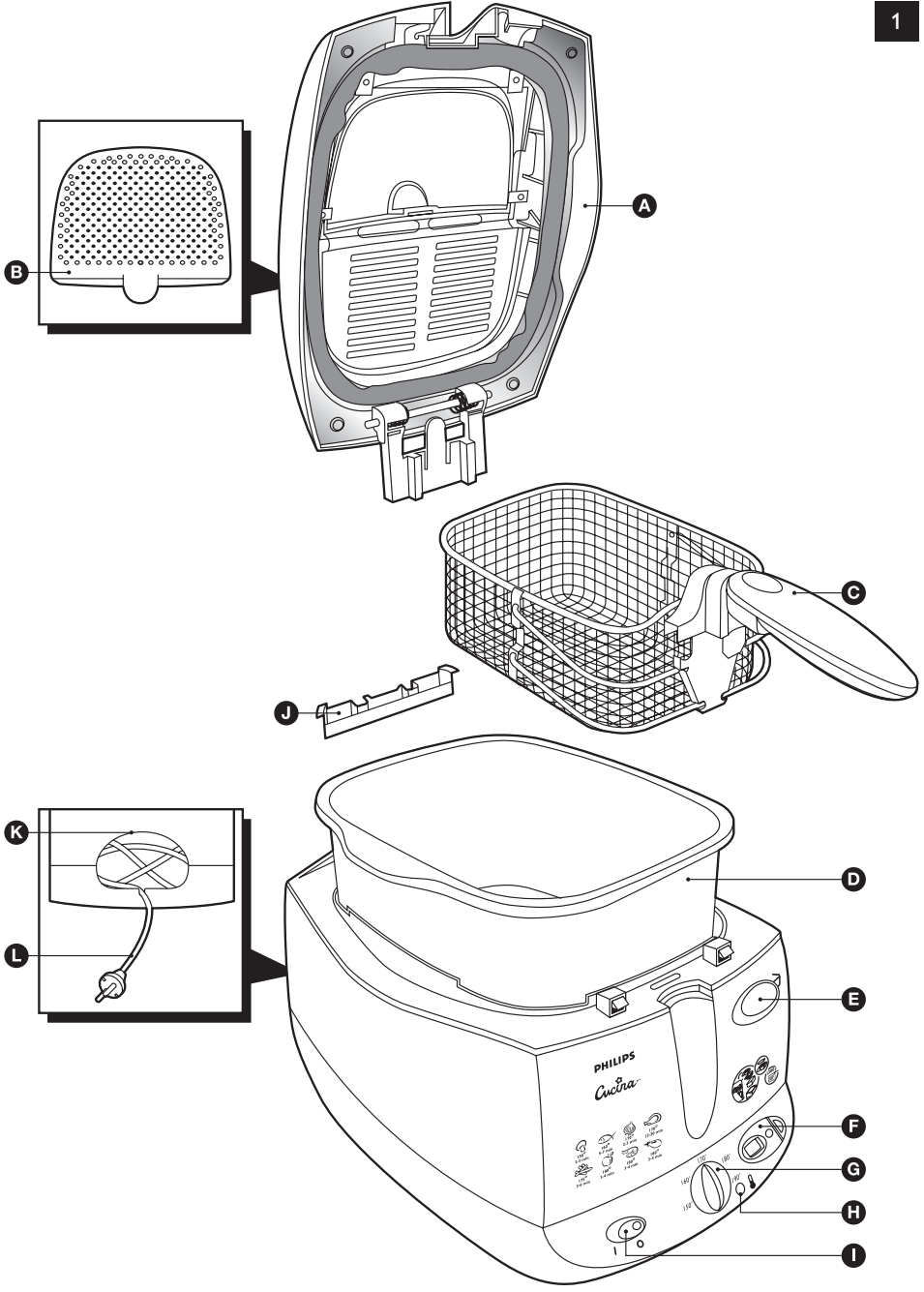


HD6155, HD6154



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	21
EESTI	28
HRVATSKI	35
MAGYAR	41
ҚАЗАҚША	48
LIETUVIŠKAI	55
LATVIEŠU	62
POLSKI	69
ROMÂNĂ	76
РУССКИЙ	83
SLOVENSKY	90
SLOVENŠČINA	97
SRPSKI	103
УКРАЇНСЬКА	110

General description (Fig. 1)

- A** Lid
- B** Removable, washable filter
- C** Frying basket
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release button
- F** Digital, removable timer (HD6155 only)
- G** Temperature control
- H** Temperature light
- I** On/off switch with power-on light
- J** Condensed water container
- K** Cord storage compartment
- L** Cord

Important

Read these instructions for use carefully before you use the appliance and save them for future reference.

- ⓘ Check if the voltage that is indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ⓘ Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- ⓘ If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ⓘ Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- ⓘ Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- ⓘ During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- ⓘ Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- ⓘ Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- ⓘ Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- ⓘ This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly, or for professional or semiprofessional purposes, or if it is used in a way that is not according to the instructions for use, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- ⓘ Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- ⓘ Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- ⓘ Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- ⓘ Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

Auto-shut off (HD6155 only)

The fryer switches off automatically after 2 hours. When this happens, the power-on light in the on/off switch goes out.

- ⓘ To switch the appliance back on, press the on/off switch again.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and in accordance with the instructions in this instruction manual, the appliance is safe to use according to scientific evidence available today.

Preparing for use

- 1** Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2** Open the lid. (Fig. 3)
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you should put in the fryer. (Fig. 4)
- 4** Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 5)

Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat.

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil. Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly (after 10-12 times).

Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Solid fat

You can also use solid frying fat. In that case, extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

- 1** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4** If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this. (Fig. 6)

Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

Using the appliance

Frying

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket. (Fig. 7)
- 2** Press the on/off switch to switch on the fryer.
 - ▶ The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.
- 3** Set the temperature control to the required temperature. (Fig. 8)

For the required temperature see the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.

Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.

- 4 Lift the handle to raise the basket to its highest position. (Fig. 9)
- 5 Press the release button to open the lid. The lid opens automatically. (Fig. 3)
- 6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
- 7 Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat. (Fig. 10)
- 8 Close the lid.
- 9 **HD6155 only:** Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter). You can also use the fryer without setting the timer.
- 10 Press the release button on the handle of the basket and carefully lower the basket to its lowest position. (Fig. 11)

During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time to indicate that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6155 only)

The timer indicates the end of the frying time, but does NOT switch off the fryer.

Setting the timer

- 1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 12)
 - ▶ A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
 - ▶ While the timer counts down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.
 - ▶ When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds, the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

Note: You can erase the timer setting by pressing the timer button for 2 seconds (at the moment the timer blinks) until '00' appears.

Removing the timer

The timer is removable. This allows you to take the timer with you to another room. In this way, you can hear the audible signal which indicates that the fried food is ready wherever you are.

- ▶ After you have set the required frying time, remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you. (Fig. 13)

When the timer gives an audible signal to indicate that the fried food is ready, return to the fryer and push the timer back into the fryer.

After frying

- 1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position. (Fig. 9)
- 2 Press the release button to open the lid. (Fig. 3)

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

- 3 Carefully remove the basket from the fryer.

Carefully remove the basket from the fryer. If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander that contains grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

- 4 Press the on/off switch to switch off the fryer

The power-on light in the on/off switch goes out.

- 5 Unplug the appliance after use.

Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Quantities, temperatures and frying times (Fig. 2)

In figure 2 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

Do not use any abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g scouring pads) to clean the appliance.

Do not immerse the fryer housing in water, as it contains electrical components and the heating element.

- 1** Pull the filter lug upwards and press the tab underneath the lug at the same time to remove the filter from the lid. (Fig. 14)
- 2** Open the lid.
- 3** Press the lid release tab (1) and lift the lid off the appliance (2). (Fig. 15)
- 4** Lift the frying basket out of the appliance.
- 5** Remove the condensed water container from the fryer and empty it. (Fig. 16)
- 6** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat. (Fig. 17)
- 7** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 8** Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the condensed water container in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Note: To clean the filter, you can also leave it in the lid when you clean the lid.

- 9** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.


Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Condensed water container

Storage

- 1** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the cord fixing facility. (Fig. 18)
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time. Consult chapter 'Quantities, temperatures and frying times' (the recommended quantity is indicated by .

Getting rid of unwanted flavours

Certain types of food, particularly fish, can give the oil or fat an unpleasant flavour. To neutralise the taste of the oil or fat:

- 1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.
- 2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.
- 3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

You make the tastiest and crispiest French fries in the following way:

- 1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water. This prevents them from sticking to each other during frying.

Note: Dry the sticks thoroughly.

- 2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.
- 3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before you fry them for the second time.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment. (Fig. 19)

Removing the timer battery (HD6155 only)

- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the timer at an official collection point.

- 1 Remove the timer from the appliance.
- 2 Remove the back of the timer with a small flat-blade screwdriver.
- 3 Remove the battery.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature. (Fig.2)
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

12 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
There is no filter present or the filter is damaged.	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use. Please visit the Philips website at www.philips.com or turn to your local Philips dealer

Общо описание (фиг. 1)

- A** Капак
- B** Подвижен, миеш се филтър
- C** Кошница за пържене
- D** Подвижна вътрешна купа
- E** Бутон за освобождаване на капака
- F** Отделен цифров таймер (само за HD6155)
- G** Температурен регулатор
- H** Светлинен температурен индикатор
- I** Ключ вкл./изкл. със светлинен индикатор
- J** Контейнер за кондензнатна вода
- K** Отделение за прибиране на шнура
- L** Кабел

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно това ръководство за експлоатация и го запазете за справка в бъдеще.

- ▶ Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- ▶ Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- ▶ За предотвратяване на опасност при повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- ▶ Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- ▶ Почистете старателно отделните части на фритюрника, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване"). Внимавайте всички части да са напълно изсъхнали, преди да налеете олио или друга течна мазнина във фритюрника.
- ▶ По време на пърженето през филтъра се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Трябва също така да се пазите от гореща пара, когато отваряте капака.
- ▶ Не докосвайте прозорчето, тъй като при пържене то се нажежава.
- ▶ Сложете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, далече от достъпа на деца.
- ▶ Не оставяйте захранващия шнур да виси през ръба на масата или стойката, на която е поставен уредът.
- ▶ Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за (полу-)професионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да е причинени щети.
- ▶ Пържете продуктите до златисто-жълт цвят, а не до тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и зърнени продукти при температура над 175°C (за да се минимизира образуването на акриламид).
- ▶ Не пържете азиатски ориз (или подобни храни) в този уред. Това може да доведе до силно разплискване или кипеж на мазнината.
- ▶ Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен с мазнина до ниво между двете обозначения отвътре на вътрешната купа, за да се предотврати изкипяване или прегреване.
- ▶ Не включвайте уреда, преди да сте го заредили с олио или друга мазнина, тъй като това може да го повреди.

Автоматично изключване (само за HD6155)

Фритюрникът автоматично се изключва след 2 часа. Когато това стане, светлинният индикатор на ключа за вкл./изкл. изгасва.

- ▶ За да включите отново уреда, натиснете повторно ключа за вкл./изкл.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Подготовка за употреба

- 1 Преди първата употреба почистете уреда (вж. раздел “Почистяване”).
- 2 Отворете капака. (фиг. 3)
- 3 Проверете в таблицата за мазнината за определяне колко мазнина ще трябва да налеете във фритюрника. (фиг. 4)
- 4 Заредете сухия фритюрник с олио, течна мазнина за пържене или разтопена твърда мазнина до равнище между обозначенията MIN и MAX и затворете капака. (фиг. 5)

Не включвайте уреда, преди да сте го заредили с олио или друга мазнина.

Олио и други мазнини

Не смесвайте различните видове олио и мазнини, както и никога не доливайте прясна мазнина към вече използваната.

