjal, hogy minden szálát egyenletesen beborítson.
4. Helyezze a hasábburgonya szálakat egyenletesen a kosárba, majd tolja be a kosarat az **Airfryer** készülékbe. Kapcsolja be az **Airfryer** készüléket és válassza a Smart Chef házi készítésű hasábburgonya programját . Nyomja meg a QuickControl szabályozótárcsát, hogy megerősítse a programválasztást.
5. **Airfryer** készüléke kétszer jelezni fog, amikor ideje megrázni a burgonya szálakat.

Megjegyzés: A házi készítésű hasábburgonya ropogóssága különbözhet a fagyasztott hasábburgonyáétól. Élvezze a friss és egészséges házi hasábburgonyát!






EN

Frozen French Fries with easy Dip

Please choose 7x7mm or 10x10mm size

Servings: **up to 6**
Preparation time: **5-10 min**
Cooking time: **depends on the portions**

Frozen French fries	up to 1.4 kg
Mayonnaise	150 ml
Lemon	1
Salt	1 pinch
Basil	4 leaves

1. Place frozen fries evenly into basket and then slide it into the **Airfryer**.
2. Place fries evenly in basket and then slide basket into **Airfryer**. Switch on **Airfryer** and select Smart Chef program for frozen fries . Press QuickControl dial to confirm your choice.
3. Your **Airfryer** will notify you when it's time to shake your fries.
4. In the meantime, make the fresh dip. Finely chop basil leaves. Grate and squeeze the lemon. Then stir well with mayonnaise and add a pinch of salt.


CZ

Hranolky (mražené) s jednoduchým dipem

Prosim, zvolte velikost
7x7mm nebo 10x10mm

Počet porcí: **až 6**
Doba přípravy: **5-10 min**
Čas vaření: **podle velikosti porcí**

Mražené hranolky	až 1,4 kg
Majonéza	150 ml
Citrón	1 ks
Sůl	1 špetka
Čerstvá bazalka	asi 4 lístky

1. Mražené hranolky rovnoměrně vložte do košíku a zasuňte do **Airfryeru**.
2. Zařízení zapněte a zvolte program SMART CHEF určený k přípravě mražených hranolek . Nyní stiskněte kolečko QUICK CONTROL pro potvrzení vaší volby.
3. **Airfryer** vás v průběhu přípravy upozorní, až bude čas hranolky protřepat.
4. V mezičase si připravte svěží dip. Jemně pokrájejte lístky bazalky. Nastrouhejte kůru z citronu a vymačkejte šťávu. Vše důkladně promíchejte s majonézou a ochuťte špetkou soli.


SK

Vyprážené (mražené) hranolky s jednoduchým dipom

Prosim, vyberte veľkosť
7x7mm alebo 10x10mm

Počet porcií: **až 6**
Doba prípravy: **5-10 min**
Čas varenia: **podľa veľkosti porcie**

Hranolky	až 1,4 kg
Majonéza	150 ml
Citrón	1 ks
Sól	1 štipka
Čerstvá bazalka	asi 4 lístky

1. Mražené hranolčeky rovnomerne vložte do košíka a zasuňte do **Airfryer**.
2. Zariadenie zapnite a zvolte program SMART CHEF určený k príprave mražených hranoliek . Teraz stlačte koliesko QUICK CONTROL pre potvrdenie vašej voľby.
3. **Airfryer** vás v priebehu prípravy upozorní, keď bude potrebné hranolky pretrepať.
4. Počas čakania si pripravte svieži dip. Jemne pokrájajte lístky bazalky. Nastrúhajte kôru z citróna a vytlačte šťavu. Všetko dôkladne premiešajte s majonézou a ochuťte štipkou soli.


HU

Fagyasztott hasábburgonya egyszerű mártogatóssal

Kérjük, válasszon 7x7 mm vagy 10x10 mm vastagságú burgonyát

Adagok: **max. 6**
Előkészítés: **5-10 perc**
Sütési idő: **az adag méretétől függ**

Fagyasztott hasábburgonya	max. 1.4 kg
Majonéz	150 ml
Citrom	1 db
Só	1 csipet
Bazsalikom	4 levél

1. Helyezze el egyenletesen a fagyasztott hasábburgonyákat a kosárban, majd csúsztassa be azt az **Airfryer** készülékbe.
2. Kapcsolja be az **Airfryer** készüléket és válassza ki a Smart Chef programot fagyasztott hasábburgonyához . Nyomja meg a QuickControl szabályozótárcsát a választás megerősítéséhez.
3. Az készülék jelezni fog, amikor szükséges megrázni a burgonyát.
4. Eközben készítse el a mártogatót. Vágja apróra a bazsalikom leveleket. Reszelje le a citrom héját és facsarja ki a levét. Ezután alaposan keverje össze a majonézzal és adja hozzá a csipet sót.

EN

Spicy drumsticks

Servings: **up to 6**
Preparation time: **30 min**
Cooking time: **depends on the portions**

Garlic	1½ cloves
Mustard	½ ts
Chili powder	1½ ts
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Olive oil	1 tblsp
Chicken drumsticks	up to 16 pcs (2 kg)

1. Press the clove fresh garlic and mix with the prepared mustard, chili powder, salt and pepper to taste. Stir in the olive oil. Rub this mixture onto the drumsticks and marinate 20 minutes.
2. Place the drumsticks evenly in the **Airfryer** basket and slide the basket into the **Airfryer**. Switch on **Airfryer** and select the Smart Chef program for chicken drumsticks ♂. Press QuickControl dial to confirm your choice.
3. The appliance will notify you in case you need to come back to turn/shake your chicken drumsticks.

Note: Do not use honey, syrups or other sugary ingredients to marinate chicken or it will become very dark brown.

Tip: Serve with corn salad and French bread.

CZ

Pikantní kuřecí paličky

Počet porcí: **až 6**
Doba přípravy: **30 min**
Čas vaření: **podle velikosti porcí**

Česnek	1 a ½ stroužku
Hořčice	½ čajové lžičky
Mleté chili koření	1 a ½ čajové lžičky
Sůl	1 špetka
Pepř	1 špetka
Olivový olej	1 lžíce
Kuřecí paličky	do 16 ks (2 kg)

1. Prolisujte stroužky česneku a smíchejte s připravenou hořčicí, chili kořením, solí a pepřem dle vlastní chuti. Důkladně potřete všechny kousky kuřete a nechte alespoň 20 minut marinovat.
2. Rovnoměrně rozložte paličky do košíku a zasuňte ho do **Airfryeru**. Zapněte zařízení a zvolte program SMART CHEF určený k přípravě kuřecích paliček ♂. Nyní potvrďte svou volbu stisknutím kolečka QUICK CONTROL.
3. Zařízení vás samo zvukem upozorní, když bude potřeba otočit/protřepat připravované kuřecí kousky.

Pozn.: Nepoužívejte med, sirupy ani jiné sladké přísady do marinády na kuře, mohly by se připálit.

Tip: Servírujte s kukuřičným salátem a francouzskou bagetou.

SK

Pikantné kuracie stehienka

Počet porcií: **až 6**
Doba prípravy: **30 min**
Čas varenia: **podľa veľkosti porcií**

Cesnak	1½ strúčika
Horčica	½ čajovej lyžičky
Mleté chilli korenie	1½ čajovej lyžičky
Soľ	1 štipka
Čierne korenie	1 štipka
Olivový olej	1 pol. lyžica
Kuracie stehná	asi 16 ks (2 kg)

1. Prelisujte strúčiky cesnaku a zmiešajte s pripravenou horčicou, chilli korením, soľou a korením podľa vlastnej chuti. Dôkladne potrite všetky kusky kurčata a nechajte aspoň 20 minút marinovať.
2. Rovnomerne rozložte stehná do košíka a zasuňte ho do **Airfryer**. Zapnite zariadenie a zvolte program SMART CHEF určený na prípravu kuracích paličiek (horné stehná) ♂. Teraz potvrďte svoju voľbu stlačením kolieska QUICK CONTROL.
3. Zariadenie vás samo zvukom upozorní, keď bude potrebné otočiť/ premiešať pripravované kuracie kusky.

Pozn.: Nepoužívajte med, sirupy ani iné sladké prísady do marinády na kura, mohli by sa pripáliť.

Tip: Servírujte s kukuřičným šalátom a francúzskou bagetou.

HU

Fűszeres csirkecombok

Adagok: up to 6
Előkészítés: 30 perc
Sütési idő: az adag méretétől függ

Fokhagyma	1½ gerezd
Mustár	½ tk
Chilipor	1½ tk
Só	1 csipet
Bors	1 csipet
Olívaolaj	1 ek
Csirkecombok	max. 16 darab (2 kg)

1. Nyomja össze a fokhagymát és keverje össze a mustárral, chiliporral, sóval, és borssal. Keverje bele az olívaolajat. Kenje be a csirkecombokat a keverékkel és hagyja pácolódni 20 percig.
2. Helyezze el egyenletesen a csirkecombokat az **Airfryer** kosarában és csúsztassa be azt az **Airfryer** készülékbe. Kapcsolja be az **Airfryert** és válassza ki a Smart Chef programot csirkecombokhoz ♂. Nyomja meg a QuickControl szabályozótárcsát a választás megerősítéséhez.
3. A készülék jelezni fog, amennyiben szükséges megfordítani/megrázni a csirkecombokat.

Megjegyzés: Ne használjon mézet, szirupokat vagy más cukros összetevőt a csirke pácolásához, mivel a sütés során megfeketedhet.

Tipp: Tálalja kukoricasalátával és francia kenyérrrel.






EN

Salmon fillet

Servings: **up to 5**
Processing time: **15 mins**
Cooking time: **depends on the portions**

Salmon fish fillet	2 -5 pieces (150g/pc)
Thyme, dried	1-2 tsp
Sea salt, flakes	2-5 pinches
Pepper	2-5 pinches


1. Sprinkle the salmon fillet with thyme, salt and pepper.
2. Place the salmons in the **Airfryer** basket (the skin-side down) and slide the basket into the **Airfryer**.
Switch on **Airfryer** and select the Smart Chef program for fish .
Press QuickControl dial to confirm your choice.

CZ

Filet z lososa

Počet porcí: **do 5**
 Doba přípravy: **15 mins**
 Čas vaření: **podle velikosti porcí**

Lososové filety	2-5 ks po 150g
Sušený tymián	1-2 čajové lžičky
Mořská sůl	2-5 špetek
Pepř	2-5 špetek


1. Posypejte lososové filety tymiánem, solí a pepřem.
2. Vložte lososa do košíku (kúží dolů) a zasuňte košík do **Airfryeru**. Zapněte **Airfryer** a vyberte program SMART CHEF pro rybu . Stiskněte QuickControl pro potvrzení výběru.

SK

Filet z lososa

Počet porcií: **až 5**
 Doba varenia: **15 minút**
 Celkový čas prípravy: **záleží na porciách**

Filet z lososa	2-5 kusov (150g/ks)
Tymián, sušený	1-2 lyžičky
Morská soľ	2-5 štipiek
Čierne korenie	2-5 štipiek


1. Filet z lososa posypeme tymiánom, solou a čiernym korením.
2. Vložte lososy do košíka (kožou nadol) a zasuňte košík do **Airfryeru**. Zapnite **Airfryer** a vyberte program Smart Chef pre ryby . Stlačením voliča QuickControl potvrdíte svoju voľbu.

HU

Lazacfilé

Adagok: **max. 6**
 Előkészítés: **15 perc**
 Sütési idő: **az adag méretétől függ**

Lazacfilé	2-5 szelet (150g/db)
Aprított kakukkfű	1-2 tk
Durva szemű só	2-5 csipet
Bors	2-5 csipet

1. Hintse be a lazacfiléket kakukkfűvel, sóval és borszal.
2. Helyezze a lazacfiléket az **Airfryer** készülék kosarába (bőrével lefelé), majd csúsztassa be azt a készülékbe. Indítsa el a készüléket és válassza ki a Smart Chef programot halakhoz . Nyomja meg a QuickControl szabályozótárcsát a választás megerősítéséhez.



EN

Grilled Fish

Servings: **up to 4**
Preparation time: **5 min**
Cooking time: **depends on the portions**

Gilthead fish	1-4 pieces (300-400g/pc)
Organic lemon	1-2 pcs
Rosmary	1-4 twigs
Seasalt, coarse	1-4 pinches

1. Cut the lemon into slices. Fill the belly of the fish with 2-3 slices of lemon and a twig of rosemary. Sprinkle a pinch of coarse sea salt at the skin of the fish.
2. Place the fish into the **Airfryer** basket. If you cook more than two fishes at once place them in the basket as shown in the picture.
3. Slide the basket into the **Airfryer** and switch on the appliance. Select the Smart Chef program for fish ⇄ and press QuickControl dial.

Please place fish as shown in the images.



CZ

Grilovaná ryba

Počet porcí: **až 4**
 Doba přípravy: **5 min**
 Čas vaření: **podle velikosti porcí**

Ryba (pražma)	1-4 ks (300-400g/ks)
BIO citrón	1-2 ks
Rozmarýn	1-4 snítky
Sůl, hrubozrná	1-4 špetky

1. Nakrájejte citrón na dílky. Dovnitř každé ryby vložte 2-3 plátky citronu a snítku rozmarýnu. Kůži osolte špetkou hrubozrné mořské soli.
2. Dejte ryby do košíku vašeho **Airfryeru**. Pokud budete připravovat více než dvě ryby najednou, umístěte je do košíku tak, jak je vidět na obrázku.
3. Zasuňte košík do **Airfryeru** a zapněte jej. Zvolte program SMART CHEF určený k přípravě ryb ⇄ a potvrďte svou volbu stisknutím kolečka QUICK CONTROL.

Ryby vkládejte do košíku výhradně tak, jak je vyobrazeno níže.

SK

Grilovaná ryba

Počet porcií: **až 4**
 Doba prípravy: **5 min**
 Čas varenia: **podľa veľkosti porcií**

Ryba (pražma)	1-4 ks (300-400g/ks)
BIO citrón	1-2 ks
Rozmarín	1-4 vetvičky
Sól, hrubozrná	1-4 štipky

1. Nakrájajte citrón na dieliky. Dovnútra každej ryby vložte 2-3 plátky citróna a vetvičku rozmarínu. Kôžu osolte štipkou hrubozrnnej morskej soli.
2. Dajte ryby do košíka vášho **Airfryer**. Ak budete pripravovať viac ako dve ryby naraz, umiestnite ich do košíka tak, ako je vidieť na obrázku.
3. Zasuňte košík do **Airfryer** a zapnite ho. Zvoľte program SMART CHEF určený na prípravu rýb ⇄ a potvrďte svoju voľbu stlačením kolieska QUICK CONTROL.

Ryby vkladajte do košíku len tak, ako je vyobrazené na obrázku nižšie.

