

**PHILCO®** 

*Famous for Quality the World Over*



## **PHAF 3500**

User's Manual  
Návod k obsluze  
Návod na obsluhu  
Instrukcja obsługi  
Használati útmutató





## AIR FRYER

# PHAF 3500

### User's Manual

Dear customer,  
thank you for buying a PHILCO brand product. So that your appliance serves you well, please read all the instructions in this user's manual.

# CONTENTS

PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
PART 2: DESCRIPTION .....	9
PART 3: KNOW YOUR SMART FRYER.....	10
PART 4: CLEANING AND MAINTENANCE.....	15
PART 5: TROUBLESHOOTING.....	16

## PART 1: IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE.

- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use the product in a safe manner and understand the potential dangers. Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision. Children must not play with the appliance. Keep this appliance and the power cord out of reach of children that are younger than 8 years of age.
- This appliance is designed for household use only. It is not intended for use in locations such as:
  - staff kitchens in stores, offices and other workplaces;
  - agricultural farms;
  - hotel or motel rooms and other living areas;
  - bed and breakfast establishments.

- This appliance serves to process food by heat. Do not use it for any other purpose than for which it was designed.
- Do not place the appliance on window sills, sink drainboards, unstable surfaces, on electric or gas stoves, or in their vicinity. Only place the appliance on a stable, even, dry surface.
- Before connecting the appliance to a power socket, check that the voltage on its rating label matches the electrical voltage in the power socket. Connect the appliance only to a properly grounded socket.
- The appliance is equipped with a removable power cord. Before disconnecting the power cord from the appliance, always first remove the plug from the power socket.

Attention:

This appliance is not designed to be controlled using a programmed device, external timer switch or remote control.

- Only use the appliance with the original accessories from the manufacturer.
- Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, etc.

- To ensure sufficient air circulation during operation, there must be a clearance of at least 15 cm on all sides of the appliance. Do not place any items on to the appliance and do not cover the ventilation openings.
- Avoid contact with hot steam, which is released from the ventilation openings while the appliance is running.
- Do not overfill the removable basket with a large amount of food. Make sure that the food placed in the removable basket does not come into contact with the heating element.
- Do not place your hands into the internal area of the appliance while it is running.
- Do not fill the removable pan with oil. Filling the pan with oil could result in a dangerous situation arising. This healthy frying method is based on the principle of circulating hot air that does not require the use of oil. A small amount of oil can be added purely for the purpose of flavouring the food.
- Do not use the appliance to fry foods with a high fat content.

## Attention: Hot surface

- When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be higher. Do not touch the hot surface. Otherwise, this could cause burns. Use the handle to remove and carry the hot pan and basket. Only place the hot pan and basket on heat resistant surfaces. When removing the pan out of the appliance, be especially careful not to scald yourself by the steam that is released from the food. The residual heat of the appliance means that it remains hot for a certain time after it is turned off.
- In the event that the food inside the appliance catches on fire, immediately turn it off and disconnect it from the power socket. Wait until the smoke coming out of the ventilation openings disappears before sliding out the pan.
- Do not pour icy cold water into the hot pan.
- Always turn off the appliance and disconnect it from the power socket when leaving it without supervision or when not using it and before moving or cleaning it. Allow the appliance to cool down before moving or cleaning it.



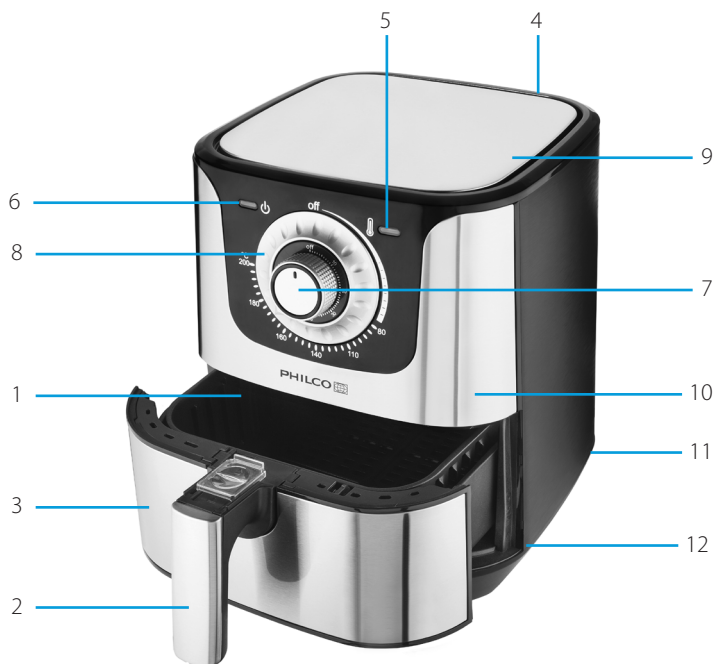
- Do not submerge the appliance in water or in any other liquid.
- Do not place heavy items on the power cord. Make sure that the power cord does not hang over the edge of a table or that it is not touching a hot surface.
- Disconnect the appliance from the power socket by gently pulling the plug of the power cord, and not the power cord itself. Otherwise, this could damage the power cord or the socket.
- In the event that the power cord is damaged, it must be replaced with an original power cord that is available at an authorised service centre. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. Have all repairs performed at an authorised service centre. By tampering with the appliance, you risk voiding your legal rights arising from unsatisfactory performance or quality warranty.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## PART 2: DESCRIPTION



1. Basket
2. Handle
3. Pan/Basket holder
4. Air inlet
5. Green Heat-on light
6. Orange Power-on light
7. Timer (0-60 min.)/power-on knob
8. Temperature control knob (80 - 200 °C)
9. Upper housing
10. Main housing
11. Power cord
12. Base

## PART 3: KNOW YOUR SMART FRYER

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new Air Fryer. This Air Fryer combines heat with high-speed air circulation and a top grill to cook your ingredients from all sides, simultaneously! It also allows you to prepare a variety of tasty dishes without the addition of excess oils or fats to most ingredients. This Air Fryer features:

- A temperature control range of 80°C – 200°C (180°F – 400°F).
- A timer range from 0 to 60 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer goes off, the unit will turn itself off.

Other great advantages provided by your Philco Air Fryer include:

- Fast cooking, with little to no preheating required.
- Quick and easy clean-up: the non-stick coated parts are conveniently sized to fit in the dishwasher.
- Hassle-free frying—no spatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility—with its frying, baking, grilling, and roasting capacities, this unit serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- No assembly required—very easy and safe to use!

### BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (food basket, food basket holder). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the Air Fryer on a flat, level and heat-resistant surface, making sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.
- It is recommended to let the Air Fryer heat on the highest setting for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the “new” appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your Air Fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Caution: When moving the Air Fryer, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely solely on the food basket handle when moving the Air Fryer!

### OPERATING INSTRUCTIONS

#### 1. Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that the Air Fryer is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.

- Make sure that the food basket is securely placed inside the basket holder.
- Insert the power plug into a wall socket. Your Air Fryer is now ready for use!

#### Caution!

- Do not fill the food basket or basket holder with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.
- Never use the Air Fryer without the food basket in place.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.
- Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never immerse the appliance itself in water or rinse it under the tap.

## 2. Using the appliance

The Air Fryer can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the "Settings" section for basic cooking times, or refer to the included recipe book.

- Pull the handle to carefully remove the food basket holder from the Air Fryer.
- Put the ingredients that you will be air-frying into the food basket and place the basket into the basket holder.

Note: Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of cooking.

- Slide the basket back into the Air Fryer.

Caution! Never use the Air Fryer without the food basket and the food basket holder in it!

Caution! Do not touch the food basket, basket holder, or the inside of the Air Fryer during and immediately after use, as they get very hot. Only hold the food basket by its handle. Always use oven mitts. Unit is hot!

- Turn the temperature control dial to the required cooking temperature (See section 'Settings' in this chapter to help determine the right temperature).
- Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' after this chapter).
- To switch the appliance on, turn the timer knob to the required cooking time.
- The orange power-on light will illuminate and the fryer will quickly start generating hot air. The timer will start counting down the set time.
- The green light will turn off when the set temperature is reached.
- During the frying process, the green "HEAT ON" light will turn on and off intermittently. This indicates that the heating element is maintaining the set temperature.

- During cooking, some excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the basket holder. This is to be expected.
- Some recipes require shaking the food in the basket halfway through the set time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance using the handle and gently, but firmly, shake it. Slide the basket holder back into the Air Fryer and continue to cook.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside of the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying will not disturb the cooking process.

Tip: Sometimes, it is easier to divide cooking times into 2 phases for recipes that require the basket to be shaken mid-cooking. If you set the timer to half the required cooking time, you will hear the timer bell go off when you have to shake the ingredients. Please note that after shaking, you must set the timer again to the remaining preparation time.

Tip: If you set the timer to the full cooking time, the timer bell will not go off until cooking is completed. You can pull the basket out at any time to check the cooking condition of the ingredients. The power will shut down automatically and resume after you slide the basket holder back into the appliance. Note that the timer does not stop counting down in this situation.

- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Using oven mitts and the handle, pull the basket holder out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch the appliance off at any time. To do this, simply set the timer to "0" or pull out the pan directly.

- Check to see if the ingredients are ready. If they are not ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

Caution! After Air frying, the basket, the basket holder and the ingredients will be hot! Depending on the type of the ingredients in the Air Fryer, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and wear kitchen gloves for safety.

- To detach the food basket from the basket holder, slide the protection cover and press on the basket release button.

Caution! Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface! The basket holder contains hot liquid on the user. Risk of severe scalding!

- Holding the basket by the handle, empty the food into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you may use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

- When a batch of food is ready, the Smart Fryer is instantly ready for preparing another batch.

**IMPORTANT:** If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

## MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towels.
- Pour 1/2 tablespoon of canola oil in a bowl, put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your hands or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to pour the potato sticks into the basket. Transfer them with your hands or a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil from collecting on the bottom of the pan.

Airfry the potato sticks according to the instructions above. For best results, do not fry more than 1.2 lb. of fries per batch.

## SETTINGS

The table below will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions.

Tips:

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in the Air Fryer.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried food.
- If some foodstuffs tend to stick at the bottom of the basket, think to add some cooking oil spray in the basket prior to adding the ingredients to cook.
- Do not prepare very greasy ingredients, such as sausages, in the Air Fryer as the grease could catch fire.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Air Fryer within a few minutes after you add the oil.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams / 1.2 lb
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

- Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the Air Fryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 290°F for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	250 g-700 g	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	250 g-700 g	11-20	200	shake	
Home-made fries (8x8 mm)	250 g-800 g	18-25	200	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home-made potato wedges	250 g-800 g	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Home-made potato cubes	250 g-750 g	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp. of oil
Hash brown	200 g	15-18	180	shake	
Potato gratin	500 g	15-18	180		
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100 g-500 g	8-12	180		
Hamburger	100 g-500 g	7-14	180		
Sausage roll	100 g-500 g	13-15	200		
Drumsticks	100 g-500 g	18-22	180		
Chicken breast	100 g-500 g	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100 g-450 g	8-10	200	shake	Use oven-ready type
Frozen chicken nuggets	100 g-500 g	6-10	200	shake	Use oven-ready type
Frozen fish fingers	100 g-450 g	6-10	200		Use oven-ready type
Frozen bread-crumbed cheese snacks	100 g-450 g	8-10	180		Use oven-ready type
Frozen vegetables	100 g-450 g	10	160	shake	Use oven-ready type



<b>Baking</b>					
Cake	300 g	20-25	160		
Quiche	400 g	20-22	180		
Muffins	300 g	15-18	200		
Sweet snacks	400 g	20	160		

\* All data is indicative

## PART 4: CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off by putting the knobs of the control panel into the OFF position. Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
- The basket and basket holder can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket holder with hot, soapy water. Put the food basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.

Cleaning inside the cavity:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the Air Fryer.
- Clean the heating element inside the Air Fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning the Air Fryer's exterior:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

**DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!**

## PART 5: TROUBLESHOOTING

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Solution</b>
The Air Fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
	The basket holder is not properly locked.	Push the basket holder back in the Air Fryer properly.
The ingredients fried with the Air Fryer are not done.	There is too much food in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings')
	The cooking time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings')
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket to capacity; refer to the "Setting" table above for maximum quantities.
	The basket is not placed properly in the basket holder.	Push the basket down into the basket holder until you hear a slight click.

White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket holder; make sure you clean the basket and basket holder thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the Air Fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Air Fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

## INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of packaging material at a public waste disposal site.

### DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



The meaning of the symbol on the product, its accessory or packaging indicates that this product shall not be treated as household waste. Please, dispose of this product at your applicable collection point for the recycling of electrical & electronic equipment waste. Alternatively in some states of the European Union or other European states you may return your products to your local retailer when buying an equivalent new product. The correct disposal of this product will help save valuable natural resources and help in preventing the potential negative impact on the environment and human health, which could be caused as a result of improper liquidation of waste. Please ask your local authorities or the nearest waste collection centre for further details. The improper disposal of this type of waste may fall subject to national regulations for fines.

#### **For business entities in the European Union**

If you wish to dispose of an electrical or electronic device, request the necessary information from your seller or supplier.

#### **Disposal in other countries outside the European Union**

If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from local government departments or from your seller.



This product meets all the basic EU regulation requirements that relate to it.

Changes to the text, design and technical specifications may occur without prior notice and we reserve the right to make these changes.



# HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

## PHAF 3500

Návod k obsluze

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si koupil výrobek značky PHILCO. Aby mohl váš spotřebič sloužit dobře, přečtěte si všechny pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze.

# OBSAH

ČÁST 1: DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	3
ČÁST 2: POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ .....	9
ČÁST 3: SEZNÁMENÍ SE SPOTŘEBIČEM .....	10
ČÁST 4: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....	15
ČÁST 5: ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....	16

## ČÁST 1: DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POUŽITÍ V BUDOUCNOSTI.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a více a osoby s tělesnými nebo duševními poruchami nebo nezkušené osoby, pokud jsou správně pod dohledem, nebo byly informovány o správném používání výrobku a porozuměly případným nebezpečím. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Uchovávejte tento spotřebič a napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Není určen pro použití na místech, jako jsou:
  - kuchyňky pro zaměstnance v prodejnách, kanceláře a na jiné pracoviště;
  - zemědělské farmy;
  - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obydlené oblasti;
  - noclehárny se snídaní.

- Tento spotřebič slouží ke zpracování potravin teplem. Nepoužívejte ho k jiným účelům, než na jaké je vyvinut.
- Neumísťujte spotřebič na parapety, umyvadla, nestabilní povrchy, na elektrické nebo plynové sporáky nebo do jejich blízkosti. Spotřebič umístěte pouze na stabilní, rovný, suchý povrch.
- Před připojením spotřebiče k elektrické zásuvce zkontrolujte, zda se napětí uvedené na jeho typovém štítku shoduje s elektrickým napětím v elektrické zásuvce. Spotřebič připojte jen k řádně uzemněné zásuvce.
- Spotřebič je vybaven odpojitelným napájecím kabelem. Před odpojením napájecího kabelu od spotřebiče, vždy nejprve odpojte zástrčku z elektrické zásuvky.  
Pozor:  
Tento spotřebič není určen být ovládán naprogramovaným zařízením, externím časovaným spínačem nebo dálkovým ovladačem.
- Spotřebič používejte pouze s originálním příslušenstvím od výrobce.



- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, kuchyňské utěrky atd.
- Pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu v průběhu provozu musíte zajistit vzdálenost alespoň 15 cm od všech stran spotřebiče. Neumísťujte žádné předměty na spotřebič a nezakrývejte větrací otvory.
- Vyhnete se kontaktu s horkou párou, která bude uvolňována z větracích otvorů v průběhu provozu spotřebiče.
- Nepřepĺňujte odnímatelný koš velkým množstvím potravin. Ujistěte se, zda potraviny umístěné v koši nepřicházejí do kontaktu s topným tělesem.
- Nevkládejte své ruce do vnitřní oblasti spotřebiče během provozu.
- Nenapĺňujte odnímatelnou nádobu olejem. Naplnění nádoby olejem by mohlo vést k nebezpečným situacím. Tento zdravý způsob fritování je založen na principu cirkulace horkého hot vzduchu, který nevyžaduje použití oleje. Malé množství oleje může být přidáno čistě pro účely aromatizování pokrmu.
- Nepoužívejte spotřebič na fritování potravin s vysokým obsahem tuku.

## Pozor: Horký povrch

- Když je spotřebič v provozu, teplota dostupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se horkého povrchu. V opačném případě by mohlo dojít k popáleninám. Na vyjmutí a přenášení horké nádoby a koše používejte rukojeť. Horkou nádobu a koš položte jen na tepelně odolné povrchy. Při vyjímání nádoby ze spotřebiče buďte obzvláště opatrní, abyste se neopařili párou, která se uvolňuje z potravin. Zbytkové teplo ze spotřebiče znamená, že zůstane horký i určitou dobu po jeho vypnutí.
- V případě, že se jídlo ve spotřebiči vznítí, ihned spotřebič vypněte a odpojte jej od elektrické zásuvky. Před vyjmutím nádoby vyčkejte, dokud se kouř nerozplyne z větracích otvorů.
- Do horké nádoby nelijte ledově studenou vodu.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky, pokud ho necháváte bez dozoru, nebo když jej nepoužíváte a před jeho přemístěním nebo čištěním. Před přemístěním nebo čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Neponořujte spotřebič do vody nebo do jakékoliv jiné kapaliny.

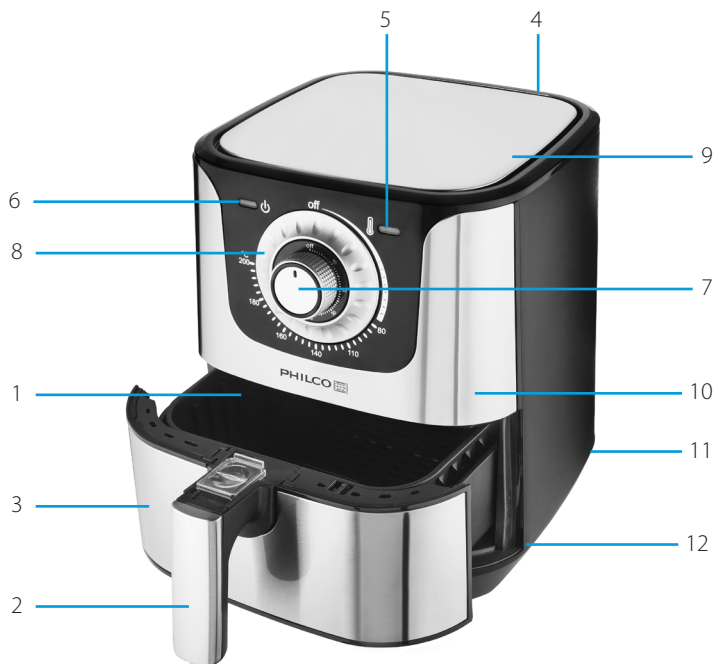
- Nepokládejte na napájecí kabel žádné těžké předměty. Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisela přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Odpojte spotřebič od elektrické zásuvky jemným zatažením za zástrčku napájecího kabelu a ne za samotný napájecí kabel. V opačném případě by mohlo dojít k poškození napájecího kabelu nebo zásuvky.
- V případě poškození napájecího kabelu, je nutné jej vyměnit za originální napájecí kabel, který je k dispozici v autorizovaném servisním středisku. Je zakázáno používat spotřebič tehdy, pokud má poškozený napájecí kabel.
- Abyste předešli nebezpečí poranění elektrickým proudem, neopravujte spotřebič svépomocí, ani neprovádějte na něm žádné úpravy. Veškeré opravy přenechejte na autorizované servisní středisko. Při manipulaci se spotřebičem riskujete ztrátu zákonných práv vyplývajících z neuspokojivého výkonu nebo záruky kvality.

## POKYNY TÝKAJÍCÍ SE NAPÁJECÍHO KABELU

Dodáván je krátký napájecí kabel, který snižuje nebezpečí vyplývající ze zapletení nebo zakopnutí o dlouhý kabel. Pokud při jejich používání postupujete opatrně, můžete použít prodlužovací kabely.

- Elektrické prodlužovací kabely by měly být s minimálně takovými hodnotami, jako má spotřebič. Pokud je elektrická hodnota prodlužovacího kabelu velmi nízká, může se přehřát a vznítit.
- Výsledný prodlužovací kabel by měl být uspořádán tak, aby se nepřekrýval s pracovní plochou nebo stolem na místě, kde by ho mohly stáhnout děti nebo by se o něj mohlo zakopnout.

## ČÁST 2: POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ



1. Koš
2. Rukojeť
3. Držák nádoby na fritování/koše
4. Přívod vzduchu
5. Zelený indikátor ohřívání
6. Oranžový indikátor zapnutí napájení
7. Otočný ovladač časovače (0–60 min.)/zapnutí napájení
8. Otočný ovladač teploty (80 - 200 °C)
9. Horní kryt spotřebiče
10. Hlavní kryt spotřebiče
11. Napájecí kabel
12. Podstavec

## ČÁST 3: SEZNÁMENÍ SE SPOTŘEBIČEM

Přepравte si svá oblíbená jídla a občerstvení rychle, zdravě a jednoduše pomocí nové horkovzdušné fritézy. Tento spotřebič kombinuje teplo vysokorychlostní cirkulací vzduchu a horním grilem pro přípravu vašich ingrediencí ze všech stran současně! Umožňuje také připravovat širokou škálu chutných pokrmů bez přidávání přebytečných olejů nebo tuků k většině ingrediencí. Tento spotřebič je vybaven:

- Ovladačem teploty v rozsahu od 80 °C – 200 °C (180 °F – 400 °F).
- Časovačem v rozsahu od 0 do 60 minut, který je vybaven funkcí automatického vypnutí. Když časovač dosáhne času vypnutí, spotřebič se sám vypne.

K dalším skvělým výhodám vaší Philco horkovzdušné fritézy patří:

- Rychlé vaření bez nutnosti přehřívání.
- Rychlé a snadné čištění: části s nepřilnavým povrchem jsou prakticky tvarovány tak, aby se mohly vejít do myčky.
- Bezproblémové fritování – žádné stříkance, žádný nepořádek a žádný zápach oleje!
- Univerzálnost — díky schopnostem fritování, pečení, grilování a opékání, slouží tento spotřebič jako skvělý nástroj pro přípravu pokrmů pro rušnou kuchyň.
- Není potřeba žádná montáž – použití je velmi jednoduché a bezpečné!

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vybalte spotřebič a jeho příslušenství (koš na potraviny, držák koše na potraviny). Umyjte příslušenství v horké, saponátové vodě a poté jej vytřete dosucha. Otřete vnitřní prostor spotřebiče vlhkou utěrkou nebo houbou a potom ho vysušte papírovou utěrkou. Před použitím spotřebiče zajistěte, aby byl vnitřní prostor suchý.
- Položte horkovzdušnou fritézu na plochý, rovný a tepelně odolný povrch a zajistěte také, aby byl spotřebič umístěn nejméně 15 cm od jakýchkoli okolních předmětů.
- Doporučuje se ponechat horkovzdušnou fritézu ohřívat přibližně 20 minut bez jakýchkoli potravin. To pomáhá eliminovat mastnotu, která se mohla nahromadit v průběhu výroby a eliminovat zápach „nového“ spotřebiče.
- V této době důkladně vyvětrejte místnost. Při prvním ohřívání vašeho spotřebiče z něj může vycházet mírný kouř nebo zápach. To je normální při řadě topných spotřebičů. Nemá to vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče.

Upozornění: Při přemísťování horkovzdušné fritézy ji nezapomeňte uchopit pevně za spodek – při přemísťování spotřebiče se nespolehejte na rukojeť koše na potraviny!

### PROVOZNÍ POKYNY

#### 1. Příprava na použití

- Položte horkovzdušnou fritézu na plochý, rovný a tepelně odolný povrch. Ujistěte se, zda je povrch odolný vůči teple a také to, zda je spotřebič umístěn nejméně 15 cm od jakýchkoli okolních předmětů.

- Ujistěte se, zda je koš na potraviny bezpečně umístěn uvnitř držáku koše.
- Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky. Váš spotřebič je nyní připraven k použití!

#### Upozornění!

- Nenaplňujte koš na potraviny nebo držák koše olejem nebo jinou tekutinou, protože by to mohlo způsobit požár.
- Horkovzdušnou fritézu nikdy nepoužívejte bez vloženého koše na potraviny.
- Všechny přísady uchovávejte v koši, abyste zabránili kontaktu s topnými tělesy spotřebiče. Nepřepíňujte koš s potravinami.
- Pokud je spotřebič v provozu, nezakrývejte přívod vzduchu na vrchní straně ani výstup vzduchu na zadní straně spotřebiče.
- Během provozu se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče.
- Nikdy neponožujte do vody samotný spotřebič ani jej neoplachujte pod tekoucí vodu.

## 2. Použití spotřebiče

Horkovzdušná fritéza se dá použít k přípravě nejrůznějších jídel. Základní časy pečení najdete v tabulce v části „Nastavení“ nebo v přiložené knize receptů.

- Zatažením za rukojeť opatrně vyjměte držák koše na potraviny ze spotřebiče.
- Do košíku na potraviny vložte ingredience, které budete fritovat horkým vzduchem a vložte koš do držáku koše.

Poznámka: Nikdy nenaplňujte koš do maximální kapacity nebo nepřekračujte doporučené množství (viz část „Nastavení“ v této kapitole), protože by to mohlo mít vliv na kvalitu pečení.

- Zasuňte koš zpět do spotřebiče.

Upozornění! Spotřebič nikdy nepoužívejte bez koše na potraviny a držáku koše na potraviny!

Upozornění! Během a bezprostředně po použití spotřebiče se nedotýkejte koše na potraviny, držáku koše ani vnitřních částí, protože jsou velmi horké.

Koš na jídlo držte pouze za rukojeť. Vždy používejte kuchyňské rukavice. Spotřebič je horký!

- Otočte otočný ovladač teploty na požadovanou teplotu vaření (viz část „Nastavení“ v této kapitole, která vám pomůže určit správnou teplotu).
- Stanovte požadovaný čas přípravy přísad (viz část „Nastavení“ po této kapitole).
- Pokud chcete spotřebič zapnout, otočte otočný ovladač časovače na požadovaný čas přípravy.
- Rozsvítí se oranžový indikátor zapnutí a fritéza začne rychle generovat horký vzduch. Časovač začne odpočítávat nastavený čas.
- Zelený indikátor zhasne, když se dosáhne nastavené teploty.
- Během procesu fritování se občas rozsvítí a zhasne zelený indikátor „HEAT ON (Ohřev)“. Znamená to, že topné těleso udržuje nastavenou teplotu.
- Během přípravy se v držáku koše nahromadí přebytečný olej a šťávy z ingrediencí.

- Některé recepty vyžadují, aby se jídlo v koši po uplynutí nastaveného času protřepalo (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Pokud chcete ingredience protřepat, vytáhněte koš ze spotřebiče pomocí rukojeti a jemně, ale pevně jím zatřeste. Zasuňte držák koše zpět do spotřebiče a pokračujte v přípravě.

Poznámka: Protože technologie rychlého horkého vzduchu okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vytažení koše ze spotřebiče během fritování horkým vzduchem nenaruší proces přípravy.

Tip: Někdy je jednodušší rozdělit časy přípravy na 2 fáze pro recepty, které vyžadují v průběhu přípravy protřepat koš. Pokud nastavíte časovač na polovinu požadovaného času přípravy, budete muset počkat, než zvonění časovače skončí, když budete muset přísady protřepat. Upozorňujeme na to, že po protřepání musíte časovač znovu nastavit na zbývající čas přípravy.

Tip: Pokud nastavíte časovač na celou dobu přípravy, akustický signál časovače neskončí, dokud se příprava nedokončí. Koš můžete kdykoliv vytáhnout a zkontrolovat stav přípravy surovin. Po zasunutí držáku koše zpět do spotřebiče se napájení automaticky vypne a obnoví se. Upozorňujeme na to, že v této situaci časovač nepřestává odpočítávat.

- Když uslyšíte akustický signál časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Pomocí kuchyňských rukavic a rukojeti vytáhněte držák koše ze spotřebiče a položte ho na žáruvzdorný povrch.

Poznámka: Spotřebič můžete také kdykoliv vypnout. Za tímto účelem jednoduše nastavte časovač do polohy „0“ nebo přímo vytáhněte nádobu na fritování.

- Zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny. Pokud nejsou připraveny, jednoduše zasuňte koš zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.

Upozornění! Po horkovzdušném fritování budou koš, držák koše a přísady horké! V závislosti na typu ingrediencí v horkovzdušné fritéze může ze spotřebiče unikat pára. Dejte pozor na opaření a kvůli bezpečnosti noste kuchyňské rukavice.

- Pokud chcete odpojit koš na potraviny od držáku koše, posuňte ochranný kryt a stiskněte uvolňovací tlačítko koše.

Upozornění! Nikdy nemačkejte uvolňovací tlačítko, pokud není držák koše položený na rovném, plochém a tepelně odolném povrchu! Držák koše obsahuje horkou tekutinu. Hrozí nebezpečí vážného opaření!

- Uchopte koš za rukojeť a vyprázdněte jídlo do mísy nebo na talíř.

Tip: Chcete-li vyjmout velké nebo křehké přísady, můžete je vyjmout z koše pomocí kleští. Používejte kleště nebo nářadí s tepelně odolnými plastovými hroty, protože kovové hroty nebo nářadí mohou poškrábat povrch koše.

- Když je připravena dávka pokrmu, horkovzdušná fritéza je okamžitě připravena k přípravě další dávky.



**DŮLEŽITÉ:** Pokud zaznamenáte, že ventilátor nefunguje, jakmile produkt spustí přípravu (bez šumu nebo proudění vzduchu), ihned přestaňte spotřebič používat a kontaktujte zákaznický servis.

## PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLKŮ

Chcete-li připravit domácí hranolky, postupujte takto:

- Brambory oloupejte a nakrájejte na tyčinky.
- Bramborové tyčinky důkladně omyjte a osušte papírovými utěrkami.
- Do misky nalijte 1/2 lžice řepkového oleje, na vrch pokladte tyčinky a míchejte, dokud nejsou pokryté olejem.
- Rukama nebo kuchyňským náčiním vyjměte z misky tyčinky, aby v misce zůstal přebytečný olej. Vložte tyčinky do košíku.