Препоръчваме ви да използвате олио за пържене или течна мазнина за пържене, за предпочитане растително олио или мазнина, богата на ненаситени мастни киселини (напр. линолова киселина), напр. соево, кокосово, царевично или слънчогледово масло. Поради твърде бързото загубване на добрите свойства на олиото и другите мазнини, последните трябва редовно да се подменят (на 10-12 пържения). Непременно сменяйте мазнината, ако започне да се разпенва при нагряване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и/или стане като сироп.

Твърда мазнина

Може да се използва твърда мазнина за пържене. В такъв случай са необходими извънредни предпазни мерки, за да се предотврати пръскане на мазнината и прегряване или повреда на нагревателния елемент.

- 1 Ако искате да използвате нови блокчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган.
- 2 Внимателно налейте разтопената мазнина във фритюрника.
- 3 Съхранявайте фритюрника при стайна температура, ако в него има останала втвърдена мазнина.
- 4 Ако мазнината е много студена, тя може да започне да пръска при разтопяване. Прободете на няколко места с вилица замръзналата мазнина, за да предотвратите това. (фиг. 6)

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

Използване на уреда

Пържене

По време на пържене от филтъра в капака излиза гореща пара.

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт. (фиг. 7)
- 2** Натиснете ключа за вкл./изкл., за да включите фритюрника.
 - ▶ Светват светлинните индикатори - на ключа за вкл./изкл. и температурният.
- 3** Задайте желаната температура с температурния регулатор. (фиг. 8)
За необходимите температури вижте опаковката на храната, която ще пържите, или глава "Количества, температури и продължителност на пържене".

Забележка: Можете да оставите кошницата във фритюрника, докато се нагръва мазнината.

- 4** Вдигнете дръжката, за да повдигнете кошницата до най-високото ѝ положение. (фиг. 9)
- 5** Натиснете бутона за освобождаване, за да отворите капака. Капакът се отваря автоматично. (фиг. 3)
- 6** Извадете кошницата от фритюрника и сложете в него продуктите за пържене.
- 7** Внимателно сложете кошницата във фритюрника, без да го спускате в мазнината. (фиг. 10)
- 8** Затворете капака.
- 9** Само за HD6155: Задайте необходимото време за пържене (вж. раздела "Таймер" в тази глава).

Можете да използвате фритюрника и без да задавате време с таймера.

- 10** Натиснете бутона за освобождаване на дръжката на кошницата и внимателно отпуснете кошницата до най-ниското ѝ положение. (фиг. 11)

При пържене лампичката за температурата светва и угасва от време на време и така показва, че загряваният елемент се включва и изключва за поддържане на необходимата температура.

Таймер (само за HD6155)

Таймерът показва края на времето за печене, но НЕ изключва фритюрника.

Настройване на таймера

- 1** Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути. (фиг. 12)
 - ▶ Няколко секунди след задаването на времето за пържене таймерът започва обратно броене.
 - ▶ Докато таймерът отброява, на дисплея мига оставащото време за пържене. Последната минута се показва в секунди.
 - ▶ Когато изтече предварително зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 10 секунди звуковият сигнал се повтаря. Натиснете бутона на таймера, за да спрете звуковите сигнали.

Забележка: Забележка: можете да изтриете настройката на таймера с натискане и задържане на бутона му в продължение на 2 секунди (от момента, в който таймерът започне да мига), докато се появи "00".

Изваждане на таймера

Таймерът е подвижен. Това ви позволява да го вземете с вас в друго помещение. По този начин ще можете навсякъде да чувате звуковия сигнал, указващ, че пържената храна е готова.

1 След като сте настроили нужната продължителност на пърженето, откачете таймера от фритюрника с издърпване на дясната му страна към вас. (фиг. 13)

Когато таймерът започне да издава звуков сигнал в знак, че пържената храна е готова, върнете се при фритюрника и натиснете таймера обратно на фритюрника.

След изпържването

1 Вдигнете дръжката, за да повдигнете кошницата до най-високото ѝ положение (за отцеждане). (фиг. 9)

2 Натиснете бутона за освобождаване, за да отворите капака. (фиг. 3)

Пазете се от горещата пара и евентуалното пръскане на мазнина.

3 Внимателно извадете кошницата от фритюрника.

Внимателно извадете кошницата от фритюрника. Ако е необходимо, разклатете кошницата над фритюрника, за да отстраните излишната мазнина. Поставете изпържената храна в съд или гевгир с маслопопиваща хартия, напр. кухненска хартия..

4 Натиснете ключа за вкл./изкл., за да изключите фритюрника.

Светлинната индикация на бутона вкл./изкл. изгасва.

5 Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Забележка: Ако не ползвате фритюрника редовно, препоръчваме изсипването на олиото или мазнината и съхранението им в добре затворен съд, най-добре в хладилника или на друго хладно място.

Количества, температури и продължителност на пържене (фиг. 2)

На фиг. 2 ще видите кратко описание на количествата, температурите на пържене и продължителността на обработка за различни видове храни. Винаги се придържайте към данните в тази таблица или указанията на опаковката на храната, която ще пържите.

Чистене

Оставете олиото или мазнината да се изстине напълно (най-малко 4 часа), преди да почиствате или премествате фритюрника.

За почистване на уреда не използвайте никакви абразивни (течни) почистващи препарати или материали (напр. кърпички за стъргане).

Не потапяйте корпуса на фритюрника във вода, тъй като той съдържа електрически елементи и нагревател.

1 Издърпайте издатината на филтъра нагоре и същевременно натиснете халката под нея, за да извадите филтъра от капака. (фиг. 14)

2 Отворете капака.

3 Натиснете халката за освобождаване на капака (1) и вдигнете капака от уреда (2). (фиг. 15)

4 Извадете кошницата за пържене от уреда.

5 Извадете контейнера за кондензната вода от фритюрника и го изпразнете. (фиг. 16)

6 Извадете вътрешния съд от уреда и излейте мазнината. (фиг. 17)

7 Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миеш препарат) и/или с кухненска хартия.

8 Почистете капака, филтъра, кошницата, вътрешната купа и контейнера за кондензатна вода в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.

Забележка: За да почистите филтъра, можете да го оставите в капака, когато почистите капака.

9 Изплакнете детайлите с чиста вода и ги изтрийте старателно.

Части за миене в съдомиялна машина

- Капак
- Вътрешен съд
- Изваждащ се филтър
- Кошница за пържене
- Контейнер за кондензатна вода

Съхранение

1 Сложете всички части обратно във/на фритюрника и затворете капака.

2 Навийте шнура, приберете го в отделението за прибиране и защитете щепсела на предвиденото за целта място. (фиг. 18)

3 Повдигнете фритюрника за дръжките.

Съвети за пържене

- За справка относно времената за обработка и температурата за пържене вж. "Количества, температури и продължителност на пържене".
- Грижливо изтръсквайте колкото е възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато ги изсушите достатъчно.
- Не пържете в големи количества наведнъж. Погледнете в глава "Количества, температури и продължителност на пържене" (препоръчителните количества са обозначени с ☉).

Премахване на неприятен вкус

Някои видове храни, особено рибата, могат да придадат на мазнината неприятен вкус. За да неутрализирате неприятния вкус на мазнината:

1 Нагрейте мазнината до температура 160°C.

2 Пуснете две тънки филийки хляб или няколко стръка магданоз в олиото.

3 Изчакайте да престанат да се появяват мехури и след това с лопатка изгребете от фритюрника хляба или магданоза.

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус.

Прясно изпържени картопки

Можете да пригответе най-вкусни и хрупкави пържени картопки по следния начин:

1 Вземете твърди картофи и ги нарежете на пръчици. Изплакнете пръчиците със студена вода.

Това ще ги предпази от залепване една към друга по време на пърженето.

Забележка: Подсушете старателно пръчиците.

2 Изпържете картопките на два пъти: първия път - за 4-6 минути при температура 160°C, втория път - за 5-8 минути при температура 175°C.

- 3** Изсипете домашно приготвените пържени картопки в съд и ги разбъркайте. Оставете ги да изстинат, преди да ги пържите повторно.

Опазване на околната среда

- Д След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда. (фиг. 19)

Изваждане на батерията на таймера (само за HD6155)

- Д Батериите съдържат вещества, които могат да замърсят околната среда. Не изхвърляйте батериите заедно с обикновените битови отпадъци, а ги предайте в специализиран пункт за събиране на батерии. Винаги изваждайте батерията на таймера, преди да го изхвърлите и предадете в официален пункт за отпадъци.

- 1** Извадете таймера от уреда.
- 2** Свалете задния капак на таймера с малка плоска отвертка.
- 3** Извадете батерията.

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта).

:Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и/или не са хрупкави.	Избрали сте твърде ниска температура.	Вижте необходимата температура от опаковката на храната, която ще пържите, или в глава "Количества, температури и продължителност на пържене" (фиг. 2).
	Не сте пържили достатъчно дълго храната.	Вижте необходимата продължителност на обработка от опаковката на храната, която ще пържите, или в глава "Количества, температури и продължителност на пържене".
	В коша има прекалено много продукти.	Никога не пържете наведнъж по-големи количества от указаните в глава "Количества, температури и продължителност на пържене".
Фритюрникът не работи.	Задействал се е термичният предпазител.	Обърнете се към упълномощен търговец или сервиз на Philips за подмяна на предпазителя.

Проблем	Възможна причина	Решение
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Подвижният филтър е задръстен.	Свалете филтъра и го почистете в гореща вода с малко миеш препарат или в съдомиялна машина.
	Мазнината вече не е прясна.	Сменете мазнината. Редовно прецеждайте олиото и другите мазнини, за да ги запазвате по-дълго пресни.
	Използваният вид олио или друга мазнина не са подходящи за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различните видове олио или други мазнини.
Излиза пара не само от филтъра, а и от други места.	Не сте затворили добре капака.	Затворете добре капака.
	Подвижният филтър е задръстен.	Свалете филтъра и го почистете в гореща вода с малко миеш препарат или в съдомиялна машина.
По ръба на фритюрника прелива мазнина по време на пържене.	Във фритюрника има прекалено много мазнина.	Проверете дали мазнината във фритюрника не превишава знака MAX за максимално ниво.
	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да започнете да ги пържите, и ги пържете съгласно указанията в тези инструкции за употреба.
	В кошницата за пържене има прекалено много продукти.	Никога не пържете наведнъж по-големи количества от указаните в глава "Количества, температури и продължителност на пържене".
Мазнината се разпенва силно по време на пържене.	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да ги пържите.
	Използваният вид олио или друга мазнина не са подходящи за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различните видове олио или други мазнини.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Не сте почистили добре вътрешната купа.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.
Липсва филтърът или последният е повреден.		Посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към търговеца на уреди Philips.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Víko
- B** Vyjímatelný, omyvatelný filtr
- C** Fritovací koš
- D** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- E** Tlačítko pro uvolnění víka
- F** Digitální vyjímatelný časovač (pouze model HD6155)
- G** Řízení teploty
- H** Kontrolka teploty
- I** Spínač/vypínač s kontrolkou
- J** Zásobník na kondenzovanou vodu
- K** Přihrádka pro uložení kabelu
- L** Kabel

Důležité

Před použitím přístroje si pečlivě přečtete tento návod k použití a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- Než přístroj připojíte do sítě, zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, servis autorizovaný společností Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Jednotlivé části přístroje před prvním použitím důkladně umyjte (viz kapitola „Čištění“). Než fritézu naplníte olejem nebo tukem, zajistěte, aby byly všechny její části zcela suché.
- V průběhu fritování vystupují filtrem horké výpary. Dejte proto pozor, abyste si nepopálili ruce nebo obličej. Musíte také dávat pozor na horkou páru vystupující po otevření víka.
- Nedotýkejte se kontrolního okénka, protože se v průběhu fritování může silně zahřát.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní plochu, která se nachází mimo dosah dětí.
- Nenechávejte přírodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. V případě jeho nesprávného použití nebo použití pro profesionální či poloprofesionální účely, či jeho použití způsobem, který není v souladu s návodem k použití, záruka pozbývá platnosti a společnost Philips odmítá nést jakoukoli zodpovědnost za způsobené škody.
- Fritujte do zlatožluta místo do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovitě potraviny, zejména produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- V tomto přístroji nefritujte asijské rýžové koláčky (ani podobné typy jídla). Mohlo by to způsobit vyprsknutí nebo zvýšené bublání oleje či tuku.
- Dbejte, aby fritéza byla vždy naplněna olejem nebo tukem do výšky vyznačené dvěma značkami uvnitř vnitřní nádoby, aby nedošlo k jeho přetečení nebo přehřátí.
- Přístroj nezapínejte, pokud jste jej předtím nenaplnili olejem nebo tukem – mohlo by dojít k jeho poškození.