HU

Grillezett hal

Adagok: **max. 4**
 Előkészítés: **5 perc**
 Sütési idő: **az adag méretétől függ**

Aranydurbincs	1-4 db (300-400 g/db)
Bio citrom	1-2 db
Rozmaring	1-4 szál
Durva szemű tengeri só	1-4 csipet

1. Szeletelje fel a citromot. Töltse meg a hal belsejét 2-3 citromszelettel és egy szál rozmaringgal. Szórja meg egy csipet durva szemű tengeri sóval a hal bőrét.
2. Helyezze a halat az **Airfryer** készülék kosarába. Ha kettőnél több halat süt egyszerre, a képen látható módon helyezze el őket a kosárban.
3. Csúsztassa be a kosarat az **Airfryer** készülékbe. Válassza ki a SMART CHEF programot halhoz ⇄ és nyomja meg a QUICKCONTROL szabályozótárcsát.

Kérjük, úgy helyezze el a halakat, ahogy az a képen látható.

EN

Smart Chef programs for



Directions

Frozen fries	Thin (7x7mm) Medium (10x10mm) Frozen potato based snacks	200-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Use frozen fries directly from freezer. Do not thaw before cooking. The program is developed for thin (7x7mm) and medium (10x10mm) frozen fries. If you purchased fries specially made for Airfryer, please follow instructions on the package.
Home made fries	Home made cut (10x10mm)	500-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Use floury, raw potatoes. Do not pre-cook potatoes. Do not use potatoes stored below 6°C. Follow the fresh fries recipe for best results.
Fish	Fish fillet	2-5 pcs (150-200 g/pcs) up to 700 g	<ul style="list-style-type: none"> Do not cook frozen fish. The program is developed for whole fish à 300-400 g. If smoke occurs, please use manual mode with lower temperatures.
	A whole fish	1-4 pcs (300-1,600 g)	
	Big flat fish	1 pc (up to 800 g)	
Drumsticks	Drumsticks Chicken breast	2-16 pcs (200-2000 g) 1-5 pcs (up to 150 g /pcs)	<ul style="list-style-type: none"> Only cook raw drumsticks in the Airfryer. Do not cook frozen drumsticks. The program is developed for drumsticks. Do not use this program to cook wings, whole legs or other chicken parts.
A whole chicken	A whole chicken Half chicken	1000-1800 g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Only cook raw chicken in the Airfryer. Do not cook frozen chicken. The program is developed for a whole chicken.

- Use the standard **Airfryer** basket.
- Cook food from unfrozen state (except frozen fries).
- Do not preheat your **Airfryer**.

- As food differs in origin, size and brand, check food is completely cooked before serving.
- Do not pull out the pan if not indicated by the shaking indication.

CZ

Smart Chef programs for



Pokyny

Mražené hranolky	Tenké (7x7mm) Střední (10x10mm) Mražené bramborové svačiny	200-1400g	<ul style="list-style-type: none"> Používejte mražené hranolky přímo z mrazáku. Nerozmražujte je před vařením. Program je vyvinut pro tenké (7x7mm) a střední (10x10mm) mražené hranolky. Pokud jste koupili hranolky speciálně připravené pro přípravu v Airfryeru, postupujte dle instrukcí na balení.
Domácí čerstvé hranolky	Domácí (10x10mm)	500-1400g	<ul style="list-style-type: none"> Použijte moučnaté syrové hranolky. Nepoužívejte předvažené brambory. Nepoužívejte brambory, které byly uskladněny v teplotě pod 6°C. Postupujte dle receptu čerstvých hranolek pro nejlepší výsledky.
Ryba	Rybí filet	2-5 ks (150-200 g/pc) up to 700 g	<ul style="list-style-type: none"> Nevařte mraženou rybu. Program je vyvinut pro celou rybu vážící 300-400g. Pokud se objeví kouř, použijte prosím manuální režim s nižší teplotou.
	Celá ryba	1-4 ks (300-1600g)	
	Velká plochá ryba	1 ks (up to 800g)	
Kuřecí paličky	Kuřecí paličky Kuřecí prsa	2-16 ks (200-2000g) 1-5 ks (up to 150 g/pc)	<ul style="list-style-type: none"> Vařte pouze syrové kuřecí paličky. Nevařte mražené kuřecí paličky. Program je nastaven pro přípravu kuřecích paliček. Nepoužívejte pro přípravu kuřecích křídélek, celých kuřecích stehen nebo jiných kuřecích částí.
Celé kuře	Celé kuře Půlka kuřete	1000-1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> Použijte pouze pro syrové kuře. Nevařte mražené kuře. Program je nastaven pro přípravu celého kuřete.

- Používejte standardní košík **Airfryer**.
- Vařte pouze nemražené jídlo (kromě hranolek).
- Airfryer** nepřehřívejte.

- Vzhledem k tomu, že připravované jídlo se může lišit kvůli svému původu, velikosti a značce, se ujistěte, že jídlo je plně uvažené než začnete podávat.
- Nevytahujte pánev dokud to není indikováno indikátorem třesení.

SK

Programy SMART CHEF



Pokyny

Mrazené hranolky	Tenké (7x7 mm) Stredné (10x10 mm) Z mrazených zemiakov	200-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Používajte hlboko zmrazené hranolky, rovno z mrazničky. Pred vyprážením nerozmrazujte! Program je nastavený na tenké (7x7mm) a stredné (10x10mm) mrazené hranolky. Ak zakúpite hranolky špeciálne vyrobené pre prípravu v Airfryer, prosím, dodržujte inštrukcie na obale.
Čerstvé domáce hranolky	Vlastnoručne nakrájané (10x10mm) Zo surových zemiakov	500-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Používajte výhradne surové, múčnaté zemiaky (varný typ C). Nie je potrebné zemiakové hranolky predvariť. Nepoužívajte zemiaky, ktoré boli uskladnené v teplote pod 6 °C. Na dosiahnutie tých najlepších výsledkov, presne dodržujte recept na domáce čerstvé hranolky.
Ryba	Rybie filé	2-5 ks (150-200g/ks) Až 700g	<ul style="list-style-type: none"> Nepripravujte mrazené ryby, použite čerstvé kusy. Program je určený pre celú rybu s hmotnosťou cca 300-400g/ks. Ak sporujete dym, použite prosím manuálny režim s nižšou teplotou.
	Celá ryba	1-4 ks (300-1600g)	
	Plochá ryba (platesa)	1 ks (do 800 g)	
Kuracie paličky (horné stehná)	Paličky (horné stehná) Kuracie prsia	2-16 ks (200-2000g) 1-5 ks (až do 150 g/ks)	<ul style="list-style-type: none"> Airfryer je určený na prípravu len čerstvých kuracích stehien. Nepripravujte v ňom mrazené kuracie stehná. Tento program bol vyvinutý na prípravu kuracích stehienok. Nepoužívajte ho pri pečení kuracích kridelok, celých kuracích stehien alebo iných kuracích časti.
Celé kura	Celé kura Porciované kura	1000-1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> V Airfryer pripravujte iba čerstvé, surové kura. Nikdy nepečie zmrazené kuracie mäso. Program nastavený na celé kura.

- Používajte štandardizovaný košík **Airfryer**.
- Prípravujte pokrm z čerstvých nezmrazených surovín (s výnimkou vyprážených mrazených hranoliek).
- Airfryer** netreba predhrievať.

- Pretože sa potraviny môžu veľmi líšiť - pôvod, veľkosť, značka, kvalita - vždy, prosím, pred podávaním starostlivo skontrolujte, či je pokrm úplne prepečený.
- Nevyťahujte panvicu kým to nie je indikované indikátorom na premiešanie.

HU

Smart Chef programok



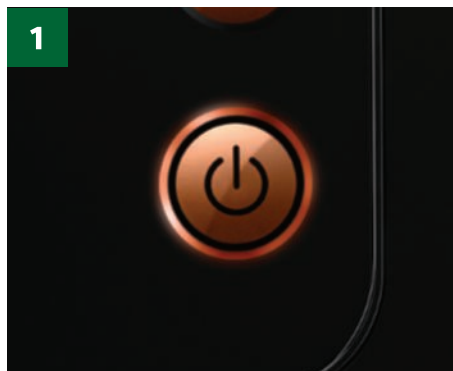
Útmutatók

Fagyasztott hasábburgonyához	Vékony (7x7mm) Közepes (10x10mm) Fagyasztott burgonya alapú falatkák	200-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> A fagyasztott hasábburgonyát a fagyasztóból kivéve azonnal használja fel, ne olvassa ki sütés előtt. A programot vékony (7x7 mm) és közepes (10x10 mm) vastagságú fagyasztott burgonya szálakhoz tervezték. Ha kimondottan Airfryer készülékhez való fagyasztott burgonyát vásárolt, kövesse a csomagoláson található instrukciókat.
Házi készítésű hasábburgonyához	Házilag szeletelt (10x10mm)	500-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Használjon lisztes, nyers burgonyát. Ne főzze elő a burgonyákat. Ne használjon olyan burgonyát, amely 6°C alatt volt tárolva. Kövesse a házi készítésű hasábburgonya receptjét a tökéletes eredményért.
Halhoz	Filézett hal	2-5 db (150-200 g /db), akár 700 g	<ul style="list-style-type: none"> Ne süssön fagyasztott halat. A program 300-400g-os halakhoz lett tervezve. Ha füst keletkezik, kérjük, használjon manuális üzemmódot alacsonyabb hőfokkal.
	Egész hal	1-4 db (300-1600 g)	
	Lapos hal	1 db (akár 800 g)	
Csirke részekhez	Alsócombok Csirkemell	2-16 db (200-2000 g) 1-5 db (akár 150 g/db)	<ul style="list-style-type: none"> Csak nyers csirkecombokat süssön az Airfryer készülékben. Ne süssön fagyasztott csirkecombokat. Ez a program csirkecombokhoz lett tervezve. Ne használja ezt a programot szárnyak, egész lábak vagy más csirkerészek sütéséhez.
Egész csirkéhez	Egész csirke Fél csirke	1000-1800 g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Csak nyers csirkét süssön az Airfryer készülékben. Ne süssön fagyasztott csirkét A programot egész csirke sütésére tervezték.

- Használja a sztenderd **Airfryer** kosarat.
- Kioldvasztott állapotban süsse az ételeket (kivéve a fagyasztott hasábburgonyát).
- Ne melegítse elő **Airfryer** készülékét.

- Mivel az ételek különbözhetnek származásukban, méretükben és márkájukban, tálalás előtt mindig ellenőrizze, hogy az étel teljesen átsült-e.
- Ne húzza ki a fiókot, amíg villogó vonalakat lát a kijelzőn.

EN In manual mode
CZ Ruční režim
SK Manuálny režim
HU Manuális módban



- EN On**
Switch on *Airfryer*.
- CZ Zapnutí**
Tlačítkem ON/OFF zapněte *Airfryer*.
- SK Zapnutie**
Tlačidlom ON/OFF zapnite *Airfryer*.
- HU Bekapcsolás**
Kapcsolja be az *Airfryer* készüléket.



- EN Set**
Press temp ④ and turn the QUICKCONTROL dial to the desired setting. Push the QUICKCONTROL dial and set cooking time by turning the dial.
- CZ Nastavení**
Stiskněte tlačítko s ikonou teploměru ④ a otočte kolečkem QUICK CONTROL do požadovaného nastavení. Nyní stiskněte kolečko QUICK CONTROL a otáčením nastavte čas potřebný k přípravě zvoleného pokrmu.
- SK Nastavenie**
Stlačte tlačidlo s ikonou teplomera ④ a otočte kolieskom QUICK CONTROL na požadované nastavenie. Teraz stlačte koliesko QUICK CONTROL a otáčaním nastavte čas potrebný na prípravu zvoleného pokrmu.
- HU Beállítás**
Nyomja meg a hőmérséklet ④ gombot és fordítsa a QUICKCONTROL szabályozótárcsát a kívánt beállításig. Nyomja meg a QUICKCONTROL szabályozótárcsát, majd annak újbóli elforgatásával állítsa be a sütési időt.



- EN Go**
Press QUICKCONTROL dial to begin cooking.
- CZ Vaření**
Stisknutím kolečka QUICK CONTROL spustíte vaření.
- SK Varenie**
Stlačením kolieska QUICK CONTROL spustíte varenie.
- HU Indítás**
Nyomja meg a QUICKCONTROL szabályozótárcsát a sütés elindításához.



EN Keep food warm

Press keep warm button. It will keep warm your food for 30 minutes. To adjust the keep warm time, press the timer button and turn QUICKCONTROL dial.

Cooking tip: Press keep warm button as food cooks. It will automatically switch to keep warm mode after cooking. To exit keep warm mode, press return or ON/OFF button.

CZ Udržovat pokrm teplý

Režim udržování teploty hotového pokrmu Stiskněte dané tlačítko – udržovat pokrm teplý. Tato funkce zajistí, že váš hotový pokrm zůstane teplý po dobu 30 minut. Dobu je možné upravit, a to stisknutím časovače a otáčením kolečka QUICK CONTROL.

Rada: Stiskněte tlačítko k udržení teploty pokrmu již během vaření. Po ukončení přípravy vašeho jídla se automaticky spustí tato funkce. Pro ukončení režimu udržování jídla teplého stačí stisknout tlačítko návratu RETURN nebo zapnutí/vypnutí ON/OFF.

SK Udržiať pokrm teplý

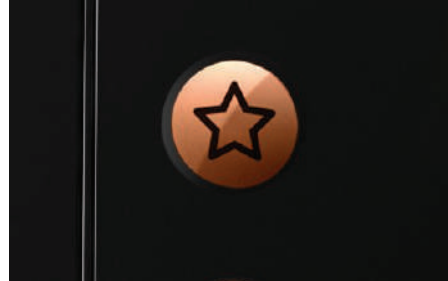
Stlačte dané tlačidlo – udržiavať pokrm teplý. Táto funkcia zaisťuje, že váš hotový pokrm zostane teplý po dobu 30 minút. Dobu je možné upraviť, a to stlačením časovača a otáčaním kolieska QUICK CONTROL.

Rada: Stlačte tlačidlo na udržanie teploty pokrmu už počas varenia. Po ukončení prípravy vášho jedla sa automaticky spustí táto funkcia. Pre ukončenie režimu udržiavania teploty pokrmu stačí stlačiť tlačidlo návratu RETURN alebo zapnutie/vypnutie ON/OFF.

HU Tartsa melegen az ételt

Nyomja meg a melegen tartás gombot. Ez melegen tartja majd az ételt 30 percig. Ahhoz, hogy személyre szabhassa a melegen tartás időtartamát, nyomja meg az időzítő gombot és tekerje el a QUICKCONTROL szabályozótárcsát.

Főzési tipp: Nyomja meg a melegen tartás gombot még sütés közben, így a készülék automatikusan át fog váltani a melegen tartás üzemmódra a sütés végén. A melegen tartás üzemmód megszakításához nyomja meg a vissza gombot vagy a be-/kikapcsolás gombot.