Poznámka: Nezakláníjte misku, abyste nasypali bramborové tyčinky do koše. Přemístěte je rukama nebo kuchyňským náčiním v menších dávkách, abyste zabránili hromadění přebytečného oleje na dně fritovací nádoby.

Fritujte bramborové hranolky horkým vzduchem podle výše uvedených pokynů. Pro dosažení nejlepších výsledků, nefritujte v jedné dávce více než 500 g hranolků.

## NASTAVENÍ

Následující tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro ingredience, které chcete připravit.

Poznámka: Mějte na paměti to, že tato nastavení jsou doporučení.

Tipy:

- Jakékoliv potraviny, které lze připravit v tradiční troubě, lze také připravit v této horkovzdušné fritéze.
- Zatřesení menších ingrediencí v průběhu přípravy optimalizuje konečný výsledek a může zabránit nerovnoměrnému fritování potravin.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen trošku delší čas přípravy; menší množství ingrediencí vyžaduje jen trošku kratší čas přípravy.
- Pokud mají některé potraviny tendenci se lepit na spodní část koše, zvažte přidání určitého množství kuchyňského oleje do koše před přidáním ingrediencí na přípravu.
- Nepřipravujte ve spotřebiči velmi mastné potraviny, jako jsou klobásy, protože jejich tuk by se mohl vznítit.
- Chcete-li dosáhnout křupavé výsledky, přidejte malé množství oleje k čerstvým bramborám. Během několika minut po přidání oleje, fritujte své potraviny v tomto spotřebiči.
- Optimální množství na přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- Plněné chuťovky připravte rychle a jednoduše pomocí předpřipraveného těsta. Předpřipravené těsto rovněž vyžaduje kratší čas na přípravu, jak doma dělané těsto.
- Pokud budete chtít péct koláč nebo quiche, nebo pokud budete chtít fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do spotřebiče pekáč nebo plech na pečení.

- Tento spotřebič můžete také použít k ohřívání jídla. Chcete-li ohřát jídlo, nastavte teplotu na 140 °C na 10 minut.

	Min-max množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Zatřesení	Dodatečná informace
<b>Brambory a hranolky</b>					
Tenké mražené hranolky	250 g - 700 g	9 - 16	200	zatřeste	
Hrubé mražené hranolky	250 g - 700 g	11 - 20	200	zatřeste	
Domácí hranolky (8×8 mm)	250 g - 800 g	18 - 25	200	zatřeste	Přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Domácí opečené brambory	250 g - 800 g	18 - 22	180	zatřeste	Přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Domácí bramborové kostky	250 g - 750 g	12 - 18	180	zatřeste	Přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Bramborové placky	200 g	15 - 18	180	zatřeste	
Brambory na grilu	500 g	15 - 18	180		
<b>Maso a Drůbež</b>					
Steak	100 g - 500 g	8 - 12	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	180		
Rolky klobásky	100 g - 500 g	13 - 15	200		
Spodní stehna	100 g - 500 g	18 - 22	180		
Kuřecí prsa	100 g - 500 g	10 - 15	180		
<b>Chuťovky</b>					
Jarní rolky	100 g - 450 g	8 - 10	200	zatřeste	Použijte polotovar vhodný do trouby
Mražené kuřecí nugetky	100 g - 500 g	6 - 10	200	zatřeste	Použijte polotovar vhodný do trouby
Mražené rybí prsty	100 g - 450 g	6 - 10	200		Použijte polotovar vhodný do trouby
Mražené sýrové chuťovky	100 g - 450 g	8 - 10	180		Použijte polotovar vhodný do trouby
Mražená zelenina	100 g - 450 g	10	160	zatřeste	Použijte polotovar vhodný do trouby

Pečení					
Koláč	300 g	20 - 25	160		
Quiche	400 g	20 - 22	180		
Muffiny	300 g	15 - 18	200		
Sladké chutovky	400 g	20	160		

\* Všechny údaje jsou informativní

## ČÁST 4: ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte!
- Vypněte spotřebič otočením ovladačů na ovládacím panelu do polohy OFF (Vyp). Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
- Koš a držák koše lze čistit v horké vodě s mírným čisticím prostředkem/saponátem na nádobí nebo v myčce nádobí. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské nářadí nebo abrazivní čisticí materiály, protože by mohly poškodit nepřílnavý povrch. Po čištění spotřebič důkladně opláchněte a osušte.
- Pokud chcete odstranit připečené potraviny, naplňte držák koše horkou vodou se saponátem. Vložte držák na potraviny do nádoby a nechte nádobu a koš namočený v umyvadle přibližně 10 minut před čištěním.

Čištění vnitřního prostoru:

- Utřete vnitřní prostor navlhčenou utěrkou nebo houbou. Vysušte ho papírovou utěrkou.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní produkty ve vnitřním prostoru!
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody a zajistěte, aby žádná voda nebo vlhkost nepronikla do horní části horkovzdušné fritézy.
- Vyčistěte výhřevný prvek uvnitř spotřebiče čisticím kartáčkem, abyste tak odstranili veškeré zbytky jídla.

Čištění vnějšího povrchu spotřebiče:

- Utřete ho vlhkou houbou nebo utěrkou. Otřete ho dosucha.
- NIKDY nepoužívejte drátěnku, kovové škrabky nebo abrazivní čističe, protože by mohly poškodit vnější povrch.

Jakákoliv jiná servisní činnost by měla být provedena autorizovaným servisním střediskem.

**NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY ANI DO ŽÁDNÉ JINÉ KAPALINY!**

## ČÁST 5: ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Připojte zástrčku k uzemněné elektrické zásuvce.
	Nemáte nastaven časovač.	Otočením otočného ovladače na požadovaný čas přípravy zapněte spotřebič.
	Držák koše není správně zajištěn.	Zatlačte držák koše správně zpět do spotřebiče.
Ingredience fritované ve spotřebiči nejsou hotové.	V koši je velmi mnoho potravin.	Vložte do koše menší dávky ingrediencí. Menší dávky jsou fritovány mnohem rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je velmi nízká.	Otočením otočného ovladače teploty upravte nastavení na požadovanou teplotu (viz část „Nastavení“).
	Doba pečení je velmi krátká.	Otočením otočného ovladače časovače upravte nastavení na požadovaný čas přípravy (viz část „Nastavení“).
Smažené pokrmy nejsou po vyjmutí ze spotřebiče křupavé.	Použili jste takový typ potravin, které by měly být připraveny v tradičním fritovacím hrnci.	Použijte potraviny, které by měly být připraveny v troubě, nebo jemně vetřete trochu oleje na potraviny, abyste tak dosáhli požadovaného výsledku.
Nemohu správně zasunout koš do spotřebiče.	V koši je velmi mnoho potravin.	Nepřeplňujte kapacitu koše; viz tabulka v části „Nastavení“ ohledně maximálních množství.
	Koš není správně vložen v držák koše.	Zatlačte koš do držáku koše, dokud neuslyšíte mírné cvaknutí.

Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete mastné ingredience.	Pokud fritujete ve spotřebiči mastné ingredience, velké množství oleje vyteče do nádoby. Olej vytváří bílý kouř a nádoba se může zahřát více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič nebo konečný výsledek.
	V nádobě se nacházejí mastné zbytky z předchozího použití.	Bílý kouř je vytvářen mastnotou ohřivanou v držáku koše; nezapomeňte důkladně vyčistit koš a držák koše po každém použití.
Čerstvé hranolky jsou fritovány nerovnoměrně ve spotřebiči.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, zda zůstávají v průběhu fritování pevné.
	Nakrájené brambory jste neopláchli správně před jejich fritováním.	Důkladně opláchněte nakrájené brambory, abyste tak odstranili škrob z jejich povrchu.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé, když je vyjmete ze spotřebiče.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Než přidáte olej, nezapomeňte důkladně vysušit nakrájené brambory.
		Nakrájejte brambory na tenčí kousky, abyste tak dosáhli křupavějšího výsledku.
		K dosažení křupavějších výsledků, přidejte o trochu více oleje.

## POKYNY A INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE LIKVIDACE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLŮ

Obalové materiály zlikvidujte na veřejném místě pro likvidaci odpadu.

## LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTŘEBIČŮ



Význam symbolu na výrobku, jeho příslušenství nebo obalu znamená, že s tímto výrobkem nesmí být zacházeno jako s domovním odpadem. Tento výrobek zlikvidujte na příslušném sběrném místě pro recyklaci odpadu z elektrických a elektronických zařízení. Popřípadě je možné v některých státech Evropské unie nebo jiných evropských státech vrátit své výrobky místnímu prodejci, v případě koupě obdobného nového výrobku. Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné přírodní zdroje a pomoci při prevenci případného negativního vlivu na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterému by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace odpadu. Podrobnější informace získáte od místního úřadu nebo v nejbližším středisku pro sběr odpadu. Nesprávná likvidace tohoto typu odpadu může podléhat vnitrostátním předpisům o pokutách.

### Pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

### Likvidace v jiných zemích mimo Evropskou unie

Chcete-li zlikvidovat tento výrobek, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo svého prodejce.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky nařízení EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických údajích se mohou vyskytnout bez předchozího upozornění a vyhrazujeme si právo provést tyto změny.



# TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

## PHAF 3500

Návod na obsluhu

Vážený zákazník,  
ďakujeme, že ste si kúpili výrobok značky PHILCO. Aby Vám spotrebič dobre slúžil, prečítajte si všetky pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.

# OBSAH

ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	3
ČASŤ 2: POPIS JEDNOTLIVÝCH ČASŤÍ .....	9
ČASŤ 3: OBOZNÁMENIE SA SO SPOTREBIČOM .....	10
ČASŤ 4: ČISTENIE A ÚDRŽBA .....	15
ČASŤ 5: RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	16



## ČASŤ 1: DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI PREČÍTAJTE A ODLOŽTE PRE POUŽITIE V BUDÚCNOSTI.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a viac a osoby so telesnými alebo duševnými poruchami alebo neskúsené osoby, ak sú správne pod dohľadom, alebo boli informovaní o správnom používaní výrobku a pochopili prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Uchovávajte tento spotrebič a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Nie je určený pre použitie na miestach ako sú:
  - kuchynky pre zamestnancov v predajniach, kancelárie a na iné pracoviská;
  - poľnohospodárske farmy;
  - hotelové alebo motelové izby a iné obývané oblasti;
  - nocľahárne s raňajkami.

- Tento spotrebič slúži na spracovanie potravín teplom. Nepoužívajte ho na iné účely, na aké je vyvinutý.
- Neumiestňujte spotrebič na parapety, umývadlá, nestabilné povrchy, na elektrické alebo plynové sporáky alebo do ich blízkosti. Spotrebič umiestnite len na stabilný, rovný, suchý povrch.
- Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke skontrolujte, či sa napätie uvedené na jeho typovom štítku zhoduje s elektrickým napätím v elektrickej zásuvke. Spotrebič pripojte len k správne uzemnenej zásuvke.
- Spotrebič je vybavený odpojiteľným napájacím káblom. Pred odpojením napájacieho kábla od spotrebiča, vždy najskôr odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky.  
Pozor:  
Tento spotrebič nie je určený byť ovládaný naprogramovaným zariadením, externým časovaným spínačom alebo diaľkovým ovládačom.
- Spotrebič používajte len s originálnym príslušenstvom od výrobcu.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavých materiálov ako sú záclony, kuchynské utierky, atď.

- Na zaistenie dostatočnej cirkulácie vzduchu v priebehu prevádzky, musíte zaistiť vzdialenosť najmenej 15 cm od všetkých strán spotrebiča. Neumiestňujte žiadne predmety na spotrebič a nezakrývajte vetracie otvory.
- Vyhnite sa kontaktu s horúcou parou, ktorá bude uvoľňovaná z vetracích otvorov v priebehu prevádzky spotrebiča.
- Neprepĺňajte odnímateľný kôš veľkým množstvom potravín. Uistite sa, či potraviny umiestnené v koši neprichádzajú do kontaktu s výhrevným telesom.
- Nevkladajte svoje ruky do vnútornej oblasti spotrebiča v priebehu prevádzky.
- Nenapĺňajte odnímateľnú nádobu olejom. Naplnenie nádoby olejom by mohlo viesť k nebezpečným situáciám. Tento zdravý spôsob fritovania je založený na princípe cirkulácie horúceho hot vzduchu, ktorý nevyžaduje použitie oleja. Malé množstvo oleja môže byť pridané čisto na účely ochutenia pokrmu.
- Nepoužívajte spotrebič na fritovanie potravín s vysokým obsahom tuku.

## Pozor: Horúci povrch

- Keď je spotrebič v prevádzke, teplota dostupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k popáleninám. Na vyberanie a prenášanie horúcej nádoby a koša používajte rukoväť. Horúcu nádobu a kôr položte len na tepelne odolné povrchy. Pri vyberaní nádoby zo spotrebiča buďte obzvlášť opatrní, aby ste sa neoparili parou, ktorá sa uvoľňuje z potravín. Zvyškové teplo zo spotrebiča znamená, že zostane horúci aj určitý čas po jeho vypnutí.
- V prípade, že sa jedlo v spotrebiči vznieti, ihneď spotrebič vypnite a odpojte ho od elektrickej zásuvky. Pred vybratím nádoby počkajte, pokiaľ sa dym nerozplynie z vetracích otvorov.
- Do horúcej nádoby nelejte ľadovo studenú vodu.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej zásuvky, ak ho nechávate bez dozoru, alebo vtedy ak ho nepoužívate a pred jeho premiestnením alebo čistením. Pred premiestnením alebo čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Neponárajte spotrebič do vody alebo do akejkoľvek inej kvapaliny.

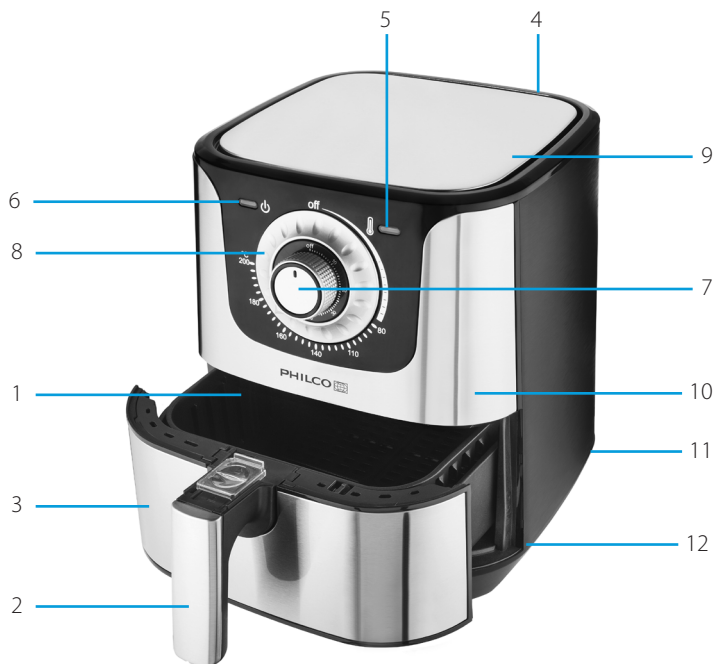
- Neumiestňujte na napájací kábel žiadne ťažké predmety. Dbajte na to, aby napájací kábel neprevísal cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky jemným potiahnutím za zástrčku napájacieho kábla a nie za samotný napájací kábel. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu napájacieho kábla alebo zásuvky.
- V prípade poškodenia napájacieho kábla, ho musíte vymeniť za originálny napájací kábel, ktorý je k dispozícii v autorizovanom servisnom stredisku. Je zakázané používať spotrebič vtedy, ak má poškodený napájací kábel.
- Aby ste predišli nebezpečenstvu poranenia elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič svojpomocne, ani nevykonávajte na ňom žiadne úpravy. Všetky opravy prenechajte na autorizované servisné stredisko. Pri manipulácii so spotrebičom riskujete stratu zákonných práv vyplývajúcich z neuspokojivého výkonu alebo záruky kvality.