Automatické vypnutí (pouze model HD6155)

Fritéza se automaticky vypne po 2 hodinách. Jakmile k tomu dojde, kontrolka zapnutí na spínači/vypínači zhasne.

- Chcete-li přístroj znovu zapnout, stiskněte spínač.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento spotřebič Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k použití, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Příprava k použití

- 1** Před prvním použitím přístroj umyjte (viz kapitola „Čištění“).
- 2** Otevřete víko. (Obr. 3)
- 3** Prostudujte tabulku objemů oleje/tuku a určete kolik oleje nebo tuku musíte do fritézy nalít. (Obr. 4)
- 4** Fritézu naplňte olejem nebo tekutým či rozpuštěným tukem na fritování po úroveň hladiny mezi ukazateli MIN a MAX a zavřete víko. (Obr. 5)

Nezapínejte fritézu, pokud jste ji ještě nenaplnili olejem nebo tukem.

Olej a tuk

Nikdy nesměšujte různé druhy olejů nebo tuků a nikdy nepřidávejte nový olej nebo tuk k použitému.

Doporučujeme používat fritovací olej nebo tekutý tuk. Používejte raději rostlinný olej nebo tuk bohatý na nenasycené tuky (například na kyselinu linolovou), například sójový, arašídový, kukuřičný nebo slunečnicový olej.

Protože olej nebo tuk ztrácí své dobré vlastnosti poměrně rychle, měli byste ho pravidelně měnit. (po 10. - 12. použití).

Olej nebo tuk vyměňte vždy, když začne při ohřevu pění, když vydává silný zápach nebo když nadměrně ztmavne nebo zhoustne.

Pevný tuk

Použití lze i pevný tuk na smažení, v takovém případě však musíte učinit opatření, abyste zabránili jeho vystřikování a případnému přehřátí, a tím i poškození topného tělesa.

- 1** Pokud rozpouštíte nový blok pevného tuku, rozpustěte ho nejprve na normální pánvi zvolna a při nižší teplotě.
- 2** Pak rozpouštěný tuk opatrně nalijte do fritézy.
- 3** Fritézu s rozpouštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.
- 4** Pokud je tuk velmi studený, může při rozpouštění začít vystřikovat. Abyste tomu zabránili, propíchejte ve ztuženém tuku vidličkou otvory. (Obr. 6)

Dbejte však na to, abyste vidličkou nepoškodili povrch vnitřní nádoby.

Použití přístroje

Fritování

Během fritování uniká z filtru ve víku horká pára.

- 1** Vyjměte z úložného prostoru přívodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. (Obr. 7)
- 2** Stisknutím spínače/vypínače fritézu zapněte.
 - ▶ Kontrolka na spínači/vypínači a kontrolka teploty se rozsvítí.

3 Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu. (Obr. 8)

Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v kapitole „Množství, teploty a doba fritování“.

Poznámka: Při rozehrívání můžete ve fritéze nechat koš.

4 Zvednutím úchyty zvedněte koš do nejvyšší polohy. (Obr. 9)

5 Stisknutím tlačítka pro uvolnění otevřete víko. Víko se otevře automaticky. (Obr. 3)

6 Vyjměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami.

7 Opatrně vložte koš do fritézy, ale zatím jej neponořujte do oleje nebo tuku. (Obr. 10)

8 Uzavřete víko.

9 Pouze model HD6155: Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část „Časovač“ v této kapitole).

Fritézu můžete použít i bez nastavení časovače.

10 Stiskněte tlačítko pro uvolnění na úchyty koše a opatrně ponořte koš do nejnižší polohy. (Obr. 11)

Během fritování se kontrolka teploty čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné těleso je zapnuté nebo vypnuté, a tím udržuje správnou teplotu.

Časovač (pouze model HD6155)

Časovač vás upozorní na konec fritování, ale NEVYPNE přístroj.

Nastavení časovače

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu přípravy v minutách. (Obr. 12)

- ▶ Několik sekund po nastavení doby fritování začne časovač odpočítávat čas.
- ▶ Během odpočítávání času bliká na displeji zbývající čas fritování. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.
- ▶ Po uplynutí přednastaveného času zazní zvukový signál. Ten se po 10 sekundách opakuje. Stisknutím tlačítka časovače signál ukončíte.

Poznámka: Nastavení časovače můžete smazat stisknutím tlačítka časovače na 2 sekundy (ve chvíli, kdy začne blikat), dokud se neobjeví hodnota 00.

Odebrání časovače

Časovač je odnímatelný, proto jej můžete odnést do jiné místnosti. Uslyšíte tak zvukový signál ohlašující, že je fritované jídlo připravené, ať jste kdekoli.

- ▶ Po nastavení požadované doby fritování vyjměte časovač z fritézy zatlačením pravé strany směrem k sobě. (Obr. 13)

Jakmile zazní zvukový signál časovače ohlašující, že je jídlo připravené, vraťte jej na fritézu a zatlačte zpět na místo.

Po ukončeném fritování

1 Za držák zvedněte koš do nejvyšší polohy, tj. do polohy pro odkapání tuku. (Obr. 9)

2 Stiskněte uvolňovací tlačítko a otevřete víko. (Obr. 3)

Dejte pozor na horké výpary nebo odstříkování oleje.

3 Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy.

Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy. V případě potřeby protřepte koš nad fritézou, čímž vylijete přebytečný olej nebo tuk. Fritované jídlo vložte do misky nebo cedníku, v němž je vložen papír sající mastnotu, například kuchyňská utěrka.

4 Stisknutím spínače/vypínače fritézu vypněte.

Kontrolka na spínači/vypínači zhasne.

5 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Poznámka: Pokud nepoužíváte fritézu pravidelně, doporučujeme vylít olej nebo tekutý tuk a uschovat jej v dobře zavřených nádobách, nejlépe v chladničce nebo na chladném místě.

Množství, teploty a doba fritování (Obr. 2)

Obrázek 2 uvádí přehled množství, teplot fritování a doby přípravy různých typů jídla. Vždy se řiďte informacemi v této tabulce nebo na obalu potraviny, kterou se chystáte fritovat.

Čištění

Před čištěním nebo přenašením fritézy nechte olej nebo tuk zcela vychladnout alespoň 4 hodiny.

K čištění nepoužívejte žádné abrazivní (tekuté) čisticí prostředky nebo materiály (například kovové žínky) ani agresivní kapaliny.

Nikdy neponožte základnu fritézy do vody, protože obsahuje elektrické součásti a topné tělísko.

- 1** Při vyjímání filtru z víka vytahujte ouško filtru nahoru a současně zatlačte na otvírací kroužek pod úchtem. (Obr. 14)
- 2** Otevřete víko.
- 3** Stiskněte otvírací kroužek víka (1) a zvedněte víko z přístroje (2). (Obr. 15)
- 4** Vytáhněte koš na smažení z přístroje.
- 5** Vyjměte zásobník na kondenzovanou vodu z fritézy a vylijte jeho obsah. (Obr. 16)
- 6** Vyjměte vnitřní fritovací nádobu z přístroje a vylijte olej nebo tuk. (Obr. 17)
- 7** Jednotku čistěte navlhčeným hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou (s přídavkem mycího prostředku).
- 8** Víko, filtr, koš, vnitřní nádobu a zásobník na kondenzovanou vodu umývejte v horké vodě s troškou mycího prostředku nebo v myčce.

Poznámka: Chcete-li vyčistit filtr, můžete jej při čištění víka nechat ve víku.

9 Opláchněte součásti čerstvou vodou a důkladně je vysušte.


Části, které lze mýt v myčce

- Víko
- Vnitřní nádoba
- Vyjímatelný filtr
- Fritovací koš
- Zásobník na kondenzovanou vodu

Skladování

- 1** Vložte všechny součásti zpět do fritézy a zavřete víko.
- 2** Srolujte kabel, vložte jej do přihrádky pro uložení kabelu a zasuňte zástrčku do zařízení pro upevnění kabelu. (Obr. 18)
- 3** Fritézu zvedejte za úchyty.

Rady pro fritování

- Přehled časů přípravy a nastavení teploty uvádí kapitola „Množství, teploty a doba fritování“.
- Opatrně oklepejte z potravin led a protřepáním odstraňte vodu a vložte je do fritězy až když jsou dostatečně suché.
- Nefritujte současně nadměrná množství potravin. Nahlédněte do kapitoly „Množství, teploty a doba fritování“ (doporučené množství je vyznačeno indikátorem )

Odstranění nepříjemného zápachu

Určité potraviny, například ryby, mohou oleji nebo tuku dát nepříjemnou zápach. Tento zápach můžete neutralizovat následujícím způsobem:

- 1** Ohřejte olej nebo tuk na teplotu 160 °C.
- 2** Vložte do oleje dva plátky chleba nebo několik výhonků petržele.
- 3** Vyčkejte až se přestanou tvořit bublinky a pak chléb nebo výhonky petržele vyjměte například pomocí sítě.

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Domácí bramborové hranolky

Nejchutnější a nejkrupavější bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

- 1** Použijte tuhé brambory a nakrájejte z nich hranolky. Hranolky omyjte pod studenou vodou. To zabrání jejich vzájemnému slepení během fritování.

Poznámka: Hranolky pečlivě osušte.

- 2** Fritujte je ve dvou fázích: první fáze bude trvat 4 až 6 minut při teplotě 160 °C, druhá fáze bude trvat 5 až 8 minut při teplotě 190 °C.
- 3** Vložte doma připravené bramborové hranolky do misky a protřepte je. Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.

Ochrana životního prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí. (Obr. 19)

Vyjmutí baterie časovače (pouze model HD6155)

- Baterie obsahují látky, které mohou škodit životnímu prostředí. Nelikvidujte baterie spolu s běžným komunálním odpadem, ale odevzdejte je na oficiálním sběrném místě pro baterie. Před likvidací baterie časovače nebo odevzdáním na oficiálním sběrném místě baterii vždy vyjměte.

- 1** Vyjměte časovač z přístroje.
- 2** Vyjměte zadní část časovače pomocí malého plochého šroubováku.
- 3** Vyjměte akumulátor.

Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com, nebo kontaktujte Středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi Středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Potraviny nemají správně nazlátlou barvu nebo nejsou dostatečně chřupavé.	Zvolili jste příliš nízkou teplotu.	Informace o správné teplotě získáte na obalu potraviny, kterou se chystáte fritovat, nebo v kapitole „Množství, teploty a doby fritování“. (obr. 2)
	Jídlo jste nefritovali dostatečně dlouhou dobu.	Správná doba fritování je uvedena na balení potraviny, kterou se chystáte fritovat, nebo v kapitole „Množství, teploty a doba fritování“.
	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nikdy najednou nesmažte více jídla, než je množství uvedené v kapitole „Množství, teploty a doby fritování“.
Fritéza nefunguje.	Aktivovala se bezpečnostní tepelná pojistka.	O výměnu pojistky požádejte zástupce společnosti Philips nebo servisní středisko autorizované společností Philips.
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Vyjímatelný filtr je nasáklý.	Vyjměte filtr a umyjte jej v horké vodě s mycím prostředkem nebo v myčce.
	Olaj nebo tuk již nejsou čerstvé.	Olaj nebo tuk vyměňte. Pravidelně olaj nebo tuk přeceďte, tím ho udržíte déle čerstvý.
	Použitý olaj nebo tuk není vhodný pro fritování potravin.	Používejte olaj nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy olaje nebo tuku.
Výpary vystupují z jiných míst než z filtru.	Nezavřeli jste řádně víko.	Řádně zavřete víko.
	Vyjímatelný filtr je nasáklý.	Vyjměte filtr a umyjte jej v horké vodě s mycím prostředkem nebo v myčce.
Olaj nebo tuk vytéká přes hrany fritézy.	Ve fritéze je příliš mnoho olaje nebo tuku.	Zkontrolujte, zda hladina olaje nebo tuku ve fritéze nepřekračuje maximální hladinu.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním jídlo řádně vysušte a smažte je v souladu s tímto návodem k použití.
	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nikdy najednou nesmažte více jídla, než je množství uvedené v kapitole „Množství, teploty a doby fritování“.
Olaj nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením potraviny řádně vysušte.
	Použitý olaj nebo tuk není vhodný pro fritování potravin.	Používejte olaj nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy olaje nebo tuku.

Problém	Možná příčina	Řešení
Není vložen filtr nebo je filtr poškozený.	Nevyčistili jste řádně vnitřní nádobu.	Vyčistěte vnitřek nádoby podle pokynů v tomto návodu k použití. Navštivte web společnosti Philips na adrese www.philips.com nebo se obraťte na místního obchodního zástupce společnosti Philips

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Kaas
- B** Eemaldatav, pestav filter
- C** Frittimiskorv
- D** Eemaldatav sisemine nõu
- E** Kaanevabastusnupp
- F** Digitaalne, eemaldatav taimer (ainult mudel HD6155)
- G** Temperatuuriregulaator
- H** Temperatuuri märgutuli
- I** Sisse-välja lüliti koos „Toide sees” märgutulega
- J** Kondensvee anum
- K** Toitejuhtme hoiustamispesa
- L** Toitejuhe

Tähelepanu!

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke edaspidiseks alles.

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesaga.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Enne seadme esmakasutust peske fritteri eraldatavad osad korralikult puhtaks (vt pt „Puhastamine”). Enne fritteri täitmist õli või vedela frittimisrasvaga veenduge, et kõik osad oleksid täiesti kuivad.
- Valmistamise ajal tuleb kaanes olevast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, sest fritterist eraldub kuuma auru.
- Ärge puudutage vaateakent, sest see läheb frittimise ajal kuumaks.
- Paigutage seade horisontaalsele, ühtlasele ja stabiilsele pinnale ning lastele kättesaamatusse kohta.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või tööpinna serva, millel seade seisab.
- Seade on ette nähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. Kui seadet ei kasutata selleks ette nähtud viisil, või kasutatakse professionaalseks või poolprofessionaalseks tegevuseks, või kasutatakse viisil, mis ei vasta kasutusjuhendile, kaotab garantii kehtivuse ja firma Philips keeldub igasugustest kohustustest tekitatud kahjustuste eest.
- Frittige toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärklis sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Ärge frittige selles seadmes aasia riisikooke (või sarnast tüüpi toitu). See võib tekitada rikkalikke pritsmeid või hädaohtlikke õli- või rasvamulle.
- Veenduge selles, et fritter oleks ülevoolamise või ülekuumenemise vältimiseks alati täidetud õli või rasvaga sisemise nõu sisekülgedel oleva kahe märgise vahelise tasemeni.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui olete selle õli või rasvaga täitnud, vastasel juhul võite seadme kahjustada.

Automaatne väljalülitamine (ainult mudel HD6155)

Fritter lülitub automaatselt välja pärast 2-tunnist toimimist. Sellisel juhtumil „Toide sees” märgutuli kustub.

- Seadme sisselülitamiseks vajutage uuesti sisse-välja lülitile.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval kasutatavate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Ettevalmistus kasutamiseks

- 1 Puhastage seadet enne selle esmakordset kasutamist (vt punkti "Puhastamine").
- 2 Avage kaas. (Jn 3)
- 3 Vaadake õli / rasva tabelist, kui palju õli või rasva peate fritterisse panema. (Jn 4)
- 4 Täitke fritter õli, vedela frittimisrasva või sulatatud tahke rasvaga „MIN” ja „MAX” vahelise tasemeni ning sulgege kaas. (Jn 5)

Ärge lülitage seadet sisse enne, kui te ei ole sellesse õli või rasva lisanud.

Õli ja rasv

Ärge segage omavahel erinevat liiki õli või rasva ning ärge lisage uut õli või rasva kasutatud õlile või rasvale.

Soovitame kasutada praadimisõli või vedelat praadimisrasva. Eelistama peaks köögiviljadest pressitud õli või küllastamata rasvaineterikast rasva (nt linoolhappega), nagu soja-, maapähkli-, maisi- või päevalilleõli.

Kuna õli ja rasv kaotavad oma soodsad omadused üsna kiiresti, tuleb õli või rasva regulaarselt vahetada (pärast 10-12 kasutuskorda).

Vahetage õli või rasva, kui see hakkab kuumutamisel vahutama, sellel on kirbe maitse või lõhn või kui see muutub tumedaks ja / või venivaks.

Tahke rasv

Võite kasutada ka tahket frittimisrasva. Selle kasutamisel peate rasva pritsimise, seadme ülekuumenemise või kahjustamise ärahoidmiseks eriliselt ettevaatusabinõusid kasutama.

- 1 Tükeldage uus tahke rasv ja sulatage pannil madalal temperatuuril.
- 2 Kallake sulanud rasv ettevaatlikult fritterisse.
- 3 Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril.
- 4 Kui rasv muutub väga külmaks, võib see hakata ülesulamise ajal pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud. (Jn 6)

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks kütteelementi.

Seadme kasutamine

Frittimine

Frittimise ajal pääseb kaanes olevast filtrist kuuma auru välja.

- 1 Võtke kogu toitejuhe juhtmepesast välja ning lükake pistik pistikupessa. (Jn 7)
- 2 Fritteri sisselülitamiseks vajutage sisse-välja lülitile.
 - „Toide sees” märgutuli sisse-välja lülitil ja temperatuuri märgutuli hakkavad põlema.
- 3 Valige temperatuuriregulaatoriga nõutav temperatuur. (Jn 8)

Nõutava temperatuuri seadeid vaadake frititava toidu pakendilt või pt „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad”.

*Märkus:*Fritteri soojenemise ajaks võite korvi fritterisse jätta.

- 4** Tõstke korv käepidemest hoides kõrgeimasse asendisse. (Jn 9)
- 5** Vajutage kaane avamiseks vabastusnupule. Kaas avaneb automaatselt. (Jn 3)
- 6** Eemaldage korv seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi.
- 7** Laske korv ettevaatlikult fritterisse. Kuid ärge seda veel õlisse või rasvasse langetage. (Jn 10)
- 8** Sulgege kaas.
- 9** Ainult mudel HD6155: seadistage nõutud frittimisaeg (vt selle pt lõiku „Taimer“).
Fritterit võib kasutada ka taimerit seadistamata.
- 10** Vajutage korvi käepidemel asuval vabastusnupule ja laske korv ettevaatlikult madalamasse asendisse. (Jn 11)
Frittimise ajal temperatuuri indikaatorituli kord süttib ja kord kustub, andes märku sellest, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks sisse ja välja.

Taimer (ainult mudelil HD6155)

Taimer näitab, et frittimisaeg on lõppenud, kuid ei lülita seadet välja.

Taimeri seadistamine

- 1** Valige taimeri nupu abil frittimisaeg minutites. (Jn 12)
 - Mõni sekund pärast taimeri seadistamist hakkab taimer aega loendama.
 - Taimeri loendamise ajal vilgub näidikul järelejäänud aeg. Viimast minutit näidatakse sekundites.
 - Kui eelseadistatud aeg on möödas, kuulete helisignaali. Kümne s pärast helisignaali korratakse. Helisignaali lõpetamiseks vajutage taimeri nupule.

*Märkus:*Taimeri seadistuse tühistamiseks hoidke taimeri nuppu kaks sekundit all (ajal kui taimer vilgub), kuni ilmub näit „00“.

Taimeri eemaldamine

Taimer on eemaldatav. See võimaldab teil taimer endaga teise ruumi kaasa võtta. Sellisel viisil kuulete toidu valmistamise helisignaali ükskõik kus te ka ei viibiks.

- Pärast seda kui olete nõutud frittimisaja seadistanud, eemaldage taimer fritterist, tõmmates paremat äärt enda poole. (Jn 13)

Kui taimer annab frititava toidu valmistamise helisignaali, minge tagasi fritteri juurde ja lükake taimer fritterisse tagasi.

Pärast frittimist

- 1** Tõstke korv käepidemest kõrgeimasse asendisse, s.t nõrgumisasendisse. (Jn 9)

- 2** Kaane avamiseks vajutage avamisnupule. (Jn 3)

Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.

- 3** Võtke frittimiskorv ettevaatlikult fritterist välja.

Eemaldage ettevaatlikult fritterist korv. Kui vaja, siis liigse rasva või õli eemaldamiseks raputage korvi fritteri kohal. Pange frititud toit kaussi või kurmsõelale, millele on kaetud rasvaimeva paberiga, nt majapidamis-paberiga.

- 4** Fritteri väljalülitamiseks vajutage sisse-välja lülitile.

Lülitilolev „Toide sees“ märgutuli kustub.

- 5** Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

*Märkus:*Kui te ei kasuta fritterit regulaarselt, on soovitatav õli või vedel rasv eemaldada ja hoida seda hästisuletud nõus – eelistatavalt külmikus või jahedas kohas.

Kogused, temperatuurid ja frittimisajad (Jn 2)

Jooniselt 2 leiata ülevaate erinevat tüüpi toidu kogustest, frittimistemperatuuridest ja valmistusaegadest. Alati pöörake tähelepanu selles tabelis toodud või frititava toidu pakendil olevale teabele.

Puhastamine

Enne fritteri puhastamist või liigutamist laske õlil või rasval vähemalt 4 tundi jahtuda..

Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid (vedelaid) puhastusvahendeid või materjale (nt küürimiskäsna).

Ärge loputage fritteri korpust vees, sest korpuses on nii elektrilised komponendid kui ka küttekeha.

- 1 Filtri eemaldamiseks kaanest tõmmake filtrit äärest ülespoole ja samal ajal vajutage ääre all olevale sakile. (Jn 14)
- 2 Avage kaas.
- 3 Vajutage kaane vabastuskäpale (1) ja tõstke kaas seadmest (2) välja. (Jn 15)
- 4 Tõstke frittimiskorv seadmest välja.
- 5 Eemaldage kondensvee anum fritterist ja tühjendage see. (Jn 16)
- 6 Tõstke sisenõu seadmest ja valage õli või rasv välja. (Jn 17)
- 7 Puhastage korpust niiske lapiga (koos vähese nõudepesuvahendiga) ja/või köögipaberiga.
- 8 Puhastage kaas, filter, korv, sisenõu ja kondensvee anum kuuma vee ja vähese nõudepesuvahendiga või nõudepesumasinas.

Märkus:Kaane puhastamise ajaks võite puhastatava filtri ka kaane sisse jätta.

- 9 Loputage osi värske veega ja kuivatage neid hoolikalt.

Nõudepesumasina pestavad osad

- Kaas
- Sisemine nõu
- Eemaldatav filter
- Frittimiskorv
- Kondensvee anum

Hoidmine

- 1 Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 2 Keerake toitejuhe kokku ja sisestage hoiustuspessa ning kinnitage pistik pistikukinnitussälku. (Jn 18)
- 3 Tõste fritter käepidemest üles.

