

PHILCO®



Famous for Quality the World Over

AIR FRYER
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
FRYTOWNICA NISKOTŁUSZCZOWA
FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ



PHAF 5000

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

CONTENTS

- 1. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
- 2. PARTS DESCRIPTION 5
- 3. KNOW YOUR SMART FRYER 6
 - BEFORE THE FIRST USE..... 6
 - USEFUL HINTS FOR USE..... 6
 - FUNCTION BUTTONS..... 6
 - USING THE APPLIANCE 7
 - SETTINGS 8
- 4. CLEANING AND MAINTENANCE 9
- 5. TROUBLESHOOTING 10

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

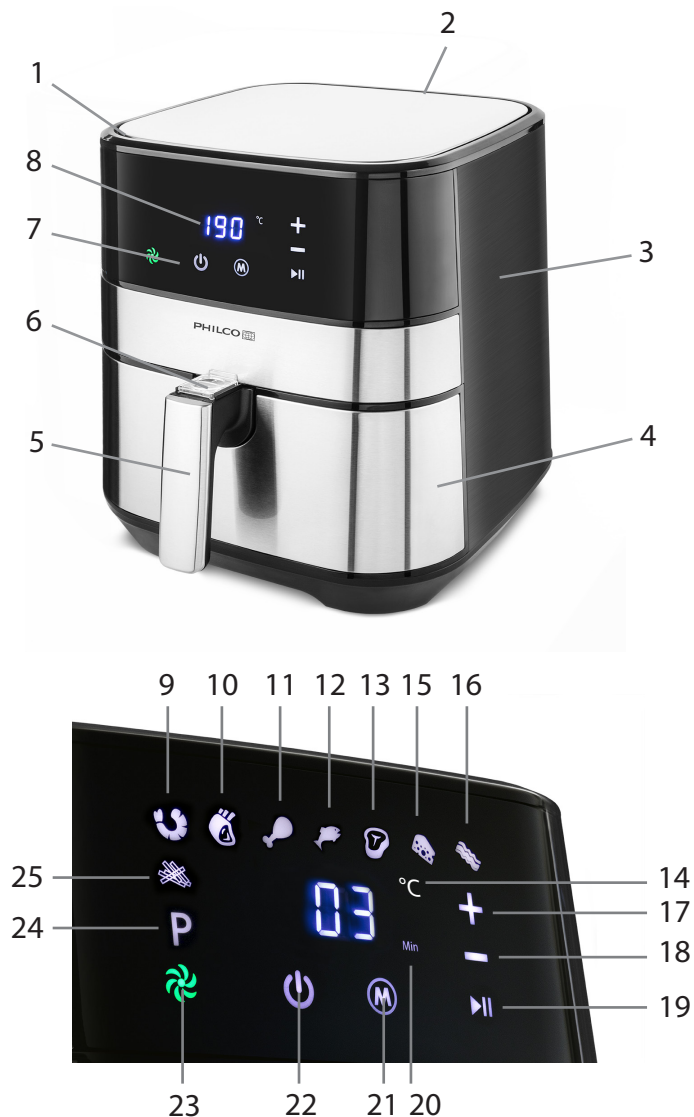
- When the appliance is in operation, the temperature of accessible surfaces may be higher. Do not touch the hot surface. Otherwise, this could cause burns. Use the handle to remove and carry the hot pan and basket. Only place the hot pan and basket on heat resistant surfaces. When removing the pan out 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.

2. PARTS DESCRIPTION



- | | |
|--|-----------------------|
| 1) Air inlet opening | 9) Shrimp indicator |
| 2) Air outlet opening | 10) Meat indicator |
| 3) Housing | 11) Poltry indicator |
| 4) Fat tank with internal basket | 12) Fish indicator |
| 5) Handle of the basket | 13) Steak indicator |
| 6) Cover for the inderlying release button | 14) °C button |
| 7) Control panel | 15) Cake program |
| 8) Display | 16) Bacon program |
| | 17) + button |
| | 18) – button |
| | 19) Play/pause button |
| | 20) Min button |
| | 21) Mode button |
| | 22) On/Off button |
| | 23) Fan indicator |
| | 24) Preheat indicator |
| | 25) Fries indicator |

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 touch-sensitive control panel with 9 preset menus.
- A digital control of the cooking time and temperature.
- A temperature control range of 80°C - 200°C
- A timer range from 0 to 60 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer reaches "0:00", the unit will beep five times and 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, divider). 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. **Make sure that it is also positioned at least 15 cm away from any surrounding objects.**
- It is recommended to let the Air Fryer heat 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 on the food basket handle when moving the fryer!

USEFUL HINTS FOR USE

- This appliance is used for the preparation of solid foods.
Do not prepare any soups or liquid foodstuffs in it.
- A safety switch prevents the use of the appliance without a basket with the fat tank.
- To achieve an optimum result, fill the frying basket maximal up to the **MAX** marking only. Never overfill the frying basket, so that the food does not touch the heating element.
- Never put oil or other liquids in the fat tank. In order to achieve crispy results, you can baste the food with a little oil.
- Do not prepare the appliance for high-fat foods (e. g. sausages).
- All foods can be prepared in the appliance, which are also suitable for the oven.
- Note that the dough expands during baking of cakes, bread or similar. Nothing must come into contact with the heating element.
- Foods that are cooked over one another, must be shaken after half way through the cooking time. Thus the result is optimized and prevents uneven cooking.
Tip: Remove the basket from the fat tank to be able to shake the content in a better way.
- Pour water on homemade potato products after cutting at least 30 minutes to reduce the potato starch. Then dry the potato pieces with paper.
- The cooking time depends on several factors: Size, condition, quantity of food and set temperature. For standard values, see "Function Buttons"/"Auto functions".
- If you do not preheat the hot air fryer, add 3 minutes to the cooking time.
- Fry steaks / larger quantities of meat in a pan previously before leaving to cook in the hot air fryer. Time and temperature are dependent on the desired degree of doneness.
- With the appliance, you can also reheat food. Set the time to 10 minutes and the temperature to 150 °C.

FUNCTION BUTTONS

NOTE:

- The buttons on the appliance are touch keys. Gently touch the buttons with a finger to execute the function.
Whenever a button is pressed, it will be confirmed by a beep sound.
- By pressing and holding the buttons + or -, a fast-forward will start.

Setting the Temperature and Time

Use the and buttons to set the temperature and the time. Press the °C or Min button to toggle between the display of the temperature and the time. The display automatically changes after about 5 seconds if no button is pressed.

NOTE:

- The °C button is displayed only when the temperature in the display is lit.
- The Min button is displayed only when the time in the display is lit.

Auto Functions

Press the  button to select from the following auto programs:

Mode	Pre-set temperature in °C	Pre-set time in min.
Preheating P	200	3
French fries 	200	22
Prawns 	160	8
Meat 	200	25
Poultry 	180	20
Fish 	200	10
Steak 	200	12
Baked with cheese 	170	3
Bacon 	200	10

NOTE:

- These shall be considered as guide values. Depending on the size and weight, the time and temperature may be longer and higher or shorter and lower.
- You may, however, change the pre-set temperature and time of the auto functions. This is not possible while using the automatic program **P**!

USING THE APPLIANCE

1. Connect the appliance to a properly installed earthed socket.

NOTE:

You will hear a beep sound and all symbols light up briefly. The  button lights red.

2. Press the  button to switch the appliance on. You will see the pre-adjustment 190 °C and 3 minutes.
3. Select an auto function by using the  button or set the time (1 - 60 minutes) and the temperature (80 °C - 200 °C) individually by using the buttons + and -.

NOTE:

You may use program **P** for preheating.

4. Press  the button to start the cooking process.

NOTE:

- Once the pre-set temperature is reached, the  symbol will light green.
- The symbol is switching between the colours red and green. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained.

5. Using the handle, pull the fat tank with the basket from the appliance.
6. Fill the basket with the desired food.
7. Slide the fat tank with the basket back into the appliance.
It must engage.
8. If necessary, shake the food after half the cooking time.
Pull it out of the fat tank with the basket on the handle.
 **WARNING:**
 - Hot steam can escape!
 - Never shake the basket when it is in the fat tank, because this may contain hot oil.
9. Place the fat tank with basket on a heat-resistant surface.
10. Slide the cover of the release button towards the basket.
11. Press the release button to remove the basket. Shake the contents of the basket.
12. Put the basket back in the fat tank. This must engage.
13. Slide the fat tank back into the appliance.

Pause Operation

- Press the  button to pause the operation. The  button is flashing. Press the  button again to resume the operation. The  button is continuously lit again.
- The operation will also be paused as soon as you remove the basket. In order to turn the appliance back on, insert the basket again.

NOTE:

- The appliance will start from the spot it has been paused.
- If, however, you pull out the power plug, your current settings will be lost. When inserting the power plug and pressing the  button the appliance will show the pre-adjustment again.

End of Operation

1. After the time has elapsed, the appliance will automatically switch into standby mode. After approx. 20 seconds, you will hear 5 beep sounds and the  symbol goes off.
2. Pull out the fat tank with the basket by the handle.
3. Place the fat tank with basket on a heat-resistant surface.
4. Slide the cover of the release button towards the basket.
5. Press the release button to remove the basket. Put the food in a heatproof bowl.
6. Slide the fat tank back into the appliance.

SETTINGS

The following table 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 / 1.2lb
- 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 140 °C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp. (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
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 (8x8mm)	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 au gratin	500 g	15-18	180		
Meat & Poultry					
Steak	100 g-500 g	8-12	200		
Pork chops	100 g-500 g	10-14	180		
Hamburger	100 g-500 g	7-14	200		
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		
Snacks					
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
Baking					
Cake	300 g	20-25	180		
Quiche	400 g	20-22	200		
Muffins	300 g	20-25	180		
Sweet snacks	400 g	20	180		

* All data is indicative

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. 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 smart 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.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the Air Fryer.

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

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

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
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.	Adjust the setting 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.	Adjust the setting to the required temperature setting (see section „Settings“).
	The cooking time is too short.	Adjust the setting 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.

OBSAH

- 1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 3
- 2. POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ..... 5
- 3. SEZNÁMENÍ SE SE SPOTŘEBIČEM 6
 - PŘED PRVNÍM POUŽITÍM 6
 - UŽITEČNÉ TIPY PRO POUŽITÍ..... 6
 - FUNKČNÍ TLAČÍTKA 6
 - POUŽITÍ SPOTŘEBIČE 7
 - NASTAVENÍ..... 8
- 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 9
- 5. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ 10

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.
- Vyhněte 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.
- Nenaplňujte 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

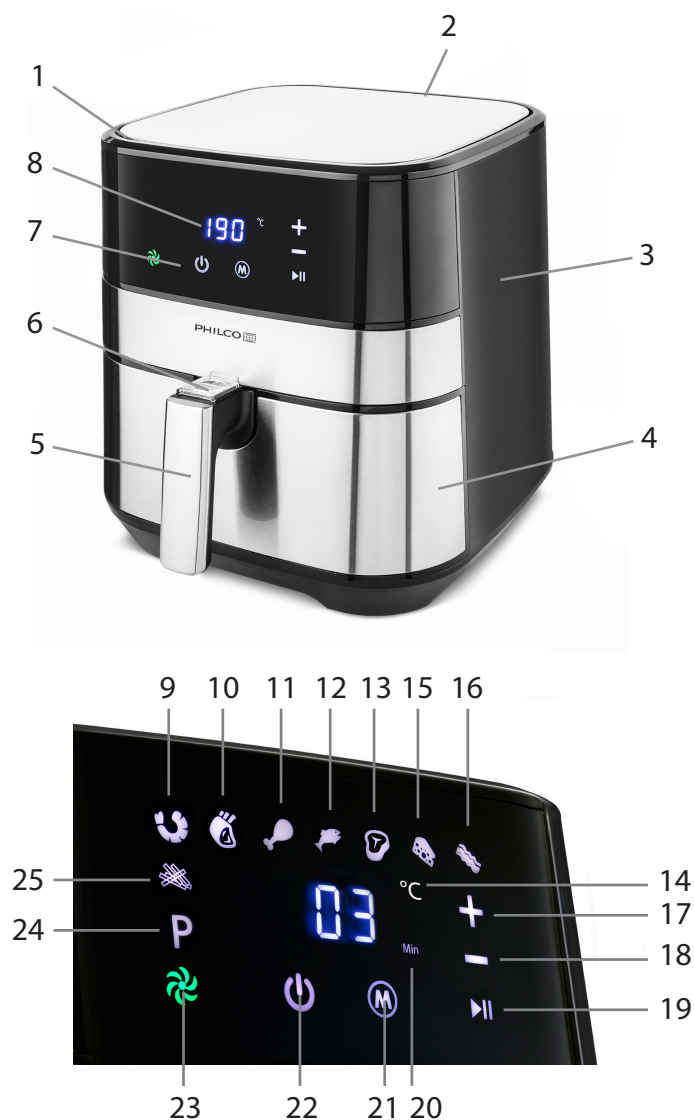
- Když je spotřebič v provozu, teplota dostupných povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se horkého povrchu. V opačném případě by mohlo dojít k popáleninám. Na vyjmutí a přenášení horké nádoby a koše používejte rukojeť. Horkou nádobu a koš položte jen na tepelně odolné povrchy. Při vyjímání nádoby ze spotřebiče 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.

2. POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1) Otvor přívodu vzduchu | 9) Indikátor pro přípravu krevet |
| 2) Otvor výstupu vzduchu | 10) Indikátor pro přípravu masa |
| 3) Kryt | 11) Indikátor pro přípravu drůbeže |
| 4) Zásobník na olej s vnitřním košem | 12) Indikátor pro přípravu ryb |
| 5) Rukojeť koše | 13) Indikátor pro přípravu steaku |
| 6) Kryt pro tlačítko uvolnění | 14) Tlačítko °C |
| 7) Ovládací panel | 15) Program na přípravu koláče |
| 8) Displej | 16) Program na přípravu slaniny |
| | 17) Tlačítko + |
| | 18) Tlačítko - |
| | 19) Tlačítko spuštění/pozastavení |
| | 20) Tlačítko minut |
| | 21) Tlačítko MODE |
| | 22) Tlačítko zap./vyp. |
| | 23) Indikátor ventilátoru |
| | 24) Indikátor předehřevu |
| | 25) Indikátor přípravy hranolků |

3. SEZNÁMENÍ SE SE SPOTŘEBIČEM

Připravte si svá oblíbená jídla a občerstvení rychle, zdravě a jednoduše pomocí nové horkovzdušné fritézy. Tento spotřebič kombinuje teplo s 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:

- Dotykovým ovládacím panelem s 9 přednastavenými programy.
- Digitálním ovládním času a teploty vaření.
- Ovladačem teploty v rozsahu od 80 °C - 200 °C
- Časovačem v rozsahu od 0 do 60 minut, který je vybaven funkcí automatického vypnutí. Když časovač dosáhne „0:00“, spotřebič pětkrát zapípá a sám se vypne.

K dalším skvělým výhodám vaší Philco horkovzdušné fritézy patří:

- Rychlé vaření bez nutnosti předehřívání.
- Rychlé a jednoduché 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 fritovacím, pečicím a grilovacím schopnostem, slouží tento spotřebič jako skvělý nástroj pro přípravu pokrmů pro zaneprázdněnou kuchyni.
- Není nutná žádná montáž – použití je velmi jednoduché a bezpečné!

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vybalte spotřebič a jeho příslušenství (koš na potraviny, držák koše na potraviny, rozdělovač). 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. **Zabezpečte, aby byl spotřebič umístěn nejméně 15 cm od jakýchkoli okolních předmětů.**
- Doporučuje se ponechat horkovzdušnou fritézu ohřívat přibližně 20 minut bez jakýchkoliv 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 u mnoha 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!

UŽITEČNÉ TIPY PRO POUŽITÍ

- Tento spotřebič slouží k přípravě pevných potravin. Nepřipravujte v něm žádné polévky ani tekuté potraviny.
- Bezpečnostní spínač zabraňuje použití spotřebiče bez koše v olejovém zásobníku.
- Na dosažení optimálních výsledků, naplňte fritovací koš maximálně po značku **MAX**. Nikdy nepřepĺnujte fritovací koš, aby se potraviny nedotýkaly topných těles.
- Do zásobníku na olej nikdy nelijte olej ani žádné jiné tekutiny. Chcete-li dosáhnout křupavého pokrmu, můžete potraviny polít trochou oleje.
- Nepoužívejte spotřebič k přípravě potravin s vysokým obsahem tuku (např. klobásy).
- Všechny potraviny, které mohou být připraveny ve spotřebiči, mohou být také vhodné pro přípravu v troubě.
- Pamatujte na to, že těsto se při pečení koláčů, chleba nebo podobných výrobků rozšiřuje. Nic nesmí přijít do kontaktu s topným tělesem.
- Pokrmy, které se připravují jeden za druhým, se musí v polovině času přípravy otočit. Výsledek je tak optimalizován a zabraňuje nerovnoměrné přípravě.
- **Tip:** Vyjměte koš ze zásobníku na olej, abyste mohli jeho obsah lépe protřepat.
- Nalijte vodu na domácí bramborové výrobky nejméně 30 minut po jejich nařezání, abyste zredukovali bramborový škrob. Následně vysušte kousky brambor papírovou utěrkou.
- Doba přípravy závisí na několika faktorech: Velikosti, stavu, množství potravin a nastavené teplotě. Standardní hodnoty naleznete v části „Funkční tlačítka“ a „Automatické funkce“.
- Pokud spotřebič nepředehřijete, přidejte 3 minuty k času přípravy pokrmu.
- Smažené řízky/ větší kousky masa opečte na pánvi dříve, než ho necháte připravovat v tomto spotřebiči. Čas přípravy a teplota bude záviset na požadované stupni přípravy.
- Pomocí tohoto spotřebiče můžete také ohřívat pokrmy. Čas nastavte na 10 minut a teplotu nastavte na 150 °C.

FUNKČNÍ TLAČÍTKA

POZNÁMKA:

- Tlačítka spotřebiče jsou dotyková tlačítka. Jemným dotykem tlačítek prstem uskutečníte konkrétní funkci. Vždy když stisknete tlačítko, bude stisknutí potvrzeno akustickým signálem.
- Stisknutím a podržením tlačítka + nebo -, se spustí zrychlení směrem dopředu.

Nastavení teploty a času

Použijte tlačítka pro nastavení teploty a času. Stisknutím tlačítka °C nebo MIN přepnete mezi zobrazením teploty a času. Zobrazení se změní automaticky po přibližně 5 sekundách bez stisknutí žádného tlačítka.

POZNÁMKA:

- Tlačítko °C se zobrazí pouze tehdy, pokud se rozsvítí teplota na displeji.
- Tlačítko MIN se zobrazí pouze tehdy, pokud se rozsvítí čas na displeji.

Automatické funkce

Stisknutím tlačítka  vyberte jeden z následujících automatických programů:

Režim	Přednastavená teplota v °C	Přednastavený čas v min.
Přehřívání P	200	3
Hranolky 	200	22
Krevety 	160	8
Maso 	200	25
Drůbež 	180	20
Ryby 	200	10
Steak 	200	12
Pečivo se sýrem 	170	3
Slanina 	200	10

POZNÁMKA:

- Tyto hodnoty by měly být považovány za směrné hodnoty. V závislosti na velikosti a hmotnosti, může být čas a teplota delší a vyšší nebo kratší a nižší.
- Avšak můžete změnit přednastavenou teplotu a čas automatických funkcí. Není to možné při používání automatického programu **P**!

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

1. Připojte spotřebič ke správně instalované uzemněné zásuvce.

POZNÁMKA:

Uslyšíte akustický signál a všechny symboly se na chvíli rozsvítí. Tlačítko  se rozsvítí červeným světlem.

2. Stisknutím tlačítka  zapnete spotřebič. Zobrazí se přednastavená teplota 190 °C a čas 3 minuty.
3. Pomocí tlačítka  zvolte automatickou funkci nebo nastavte individuální čas (1–60 minut) a teplotu (80 °C - 200 °C) pomocí tlačítka + a -.

POZNÁMKA:

Můžete použít program **P** na přehřívání.

4. Stisknutím tlačítka  spustíte proces přípravy.

POZNÁMKA:

- Když je dosažena přednastavená teplota, symbol  se rozsvítí zelenou barvou.
- Tento symbol se přepíná mezi červenou a zelenou barvou. Je to zcela normální a znamená to, že teplota je ovládána termostatem a je udržována.

5. Pomocí rukojeti vyjměte zásobník na tuk s košem ze spotřebiče.
6. Naplňte koš požadovanými potravinami.
7. Zasuňte zásobník na tuk s košem zpět do spotřebiče. Musí zapadnout.
8. Pokud je to nutné, v polovině doby přípravy zatřeste pokrmem. Vytáhněte zásobník na tuk s košem pomocí rukojeti.

⚠ VAROVÁNÍ:

- Může unikat horká pára!
- Nikdy netřepte košem tehdy, pokud je v zásobníku na tuk, protože může obsahovat horký olej.

9. Položte zásobník na tuk s košem na žáruvzdorný povrch.
10. Zasuňte kryt tlačítka uvolnění směrem ke koši.
11. Stisknutím tlačítka uvolnění vyjměte koš. Zatřeste obsahem v koši.
12. Vraťte koš zpět do zásobníku na tuk. Musí zapadnout.
13. Zasuňte zásobník na tuk zpět do spotřebiče.

Přerušení provozu

- Stisknutím tlačítka  přerušíte provoz. Tlačítko  bude blikat. Opětovným stisknutím tlačítka  obnovíte provoz. Tlačítko  se opět rozsvítí.
- Provoz se přeruší také tehdy, pokud vyjmete koš. Chcete-li spotřebič opět zapnout, vložte koš zpět do spotřebiče.

POZNÁMKA:

- Spotřebič začne fungovat od místa, kde byl jeho provoz přerušen.
- Avšak pokud vytáhněte zástrčku napájení, vaše aktuální nastavení se ztratí. Pokud zasunete zástrčku napájecího kabelu zpět a stisknete tlačítko , spotřebič zobrazí opět přednastavené hodnoty.

Ukončení provozu

1. Po uplynutí nastaveného času, se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu. Po uplynutí přibližně 20 sekund, uslyšíte 5 akustických signálů a symbol  zhasne.
2. Vytáhněte zásobník tuku s košem za rukojeť.
3. Položte zásobník tuku s košem na žáruvzdorný povrch.
4. Přesuňte kryt tlačítka uvolnění směrem ke koši.
5. Stisknutím uvolňovacího tlačítka vyjměte koš. Vysypte pokrm do žáruvzdorné mísy.
6. Zasuňte zásobník tuku zpět do spotřebiče.

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 trochu delší čas přípravy; menší množství ingrediencí vyžaduje jen trochu 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.
- Pokud chcete dosáhnout křupavých výsledků, 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, než 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 (kg)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Zatřesení	Dodatečná informace
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	250 g - 700 g	9 - 16	200	zatřeste	
Hrubé mražené hranolky	250 g - 700 g	11 - 20	200	zatřeste	
Domácí hranolky (8x8 mm)	250 g - 800 g	18 - 25	200	zatřeste	Přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Domácí opékané 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
Bramboráky	200 g	15 - 18	180	zatřeste	
Brambory na grilu	500 g	15 - 18	180		
Maso a Drůbež					
Steak	100 g - 500 g	8 - 12	200		
Vepřové kotlety	100 g - 500 g	10 - 14	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	200		
Klobásy	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		
Chuťovky					
Jarní rolky	100 g - 450 g	8 - 10	200	zatřeste	Použijte polotovary vhodné do trouby
Mražené kuřecí nugetky	100 g - 500 g	6 - 10	200	zatřeste	Použijte polotovary vhodné do trouby
Mražené rybí prsty	100 g - 450 g	6 - 10	200		Použijte polotovary vhodné do trouby
Mražené sýrové chuťovky	100 g - 450 g	8 - 10	180		Použijte polotovary vhodné do trouby
Mražená zelenina	100 g - 450 g	10	160	zatřeste	Použijte polotovary vhodné do trouby
Pečení					
Koláč	300 g	20 - 25	180		
Quiche	400 g	20 - 22	200		
Muffiny	300 g	20 - 25	180		
Sladké chuťovky	400 g	20	180		

* Všechny údaje jsou informativní

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte!
- Spotřebič vypněte. 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 nepřilnavý 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.
- Nedovolte, aby jakákoliv tekutina vnikla do přívodu vzduchu v horní části spotřebiče.