## POKYNY TÝKAJÚCE SA NAPÁJACIEHO KÁBLA

Dodávaný je krátky napájací kábel, ktorý znižuje nebezpečenstvo vyplývajúce zo zapletenia, alebo zakopnutia o dlhý kábel. Ak pri ich používaní postupujete opatrne, môžete použiť predlžovacie káble.

- Elektrické predlžovacie káble by mali byť s minimálne takými hodnotami, ako má spotrebič. Ak je elektrická hodnota predlžovacieho kábla veľmi nízka, môže sa prehriať a vznietiť.
- Výsledný predlžovací kábel by mal byť usporiadaný tak, aby sa neprekrýval pracovnom plochou alebo stolom na mieste, kde by ho mohli potiahnuť deti alebo by sa oň mohlo zakopnúť.

## ČASŤ 2: POPIS JEDNOTLIVÝCH ČASŤÍ



1. Kôš
2. Rukoväť
3. Držiak nádoby na fritovanie/koša
4. Prívod vzduchu
5. Zelený indikátor zohrievania
6. Oranžový indikátor zapnutia napájania
7. Otočný ovládač časovača (0 - 60 min.)/zapnutia napájania
8. Otočný ovládač teploty (80 - 200 °C)
9. Horný kryt spotrebiča
10. Hlavný kryt spotrebiča
11. Napájací kábel
12. Podstavec

## ČASŤ 3: OBOZNÁMENIE SA SO SPOTREBIČOM

Prepravte si svoje obľúbené jedlá a občerstvenie rýchlo, zdravo a jednoducho pomocou novej teplovzdušnej fritézy. Tento spotrebič kombinuje teplo s vysokorýchlostnou cirkuláciou vzduchu a horným grilom na prípravu vašich ingrediencií zo všetkých strán súčasne! Umožňuje vám taktiež pripravovať širokú škálu chutných pokrmov bez pridávania prebytočných olejov alebo tukov k väčšine ingrediencií. Tento spotrebič je vybavený:

- Ovládačom teploty v rozsahu od 80 °C – 200 °C (180 °F – 400 °F).
- Časovačom v rozsahu od 0 do 60 minút, ktorý je vybavený funkciou automatického vypnutia. Keď časovač dosiahne čas vypnutia, spotrebič sa sám vypne.

K ďalším skvelým výhodám vašej Philco teplovzdušnej fritézy patrí:

- Rýchle varenie bez potreby predhrievania.
- Rýchle a jednoduché čistenie: časti s nepriľnavým povrchom sú prakticky tvarované tak, aby sa vmestili do umývačky riadu.
- Bezproblémové fritovanie — žiadne striekance, žiaden neporiadok a žiaden zápach oleja!
- Univerzálnosť — vďaka schopnostiam fritovania, pečenia, grilovania a opekania, slúži tento spotrebič ako skvelý nástroj na prípravu pokrmu pre rušnú kuchyňu.
- Nie je potrebná žiadna montáž — použitie je veľmi jednoduché a bezpečné!

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vybaľte spotrebič a jeho príslušenstvo (kôš na potraviny, držiak koša na potraviny). Umyte príslušenstvo v horúcej, saponátovej vode a potom ho vyutierajte dosucha. Utrite vnútorný priestor spotrebiča vlhkou utierkou alebo špongiou a potom ho vysušte papierovou utierkou. Pred používaním spotrebiča zaistite, aby bol vnútorný priestor suchý.
- Položte teplovzdušnú fritézu na plochý, rovný a tepelne odolný povrch a zabezpečte taktiež aby bol spotrebič umiestnený najmenej 15 cm od akýchkoľvek okolitých predmetov.
- Odporúča sa ponechať teplovzdušnú fritézu zohrievať približne 20 minút bez akýchkoľvek potravín. To pomáha eliminovať masť, ktorá sa mohla nahromadiť v priebehu výroby a eliminovať zápach „nového“ spotrebiča.
- V tomto čase dôkladne vyvetrajte miestnosť. Pri prvom zohrievaní vášho spotrebiča, môže z neho vychádzať mierny dym alebo zápach. To je normálne pri mnohých výhrevných spotrebičoch. Nemá to vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča.

Upozornenie: Pri premiestňovaní teplovzdušnej fritézy ju nezabudnite uchopiť pevne za spodok — pri premiestňovaní spotrebiča sa nespoliehajte na rukoväť koša na potraviny!

### PREVÁDZKOVÉ POKYNY

#### 1. Príprava na použitie

- Položte teplovzdušnú fritézu na plochý, rovný a tepelne odolný povrch. Uistite sa, či je povrch odolný voči teplu a taktiež to, či je spotrebič umiestnený najmenej 15 cm od akýchkoľvek okolitých predmetov.



- Uistite sa, či je kôš na potraviny bezpečne umiestnený vo vnútri držiaka koša.
- Zapojte zástrčku do elektrickej zásuvky. Váš spotrebič je teraz pripravený na použitie!

#### Upozornenie!

- Nenaplňte kôš na potraviny alebo držiak koša olejom alebo inou tekutinou, pretože by to mohlo spôsobiť požiar.
- Teplovzdušnú fritézu nikdy nepoužívajte bez vloženého koša na potraviny.
- Všetky prísady uchovávajte v koši, aby ste zabránili kontaktu s výhrevnými telesami spotrebiča. Nepreplňujte kôš s potravinami.
- Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, nezakrývajte prívod vzduchu na vrchnej strane ani výstup vzduchu na zadnej strane spotrebiča.
- V priebehu prevádzky sa nedotýkajte vnútorných častí spotrebiča.
- Nikdy neponárajte do vody samotný spotrebič ani ho neoplachujte pod tečúcu vodu.

## 2. Použitie spotrebiča

Teplovzdušná fritéza sa dá použiť na prípravu najrôznejších jedál. Základné časy pečenia nájdete v tabuľke v časti „Nastavenia“ alebo v priloženej knihe receptov.

- Potiahnutím za rukoväť opatrne vyberte držiak koša na potraviny zo spotrebiča.
- Do košíka na potraviny vložte ingrediencie, ktoré budete fritovať horúcim vzduchom a vložte kôš do držiaka koša.

Poznámka: Nikdy nenapĺňajte kôš do maximálnej kapacity alebo neprekračujte odporúčané množstvá (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole), pretože by to mohlo mať vplyv na kvalitu pečenia.

- Zasuňte kôš späť do spotrebiča.

Upozornenie! Spotrebič nikdy nepoužívajte bez koša na potraviny a držiaka koša na potraviny!

Upozornenie! Počas a bezprostredne po použití spotrebiča sa nedotýkajte koša na potraviny, držiaka koša ani vnútorných častí, pretože sú veľmi horúce. Kôš na jedlo držte iba za rukoväť. Vždy používajte kuchynské rukavice. Spotrebič je horúci!

- Otočte otočný ovládač teploty na požadovanú teplotu varenia (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole, ktorá vám pomôže určiť správnu teplotu).
- Stanovte požadovaný čas prípravy prísad (pozrite si časť „Nastavenia“ po tejto kapitole).
- Ak chcete spotrebič zapnúť, otočte otočný ovládač časovača na požadovaný čas prípravy.
- Rozsvieti sa oranžový indikátor zapnutia a fritéza začne rýchlo generovať horúci vzduch. Časovač začne odpočítavať nastavený čas.
- Zelený indikátor zhasne, keď sa dosiahne nastavená teplota.
- Počas procesu fritovania sa občas rozsvieti a zhasne zelený indikátor „HEAT ON (Ohrev)“. Znamená to, že výhrevné teleso udržiava nastavenú teplotu.
- Počas prípravy sa v držiaku koša nahromadí prebytočný olej a šťavy z ingrediencií.

- Niektoré recepty vyžadujú, aby sa jedlo v koši po uplynutí nastaveného času pretrepało (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole). Ak chcete ingrediencie pretrepať, vyťahnite kôš zo spotrebiča pomocou rukoväti a jemne, ale pevne ním zatrasť. Zasuňte držiak koša späť do spotrebiča a pokračujte v príprave.

Poznámka: Pretože technológia rýchleho horúceho vzduchu okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, krátke vytiahnutie koša zo spotrebiča počas fritovania horúcim vzduchom nenaruší proces prípravy.

Tip: Niekedy je jednoduchšie rozdeliť časy prípravy na 2 fázy pre recepty, ktoré vyžadujú v priebehu prípravy pretrepať kôš. Ak nastavíte časovač na polovicu požadovaného času prípravy, budete musieť počkať, kým zvonenie časovača skončí, keď budete musieť prísady pretrepať. Upozorňujeme na to, že po pretrepaní musíte časovač znova nastaviť na zostávajúci čas prípravy.

Tip: Ak nastavíte časovač na celý čas prípravy, akustický signál časovača neskončí, pokiaľ sa príprava nedokončí. Kôš môžete kedykoľvek vyťahnúť a skontrolovať stav prípravy surovín. Po zasunutí držiaka koša späť do spotrebiča sa napájanie automaticky vypne a obnoví sa. Upozorňujeme na to, že v tejto situácii časovač neprestáva odpočítavať.

- Keď začujete akustický signál časovača, uplynul nastavený čas prípravy. Pomocou kuchynských rukavíc a rukoväti vyťahnite držiak koša zo spotrebiča a položte ho na žiaruvzdorný povrch.

Poznámka: Spotrebič môžete tiež kedykoľvek vypnúť. Za týmto účelom jednoducho nastavte časovač do polohy „0“ alebo priamo vyťahnite nádobu na fritovanie.

- Skontrolujte, či sú suroviny pripravené. Ak nie sú pripravené, jednoducho zasuňte kôš späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

Upozornenie! Po teplovzdušnom fritovaní budú kôš, držiak koša a prísady horúce! V závislosti od typu ingrediencií v teplovzdušnej fritéze môže zo spotrebiča unikať para. Dajte pozor na obarenie a kvôli bezpečnosti noste kuchynské rukavice.

- Ak chcete odpojiť kôš na potraviny od držiaka koša, posuňte ochranný kryt a stlačte uvoľňovacie tlačidlo koša.

Upozornenie! Nikdy nestláčajte uvoľňovacie tlačidlo, pokiaľ nie je držiak koša položený na rovnom, plochom a tepelne odolnom povrchu! Držiak koša obsahuje horúcu tekutinu. Hrozí nebezpečenstvo vážneho obarenia!

- Uchopte kôš za rukoväť a vyprázdňte jedlo do misy alebo na tanier.

Tip: Ak chcete vybrať veľké alebo krehké prísady, môžete ich vybrať z koša pomocou klieští. Používajte kliešte alebo náradie s tepelne odolnými plastovými hrotmi, pretože kovové hroty alebo náradie môžu poškrabať povrch koša.

- Keď je pripravená dávka pokrmu, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

**DÔLEŽITÉ:** Ak spozorujete, že ventilátor nefunguje hneď ako produkt spustí prípravu (bez šumu alebo prúdenia vzduchu), ihneď prestaňte spotrebič používať a kontaktujte zákaznický servis.

### PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLČEKOV

Ak chcete pripraviť domáce hranolčeky, postupujte takto:

- Zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky.
- Zemiakové tyčinky dôkladne umyte a osušte papierovými utierkami.
- Do misky nalejte 1/2 lyžice repkového oleja, na vrch poukladajte tyčinky a miešajte, pokiaľ nie sú pokryté olejom.
- Rukami alebo kuchynským náradím vyberte z misky tyčinky, aby v miske zostal prebytočný olej. Vložte tyčinky do košíka.

Poznámka: Nezakláňajte misku, aby ste nasypali zemiakové tyčinky do koša. Premiestnite ich rukami alebo kuchynským náradím v menších dávkach, aby ste zabránili hromadeniu prebytočného oleja na dne fritovacej nádoby.

Fritujte zemiakové hranolčeky horúcim vzduchom podľa vyššie uvedených pokynov. Na dosiahnutie najlepších výsledkov, nefritujte v jednej dávke viac ako 500 g hranolčekov.

### NASTAVENIA

Nasledujúca tabuľka vám pomôže zvoliť základné nastavenia pre ingrediencie, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Majte na pamäti to, že tieto nastavenia sú odporúčania.

Tipy:

- Akékoľvek potraviny, ktoré je možné pripraviť v tradičnej rúre, je možné taktiež pripraviť v tejto teplovzdušnej fritéze.
- Zatrásenie menších ingrediencií v priebehu prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže zabrániť nerovnomernému fritovaniu potravín.
- Väčšie množstvo ingrediencií si vyžaduje len trošku dlhší čas prípravy; menšie množstvo ingrediencií si vyžaduje len trošku kratší čas prípravy.
- Ak majú niektoré potraviny tendenciu sa lepiť na spodnú časť koša, zvážte prídanie určitého množstva kuchynského oleja do koša pred prídanim ingrediencií na prípravu.
- Nepripravujte v spotrebiči veľmi mastné potraviny, ako sú napríklad klobásy, pretože ich tuk by sa mohol vznietiť.
- Ak chcete dosiahnuť chrumkavé výsledky, pridajte malé množstvo oleja k čerstvým zemiakom. V priebehu niekoľkých minút po pridaní oleja, fritujte svoje potraviny v tomto spotrebiči.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 gramov.
- Plnené chutovky pripravte rýchlo a jednoducho pomocou predpripraveného cesta. Predpripravené cesto si taktiež vyžaduje kratší čas na prípravu, ako doma robené cesto.
- Ak budete chcieť piecť koláč alebo quiche, alebo ak budete chcieť fritovať krehké alebo plnené ingrediencie, vložte do spotrebiča pekáč na alebo plech na pečenie.

- Tento spotrebič môžete taktiež použiť na zohrievanie jedla. Ak chcete zohriať jedlo, nastavte teplotu na 140 °C na 10 minút.