Nõuandeid frittimiseks

- Ülevaate saamiseks valmistusaegadest ja temperatuuriseadetest vaadake pt „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad”.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage need korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korruga suuri koguseid. Vaadake „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad” (soovitavad kogused on märgistatud ☹).

Ebameeldiva lõhna kõrvaldamine

Teatud toiduained, eriti kala, võivad õlile või rasvale anda ebameeldivat lõhna. Selle lõhna neutraliseerimiseks toimige järgnevalt:

- 1 Kuumutage õli või rasv temperatuurini 160 °C.
- 2 Pange kaks õhukest leivatükki või mõned petersellioksad õlisse.
- 3 Oodake, kuni mulle enam ei ilmu, ning seejärel võtke leivatükid või petersellioksad fritterist kaabitsa abil välja.

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

Kodused friikartulid

Maitsvaid ja krõbedaid friikartuleid võite teha järgmisel viisil:

- 1 Kasutage varajasi kartuleid ja lõigake need kangideks. Loputage külma kraaniveega. Niiviisi ei klepu kartulid frittimise ajal omavahel kokku.

Märkus:Kuivatage kartulikange hoolikalt.

- 2 Frittige friikartuleid kaks korda: esimene kord 4–6 minutit temperatuuril 160 °C, teist korda 5–8 minutit temperatuuril 175 °C.
- 3 Pange omatehtud friikartulid nõusse ja raputage neid. Laske friikartulitel jahtuda enne kui neid teist korda fritite.

Keskkonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa. (Jn 19)

Taimeri patarei eemaldamine (ainult mudel HD6155)

- Patareid võivad sisaldada keskkonda saastavaid aineid. Ärge heitke patareid tavaliste kodumajapidamisheitmete hulka, vaid utiliseerige need ametlikus patareide kogumiskohas. Alati eemaldage patareid enne, kui utiliseerite ja käitlete taimeri ametlikus kogumiskohas.
- 1 Eemaldage taimer seadmest.
 - 2 Eemaldage taimeri tagakaas väikese lameda kruvikeerajaga.
 - 3 Eemaldage aku.

Garantii ja hooldus

Kui te vajate infot või on teil mingeid küsimusi, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (telefoninumbri leiata garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole Kliendihoiduskeskust, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või võtke ühendus Philips Domestic Appliances and Personal Care BV Teenindusosakonnaga.

Veatsing

Häire	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
Frititud toit ei ole kuldpruun ja/või krõbe.	Olete seadistanud liiga madala temperatuuri.	Kontrollige frititava toidu pakendit või pt „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad” õige temperatuuri valikuks (jn 2).
	Te pole toitu piisavalt kaua frittinud.	Kontrollige frititava toidu pakendit või pt „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad” õige frittimisaja valikuks.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Kunagi ärge frittige korraga pt „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad” toodud kogusest rohkem toitu.
Fritter ei tööta	Termokaitaselüliti on aktiveeritud.	Pöörduge Philipsi müügiesindaja poole või Philipsi poolt volitatud hoolduskeskuse ja laske kaitse välja vahetada.
Fritterist tuleb kirbet ebameeldivat lõhna	Eemaldatav filter on ummistunud.	Eemaldage filter ja puhastage seda natukese nõudepesuvedelikuga kuumas vees või nõudepesumasinas.
	Õli või rasv ei ole enam värske.	Vahetage õli või rasv välja. Filtreerige regulaarselt õli või rasva, sest see võimaldab õli või rasva kauem kasutada.
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi toidu frittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mitte ainult filtrist, vaid ka muudest kohtadest.	Te pole kaant korralikult sulgenud.	Sulgege kaas korralikult.
	Eemaldatav filter on ummistunud.	Eemaldage filter ja puhastage seda natukese nõudepesuvedelikuga kuumas vees või nõudepesumasinas.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, ega õli või rasva tase ei ületa maksimaalse taseme märki.
	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toitu enne frittimist hoolikalt ja frittige toitu kasutusjuhendis toodud juhiste järgi.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Kunagi ärge frittige korraga pt „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad” toodud kogusest rohkem toitu.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toitu hoolikalt enne frittimist.

Häire	Võimalik põhjus	Kõrvaldamine
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi toidu frittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
	Te pole sisemist nõud korralikult puhastanud.	Peske sisemine nõu puhtaks nagu on käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud.
Filter puudub või filter on kahjustatud.		Palun külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge kohaliku Philipsi tootemüüja poole.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Poklopac
- B** Odvojivi perivi filter
- C** Košara za prženje
- D** Odvojiva unutarnja posuda
- E** Gumb za otvaranje poklopca
- F** Digitalni odvojivi timer (samo HD6155)
- G** Kontrola temperature
- H** Lampica za temperaturu
- I** Prekidač za uključivanje/isključivanje s lampicom napajanja
- J** Spremnik za kondenzat
- K** Odjeljak za odlaganje kabela
- L** Kabel

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za uporabu i spremite ih za buduće potrebe.

- ▶ **Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.**
- ▶ **Priključite aparat samo u uzemljenu zidnu utičnicu.**
- ▶ **Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.**
- ▶ **Aparat uvijek dostavite u ovlašteni servisni centar tvrtke Philips na ispitivanje i popravak. Ne pokušavajte ga sami popraviti jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.**
- ▶ **Prije prvog korištenja očistite sve dijelove uređaja (vidi poglavlje 'Čišćenje'). Prije ulijevanja ulja ili tekuće masti u fritezu provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi.**
- ▶ **Tijekom prženja kroz filter izlazi vruća para. Pazite da vam ruke i lice budu na sigurnoj udaljenosti od pare. Budite oprezni i prilikom otvaranja poklopca.**
- ▶ **Ne dirajte prozorčić jer se zagrije tijekom prženja.**
- ▶ **Postavite uređaj na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu izvan dohvata djece.**
- ▶ **Mrežni kabel ne smije visiti preko ruba stola ili radne površine na kojoj stoji aparat.**
- ▶ **Ovaj uređaj namijenjen je samo za upotrebu u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te ako se koristi na način koji nije u skladu s uputama za upotrebu, jamstvo prestaje važiti i tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.**
- ▶ **Hranu pržite dok ne postane zlatnožuta, a ne tamna ili smeđa i uklonite ostatke prženja. Hranu koja sadrži puno škroba, poput krumpira ili proizvoda od žitarica, nemojte pržiti na temperaturama iznad 175°C (kako bi se smanjilo nastajanje akrilamida).**
- ▶ **U ovom uređaju nemojte pržiti azijske kolačiće od riže (ili sličnu hranu). To može izazvati jako prskanje ulja i mjehuriće u ulju ili masti.**
- ▶ **Pazite da friteza uvijek bude napunjena uljem ili mašću do razine između dvije oznake s unutarnje strane posude kako bi se spriječilo prelijevanje ili pregrijavanje.**
- ▶ **Nemojte uključivati uređaj prije no što ste ga napunili uljem ili mašću jer ga time možete oštetiti.**

Automatsko isključivanje (samo HD6155)

Friteza se isključuje automatski nakon 2 sata. Kada se to dogodi, lampica napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se gasi.

- ▶ **Za uključivanje uređaja ponovno pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje.**

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je sa svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s uputama u ovom priručniku, on će biti siguran za uporabu prema dostupnim znanstvenim dokazima.

Priprema za uporabu

- 1** Prije prvog korištenja očistite uređaj (vidi poglavlje 'Čišćenje').
- 2** Otvorite poklopac. (Sl. 3)
- 3** Pogledajte tablicu ulja/masti kako biste odredili koliko ulja ili masti trebate staviti u fritezu. (Sl. 4)
- 4** Suhu fritezu napunite uljem, tekućom mašću za prženje ili otopljenom čvrstom mašću do razine između oznaka 'MIN' i 'MAX' te zatvorite poklopac. (Sl. 5)

Ne uključujte fritezu prije nego što je napunite uljem ili mašću.

Ulje i mast

Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti i nikad ne dodavajte svježe ulje ili mast u već korišteno ulje ili mast.

Preporučujemo da koristite ulje ili tekuću mast za prženje. Po mogućnosti koristite biljno ulje ili mast bogatu nezasićenim masnoćama (primjerice linolenska kiselina) poput sojinog ulja, ulja arašida, kukuruznog ili suncokretovog ulja.

Budući da ulje i mast brzo gube korisna svojstva, trebate ih redovito mijenjati (nakon 10-12 puta). Ulje ili mast uvijek zamijenite ako se počne pjeniti nakon zagrijavanja, dobije jak miris ili okus te ako potamni i/ili postane poput sirupa.

Čvrsta mast

Može se koristiti čvrsta mast za prženje, ali u tom slučaju su potrebne posebne mjere opreza kako bi se spriječilo prskanje masti, pregrijavanje ili oštećenje grijaćih elemenata.

- 1** Ako želite koristiti nove komade masti, polako ih otopite u običnoj tavi na laganoj vatri.
- 2** Rastopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu.
- 3** Fritezu sa stvrdnutom mašću čuvajte na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast jako ohladi, može prskati prilikom topljenja. Vilicom izbušite nekoliko rupa u stvrdnutoj masti kako se to ne bi dogodilo. (Sl. 6)

Pazite da vilicom ne oštetite unutarnju posudu.

Korištenje aparata

Prženje

Tijekom prženja iz filtera na poklopcu izlazi vruća para.

- 1** Izvadite cijeli mrežni kabel iz pretinca za kabel i uključite utikač u zidnu utičnicu. (Sl. 7)
- 2** Za uključivanje friteze pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje na uređaju.
 - ▶ Uključit će se lampica napajanja na prekidaču i lampica za temperaturu.
- 3** Postavite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu. (Sl. 8)

Potrebnu temperaturu potražite na pakiranju hrane koju želite pržiti ili pogledajte poglavlje 'Količine, temperature i vrijeme prženja'.

Napomena: Možete ostaviti košaru u fritezi dok se ona zagrijava.

- 4** Podignite ručicu s košarom u najviši položaj. (Sl. 9)
- 5** Pritisnite gumb za otpuštanje i otvorite poklopac. On se otvara automatski. (Sl. 3)
- 6** Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu koju želite pržiti.
- 7** Pažljivo stavite košaru u fritezu. Nemojte je još spuštati u ulje ili mast. (Sl. 10)
- 8** Zatvorite poklopac.
- 9** Samo HD6155: Podesite odgovarajuće vrijeme prženja (vidi odjeljak 'Timer' u ovom poglavlju).

Aparat možete koristiti i bez postavljanja timera.

- 10** Pritisnite gumb za otpuštanje na ručici i pažljivo spustite košaru u najniži položaj. (Sl. 11)

Tijekom prženja indikator temperature se povremeno pali i gasi, što označava da se grijači element uključuje i isključuje održavajući odgovarajuću temperaturu.

Timer (samo HD6155)

Timer označava kraj pripreme, ali NE isključuje aparat.

Podešavanje timera

- 1** Pritisnite gumb timera za unos vremena prženja u minutama. (Sl. 12)
- 1** Nekoliko sekundi nakon unosa vremena prženja, timer će započeti odbrojavanje.
- 1** Tijekom odbrojavanja preostalo vrijeme prženja treperi na zaslonu. Zadnja minuta se prikazuje u sekundama.
- 1** Kada istekne podešeno vrijeme, začut ćete zvučni signal. Nakon 10 sekundi zvučni signal se ponavlja. Za isključivanje signala pritisnite gumb timera.

Napomena: Postavke timera možete izbrisati pritiskom na gumb timera u trajanju od 2 sekunde (u trenutku kada timer zatreperi) dok se ne pojavi '00'.

Uklanjanje timera

Timer se može ukloniti. To vam omogućava da ga odnesete u drugu prostoriju. Na taj način možete čuti zvučni signal koji označava da je pržena hrana spremna.