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

NEPONOŘUJTE SPOTŘEBIČ DO VODY ANI DO ŽÁDNÉ JINÉ KAPALINY!

5. ODSTRANĚNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Připojte zástrčku k uzemněné elektrické zásuvce.
	Nemáte nastavený časovač.	Upravte nastavení na požadovaný čas přípravy, čímž spotřebič zapnete.
	Držák koše není správně zajištěn.	Zatlačte držák koše správně zpět do spotřebiče.
Ingredience fritované ve spotřebiči nejsou hotové.	V koši je příliš mnoho potravin.	Vložte do koše menší dávky ingrediencí. Menší dávky jsou fritovány mnohem rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je velmi nízká.	Upravte nastavení na požadovanou teplotu (viz „Nastavení“).
	Doba pečení je velmi krátká.	Upravte nastavení na požadovaný čas přípravy (viz „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 trošku oleje na potraviny, abyste tak dosáhli požadovaného výsledku.
Nemohu správně zasunout koš do spotřebiče.	V koši je příliš 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 ohřívanou 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 trošku 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 unii

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.

OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY	3
2. POPIS JEDNOTLIVÝCH ČASTÍ.....	5
3. OBOZNÁMENIE SA SO SPOTREBIČOM.....	6
PRED PRVÝM POUŽITÍM	6
UŽITOČNÉ TIPY PRE POUŽITIE	6
FUNKČNÉ TLAČIDLÁ.....	6
POUŽITIE SPOTREBIČA.....	7
NASTAVENIA.....	8
4. ČISTENIE A ÚDRŽBA	9
5. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV	10

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 ochutnenia pokrmu.
- Nepoužívajte spotrebič na fritovanie potravín s vysokým obsahom tuku.

Pozor: Horúci povrch

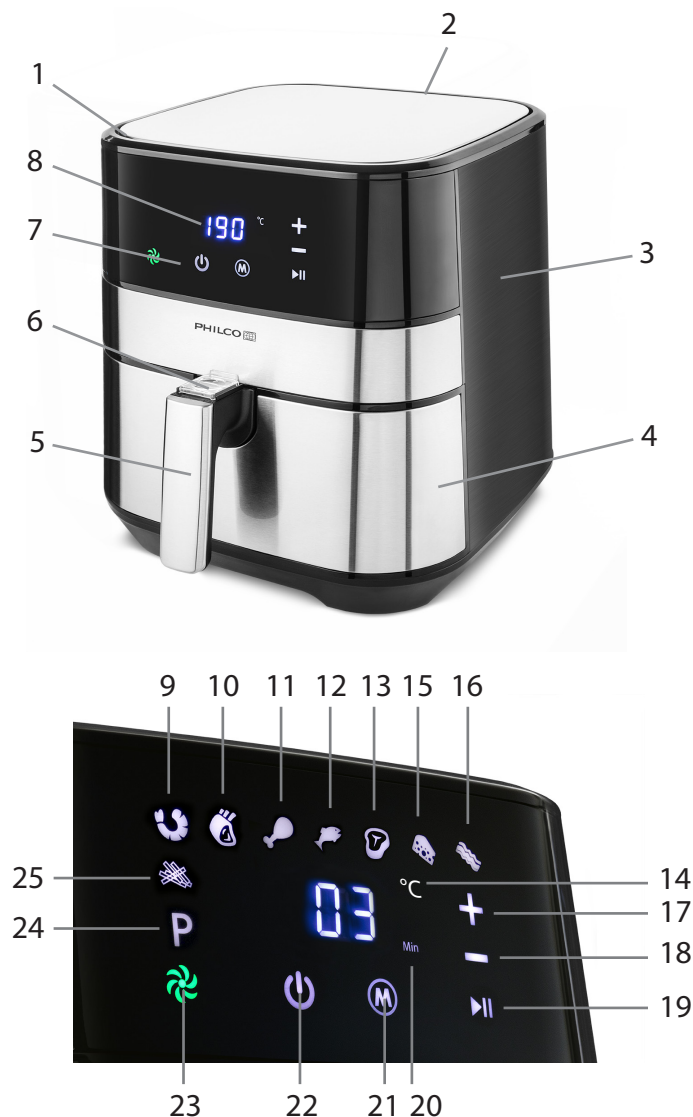
- Keď je spotrebič v prevádzke, teplota dostupných povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa horúceho povrchu. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k popáleninám. Na vyberanie a prenášanie horúcej nádoby a koša používajte rukoväť. Horúcu nádobu a kôr položte len na tepelne odolné povrchy. Pri vyberaní nádoby 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 vznietilo, 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 STÝKAJÚCE 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 pracovnou plochou alebo stolom na mieste, kde by ho mohli potiahnuť deti alebo by sa oň mohlo zakopnúť.

2. POPIS JEDNOTLIVÝCH ČASTÍ



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Otvor prívodu vzduchu | 9) Indikátor pre prípravu kreviet |
| 2) Otvor výstupu vzduchu | 10) Indikátor pre prípravu mäsa |
| 3) Kryt | 11) Indikátor pre prípravu hydiny |
| 4) Zásobník na olej s vnútorným košom | 12) Indikátor pre prípravu rýb |
| 5) Rukoväť koša | 13) Indikátor pre prípravu steaku |
| 6) Kryt pre tlačidlo uvoľnenia | 14) Tlačidlo °C |
| 7) Ovládací panel | 15) Program na prípravu koláča |
| 8) Displej | 16) Program na prípravu slaniny |
| | 17) Tlačidlo + |
| | 18) Tlačidlo - |
| | 19) Tlačidlo spustenia/pozastavenia |
| | 20) Tlačidlo minút |
| | 21) Tlačidlo MODE |
| | 22) Tlačidlo zap./vyp. |
| | 23) Indikátor ventilátora |
| | 24) Indikátor predhrevu |
| | 25) Indikátor prípravy hranolčekov |

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:

- Dotykovým ovládacím panelom s 9 prednastavenými programami.
- Digitálnym ovládaním času a teploty varenia.
- Ovládačom teploty v rozsahu od 80 °C - 200 °C
- Časovačom v rozsahu od 0 do 60 minút, ktorý je vybavený funkciou automatického vypnutia. Keď časovač dosiahne „0:00“, spotrebič päťkrát zapípa a sám sa vypne.

K ďalším skvelým výhodám vašej Philco teplovzdušnej fritézy patrí:

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vybalte spotrebič a jeho príslušenstvo (kôš na potraviny, držiak koša na potraviny, rozdeľovač). 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. **Zabezpečte, 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!

UŽITOČNÉ TIPY PRE POUŽITIE

- Tento spotrebič slúži na prípravu pevných potravín. Nepripravujte v ňom žiadne polievky ani tekuté potraviny.
- Bezpečnostný spínač zabráňuje použitiu spotrebiča bez koša v olejovom zásobníku.
- Na dosiahnutie optimálnych výsledkov, naplňte fritovací kôš maximálne po značku **MAX**. Nikdy neprepĺňajte fritovací kôš, aby sa potraviny nedotýkali vyhrievacích telies.
- Do zásobníka na olej nikdy nelejte olej ani žiadne iné tekutiny. Ak chcete dosiahnuť chrumkavý pokrm, môžete potraviny poliať trochou oleja.
- Nepoužívajte spotrebič na prípravu potravín s vysokým obsahom tuku (napr. klobásy).
- Všetky potraviny, ktorí môžu byť pripravené v spotrebiči, môžu byť taktiež vhodné na prípravu v rúre.
- Pamätajte na to, že cesto sa pri pečení koláčov, chleba alebo podobných výrobkov rozširuje. Nič nesmie prísť do kontaktu s výhrevným telesom.
- Pokrm, ktoré sa pripravujú jeden za druhým, sa musia v polovici času prípravu otočiť. Výsledok je tak optimalizovaný a zabráňuje nerovnomernej príprave.
Tip: Vyberte kôš z zásobníka na olej, aby ste mohli jeho obsah lepšie pretrepať.
- Nalejte vodu na domáce zemiakové výrobky najmenej 30 minút po ich narezaní, aby ste zredukovali zemiakový škrob. Následne vysušte kúsky zemiakov papierovou utierkou.
- Čas prípravy závisí od viacerých faktorov: Veľkosti, stave, množstva potravín a nastavenej teploty. Štandardné hodnoty nájdete v časti „Funkčné tlačidlá“ a „Automatické funkcie“.
- Ak spotrebič nepredhrejete, pridajte 3 minúty k času prípravy pokrmu.
- Vyprážané rezne/väčšie kúsky mäsa opečte na panvici skôr, ako ho necháte pripravovať v tomto spotrebiči. Čas prípravy a teplota bude závisieť od požadovaného stupňa prípravy.
- Pomocou tohto spotrebiča môžete taktiež zohrievať pokrmy. Čas nastavte na 10 minút a teplotu nastavte na 150 °C.

FUNKČNÉ TLAČIDLÁ

POZNÁMKA:

- Tlačidlá spotrebiča sú dotykové tlačidlá. Jemným dotykom tlačidiel prstom uskutočnite konkrétnu funkciu. Vždy keď stlačíte tlačidlo, bude tlačenie potvrdené akustickým signálom.
- Stlačením a podržaním tlačidla + alebo -, sa spustí zrýchlenie smerom dopredu.

Nastavenie teploty a času

Použite tlačidlá na nastavenie teploty a času. Stlačením tlačidla °C alebo MIN prepínate medzi zobrazením teploty a času. Zobrazenie sa zmení automaticky po približne 5 sekundách bez stlačenia žiadneho tlačidla.

POZNÁMKA:

- Tlačidlo °C sa zobrazí len vtedy, ak sa rozsvieti teplota na displeji.
- Tlačidlo MIN sa zobrazí len vtedy, ak sa rozsvieti čas na displeji.

Automatické funkcie

Stláčaním tlačidla  zvolíte jeden z nasledujúcich automatických programov:

Režim	Prednastavená teplota v °C	Prednastavený čas v min.
Predhrievanie P	200	3
Hranolčeky 	200	22
Krevety 	160	8
Mäso 	200	25
Hydina 	180	20
Ryby 	200	10
Steak 	200	12
Pečivo so syrom 	170	3
Slanina 	200	10

POZNÁMKA:

- Tieto hodnoty by mali byť považované za smerné hodnoty. V závislosti od veľkosti a hmotnosti, môže byť čas a teplota dlhší a vyššia alebo kratší a nižšia.
- Avšak môžete zmeniť prednastavenú teplotu a čas automatických funkcií. Nie je to možné pri používaní automatického programu **P**!

POUŽITIE SPOTREBIČA

- Pripojte spotrebič k správne nainštalovanej uzemnenej zásuvke.

POZNÁMKA:

Začujete akustický signál a všetky symboly sa na chvíľku rozsvietia. Tlačidlo  sa rozsvieti červeným svetlom.

- Stlačením tlačidla  zapnete spotrebič. Zobrazí sa prednastavená teplota 190 °C a čas 3 minúty.
- Pomocou tlačidla  zvolíte automatickú funkciu alebo nastavíte individuálne čas (1 - 60 minút) a teplotu (80 °C - 200 °C) pomocou tlačidla + a -.

POZNÁMKA:

Môžete použiť program **P** na predhrievanie.

- Stlačením tlačidla  spustíte proces prípravy.

POZNÁMKA:

- Keď je dosiahnutá prednastavená teplota, symbol  sa rozsvieti zelenou farbou.
- Tento symbol sa prepína medzi červenou a zelenou farbou. Je to úplne normálne a znamená to, že teplota je ovládaná termostatom a je udržiavaná.

- Pomocou rukoväti vyberte zásobník na tuk s košom zo spotrebiča.

- Naplňte kôš požadovanými potravinami.

- Zasuňte zásobník na tuk s košom späť do spotrebiča.