EN Bookmark your favorite meal

1. Set cooking temperature and time.
2. Press favorite button. You hear a tone and your settings are saved.
3. Press QUICKCONTROL dial to start cooking.

Cook your favorite dish with one button

Switch on *Airfryer* and press favorite button. Press QUICK CONTROL dial to begin cooking. Note: If you press favorite button in manual mode, it will overwrite your last saved favorite cooking setting.

CZ Uložení vašeho oblíbeného pokrmu

1. Nastavte teplotu a dobu přípravy.
2. Stiskněte toto tlačítko – oblíbené. Uslyšíte tón a vaše nastavení se uloží.
3. Stiskněte kolečko QUICK CONTROL a spustíte vaření.

Připravte své oblíbené jídlo jedním dotykem

Zapněte *Airfryer* a stiskněte tlačítko uložení oblíbeného pokrmu. Stiskněte kolečko QUICK CONTROL pro zahájení vaření. Poznámka: Pokud stisknete tlačítko uložení oblíbeného pokrmu v manuálním režimu, přepíšete vaše poslední uložené oblíbené nastavení.

SK Uloženie vášho oblíbeného pokrmu

1. Nastavte teplotu a dobu prípravy.
2. Stlačte toto tlačidlo – obľúbené. Budete počuť tón a vaše nastavenie sa uloží.
3. Stlačte koliesko QUICK CONTROL a spustíte varenie.

Připravte svoje oblíbené jedlo jedným dotykem:

Zapnite *Airfryer* a stlačte tlačidlo uloženia obľúbeného pokrmu. Stlačte koliesko QUICK CONTROL pre zahájenie varenia. Poznámka: Ak stlačíte tlačidlo uloženia obľúbeného pokrmu v manuálnom režime, prepíšete vaše posledné uložené obľúbené nastavenia.

HU Mentse el kedvenc ételeit

1. Állítsa be a sütési hőfokot és időt.
2. Nyomja meg a kedvenc gombot. Hangjelzés mutatja, hogy a beállítása el lett mentve.
3. Nyomja be a QUICKCONTROL szabályozótárcsát a sütés elindításához.

Süsse meg kedvenc ételét egyetlen gombnyomással

Kapcsolja be az *Airfryer* készüléket és nyomja meg a kedvenc gombot. Nyomja meg a QUICKCONTROL szabályozótárcsát a sütés elindításához. Megjegyzés: Ha manuális módban nyomja meg a kedvenc gombot, felülírja a legutóbb mentett kedvenc sütési beállítását.

EN

Lamb chops with heirloom vegetables

Servings: **4**
 Processing time: **8 min**
 Total time: **218 min**

Mint	½ cups
Rosemary, fresh	1 tbsp
Extra virgin olive oil	3 tbsp
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Lamb chop	4
Parsnip	1
Yellow carrot	2
Fennel (bulb)	1
Purple carrot	1

1. Finely chop the fresh mint, the fresh rosemary, and mix with the olive oil, salt and pepper to taste. Use this mixture to marinate the lamb chops for at least 3 hours.
2. Cut the parsnip, the yellow carrots, the fennel bulb and the purple carrot into small cubes and place in a bowl of water.
3. Sear the lamb chops in the **Airfryer** with time and temperature indicated.
200°C, **2 min**
4. Remove the lamb from the **Airfryer** basket, and fill the basket with the drained vegetables. Cover with lamb chops and bake with indicated time and temperature. **200°C**, **6 min**

Tip: Serve with mashed potatoes and rosemary.

CZ

Jehněčí kotletky s tradiční pečenou zeleninou

Počet porcí: **4**
 Doba vaření: **8 min**
 Celkový čas přípravy: **218 min**

Máta	½ šálku
Rozmarýn, čerstvý	1 pol. Lžice
Extra panenský olivový olej	3 pol. lžice
Sůl	1 špetka
Pepeř	1 špetka
Jehněčí kotletky	4
Pastinák	1
Mrkev, žlutá	2
Fenykl (bulva)	1
Mrkve, fialová	1

1. Jemně pokrájejte mátové lístky i čerstvý rozmarýn a bylinky poté smíchejte s olivovým olejem, solí i pepřem dle své chuti. Připravenou směs použijte jako marinádu na jehněčí maso – kotletky do ní naložte alespoň na 3 hodiny.
2. Nyní nakrájejte zeleninu – žlutou i fialovou mrkev, pastinák a fenýkl – na malé kostičky a vložte do misky s vodou.
3. Zprudka opečte jehněčí kotletky v **Airfryeru** po uvedené dobu a na doporučenou teplotu.
200°C, **2 min**
4. Vyjměte jehněčí z košíku **Airfryeru** a dejte do košíku okapanou zeleninu. Na zeleninu položte kotletky a pečte po uvedené dobu a na doporučenou teplotu. **200°C**, **6 min**

Návrh na servírování: Podávejte s bramborovou kaší a rozmarýnem.

SK

Jahňacie kotletky s tradičnou pečenou zeleninou

Počet porcií: **4**
 Doba varenia: **8 min**
 Celkový čas prípravy: **218 min**

Máta	½ šálku
Rozmarín, čerstvý	1 pol. lyžica
Extra panenský olivový olej	3 pol. lyžice
Sol	1 štipka
Čierne korenie	1 štipka
Jahňacie kotletky	4 ks
Paštrnák	1 ks
Mrkva, žltá	2 ks
Fenikel (bulva)	1 ks
Mrkva, fialová	1 ks

1. Jemne pokrájajte mátové lístky aj čerstvý rozmarín a bylinky potom zmiešajte s olivovým olejom, solou a čiernym korením podľa svojej chuti. Pripravenú zmes použite ako marinádu na jahňacie mäso – kotletky do nej naložte aspoň na 3 hodiny.
2. Teraz nakrájajte zeleninu – žltú a fialovú mrkvu, paštrnák aj fenikel – na malé kocky a vložte do misky s vodou.
3. Sprudka opečieme jahňacie kotletky v **Airfryer** po uvedení dobu a na odporúčanú teplotu:
200°C, **2 min**
4. Vyberte jahňacie z košíka **Airfryer** a dajte do košíka odkvapkanú zeleninu. Na zeleninu položte kotletky a pečte po uvedení dobu a na odporúčanú teplotu:
200°C, **6 min**

Návrh na servírovanie: Podávejte so zemiakovou kašou a rozmarínom.

HU

Bárányborda zöldségkörettel

Adagok: 4
Előkészítés: 8 perc
Teljes elkészítési idő: 218 perc

Menta	½ csésze
Friss rozmaring	1 ek
Extra szűz olívaolaj	3 ek
Só	1 csipet
Bors	1 csipet
Bárányborda	4 db
Paszternák	1 db
Sárgarépa	2 db
Édeskömény gumó	1 db
Lila répa	1 db

1. Vágja apróra a friss mentát és rozmaringot, majd keverje össze az olívaolajjal, sóval és borssal ízlés szerint. Ezzel a keverékkel marinálja a báránybordákat legalább 3 órán át.
2. Vágja kockákra a paszternákat, sárgarépákat, édesköményt és lila répát, majd helyezze őket egy tál vízbe.
3. Pirítsa meg a báránybordákat az **Airfryer** készülékben a jelzett hőfokon és ideig 🕒 **200°C**, ⌚ **2 perc**
4. Vegye ki a bordaszeleteket az **Airfryer** készülékből és töltsen meg a kosarat a leszűrt zöldségekkel. Helyezze a tetejére a bordaszeleteket és süsse a jelzett hőfokon és ideig. 🕒 **200°C**, ⌚ **6 perc**

Tipp: Tálalja burgonyapürével és rozmaringgal.





EN

Grilled beef burger

Servings: **6**
Processing time: **16 min**
Total time: **26 min**

Ground beef	1 kg
Breadcrumbs	90 g
Onion	1
Green garlic	3 cloves
Parika powder	3 pinches
Salt	3 pinches
Pepper	3 pinches
Hamburger bun	6
Lettuce leaf	12
Tomato	3
Tomato ketchup	30 g
Cheddar cheese	6 slices

1. Place the beef in a bowl together with the bread-crumbs. Finely chop the onion and the garlic cloves.
2. Add to beef and mix with the pinches of paprika, and the pinch salt and pepper. Form into 6 round patties that are a bit wider than your hamburger buns.
3. Place burger patties in the **Airfryer** with double layer accessory* or cook in two batches with the indicated time and temperature. 🕒 **200°C**, ⌚ **14 min**
4. Place the hamburger buns in the **Airfryer** basket and cook with the indicated time and temperature. 🕒 **200°C**, ⌚ **2 min**
5. Tear the lettuce leaves, cut the tomatoes and the onions into slices. Open the warm buns, spread on a little tomato ketchup and place the lettuce leaves.
6. Place a cooked burger on the lettuce leaves and cover with a slide of cheddar cheese. Continue with a slice of tomato and a couple of onion slices. Cover with the top of the bun and serve.

* To purchase see the www.philips.com

CZ

Hovězí hamburgery

Počet porcí:	6
Doba vaření:	16 min
Celkový čas přípravy:	26 min

Mleté hovězí maso	1 kg
Strouhanka	90 g
Cibule	1
Česnek	3 stroužky
Mletá červená paprika	3 špetky
Sůl	3 špetky
Pepř	3 špetky
Hamburgerové housky	6
Listy ledového salátu	12
Rajčata	3
Kečup	30 g
Sýr Cheddar	6 plátků

- Vložte hovězí maso do misky spolu se strouhankou. Cibuli a česnek nakrájejte na jemno.
- Přidejte k masu a ochutňte mletou paprikou, solí a pepřem. Utvořte 6 kulatých hamburger s průměrem o něco větším než jsou vaše připravené housky.
- Vložte hovězí burger do **Airfryeru** s dvojpatrovým příslušenstvím* nebo připravte ve dvou várkách po uvedené době a pečte při doporučené teplotě.
🕒 **200°C**, ⌚ **14 min**
- Do košíku **Airfryeru** nyní vložte housky a opečte je po uvedené době a na doporučenou teplotu: 🕒 **200°C**, ⌚ **2 min**
- Natrhajte salátové listy, pokrájejte rajčata na plátky a cibuli na kolečka. Rozkrojte teplé housky, potřete každou troškou kečupu a obložte listy ledového salátu.
- Na salát dejte grilovaný hovězí burger a přikryjte plátkem sýru Cheddar. Dále dozdobte rajčatem a několika kousky cibule. Na vrch dejte druhou polovinu housky a servírujte.

* Pro informaci, kde zakoupit toto příslušenství navštivte webové stránky www.philips.cz

SK

Hovädzie hamburgery

Počet porcií:	6
Doba varenia:	16 min
Celkový čas prípravy:	26 min

Mleté hovädzie mäso	1 kg
Strúhanka	90 g
Cibuľa	1 ks
Cesnak	3 strúčiky
Mletá červená paprika	3 štipky
Sól	3 štipky
Čierne korenie	3 štipky
Hamburgerové žemle	6 ks
Ľadový šalát	12 listov
Paradajka	3 ks
Kečup	30 g
Syr Cheddar	6 plátkov

- Vložte hovädzie mäso do misky spolu so strúhankou. Cibulu a cesnak nakrájajte najemno.
- Pridajte k mäsu a ochutňte mletou paprikou, solou a korením. Utvorte 6 okrúhlych hamburgerov s priemerom o niečo väčším ako sú vaše pripravené žemle.
- Vložte hovädzí burger do **Airfryer** s dvojposchodovým príslušenstvom* alebo pripravte v dvoch várkách po uvedení doby a pečte pri odporúčanej teplote: 🕒 **200°C**, ⌚ **14 min**
- Do košíka **Airfryer** teraz vložte žemle a opečte je po uvedení doby a pri odporúčanej teplote: 🕒 **200°C**, ⌚ **2 min**
- Natrhajte šalátové listy, pokrájajte paradajky na plátky a cibulu na kolieska. Rozkrojte teplé žemle, potrite každú troškou kečupu a obložte listami ľadového šalátu.
- Na šalát dajte grilovaný hovädzí burger a prikryte plátkom syra Cheddar. Ďalej dozdobte paradajkou a niekoľkými kúskami cibule. Na vrch dajte druhú polovicu žemle a servírujte.

* Pre informáciu, kde zakúpiť toto príslušenstvo navštívte webové stránky www.philips.sk

HU

Grillezett marhaburger

Adagok:	6
Előkészítés:	16 min
Teljes elkészítési idő:	26 min

Darált marhahús	1 kg
Zsemlemorzsa	90 g
Vöröshagyma	1 db
Fokhagyma	3 gerezd
Fűszerpaprika	3 csipet
Só	3 csipet
Bors	3 csipet
Hamburgerzsemle	6 db
Saláta	12 levél
Paradicsom	3 db
Ketchup	30 g
Cheddar sajt	6 szelet

- Egy tálban keverje össze a marhahúst a zsemlemorzzával. Vágja apróra a vöröshagymát és a fokhagymát.
- Adja hozzá az összevágott hagymákat a marhahúshoz, majd keverje hozzá a fűszerpaprikát, sót és borsot. Formázzon a keverékből 6 húspogácsát, amelyek kicsivel szélesebbek, mint a hamburgerzsömlék.
- Helyezze a húspogácsákat az **Airfryer** készülékbe a szintező party grillrács kiegészítővel (HD9950/00)*, vagy süsse két részletben a jelzett hőfokon és ideig.
🕒 **200°C**, ⌚ **14 perc**
- Helyezze a hamburgerzsömléket az **Airfryer** készülékbe és süsse azokat a jelzett hőfokon és ideig.
🕒 **200°C**, ⌚ **2 perc**
- Tépje kisebb darabokra a salátaleveleket, majd vágja fel a paradicsomokat és a lilahagymákat szeletekre. Nyissa szét a meleg zsömléket, kenjen rájuk ketchupot és helyezze rájuk a salátaleveleket.
- Helyezzen egy megsült húspogácsát a salátalevelekre, majd borítsa be egy szelet cheddar sajttal. Jöhet rá egy szelet paradicsom és néhány karika lilahagyma. Tegye rá a zsömlé tetejét, majd tálalja.

* Megvásárlásához látogasson el a www.philips.com/weboldalra

EN

Chicken Nuggets

Servings: **6**
 Processing time: **10 min**
 Total time: **25 min**

Chicken breast fillet	750 g
Flour	75 g
Eggs	1½
Cream	40 ml
Breadcrumbs	170 g
Sunflower oil	1½ ts
Salt	1½ pinch

1. Cut the chicken breast into bite-sized pieces.
2. Crack the egg open and whisk it with cream and salt.
3. Roll the chicken into flour first, then through the egg mixture and finally cover it with breadcrumbs.
4. Put the chicken nuggets in the basket, sprinkle with a little oil and bake crispy in the **Airfryer** at the specified time and temperature.

180°C, **10 min**

Serve the chicken nuggets.

Tip: Serve the chicken nuggets with homemade fries and homemade dips or sauces.

