

PHILIPS

Airfryer

Recipe book



Tasty dishes
more healthy

Great taste less fat

Your new Philips **Airfryer** is an easy way to cook delicious dishes— with up to 80% less fat compared to fresh fries cooked in a normal Philips fryer.

With our patented TurboStar rapid air technology, food fries with minimal oil and lots of hot air—evenly distributed throughout the basket—for crispy food that's soft and tender on the inside. Our new **Airfryer** is big enough to prepare a meal for four—while taking up less space in your kitchen. There's no need for preheating. And the basket and EasyClick handle are easy to clean. Discover more in this booklet and by downloading our Philips **Airfryer** app—free of charge.

CZ

Skvělá chuť a méně tuku

Vaše nová fritéza Philips **Airfryer** představuje snadný způsob přípravy chutných jídel – s množstvím tuku až o 80% nižším, než obsahují hranolky připravené v běžné fritéze Philips.

Díky naší patentované technologii TurboStar Rapid Air se jídlo smaží na minimu oleje a maximálním působením horkého vzduchu – který je rovnoměrně rozváděn po celém koši – a výsledné jídlo je křupavé, měkké uvnitř a křehké navenek. Naše nová fritéza **Airfryer** je dost velká na přípravu jídla pro čtyři osoby – přestože vám v kuchyni zabere méně místa. Nemusí se dlouze předehtřivat. Koš i rukojeť EasyClick se snadno čistí. Podrobnější informace najdete v této brožurce, nebo si můžete bezplatně stáhnout naši aplikaci Philips **Airfryer**.

SK

Vynikajúca chuť, menej tuku

Vaša nová teplovzdušná fritéza Philips **Airfryer** predstavuje jednoduchý spôsob, ako pripraviť chutné jedlá a zároveň použiť až o 80% menej tuku v porovnaní s čerstvo pripravenými hranolčkami v bežnej fritéze Philips.

Vďaka našej patentovanej technológii TurboStar Rapid Air sa jedlo pripravuje s minimálnym množstvom oleja a veľkým množstvom horúceho vzduchu, ktorý prúdi rovnomerne po košíku. Výsledkom je chrumkavé jedlo, ktoré je vnútri mäkké a jemné. Naša nová teplovzdušná fritéza **Airfryer** je dostatočne veľká na prípravu jedla pre štyroch, no pritom zaberie v kuchyni menej miesta. Nemusíte ju predhrievať. Navyše košík a rúčka EasyClick sa jednoducho čistia. Prečítajte si ďalšie informácie v tejto brožúrke a v aplikácii Philips **Airfryer**, ktorú si môžete stiahnuť zdarma.



Prepare tasty recipes with the *Airfryer* app

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

For more details—and a wider choice of tasty recipes—we recommend you download the Philips *Airfryer* 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.

CZ

Připravte si chutná jídla podle receptů z aplikace *Airfryer*

V této brožurce uvádíme pro začátek pár našich oblíbených receptů.

Pokud chcete získat podrobnější informace – a větší výběr chutných receptů – doporučujeme vám stáhnout si aplikaci Philips *Airfryer*. Je zdarma a je plná skvělých receptů a pokynů krok po kroku. Najdete v ní rychlá jídla, zdravé svačinky i speciality. Doplnuje ji praktický nákupní seznam, tipy a triky, návody a další informace.

SK

Pripravte chutné jedlá s receptmi v aplikácii *Airfryer*

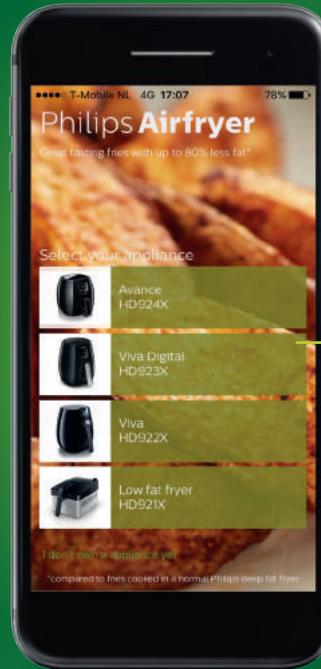
V tejto brožúrke uvádzame zopár našich obľúbených receptov, ktoré môžete na začiatok vyskúšať.

Ďalšie podrobnosti a bohatšiu ponuku chutných receptov nájdete v aplikácii Philips *Airfryer*, ktorú si môžete stiahnuť. Je zdarma a obsahuje vynikajúce recepty, ako aj podrobné postupy. Najdete v nej rýchle jedlá a zdravé občerstvenie na zvláštne príležitosti. Okrem toho obsahuje praktický nákupný zoznam, tipy a triky, príručky a ďalšie informácie.