Musí zapadnúť.

- Ak je to potrebné, v polovici času prípravy zatraste pokrmom.

Vytiahnite zásobník na tuk s košom pomocou rukoväti.

VAROVANIE:

- Môže unikáť horúca para!
- Nikdy netraste košom vtedy, ak je v zásobníku na tuk, pretože môže obsahovať horúci olej.

- Položte zásobník na tuk s košom na teplovzdorný povrch.

- Zasuňte kryt tlačidla uvoľnenia smerom ku košu.

- Stlačením tlačidla uvoľnenia vyberte kôš. Zatraste obsahom v koši.

- Vráťte kôš späť do zásobníka na tuk. Musí zapadnúť

- Zasuňte zásobník na tuk späť do spotrebiča.

Prerušenie prevádzky

- Stlačením tlačidla  prerušíte prevádzku. Tlačidlo  bude blikať. Opätovným stlačením tlačidla  obnovíte prevádzku. Tlačidlo  sa opäť rozsvieti.
- Prevádzka sa preruší taktiež vtedy, ak vyberiete kôš. Ak chcete spotrebič opäť zapnúť, vložte kôš späť do spotrebiča.

POZNÁMKA:

- Spotrebič začne fungovať od miesta, v ktorom bola jeho prevádzka prerušená.
- Avšak ak vytiahnete zástrčku napájania, vaše aktuálne nastavenia sa stratia. Ak zasuniete zástrčku napájacieho kábla späť a stlačíte tlačidlo , spotrebič zobrazí opäť prednastavené hodnoty.

Ukončenie prevádzky

- Po uplynutí nastaveného času, sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. po uplynutí približne 20 sekúnd, začujete 5 akustických signálov a symbol  zhasne.
- Vytiahnite zásobník tuku s košom za rukoväť.
- Položte zásobník tuku s košom na teplovzdorný povrch.
- Presuňte kryt tlačidla uvoľnenia smerom ku košu.
- Stlačením uvoľňovacieho tlačidla vyberte kôš. Vysypte pokrm do teplovzdornej misy.
- Zasuňte zásobník tuku späť do spotrebiča.

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.
- Zatrasenie 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 masťné potraviny, ako sú napríklad klobásky, 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 hranolčiekov je 500 gramov.
- Plnené chuťovky 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 (kg)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Zatrasenie	Dodatočná informácia
Zemiaky a hranolčky					
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		
Mäso a Hydina					
Steak	100 g - 500 g	8 - 12	200		
Bravčové kotlety	100 g - 500 g	10 - 14	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	200		
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		
Chuťovky					
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	180		
Quiche	400 g	20 - 22	200		
Muffiny	300 g	20 - 25	180		
Sladké chuťovky	400 g	20	180		

* Všetky údaje sú informatívne

4. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Po každom použití spotrebič vyčistite!
- Spotrebič vypnite. 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 nepríľnavý 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.
- Nedovoľte aby akákoľvek tekutina vnikla do prívodu vzduchu v hornej časti spotrebiča.

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

NEPONÁRAJTE SPOTREBIČ DO VODY ANI DO ŽIADNEJ INEJ KVAPALINY!

5. ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Pripojte zástrčku k uzemnenej elektrickej zásuvke.
	Nemáte nastavený časovač.	Upravte nastavenie na požadovaný čas prípravy, čím spotrebič zapnete.
	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.	Upravte nastavenie na požadovanú teplotu (pozrite si časť „Nastavenia“).
	Čas pečenia je veľmi krátky.	Upravte nastavenie na požadovaný čas prípravy (pozrite si časť „Nastavenia“).
Vyprážané 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 trochu 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 držiaku koša, pokiaľ nezačujete mierne cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete masťné ingrediencie.	Ak fritujete v spotrebiči masťné 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 masťné zvyšky z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je vytváraný masťnotou zohrievanou v držiaku koša; nezabudnite dôkladne vyčistiť kôš a držiak koša po každom použití.
Čerstvé hranolčeky 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 hranolčeky 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 trochu 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 zlikvidujte na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu odpadu z elektrických a elektronických zariadení.

Popríklad 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.

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. OPIS POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI	5
3. ZAPOZNANIE Z URZĄDZENIEM.....	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	6
UŻYTECZNE RADY DOTYCZĄCE UŻYWANIA URZĄDZENIA	6
PRZYCISKI FUNKCYJNE.....	6
UŻYWANIE URZĄDZENIA.....	7
USTAWIENIA	8
4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	9
5. ROZWIĄZANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW	10

Z UWAGĄ PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.

- Tego urządzenia mogą używać dzieci od 8 roku życia oraz osoby z zaburzeniami fizycznymi lub psychicznymi lub osoby niedoświadczone, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub zostali poinformowani o odpowiednim używaniu produktu i rozumieją ewentualne zagrożenia. Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, jeśli nie są starsze niż 8 lat i nie są pod nadzorem. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Przechowuj to urządzenie i przewód zasilania z dala od zasięgu dzieci młodszych niż 8 lat.
- To urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku w miejscach takich jak:
 - kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - pokoje hotelowe lub motelowe oraz inne placówki mieszkalne;
 - noclegownie ze śniadaniami.
- Urządzenie służy do obróbki cieplnej żywności. Nie używaj go do innych celów, niż określone w instrukcji.
- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach, umywalkach, niestabilnych powierzchniach, na kuchenkach gazowych lub elektrycznych ani w ich pobliżu. Urządzenie umieszczaj jedynie na stabilnych, równych i suchych powierzchniach.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu elektrycznemu w gniazdku elektrycznym. Urządzenie podłącz tylko do odpowiednio uziemionego gniazdka.
- Urządzenie jest wyposażone w odłączany przewód zasilania. Przed odłączeniem przewodu zasilania od urządzenia, zawsze najpierw odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Uwaga:

Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą dodatkowych urządzeń, wewnętrznym minutnikiem lub pilotem zdalnego sterowania.

- Urządzenia używaj jedynie z oryginalnymi akcesoriami od producenta.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych takich jak: zasłony, ściereki kuchenne, itd.
- Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza w trakcie pracy, musisz zapewnić odległość co najmniej 15 cm od wszystkich stron urządzenia. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i nie zakrywaj otworów wentylacyjnych.
- Unikaj kontaktu z gorącą parą, która będzie uwalniana z otworów wentylacyjnych w trakcie pracy urządzenia.
- Nie przepełniaj wyjmowanego kosza dużą ilością żywności. Upewnij się, czy żywność umieszczona w koszu nie ma kontaktu z elementem grzewczym.
- Nie wkładaj rąk do wewnętrznej przestrzeni urządzenia w trakcie jego pracy.
- Nie napełniaj wyjmowanego pojemnika olejem. Napełnienie pojemnika olejem mogłoby prowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Ten zdrowy sposób smażenia jest oparty na zasadzie cyrkulacji gorącego powietrza, co nie wymaga użycia oleju. Mała ilość oleju może zostać dodana jedynie w celu doprowadzenia pokarmu.
- Nie używaj urządzenia do smażenia żywności o wysokiej zawartości tłuszczu.

Uwaga: Gorąca powierzchnia

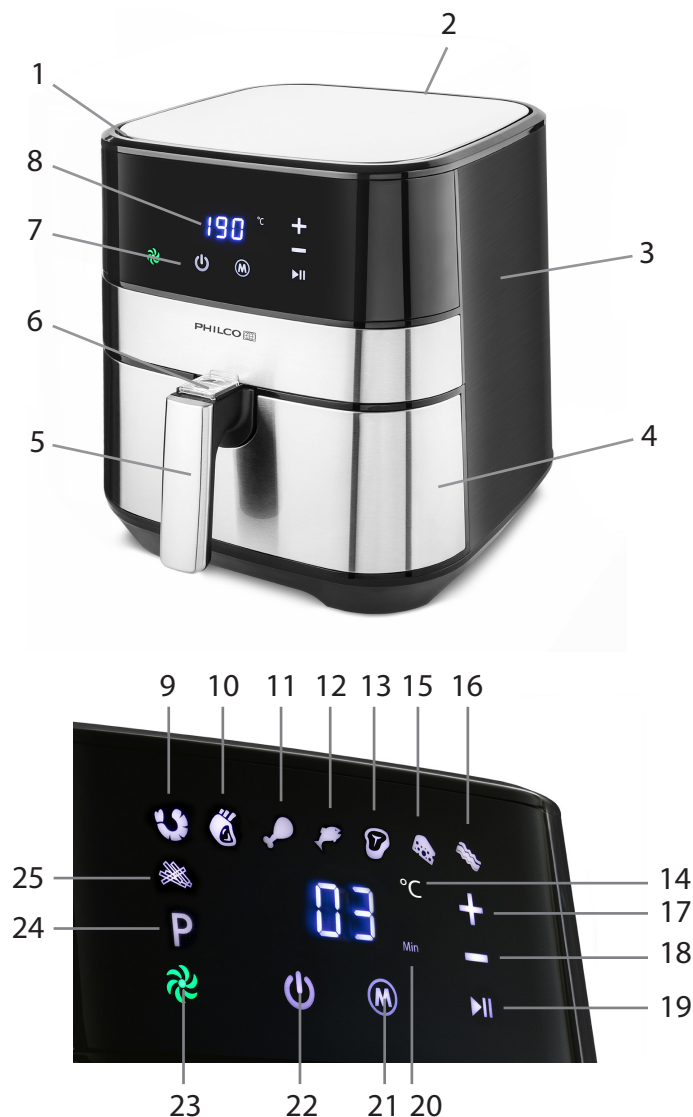
- Gdy urządzenie pracuje, temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa. Nie dotykaj gorącej powierzchni. W innym przypadku mogłoby dojść do oparzeń. Do wyjmowania i przenoszenia gorącego pojemnika i kosza używaj uchwytu. Gorący pojemnik i kosz kładź tylko na odporne na temperaturę powierzchnie. Wyjmując pojemnik z urządzenia bądź zawsze nad wyraz ostrożny, aby nie poparzyć się parą, która uwalnia się z żywności. Resztkowe ciepło z urządzenia oznacza, że zostanie ono gorącej jeszcze określony czas po jego wyłączeniu.
- W przypadku, gdy jedzenie w urządzeniu się zapali, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz z gniazdka elektrycznego. Przed wyjęciem pojemnika poczekaj, dopóki dym nie rozplynie się z otworów wentylacyjnych.
- Do gorącego pojemnika nie wlewaj bardzo zimnej wody.
- Zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj z gniazdka elektrycznego, jeśli zostawiasz je bez nadzoru lub gdy go nie używasz a także przed jego przemieszczaniem lub czyszczeniem. Przed przemieszczeniem lub czyszczeniem zostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnej innej cieczy.
- Nie umieszczaj na przewodzie zasilania żadnych ciężkich przedmiotów. Zadbaj, aby przewód zasilania nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Odłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego delikatnie pociągając za wtyczkę przewodu zasilania a nie za sam przewód. W innym przypadku mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilania lub gniazdka.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, należy go wymienić na oryginalny przewód zasilania, który jest do dyspozycji w autoryzowanym centrum serwisowym. Zakazane jest używanie urządzenia, gdy ma uszkodzony przewód zasilania.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, ani nie wykonuj na nim żadnych napraw. Wszystkie naprawy zostaw dla autoryzowanego centrum serwisowego. Podczas manipulacji z urządzeniem ryzykujesz utratę praw ustawowych wynikających z niezadowolającej wydajności lub praw gwarancji jakości.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZEWODU ZASILANIA

Do urządzenia załączany jest krótki przewód zasilania, który zmniejsza ryzyko wynikające z zaplątania lub potknięcia się o długi przewód. Jeśli podczas ich stosowanie postępujesz ostrożnie, możesz użyć przedłużaczy.

- Elektryczne przedłużacze powinny mieć przynajmniej takie wartości, jakie ma urządzenie. Jeśli wartość elektryczna przedłużacza jest zbyt niska, może się przegrzać i zapalić.
- Efektywny przewód zasilania powinien być używany tak, aby nie wystawał z blatu lub stołu w takim miejscu, gdzie mogłyby go pociągnąć dzieci lub można by się było o niego potknąć.