CZ

Křupavé kuřecí kousky

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **10 min**
 Celkový čas přípravy: **25 min**

Kuřecí prsní řízek	750 g
Mouka	75 g
Vejsce	1½
Smetana	40 ml
Strouhanka	170 g
Slunečnicový olej	1 a ½ čajové lžičky
Sůl	1 a ½ špetky

1. Nakrájejte kuřecí maso na kousky velikosti jednoho sousta.
2. Rozklepněte vajíčka a našlehejte společně se smetanou a solí.
3. Kuřecí kousky obalte nejdříve v mouce, potom ve vaječné směsi a nakonec ve strouhance.
4. Vložte obalené nugetky do košíku, pokropte malým množstvím oleje a v **Airfryeru** pečte do křupava při určené teplotě po uvedené dobu

180°C, **10 min**

Poté můžete kuřecí nugetky servírovat.

Tip: Podávejte kuřecí kousky s domácími hranolkami a domácím dipem nebo omáčkou.

SK

Chrumkavé kuracie kúsky

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **10 min**
 Celkový čas prípravy: **25 min**

Kuracie prsné rezne	750 g
Múka	75 g
Vajcia	1½ ks
Smotana	40 ml
Strúhanka	170 g
Slnečnicový olej	1½ čajovej lyžičky
Soľ	1½ štipky

1. Nakrájajte kuracie mäso na kúsky veľkosti jedného sústa.
2. Rozklepnite vajíčka a našlahajte spoločne so smotanou a soľou.
3. Kuracie kúsky obalte najskôr v múke, potom vo vaječnej zmesi a nakoniec v strúhanke.
4. Vložte obalené nugetky do košíka, pokropte malým množstvom oleja a v **Airfryer** pečte do chrumkava pri odporúčanej teplote po uvedenú dobu:

180°C, **10 min**

Potom môžete kuracie nugetky servírovat.

Tip: Kuracie nugety podávejte s domácími hranolkami a domácimi dipmi alebo omáčkami.

HU

Csirkefalatkák

Adagok: **6**
Előkészítés: **10 perc**
Teljes elkészítési idő: **25 perc**

Csirkefile	750 g
Liszt	75 g
Tojás	1½ db
Tejszín	40 ml
Zsemlemorzsa	170 g
Napraforgóolaj	1½ tk
Só	1½ csipet

1. Vágja falatnyi méretű darabokra a csirkefilet.
2. Törje fel a tojásokat majd verje fel a tejszínnel és a sóval.
3. Forgassa a csirkefilet darabokat először lisztbe, majd a tojásos keverékbe, végül zsemlemorzsaába.
4. Helyezze a csirkefalatkákat a kosárba, locsolja meg kevés olajjal, majd süsse ropogósra az **Airfryer** készülékben a meghatározott hőfokon és ideig.

🔥 **180°C**, ⌚ **10 perc**

A csirkefalatkák tálalásra készek!

Tipp: Tálalja a csirkefalatkákat házi készítésű hasábburgonyával és házi mártogatósokkal vagy szószokkal.



EN

AirFried Seafood Balls

Servings: **6**
 Processing time: **12 min**
 Total time: **27 min**

Prawn, small size, peeled	300 g
Squid paste	45 g
Sesame oil	1½ ts
Chicken seasoning mix	1½ ts
Water chestnut - chopped	9
Coriander, fresh - chopped	3 tbsp
Spring onion - chopped	3
Garlic oil	1½ tbsp
Salt	1½ pinch
White sandwich bread	12 slices

1. Place shrimp, squid paste, sesame oil and chicken seasoning mix into the Philips food processor or blender.
2. Blend until a coarse paste is formed, then transfer to a bowl. Stir in the chopped water chestnuts, coriander, spring onion, garlic oil and salt to taste.
3. Divide shrimp paste mixture equally into 15 portions and roll each into a ball. Roll the seafood balls onto diced sandwich bread cubes.
4. Place seafood bread balls into the **Airfryer** basket and slide it into the **Airfryer**. Start the device with the indicated time and temperature. **🕒 180°C, ⌚ 5 min**
5. Turn the balls over. Start the device with the indicated time and temperature. **🕒 180°C, ⌚ 7 min**
6. Transfer to serving plate and serve immediately.

CZ

Kuličky z mořských plodů

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **12 min**
 Celkový čas přípravy: **27 min**

Krevety (menší, syrové, loupané)	300 g
Pasta z chobotnice	45 g
Sezamový olej	1 a ½ čajové lžičky
Kořenící směs na kuře	1 a ½ čajové lžičky
Vodní kaštaný	9 ks
Čerstvý koriandr	3 pol. Lžice
Jarní cibulka	3 ks
Česnekový olej	1 a ½ pol. lžice
Sůl	1 a ½ špetky
Bílý toastový chléb	12 krajíčků

1. Do nádoby mixéru nebo kuchyňského robota Philips dejte krevety, chobotnici a kořenící směs na kuře.
2. Mixujte dokud nezískáte hrubou pastu a tu přemístěte do misky. Vmíchejte posekané vodní kaštaný, jemně nasekaný koriandr, nakrájenou jarní cibulku, česnekový olej a dochutěte soli podle potřeby.
3. Rozdělte takto připravenou směs z mořských plodů na 15 stejných porcí a z každé části vytvořte rukama kuličku. Obalte je v na malé kostičky pokrájeném toastovém chlebu.
4. Kuličky vložte do košíku **Airfryeru** a zasuňte. Zapněte zařízení a připravujte dle uvedeného předpisu: **🕒 180°C, ⌚ 5 min**
5. Nyní kuličky otočte. Opět zapněte **Airfryer** a pečte je ještě po uvedené dobu a na danou teplotu: **🕒 180°C, ⌚ 7 min**
6. Ihned po dokončení pečení přendejte kuličky na servírovací talíř a podávejte.

SK

Guličky z morských plodov

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **12 min**
 Celkový čas prípravy: **27 min**

Krevety (menšie, surové, lúpané)	300 g
Pasta z chobotnice	45 g
Sezamový olej	1½ čajovej lyžičky
Koreniaca zmes na kura	1½ čajovej lyžičky
Vodné gaštaný	9 ks, nasekané
Čerstvý koriander	3 pol. lyžice
Jarná cibulka	3 ks
Cesnakový olej	1½ pol. lyžice
Soľ	1½ štipky
Biely toastový chlieb	12 krajčov

1. Do nádoby mixéra alebo kuchynského robota Philips dajte krevety, chobotnicu alebo kalmára a koreniacu zmes na kurča.
2. Mixujte kým nezískate hrubú pastu a tú premiestnite do misky. Vmiešajte posekané vodné gaštaný, jemne nasekaný koriander, nakrájanú jarnú cibulku, cesnakový olej a dochutte soľou podľa potreby.
3. Rozdelte takto pripravenú zmes z morských plodov na 15 rovnakých porcií a z každej časti vytvorte rukami guličku. Obalte ich v na malé kocky pokrájanom toastovom chlebe.
4. Guličky vložte do košíka **Airfryer** a zasuňte. Zapnite zariadenie a pripravujte podľa toho návodu: **🕒 180°C, ⌚ 5 min**
5. Teraz guličky otočte. Opäť zapnite **Airfryer** a pečte ich ešte po uvedené dobu a na danú teplotu: **🕒 180°C, ⌚ 7 min**
6. Ihned po dokončení pečenia preložte gulôčky na servírovací tanier a podávajte.

HU

Tenger gyümölcsei golyók

Adagok: **6**
Előkészítés: **12 perc**
Teljes elkészítési idő: **27 perc**

Kisméretű, tisztított garnélarák	300 g
Tintahalpástétom	45 g
Szezámolaj	1½ tk
Csirke fűszerkeverék	1½ tk
Darabolt vízidió	9 db
Friss, darabolt koriander	3 ek
Darabolt újhagyma	3 db
Fokhagymaolaj	1½ ek
Só	1½ csipet
Fehér szendvicskenyér	12 szelet

1. Helyezze a garnélarák, a tintahalpástétomot, a szezámolajat és a csirke fűszerkeveréket egy Philips konyhai robotgépbe vagy turmixgépbe.
2. Turmixolja, amíg egységes masszát kap, majd öntse egy tálba. Keverje bele az összevágott vízidiót, koriandert, újhagymát, fokhagymaolajat és sót ízlés szerint.
3. Ossa el a keveréket egyenlően 15 részre és formázzon golyókat belőle. Forgassa bele a golyókat a felvágott kenyérkockákba.
4. Helyezze a kenyérbe forgatott golyókat az **Airfryer** kosarába, majd csúsztassa be az **Airfryer** készülékbe. Indítsa el a készüléket a megjelölt hőfokon és időtartamra. 🕒 **180°C**, ⌚ **5 perc**
5. Fordítsa meg a golyókat. Indítsa el a készüléket a megjelölt hőfokon és időtartamra. 🕒 **180°C**, ⌚ **7 perc**
6. Helyezze át egy tálalóedényre az elkészült ételt és tálalja melegen.





EN

Crispy mushrooms

Servings: **6**
Processing time: **10 min**
Total time: **35 min**

Button mushroom	900 g
Flour	120 g
Eggs	4
Breadcrumbs	180 g
Salt	1 pinch

1. First, clean the mushrooms.

Tip: Clean the mushrooms with a brush instead of washing them off with water.

2. Place the flour, beaten egg, and bread crumbs on separate plates. Coat the mushrooms one after another in the flour, egg, and bread crumbs.

3. Brush the mushrooms with oil and put them in the basket of the **Airfryer** and bake at the indicated time and temperature until the mushrooms are crispy. 🕒 **180°C**, ⌚ **10 min**

4. Season the mushrooms with salt and serve.

Tip: Serve the crispy mushrooms simply with tartar sauce and salad.

CZ

Smažené žampiony

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **10 min**
 Celkový čas přípravy: **35 min**

Menší žampiony, celé 900 g
 Mouka 120 g
 Vejce 4
 Strouhanka 180 g
 Sůl 1 špetka

1. Nejdříve očistěte žampiony.

Tip: Houby raději jemně otřete kartáčkem místo mytí pod vodou.

2. Připravte si na oddělené talířky mouku, rozšlehaná vejce a strouhanku na obalování. Každý žampion obalte postupně v klasickém trojobalu (nejprve do mouky, pak vykoupat ve vajíčku, nakonec ve strouhance).

3. Obalené žampiony lehce potřete olejem a vložte do košíku **Airfryeru**. Pečte po uvedené dobu a při doporučené teplotě dokud nebudou křupavé. **180°C, 10 min**

4. Nakonec hotové žampiony dohutíte dle potřeby solí a servírujte.

Návrh na servírování: Křupavé smažené žampiony podávejte nejlépe jen s tatarskou omáčkou a salátem.

SK

Vyprážené šampiňóny

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **10 min**
 Celkový čas prípravy: **35 min**

Menšie šampiňóny, celé 900 g
 Múka 120 g
 Vajcia 4 celé
 Strúhanka 180 g
 Soľ 1 štipka

1. Najskôr očistite šampiňóny.

Tip: Huby radšej jemne utrite kefkou namiesto umývania pod vodou.

2. Pripravte si na oddelené tanieriky múku, rozšľahané vajcia a strúhanku na obalovanie. Každý šampiňón obalte postupne v klasickom trojobale (najprv do múky, potom vykúpať vo vajíčku, nakoniec v strúhanke).

3. Obalené šampiňóny zľahka potrite olejom a vložte do košíka **Airfryeru**. Pečte po uvedenú dobu a pri odporúčanej teplote kým nebudú chrumkavé. **180°C, 10 min**

4. Nakoniec hotové šampiňóny dohutíte podľa potreby soľou a servírujte.

Návrh na servírovanie: Chrumkavé vyprážené šampiňóny podávejte len s tatarskou omáčkou a šalátom.

HU

Ropogós gombafalatok

Adagok: **6**
 Előkészítés: **10 perc**
 Teljes elkészítési idő: **35 perc**

Csiperkegomba 900 g
 Liszt 120 g
 Tojás 4 db
 Zsemlemorzsa 180 g
 Só 1 csipet

1. Először tisztítsa meg a gombákat.

Tipp: Tisztítsa a gombákat egy kefével ahelyett, hogy vízzel mosná le őket.

2. Helyezze a lisztet, a felvert tojásokat és a zsemlemorzsát külön tálakba. Egyenként forgassa meg a gombákat először a lisztben, majd a tojásban, végül a zsemlemorzsában.

3. Locsolja meg a gombákat olajjal, majd helyezze őket az **Airfryer** kosarába. Süsse őket a megjelölt hőfokon és ideig, amíg ropogósak nem lesznek. **180°C, 10 perc**

4. Ízesítse sóval, majd tálalja a gombákat.

Tipp: Tálalja a ropogós gombafalatokat tartármártással és salátával.

EN

Breaded Fried Tofu

Servings: **6**
 Processing time: **6 min**
 Total time: **13 min**

Tofu	800 g
Flour, gluten-free	1 tbsp
Egg	2
Fish sauce	1 tbsp
Banana	1

1. Dice the tofu in 12 cubes.
2. Dip the tofu cubes in flour, covering all sides, then brush with the beaten eggs.
3. Place tofu in the **Airfryer** basket and bake with the indicated time and temperature. 🕒 **180°C**, ⌚ **6 min**
4. Serve the breaded fried tofu with fish sauce & banana slices. Cook ingredients in two batches for optimal results.

CZ

Obalované tofu

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **6 min**
 Celkový čas přípravy: **13 min**

Tofu	800 g
Bezlepková mouka	1 pol. Lžice
Vejce	2 celá
Rybí omáčka	1 pol. Lžice
Banán	1 ks

1. Naporcujte si tofu na 12 kostiček.
2. Ze všech stran důkladně obalte každý kousek v mouce a poté potřete rozšlehanými vejci.
3. Vložte připravené tofu do košíku **Airfryeru** a pečte po uvedenou dobu a při doporučené teplotě: 🕒 **180°C**, ⌚ **6 min**
4. Hotové tofu podávejte ještě teplé s rybí omáčkou a plátky banánu. Pro optimální výsledek smažení je lepší připravovat ve dvou dávkách.

SK

Obalované tofu

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **6 min**
 Celkový čas prípravy: **13 min**

Tofu	800 g
Bezlepková múka	1 pol. lyžica
Vajcia	2 celé
Rybacia omáčka	1 pol. lyžica
Banán	1 ks

1. Naporciujte si tofu na 12 kociek.
2. Zo všetkých strán dôkladne obalte každý kúsok v múke a potom potrite rozšľahanými vajcami.
3. Vložte pripravené tofu do košíka **Airfryer** a pečte po uvedenú dobu a pri odporúčanej teplote: 🕒 **180°C**, ⌚ **6 min**
4. Hotové tofu podávajte ešte teplé s rybacou omáčkou a plátkami banánu. Pre optimálny výsledok vyprážanie je lepšie pripravovať v dvoch dávkach.