- 1** Nakon što ste podesili vrijeme prženja, uklonite timer iz friteze povlačenjem desne strane prema sebi. (Sl. 13)

Kada se timer oglasi zvučnim signalom kako bi označio da je pržena hrana spremna, vratite timer u fritezu.

Nakon prženja

- 1** Podignite ručicu i košaru u najviši položaj, tj. u položaj za cijedenje. (Sl. 9)
- 2** Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste otvorili poklopac. (Sl. 3)

Pazite na paru i moguće prskanje ulja.

- 3** Pažljivo izvadite košaru iz friteze.

Pažljivo izvadite košaru iz friteze. Ako je potrebno, protresite košaru držeći je iznad friteze kako biste odstranili višak ulja ili masti. Prženu hranu stavite u zdjelu ili cjedilo koje sadrži papir za upijanje masti, npr. kuhinjski papir.

- 4** Za isključivanje friteze pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje na uređaju.

Lampica napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se gasi.

- 5** Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

Napomena: Ako fritezu ne koristite redovito, savjetujemo vam da uklonite ulje ili tekuću mast i spremite ih u dobro zatvorene posude, po mogućnosti u hladnjak ili na hladno mjesto.

Količine, temperature i vrijeme prženja (Sl. 2)

Na slici 2 pronaći ćete pregled količina, temperatura i vremena prženja za različite vrste hrane. Uvijek se pridržavajte informacija u toj tablici ili na pakiranju hrane koju ćete pržiti.

Čišćenje

Neka se ulje ili mast hlade najmanje 4 sata prije čišćenja ili premještanja friteze.

Ne koristite nikakva abrazivna (tekuća) sredstva ili materijale (npr. spužvu za ribanje) za čišćenje friteze.

Kućište friteze nemojte uranjati u vodu jer sadrži električne komponente i element za grijanje.

- 1** Povucite filter prema gore i istovremeno pritisnite jezičac ispod njega kako biste uklonili filter iz poklopca. (Sl. 14)
- 2** Otvorite poklopac.
- 3** Pritisnite jezičac za otpuštanje poklopca (1) i podignite poklopac s uređaja (2). (Sl. 15)
- 4** Izvadite košaru iz friteze.
- 5** Uklonite spremnik za kondenzat iz friteze i ispraznite ga. (Sl. 16)
- 6** Izvadite unutarnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast. (Sl. 17)
- 7** Očistite kućište friteze vlažnom tkaninom (s malo sredstva za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.
- 8** Očistite poklopac, filter, košaru, unutarnju posudu i spremnik za kondenzat toplom vodom s malo sredstva za pranje ili u perilici za posuđe.

Napomena: Kod čišćenja filtera možete ga i ostaviti na njegovom mjestu dok čistite poklopac.

- 9** Isperite dijelove čistom vodom i dobro ih osušite.

Dijelovi koji se mogu prati u perilici

- Poklopac
- Unutarnja posuda
- Odvojivi filter
- Košara za prženje
- Spremnik za kondenzat

Spremanje

- 1** Vratite sve dijelove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 2** Namotajte kabel, stavite ga u spremište i utaknite utikač na mjesto za odlaganje. (Sl. 18)
- 3** Podignite fritezu za ručice.

Savjeti za prženje

- Pregled vremena prženja i postavki temperature potražite u poglavlju 'Količine, temperature i vremena prženja'.
- Pažljivo otresite što je moguće više leda i vode s hrane i dobro je osušite.
- Nemojte pržiti velike količine hrane istovremeno. Pogledajte poglavlje 'Količine, temperature i vremena prženja' (preporučljiva količina označena je s ☺).

Uklanjanje neželjenih okusa

Od nekih vrsta hrane, posebno ribe, ulje ili mast mogu poprimiti neugodan okus. Kako biste ga neutralizirali:

- 1 Zagrijte ulje ili mast na temperaturu od 160°C.
- 2 Stavite dvije tanke kriške kruha ili nekoliko listića peršina u ulje.
- 3 Pričekajte dok se prestanu pojavljivati mjehurići i lopaticom izvadite kruh ili peršin iz friteze. Ulje ili mast sada ponovno imaju neutralan okus.

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće možete pripremiti na sljedeći način:

- 1 Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće. Štapiće isperite hladnom vodom. To će spriječiti da se prilikom prženja lijepe jedan za drugi.

Napomena: Dobro osušite krumpir.

- 2 Pržite krumpir dva puta: prvi put 4-6 minuta na temperaturi od 160 °C, a drugi put 5-8 minuta na temperaturi od 175 °C.
- 3 Stavite krumpiriće u posudu i protresite. Ostavite ih da se ohlade prije drugog prženja.

Zaštita okoliša

- ▶ Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša. (Sl. 19)

Uklanjanje baterije timera (samo HD6155)

- ▶ Baterije sadrže tvari koje mogu zagaditi okoliš. Nemojte bacati baterije s normalnim kućnim otpadom, nego ih odlažite na službenom mjestu za odlaganje baterija. Uvijek uklonite bateriju timera prije no što ga bacite i timer predajte na službenom mjestu za prikupljanje otpada.
- 1 Izvadite timer iz uređaja.
 - 2 Uklonite stražnji dio timera pomoću malog plosnatog odvijača.
 - 3 Izvadite bateriju.

Jamstvo i servis

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem s nekim od uređaja, posjetite web-stranicu www.philips.com ili kontaktirajte Philips centar za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u međunarodnom jamstvenom listu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za korisnike, obratite se lokalnom prodavaču Philips proizvoda ili servisnom odjelu Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Odabrali ste prenisku temperaturu.	Ispravne temperaturu potražite na pakiranju hrane koju želite pržiti ili u poglavlju 'Količine, temperature i vremena prženja'. (Sl. 2)

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Hranu niste pržili dovoljno dugo.	Ispravno vrijeme prženja potražite na pakiranju hrane koju želite pržiti ili u poglavlju "Količine, temperature i vremena prženja".
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti više hrane od količine navedene u poglavlju 'Količine, temperature i vremena prženja'.
Friteza ne radi.	Termalni osigurač je aktiviran.	Obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili servisnom centru koji je ovlastila tvrtka Philips i zamijenite osigurač.
Iz friteze se širi jak neugodan miris.	Odvojni filter je začepljen.	Izvadite filter i očistite ga toplom vodom s malo sredstva za čišćenje ili u perilici za posuđe.
	Ulje ili mast više nisu svježi.	Promijenite ulje ili mast. Redovito cijedite ulje ili mast kako bi duže ostalo svježe.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
Para izlazi iz drugih otvora osim filtera.	Niste dobro zatvorili poklopac.	Dobro zatvorite poklopac.
	Odvojni filter je začepljen.	Izvadite filter i očistite ga toplom vodom s malo sredstva za čišćenje ili u perilici za posuđe.
Tijekom prženja ulje ili mast se prelijeva preko ruba friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prelazi maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja i pržite je u skladu s ovim uputama za upotrebu.
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti više hrane od količine navedene u poglavlju 'Količine, temperature i vremena prženja'.
Ulje ili mast se jako pjene tijekom prženja.	Hrana sadrži previše vlage.	Prije prženja dobro osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
	Niste dobro očistili unutarnju posudu.	Očistite unutarnju posudu na način opisan u ovim uputama za uporabu.
Filter nije u uređaju ili je oštećen.		Posjetite web stranice tvrtke Philips na www.philips.com ili se obratite svom lokalnom distributeru Philips proizvoda

Általános leírás (ábra 1)

- A** Fedél
- B** Kivehető, mosható szűrő
- C** Sütőkosár
- D** Kivehető belső edény
- E** Fedélkioldó gomb
- F** Digitális, kivehető időzítő (a HD6155 típusnál)
- G** Hőmérséklet-vezérlés
- H** Hőmérsékletjelző fény
- I** Bekapcsoló gomb jelzőfényel
- J** Kondenzvíz tartálya
- K** Kábeltároló rekesz
- L** Kábel

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Az első használat előtt az olajsütő különböző részeit alaposan tisztítsa meg (ld. a „Tisztítás” c. részt). Mielőtt az olajsütőt olajjal vagy folyékony zsírral feltölti, győződjön meg róla, hogy a készülék minden része teljesen száraz.
- A készülék szűrőjén forró gőz áramlik ki sütés közben. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor különösen ügyelnie kell lennie a forró gőz miatt.
- Az ablak sütés közben felforrósodhat, ezért ne érintse meg.
- A készüléket vízszintes, egyenes és stabil felületre helyezze, gyermekektől távol.
- Ne hagyja a hálózati tápkábelt lelőgni az asztalról vagy munkafelületről, amelyiken a készülék áll.
- Az olajsütő kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően, vagy szakmai célokra, illetve a használati útmutatóban ajánlottakkal ellentétes módon használják, a garancia hatályát veszti, és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az esetleges károkért.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssé, és távolítson el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen a burgonyát és a gabonakészítményeket 175 °C hőmérsékletfokozaton süssé, így csökkentheti az akrilsav termelődését.
- Ne süssön a készülékben ázsiai rizses süteményeket (illetve ehhez hasonló típusú ételeket). Ezek ugyanis az olaj, illetve zsír erőteljes fröcsögését vagy habzását okozhatják.
- Annak érdekében, hogy elkerülje az olaj vagy zsír kifutását, illetve túlmelegedését, gondoskodjon róla, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben a belső sütőedény falán található szintjelzések között álljon.
- Csak azután kapcsolja be a sütőt, miután beleöntötte a zsírt vagy az olajat, ellenkező esetben ugyanis a készülék károsodhat.

Automatikus kikapcsolás (a HD6155 készüléknél)

A sütő 2 órányi folyamatos működés után automatikusan kikapcsol. Ekkor a működésjelző fény kialszik.

- ▶ A készüléket ilyenkor a bekapcsoló gomb megnyomásával ismét bekapcsolhatja.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Előkészítés

- 1** Az első használat előtt az olajsütőt alaposan tisztítsa meg (ld. a „Tisztítás” c. részt).
- 2** Nyissa fel a fedelet. (ábra 3)
- 3** A sütőbe töltendő olaj vagy zsír mennyiségének meghatározásához tanulmányozza az olaj-/zsírtáblázatot. (ábra 4)
- 4** Töltse fel a sütőt olajjal, folyékony sütőzsírral vagy olvasztott zsírral addig, hogy a szint a „MIN” és a „MAX” jelzés közé essen, majd zárja vissza a fedelet. (ábra 5)

Csak azután kapcsolja be a készüléket, miután feltöltötte olajjal vagy zsiradékkal.

Olaj és zsiradék

Ne keverjen össze különböző olajakat és zsírokat. Ne töltsön a használt olajra vagy zsírra új olajat vagy zsírt.

Javasoljuk, hogy sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Lehetőleg növényi olajat vagy zsírt válasszon, melyek telítetlen zsírsavakban (pl. linolsav) gazdagok, mint például a szója-, a mogoró-, a kukorica- vagy a napraforgóolaj.

Az olajat vagy zsírt rendszeresen cserélje (kb. 10-12 sütés után), mert ennyi idő alatt elveszti jó tulajdonságait.

Azonnal cseréljen olajat vagy zsírt, ha az felmelegítéskor habzik, ha kellemetlen szaga vagy íze van, vagy ha sötétté, esetleg ragacsossá válik.

Szilárd zsír

Szilárd sütőzsírt is használhat a sütéshez. Ekkor azonban legyen fokozottan óvatos, hogy elkerülje a zsír kifröcsögését és a fűtőelemek túlmelegedését, illetve sérülését.