2. OPIS POSZCZEGÓLNYCH CZĘŚCI



- | | |
|--|------------------------------------|
| 1) Otwór wlotu powietrza | 9) Wskaźnik przygotowania krewetek |
| 2) Otwór wylotu powietrza | 10) Wskaźnik przygotowania mięsa |
| 3) Pokrywa | 11) Wskaźnik przygotowania drobiu |
| 4) Pojemnik na olej z wewnętrznym koszem | 12) Wskaźnik przygotowania ryb |
| 5) Uchwyt kosza | 13) Wskaźnik przygotowania steku |
| 6) Pokrywa dla przycisku zwalniającego | 14) Przycisk °C |
| 7) Panel sterowania | 15) Program przygotowania ciasta |
| 8) Wyświetlacz | 16) Program przygotowania boczku |
| | 17) Przycisk + |
| | 18) Przycisk - |
| | 19) Przycisk start/stop |
| | 20) Przycisk minut |
| | 21) Przycisk MODE |
| | 22) Przycisk wł./wył. |
| | 23) Wskaźnik wentylatora |
| | 24) Wskaźnik ogrzewania wstępnego |
| | 25) Wskaźnik przygotowania frytek |

3. ZAPOZNANIE Z URZĄDZENIEM

Przygotuj swoje ulubione jedzenie i przekąski szybko, zdrowo i łatwo za pomocą nowej frytownicy niskotłuszczowej. To urządzenie łączy temperaturę z szybką cyrkulacją powietrza i górnym grillem do przygotowania twoich potraw ze wszystkich stron równocześnie! Umożliwia też przygotowanie szerokiej skali smacznych potraw bez dodawania zbytecznych olejów lub tłuszczu do większości składników. To urządzenie jest wyposażone w:

- Dotykowe panel sterowania z 9 programami.
- Cyfrowe sterowanie czasem i temperaturą gotowania.
- Regulator temperatury w zakresie od 80 °C - 200 °C
- Minutnik w zakresie od 0 do 60 minut, który jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia. Gdy minutnik osiągnie „0:00”, urządzenie pięciokrotnie zabrzeczy i samo się wyłączy.

Do innych korzyści twojej Philco niskotłuszczowej frytownicy należą:

- Szybkie gotowanie bez potrzeby ogrzewania wstępnego.
- Szybkie i łatwe czyszczenie: części z nieprzywierającą powłoką są praktycznie zaprojektowane, aby zmieściły się do zmywarki.
- Bezproblemowe smażenie — żadnego pryskania, żadnego nieporządku i żadnego zapachu oleju!
- Uniwersalność — dzięki smażeniu, pieczeniu i grillowaniu, urządzenie to służy jako świetne narzędzie do przygotowania posiłków bez bałaganu w kuchni.
- Nie trzeba nic montować — korzystanie jest bardzo łatwe i bezpieczne!

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj urządzenie i jego akcesoria (kosz na jedzenie, uchwyt kosza na jedzenie, dystrybutor). Umyj akcesoria w gorącej wodzie z detergentem, a następnie wytrzyj je do sucha. Wytrzyj wnętrze urządzenia wilgotną ścierką lub gąbką a następnie wysusz je papierową ścierką. Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy jego wnętrze jest suche.
- Postaw frytownicę na płaskiej, równej powierzchni odpornej na temperaturę. **Zapewnij, aby urządzenie było umieszczone co najmniej 15 cm od jakichkolwiek okolicznych przedmiotów.**
- Poleca się zostawić frytownicę do rozgrzania przez ok. 20 minut bez produktów żywnościowych w środku. Pomaga to wyeliminować tłuszcze, które mogły się nagromadzić podczas produkcji i wyeliminować zapach „nowego” urządzenia.
- W tym czasie dokładnie wywietrz pomieszczenie. Podczas pierwszego ogrzewania twojego urządzenia, może się z niego wydobywać odrobina dymu lub zapachu. Jest to normalne dla wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo twojego urządzenia.

Ostrzeżenie: Podczas przemieszczania frytownicy nie zapomnij złapać ją mocno od spodu — przemieszczając urządzenie nie polegaj na uchwycie kosza na jedzenie!

UŻYTECZNE RADY DOTYCZĄCE UŻYWANIA URZĄDZENIA

- Urządzenie służy do przygotowywania pokarmów stałych.
- Nie przygotowywaj w nim zup ani innych potraw ciekłych.
- Wyłącznik bezpieczeństwa nie pozwala na użycie urządzenia bez kosza w pojemniku na olej.
 - Aby osiągnąć optymalne wyniki, napełnij kosz do smażenia maksymalnie do oznaczenia **MAX**. Nigdy nie przepełniaj kosza do smażenia, aby jedzenie nie dotykało elementów grzewczych.
 - Do pojemnika na olej nigdy nie wlewaj oleju ani żadnych innych cieczy. Jeśli chcesz osiągnąć chrupiące jedzenie, możesz je polać odrobiną oleju.
 - Nie używaj urządzenia do przygotowania potraw z wysoką zawartością tłuszczu (np. kielbasy).
 - Wszystkie pokarmy, które mogą być przygotowane w urządzeniu, mogą być również odpowiednio przygotowane w piekarniku.
 - Pamiętaj, że ciasto podczas pieczenia ciasta, chleba lub podobnych dań powiększa swoją objętość. Nic nie może dojść do kontaktu z elementem grzewczym.
 - Pokarmy, które przygotowuje się jeden za drugim, w połowie czasu przygotowania trzeba obrócić. Wynik jest w ten sposób optymalizowany i zapobiega nierównomiernemu przygotowaniu.
- Porada:** Wyjmij kosz z pojemnika na olej, aby lepiej przetrząsnąć jego zawartość.
- Nalej wodę na domowe ziemniaczane produkty co najmniej 30 minut po ich obraniu, aby zredukować ilość skrobi ziemniaczanej. Następnie wysusz kawałki ziemniaków ręcznikiem papierowym.
 - Czas przygotowania zależy od większej liczby wskaźników: Wielkości, stanu, ilości pokarmu i ustawionej temperatury. Standardowe wartości znajdziesz w części „Przyciski funkcyjne” i „Funkcje automatyczne”.
 - Jeśli nie ogrzejesz urządzenia na wstępie, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania posiłku.
 - Smażone kotlety/większe kawałki mięsa podsmaż na patelni zanim przygotujesz je w tym urządzeniu. Czas przygotowania i temperatura będzie zależna od pożądanego stopnia przygotowania.
 - Za pomocą tego urządzenia możesz również ogrzewać posiłki. Czas ustaw na 10 minut a temperaturę na 150 °C.

PRZYCISKI FUNKCYJNE

WSKAZÓWKA:

- Przyciski urządzenia są dotykowe. Delikatnie naciskając przyciski palcem wybierzesz konkretną funkcję. Zawsze gdy naciśniesz przycisk, naciśnięcie zostanie potwierdzone sygnałem akustycznym.
- Naciskając i przytrzymując przyciski + lub -, uruchomi się przyspieszenie do przodu.

Ustawienie temperatury i czasu

Użyj przycisków do ustawiania temperatury i czasu. Naciskając przycisk °C lub MIN przełączasz między wyświetlaniem temperatury i czasu. Wyświetlanie zmieni się automatycznie po około 5 sekundach bez naciskania żadnego przycisku.

WSKAZÓWKA:

- Przycisk °C pojawi się tylko wtedy, gdy na wyświetlaczu pojawi się temperatura.
- Przycisk MIN pojawi się tylko wtedy, gdy na wyświetlaczu pojawi się czas.

Funkcje automatyczne

Naciskając przycisk  wybierz jeden z następujących programów automatycznych:

Tryb	Temperatura wyjściowa w °C	Czas wyjściowy w min.
Ogrzewanie wstępne P	200	3
Frytki 	200	22
Krewetki 	160	8
Mięso 	200	25
Drób 	180	20
Ryby 	200	10
Stek 	200	12
Pieczyno z serem 	170	3
Boczek 	200	10

WSKAZÓWKA:

- Wartości te powinny być uważane za wartości kierunkowe. W zależności od rozmiaru i masy, czas i temperatura mogą być dłuższe i wyższe lub krótsze i niższe.
- Możesz zmienić temperaturę wyjściową i czas automatycznych funkcji. Nie jest to możliwe gdy używasz automatycznego programu **P**!

UŻYWANIE URZĄDZENIA

1. Podłącz urządzenie do właściwie zainstalowanego uziemionego gniazdka.

WSKAZÓWKA:

Usłyszysz sygnał akustyczny i wszystkie symbole na chwilę się zaświecą. Przycisk  zaświeci się na czerwono.

2. Naciskając przycisk  włączysz urządzenie. Pojawi się ustawiona wstępnie temperatura 190 °C i czas 3 minuty.

Za pomocą przycisku  wybierz automatyczną funkcję lub ustaw indywidualny czas (1 - 60 minut) i temperaturę (80 °C - 200 °C) za pomocą przycisku + i -.

WSKAZÓWKA:

Możesz użyć programu **P** do ogrzewania wstępnego.

4. Naciskając przycisk  uruchomisz proces przygotowania.

WSKAZÓWKA:

Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura  symbol zaświeci się kolorem zielonym.

- Ten symbol przełącza się między czerwonym a zielonym kolorem. Jest to zupełnie normalne i oznacza, że temperatura jest sterowana za pomocą termostatu i jest utrzymywana.

5. Za pomocą uchwytu wyjmij pojemnik na tłuszcz z koszem z urządzenia.
6. Napełnij kosz jedzeniem, które chcesz przygotować.
7. Wsuń pojemnik na tłuszcz z koszem z powrotem do urządzenia.
8. Jeśli to konieczne, w połowie czasu przygotowania potrząśnij jedzeniem. Wyciągnij pojemnik na tłuszcz z koszem za pomocą uchwytu.

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Może wydobywać się gorąca para!
- Nigdy nie potrząśnij koszem, gdy znajduje się w pojemniku na tłuszcz, ponieważ może zawierać gorący olej.

9. Postaw pojemnik na tłuszcz z koszem na powierzchnię odporną na temperaturę.

10. Przesuń pokrywę przycisku zwalniającego w kierunku kosza.

11. Naciskając przycisk zwalniający wyjmij kosz. Potrząśnij zawartością kosza.

12. Włóż kosz z powrotem do pojemnika na tłuszcz.

13. Wsuń pojemnik na tłuszcz z powrotem do urządzenia.

Przerwanie pracy

- Naciskając przycisk  przerwiesz pracę urządzenia. Przycisk  będzie mrugać. Ponownie naciskając przycisk  uruchomisz ponownie pracę urządzenia. Przycisk  ponownie się zaświeci.
- Praca urządzenia zostanie przerwana również wtedy, gdy wyjmiesz kosz. Jeśli chcesz ponownie włączyć urządzenie, włóż kosz z powrotem do urządzenia.

WSKAZÓWKA:

- Urządzenie zacznie działać od momentu, w którym jego praca została przerwana.
- Jednak jeśli wyciągniesz wtyczkę zasilania, twoje aktualne ustawienia zostaną anulowane. Gdy włożysz wtyczkę przewodu zasilania ponownie i naciśniesz przycisk , urządzenie wyświetli ponownie wstępnie ustawione wartości.

Zakończenie pracy

1. Po upływie ustawionego czasu, urządzenie przełączy się automatycznie do trybu gotowości. Po upływie około 20 sekund, usłyszysz 5 sygnałów akustycznych a symbol  zgaśnie.
2. Wyjmij pojemnik na tłuszcz z koszem za uchwyt.
3. Postaw pojemnik na tłuszcz z koszem na powierzchnię odporną na temperaturę.
4. Przesuń pokrywę przycisku zwalniania w kierunku kosza.
5. Naciskając przycisk zwalniający wyjmij kosz. Wysyp jedzenie do miski odpornej na temperaturę.
6. Wsuń pojemnik na tłuszcz z powrotem do urządzenia.

USTAWIENIA

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

Wskazówka: Pamiętaj, że te ustawienia są polecane.