	Min-max množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Zatrasenie	Dodatočná informácia
<b>Zemiaky a hranolčky</b>					
Tenké mrazené hranolčky	250 g - 700 g	9 - 16	200	zatrasť	
Hrubé mrazené hranolčky	250 g - 700 g	11 - 20	200	zatrasť	
Domáce hranolčky (8x8 mm)	250 g - 800 g	18 - 25	200	zatrasť	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Domáce opekané zemiaky	250 g - 800 g	18 - 22	180	zatrasť	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	250 g - 750 g	12 - 18	180	zatrasť	Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Zemiakové placky	200 g	15 - 18	180	zatrasť	
Zemiaky na grile	500 g	15 - 18	180		
<b>Mäso a Hydina</b>					
Steak	100 g - 500 g	8 - 12	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	180		
Rolky klobásky	100 g - 500 g	13 - 15	200		
Spodné stehná	100 g - 500 g	18 - 22	180		
Kuracie prsia	100 g - 500 g	10 - 15	180		
<b>Chuťovky</b>					
Jarné rolky	100 g - 450 g	8 - 10	200	zatrasť	Použite polotovár vhodný do rúry
Mrazené kuracie nugetky	100 g - 500 g	6 - 10	200	zatrasť	Použite polotovár vhodný do rúry
Mrazené rybie prsty	100 g - 450 g	6 - 10	200		Použite polotovár vhodný do rúry
Mrazené syrové chuťovky	100 g - 450 g	8 - 10	180		Použite polotovár vhodný do rúry
Mrazená zelenina	100 g - 450 g	10	160	zatrasť	Použite polotovár vhodný do rúry

Pečenie					
Koláč	300 g	20 - 25	160		
Quiche	400 g	20 - 22	180		
Muffiny	300 g	15 - 18	200		
Sladké chutovky	400 g	20	160		

\* Všetky údaje sú informatívne

## ČASŤ 4: ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Po každom použití spotrebič vyčistite!
- Vypnite spotrebič otočením ovládačov na ovládacom paneli do polohy OFF (Vyp.). Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Kôš a držiak koša je možné čistiť v horúcej vode s miernym čistiacim prostriedkom/saponátom na riad alebo v umývačke riadu. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náradie alebo abrazívne čistiace materiály, pretože by mohli poškodiť neprílnavý povrch. Po čistení spotrebič dôkladne opláchnite a osušte.
- Ak chcete odstrániť pripečené potraviny, naplňte držiak koša horúcou vodou so saponátom. Vložte držiak na potraviny do nádoby a nechajte nádobu a kôš namočený v umývadle približne 10 minút pred čistením.

Čistenie vnútorného priestoru:

- Utrite vnútorný priestor navlhčenou utierkou alebo špongiou. Vysušte ho papierovou utierkou.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne produkty vo vnútornom priestore!
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody a zabezpečte, aby žiadna voda alebo vlhkosť neprenikla do hornej časti teplovzdušnej fritézy.
- Vyčistite výhrevný prvok vo vnútri spotrebiča čistiacou kefkou, aby ste tak odstránili akékoľvek zvyšky jedla.

Čistenie vonkajšieho povrchu spotrebiča:

- Utrite ho vlhkou špongiou alebo utierkou. Utrite ho dosucha.
- NIKDY nepoužívajte drôtenku, kovové škrabky alebo abrazívne čističe, pretože by mohli poškodiť vonkajší povrch.

Akákoľvek iná servisná činnosť by mala byť vykonaná autorizovaným servisným strediskom.

**NEPONÁRAJTE SPOTREBIČ DO VODY ANI DO ŽIADNEJ INEJ KVAPALINY!**

## ČASŤ 5: RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Pripojte zástrčku k uzemnenej elektrickej zásuvke.
	Nemáte nastavený časovač.	Otočením otočného ovládača na požadovaný čas prípravy zapnite spotrebič.
	Držiak koša nie je správne zaistený.	Zatlačte držiak koša správne späť do spotrebiča.
Ingrediencie fritované v spotrebiči nie sú hotové.	V koši je veľmi veľa potravín.	Vložte dom koša menšie dávky ingrediencií. Menšie dávky sú fritované oveľa rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je veľmi nízka.	Otočením otočného ovládača teploty upravte nastavenie na požadovanú teplotu (pozrite si časť „Nastavenia“).
	Čas pečenia je veľmi krátky.	Otočením otočného ovládača časovača upravte nastavenie na požadovaný čas prípravy (pozrite si časť „Nastavenia“).
Vyprážené pokrmy nie sú po vybratí zo spotrebiča chrumkavé.	Použili ste taký typ potravín, ktoré by mali byť pripravené v tradičnom fritovacom hrnci.	Použite potraviny, ktoré by mali byť pripravené v rúre, alebo jemne votrite trošku oleja na potraviny, aby ste tak dosiahli požadovaný výsledok.
Nemôžem správne zasunúť kôš do spotrebiča.	V koši je veľmi veľa potravín.	Neprepĺňajte kapacitu koša; pozrite si tabuľku v časti „Nastavenie“ ohľadom maximálnych množstiev.
	Kôš nie je správne vložený v držiaku koša.	Zatlačte kôš do držiaka koša, pokiaľ nezačujete mierne cvaknutie.

Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete masné ingrediencie.	Ak fritujete v spotrebiči masné ingrediencie, veľké množstvo oleja vytečie do nádoby. Olej vytvára biely dym a nádoba sa môže zohriať viac ako obvykle. Nemá to vplyv na spotrebič alebo konečný výsledok.
	V nádobe sa nachádzajú masné zvyšky z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je vytváraný masnotou zohrievanou v držiaku koša; nezabudnite dôkladne vyčistiť kôš a držiak koša po každom použití.
Čerstvé hranolčky sú fritované nerovnomerne v spotrebiči.	Nepoužili ste správny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, či zostávajú v priebehu fritovania pevné.
	Nakrájané zemiaky ste neopláchli správne pred ich fritovaním.	Dôkladne opláchnite nakrájané zemiaky, aby ste tak odstránili škrob z ich povrchu.
Čerstvé hranolčky nie sú chrumkavé, keď ich vyberiete zo spotrebiča.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.	Skôr ako pridáte olej, nezabudnite dôkladne vysušiť nakrájané zemiaky.
		Nakrájajte zemiaky na tenšie kúsky, aby ste tak dosiahli chrumkavejší výsledok.
		Na dosiahnutie chrumkavejších výsledkov, pridajte trošku viac oleja.

## POKYNY A INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA LIKVIDÁCIE POUŽITÝCH OBALOVÝCH MATERIÁLOV

Obalové materiály zlikvidujte na verejnom mieste pre likvidáciu odpadu.

## LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH SPOTREBIČOV



Význam symbolu na výrobku, jeho príslušenstve alebo obale znamená, že s týmto výrobkom nesmie byť zaobchádzané ako s komunálnym odpadom. Tento výrobok zlikviduje na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Poprípadne je možné v niektorých štátoch Európskej únie alebo iných európskych štátoch vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi, v prípade kúpy podobného nového výrobku. Správna likvidácia tohto výrobku pomôže ušetriť cenné prírodné zdroje a pomôcť pri prevencii prípadného negatívneho vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie, ku ktorému by mohlo dôjsť v dôsledku nesprávnej likvidácie odpadu. Podrobnejšie informácie získate od miestneho úradu alebo v najbližšom stredisku pre zber odpadu. Nesprávna likvidácia tohto typu odpadu môže podliehať vnútroštátnym predpisom o pokutách.

### Pre podnikateľské subjekty v Európskej únii

Ak chcete zlikvidovať elektrické alebo elektronické zariadenie, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

### Likvidácia v iných štátoch mimo Európskej únie

Ak chcete zlikvidovať tento výrobok, vyžiadajte si nevyhnutné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky nariadenia EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

Zmeny v texte, dizajne a technických údajoch sa môžu vyskytnúť bez predchádzajúceho upozornenia a vyhradujeme si právo vykonať tieto zmeny.



**PHILCO**<sup>®</sup> 

*Famous for Quality the World Over*

# FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

## PHAF 3500

Instrukcja obsługi

Szanowny kliencie,  
dziękujemy za zakup produktu marki PHILCO. Aby urządzenie dobrze Ci służyło, przeczytaj wszystkie wskazówki  
podane w tej instrukcji obsługi.

# SPIS TREŚCI

CZĘŚĆ 1: WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.....	3
CZĘŚĆ 2: OPIS POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI.....	9
CZĘŚĆ 3: ZAPOZNANIE SIĘ Z URZĄDZENIEM.....	10
CZĘŚĆ 4: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	15
CZĘŚĆ 5: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	16

## CZĘŚĆ 1: WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PROSIMY O UWAŻNE PRZECZYTANIE I ZACHOWANIE DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby z zaburzeniami fizycznymi lub psychicznymi lub osoby niedoświadczone, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one poinformowane o prawidłowym użytkowaniu produktu i zrozumiały możliwe niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Przechowuj urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach jak:
  - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - gospodarstwa rolne;
  - pokoje hotelowe lub motelowe i inne zaludnione obszary;
  - pokoje wieloosobowe ze śniadaniem.

- To urządzenie służy do podgrzewania żywności. Nie używaj go do celów innych niż te, do których został opracowany.
  - Urządzenia nie należy ustawiać na parapetach okiennych, umywalkach, niestabilnych powierzchniach, kuchenkach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu. Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na stabilnej, równej i suchej powierzchni.
  - Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka.
  - Urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilający. Przed odłączeniem przewodu zasilającego od urządzenia należy zawsze najpierw wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Uwaga:
- To urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zaprogramowanego urządzenia, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota.
- Używaj urządzenia wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami producenta.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak zasłony, ściereczki kuchenne itp.
- Aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza podczas pracy, należy zapewnić odległość co najmniej 15 cm ze wszystkich stron urządzenia. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Unikać kontaktu z gorącą parą, która będzie się wydobywać z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Nie przepelniaj wyjmowanego kosza dużą ilością jedzenia. Upewnij się, że żywność włożona do kosza nie styka się z elementem grzejnym.
- Nie wkładaj rąk do wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Nie napełniać wyjmowanego pojemnika olejem. Napełnianie pojemnika olejem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Ta zdrowa metoda smażenia opiera się na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, które nie wymaga użycia oleju. Niewielką ilość oleju można dodać wyłącznie w celu nadania smaku potrawie.

- Nie używaj urządzenia do smażenia potraw o dużej zawartości tłuszczu.

### Uwaga gorąca powierzchnia

- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj gorącej powierzchni. Niezastosowanie się do tego może spowodować oparzenia. Za pomocą uchwytu wyjmij i przenieś gorący pojemnik i kosz. Gorący pojemnik należy stawiać wyłącznie na powierzchniach żaroodpornych. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia. Ciepło resztkowe z urządzenia oznacza, że pozostaje ono gorące przez pewien czas po wyłączeniu.
- Jeżeli żywność zapali się w urządzeniu, natychmiast wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Przed wyjęciem pojemnika odczekaj, aż dym wydostanie się z otworów wentylacyjnych.
- Nie wlewać lodowatej wody do gorącego naczynia.
- Zawsze wyłączaj i wyjmuj wtyczkę z gniazdka elektrycznego, gdy pozostawiasz je bez nadzoru lub gdy nie jest używane, a także przed jego przenoszeniem lub czyszczeniem.

Przed przeniesieniem lub czyszczeniem pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Uważaj, aby nie zawiesić przewodu zasilającego na krawędzi stołu ani nie dotknąć gorącej powierzchni.
- Odłącz urządzenie od sieci, delikatnie ciągnąc za wtyczkę, a nie za sam kabel zasilający. Niezastosowanie się do tego może spowodować uszkodzenie przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na oryginalny, dostępny w autoryzowanym centrum serwisowym. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie naprawiaj ani nie modyfikuj urządzenia samodzielnie. Wszelkie naprawy pozostaw do autoryzowanego centrum serwisowego. Podczas obchodzenia się z urządzeniem ryzykujesz utratę praw wynikających z niezadowolającego działania lub gwarancji jakości.

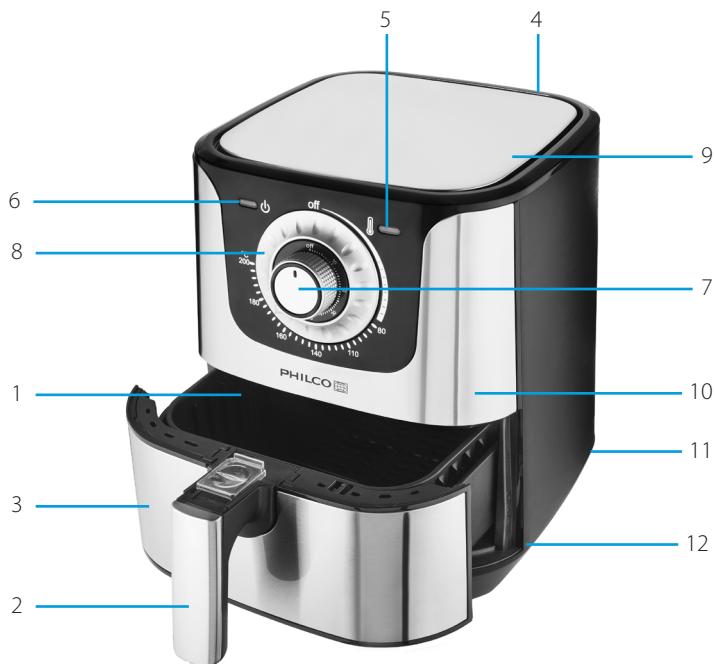
INSTRUKCJA DOTYCZĄCA PRZEWODU ZASILAJĄCEGO

W zestawie znajduje się krótki przewód zasilający, który zmniejsza ryzyko zaplątania się lub potknięcia o długi przewód. Jeśli zachowasz ostrożność podczas ich używania, możesz użyć przedłużaczy.

- Przedłużacze elektryczne powinny być co najmniej tak dobre, jak urządzenie. Jeśli wartość elektryczna przedłużacza jest bardzo niska, może się on przegrzać i zapalić.
- Powstały przedłużacz powinien być ułożony tak, aby nie zachodził na blat lub stół, gdzie mógłby zostać pociągnięty lub potknięty przez dzieci.



## CZĘŚĆ 2: OPIS POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI



1. Kosz
2. Uchwyt
3. Uchwyt naczynia do smażenia/kosza
4. Dopływ powietrza
5. Zielony wskaźnik ogrzewania
6. Pomarańczowy wskaźnik włączenia
7. Pokrętło timera (0 - 60 min.)/włączenia urządzenia
8. Obrotowa regulacja temperatury (80 - 200 °C)
9. Górna pokrywa urządzenia
10. Główna pokrywa urządzenia
11. Przewód zasilający
12. Podstawa

## CZĘŚĆ 3: ZAPOZNANIE SIĘ Z URZĄDZENIEM

Szybko, zdrowo i łatwo przygotuj ulubione potrawy i przekąski dzięki nowej frytkownicy na gorące powietrze. To urządzenie łączy ciepło z szybką cyrkulacją powietrza i górnym grillem, aby przygotować składniki ze wszystkich stron w tym samym czasie! Pozwala również na przygotowanie szerokiej gamy smacznych potraw bez dodawania do większości składników nadmiaru olejów czy tłuszczów. To urządzenie jest wyposażone:

- Regulator temperatury w zakresie 80 °C - 200 °C (180 °F - 400 °F).
- Timer w zakresie od 0 do 60 minut, który jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia. Gdy minutnik osiągnie czas wyłączenia, urządzenie wyłącza się.