- 1** Amennyiben új zsírt kíván használni, olvassa fel lassú tűzön, hagyományos serpenyőben.
- 2** Óvatosan töltsa a felolvasztott zsírt az olajsütőbe.
- 3** Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4** Ha a zsír nagyon hideg, előfordulhat, hogy olvasztáskor fröcsögni kezd. Ennek elkerülése érdekében szúrjon néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba. (ábra 6)

Vigyázzon, hogy ne sértse meg a belső sütőedényt a villával.

A készülék használata

Sütés

Sütés közben a készülékből forró gőz távozik el a fedélben található szűrőn keresztül.

- 1** Vegye ki a hálózati kábelt teljesen a kábeltartóból és dugja be a fali konnektorba. (ábra 7)
- 2** Kapcsolja be a sütőt a bekapcsoló gombbal.
 - ▶ A bekapcsoló gombon található működésjelző fény és a hőmérsékletjelző fény világítani kezd.
- 3** Állítsa be a hőfokszabályzó segítségével a kívánt hőmérsékletet. (ábra 8)

A megfelelő sütési hőmérsékletet megtalálhatja az élelmiszer csomagolásán, vagy a „Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet” című fejezetben.

Megjegyzés: Amíg a sütő melegszik, a kosarat nem kell kivennie a sütőedényből.

- 4** A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb pozícióba. (ábra 9)
- 5** A kioldó gomb megnyomásával nyissa ki a fedelet. A fedél automatikusan felnyílik. (ábra 3)
- 6** Emelje ki a kosarat a sütőből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert.
- 7** A kosarat óvatosan helyezze vissza a sütőbe, de még ne merítse teljesen az olajba, illetve zsírba. (ábra 10)
- 8** Csukja le a fedelet.
- 9** A HD6155 típusnál: Állítsa be a megfelelő sütési időt (lásd az „Időzítő” című szakaszt ebben a fejezetben).

A sütőt használhatja az időzítő alkalmazása nélkül is.

- 10** Nyomja meg a kosár fogantyúján található kioldó gombot, és helyezze óvatosan a kosarat a legalsó pozícióba. (ábra 11)

Sütés közben a hőmérsékletjelző-fény felváltva világít és kialszik, attól függően, hogy a fűtőelem üzemel-e a megfelelő hőmérséklet fenntartásának érdekében.

Időzítő (csak a HD6155 típusnál)

Az időzítő csak a sütési idő végét jelzi, a készüléket NEM kapcsolja ki.

Az időzítő beállítása

- 1** Nyomja meg az időzítő gombot, hogy beállítsa a sütési időt (percben). (ábra 12)
 - ▶ Néhány másodperccel a sütési idő beállítása után az időzítő elkezd a visszaszámlálást.
 - ▶ A hátralévő sütési idő a kijelzőn villog a visszaszámlálás alatt. Az utolsó percet másodpercenként mutatja a készülék.
 - ▶ A beállított idő elteltére hangjelzés figyelmeztet. 10 másodperc után a hangjelzés megismétlődik. A hangjelzést az időzítő gomb megnyomásával állíthatja le.

Megjegyzés: Az időzítőn beállított időtartamot úgy törölheti, hogy az időzítő gombot 2 másodpercig lenyomva tartja (ezalatt az időzítő villog), amíg a „00” jelzés meg nem jelenik.

Az időzítő leválasztása

Az időzítő kivethető, így azt egy másik szobába is magával viheti. Ennek köszönhetően mindenhol meghallhatja az étel elkészültét jelentő hangjelzést.

- 1** A megfelelő sütési idő beállítása után annak jobb oldalát kifelé húzva válassza le az időzítőt a sütőről. (ábra 13)

Az étel elkészültét jelentő hangjelzés után illessze vissza az időzítőt eredeti helyére a sütőn.

Sütés után

- 1** A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb helyzetbe, a csöpöggető pozícióba. (ábra 9)

- 2** A fedél kinyitásához nyomja meg a kioldó gombot. (ábra 3)

Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröccsenés miatt.

- 3** Emelje ki óvatosan a kosarat a sütőből.

Emelje ki óvatosan a kosarat a sütőből. A felesleges olaj vagy zsír lecsöpöggetéséhez rázza meg egy kicsit a kosarat a sütő felett. Az elkészült ételt helyezze egy nedvszívó papírral, például konyhai papírtörülővel kibéelt tátra vagy csöpöggetőrácsra.

4 Kapcsolja ki a sütőt a kikapcsoló gomb megnyomásával.

A kikapcsoló gombon található működésjelző fény kialszik.

5 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

Megjegyzés: Amennyiben a sütőt ritkán használja, ajánlatos az olajat vagy folyékony zsírt kivenni és jól zárható edényben, lehetőleg hűtve tárolni.

Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet (ábra 2)

A 2. ábráról leolvashatja, hogy az egyes ételfajták különböző mennyiségeinek kisütéséhez milyen sütési hőmérséklet és elkészítési idő szükséges. A sütést mindig e táblázat, vagy az étel csomagolásán feltüntetett adatok figyelembevételével végezze.

Tisztítás

A sütő tisztítása, illetve mozgatása előtt az olajat vagy zsírt legalább 4 órán keresztül hagyja hűlni.

A készülék tisztításához ne használjon súroló (folyékony) tisztítószereket vagy anyagokat (pl. súrolószivacs).

Ne merítse a sütőt vízbe, mert az elektromos alkatrészeket és fűtőelemet is tartalmaz.

1 Húzza a szűrőn található nyelvet felfelé, eközben nyomja le a nyelv alatti fület, és vegye ki a szűrőt a fedélből. (ábra 14)

2 Nyissa fel a fedelet.

3 Nyomja le a fedélkioldót (1) és emelje le a sütő fedelét (2). (ábra 15)

4 Emelje ki a sütőkosarat a készülékből.

5 Emelje ki a kondenzvíz tartályát a sütőből, és ürítse ki. (ábra 16)

6 Emelje ki a belső sütőedényt a készülékből, és öntse ki belőle az olajat, illetve zsírt. (ábra 17)

7 A sütő burkolatát tisztítsa le nedves (mosogatószeres) ruhával és/vagy konyhai papírtörlővel.

8 A fedelet, a szűrőt, a kosarat, a belső sütőedényt és a kondenzvíz tartályát mossa el mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben.

Megjegyzés: A szűrőt a fedélben hagyva, azzal együtt is tisztíthatja.

9 Öblítse el a tartozékokat tiszta vízben, majd alaposan szárítsa meg azokat.

Mosogatógépben tisztítható részek

- Fedél
- Belső sütőedény
- Kivehető szűrő
- Sütőkosár
- Kondenzvíz tartálya


Tárolás

1 Helyezze vissza az összes tartozékot a sütőre, illetve annak belsejébe.

2 Tekerje fel a tápkábelt, helyezze a kábeltároló rekeszbe, majd illessze a csatlakozódugót a rögzítőelembe. (ábra 18)

3 A sütőt a fogantyújánál fogva emelje fel.

Sütési tippek

- Az elkészítési idővel és sütési hőmérséklettel kapcsolatban a „Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet” című fejezetben olvashat részletesen.
- Óvatosan távolítsa el a sütni kívánt élelmiszerről a lehetséges legtöbb jeget és vizet, és itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön túl nagy mennyiséget egyszerre. Tanulmányozza át a „Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet” című fejezetet (a javasolt sütési időt a  szimbólum jelöli).

A kellemetlen szagok semlegesítése

Bizonyos élelmiszerfajták (pl. halhús) sütésekor az olaj vagy zsír átveheti annak szagát és ízét. Ezt a következő módon lehet semlegesíteni:

- 1** Melegítse fel az olajat vagy zsírt 160 °C hőmérsékletre.
 - 2** Tegyen néhány vékony szelet kenyeret vagy néhány petrezselyemszálat az olajba.
 - 3** Várjon, míg több buborék nem jelentkezik és egy lapátkával halássza ki az olajsütőből a kenyeret vagy a petrezselymet.
- Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

Házi készítésű sült hasáburgonya

A legízletesebb és ropogósabb sült hasáburgonyát a következő módon készítheti el:

- 1** Használjon kemény burgonyát és vágja hasábokra, majd öblítse le hideg vízzel. Ez megakadályozza, hogy egymáshoz ragadjanak sütés közben.

Megjegyzés: Törölje minél szárazabbra a lemosott hasábokat.

- 2** Kétszer süsse meg a hasáburgonyát: először 4-6 percig 160 °C-on, majd másodszor 5-8 percig 175 °C-on.
- 3** Az első sütés után helyezze a hasáburgonyát egy tálba, és rázogassa meg egy kicsit. Hagyja kihűlni a második sütésig.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezetének védelméhez. (ábra 19)

Az elem eltávolítása az időzítőből (a HD6155 típusnál)

- Az elem környezetszennyező anyagokat tartalmaz. Leselejtezeskor ne helyezze azt a háztartási hulladékba, hanem valamelyik hivatalos gyűjtőhelyen adja le. Az időzítő leselejtezeskor vegye ki az elemet az időzítőből, és úgy adja le az alkatrészt valamelyik hivatalos gyűjtőhelyen.

- 1** Vegye ki a készülékből az időzítőt.
- 2** Szerelje le az időzítő hátlapját kicsi, lapos végű csavarhúzó segítségével.
- 3** Vegye ki az akkumulátort.

Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A megsütött étel nem aranybarna színű vagy nem ropogós.	Túl alacsony hőfokozatot állított be.	A sütni kívánt étel csomagolásán keresse meg, vagy a „Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet” című fejezet alapján állapítsa meg a megfelelő sütési hőmérsékletet. (2. ábra)
	Nem sütötte elég ideig az ételt.	A sütni kívánt étel csomagolásán keresse meg, vagy a „Mennyiségek, sütési hőmérséklet és sütési idő” című fejezet alapján állapítsa meg a megfelelő sütési időt.
	Túl sok étel van a kosárban.	Ne süssön egyszerre több ételt, mint amennyit a „Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet” című fejezet meghatároz.
Nem működik a sütő.	A biztonsági hőkioldó aktiválódott.	A helyi Philips szaküzletben vagy Philips szakszervizben cseréltesse ki a biztosítékot.
A sütőből erős, kellemetlen szag érezhető.	A kivehető szűrő megtelt szennyeződéssel.	Vegye ki a szűrőt, és mossa el mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben.
	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat vagy zsírt. Rendszeresen szűrje át az olajat vagy zsírt, hogy hosszabb ideig friss maradjon.
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A szűrőn kívül máshonnan is gőz tör elő.	Nem megfelelően zárta le a fedelet.	Zárja le a fedelet megfelelően.
	A kivehető szűrő megtelt szennyeződéssel.	Vegye ki a szűrőt, és mossa el mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben.
Sütés közben az olaj, illetve zsír kicsordul a sütőből.	Túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben.	Ellenőrizze, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben nem haladja-e meg a maximális szintet.
	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg alaposan az ételt a sütés előtt, és e használati útmutató leírásainak megfelelően süsse meg.
	Túl sok élelmiszer van a sütőkosárban.	Ne süssön egyszerre több ételt, mint amennyit a „Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet” című fejezet meghatároz.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg az ételt alaposan a sütés előtt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
	Nem tisztította ki kellőképpen a belső sütőedényt.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően.
A szűrő hiányzik vagy sérült.		Látogasson el a Philips www.philips.com címen található weboldalára, vagy forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Қақпақ
- B** Алынатын, жууға болатын фильтр
- C** Қуыратын себет
- D** Жеке алынатын ішкі ыдыс
- E** Қақпағын алатын түйме
- F** Цифрлі, алуға болатын таймер (тек HD6155 түрінде ғана)
- G** Температураны бақылаушы
- H** Температура жарығы
- I** Қуатқа қосулы деген жарығы бар қосу/өшіру түймесі
- J** Тығыздалған суға арналған сыйымдылық.
- K** Тоқ сымын сақтайтын орын
- L** Тоқ сымы