Wskazówki:

- Wszystkie produkty, które można przygotować w tradycyjnym piekarniku, można przygotować również w tej frytownicy niskotłuszczowej.
- Potrząśnięcie mniejszymi kawałkami jedzenia w trakcie przygotowania optymalizuje wynik końcowy i może zapobiegać nierównomiernemu smażeniu potraw.
- Większa ilość składników wymaga tylko trochę dłuższego czasu przygotowania; mniejsza ilość składników tylko trochę krótszego czasu przygotowania.
- Jeśli niektóre potrawy mają tendencję do przyklejania się do dolnej części kosza, rozważ dodanie określonej ilości oleju kuchennego do kosza przed dodaniem składników do przygotowania.
- Nie przygotowywuj w urządzeniu bardzo tłustych potraw, takich jak na przykład kiełbasy, ponieważ ich tłuszcz mógłby się zapalić.
- Jeśli chcesz osiągnąć chrupiące potrawy, dodaj małą ilość oleju do świeżych ziemniaków. W trakcie kilku minut po dodaniu oleju, usmaż swoje produkty w tym urządzeniu.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gram.
- Napelniane przysmaki przygotujesz szybko i łatwo za pomocą gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu przygotowania, niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz usmażyć chrupiące lub napelniane przysmaki, włóż do urządzenia naczynie do pieczenia lub blachę.
- Tego urządzenia możesz również użyć do ogrzewania jedzenia. Jeżeli chcesz ogrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 140 °C na 10 minut.

	Min-max ilość (kg)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsanie	Informacje dodatkowe
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	250 g - 700 g	9 - 16	200	potrząśnij	
Grube mrożone frytki	250 g - 700 g	11 - 20	200	potrząśnij	
Domowe frytki (8×8 mm)	250 g - 800 g	18 - 25	200	potrząśnij	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe opiekane ziemniaki	250 g - 800 g	18 - 22	180	potrząśnij	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Domowe ziemniaczane kosteczki	250 g - 750 g	12 - 18	180	potrząśnij	Dodaj 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane	200 g	15 - 18	180	potrząśnij	
Ziemniaki na grillu	500 g	15 - 18	180		
Mięso i drób					
Stek	100 g - 500 g	8 - 12	200		
Kotlety wieprzowe	100 g - 500 g	10 - 14	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	200		
Kiełbaski	100 g - 500 g	13 - 15	200		
Udka	100 g - 500 g	18 - 22	180		
Pierś kurczaka	100 g - 500 g	10 - 15	180		
Przysmaki					
Wiosenne rolki	100 g - 450 g	8 - 10	200	potrząśnij	Użyj półproduktu odpowiedniego do piekarnika
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 g - 500 g	6 - 10	200	potrząśnij	Użyj półproduktu odpowiedniego do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100 g - 450 g	6 - 10	200		Użyj półproduktu odpowiedniego do piekarnika
Mrożone przysmaki serowe	100 g - 450 g	8 - 10	180		Użyj półproduktu odpowiedniego do piekarnika
Mrożone warzywa	100 g - 450 g	10	160	potrząśnij	Użyj półproduktu odpowiedniego do piekarnika
Pieczenie					
Ciasto	300 g	20 - 25	180		
Quiche	400 g	20 - 22	200		
Muffiny	300 g	20 - 25	180		
Słodkie przysmaki	400 g	20	180		

* Wszystkie dane są informacyjne

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po każdym użyciu wyczyść urządzenie!
- Wyłącz urządzenie. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego i zostaw do całkowitego wystudzenia.
- Kosz i uchwyt kosza można czyścić w gorącej wodzie z delikatnym środkiem czyszczącym do naczyń lub w zmywarce. **Nie używaj do czyszczenia metalowych narzędzi kuchennych lub abrazyjnych środków czyszczących, ponieważ mogłyby uszkodzić nieprzystawiającą powierzchnię.** Po czyszczeniu urządzenie dokładnie opłucz i osusz.
- Jeśli chcesz usunąć przypieczone potrawy, napełnij uchwyt kosza gorącą wodą z detergentem. Włóż uchwyt na jedzenie do pojemnika i zostaw pojemnik i kosz Namoczony w umywalce około 10 minut przed czyszczeniem.

Czyszczenie wnętrza urządzenia:

- Wytrzyj wnętrze urządzenia wilgotną ścierką lub gąbką. Wysusz papierowym ręcznikiem.
- Nigdy nie używaj abrazyjnych produktów wewnątrz urządzenia!
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie, zapewnij aby żadna woda ani wilgoć nie wnikała do górnej części frytownicy.
- Wyczyść element grzewczy wewnątrz urządzenia szczotką czyszczącą, aby usunąć wszystkie resztki.

Czyszczenie zewnętrznej części urządzenia:

- Wytrzyj je wilgotną gąbką lub ścierką. Wytrzyj do sucha.
- NIGDY nie używaj druciaków, metalowych drapaków lub przyrządów abrazyjnych, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię zewnętrzną.
- Nie pozwól, aby jakkolwiek ciecz wniknęła do wlotu powietrza w górnej części urządzenia.

Każda inna aktywność serwisowa powinna zostać wykonana przez autoryzowany serwis.

NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE ANI ŻADNEJ INNEJ CIECZY!

5. ROZWIĄZANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka elektrycznego.
	Nie ustawiłeś minutnika.	Napraw ustawienia na pożądaną czas przygotowania, w ten sposób uruchomisz urządzenie.
	Uchwyt kosza nie jest odpowiednio zamocowany.	Włóż uchwyt kosza właściwie z powrotem do urządzenia.
Składniki smażone w koszu nie są gotowe.	W koszu jest zbyt dużo jedzenia.	Włóż do kosza mniejsze dawki składników. Mniejsze porcje smażą się o wiele bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest bardzo niska.	Popraw ustawienia na pożądaną temperaturę (zob. część „Ustawienia”).
	Czas pieczenia jest bardzo krótki.	Popraw ustawienia na pożądaną czas przygotowania (zob. część „Ustawienia”).
Smażone produkty nie są po wyjęciu z urządzenia chrupiące.	Użyto takiego rodzaju jedzenia, które powinno zostać przygotowane w tradycyjnym garnku do smażenia.	Użyj produktów, które powinny zostać przygotowane w piekarniku, lub delikatnie wetrzyj trochę oleju w produkty żywnościowe, aby osiągnąć pożądaną efekt.
Nie mogę dobrze wsunąć kosza do urządzenia.	W koszu jest dużo jedzenia.	Nie przepełniaj pojemności kosza; zob. tabelę w części „Ustawienia” pod względem maksymalnych ilości.
	Kosz nie jest odpowiednio wsunięty w uchwyt kosza.	Włóż kosz od uchwyty na kosz, dopóki nie usłyszysz delikatnego kliknięcia.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste jedzenie.	Jeśli smażysz w urządzeniu tłuste składniki, duża ilość oleju wycieknie do pojemnika. Olej wytwarza biały dym a pojemnik może się rozgrzać bardziej niż zazwyczaj. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W pojemniku znajdują się tłuste resztki z poprzedniego użycia urządzenia.	Biały dym tworzy się z powodu zawartości tłuszczu ogrzewanego w uchwycie kosza; nie zapomnij dokładnie wyczyścić kosza i uchwyty kosza po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie w urządzeniu.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, czy pozostają w trakcie smażenia całe.
	Pokrojone ziemniaki nie zostały odpowiednio opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz pokrojone ziemniaki, aby usunąć skrobię z ich powierzchni.
Świeże frytki nie są chrupiące, gdy je wyjmiesz z urządzenia.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.	Zanim dodasz olej, nie zapomnij dokładnie wysuszyć pokrojonych ziemniaków.
		Pokrój ziemniaki na cieńsze kawałki, aby osiągnąć w ten sposób bardziej chrupiący efekt.
		Aby osiągnąć bardziej chrupiący efekt, 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.

TARTALOM

1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	3
2. A KÉSZÜLÉK RÉSZEI	5
3. ISMERKEDJEN MEG A KÉSZÜLÉKKEL	6
ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT	6
HASZNOS HASZNÁLATI TANÁCSOK	6
VEZÉRLŐGOMBOK	6
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA	7
BEÁLLÍTÁSOK	8
4. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS.....	9
5. HIBAELHÁRÍTÁS	10

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek is, amennyiben felügyelnek rájuk, vagy egy, a biztonságukért felelős személy elmagyarázta nekik a készülék helyes használatát. A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül. Ügyelni kell a gyerekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. Tartsa távol a készüléket és a vezetéket 8 évnél fiatalabb gyermekektől.
- A készülék csak háztartásokban használható. Nem használható az alábbi közegekben:
 - alkalmazottak konyhája boltokban, irodákban és más munkahelyeken;
 - gazdasági épületekben;
 - hotelek, motelök és más szálláshelyek vendégei által;
 - reggelit szolgáltató szállásokon.
- Ez a készülék élelmiszerek hőkezelésére szolgál. Kizárólag rendeltetési céljára használható.
- Ne helyezze a készüléket ablakpárkányra, mosdóra, labilis felületekre, villany- vagy gáztűzhelyekre, vagy ilyenek közelébe. A készüléket mindig egy szilárd, egyenes és száraz felületre kell helyezni.
- A készülék csatlakoztatása előtt az elektromos hálózathoz ellenőrizze, hogy az adatlapon feltüntetett feszültség megegyezik-e a helyi hálózat feszültségének értékével. A készüléket csak egy szabályosan földelt aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A készülék egy leválasztható vezetéssel van ellátva. A vezetéket először mindig az elektromos aljzatról kell leválasztani, csak azután szabad kihúzni a készülékből.

Figyelem:

Ez a készülék nem használható beprogramozott rendszerrel, külső időzítő rendszerrel vagy távirányítóval.

- A készülék csak a gyártótól származó eredeti tartozékokkal használható.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, mint függönyök, törülközők stb. közelében.
- A jó légáramláshoz üzemeltetés alatt a készülék körül minden oldalról 15 cm teret kell biztosítani. Ne helyezzen más tárgyakat a készülékre, és ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- Ügyelni kell a szellőzőnyílásokból áradó forró gőzre az üzemeltetés folyamán.
- Ne töltse tele nagy mennyiségű ételrel a kiemelhető kosarat. Ellenőrizze, hogy a kosárba helyezett étel nem érintkezik a fűtőtesttel.
- Ne tegye a kezét a készülék belső részébe a működés folyamán.
- Ne töltse meg olajjal a kiemelhető tartályt. A tartály megtöltése olajjal veszélyes helyzetek kialakulásához vezethet. Ez az egészséges sütési módszer forró levegő áramlásán alapszik olaj használata nélkül. Egy kevés olaj hozzáadása az étel ízesítéséhez megengedett.
- Ne használja ezt a készüléket nagy zsírtartalmú ételek sütéséhez.