1

- EN Download the app
- CZ Stáhněte si aplikaci
- SK Stiahnite si aplikáciu



2

- EN Select your *Airfryer*
- CZ Vyberte svou fritézu *Airfryer*
- SK Vyberte svoj model teplotvzdušnej fritézy *Airfryer*



3

- EN Get started
- CZ Začněte
- SK Úvodné pokyny

App Store is a service mark of Apple Inc.
 App Store je servisní značka společnosti Apple Inc.
 App Store je značka služby společnosti Apple Inc.
 Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc.
 Google Play a logo Google Play jsou registrované ochranné známky společnosti Google Inc.
 Google Play a logo Google Play sú registrované ochranné známky spoločnosti Google Inc.



EN

Roasted Asian chicken wings

Temperature: **180°C**
Cooking time: **13 min.**

These wings are delicious as a main course or as a snack.

1. Mince 2 cloves of garlic.
2. Mix the minced garlic with 2 tbsp of ground fresh ginger and 1 tbsp of ground cumin. Add salt and pepper to taste.
3. Rub this garlic mix on 500 g of chicken wings, place in the **Airfryer** basket, then slide the basket into the **Airfryer**. Cook for 13 minutes at 180°C.

Serve with your favorite sweet chili sauce.

CZ

Pečená asijská kuřecí křídélka

Teplota: **180°C**
Doba přípravy: **13 minut**

Tato křídélka jsou vynikající jako hlavní chod nebo jako svačinka.

1. Utřete 2 stroužky česneku.
2. Utřený česnek smíchejte se 2 lžicemi mletého zázvoru a 1 lžící mletého římského kmínu. Přidejte sůl a pepř podle chuti.
3. Touto česnekovou směsí potřete 500 g kuřecích křídélek, vložte je do koše fritézy **Airfryer** a koš vložte do fritézy **Airfryer**. Připravujte 13 minut na 180°C.

Podávejte se svou oblíbenou sladkou chili omáčkou.

SK

Opečené kuracie krídelká na ázijský spôsob

Teplota: **180°C**
Tepelná úprava: **13 min.**

Tieto krídelká sa hodia ako hlavné jedlo alebo ako občerstvenie.

1. Prelisujte 2 strúčiky cesnaku.
2. Prelisovaný cesnak zmiešajte s 2 polievkovými lyžicami mletého sušeného zázvoru a 1 polievkovou lyžicou mletej rasce. Dochutte soľou a čiernym korením.
3. Cesnakovú zmes natrite na 500 g kuracích krídelok, premiestnite do košíka **Airfryer** a vložte ho do teplotovzdušnej fritézy **Airfryer**. Nechajte tepelne upravovať 13 minút pri 180°C.

Podávajte s obľúbenou sladkou čili omáčkou.



For more recipes, download the Philips *Airfryer* app
Pokud máte zájem o další recepty, stáhněte si aplikaci Philips *Airfryer*
Dalšie recepty nájdete v aplikácii Philips *Airfryer*



EN

Potato gratin

Temperature: **200°C**
Cooking time: **30 min.**

1. Thinly slice 400 g potatoes. Mix 50 ml milk and 50 ml cream, salt, pepper and nutmeg, then coat potatoes with mix.
2. Place potatoes in baking accessory. Cover with remaining milk mix and slide into **Airfryer**. Cook (20 min./ 200°C).
3. Grate 40 g Gruyère cheese. After 20 mins. sprinkle the cheese over the potatoes and cook for further 10 mins.

CZ

Gratinované brambory

Teplota: **200°C**
Doba přípravy: **30 minut**

1. 400 g brambor nakrájejte na tenké plátky. Smíchejte 50 ml mléka a 50 ml smetany, sůl, pepř a muškátový oříšek a touto směsí brambory potřete.
2. Vložte brambory do příslušenství na pečení. Zalijte zbytek mléčné směsi a vložte do fritézy **Airfryer**. Připravujte (20 min./ 200°C).
3. Nastrouhejte 40 g syra Gruyère. Po 20 minutách brambory sýrem posypte a připravujte dalších 10 minut.

SK

Zapekané zemiaky

Teplota: **200°C**
Tepelná úprava: **30 min.**

1. Nakrájajte 400 g zemiakov na tenké plátky. Zmiešajte 50 ml mlieka a 50 ml smotany, soľ, čierne korenie a muškátový oriešok. Pripravenou zmesou zalejte zemiaky.
2. Zemiaky preložte do príslušenstva na pečenie. Polejte zvyšnou zmesou mlieka a vložte do teplovzdušnej fritézy **Airfryer**. Pečte 20 min. pri 200°C.
3. Nastrúhajte 40 g syra Gruyère. Po 20 min. posypte zemiaky syrom a nechajte vo fritéze ďalších 10 min.