HU

Bundában sült tofu

Adagok: 6

Előkészítés: 6 perc

Teljes elkészítési idő: 13 perc

Tofu	800 g
Gluténmentes liszt	1 ek
Tojás	2 db
Halszósz	1 ek
Banán	1 db

1. Vágja fel a tofut 12 kockára.
2. Forgassa meg a tofu kockákat lisztben minden oldalukat bevonva, ezután kenje le őket a felvert tojással.
3. Helyezze a tofu kockákat az **Airfryer** kosarába, és süssse a megjelölt hőfokon és ideig. 🕒 **180°C**, ⌚ **6 perc**
4. Tálalja a bundázott sült tofut halszósszal és banánszeletekkel. Két adagban süssse az ételt a legjobb eredmény érdekében.





EN

Ratatouille

Servings: **6**
Processing time: **16 min**
Total time: **36 min**

Eggplant	1½
Tomato	3
Onion	3
Yellow bell pepper	3
Garlic	3 cloves
Herbes de Provence	3 tbsp
Salt	1 pinch
Pepper	3 pinches
Olive oil	3 tbsp
Vinegar	3 tbsp
Parsley	2 bunches
Breadcrumbs	3 tbsp
Cheese	6 tbsp
Olive oil	3 ts
Pepper	3 pinches

1. Cut the vegetables into coarse pieces. Place the vegetables into a bowl and mix with the finely chopped garlic, herbes de Provence, salt and freshly ground black pepper to taste. Stir in the olive oil and vinegar.
2. Mix together the finely chopped parsley, breadcrumbs, cheese, olive oil and freshly ground black pepper to taste. Put the vegetable mixture in the Philips baking accessory and put the cheese mixture on top.
3. Place the baking accessory in the **Airfryer** basket and slide the basket into the **Airfryer**. Start the device with the indicated time and temperature.
🕒 **200°C**, ⌚ **16 min**
4. When the ratatouille is done, leave it to cool in the **Airfryer** for 3 to 4 minutes. before sliding out the basket and serving the dish.

CZ

Ratatouille

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **16 min**
 Celkový čas přípravy: **36 min**

Lilek	1½
Rajčata	3 ks
Cibule	3 ks
Žlutá paprika	3 ks
Česnek	3 stroužky
Provensálské koření	3 pol. Lžice
Sůl	1 špetka
Pepř	3 špetka
Olivový olej	3 pol. Lžice
Ocet	3 pol. Lžice
Petržel	2 svazky
Strouhanka	3 pol. Lžice
Sýr	6 pol. Lžice
Olivový olej	3 pol. Lžice
Pepř	3 špetky

- Nakrájejte si veškerou zeleninu na větší kusky. Vložte do misky, smíchejte s nejmenším nakrájeným česnekem, provensálskými bylinkami, solí a čerstvě namletým černým pepřem. Poté vmíchejte olivový olej a ocet.
- Nyní smíchejte jemně pokrájenou petrželku, strouhanku a oblíbený strouhaný sýr – dochuťte solí a pepřem. Do originálního Philips příslušenství na pečení dejte ochucenou zeleninu a syrovou strouhanku nasypete nahoru.
- Pekáček vložte do košíku **Airfryer** a zasuňte. Zapněte zařízení a pečte po uvedené době a při doporučené teplotě: **200°C**, **16 min**
- Až bude grilovaná zelenina à la Ratatouille hotová, nechte ji ještě asi 3 – 4 minuty vychladnout než **Airfryer** otevřete a pokrm vyndáte z košíku a podáváte.

SK

Ratatouille – grilovaná zelenina

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **16 min**
 Celkový čas prípravy: **36 min**

Baklažán	1½ ks
Paradajky	3 ks
Cibule	3 ks
Žltá paprika	3 ks
Cesnak	3 strúčiky
Provensálske korenie	3 pol. lyžice
Soľ	1 štipka
Čierne korenie	3 štipky
Olivový olej	3 pol. lyžice
Ocot	3 pol. lyžice
Petržlen	2 zväzky
Strúhanka	3 pol. lyžice
Syr	6 pol. lyžíc
Olivový olej	3 čajové lyžičky
Čierne korenie	3 štipky

- Nakrájajte všetku zeleninu na väčšie kúsky. Vložte do misky, zmiešajte s najmenším nakrájaným cesnakom, provensálskymi bylinkami, soľou a čerstvo namletým čiernym korením. Následne primiešajte olivový olej a ocot.
- Teraz zmiešajte jemne pokrájanú petržlenovú vňať, strúhanku a oblíbený strúhaný syr – dochuťte soľou a korením. Do originálneho Philips príslušenstva na pečenie dajte ochutenú zeleninu a posypte syrovou strúhanku.
- Pekáčik vložte do košíka **Airfryer** a zasuňte. Zapnite zariadenie a pečte po uvedenej dobe a pri odporúčanej teplote: **200°C**, **16 min**
- Keď bude grilovaná zelenina à la Ratatouille hotová, nechajte ju ešte asi 3 – 4 minúty vychladnúť než **Airfryer** otvoríte a pokrm vyberiete z košíka a budete podávať.

HU

Ratatouille

Adagok: **6**
 Előkészítés: **16 perc**
 Teljes elkészítési idő: **36 perc**

Padlizsán	1½ db
Paradicsom	3 db
Vöröshagyma	3 db
Sárga kaliforniai paprika	3 db
Fokhagyma	3 gerezd
Provence-i fűszerkeverék	3 ek
Só	1 csipet
Bors	3 csipet
Olívaolaj	3 ek
Ecet	3 ek
Petrezselyem	2 csokor
Zsemlemorzsa	3 ek
Sajt	6 ek
Olívaolaj	3 tk
Bors	3 csipet


- Vágja fel a zöldségeket nagyobb darabokra. Helyezze őket egy tálba és keverje össze az apróra vágott fokhagymával, provence-i fűszerkeverékkel, sóval és borsal ízlés szerint. Adja hozzá az olívaolajat és az ecetet.
- Keverje össze az apróra vágott petrezselymet, zsemlemorzsat, sajtot, olívaolajat és frissen őrölt borsot. Helyezze a zöldségeket a Philips sütőkészletbe (HD9952/00) és szórja rá a sajtos keveréket.
- Helyezze a sütő kiegészítőt az **Airfryer** kosarába, és csúsztassa be a kosarat az **Airfryer** készülékbe. Indítsa el a készüléket a megjelölt hőfokon és ideig. **200°C** **16 perc**
- Amikor a rataouille elkészült, hagyja hűlni az **Airfryer**ben 3-4 percre, mielőtt kihúzza a kosarat, majd tálalja az ételt.

EN

Crispy Fried Spring Rolls

Servings: **6**
 Processing time: **11 min**
 Total time: **36 min**

Spring onions	80 g
Carrot, small	80 g
Red bell pepper	156 g
Garlic	2 cloves
Red chili pepper	40 g
Ginger root	10 g
Chicken breast fillet	280 g
Wok oil	2 tbsp
Oriental spice mix	1 tbsp
Soy sauce	3 tbsp
Bean sprouts	20 g
Spring roll wrapper	20
Sweet chili sauce	3 tbsp



1. Wash the spring onions, carrot and red bell pepper and slice them finely. Peel the garlic cloves and slice them together with the chili pepper and the ginger root. Cut the chicken breasts into very small pieces.
2. Heat the oil in a frying pan with thick bottom or a wok and bake the chicken until crispy. Add the sliced vegetables, chopped spices and the soy sauce and briefly cook them together with the chicken. Then add bean sprouts and cook for 2 minutes.
3. Place the spring roll wrappers on a cutting board. Spoon on some filling and fold the spring rolls.
4. Bake the spring rolls in the **Airfryer**, following the instructions below.
 **180°C**,  **11 min**
5. Serve the spring rolls with the sweet chili sauce.

CZ

Asijské jarní závitky

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **11 min**
 Celkový čas přípravy: **36 min**

Jarní cibulka	80 g
Menší mrkev	80 g
Červená paprika	156 g
Česnek	2 stroužky
Chili paprička	40 g
Zázvor	10 g
Kuřecí prsní řízek	280 g
WOK olej	2 pol. lžíce
Směs asijského koření	1 pol. lžíce
Sójová omáčka	3 pol. lžíce
Fazolové klíčky	20 g
Rýžový papír na závitky	20 ks
Sladká chili omáčka	3 pol. lžíce



1. Pečlivějte opláchněte jarní cibulky, mrkev a červenou papriku pod tekoucí vodou. Nakrájejte na jemné nudličky. Oloupané stroužky česneku nakrájejte na tenké plátky spolu s červenou chilli papričkou a kořenem zázvoru. Z kuřecích prsou udělejte co nejmenší kousky.
2. Na pánvi se silným dnem (nebo ve woku) rozpalte olej a kuřecí maso orestujte do křupava. Přidejte na nudličky nakrájenou zeleninu, nasekaný česnek, chili a zázvor, zalijte sójovou omáčkou a krátce společně provařte. Na úplný konec přidejte výhonky a vařte už jen asi 2 minuty.
3. Na pracovní desku si rozložte rýžový papír (určený na smažené jarní závitky). Na každé kolečko položte část masovo-zeleninové náplně a zabalte.
4. Závitky pečte v košíku **Airfryeru** dle následujících instrukcí:
 **180°C**,  **11 min**
5. Podávejte s vaší oblíbenou sladkou chili omáčkou.

SK

Ázijské jarné závitky

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **11 min**
 Celkový čas prípravy: **36 min**

Jarná cibulka	80 g
Menšia mrkva	80 g
Červená paprika	156 g
Cesnak	2 strúčiky
Chilli paprička	40 g
Zázvor	10 g
Kurací prsný rezeň	280 g
WOK olej	2 pol. lyžice
Zmes ázijského korenia	1 pol. lyžice
Sójová omáčka	3 pol. lyžice
Fazuľové klíčky	20 g
Ryžový papier na závitky	20 ks
Sladká chilli omáčka	3 linguri

1. Starostlivo opláchnite jarnú cibulku, mrkvu a červenú papriku pod tečúcou vodou. Nakrájajte na jemné rezančeky. Olúpané strúčiky cesnaku nakrájajte na tenké plátky spolu s červenou chilli papričkou a zázvorom. Z kuracích prs urobte čo najmenšie kúsky.
2. Na panvici s hrubým dnom (alebo vo woku) rozpáľte olej a kuracie mäso orestujte do chrumkava. Pridajte na rezance nakrájanú zeleninu, nasekaný cesnak, chilli a zázvor, zalejte sójovou omáčkou a krátko spoločne restujte. Na koniec pridajte výhonky a varte už len asi 2 minúty.
3. Na pracovnú dosku si rozložte ryžový papier (určený na vyprážené jarné závitky). Na každé koliesko položte časť mäsovo-zeleninovej náplne a zabalte.
4. Závitky pečte v košíku **Airfryer** podľa nasledujúcich inštrukcií:
 **180°C**,  **11 min**
5. Podávajte s vašou obľúbenou sladkou chilli omáčkou.

HU

Ropogós tavaszi tekercsek

Adagok: **6**
Előkészítés: **11 perc**
Teljes elkészítési idő: **36 perc**

Újhagyma	80 g
Kisebb répa	80 g
Piros kaliforniai paprika	156 g
Fokhagyma	2 gerezd
Piros chili paprika	40 g
Gyömbér	10 g
Csirkemell filé	280 g
Wok olaj	2 ek
Keleti fűszerkeverék	1 ek
Szójaszósz	3 ek
Babcsíra	20 g
Tavaszi tekercs tésztaalap	20 db
Édes chili szósz	3 ek

1. Tisztítsa meg az újhagymákat, répákat és paprikákat, majd vágja apróra őket. Pucolja meg a fokhagymát és szeletelje fel a gyömbérrrel és chilivel együtt. Vágja fel a csirkemellet apró darabokra.
2. Melegítse fel az olajat egy vastag aljú serpenyőben vagy wokban, és süssé ropogósra a csirkét. Adja hozzá a felszeletelt zöldségeket és a szójaszószot, és süssé együtt a csirkével egy rövid ideig. Ezután adja hozzá a babcsírat és süssé még 2 percig.
3. Helyezze a tavaszi tekercs tésztaalapokat egy vágódeszkára. Kanalazzon rájuk egy adag tölteléket, és tekerje fel őket.
4. Süssé a tavaszi tekercseket az **Airfryer** készülékben a megjelölt hőfokon és ideig. **180°C, 11 perc**
5. Tálalja a tavaszi tekercseket édes chili szósszal.





EN

Brownies

Servings: **6**
Processing time: **35 min**
Total time: **55 min**

Dark chocolate	75 g
Butter	75 g
Egg	1
Sugar	60 g
Vanilla sugar	1 sachet (8 g)
Salt	1 pinch
Flour	40 g
Baking powder	1 ts
Walnut	25 g

1. Melt the chocolate and butter together in a thick-bottom steel pan on low heat while stirring. Allow this mixture to cool to room temperature.
2. Mix flour and baking powder in bowl. In a separate bowl, beat the egg with the sugar, the vanilla sugar and salt until light and creamy. Beat in the chocolate mixture and then stir in the flour and the nuts.
3. Butter the Philips baking tray or a high heat resistant dish up to 21 cm. Pour the batter in the baking tray and smooth the top. Put into the **Airfryer** and cook with the indicated time and temperature.
🕒 160°C, ⌚ 35 min
4. Let the brownie cool. When cool, cut it into pieces.

CZ

Čokoládový dort Brownies

Počet porcí:	6
Doba vaření:	35 min
Celkový čas přípravy:	55 min

Tmavá čokoláda	75 g
Máslo	75 g
Vejce	1
Cukr	60 g
Vanilkový cukr	1 balíček (8g)
Sůl	1 špetka
Mouka	40 g
Kypřicí prášek	1 čajová lžička
Vlašské ořechy	25 g

1. Za stálého míchání rozpustíte čokoládu s máslem v ocelové pánvi se silným dnem na nízkém plameni. Poté nechte směs vychladnout na pokojovou teplotu.
2. V misce smíchejte mouku a prášek do pečiva. Do jiné nádoby rozklepněte vejce a vyšlehejte spolu s cukrem, vanilkovým cukrem a špetkou soli do nadýchané krémovité konzistence. Přidejte čokoládovou směs a pak opatrně vmíchejte mouku. Nakonec přisypte nasekané ořechy.
3. Vymažte si máslem originální pekáček Philips nebo jinou vhodnou nádobu na pečení (odolnou vůči vysokým teplotám) – velikost do 21 cm. Vlijte těsto a uhladte povrch. Vložte do **Airfryeru** a pečte dle následujícího předpisu. 🕒 **160°C**, ⌚ **35 min**
3. Po upečení nechte čokoládový dortík Brownies úplně vychladnout. Poté ho nakrájejte na malé čtverečky a můžete podávat.