Vigyázat: Forró felület

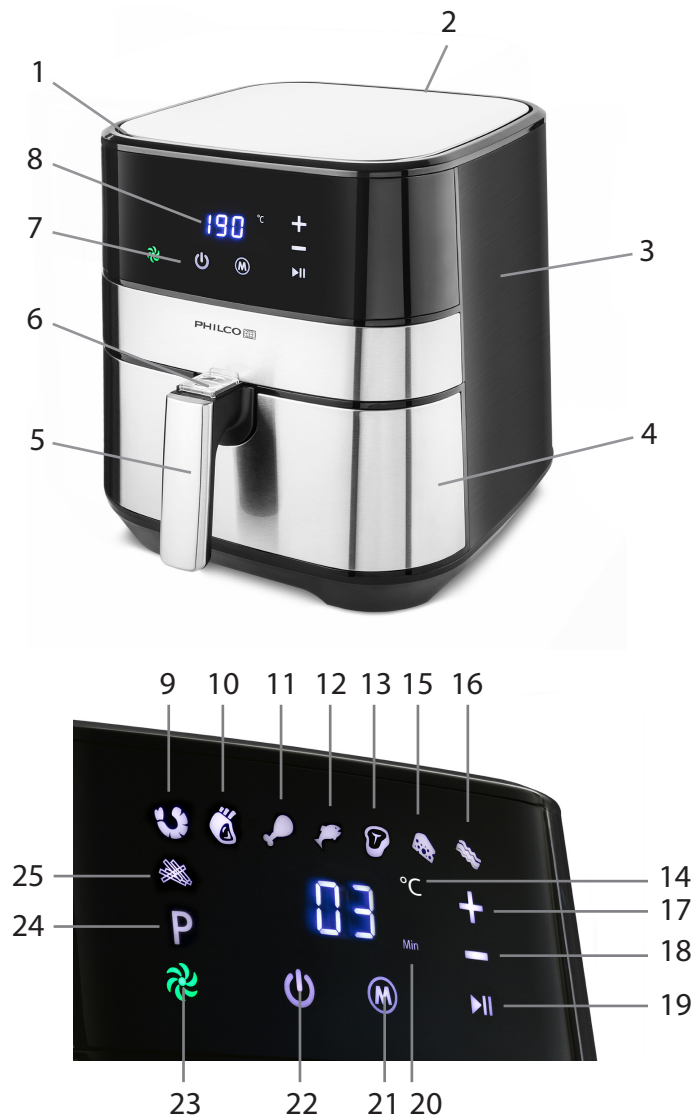
- Üzemeltetés alatt a készülék felülete forró lehet. Ne érjen a forró felületekhez. Fennáll az égési sérülések veszélye. A forró tartály és kosár kiemeléséhez a fogantyút kell használni. A forró tartályt és kosarat mindig egy hőálló felületre kell helyezni. Legyen nagyon óvatos főleg a tartály kiemelésénél a készülékből, mert a kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat. A készülékben levő maradékhő azt jelenti, hogy a készülék a kikapcsolás után is forró marad még egy ideig.
- Ha meggyullad az étel a készülékben, azonnal kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról. A tartály kiemelése előtt várjon, amíg az összes füst elillant a szellőzőnyílásokból.
- Ne öntsön jéghideg vizet a forró tartályba.
- A készüléket mindig ki kell kapcsolni és le kell választani az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül marad, használaton kívül van, valamint áthelyezés és tisztítás előtt is. Áthelyezés és tisztítás előtt meg kell várni, amíg a készülék kihűlt.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a vezetékre. Ügyeljen, hogy a vezeték ne lógjon az asztal szélén, és ne érintkezzen forró felületekkel.
- A készülék leválasztásánál óvatosan ki kell húzni a csatlakozódugót a dugaljából, nem szabad húzni magát a vezetéket. Ellenkező esetben a vezeték vagy a dugalj megsérülhet.
- A sérült vezetéket egy eredetire kell kicserélni a márkaszervizben. Tilos a készülék használata, ha a vezeték megsérült.
- Az áramütés veszélyének elkerülése végett ne javítsa meg személyesen a készüléket és ne végezzen el rajta változtatásokat. Valamennyi javítást a márkaszerviznek kell elvégeznie. Beavatkozások esetén a felhasználó veszélyezteti a nem kielégítő teljesítményre vagy minőségre vonatkozó törvényes garanciális jogait.

A VEZETÉKKEL KAPCSOLATOS SZABÁLYOK

A készülékhez egy rövid vezeték tartozik, amely csökkenti a hosszú vezetékek esetében fennálló hirtelen rántás vagy botlás veszélyét. Hosszabbító vezeték használata esetén fokozott óvatosságra van szükség.

- A hosszabbító villanykábelnek legalább olyan paraméterekkel kell rendelkeznie, mint a vezetéknek. Ha a hosszabbító kábel paraméterei nagyon alacsonyak, a kábel felforrósodhat és kigyulladhat.
- A hosszabbító kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne a pult vagy asztal olyan részén feküdjön, ahol gyermekek is meg tudják rántani, vagy bele tudnak botlani.

2. A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Légbevezető nyílás | 9) Garnéla készítése - jelző |
| 2) Légkivezető nyílás | 10) Hús készítése - jelző |
| 3) Burkolat | 11) Szárnyasok készítése - jelző |
| 4) Zsírdektartály belső kosárral | 12) Hal készítése - jelző |
| 5) A kosár fogantyúja | 13) Steak készítése - jelző |
| 6) A kioldógomb burkolata | 14) °C gomb |
| 7) Vezérlőpanel | 15) Kalácsütő program |
| 8) Kijelző | 16) Szalonnasütő program |
| | 17) + gomb |
| | 18) – gomb |
| | 19) Indítás/leállítás gomb |
| | 20) Perc gomb |
| | 21) MODE gomb |
| | 22) Be/Ki gomb |
| | 23) Ventilátor-jelző |
| | 24) Előmelegítés - jelző |
| | 25) Hasábburgonya készítése - jelző |

3. ISMERKEDJEN MEG A KÉSZÜLÉKKEL

Készítse el kedvenc ételeit gyorsan, egészségesen és egyszerűen az új forrólevegős fritőzben. Ez a készülék a hőt nagysebességű légkeringéssel és felső grillel kombinálja, és lehetővé teszi az összes étel egyidejű elkészítését. Ezenkívül finom ételek széles skálája készíthető benne, a legtöbb étel esetében felesleges olaj vagy más zsiradék hozzáadása nélkül. A készülék fő előnyei:

- Érintőpanel 9 beállított programmal
- A főzés időtartamának és hőmérsékletének digitális vezérlése
- Hőmérséklet vezérlés 80 °C - 200 °C tartományban
- időzítő 0 és 60 perc közötti tartományban, automatikus kikapcsolás funkcióval. A „0:00” érték elérésénél a készülék 5 hangjelzést ad és automatikusan kikapcsol.

A Philco forrólevegős fritőz további kiváló tulajdonságai:

- Gyors főzés előmelegítés nélkül.
- Gyors és egyszerű tisztítás: a tapadásmentes felületek praktikus kialakítása lehetővé teszi az egyes részek tisztítását akár mosogatógépben is.
- Komplikációmentes sütés — fecskendezés, rendetlenség, olajszag nélkül!
- Univerzális felhasználhatóság — pirító, sütő, grillező funkciójának köszönhetően a készülék az elfoglalt felhasználók remek segédeszköze a konyhában.
- Nem kell összeszerelni — a készülék használata egyszerű és biztonságos!

ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

- Csomagolja ki a készüléket és a tartozékokat (élelmiszerkosár, az élelmiszerkosár tartója, elosztó). Tisztítsa meg forró, mosogatószeres vízben, majd törölje szárazra a tartozékokat. A készülék belső terét törölje át egy nedves ronggyal vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy papír törölkendővel. A készülék bekapcsolásánál a belső térnek száraznak kell lennie.
- Helyezze a forrólevegős fritőt egy sima, egyenes és hőálló felületre. **Minden oldalról be kell biztosítani legalább 15 cm távolságot bármilyen tárgyaktól.**
- Javasoljuk a forrólevegős fritőz élelmiszer nélküli melegítését 20 percen át. Ezután alaposan szellőztesse ki a helyiséget. Az első felmelegítésnél enyhe füst vagy szag távozhat a készülékből. Ez egy normális jelenség a legtöbb, fűtőtestet alkalmazó eszközknél. Nem befolyásolja a készülék biztonságos használatát.

Figyelmeztetés: A forrólevegős fritőz áthelyezésénél erősen meg kell fogni a készülék alsó részét – az élelmiszerkosár fogantyúja nem alkalmas a készülék felemeléséhez és szállításához!

HASZNOS HASZNÁLATI TANÁCSOK

- Ez a készülék csak szilárd ételek sütéséhez alkalmas.
- Ne készítsen levest vagy más folyékony ételt ebben a készülékben.
- A biztonsági kapcsoló meggátolja a készülék használatát a zsiradéktartályba helyezett kosár nélkül.
 - Egy optimális eredményhez a sütőkosarat legfeljebb a **MAX** jelzésig szabad megtölteni. Soha nem szabad telerakni a kosarat, nehogy a fűtőtesttel érintkezzen az élelmiszer.
 - A zsiradéktartályba soha nem szabad olajat vagy más folyadékot önteni. A ropogós kéreg biztosításához az ételt meg lehet locsolni egy kevés olajjal.
 - Ne használja a készüléket magas zsírtartalmú ételek (pl. kolbász) készítéséhez.
 - Valamennyi, ebben a készülékben elkészíthető ételt sütőben is meg lehet sütni.
 - Ne feledje, hogy a sütemény, kenyér és hasonló termékek készítéséhez használatos tészta terjed. Nem szabad, hogy bármi is érintkezzen a melegítőtesttel.
 - Az egymás után készülő ételeket a sütési idő közepén meg kell fordítani. Az eredmény így optimális lesz, és ezzel megelőzhető a nem egyenletes pirítás.
- Tipp:** Vegye ki a kosarat a zsiradéktartályból, így könnyen meg lehet rázni a kosár tartalmát.
- Áztassa vízben legalább 30 percig a felvágott burgonyát házi burgonyás termékek készítése előtt, ez csökkenti a burgonya keményítő-tartalmát. Ezután szárítsa meg a burgonyát egy papír törölkendővel.
 - A sütés időtartama több tényezőtől függ, mint a nagyság, állapot, mennyiség és beállított hőmérséklet. A standard értékek a „Vezérlőgombok” és „Automatikus funkciók” részekben találhatók.
 - Ha nincs előmelegítve a készülék, 3 perccel meg kell hosszabbítani a sütést. A rántott húst / nagyobb húsdarabokat először elő kell sütni egy serpenyőben, és csak azután lehet készre sütni ebben a készülékben. Az elkészítés ideje és hőmérséklete a kívánt sütési fokozattól függ.
 - A készülék élelmiszer melegítéséhez is alkalmas. Állítsa az időt 10 percre és a hőmérsékletet 150 °C-ra.

VEZÉRLŐGOMBOK

MEGJEGYZÉS:

- A készülék érintkezőgombokkal van ellátva. Érintse meg finoman az ujjával a gombot a konkrét funkció aktiválásához. Minden gombnyomás után egy hangjelzés lesz hallható a készülékből.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a + vagy – gombot az érték gyorsabb emeléséhez.

Hőmérséklet és idő beállítása

Használja a hőmérséklet és az idő vezérlőgombjait. A °C vagy MIN megnyomásával át lehet kapcsolni a hőmérséklet és az idő ábrázolása között. Az ábrázolás kb. 5 mp múlva automatikusan megváltozik gombnyomás nélkül is.

MEGJEGYZÉS:

- A °C gomb csak akkor jelenik meg, ha a kijelzőn felvilágít a hőmérséklet.
- A MIN gomb csak akkor jelenik meg, ha a kijelzőn felvilágít az idő.

Automatikus funkciók

Válassza ki a  gomb megnyomásával az alábbi automatikus programok egyikét:

Üzem mód	Előbeállított hőmérséklet °C-ban	Előbeállított idő percekben
Előmelegítés P	200	3
Hasábburgonya 	200	22
Garnéla 	160	8
Hús 	200	25
Szárnyasok 	180	20
Halak 	200	10
Steak 	200	12
Sajtos zsemle 	170	3
Szalonna 	200	10

MEGJEGYZÉS:

- Ezek csak irányadó értékek. A nagyságtól és tömegtől függően az elkészítés ideje és hőmérséklete hosszabb és magasabb, illetve rövidebb és alacsonyabb is lehet.
- Az automatikus funkciók előbeállított hőmérsékletét és idejét meg lehet változtatni. Ez nem lehetséges az automatikus **P** program esetében!

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Csatlakoztassa a vezetékét egy helyesen beszerelt, földelt aljzathoz.

MEGJEGYZÉS:

Egy hangjelzés lesz hallható, és egy pillanatra valamennyi ikon felvilágít. A  gomb piros színben világít.

- Kapcsolja be a készüléket a  gomb megnyomásával. Megjelenik az 190 °C előbeállított hőmérséklet, az idő 3 percet mutat.
- A  gombbal állítson be egy automatikus funkciót, vagy akár egy tetszés szerinti időt (1 - 60 perc) és hőmérsékletet (80 °C - 200 °C) a + és – gombok segítségével.

MEGJEGYZÉS:

Tetszés szerint használható a **P** előmelegítő program is.

- Indítsa el a sütést a  gomb megnyomásával.