Inne wspaniałe zalety Twojej frytkownicy na gorące powietrze Philco to między innymi:

- Szybkie gotowanie bez potrzeby grzania wstępnego.
- Szybkie i łatwe czyszczenie: części z nieprzywierającą powierzchnią są praktycznie ukształtowane tak, aby pasowały do zmywarki.
- Bezproblemowe smażenie - bez rozprysków, bałaganu i zapachu oleju!
- Wszeczhronność - dzięki możliwości smażenia, pieczenia, grillowania i opiekania, urządzenie to doskonale sprawdza się przy przygotowywaniu potraw w zapracowanych kuchniach.
- Nie wymaga instalacji - bardzo łatwe i bezpieczny w użyciu!

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj urządzenie i jego akcesoria (kosz na żywność, uchwyt na kosz na żywność). Umyj akcesorium w gorącej wodzie z detergentem, a następnie wytrzyj do sucha. Wytrzeć wnętrze urządzenia wilgotną szmatką lub gąbką, a następnie osuszyć ręcznikiem papierowym. Przed użyciem urządzenia upewnij się, że jego wnętrze jest suche.
- Umieść frytkownicę na gorące powietrze na płaskiej, równej i odpornej na ciepło powierzchni, a także upewnij się, że urządzenie znajduje się co najmniej 15 cm od otaczających obiektów.
- Zaleca się pozostawienie frytkownicy na gorące powietrze przez około 20 minut bez jedzenia. Pomaga to wyeliminować tłuszcz, który mógł się nagromadzić podczas produkcji i wyeliminować zapach „nowego” urządzenia.
- W tym czasie dokładnie przewietrzć pomieszczenie. Podczas pierwszego podgrzewania urządzenie może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo twojego urządzenia.

Ostrzeżenie: Przenosząc frytkownicę na gorące powietrze, trzymaj ją mocno u dołu - nie polegaj na uchwycie kosza na żywność podczas przesuwania urządzenia!

### INSTRUKCJE OBSŁUGI

1. Przygotowanie do użycia
- Umieść frytkownicę na gorące powietrze na płaskiej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.

Upewnij się, że powierzchnia jest odporna na ciepło, a urządzenie jest umieszczone w odległości co najmniej 15 cm od otaczających przedmiotów.

- Upewnij się, że kosz na żywność jest bezpiecznie umieszczony w uchwycie kosza.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego. Twoje urządzenie jest teraz gotowe do użycia!

#### Ostrzeżenie!

- Nie wypełniaj kosz na żywność lub uchwyt na kosz olejem lub innym płynem, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nigdy nie używaj frytkownicy bez włożonego kosza na żywność.
- Wszystkie składniki należy przechowywać w koszu, aby nie dopuścić do kontaktu z grzejnikami urządzenia. Nie przepelniaj kosza na żywność.
- Gdy urządzenie pracuje, nie zasłaniaj wlotu powietrza u góry ani wylotu powietrza z tyłu urządzenia.
- Nie dotykać wewnętrznych części urządzenia podczas pracy.
- Nigdy nie zanurzaj samego urządzenia w wodzie ani nie płucz go pod bieżącą wodą.

## 2. Korzystanie z urządzenia

Frytkownica na gorące powietrze umożliwia przygotowywanie różnorodnych potraw. Podstawowe czasy gotowania można znaleźć w tabeli w sekcji „Ustawienia” lub w załączonej książce kucharskiej.

- Ostrożnie pociągnij za uchwyt, aby wyjąć uchwyt kosza na żywność z urządzenia.
- Włożyć składniki do smażenia na gorące powietrze do kosza na żywność i umieścić kosz w uchwycie kosza.

Uwaga: Nigdy nie napełniaj kosza do maksymalnej pojemności ani nie przekraczaj zalecanych ilości (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale), ponieważ może to wpłynąć na jakość pieczenia.

- Wsuń kosz z powrotem do urządzenia.

Ostrzeżenie! Nigdy nie używaj urządzenia bez kosza na żywność i uchwytu na kosz na żywność!

Ostrzeżenie! Nie dotykać kosza na żywność, uchwytu kosza ani części wewnętrznych podczas korzystania z urządzenia i bezpośrednio po nim, ponieważ są one bardzo gorące. Kosz na żywność trzymać tylko za uchwyt. Zawsze noś rękawiczki kuchenne. Urządzenie jest gorące!

- Ustaw pokrętkę temperatury na żądaną temperaturę gotowania (zapoznaj się z częścią „Ustawienia” w tym rozdziale, aby określić właściwą temperaturę).
- Ustaw żądany czas gotowania (patrz „Ustawienia” po tym rozdziale).
- Aby włączyć urządzenie, obróć pokrętkę timera na żądany czas gotowania.
- Zaświeci się pomarańczowy wskaźnik zasilania, a frytkownica szybko wytworzy gorące powietrze. Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu.
- zapali się pomarańczowa lampka zasilacza, a patelnia szybko utworzy otwór wentylacyjny. Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu.
- Podczas procesu smażenia zapala się i od czasu do czasu gaśnie zielony wskaźnik „HEAT ON”. Oznacza to, że grzejnik utrzymuje żadaną temperaturę.
- Podczas przygotowywania w koszyku gromadzi się nadmiar oleju i soku ze składników.

- Niektóre przepisy wymagają wstrząśnięcia potrawy w koszu po upływie ustawionego czasu (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, delikatnie wyciągnij koszyk z urządzenia za uchwyt, ale mocno nim potrząśnij. Wsuń uchwyt kosza z powrotem do urządzenia i kontynuuj gotowanie.

Uwaga: Ponieważ technologia szybkiego gorącego powietrza natychmiast ogrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyciągnięcie kosza z urządzenia podczas smażenia w gorącym powietrzu nie zakłóci procesu gotowania.

Wskazówka: Czasami łatwiej jest podzielić czas przygotowania na 2 fazy w przypadku przepisów, które wymagają wstrząsania koszem podczas przygotowywania. Jeśli ustawisz minutnik na połowę żadanego czasu gotowania, będziesz musiał poczekać, aż minutnik przestanie dzwonić, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Zwróć uwagę, że po wstrząśnięciu musisz ponownie ustawić minutnik na pozostały czas gotowania.

Wskazówka: jeśli ustawisz minutnik na cały czas gotowania, sygnał dźwiękowy minutnika nie wyłączy się, dopóki gotowanie nie zostanie zakończone. W każdej chwili możesz wyciągnąć kosz i sprawdzić stan przygotowania składników. Po ponownym włożeniu kosza do urządzenia zasilanie jest automatycznie wyłączane i przywracane. Należy pamiętać, że licznik czasu nie przestaje odliczać w tej sytuacji.

- Po usłyszeniu sygnału minutnika ustawiony czas gotowania upłynie. Używając rękawic kuchennych i uchwytu, wyciągnij uchwyt kosza z urządzenia i umieść go na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga: W każdej chwili można również wyłączyć urządzenie. Aby to zrobić, wystarczy ustawić licznik czasu w pozycji „0” lub bezpośrednio wyciągnąć kadź.

- Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie są gotowe, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka minut.

Ostrzeżenie! Po smażeniu w gorącym powietrzu kosz, uchwyt na kosz i składniki będą gorące! W zależności od rodzaju składników w frytkownicy na gorące powietrze z urządzenia może wydostawać się para. Uważaj na oparzenia i zakładaj rękawice kuchenne dla bezpieczeństwa.

- Aby wyjąć kosz na żywność z uchwytu, przesuń osłonę ochronną i naciśnij przycisk zwalniający kosz.

Ostrzeżenie! Nigdy nie naciskaj przycisku zwalniającego, jeśli uchwyt kosza nie jest umieszczony na płaskiej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni! W uchwycie kosza znajduje się gorący płyn. Istnieje ryzyko poważnego poparzenia!

- Chwyć kosz za uchwyt i opróżnij jedzenie do miski lub na talerz.

Wskazówka: jeśli chcesz wybrać duże lub kruche składniki, możesz je wyjąć z koszyka szczypcami. Użyj szczypiec lub narzędzi z plastikowymi końcówkami odpornymi na ciepło, ponieważ metalowe końcówki lub narzędzia mogą zarysować powierzchnię kosza.

- Gdy partia żywności jest gotowa, frytkownica na gorące powietrze jest natychmiast gotowa do przygotowania następnej partii.

WAŻNE: Jeśli zauważysz, że wentylator nie działa, gdy tylko produkt zacznie się gotować (brak hałasu i przepływu powietrza), natychmiast zaprzestań używania urządzenia i skontaktuj się z obsługą klienta.

## PRZYGOTOWANIE DOMOWYCH FRYTEK

Aby zrobić domowe frytki, wykonaj następujące czynności:

- Ziemniaki obrać i pokroić w frytki.
- Umyj dokładnie frytki ziemniaczane i osusz je ręcznikiem papierowym.
- Wlej 1/2 łyżki oleju rzepakowego do miski, połóż frytki na wierzchu i mieszaj, aż pokryją się olejem.
- Użyj rąk lub narzędzi kuchennych, aby usunąć frytki z miski, aby nadmiar oleju pozostał w misce. Włóż frytki do kosza.

Uwaga: nie przechylaj miski, aby wrzucić frytki ziemniaczane do kosza. Przesuwaj je ręcznie lub za pomocą przyborów kuchennych w mniejszych partiach, aby zapobiec gromadzeniu się nadmiaru tłuszczu na dnie kadzi.

Smaż frytki na gorącym powietrzu zgodnie z powyższą instrukcją. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie smaż więcej niż 500 g frytek w jednej porcji.

## USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia składników, które chcesz przygotować.

Uwaga: pamiętaj, że te ustawienia są zaleceniami.

Wskazówki:

- Każda żywność, którą można przygotować w tradycyjnym piekarniku, może być również przygotowana w tej frytkownicy na gorące powietrze.
- Potrząśnięcie mniejszymi składnikami podczas gotowania optymalizuje efekt końcowy i może zapobiec nierównomiernemu smażeniu potraw.
- Większe ilości składników wymagają tylko trochę dłuższego czasu przygotowania; mniejsza ilość składników wymaga tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Jeśli niektóre potrawy mają tendencję do przyklejania się do dna kosza, rozważ dodanie do koszyka pewnej ilości oleju spożywczego przed dodaniem składników do gotowania.
- Nie należy przygotowywać w urządzeniu potraw bardzo tłustych, takich jak kiełbaski, ponieważ ich tłuszcz może się zapalić.
- Aby uzyskać chrupiące rezultaty, dodaj niewielką ilość oleju do świeżych ziemniaków. W ciągu kilku minut od dodania oleju usmaż jedzenie w tym urządzeniu.
- Optymalna ilość do zrobienia chrupiących frytek to 500 gramów.
- Szybko i łatwo przygotuj nadziewane przekąski z gotowego ciasta. Wstępnie przygotowane ciasto wymaga również mniej czasu na przygotowanie niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz usmażyć chrupiące lub nadziewane składniki, włóż blachę do pieczenia w urządzeniu.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 140 ° C na 10 minut.

	Min-max ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząśnięcie	Informacja dodatkowa
<b>Ziemniaki i frytki</b>					
Cienkie mrożone frytki	250 g - 700 g	9 - 16	200	potrząsnąć	
Grube mrożone frytki	250 g - 700 g	11 - 20	200	potrząsnąć	
Domowe frytki (8x8 mm)	250 g - 800 g	18 - 25	200	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe pieczone ziemniaki	250 g - 800 g	18 - 22	180	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	250 g - 750 g	12 - 18	180	potrząsnąć	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane	200 g	15 - 18	180	potrząsnąć	
Grillowane ziemniaki	500 g	15 - 18	180		
<b>Mięso i drób</b>					
Stek	100 g - 500 g	8 - 12	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	180		
Roladki kielbasiane	100 g - 500 g	13 - 15	200		
Podudzie	100 g - 500 g	18 - 22	180		
Piersi z kurczaka	100 g - 500 g	10 - 15	180		
<b>Przystawki</b>					
Sajgonki	100 g - 450 g	8 - 10	200	potrząsnąć	Użyj półproduktu odpowiedniego do piekarnika
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 g - 500 g	6 - 10	200	potrząsnąć	Użyj półfabrykatu odpowiedniego do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100 g - 450 g	6 - 10	200		Użyj półfabrykatu odpowiedniego do piekarnika
Zakąski serowe mrożone	100 g - 450 g	8 - 10	180		Użyj półfabrykatu odpowiedniego do piekarnika
Warzywa mrożone	100 g - 450 g	10	160	potrząsnąć	Użyj półfabrykatu odpowiedniego do piekarnika

Pieczenie					
Ciasto	300 g	20 - 25	160		
Quiche	400 g	20 - 22	180		
Muffiny	300 g	15 - 18	200		
Słodkie przekąski	400 g	20	160		

\* Wszystkie dane mają charakter informacyjny

## CZĘŚĆ 4: CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyścić urządzenie po każdym użyciu!
- Wyłączyć urządzenie, przestawiając elementy sterujące na panelu sterowania do pozycji OFF. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci i pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Kosz i uchwyt kosza można czyścić w gorącej wodzie z łagodnym detergentem / płynem do mycia naczyń lub w zmywarce. Nie używaj metalu do czyszczenia przybory kuchenne lub ścierne materiały czyszczące, ponieważ mogą uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię. Po czyszczeniu dokładnie wypłucz i wysusz urządzenie.
- Aby wyjąć upieczone potrawy, włożyć do pojemnika na kosz gorącą wodę i detergent. Włożyć pojemnik na żywność do pojemnika i pozostawić pojemnik i koszyk namoczone w zlewie na około 10 minut przed czyszczeniem.

Czyszczenie wnętrza:

- Wnętrze wytrzeć wilgotną szmatką lub gąbką. Osuszyć ręcznikiem papierowym.
- Nigdy nie używaj produktów ściernych w pomieszczeniach!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie i upewnij się, że woda ani wilgoć nie przedostaje się do górnej części frytkownicy na gorące powietrze.
- Wyczyścić element grzejny wewnątrz urządzenia za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Czyszczenie zewnętrznej powierzchni urządzenia:

- Przetrzyj wilgotną gąbką lub szmatką. Wytrzyj do sucha.
- NIGDY nie używaj drutu, metalowych skrobaków ani ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię zewnętrzną.

Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowane centrum serwisowe.

**NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE ANI INNYM PŁYNIE!**

## CZĘŚĆ 5: ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie masz ustawionego timera.	Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas gotowania, aby włączyć urządzenie.
	Uchwyt kosza nie jest prawidłowo zamocowany.	Wsuń uchwyt kosza z powrotem do urządzenia.
Składniki smażone w urządzeniu nie są gotowe.	W koszu jest dużo jedzenia.	Umieść kosz na drobiazgi w mniejszych partiach składników. Mniejsze partie smażone są znacznie bardziej równomierne.
	Ustawiona temperatura jest bardzo niska.	Obróć pokrętło temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (patrz rozdział „Ustawienia”).
	Czas pieczenia jest bardzo krótki.	Obróć pokrętło timera, aby ustawić żądany czas gotowania (patrz „Ustawienia”).
Smażone potrawy nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia.	Użyłeś tego typu potraw, które powinny być przygotowane na tradycyjnej patelni.	Użyj potrawy, która powinna być przygotowana w piekarniku lub delikatnie wetrzyj trochę oleju spożywczego, aby uzyskać pożądany efekt.
Nie mogę prawidłowo włożyć kosza do urządzenia.	W koszu jest dużo jedzenia.	Nie przepelniaj pojemności pojemnika; Maksymalne ilości podano w tabeli w sekcji „Ustawienia”.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w uchwycie.	Wsuń kosz do uchwytu kosza, aż usłyszysz delikatne kliknięcie.



Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w urządzeniu do naczynia spłynie duża ilość oleju. Olej wydziela biały dym i pojemnik może się nagrzewać bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na wynik końcowy.
	Pojemnik zawiera tłuste pozostałości po poprzednim użyciu.	Biały dym jest wytwarzany przez tłuszcz rozgrzany w uchwycie kosza; pamiętaj, aby po każdym użyciu dokładnie wyczyścić kosz i uchwyt na kosz.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie w urządzeniu.	Użyłeś niewłaściwego rodzaju ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Pokrojone w plastry ziemniaki nie zostały odpowiednio wypłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz pokrojone ziemniaki, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z urządzenia.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie wysuszyć pokrojone ziemniaki.
		Potnij ziemniaki na cieńsze kawałki, aby uzyskać bardziej kruchy wynik.
		Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, dodaj trochę więcej oleju.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE O POSTĘPOWANIU ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowania odnieś na miejsce wyznaczone przez administrację.

## LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol na produktach lub w dokumentach dodatkowych oznacza, że zużyte urządzenie elektryczne i elektroniczne nie mogą zostać wyrzucone z odpadem komunalnym. Aby odpowiednio likwidować, odnawiać i oddawać do recyklingu oddawaj te produkty do odpowiednich punktów zbiórki. Alternatywnie w niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach Europy możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy przy zakupie ekwiwalentnego nowego produktu. Odpowiednio likwidując ten produkt pomożesz zachować cenne źródła naturalne i pomogasz w prewencji potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko i zdrowie ludzkie, które mogłyby być wynikiem niewłaściwej likwidacji odpadów. O więcej szczegółów poproś w lokalnej administracji lub w najbliższym punkcie zbiórki odpadów. Za nieodpowiednią likwidację tego rodzaju odpadu mogą zostać udzielone mandaty zgodnie z przepisami państwowymi.

### **Dla podmiotów handlowych w krajach Unii Europejskiej**

Jeśli chcesz zlikwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zapytaj o potrzebne informacje swojego sprzedawcę lub dostawcę.

### **Likwidacja w innych krajach poza Unią Europejską**

Symbol ten obowiązuje w UE. Jeśli chcesz zlikwidować ten produkt, zapytaj o potrzebne informacje o odpowiednim sposobie likwidacji w lokalnej administracji lub u sprzedawcy.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania rozporządzeń UE, które się do niego stosują.

Zmiany w tekście, wyglądzie i specyfikacji technicznej mogą się pojawić bez uprzedniego ostrzeżenia zastrzegamy sobie prawo do tych zmian.



# FORRÓ LEVEGŐS OLAJSÜTŐ

## PHAF 3500

Használati útmutató

Tisztelt vásárlónk,  
Köszönjük, hogy PHILCO terméket vásárolt. A készülék helyes használata érdekében kérjük, hogy olvassa el az útmutatóban összefoglalt szabályokat.

# TARTALOM

1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK.....	3
2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK RÉSZEI.....	9
3. RÉSZ: ISMERKEDÉS A KÉSZÜLÉKKEL .....	10
4. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS .....	15
5. RÉSZ: HIBAELHÁRÍTÁS .....	16

## 1. RÉSZ: FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

- Akészülékethasználhatják8évnélidősebbgyermekek és korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, ha felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatával és a fennálló veszélyekkel. A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül. A készülékkel nem játszhatnak gyermekek. A készüléket és a tápkábelt 8 évnél fiatalabb gyermekek számára elérhetetlen helyen kell tárolni.
- A készülék csak háztartásokban használható. Nem használható más helyeken, mint:
  - alkalmazottak konyháiban boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
  - gazdasági épületekben;
  - hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
  - reggelit szolgáltató szállásokon

- Ez a készülék élelmiszerek hőkezelésére használatos. Ne használja más, nem rendeltetésszerű célokra.
- Ne helyezze ablakpárkányra, mosdóra, ingatag felületre, elektromos- vagy gáztűzhelyekre vagy ilyen helyek közelébe. Mindig egy szilárd, egyenes, száraz felületre kell helyezni.
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a terméklapon feltüntetett feszültség megegyezik-e az elektromos hálózat értékeivel. Mindig szabályosan földelt dugaljhoz csatlakoztassa.
- A készülékhez egy leválasztható tápkábel tartozik. A készülékről való leválasztása előtt először mindig húzza ki a csatlakozódugót a dugaljából.

Figyelem:

A készülék nem vezérelhető beprogramozott eszközzel, külső időzítővel vagy távirányítóval.

- Kizárólag az eredeti tartozékokkal használható.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, pl. függönyök, törülőkendők stb. közelében.
- Az üzemeltetés alatti légáramlás biztosításához minden oldalról legalább 15 cm üres teret kell hagyni a készülék körül. Ne helyezzen rá tárgyakat és ne takarja le a szellőzőnyílásokat.

- Ügyeljen a szellőzőnyílásokból kiáradó forró gőzre használat folyamán.
- Ne töltse túl élelmiszerrel a kivehető kosarat. Ellenőrizze, hogy a kosárba helyezett élelmiszer nem érintkezik-e a fűtőtesttel.
- Ne nyúljon kézzel a belső térbe üzemeltetés közben.
- Ne töltsön olajat a kivehető tartályba. A tartály feltöltése olajjal veszélyes helyzeteket eredményezhet. Ez az egészséges sütési módszer a forró levegő körforgásán alapul, és nem igényli olaj használatát. Ízesítés szempontjából megengedett kis mennyiségű olaj hozzáadása.
- Ne használja nagy zsírtartalmú élelmiszer sütéséhez a készüléket.

## Figyelem: Forró felület

- Üzemeltetés közben az elérhető felületek hőmérséklete magas lehet. Ne érintse meg a forró felületeket, mert fennáll az égési sérülések veszélye. A forró tartály és kosár kiemeléséhez mindig a fogantyút kell használni. A tartály kiemelésénél fokozott óvatosságra van szükség, mert az ételből forró gőz párolog. A maradékhő azt jelenti, hogy a készülék még kikapcsolás után is forró marad egy ideig.
- Ha az élelmiszer meggyulladna a fritőzben, azonnal kapcsolja ki és válassza le a készüléket az áramkörről. A tartály kiemelése előtt várja meg, amíg a szellőzőnyílásokból kiáradó füst eloszlott.
- Ne öntsön jéghideg vizet a forró tartályba.
- Kapcsolja ki és válassza le a készüléket, ha nem felügyel rá, nem használja, valamint áthelyezés és tisztítás előtt is. Áthelyezés és tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket.



- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen, hogy a kábel ne lógjon le az asztal szélén vagy ne érintkezzen forró felületekkel.
- A készülék leválasztásánál az áramkörről mindig a csatlakozódugót kell finoman meghúzni, nem pedig a kábelt. Ellenkező esetben megsérülhet a kábel vagy a fali aljzat.
- A sérült vezetéket egy eredeti vezetékre kell kicserélni a márkaszervizben. Tilos a készülék használata sérült vezetékkel.
- Áramütés veszélye végett ne próbálja meg személyesen megjavítani vagy bármilyen módon módosítani a készüléket. Az összes javítást a márkaszervizre kell bízni. Beavatkozások esetén nem érvényesíthetők a nem kielégítő működéssel vagy minőséggel kapcsolatos garanciális jogok.

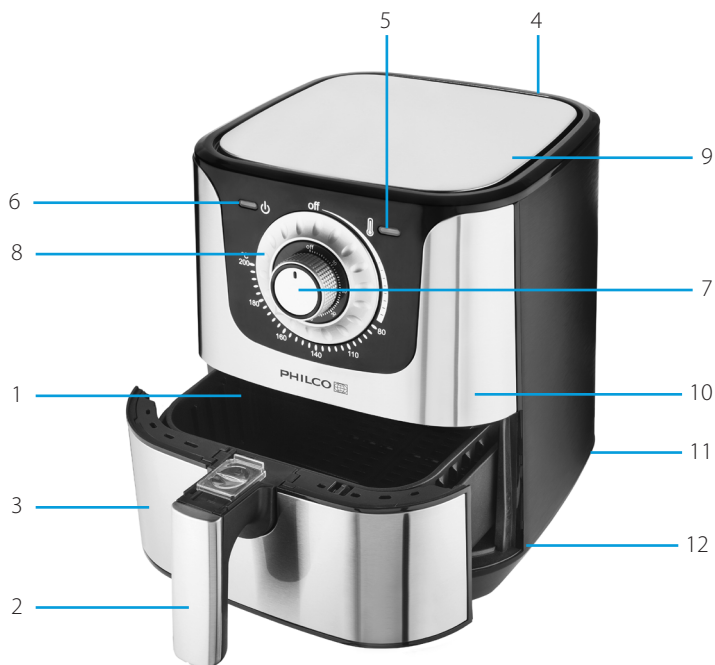
## A TÁPKÁBELRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK

A készülékhez egy rövid tápkábel tartozik, így csökkenteni lehet a botlás vagy lerántás veszélyét, ami egy hosszabb kábel használatánál áll fenn.

Hosszabbító kábel használata is lehetséges a szükséges óvintézkedések betartásával.

- Hosszabbító kábel használata esetén a hosszabbító kábel elektromos teljesítménye legalább olyan nagy legyen, mint a készülék elektromos teljesítménye. Ha a hosszabbító kábel elektromos teljesítménye túl alacsony, felforrósodhat és kigyulladhat.
- A hosszabbítót úgy kell elrendezni, hogy ne lógjon le a munkafelület vagy asztal szélén, ahol a gyerekek megránthatják, vagy véletlenül belegabalyodhatnak.

## 2. RÉSZ: A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



1. Kosár
2. Fogantyú
3. Sütőtartály/kosártartó
4. Levegőbemenet
5. Zöld melegítés jelző
6. Narancssárga tápellátás-jelző
7. Bekapcsolás/tápellátás időzítőtárcsa (0 - 60 perc)
8. Hőmérséklet-szabályozó (80 - 200 °C)
9. Fedőlap
10. Fő burkolat
11. Tápkábel
12. Talpazat

## 3. RÉSZ: ISMERKEDÉS A KÉSZÜLÉKKEL

Készítse el kedvenc ételét, uzsonnáját gyorsan, egészségesen és egyszerűen az új meleglevegős fritőzben. Ez a készülék a hőt gyorssebességű légkeringéssel és felső grillel kombinálja az élelmiszer elkészítéséhez, egyszerre minden oldalról! Ízletes ételek széles skálája készíthető benne, a legtöbb esetben felesleges olaj vagy zsír hozzáadása nélkül. A készülék felszereléséhez tartozik:

- Hőmérséklet-szabályozó 80 °C – 200 °C (180 °F – 400 °F) tartományban.
- Időzítő 0 - 60 perc tartományban automatikus kikapcsolás funkcióval. Ha az időzítő eléri a kikapcsolás időpontját, magától kikapcsolja a készüléket.

A Philco meleglevegős fritőz további előnyei:

- Gyors főzés előmelegítés nélkül.
- Gyors és egyszerű tisztítás: a tapadásmentes részek úgy lettek kialakítva, hogy a mosogatógépbe férjenek.
- Egyszerű sütés — fecskendezés, rendetlenség, nehéz olajszag nélkül!
- Sokoldalúság — a rántás, sütés, grillezés és pirítás funkcióknak köszönhetően ez a készülék az elfoglalt emberek remek segédeszköze az ételkészítéshez.
- Nincs szükség szerelésre — egyszerű és biztonságos használat!

### ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

- Csomagolja ki a készüléket és a tartozékokat (sütőkosár, kosártartó). Mossa el a tartozékokat forró, mosogatószeres vízben és utána törölje szárazra. Törölje át a belső felületet egy nedves szövetvel vagy szivaccsal, majd szárítsa ki egy papírtörölővel. Használat előtt a belső térnek száraznak kell lennie.
- Helyezze a meleglevegős fritőzt egy egyenes és hőálló felületre és ügyeljen arra, hogy a készülék és bármilyen, a közelben levő tárgy között legalább 15 cm üres hely legyen.
- Javasoljuk a meleglevegős fritőz felmelegítését teljesen üresen, mintegy 20 percen át. Ez semlegesíti a gyártásnál felhalmozódott zsiradékot, és az új készülék kellemetlen szagát is.
- Eközben szellőztesse ki alaposan a helyiséget. A készülékből az első melegítésnél enyhe füst vagy szag távozhat. Ez a fűtőtestek miatt van és semmilyen módon nem befolyásolja a készülék biztonságos használatát.

Figyelmeztetés: A meleglevegős fritőz áthelyezésénél mindig szilárdan meg kell fogni az alvázat – ne támaszkodjon kizárólag az élelmiszertartó kosár fogantyújára az áthelyezésnél!

### ÜZEMELTETÉSI UTASÍTÁSOK

#### 1. Felkészülés

- Helyezze a meleglevegős fritőzt egy egyenes és hőálló felületre. Ügyeljen, hogy a felület hőálló legyen és hogy a készülék és bármilyen, a közelben levő tárgy között biztosítva legyen legalább 15 cm üres hely.

- Ellenőrizze, hogy a sütőkosár biztonságosan van-e rögzítve a tartályban.
- Csatlakoztassa a csatlakozódugót a dugaljhoz. A készülék használatra készen áll!

#### Figyelmeztetés!

- Ne töltsön olajat vagy más folyadékot a sütőkosárba vagy a tartályba, mert fennáll a tűzképződés veszélye.
- Soha ne használja a meleglevégős fritózt behelyezett sütőkosár nélkül.
- Minden élelmiszert a kosárba kell tenni, hogy ne érintkezzenek a fűtőtestekkel. Ne töltsen túl a kosarat élelmiszerrel.
- Üzemeltetés közben ne takarja le a légbevezető nyílást a készülék elején, sem a légkivezető nyílást a készülék hátlapján.
- Üzemeltetés közben ne érintse meg a készülék belső részeit.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe, és ne öblítse le a csap alatt

#### 2. A készülék használata

A meleglevégős fritóz a legkülönbözőbb élelmiszerek elkészítésére használható. Az alapértelmezett sütési időtartamok a „Beállítások” részben vagy a receptgyűjteményben találhatók.

- A fogantyú meghúzásával óvatosan emelje ki a sütőkosár tartóját a készülékből.
- Helyezze a sütőkosárba a sütésre szánt élelmiszert és tegye vissza a kosarat a készülékbe.

Megjegyzés: Soha ne töltsen fel a kosarat a maximális térfogatig és ne lépje túl az ajánlott mennyiségeket (lásd „Beállítások” rész ebben a fejezetben), mert ez negatívan befolyásolná a sütés minőségét.

- Helyezze vissza a kosarat a készülékbe.

Figyelmeztetés! A készüléket soha ne használja a sütőkosár és a sütőkosár-tartó nélkül!