SK

Čokoládový koláč Brownies

Počet porcií:	6
Doba varenia:	35 min
Celkový čas prípravy:	55 min

Tmavá čokoláda	75 g
Maslo	75 g
Vajíčko	1 celé
Cukor	60 g
Vanilkový cukor	cca 8 g (1 bal.)
Soľ	1 štipka
Múka	40 g
Kypriaci prášok	1 čajová lyžička
Vlašské orechy	25 g

1. Za stálého miešania rozpustíme čokoládu s maslom v ocelovej panvici s hrubým dnom na nízkom plameni. Potom nechajte zmes vychladnúť na izbovú teplotu.
2. V miske zmiešajte múku a prášok do pečiva. Do inej nádoby rozklepnite vajcia a vyšľahajte spolu s cukrom, vanilkovým cukrom a štipkou soli do nadýchanej krémovej konzistencie. Pridajte čokoládovú zmes a potom opatrne vmiešajte múku. Nakonec prisypte nasekané orechy.
3. Vymažte maslom originálny pekáčik Philips alebo inú vhodnú nádobu na pečenie (odolnú voči vysokým teplotám) - veľkosť do 21 cm. Vlejte cesto a uhladte povrch. Vložte do **Airfryer** a pečte podľa nasledujúceho popisu: 🕒 **160°C**, ⌚ **35 min**
4. Po upečení nechajte čokoládový koláč Brownies úplne vychladnúť. Potom ho nakrájajte na malé štvorčeky a môžete podávať.

HU

Brownie

Adagok:	6
Előkészítés:	35 perc
Teljes elkészítési idő:	55 perc

Étcsokoládé	75 g
Vaj	75 g
Tojás	1 db
Cukor	60 g
Vaníliás cukor	1 csomag (8 g)
Só	1 csipet
Liszt	40 g
Sütőpor	1 tk
Dió	25 g

1. Olvassza fel az étcsokoládét és a vaját együtt egy vastag aljú acéledényben alacsony hőfokon, folyamatos keverés mellett. Ezután hagyja visszahűlni a keveréket szobahőmérsékletűre.
2. Keverje össze a lisztet és a sütőport egy tálban. Egy másik edényben verje fel a tojást a cukorral, a vaníliás cukorral és a sóval, amíg könnyed, krémös állagú lesz. Keverje hozzá a csokoládés keveréket, majd a lisztet és a diót is.
3. Vajazza ki a Philips sütőtartozékot (HD9952/00), vagy egy maximum 21 cm-es hőálló tálat. Öntse a tésztát a formába, és simítsa el a tetejét. Helyezze az **Airfryerbe**, és süsse a megjelölt hőfokon és ideig. 🕒 **160°C**, ⌚ **35 perc**
4. Hagyja kihűlni a brownie-t. Amikor kihűlt, vágja fel.

EN

Gingerbread muffins

Servings: **9**
 Processing time: **12 mins**
 Total time: **27 mins**

Egg	1
Honey	80 g
Canola oil	45 ml
Milk	190 ml
Flour	190 g
Baking powder	1 ts
Gingerbread spice	1½ ts
Cinnamon ground	1 ts
Powdered sugar	1 ts

1. Beat the egg. Mix the honey, oil, and milk with the beaten egg until well combined.
2. Combine the baking powder, gingerbread spice, and cinnamon with the flour, and fold into the egg and honey mixture. Immediately pour the batter into the muffin cups. Fill the cups to a maximum of $\frac{3}{4}$ full.
3. Place the muffins in the basket of the **Airfryer** and bake at the indicated time and temperature. For best results, bake in several batches. 🕒 **180°C**, ⌚ **12 min**
4. Allow the gingerbread muffins to cool and sprinkle them with confectioner's sugar before serving.

Tip: You can also use buttermilk or yogurt instead of milk. If desired, you can add small almond pieces to the flour mixture for the batter.

CZ

Perníkové muffiny

Počet porcí: **9**
 Doba vaření: **12 min**
 Celkový čas přípravy: **27 min**

Vejsce	1
Med	80 g
Olej (řepkový)	45 ml
Mléko	190 ml
Mouka	190 g
Kypřicí prášek	1 čajová lžička
Perníkové koření	1½ čajová lžička
Mletá skořice	1 čajová lžička
Cukr moučka	1 čajová lžička

1. Rozklepněte vejce a rozšlehtejte. Postupně vmíchejte med, olej a mléko dokud se všechno dobře nespojí.
2. Zvlášť si smíchejte prášek do pečiva, koření do perníku a mletou skořici s moukou. Opatrně přisypávejte do vaječné směsi. Těsto nalijte do muffinových formiček. Naplňte je max. do $\frac{3}{4}$ výšky.
3. Přendejte muffiny v formičkách do košíku **Airfryeru** a pečte dle níže uvedeného návodu. Pro lepší výsledky doporučujeme péct v několika dávkách. 🕒 **180°C**, ⌚ **12 min**
4. Po upečení nechte perníčky vychladnout a před podáváním lehce dozdobte moučkovým cukrem.

Tip: Místo mléka je možné do těsta použít podmáslí nebo bílý jogurt. Jako obměnu můžete do mouky vmíchat např. na drobno nasekané mandle.

SK

Perníkové muffiny

Počet porcií: **9**
 Doba varenia: **12 min**
 Celkový čas prípravy: **27 min**

Vajcia	1 celé
Med	80 g
Olej (repkový)	45 ml
Mlieko	190 ml
Múka	190 g
Kypriaci prášok	1 čajová lyžička
Perníkové korenie	1½ čaj. lyžičky
Mletá škorica	1 čajová lyžička
Cukor múčka	1 čajová lyžička

1. Rozklepnite vajcia a rozšlahajte. Postupne vmiešajte med, olej a mlieko kým sa všetko nespojí v jednotnú konzistenciu.
2. Zvlášť si zmiešajte prášok do pečiva, perníkové korenie a mletú škoricu s múkou. Opatrne prisypávajte do vaječnej zmesi. Cesto nalejte do muffinových formičiek. Naplňte ich max. do $\frac{3}{4}$ výšky.
3. Preložte muffiny vo formičkách do košíka **Airfryer** a pečte podľa nižšie uvedeného návodu. Pre lepšie výsledky odporúčame piecť v niekoľkých dávkach. 🕒 **180°C**, ⌚ **12 min**
4. Po upečení nechajte muffiny vychladnúť a pred podávaním jemne ozdobte práškovým cukrom.

Tip: Namiesto mlieka je možné do cesta použiť cmar alebo biely jogurt. Ako obmenu môžete do múky vmiešať napr. na drobno nasekané mandle.

HU

Mézeskalácsos muffin

Adagok: 9

Előkészítés: 12 perc

Teljes elkészítési idő: 27 perc

Tojás	1 db
Méz	80 g
Repceolaj	45 ml
Tej	190 ml
Liszt	190 g
Sütőpor	1 tk
Mézeskalács fűszerkeverék	1½ tk
Őrölt fahéj	1 tk
Porcukor	1 tk

1. Verje fel a tojást. Keverje össze alaposan a mézet, az olajat és a tejet a felvert tojással.
2. Keverje össze a sütőport, a mézeskalács fűszerkeveréket, a fahéjat, és a lisztet, majd forgassa bele a tojásos-mézes keverékbe. Öntse bele azonnal a keveréket a muffin formákba, de maximum a $\frac{3}{4}$ -éig töltsen meg azokat.
3. Helyezze a muffinokat az **Airfryer** kosarába, és süsse a megjelölt hőfokon és ideig. A legjobb eredmény érdekében több adagban süsse meg őket.
🕒 180°C, ⌚ 12 perc
4. Hagyja kihűlni a mézeskalácsos muffinokat, majd szórjuk meg díszítő cukorral tálalás előtt.

Tipp: Írót vagy joghurtot is használhat tej helyett. Ha szeretné, apró manduladarabokat is tehet a tésztába.





EN

Bruschetta

Servings: **6**
Processing time: **5 min**
Total time: **12 min**

Baguette	1
Olive oil	3 tbsp
Tomato, big	1
Basil	10 g
Garlic	1 clove
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Parmesan	20 g

1. Cut the baguette into slices. Sprinkle with plenty of olive oil. Cut tomato into medium-sized cubes and the basil into fine sprigs. Chop garlic. Mix together cut tomato, basil and chopped garlic in a bowl and place 1 tablespoon of the mixture on each piece of baguette. Salt and pepper. Sprinkle grated Parmesan on the top.
2. Place the baguette with tomatoes in a grill pan and put the grill pan into the **Airfryer** basket. Slide basket into the **Airfryer**. Start the device with the indicated time and temperature. Cook ingredients in two batches for optimal results. 🕒 **200°C**, ⌚ **5 min**
3. Serve your Bruschetta with tomatoes and Parmesan!

Tip: You can experiment with the bruschetta stuffing. For instance, use finely cut salmon and avocado or dried tomatoes and pesto.

CZ

Bruschetta

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **5 min**
 Celkový čas přípravy: **12 min**

Bageta (italská)	1
Olivový olej	3 čajová lžička
Rajče, velké	1
Bazalka	10 g
Česnek	1 stroužek
Sůl	1 špetka
Pepř	1 špetka
Parmesán	20 g

- Oblíbený typ bagety nakrájejte na plátky. Bohatě pokropte olivovým olejem. Rajče pokrájajte na středně velké kostky a bazalku na velmi slabé proužky. Česnek nasekejte na drobno. Společně smíchejte v misce a dejte asi lžici této směsi na každý kousek bagety. Osolte a opeřete. Nakonec posypte sýrem.
- Obložené plátky bagety vložte do grilovací pánve a tu dejte do košíku **Airfryeru**. Zasuňte a zapněte zařízení dle instrukcí. Pro dosažení lepších výsledků grilujte Bruschetty ve dvou dávkách. **🕒 200°C, ⌚ 5 min**
- Nyní máte hotovo a můžete podávat.

Tip: Směs na Bruschettu je možné měnit dle chutí. Použijete-li např. tenké plátky lososa s avokádem nebo sušená rajčata s pestem, dosáhnete zajímavých chutí.

SK

Bruschetta

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **5 min**
 Celkový čas prípravy: **12 min**

Bageta (talianska)	1 ks
Olivový olej	3 pol. lyžice
Paradajka, veľká	1 ks
Bazalka	10 g
Cesnak	1 strúčik
Sól	1 štipka
Čierne korenie	1 štipka
Parmezán	20 g

- Oblíbený typ bagety nakrájajte na plátky. Bohato pokropte olivovým olejom. Paradajku pokrájajte na stredne veľké kocky a bazalku na veľmi jemné prúžky. Cesnak nasekajte na drobno. Spoločne zmiešajte v miske a dajte asi lyžicu tejto zmesi na každý kusok bagety. Osolte a okoreňte. Nakoniec posypte syrom.
- Obložené plátky bagety vložte do grilovacej panvice a tú dajte do košíka **Airfryer**. Zasuňte a zapnite zariadenie podľa inštrukcie. Pre dosiahnutie lepších výsledkov grilujte Bruschetty v dvoch dávkach. **🕒 200°C, ⌚ 5 min**
- Po uplynutí času môžete podávať.

Tip: Zmes na Bruschettu je možné meniť podľa chuti. Ak použijete napr. tenké plátky lososa s avokádom alebo sušené paradajky s pestom, dosiahnete zaujímavé chute.

HU

Bruschetta

Adagok: **6**
 Előkészítés: **5 perc**
 Teljes elkészítési idő: **12 perc**

Bagett	1 db
Olívaolaj	3 ek
Nagyobb paradicsom	1 db
Bazsalikom	10 g
Fokhagyma	1 gerezd
Só	1 csipet
Bors	1 csipet
Parmezán	20 g

- Szeletelje fel a bagettet. Bőségesen locsolja meg olívaolajjal. Vágja a paradicsomot közepes méretű kockákra és a bazsalikomot is szeletelje fel apróra. Keverje össze a paradicsomot, bazsalikomot és az apróra vágott fokhagymát egy tálban, majd helyezzen minden bagett szeletre egy kanálnyit a keverékből. Sózza, borsozza. Szórja meg a tetejüket reszelt parmezánnal.
- Helyezze a paradicsomos bagetteket a grillrácsra, majd ezzel együtt az **Airfryer** kosarába. Csúsztassa a kosarat az **Airfryer** készülékbe. Indítsa el a készüléket a megjelölt hőfokon és ideig. Az optimális eredmény érdekében két adagban süsse meg az ételt. **🕒 200°C, ⌚ 5 perc**
- Tálalja a bruschettát paradicsommal és parmezánnal.

Tip: Kísérletezhet a bruschetta feltételével. Példaképp használhat apróra vágott lazacot és avokádót, vagy szárított paradicsomot és pestot.

EN

Mini Apple Turnovers

Servings: **6**
 Processing time: **10 min**
 Total time: **30 min**

Apple	2
Sugar	15 g
Cinnamon, ground	1 pinch
Puff pastry	1 sheet (200 g)
Flour	1 tbsp
Egg	1

1. Peel the apple, discard the core. Cut into small cubes. Add them into a bowl and mix with sugar and cinnamon.
2. Cut the puff pastry into 8x8 squares. Scoop the apple pieces in the middle of each sheet. Whisk the egg and brush it on the edges of the pastry, around the apple.
3. Fold the pastry from one corner to the opposite to make a triangle. Press the edges together. Brush the top with whisked egg and sprinkle with sugar.
4. Place the apple pastries into the basket of the **Airfryer** and bake them ready at the indicated temperature and time until golden. 🕒 **180°C**, ⌚ **10 min**

CZ

Mini jablkové záviný

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **10 min**
 Celkový čas přípravy: **30 min**

Jablko	2
Cukr	15 g
Mletá skořice	1 špetka
Listové těsto	1 balíček (200g)
Mouka	1 čajová lžička
Vejce	1

1. Oloupejte jablko a zbavte ho jádřince. Nakrájejte na malé kostičky. Dejte do misky a smíchejte s cukrem a skořicí.
2. Listové těsto rozdělte na čtverce 8x8 cm. Na každý kus dejte kopeček jablek. Našlehejte vejce a potřete jím pečlivě všechny okraje těsta kolem jablek.
3. Poté přeložte roh těsta na protější tak, aby vznikl trojúhelníkový tvar. Okraje pečlivě stiskněte k sobě. Povrch potřete vajíčkem a pocukrujte.
4. Mini jablečné záviný vložte do košíku **Airfryeru** a upečte je do zlatova – dodržte uvedenou teplotu a čas. 🕒 **180°C**, ⌚ **10 min**

SK

Mini jablkové záviný

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **10 min**
 Celkový čas prípravy: **30 min**

Jablko	2 ks
Cukor	15 g
Mletá škorica	1 štipka
Lístkové cesto	1 bal. (cca 200 g)
Múka	1 čaj. lyžička
Vajcia	1 celé

1. Olúpte jablko a zbavte ho jadra. Nakrájajte na malé kocky. Zmiešajte v miske s cukrom a škoricom.
2. Lístkové cesto rozdelte na štvorce 8x8 cm. Na každý kus dajte kopček jablk. Našlahajte vajce a potrite ním starostlivo všetky okraje cesta okolo jablk.
3. Potom preložte roh cesta na protiahlej strane tak, aby vznikol trojuholníkový tvar. Okraje starostlivo stlačte k sebe. Povrch potrite vajíčkom a pocukrujte.
4. Mini jablečné záviný vložte do košíka **Airfryer** a upečte ich do zlatista – dodržte uvedenú teplotu a čas. 🕒 **180°C**, ⌚ **10 min**

HU

Mini almás táskák

Adagok: **6**
Előkészítés: **10 perc**
Teljes elkészítési idő: **30 perc**

Alma 2 db
Cukor 15 g
Őrölt fahéj 1 csipet
Leveles tészta 1 lap (200g)
Liszt 1 tk
Tojás 1 db

1. Hámozza meg az almákat és távolítsa el a magházaikat, majd vágja a gyümölcsöket apró kockákra. Tegye egy tálba és keverje össze a fahéjjal és a cukorral.
2. Vágja a leveles tésztát 8x8 cm-es négyzetekre. Kanalazzon az alma darabokból a tészta szeletek közepére. Verje fel a tojást és kenje le vele a tészta széléit az alma körül.
3. Hajtsa rá a tésztát a sarkánál fogva az ellentétes sarokra, háromszögeket formázva, majd nyomja össze a széléit. Kenje le a tetejét a felvert tojással és szórja meg cukorral.
4. Helyezze a péksüteményeket az **Airfryer** kosarába és süssse készre őket a megjelölt hőfokon és ideig, amíg aranybarnák lesznek.