MEGJEGYZÉS:

- Az előbeállított hőmérséklet elérésénél az  ikon zöld színben fog világítani.
 - Ez az ikon váltakozva piros vagy zöld színben világít. Ez egy szabályos jelenség, ami jelzi, hogy a termosztát szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet.
- A fogantyúnál fogva emelje ki a készülékből a zsiradéktartályt.
 - Töltse meg a kosarat a sütésre szánt élelmiszerrel.
 - Helyezze vissza a készülékbe a tartályt. A helyére kell kattannia.
 - Szükség szerint rázza meg a tartályt a sütési idő közepén. Húzza ki a tartályt a kosárral a fogantyúnál fogva.
- ⚠ VIGYÁZAT:**
- Forró gőz illanásának veszélye!
 - Soha ne rázza meg a kosarat, amikor az a zsiradéktartályban van, mert forró zsír lehet benne.
- Helyezze a zsiradéktartályt a kosárral egy hőálló felületre.
 - Nyomja a kioldógomb burkolatát a kosár felé.
 - Vegye ki a kosarat a kioldógomb megnyomásával. Rázza meg a kosár tartalmát.
 - Helyezze vissza a kosarat a zsiradéktartályba. A helyére kell kattannia.
 - Helyezze vissza a tartályt a készülékbe.

Az üzemeltetés megszakítása

- Nyomja meg a  gombot az üzemeltetés megszakításához. A  gomb villogni fog. Az üzemeltetés felújításához nyomja meg ismét a  gombot. A  a ismét világítani fog.
- Az üzemeltetés a kosár kiemelése esetén is megszakad. A készülék bekapcsolásához helyezze vissza a kosarat a készülékbe.

MEGJEGYZÉS:

- A készülék ott folytatja tovább a működést, ahol abbahagyta.
- A csatlakozódugó kihúzása esetén az aktuális beállítás törlődik. Ha a készülék csatlakoztatása után megnyomja a  gombot, a készülék ismét az előbeállított értékeket ábrázolja.

Az üzemeltetés befejezése

- Ha letelt a beállított idő, a készülék automatikusan készenléti módra kapcsol. Kb. 20 mp múlva 5 hangjelzés lesz hallható, és az  ikon kialszik.
- A fogantyúnál fogva húzza ki a zsiradéktartályt a kosárral.
- Helyezze a tartályt a kosárral egy hőálló felületre.
- Nyomja a kioldógomb burkolatát a kosár felé.
- Vegye ki a kosarat a kioldógomb megnyomásával. Szórja ki az ételt egy hőálló edénybe.
- Helyezze vissza a tartályt a készülékbe.

BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segítséget nyújt az alapvető beállítások meghatározásánál a tetszés szerint kiválasztott alapanyagokhoz.

Megjegyzés: Ezek csupán az ajánlott beállítások.

Tipppek:

- Minden, hagyományos sütőben készíthető étel elkészíthető a forrólevegős fritőzben is.
- A kisebb élelmiszer rázása az elkészítés folyamán optimalizálja a végeredményt és megelőzi a nem egyenletes pirítást is.
- Több élelmiszer esetén csak kicsivel lesz hosszabb az elkészítési idő; kevesebb élelmiszer esetén csak kicsivel lesz rövidebb az elkészítési idő.
- Ha az élelmiszer a fajtától függően tapadásra hajlamos és a kosárhoz ragadhat, hasznos lehet egy kevés olaj betöltése a kosárba még az élelmiszer behelyezése előtt.
- Ne készítsen nagyon zsíros ételeket, például kolbászt a készülékben, mert a zsír meggyulladhat.
- Ha ropogós végeredményt szeretne, keverjen egy kevés olajat a friss burgonyához. Az olaj betöltése után néhány perccel süsse meg az ételt a fritőzben.
- Ropogós hasáburgonya készítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
- Ízletes és gyors töltött falatkák készítéséhez használjon félkész tésztát.
A félkész tészta hamarabb elkészül, mint a házi tészta.
- Sütemény vagy quiche készítése, illetve törekeny vagy töltött ételek gyors sütése esetén helyezzen a készülékbe egy sütőedényt vagy sütőlemezt.
- A készülék élelmiszer melegítéséhez is alkalmas. Állítsa a hőmérsékletet 140 °C-ra és 10 percre.

	Min-max mennyiség (kg)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További tudnivalók
Burgonya és hasáburgonya					
Vékony fagyasztott hasáburgonya	250 g - 700 g	9 - 16	200	rázza meg	
Vastag fagyasztott hasáburgonya	250 g - 700 g	11 - 20	200	rázza meg	
Házi hasáburgonya (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 burgonyakocka	250 g - 750 g	12 - 18	180	rázza meg	Tegyen hozzá 1/2 evőkanál olajat
Házi burgonyarösztí	200 g	15 - 18	180	rázza meg	
Grillezett burgonya	500 g	15 - 18	180		
Hús és szárnyasok					
Steak	100 g - 500 g	8 - 12	200		
Sertéskotlett	100 g - 500 g	10 - 14	180		
Hamburger	100 g - 500 g	7 - 14	200		
Kolbász	100 g - 500 g	13 - 15	200		
Alsó comb	100 g - 500 g	18 - 22	180		
Csirkemell	100 g - 500 g	10 - 15	180		
Falatkák					
Tavaszi tekercs	100 g - 450 g	8 - 10	200	rázza meg	Sütőben is süthető félkész termék.
Fagyasztott csirkenugett	100 g - 500 g	6 - 10	200	rázza meg	Sütőben is süthető félkész termék.
Fagyasztott halrudacskák	100 g - 450 g	6 - 10	200		Sütőben is süthető félkész termék.
Fagyasztott sajtos falatkák	100 g - 450 g	8 - 10	180		Sütőben is süthető félkész termék.
Fagyasztott zöldség	100 g - 450 g	10	160	rázza meg	Sütőben is süthető félkész termék.
Sütés					
Kalács	300 g	20 - 25	180		
Quiche	400 g	20 - 22	200		
Muffin	300 g	20 - 25	180		
Édes falatkák	400 g	20	180		

* Valamennyi adat tájékoztató jellegű.

4. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

- Tisztítsa meg minden használat után a készüléket!
- Kapcsolja ki a készüléket, válassza le az áramkorról és hagyja teljesen kihűlni tisztítás előtt.
- A kosarat és zsiradéktartályt mosogatószeres forró vízben, vagy a mosogatógépben is meg lehet tisztítani. **Ne használjon fém konyhaeszközöket vagy abrazív szereket, amely megrongálhatják a tapadásmentes felületet.** Tisztítás után gondosan öblítse le és szárítsa meg az egyes részeket.
- A leégett ételmaradványok eltávolításához töltse meg a kosár tartóját mosogatószeres forró vízzel. Helyezze a kosarat az edénybe és áztassa mindkettőt kb. 10 percig tisztítás előtt. Tisztítás után gondosan öblítse le és szárítsa meg a tartozékokat.

A belső tér tisztítása:

- A készülék belső terét törölje át egy nedves ronggyal vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy papír törülközővel.
- A belső térben soha nem szabad abrazív tisztítószeret használni!
- Soha ne merítse vízbe a készüléket és ügyeljen, hogy ne kerüljön víz vagy nedvesség a forrólevegős fritőz felső részébe.
- Tisztítsa meg a melegítőtestet a készülék belsejében egy kefével az ételmaradványok eltávolításához.

A külső felület tisztítása:

- Törölje át egy nedves szivaccsal vagy szövettel. Törölje szárazra.
- SOHA ne használjon drótkéfét, fém kaparóeszközöket vagy abrazív tisztítószeret, amelyek megrongálhatják a külső felületet.
- Ügyeljen, hogy soha ne kerüljön bármilyen folyadék a készülék felső részén levő légbemenetbe.

Minden más jellegű szerviz elvégzését a márkaszervizre kell bízni.

NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A KÉSZÜLÉKET!

5. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem működik a készülék.	A készülék nincs csatlakoztatva az áramkörhöz.	Csatlakoztassa a dugaszt egy földelt dugaljhoz.
	Nincs beállítva az időzítő.	Állítsa be az időzítőn a kívánt sütési időt a készülék bekapcsolásához.
	Nincs rendesen rögzítve a kosár tartója.	Nyomja be helyesen a kosár tartóját a készülékbe.
Nem sült meg rendesen az étel a készülékben.	Túl sok étel van a kosárban.	Tegyen kevesebb ételt a kosárba. A kisebb adag sokkal egyenletesebben átsül.
	Túl alacsony a beállított hőmérséklet.	Állítsa be a célhőmérsékletet (lásd „Beállítások” rész).
	Túl rövid a sütési idő.	Állítsa be a megfelelő sütési időt (lásd „Beállítások” rész).
Nem ropogós a rántott étel sütés után.	Olyan típusú élelmiszert készített, amelyet hagyományos fritőzben kell sütni.	Olyan élelmiszert kell használni, ami hagyományos sütőben is süthető, vagy kenje be vékonyan olajjal az ételt a jobb eredményhez.
Nem lehet rendesen behelyezni a kosarat a tartályba.	Túl sok étel van a kosárban.	Ne töltse túl a kosarat; a maximális mennyiséget egy táblázat ismerteti a „Beállítások” részben.
	Nincs rendesen behelyezve a kosár a tartóba.	Nyomja be a kosarat a tartóba, amíg egy kattanás lesz hallható.
Fehér füst áramlik a készülékből.	Zsíros élelmiszer készítése.	Zsíros ételek sütése esetén nagy mennyiségű zsiradék folyik a tartályba. A zsírtól fehér füst képződik és a tartály a szokásosnál jobban felhevül. Ez nem befolyásolja a készülék állapotát vagy a végeredményt.
	A tartályban zsíros ételmaradványok vannak az előző sütésből.	A fehér füst a tartóban kiolvadt zsiradékból származik; ne felejtse el gondosan megtisztítani a kosarat és a tartót minden használat után.
Nem sült meg egyenletesen a friss hasábburgonya a készülékben.	Nem megfelelő burgonyafajta használata.	Használjon friss burgonyát és ellenőrizze, hogy megőrzi-e feszes állagát a sütés alatt.
	Nem öblítette le helyesen a burgonyát sütés előtt.	Gondosan öblítse le a feldarabolt burgonyát a keményítő eltávolításához a burgonya felszínéről.
Nem ropogós a friss hasábburgonya sütés után.	A ropogósság az olaj mennyiségétől és a burgonya víztartalmától függ.	Az olaj hozzáadása előtt először gondosan meg kell szárítani a burgonyát.
		Szeletelje vékonyabbra a burgonyát, így ropogósabbra sül majd.
		Keverjen több olajat a burgonyához, hogy ropogósabb legyen.

A CSOMAGOLÓANYAG SELEJTEZÉSÉRE VONATKOZÓ SZABÁLYOK ÉS TUDNIVALÓK

A csomagolóanyagokat nyilvános hulladék-értékesítő telepekre kell szállítani.

A HASZNÁLT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS KÉSZÜLÉKEK SELEJTEZÉSE



Ez az ikon azt jelenti, hogy a készülék az EU államaiban nem selejtezhető a háztartási hulladékkal együtt. A felelősségteljes hulladékselejtezés és a nyersanyagok újrahasznosítása megelőzi az esetleges negatív kihatásokat a környezetre és az emberi egészségre. Szállítsa el a helyi gyűjtőtelepre a selejtezésre szánt régi készüléket, vagy lépjen kapcsolatba a termék viszonteladójával, aki egy új termék vásárlása esetén ugyancsak átveheti Öntől a készüléket, és gondoskodik majd a termék helyes és biztonságos selejtezéséről. Részletes információkkal a helyi hivatal vagy a hulladékgyűjtő telep is szolgálni tud. A nem megfelelő selejtezés büntetést vonhat maga után az állami előírások és szabványok értelmében.

Jogi személyek az EU területén

Az elektromos vagy elektronikus készülék selejtezése előtt forduljon segítségért az eladóhoz vagy forgalmazóhoz.

Selejtezés nem EU államokban

Az elektromos vagy elektronikus készülék selejtezése előtt forduljon segítségért a helyi hivatalhoz vagy a termék forgalmazójához.



Ez a termék megfelel az EU valamennyi vonatkozó irányelvének.

A gyártó fenntartja a szöveg, dizájn és műszaki adatok előzetes figyelmeztetés nélküli változtatásának jogát.