Figyelmeztetés! Használat közben és közvetlenül utána ne érintse meg a sütőkosarat, tartót és a belső részeket, mert nagyon forrók. A sütőkosarat csak a fogantyúnál fogva emelje meg. Mindig használjon védőkesztyűt, a készülék forró!

- Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőfokra (lásd „Beállítások” rész ebben a fejezetben a megfelelő hőmérséklet beállításához).
- Állítsa be a kívánt sütési időt (lásd „Beállítások” rész ebben a fejezetben).
- A készülék bekapcsolásához fordítsa el az időzítőtárcsát és állítsa be a kívánt időtartamot.
- Felvilágít a narancssárga tápellátás-ikon, és a készülék gyorsan forró levegőt kezd előállítani. Az időzítő elkezd a beállított időtartam visszaszámlálását.
- A zöld jelző kialszik a beállított hőmérséklet elérésénél.
- Sütés közben időnként felvilágít és kialszik a zöld „HEAT ON (melegítés)” jelző. Ez azt jelenti, hogy a fűtőtest fenntartja a beállított hőmérsékletet.
- Sütés közben a kosártartóban felhalmozódik az élelmiszerből kicsepegő a felesleges zsiradék és folyadék. Ez egy szabályos jelenség.
- Néhány recept szerint a beállított idő letelte után az ételt össze kell rázni a kosárban (lásd „Beállítások” rész ebben a fejezetben). Ehhez először húzza ki a kosarat a fogantyúnál fogva a készülékből, majd óvatosan rázza meg. Tegye vissza a tartót a készülékbe és folytassa a sütést.

Megjegyzés: Mivel a gyors forró levegő technológia azonnal felmelegíti a levegőt a készülék belsejében, a kosár rövid kiemelése meglevegős sütés közben nem fogja megszakítani a készítési folyamatot.

Tipp: Néha egyszerűbb 2 fázisra osztani az elkészítési időt az olyan recepteknél, ahol sütés közben meg kell rázni a kosarat. Ha az időzítőt a tervezett időtartama felére állítja, meg kell várnia, amíg befejeződik az időzítő hangjelzése az étel összerázása előtt. Ezután újra be kell állítani az időzítőt a fennmaradó időtartamra.

Tipp: ha az időzítőn a teljes időtartamot állítja be, az időzítő hangjelzése nem fog abbamaradni, amíg le nem telik az idő. Bármikor kihúzhatja a kosarat, hogy ellenőrizze az étel állapotát. A kosártartó visszahelyezése után a készülékbe a tápellátás automatikusan megszakad és felújul. Az időzítő mindeközben nem szakítja meg a visszaszámlálást.

- Amikor felhangzik az időzítő hangjelzése, letelt a beállított idő. Edényfogó kesztyűben, a fogantyúnál fogva húzza ki a kosarat a készülékből és helyezze egy hőálló felületre.

Megjegyzés: A készüléket bármikor ki lehet kapcsolni. Egyszerűen állítsa az időzítőt „0” állásra, vagy közvetlenül húzza ki a sütőkosarat a fritőzből.

- Ellenőrizze, elkészült-e az étel. Ha még nem kész, csak tegye vissza a kosarat a készülékbe és állítsa be még néhány percre az időzítőt.

Figyelmeztetés! A meglevegős sütés után a kosár, kosártartó és az élelmiszer egyaránt nagyon forró lesz! Az élelmiszer összetétele szerint a meglevegős fritőzből sütés közben gőz párologhat. Védje magát az égési sérülésektől, és biztonsági okokból viseljen konyhai védőkesztyűt.

- Ha ki akarja venni a sütőkosarat a tartóból, csúsztassa el a védőburkolatot és nyomja meg a kosár kioldó gombját.

Figyelmeztetés! Soha ne nyomja meg a kioldó gombot, ha a kosártartó nem áll egy egyenes, sima és hőálló felületen! A tartály forró folyadékot tartalmaz. Súlyos égési sérülések veszélye fenyeget!

- Fogja meg a kosarat a fogantyúnál fogva és ürítse ki belőle az élelmiszert egy tábla vagy tányérra.

Tipp: Nagy vagy törékeny élelmiszer kiemeléséhez használjon csipeszt. Használjon hőálló műanyag szélű eszközöket, mert a fém élek vagy eszközök megkarcolhatják a kosár felületét.

- Amint elkészült egy adag élelmiszer, a meglevegős fritőz azonnal készen áll a következő adag sütésére.

**FONTOS:** Ha észreveszi, hogy a ventilátor nem kezd el azonnal forogni ahogy a termék működni kezd (kísérő zaj és légáramlás nélkül) azonnal fejezze be a sütést és értesítse az ügyfélszolgálatot.

## HÁZI HASÁBBURGONYA KÉSZÍTÉSE

A házi hasáburgonya készítésénél tartsa be az alábbiakat:

- Hámozza meg és szeletelje hasábokra a burgonyát.
- Gondosan mossa meg és törölje szárazra egy papírtörülővel a hasábokat.
- Töltsön egy tálba 1/2 kanál repceolajat és keverje el a burgonyahasábokkal, amíg azok egyenletesen be lesznek vonva olajjal.
- Kézzel vagy egy konyhai eszközzel vegye ki a burgonyát a tálból, hogy a tálban maradjon a felesleges olaj. Tegye a kosárba a burgonyát.

Megjegyzés: Ne billentse meg a tálat, hogy be tudja szórni a burgonyát a kosárba. Kisebb adagokban, kézzel vagy konyhai eszközzel helyezze be, hogy ne halmozódjon fel a felesleges olaj a sütőtartályban.

Süsse meg forró levegő segítségével a hasáburgonyát a fenti utasítások szerint. A legjobb eredményért egy adagban ne süssön 500 grammnál nagyobb mennyiségű burgonyát.

## BEÁLLÍTÁSOK

A lenti táblázat segítséget nyújt az alapvető beállítások kiválasztásánál a különböző hozzávalókhöz.

Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek csak ajánlott beállítások.

Tippek:

- Minden élelmiszert, amit hagyományos sütőben kell sütni, ebben a meleglevegős fritőzben is el lehet készíteni.
- A kisebb hozzávalók összerázása sütés közben optimalizálja a végeredményt és segít megelőzni a túlzott pírítást.
- Nagyobb mennyiségű hozzávaló csupán valamivel hosszabb elkészítési időt jelent; kisebb mennyiségű hozzávaló csupán valamivel rövidebb elkészítési időt jelent.
- Ha valamelyik étel hajlamos a kosár aljához ragadni, tehet egy kis olajat a kosárba az élelmiszer betöltése előtt.
- Ne süssön túl zsíros élelmiszert, pl. kolbászt a készülékben, mert a benne levő zsír meggyulladhat.
- Ropogós végeredményért tegyen egy kevés olajat a friss burgonyához. Az olaj betöltése utáni néhány percben süsse meg az ételt a készülékben.
- Ropogós hasáburgonya készítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
- Töltött falatkákat gyorsan és egyszerűen készíthet kész tésztával. Kész tészta felhasználásával az elkészítési idő is rövidebb lesz, mint házi tészta használata esetén.
- Kalács vagy quiche sütésénél, vagy törékeny, töltött élelmiszer pírításánál helyezzen egy serpenyőt vagy sütőlemez a készülékbe.
- A készülék étel felmelegítéséhez is használható. A melegítéshez állítsa a hőmérsékletet 140 °C-ra és 10 percre.

	Min-max mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További információ
<b>Burgonya és hasábburgonya</b>					
Vékony fagyasztott hasábburgonya	250 g - 700 g	9 - 16	200	rázza meg	
Vastag fagyasztott hasábburgonya	250 g - 700 g	11 - 20	200	rázza meg	
Házi hasábburgonya (8x8 mm)	250 g - 800 g	18 - 25	200	rázza meg	Tegyen hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi sült burgonya	250 g - 800 g	18 - 22	180	rázza meg	Tegyen hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonyakockák	250 g - 750 g	12 - 18	180	rázza meg	Tegyen hozzá 1/2 evőkanál olajat
Tócsni	200 g	15 - 18	180	rázza meg	
Grillezett burgonya	500 g	15 - 18	180		
<b>Hús és szárnyasok</b>					
Steak	100 g - 500 g	8 - 12	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	180		
Kolbásztekercs	100 g - 500 g	13 - 15	200		
Alsó comb	100 g - 500 g	18 - 22	180		
Csirkemell	100 g - 500 g	10 - 15	180		
<b>Falatkák</b>					
Tavaszi tekercs	100 g - 450 g	8 - 10	200	rázza meg	Vegyen sütőbe alkalmas félkész árut
Fagyasztott csirkefalatok	100 g - 500 g	6 - 10	200	rázza meg	Vegyen sütőbe alkalmas félkész árut
Fagyasztott halrudacskák	100 g - 450 g	6 - 10	200		Vegyen sütőbe alkalmas félkész árut
Fagyasztott sajtos falatkák	100 g - 450 g	8 - 10	180		Vegyen sütőbe alkalmas félkész árut
Fagyasztott zöldség	100 g - 450 g	10	160	rázza meg	Vegyen sütőbe alkalmas félkész árut



Sütés					
Kalács	300 g	20 - 25	160		
Quiche	400 g	20 - 22	180		
Muffin	300 g	15 - 18	200		
Édes falatkák	400 g	20	160		

\* Minden adat tájékoztató jellegű.

## 4. RÉSZ: TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket!
- Állítsa a forgatótárcsát a vezérlőpanelen OFF állásra a készülék kikapcsolásához. Tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramkorról és hagyja teljesen kihűlni.
- A kosarat és a kosártartót tartályt enyhe mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben is el lehet mosni. Ne használjon a tisztításhoz fémeszközöket vagy súrolószereket, mert megsérülhet a tapadásmentes felület. Tisztítás után gondosan öblítse le és szárítsa meg a részeket.
- Az odaégett ételdarabok eltávolításához töltsen meg a kosártartó tartályt forró, mosogatószeres vízzel. Tegye a tartót a tartályba és hagyja ázni a tartályt a mosogatóban mintegy 10 percig tisztítás előtt.

A belső tér tisztítása:

- Törölje át a belső felületet egy nedves szövettel vagy szivaccsal, majd szárítsa ki egy papírtörölvél.
- Soha ne használjon súrolószereket a belső térben!
- Soha ne merítse vízbe a készüléket, és ügyeljen, hogy ne kerüljön víz vagy nedvesség a meleglevegős fritőz felső részébe.
- Tisztítsa meg a melegítőtestet egy kefével a készülék belsejében az esetleges ételmaradványok eltávolításához.

A külső felület tisztítása:

- Törölje át a belső felületet egy nedves szövettel vagy szivaccsal, majd szárítsa ki.
- SOHA ne használjon drótkéfét, fém kaparót vagy súrolószereket, mert megsérülhet a külső felület.

Bármilyen más jellegű karbantartást a márkaszervizre kell bízni.

**NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A KÉSZÜLÉKET!**

## 5. RÉSZ: HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem működik a készülék.	Nincs csatlakoztatva a készülék.	Csatlakoztassa egy földelt dugaljhoz.
	Nincs beállítva az időzítő.	Kapcsolja be a készüléket az időzítőtárcsa elfordításával a kívánt időtartamra.
	Nincs jól rögzítve a kosártartó.	Nyomja vissza helyesen a kosártartót a készülékbe.
Nem sült át az étel a fritőzben.	Túl sok étel van a kosárban.	Kisebb adagokat tegyen a kosárba. A kisebb adag étel sokkal egyenletesebben átsül.
	Túl alacsony a beállított hőmérséklet.	A hőmérséklet-szabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet (lásd „Beállítások” rész).
	Túl rövid a sütési idő.	Az időzítőtárcsa elfordításával állítsa be a kívánt sütési időt (lásd „Beállítások” rész).
Nem ropogós a rántott étel elkészítés után.	Olyan ételt készített, amit hagyományos fritőzben kellene sütni.	Sütőbe való ételt használjon, vagy kicsit kenje be olajjal az ételt a kívánt eredmény eléréséhez.
Nem lehet rendesen behelyezni a kosarat a készülékbe.	Túl sok étel van a kosárban.	Ne töltse túl a kosarat; nézze át a táblázatban a maximális mennyiségeket a „Beállítások” részben.
	Rosszul van a tartóba helyezve a kosár.	Nyomja le a kosarat a tartóba, amíg egy kattánás lesz hallható.

Fehér füst áramlik a készülékből.	Zsíros élelmiszer sütése.	Zsíros élelmiszer sütésénél nagy mennyiségű zsiradék folyik a tartályba. Az olaj fehér füstöt képez és a tartály a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készülék használatát vagy a végeredményt.
	Az előző sütésből zsíros maradványok vannak a tartályban.	A fehér füstöt a kosártartóban levő zsír felmelegedése okozza; ne felejtse el gondosan megtisztítani a kosarat minden használat után.
A friss hasábburgonya nem sült meg egyenletesen.	Nem megfelelő fajtájú burgonya használata.	Használjon friss burgonyát és ellenőrizze, szilárd marad-e sütés közben.
	Nem öblítette le megfelelően a burgonyát sütés előtt.	Gondosan öblítse le a szeletelt burgonyát a felületére tapadt keményítő eltávolításához.
A friss hasábburgonya nem ropogós kiemelés után a készülékből.	A ropogósság az olaj mennyiségétől és a burgonya víztartalmától függ.	Az olaj hozzáadása előtt gondosan szárítsa meg a burgonyát.
		Vágja vékonyabb szeletekre a burgonyát, hogy ropogósabb legyen.
		Tegyen hozzá kicsit több olajat, hogy ropogósabb legyen.

## A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOK SELEJTEZÉSÉRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS INFORMÁCIÓK

A csomagolóanyagokat csak egy hivatalos hulladékértékesítő telephelyen szabad selejtezni.

## A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE



Az áthúzott konténer ikonja a készüléken vagy a csomagolóanyagon azt jelenti, hogy ezt a készüléket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt selejtezni. Az ilyen készüléket egy, az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításával foglalkozó gyűjtőtelepen kell leadni. Az EU egyes államaiban, akárcsak más európai országokban gyakran a termék viszonteladója is átveszi a készüléket egy új készülék vásárlása esetén. A helyes selejtezéssel Ön is hozzájárulhat a régi készülékek megfelelő feldolgozásához és újrahasznosításához. A szakszerű selejtezés megelőzi az esetleges negatív kihatásokat az emberi egészségre és a környezetre. Részletes információkkal a helyi hivatal, vagy a legközelebbi hulladékhasznosító telephely szolgálhat. A termék szabálytalan selejtezése a helyi törvények értelmében büntetendő lehet.

### Vállalkozók az EU területén

Az elektromos és elektronikus készülékek helyes selejtezéséről a helyi viszonteladó vagy forgalmazó tud tájékoztatást nyújtani.

### Selejtezés a nem EU államokban

Kérjük, érdeklődjön a termék helyes selejtezéséről a helyi hivatalokban vagy a termék eladójánál.



Ez a termék megfelel a vonatkozó EU szabványok valamennyi alapvető követelményének.

A gyártó fenntartja a kísérőszöveg, külalak és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.

Manufacturer/Importer:  
Fast ČR, a.s.  
Praha 10, Černokostecká 2111  
CZ-10000; CZECH REPUBLIC

**PHILCO**® 

**is a registered trademark used under license from  
Electrolux Home Products., Inc.**