🔥 **180°C**, ⌚ **10 perc**





EN

Colourful Stuffed Peppers

Servings: **6**
Processing time: **8 min**
Total time: **33 min**

Red bell pepper	1
Yellow bell pepper	1
Green bell pepper	1
Onion, small	1
Green garlic	2 cloves
Oregano, fresh	1 tbsp
Paprika powder	1 ts
Olive oil	1 tbsp
Ground beef	200 g
Salt	1 pinch
Pepper	1 pinch
Egg	6
Parsley	1 tbsp

1. Cut the large red bell pepper, the large yellow bell pepper and the large green bell pepper in half (vertically), and remove seeds. Puree the small onion, the garlic cloves, the oregano, the paprika powder and the tbsp. Olive oil. Add puree to the ground beef.
2. Brown ground beef mixture, add salt and pepper to taste. Fill all large bell peppers halfway with the ground beef mixture. Using 6 eggs in total, carefully crack and drop 1 raw egg onto the ground beef mixture in the peppers.
3. Place the large stuffed peppers in the **Airfryer** and bake with indicated time and temperature. Sprinkle with the chopped parsley and serve. Cook ingredients in two batches for optimal results. 🕒 **180°C**, ⌚ **8 min**

CZ

Plněné barevné papriky

Počet porcí: **6**
 Doba vaření: **8 min**
 Celkový čas přípravy: **33 min**

Červená paprika	1 ks
Žlutá paprika	1 ks
Zelená paprika	1 ks
Cibule, malá	1 ks
Česnek	2 stroužky
Oregáno, čerstvé	1 pol. Lžice
Mletá paprika	1 čajová lžička
Olivový olej	1 pol. Lžice
Mleté hovězí maso	200 g
Sůl	1 špetka
Pepř	1 špetka
Vejsce	6
Petrželka	1 pol. Lžice

1. Větší červenou, žlutou a zelenou papriku rozřízněte podélně napůl a odstraňte semínka. Rozmixujte jednu menší cibuli, oba stroužky česneku spolu s oregánem, mletou paprikou a lžící oleje. Tuto směs přidejte k mletému masu.
2. Hovězí maso pak zprudka osmahněte, ochuťte solí a pepřem. Každou polovinu papriky částečně naplněte masovou směsí. Jednotlivá vejce opatrně rozklepněte a umístěte do papriky na maso.
3. Naplněné papriky dejte do **Airfryeru** a pečte po uvedené době a při určené teplotě. Ozdobte nasekanou petrželkou a podávejte. Pro lepší výsledek pečte připravené porce ve dvou várkách.

🕒 **180°C**, ⌚ **8 min**

SK

Plnené farebné papriky

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **8 min**
 Celkový čas prípravy: **33 min**

Červená paprika	1 ks
Žltá paprika	1 ks
Zelená paprika	1 ks
Cibula, malá	1 ks
Cesnak	2 strúčiky
Oregano, čerstvé	1 pol. lyžica
Mletá paprika	1 čajová lyžička
Olivový olej	1 pol. lyžica
Mleté hovädzie mäso	200 g
Sól	1 štipka
Čierne korenie	1 štipka
Vajcia	6 celých
Petržlenová vňať	1 pol. lyžice

1. Väčšiu červenú, žltú a zelenú papriku rozrežte pozdĺžne napoly a odstráňte semienka. Rozmixujte jednu menšiu cibulu, oba strúčiky cesnaku spolu s oreganom, mletou paprikou a lyžicou oleja. Túto zmes pridajte k mletému mäsu.
2. Hovädzie mäso potom prudko restujte, ochuťte solou a korením. Každú polovicu papriky čiastočne naplňte masovou zmesou. Jednotlivé vajcia opatrne rozklepnite a umiestnite do papriky na mäso.
3. Naplnené papriky vložte do **Airfryeru** a pečte po uvedenú dobu a pri určenej teplote. Ozdobte nasekanou petržlenovou vňaťou a podávejte. Pre lepší výsledok pečte pripravené porcie v dvoch várkách.

🕒 **180°C**, ⌚ **8 min**

HU

Színes töltött paprikák

Adagok: **6**
 Elkészítés: **8 perc**
 Teljes elkészítési idő: **33 perc**

Piros kaliforniai paprika	1 db
Sárga kaliforniai paprika	1 db
Zöld kaliforniai paprika	1 db
Kisebb vöröshagyma	1 db
Fokhagyma	2 gerezd
Friss oregánó	1 ek
Őrölt paprika	1 tk
Olívaolaj	1 ek
Darált marhahús	200 g
Só	1 csipet
Bors	1 csipet
Tojás	6 db
Petrezselyem	1 ek

1. Vágja félbe a sárga, a zöld és a piros kaliforniai paprikákat hosszában, majd távolítsa el a magokat. Pürésítse a hagymát a fokhagymával, az oregánóval, az őrölt paprikával, és az olívaolajjal. Keverje hozzá a pürét a darált marhahúshoz.
2. Pirítsa meg a húsos keveréket, közben ízesítse sóval és borsal ízlés szerint. Ezután töltsze meg vele a paprika feleket félig, majd mindegyik töltött paprika szelet tetejére óvatosan törjön rá egy egész tojást.
3. Helyezze a töltött paprikákat az **Airfryer** készülékbe, és süssse a megjelölt ideig és hőfokon. Tálalás előtt szórja meg vágott petrezselyemmel. Két adagban süssse az optimális eredmény érdekében. 🕒 **180°C**, ⌚ **8 perc**

EN

Rainbow vegetable kebabs

Servings: **6**
 Processing time: **8 mins**
 Total time: **18 mins**

Cherry tomatoes	6
Courgette / zucchini	1
Red bell pepper	1
Yellow bell pepper	1
Orange bell pepper	1
Green bell pepper	1
Red onion	2
Beetroot, cooked	2
Jalapeño	6
Olive oil	1 tbsp

1. Wash the cherry tomatoes, the green courgette (zucchini) and the red, yellow, orange and green bell peppers – and peel the red onions. Cut the courgette and the boiled red beets into thick slices. Cut the bell peppers, the jalapeño peppers and onions into big pieces.
2. Prepare 6 skewers. Skewer the vegetables as follows: cherry tomato, red bell pepper, orange bell pepper, yellow bell pepper, courgette (zucchini), jalapeño pepper, red onion, beet.
3. Sprinkle with olive oil and place the skewers into the basket and slice the basket into the **Airfryer**. For optimal results cook ingredients in two batches with the indicated time and temperature. 🕒 **200°C**, ⌚ **8 min**

CZ

Pestré zeleninové špízy

Počet porcií: **6**
 Doba vaření: **8 min**
 Celkový čas přípravy: **18 min**

Cherry rajčátka	6 ks
Cuketa	1 ks
Červená paprika	1 ks
Žlutá paprika	1 ks
Oranžová paprika	1 ks
Zelená paprika	1 ks
Červená cibule	2 ks
Červená řepa, předvařená	2 ks
Chili papričky Jalapeño	6 ks
Olivový olej	1 pol. Lžičce

1. Opláchněte cherry rajčátka, cuketu a papriky. Červenou cibuli oloupejte. Cuketu a vařenou řepu nakrájejte na silnější plátky. Všechny papriky i Jalapeño papričku nakrájejte na větší kusy.
2. Připravte si 6 špízových grilovacích jehel. Zeleninu napíchejte na špízy v tomto pořadí: cherry rajče, červená, oranžová, žlutá a zelená paprika, cuketa, paprička Jalapeño, červená cibule a červená řepa.
3. Každý špíz pokapejte olivovým olejem a vložte do košíku. Zasuňte do **Airfryeru** a grilujte viz níže. Pro lepší výsledky připravte zeleninu ve dvou várkách. 🕒 **200°C**, ⌚ **8 min**

SK

Pestré zeleninové špízy

Počet porcií: **6**
 Doba varenia: **8 min**
 Celkový čas prípravy: **18 min**

Cherry paradajka	6 ks
Cuketa	1 ks
Červená paprika	1 ks
Žltá paprika	1 ks
Oranžová paprika	1 ks
Zelená paprika	1 ks
Červená cibuľa	2 ks
Červená repa, predvarená	2 ks
Chilli papričky Jalapeño	6 ks
Olivový olej	1 pol. lyžica

1. Opláchnite cherry paradajky, cuketu a papriky. Červenú cibuľu olúpte. Cuketu a varenú repu nakrájajte na hrubšie plátky. Všetky papriky aj jalapeño papričku nakrájajte na väčšie kusy.
2. Pripravte si 6 špízových grilovacích ihiel. Zeleninu napichajte na špízy v tomto poradí: cherry paradajka, červená, oranžová, žltá a zelená paprika, cuketa, jalapeño, červená cibuľa a červená repa.
3. Každý špíz pokvapkajte olivovým olejom a vložte do košíka. Zasuňte do **Airfryer** a grilujte podľa pokynov nižšie. Pre lepšie výsledky pripravte zeleninu v dvoch várkach. 🕒 **200°C**, ⌚ **8 min**

HU

Szivárványos zöldségnyárs

Adagok: 6
Előkészítés: 8 perc
Teljes elkészítési idő: 18 perc

Koktélparadicsom	6 db
Cukkini	1 db
Piros kaliforniai paprika	1 db
Sárga kaliforniai paprika	1 db
Narancssárga kaliforniai paprika	1 db
Zöld kaliforniai paprika	1 db
Lilahagyma	2 db
Főtt cékla	2 db
Jalapeño	6 db
Olívaolaj	1 ek

1. Mossa meg a koktélparadicsomokat, a cukkinit és a kaliforniai paprikákat, és hámozza meg a lilahagymákat. Vágja a cukkinit és a főtt céklákat vastag szeletekre. Vágja fel a kaliforniai paprikákat, a jalapeño paprikákat és a lilahagymákat nagyobb darabokra.
2. Készítsen 6 nyársat. Az alábbi sorrendben tűzze fel a zöldség darabokat: koktélparadicsom, piros kaliforniai paprika, narancssárga kaliforniai paprika, sárga kaliforniai paprika, cukkini, jalapeño paprika, lilahagyma, cékla.
3. Locsolja meg olívaolajjal és helyezze a nyársakat az **Airfryer** kosarába, majd csúsztassa be a kosarat az **Airfryer** készülékbe. Az optimális eredmény érdekében két adagban süsse a nyársakat a megjelölt hőfokon és ideig.
🕒 200°C, ⌚ 8 perc





EN

Pizza

Servings: **6**
Processing time: **5 min**
Total time: **15 min**

Pita bread, small	6
Tomato sauce	6 tbsp
Cheese	120 g
Green olive, stuffed with red bell pepper	15

1. Spread a bit of tomato sauce on the pita breads. Slice cheese into thin strips and place them crosswise over the sauce.
2. Cut pimento stuffed green olives into thin rings and place on the pizzas. Bake in the **Airfryer** with indicated time and temperature. Cook ingredients with the **Airfryer** double layer accessory* or cook in two batches. 🕒 **200°C**, ⌚ **5 min**

*To purchase see the www.philips.com

CZ

Pizza

Počet porcí:	6
Doba vaření:	5 min
Celkový čas přípravy:	15 min

Pita chleba, malý	6
Rajčatový protlak	6 lyžek
Sýr	120 g
Zelené olivy (plněné červenou paprikou)	15

1. Každý mini pita chleba pomažte malým množstvím rajčatové omáčky (protlaku, základ na pizzu apod.). Oblíbený druh sýra nakrájejte na tenké proužky a ty křížem krážem nakladte na omáčku.

2. Zelené plněné olivy nakrájejte na kolečka a nandejte na pizzu. Upečte v **Airfryeru** po uvedené dobu a při dané teplotě. Pizzy pečte s pomocí originálního dvojpatrového příslušenství Philips* nebo připravujte postupně ve dvou dávkách.

🔥 200°C, ⌚ 5 min

**Pro informaci, kde zakoupit toto příslušenství, navštivte webové stránky www.philips.com*

SK

Pizza

Počet porcií:	6
Doba varenia:	5 min
Celkový čas prípravy:	15 min

Pita chlieb, malý	6 ks
Paradajkový pretlak	6 pol. lyžíc
Syr	120 g
Zelené olivy (plnené červenou paprikou)	15 ks

1. Každý mini pita chlieb natrite malým množstvom paradajkovej omáčky (pretlak, základ na pizzu a pod.). Oblíbený druh syra nakrájajte na tenké prúžky a tými posypte natretý pita chlieb.

2. Zelené plnené olivy nakrájajte na kolieska a rozložte rovnomerne na chleboch. Upečte v **Airfryer** po uvedenú dobu a pri danej teplote. Pizze pečte s pomocou originálneho dvojposchodového príslušenstva Philips* alebo pripravujte postupne v dvoch várkach.

🔥 200°C, ⌚ 5 min

**Pre informáciu, kde zakúpiť toto príslušenstvo, navštívte webové stránky www.philips.sk*

HU

Pizza

Adagok:	6
Előkészítés:	5 perc
Teljes elkészítési idő:	15 perc

Kisebb pita	6 db
Paradicsomszószt	6 ek
Sajt	120 g
Zöld olívbogyó, piros kaliforniai paprikával töltve	15 db

1. Kenjen el némi paradicsomszószt a pitákra. Vágja a sajtot vékony csíkokra és helyezze őket keresztbe a szósszal bekent pitákra.