EN

Sweet & sour shrimp

Temperature: **200°C**
Cooking time: **16 min.**

1. Cut 1 green and 1 red bell pepper into 2 cm pieces. Mix with 1 tbsp fresh minced ginger and 1 tbsp oil.
2. Place in basket and slide into *Airfryer* for 4 mins.
3. Add 225 g peeled shrimp and 1 cup fresh pineapple chunk. Cook for 8 mins, stir, then cook another 4 mins. Serve over rice and your favorite sweet and sour sauce.

SK

Krevety na sladkokyslo

Teplota: **200°C**
Teplná úprava: **16 min.**

1. Nakrájajte 1 zelenú a 1 červenú papriku na 2 cm pásiky. Zmiešajte 1 polievkovú lyžicu čerstvo namletého zázvoru s 1 polievkovou lyžicou oleja.
2. Vysypte do košíka a vložte do teplovzdušnej fritezy *Airfryer* na 4 min.
3. Pridajte 225 g olúpaných kreviet a 1 šálku nakrájaného čerstvého ananásu. Nechajte vo friteze 8 min., pomiešajte a vráťte späť ešte na 4 min. Podávajte s ryžou a obľúbenou sladkokyslou omáčkou.

CZ

Sladkokyselé krevety

Teplota: **200°C**
Doba vaření: **16 minut**

1. 1 zelenou a 1 červenou papriku nakrájejte na kousky o velikosti 2 cm. Smíchejte s 1 lžící čerstvého mletého zázvoru a 1 lžící oleje.
2. Dejte do koše a na 4 minuty vložte do fritézy *Airfryer*.
3. Přidejte 225 g loupaných krevet a 1 šálek čerstvého krájeného ananásu. Připravujte 8 minut, zamíchejte a pokračujte další 4 minuty. Servírujte na rýži s oblíbenou sladkokyselou omáčkou.



For more recipes, download the Philips *Airfryer* app
Pokud máte zájem o další recepty, stáhněte si aplikaci Philips *Airfryer*
Dalšie recepty nájdete v aplikácii Philips *Airfryer*



EN

Ratatouille

Temperature: **180°C**
Cooking time: **15 min.**

1. Roughly chop 1 bell pepper, 100 g eggplant and 100 g zucchini.
2. Mix in baking pan with chopped 1 clove garlic, 2 tbsp herbes de provence, salt and pepper. Stir in 1 tbsp olive oil.
3. Slide baking dish into **Airfryer**, set the time and temperature and start cooking.

CZ

Ratatouille

Teplota: **180°C**
Doba vaření: **15 minut**

1. Nahrubo nakrájajte 1 papriku, 100 g lilku a 100 g cukety.
2. V pekáči promíchejte se směsí 1 nasekaného stroužku česneku, 2 lžic provensálských bylinek, soli a pepře. Vmíchejte 1 lžici olivového oleje.
3. Pekáč vložte do fritézy **Airfryer**, nastavte čas a teplotu a spusťte přípravu.

SK

Ratatouille

Teplota: **180°C**
Tepelná úprava: **15 min.**

1. Nakrájajte nahrubo 1 papriku, 100 g baklažánu a 100 g cukety.
2. Zmiešajte v nádobe na pečenie s nakrájaným 1 strúčikom cesnaku, 2 polievkovými lyžicami provensálskych bylínok, soľou a čiernym korením. Pridajte 1 polievkovú lyžicu olivového oleja.
3. Vložte nádobu na pečenie do teplovzdušnej fritézy **Airfryer**, nastavte čas a teplotu a začnite s tepelnou úpravou.



More
recipes
 Další
recepty
 Ďalšie
recepty

Crispy spring rolls
 Křupavé jarní závitky
 Chrumkavé jarné rolky



Fries
 Hranolky
 Hranolččky



Mini empanadas
 Mini empanady
 Mini empanadas



For more recipes, download the Philips *Airfryer* app
 Pokud máte zájem o další recepty, stáhněte si aplikaci Philips *Airfryer*
 Další recepty nájdete v aplikácii Philips *Airfryer*













General **cooking times** and **temperatures**

The **Airfryer** makes it easy to cook healthy dishes. Now we've also made it easy to keep track of cooking times and temperatures. We've included some favorites, and a few convenient frozen foods. So you can fry with air, and cook food that's crispy on the outside and wonderfully tender on the inside.

CZ

Obecné časy a teploty přípravy













Připravit zdravá jídla je s fritézou **Airfryer** snadné. Nyní přinášíme i jednoduchý systém záznamu časů a teplot přípravy. Uvedli jsme některé oblíbené potraviny a několik zmrazených potravin pro snadnou přípravu. Můžete tedy smažit vzduchem a vychutnávat si jídlo, které je zvenčí křupavé a uvnitř báječně křehké.

					
Frozen fries Mrazené hranolčky	Mražené hranolky		200-800	11-25	180 °C
Homemade fries (1x1 cm thick) Domáce hranolčky (hrubé 1 x 1 cm)	Domácí hranolky (silné 1 x 1 cm)		200-800	12-25	180 °C
Potato wedges Zemiakové mesiačky	Americké brambory		200-800	15-27	180 °C
Frozen snacks (spring rolls, chicken nuggets etc.) Mrazené pochůtky (jarné rolky, kuracie nugetky atď.)	Mražené pokrmy (např. jarní závitky, kuřecí nugety apod.)		100-400	6-10	200 °C
Pork chops Bravčové kotlety	Kousky vepřového masa		100-500	8-14	200 °C
Hamburger Hamburger	Hamburger		100-500	7-14	160 °C
Sausages Klobásy	Klobásy		100-500	3-15	160 °C
Drumsticks Stehienka	Stehýnka		100-500	15-22	180 °C
Chicken breast Kuracie prsia	Kuřecí prsa		100-500	10-15	180 °C

SK

Zvyčajná doba tepelnej úpravy a teplota

Teplovzdušná fritéza **Airfryer** zjednodušuje prípravu zdravých jedál. Okrem toho vám uľahčíme aj sledovanie doby tepelnej úpravy a teploty nasledujúcou tabuľkou. Uvádzame pár obľúbených potravín a zopár mrazených predpripravených jedál. Môžete tak smažiť pomocou vzduchu a pripravovať jedlo, ktoré je chrumkavé na povrchu a krásne jemné vnútri.

					
Quiche Kiš	Slaný koláč		300	20-25	160 °C
Muffins Muffiny	Muffiny		80-300	8-13	180 °C
Cake Koláč	Koláč		200-400	15-25	160 °C
Mixed vegetables Mix zeleniny	Zeleninová smes		100-500	8-12	180 °C
Prebaked toast/rolls Predpečený toastový chlieb/rožky	Předpečené toasty/rohlíky		50-100	3-6	200 °C
Fresh bread/rolls Čerstvý chlieb/rožky	Čerstvý chlieb/rohlíky		100-500	12-25	180 °C
Fish Ryby	Ryba		150-400	10-18	200 °C
Shellfish Kôrovce	Mořští měkkýši nebo koryši		100-400	7-15	180 °C
Breaded schnitzel Rezeň v trojobale	Obalovaný řízek		100-300	8-15	180 °C

EN

Handy Philips *Airfryer accessories**



HD9940

Non-stick grill pan with detachable EasyClick handle, for grilling meats, fish and vegetables.

Nepřilnavá grilovací pánev s odnímatelným držadlem EasyClick, na grilování masa, ryb a zeleniny.

Nepriľnavá grilovacia panvica s odnímateľnou rúčkou EasyClick je vhodná na grilovanie rôznych druhov mäsa, rýb a zeleniny.



CZ

Praktické příslušenství k fritéze Philips *Airfryer**



HD9909

Silicon muffin cups for lovely cupcakes and muffins.

Silikonové formičky na muffiny na malé dortíky a muffiny.

Silikonové košíčky na muffiny na přípravu rozkošných koláčikov a muffinov.



HD9925

Baking accessory for delicious cakes, bread and more.

Příslušenství na pečení na přípravu chutných koláčů, chleba a dalšího pečiva.

Príslušenstvo na pečenie chutných koláčov, chleba a podobne.



HD9904

Double-layer rack to maximize cooking space, for baking, grilling and frying.

Dvouvrstvé příslušenství umožňující maximalizaci prostoru na přípravu, na pečení, grilování i smažení.

Dvojposchodové príslušenstvo maximalizuje miesto na prípravu jedál a je vhodné na pečenie, grilovanie a vyprážanie.



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

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

*Zákupit si ho môžete v aplikácii Philips Airfryer alebo na webovej stránke www.philips.com.



Great taste
they love

Skvělá chuť,
kterou milují!

Vynikajúca chuť,
ktorú zbožňujú!



© 2017 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.