2. Karikázza fel az olívbogyókat és helyezze rá a pizzákra. Sússea pizzákat az **Airfryer**ben a megjelölt ideig és hőfokon. Használja a szintező party grill rács kiegészítőt (HD9950/00)* vagy sússe két adagban. **🔥 200°C, ⌚ 5 perc**

**Megvásárlásához látogasson el a www.philips.com weboldalra*

EN

General cooking times and temperatures

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

SK

Všeobecne odporúčané časy a teploty varenia

Tabuľka nižšie vám pomôže zvoliť základné nastavenie pre jednotlivé druhy potravín, ktoré budete pripravovať.

CZ





















Obecně doporučené časy a teploty vaření

Tabulka níže vám pomůže zvolit základní nastavení pro jednotlivé druhy potravin, které budete připravovat.

HU

Általános sütési idők és hőfokok

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapvető beállításokat az elkészíteni kívánt ételekhez

					
Homemade potato wedges Domáce americké zemiaky	Domáci americké brambory Házi készítésű hasábburgonya		200-1400 g	20-40	180°C
Frozen snacks (chicken nuggets) Mrazené kuracie nugetky	Mražené kuřecí nugetky Fagyasztott falatkák (csirkefalatok)		80-1300 g (6-50)	7-18	200°C
Frozen snacks (small spring rolls around 20g) Mrazené mini jarné závitky (asi 20 g/ks)	Mražené mini jarní závitky (asi 20 g / ks) Fagyasztott falatkák (kb. 20g-os tavaszi tekercek)		100-600 g (5-30)	14-16	200°C
Chicken breast (160 g) Kuracie prsia (cca 160 g/porcia)	Kuřecí prsa (cca 160 g / porce) Csirkemell (160 g)		1-5 pcs	18-22	180°C
Chicken fingers bread crumbed Obalované kuracie kúsky	Obalované kuřecí kousky Paníroztott csirkefalatok		3-12 (1 layer)	10-15	180°C
Chicken wings Kuracie křídla	Kuřecí křídla Csirkeszárnyak		2-8 (1 layer)	14-18	180°C
Meat chops without bone Kotlety s kostou	Kotlety s kostí Hús szeletek csont nélkül		1-5 pcs	10-13	200°C
Hamburger (150 g) Hamburgery (150 g)	Hamburgery (150 g) Hamburger (150 g)		1-4 patties	10-15	200°C
Thick sausage (100g) Tučná klobása (asi 100 g/ks)	Klobása (asi 100 g / ks) Vastagkolbász (100 g)		1-6 (1 layer)	12-15	200°C
Fish fillet (120g) Rybíe filé (120 g)	Rybí filé (120 g) Halfilé (120 g)		1-3 (1 layer)	9-20	160°C
Shellfish Morské plody (mäkkýše a kôrovce)	Mořské plody (měkkýši a koryši) Kagyló		200-1500 g	15-20	200°C
Cake Dezert – koláč	Dezert – dort Sütemény		500 g	28	180°C
Muffin (50g) Muffin (50 g)	Muffin (50 g) Muffin (50 g)		1-9 pcs	12-14	180°C
Quiche (17cm diameter) Slaný koláč – Quiche (Æ 17 cm)	Slaný koláč – Quiche (Æ 17 cm) Quiche (17 cm átmérőjű)		500 g	15	180°C
Fresh bread Domáci chlieb	Domáci chléb Friss kenyér		700 g	38	160°C
Fresh rolls Pečivo – rožky, žemle	Pečivo – rohlíky, housky Friss zsömlé		1-6 pcs	18-20	160°C
Mixed vegetable Zmes zeleniny	Směs zeleniny Vegyeszöldség		300-800 g	10-20	200°C

EN

Healthy reheating food table*

*fridge temperature

SK

Zdravé ohrievanie jedla*

*teplota chladničky

CZ

Zdravé ohřívání jídla*

*teplota lednice

HU

Egészséges újramelegítési táblázat*

*hűtőszekrény hőmérsékletéről

				
French fries Hranolky	Hranolky Hasábburgonya		100-500 g	6-9 180°C
Meat balls Másové gulky	Masové kuličky Húsgolyók		15-20 pcs	6-9 200°C
Chicken drumsticks Kuracie paličky (horné stehná)	Kuřecí paličky (horní stehna) Csirke alsócombok		1-5 pcs	13-16 180°C
Piece of pizza Kus pizze	Kus pizzy Pizzaszelet		1 pcs	3-5 200°C
Bread rolls* Pečivo – rožky, žemle*	Pečivo – rohlíky, housky* Zsömlék*		1-6 pcs	3-5 180°C

*Tip: Add some water the day before.

*Tip: Pridajte trochu vody deň vopred.

*Tip: Přidejte trochu vody den předem.

*Tipp: Adjon hozzá némi vizet az előző napon.

Note

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shapes as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of foods (e.g. fries, prawns, frozen snacks), shake, turn or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

Pozn.

- Majte na pamäti, že tieto nastavenia času a teploty sú len odporúčania. Pretože sa suroviny líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom alebo značkou, nemôžeme zaručiť, že sú to najlepšie parametre pre prípravu vášho jedla.
- Pri príprave väčších porcií (napr. hranolky, krevety, mrazené pochútky), je nutné premiešať alebo otočiť vaše suroviny v košíku aspoň 2- až 3-krát, aby bol výsledný pokrm rovnomerne prepečený.

Poznámka

- Mějte na paměti, že tato nastavení času a teploty jsou jen doporučená. Protože se suroviny liší původem, velikostí, tvarem nebo značkou, nemůže zaručit, že jsou to nejlepší parametry pro přípravu vašeho jídla.
- Při přípravě větších porcí (např. hranolky, krevety, mražené pochoutky), je nutné prostřepat, otočit nebo zamíchat vaše suroviny v košíku alespoň 2 až 3 krát, aby byl výsledný pokrm rovnoměrně propečený.

Megjegyzés

- Ezek a beállítások csak ajánlások. Mivel az ételek különbözőhetek származásukban, méretükben, alakjukban és márkájukban, nem tudjuk biztosítani a legjobb beállítást az Önnek rendelkezésére álló alapanyagokhoz.
- Amikor nagyobb mennyiségű ételt készít (pl. hasábburgonya, garnélarák, fagyasztott falatkák) rázza, forgassa vagy keverje meg a hozzávalókat a kosárban 2-3-szor ahhoz, hogy a legjobb eredményt érje el.

EN

Get 200 more recipes with our **NutriU** app

In this booklet, we've put together a few of our favourite recipes to get you started.

For more details and a wider choice of tasty recipes, we recommend that you download the Philips **NutriU** app. It's free and filled with great recipes and step-by-step instructions. For quick meals, healthy snacks and special times. With a handy shopping list, tips and tricks, manuals and more.

SK

Získajte viac ako 200 receptov vďaka našej aplikácii **NutriU**

V tejto brožúrke sme pre vás vybrali na začiatok niekoľko našich obľúbených receptov.

Pre viac informácií a širšiu ponuku zdravých pokrmov vám odporúčame stiahnuť si aplikáciu Philips **NutriU**. Je zadarmo a nájdete v nej veľa skvelých receptov a pokynov krok za krokom – ako na rýchlovky, tak na zdravé pochúťky aj pokrmy pre výnimočné príležitosti. Súčasťou je tiež šikovný nákupný zoznam, tipy a triky, podrobné návody a mnoho ďalšieho.

CZ

Získejte přes 200 receptů díky naší aplikaci **NutriU**

V této brožurce jsme pro vás vybrali několik našich oblíbených receptů do začátku.

Pro více informací a širší nabídku zdravých pokrmů vám doporučujeme stáhnout si aplikaci Philips **NutriU**. Je zdarma a najdete v ní spoustu skvělých receptů a pokynů krok za krokem – jak na rychlovky, tak na zdravé pochoutky i pokrmy pro zvláštní příležitosti. Součástí je také šikovný nákupní seznam, tipy a triky, podrobné návody a mnoho dalšího.

HU

További 200 recept a **NutriU** alkalmazásban

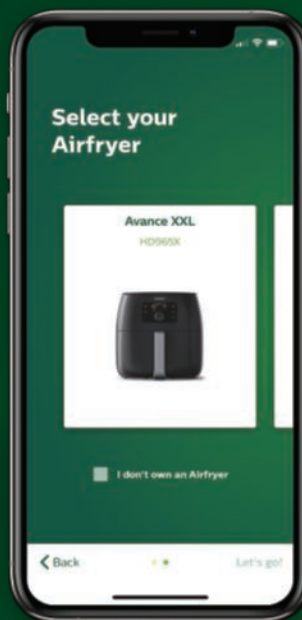
Ebbe a receptfüzetbe kedvenc receptjeink közül válogattunk be néhányat.

További részletekért és ízletes receptek szélesebb választékáért javasoljuk, hogy töltsse le a Philips **NutriU** alkalmazást. Ingyenes, tele van jobbnál-jobb receptekkel és részletes útmutatásokkal. Gyors fogásokhoz, egészséges harapnivalókhoz és különleges alkalmakra. Praktikus bevásárlólistával, tippel és trükkökkel, leírásokkal, és még sok mással.



1

- EN Download the app
- CZ Stáhněte si aplikaci
- SK Stiahnite si aplikáciu
- HU Töltse le az alkalmazást

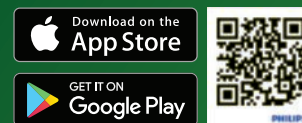
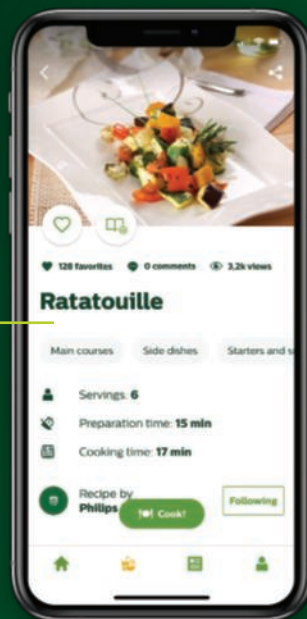


2

- EN Select your **Airfryer**
- CZ Vyberte svůj model **Airfryeru**
- SK Vyberte svoj model **Airfryeru**
- HU Válassza ki készülékét

3

- EN Get started
- CZ A s chutí začněte!
- SK A s chuťou začnite!
- HU Kezdje használni



EN App Store is a service mark of Apple Inc.
Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.

SK App Store je chránené označenie obchodu so službami spoločnosti Apple Inc.
Obchod Google Play a logo Google Play sú ochranné známky spoločnosti Google Inc.

CZ App Store je chráněným označením obchodu se službami společnosti Apple Inc.
Obchod Google Play a logo Google Play jsou ochrannými známkami společnosti Google Inc.

HU Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye.
A Google Play és a Google Play logó a Google Inc. védjegyei.

EN

Handy Philips **Airfryer** accessories

CZ

Užitečné příslušenství k Philips **Airfryeru**



EN

Pizza Master kit comes with pizza tray to enjoy your pizza in the **Airfryer** in just 8 minutes!

CZ

Sada na přípravu pizzy – dodává se spolu se speciální mřížkou a na své pizze z **Airfryeru** si tak můžete pochutnat již za 8 minut!

SK

Náradie na prípravu pizze – dodáva sa spolu so špeciálnou mriežkou a na svojej pizze z **Airfryer** si tak môžete pochutnať už za 8 minút!

HU

Pizza mester készlet pizzasütő tálca, hogy 8 percen belül élvezhesse **Airfryer** készülékében sült házi pizzáját!
(this accessory is not available in Hungary)



EN

Light snack kit comes with snack cover and tong to enjoy healthy home-made veggie snacks, dry fruits and more.

CZ

Sada snack – se skládá z nástavce a praktických kleští, aby jste si mohli pochutnat na zdravé, doma připravené zeleninové svačince, sušeném ovoci apod.

SK

Sada na malé občerstvenie – pozostáva z nadstavca a praktických klieští, aby ste si mohli pochutnať na zdravej, doma pripravenej zeleninovej desiate, sušenom ovocí a pod.

HU

Könnyű falatok készlet fedővel és szilikonos csipesszel, hogy egészséges házi zöldségfalatokat, szárított gyümölcsöket, stb. készíthessen.



EN

Baking Master kit comes with baking accessory and silicon muffin cups for delicious cakes, bread and more.

CZ

Sada na pečení – hluboká pečící miska a silikonové formy na muffiny pro všechny vaše vynikající dorty, koláče, domácí chléb a mnoho dalšího.

SK

Nádoba na pečenie – hlboká zapekacia miska a silikónové formy na muffiny pre všetky vaše vynikajúce torty, koláče, domáci chlieb a mnoho ďalšieho.

HU

Sütő mester készlet sütőedénnyel és szilikon muffinformákkal az ízletes sütemények, kenyerek, stb. elkészítéséhez.

SK

Šikovné príslušenstvo k Philips **Airfryer**

HU

Hasznos Philips **Airfryer** tartozékok



EN

Party Master kit comes with double-layer rack and food separator to maximize cooking space, for baking, grilling and frying.

CZ

Party sada – dvoupatrové příslušenství a oddělovač surovin pro maximalizaci prostoru na vaření, pečení, grilování a zdravé smažení.

SK

Party set – dvojposchodové príslušenstvo a oddelovač surovín na maximalizáciu priestoru na varenie, pečenie, grilovanie a zdravé vyprážanie.

HU

Party mester készlet egy rétegező állvánnyal és egy ételelválasztóval, hogy maximalizálhassa a sütéshez, grillezéshez és piritáshoz rendelkezésre álló helyet.



EN

Grill Master kit comes with non-stick grill bottom and 6 skewers, for grilling meats, fish and vegetables.

CZ

Grilovací sada – speciální nepřilnavé grilovací dno a 6 grilovacích jehel na špízy. Vhodné pro přípravu různých druhů masa, ryb i zeleniny.

SK

Grilovacia sada – špeciálne neprilnavé grilovacie dno a 6 grilovacích ihiel na špízy. Vhodné na prípravu rôznych druhov mäsa, rýb aj zeleniny.

HU

Grill mester készlet tapadásmentes grill edényaljjal és 6 db nyárrsal a húсок, halak és zöldségek grillezéséhez.

To purchase, see the Philips **NutriU app or www.philips.com.*

Pro nákup navštivte aplikaci Philips **NutriU app nebo www.philips.com*

Pre nákup tohto doplnkového príslušenstva, navštívte aplikáciu **NutriU alebo webové stránky www.philips.sk*

Megvásárlásukhoz használja a **NutriU alkalmazást, vagy látogasson el a www.philips.com weboldalra.*



© 2019 Koninklijke Philips N.V. All rights reserved.
Specifications are subject to change without notice.
Trademarks are the property of Koninklijke Philips N.V.
(Royal Philips) or their respective owners.

Document order number: 3000 060 6480.1 A