Маңызды

Құралды қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- D** Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- D** Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- D** Егер тоқ сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілігі берген қызмет орталығында немесе соған тәрізді деңгейі бар маман ғана оларды ауыстыруы тиіс.
- D** Құралды тексеру немесе жөндету үшін, оны тек қана Philips әкімшілігі берген қызмет орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндейту тырыспаңыз, әйтпесе сіздің кепілдігіңіз күшін жояды.
- D** Қуырғыштың бөлек бөлшектерін алғашқы рет қолданар алдында, оларды жақсылап жуып алыңыз («тазалалу» тармағын қараңыз). Бөлшектердің барлығы қуырғышқа май немесе сұйық май құйар алдында, толығымен құрғақ болуы тиіс.
- D** Қуырып жатқанда, ыстық бу фильтр арқылы шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен бірге, қақпақты ашқан кезіңізде де ыстық будан сақ болуыңыз керек.
- D** Қадағалаушы терезені қолыңызбен ұстамаңыз, себебі ол қуырып жатқанда қатты қызып кетеді.
- D** Құралды көлбеу, тегіс, жайлы бетке, балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- D** Тоқ сымын стөл жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- D** Бұл құрал тек үйде қолдануға жасалған. Егер құрал дұрыс қолданылмаса, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұсқауда көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігіңіз күшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдар бойынша арыздарды қабылдамайды.
- D** Тағамды қара немесе қоңыр түстен көрі алтын сары түске шейін қуырыңыз, және күйіп кеткен қоқымдарын алып тастап отырыңыз. Қрахмалды тамақтарды 175°C температурасынан жоғары температурада қуыруға болмайды, әсіресе картоп пен дәнді дақылдарды (акриламид шығарылуын төмендету үшін).
- D** Құралда Азиаттық күріш шелпегін (немесе сол тәрізді тамақты) қуырмаңыз. Бұл майдың қатты шашырауын немесе қатты көбірік шығаруын туғызуы мүмкін.
- D** Майыңыз қатты тасып немесе күйіп кетпес ішін, оны әрдайым қуырғыштың ішкі ыдысындағы екі көрсеткіш аралығындағы деңгейіне дейін құйыңыз.
- D** Құралдың ішіне май құймастан бұрын оны қосуға болмайды, себебі ол құралға зақым келтіруі мүмкін.

Автоматты түрде сөну (тек HD6155 түрінде ғана)

Қуырғыш 2 сағаттан соң автоматты түрде сөніп қалады. Ондай жағдайда, қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылулы деген жарық сөнеді.

- ▶ Құралды қайтадан қосу үшін, қосу/өшіру түймесін тағы бір рет басыңыз.

Электрмагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электрмагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқауға сәйкес етіп ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

Қолдануға дайындық

- 1 Құралды алғашқы рет қолданар алдында тазалаңыз («тазалалу» тармағын қараңыз).
- 2 Қақпақты ашыңыз. (Сурет 3)
- 3 Май/сұйық май кестесін оқып, қуырғышқа қанша май құйатыныңызды көріп алыңыз. (Сурет 4)
- 4 Құрғақ қуырғышқа май, сұйық май немесе ерітілген майды 'MIN' және 'MAX' индикаторлары аралығына дейін құйып, қақпағын жабыңыз. (Сурет 5)

Құралды май құймастан бұрын қосуға болмайды.

Май және сұйық май

Әр түрлі майды арластырмаңыз және қолданған майға жаңа майды құймаңыз.

Біз сізге қуыруға арналған майды немесе сұйық майды қолданыңыз деп кеңес береміз. Соя майы, жаңғақ майы немесе құнбағыс майы секілді көкөніс май немесе құнартылмаған майды қолданғаныңыз дұрысырақ болады (мысалы линолейлік қышқылдық).

Май мен сұйық май өзінің пайдалы қасиеттерін жылдам жоғалтатындықтан, майды жиі ауыстырып тұрғаныңыз дұрыс (10-12 рет қолданғаннан кейін).

Майыңыз қызған кезде көбіктене бастаса, немесе жағымсыз иіс немесе дәм шығарса, әлде түсі қарайып, сироп тәріздес бола бастаса, оны міндетті түрде ауыстырыңыз.

Қатты май

Қуыруға арналған қатты майды қолдануға болады, алайда ол май шашырамас үшін және қыздырушы элементтің қатты қызып кетпеуі үшін немесе оған зақым келтірмес үшін қосымша сақтық сақтау керек.

- 1 Майдың жаңа кесегін қолданбақшы болсаңыз, оны жәй қызып тұрған оттың үстінде әдетті табада асықпай ерітіңіз.
- 2 Ерітілген майды байқап қуырғышқа құйыңыз.
- 3 Қайта қатып қалған майы бар қуырғышты бөлме температурасында сақтаңыз.
- 4 Егер май қатты суып кетсе, оны еріте бастағанда ол шашырауы мүмкін. Мұндай болмас үшін, қатып қалған майды шанышқымен тесіктер жасап қойыңыз. (Сурет 6)

Ішкі ыдысты шанышқымен зақымдап алмаңыз.

Құралды қолдану**Қуыру**

Қуырып жатқанда ыстық бу қақпақтағы фильтрден шығады.

- 1** Тоқ сымын тоқ сымын сақтайтын жерден шығарып, шанышқыны қабырғадығы розеткаға қосыңыз. (Сурет 7)
- 2** Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін басыңыз.
 - ▶ Қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылуы дегенді білдіретін жарық және температура жарығы жанады.
- 3** Температура бақылауын керек температураға қойыңыз. (Сурет 8)
Қажетті температураны анықтау үшін, тамақтың орама қағазындағы ақпаратты қараңыз немесе «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қараңыз.
Есте сақтаңыз: Сіз қуырғыш қызып жатқанда, себетті оның ішінде қалдырсаңыз да болады.
- 4** Себетті ең жоғарғы орнына көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз. (Сурет 9)
- 5** Босату түймесін басып, қақпақты ашыңыз. Қақпақ автоматты түрде ашылады. (Сурет 3)
- 6** Қуырғыштан себетті алып, қуырғалы жатқан тамақты себетке салыңыз.
- 7** Себетті қуырғышқа абайлап салыңыз. Дегенмен, оны бірден майға батырмаңыз. (Сурет 10)
- 8** Қақпақты жабыңыз.

- 9** HD6155 түрі: Қажетті қуыру уақытын орнатыңыз (осы тармақтағы «Таймер» бөлігін қараңыз).

Қуырғышты таймерді орнатпастан да қолдануға болады.

- 10** Себеттің ұстағышындағы босату түймесін басып, себетті абайлап оны ең төменгі орнына түсіріңіз. (Сурет 11)

Қуырып жатқан уақытта температура жарығы біресе жанып біресе өшіп отырады, ол қыздырушы элементтің керек температураны ұстау үшін біресе қосылып біресе өшіп отырғанын көрсетеді.

Таймер (тек HD6155 түрінде ғана)

Таймер қуыру уақытының таусылғанын ғана көрсетеді, алайда ол қуырғышты сөндірмейді.

Таймерді орнату

- 1** Таймер түймесін қуыру уақытын минуттарға қою үшін басыңыз. (Сурет 12)
 - ▶ Сіз қуыру уақытын таңдағаннан кейін, таймер бірнеше секундтан соң уақытты кері қарай санай бастайды.
 - ▶ Таймер уақытты кері қарай санай бастағаннан кейін, көрсеткіште қанша уақыт қалғандығы жанып өшіп тұрады. Соңғы минут секундтармен саналады.
 - ▶ Алдын ала қойылған уақыт өткенде, құралдан естілетін дыбыс шығады. 10 секундтан кейін ол дыбыс қайталанатын. Сіз дыбысты таймер түймесін басу арқылы өшіре аласыз.

Есте сақтаңыз: Есте сақтаңыз: таймер уақытын өзгертуге болады, ол үшін оның түймесін (таймер жыпылықтай бастағанда) 2 секундтай '00' пайда болғанша басып тұрыңыз.

Таймерді алу

Таймерді алуға болады. Осының арқасында сіз таймерді өзіңізбен бірге басқа бөлмеге де алып кетуіңізге болады. Сонда, сіз қай жерде болсаңыз да, естілетін дыбысты естіп, қуырылып жатқан тағам дайын екендігін білетін боласыз.

- Д Қажетті қуырылу уақытын орнатқаннан соң, таймердің оң жағын өзіңізге қарай тартып, оны алуыңызға болады. (Сурет 13)

Таймер, қуырылып жатқан тамақ дайын екендігін білдіріп, естілетін дыбыс шығарғанда, қуырғышқа қайта оралып, таймерді итеріп, оны қуырғышқа қайтадан орнатыңыз.

Қуырып болғаннан соң

- 1 Себетті ең жоғарғы орынға көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз, мысалы сорығу бағдарламасына. (Сурет 9)

- 2 Қақпақты ашу үшін, босату түймесін басыңыз. (Сурет 3)

Ыстық будан және шашырайтын майдан сақ болыңыз.

- 3 Себетті қуырғыштан шығарыңыз.

Себетті қуырғыштан абайлап алыңыз. Егер қажет болса, артық майын сілкіп жіберу үшін, себетті қуырғыштың үстінде біраз сілкісеңіз болады. Қуырылған тамақтың майын сорып алатын қағазы (мысалы асуы қағазы) бар ыдысқа немесе кепсерге салыңыз.

- 4 Қуырғышты өшіру үшін, қосу/өшіру түймесін басыңыз.

Қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылуы дегенді білдіретін жарық сөнеді.

- 5 Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

Есте сақтаңыз: Егер сіз қуырғышты жиі қолданбайтын болсаңыз, біз сізге оның ішіндегі майды немесе сұйық майды алып тастап, жақсы жабылатын шкафта, ең жақсысы мұздатқышта, немесе салқын жерге сақтаңыз деп кеңес береміз.

Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты (Сурет 2)

2-ші суретте сіз неше түрлі тамақтарға арналған мөлшерлер, температуралар, қуыру уақыты және дайындық уақыты жөнінде шолуды табасыз. Тамақты дайындағанда өзіңізге керек ақпаратты әрдайым осы кестеден немесе қуырылғалы жатқан тамақтың орама қағазынан тауып алыңыз.

Тазалау

Қуырғышты тазалау немесе оны қозғау алдында, майыңызды ең кем дегенде 4 сағатқа суытып қойыңыз.

Құралды тазалау мақсатымен ешқандай қатты тазалау сұйықтықтарын немесе материалдарды (қыратын жастықшалар) қолдануға болмайды.

Қуырғыш орнын ешқашан суға батырмаңыз, себебі онда электрлік бөлшектер мен қыздырушы элементі бар.

- 1 Филтёрді құлағынан жоғары қарай тартып тұрып, сол мезгілде оның дәл астындағы кішкене ілмегін төмен қарай итеру арқылы филтёрді қақпақтан алуыңызға болады. (Сурет 14)
- 2 Қақпақты ашыңыз.
- 3 Қақпақ босату түймесін басып (1), қақпақты құралдан шығарыңыз (2). (Сурет 15)
- 4 Қуырғыш себетті құралдан көтеріп шығарыңыз.
- 5 Қуырғыштан тығыздалған су сыйымдылығын алып, оны босатыңыз. (Сурет 16)
- 6 Ішкі ыдысты құралдан жоғары қарай көтеріп шығарып, ішіндегі қалған майды құйып алыңыз. (Сурет 17)

7 Қуырғыштың негізін дымқыл шүберекпен немесе асхана қағазымен тазалаңыз (кішкене тазалағыш сұйықтықпен).

8 Қақпақты, фильтрді, себетті және тығыздалған су сыйымдылығын ыстық суға біраз тазалағыш сұйықтық қосып тазалаңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

Есте сақтаңыз: Фильтрді тазалау үшін, қақпақты тазалап жатқанда, оны қақпақта қалдыра берсеңіз де болады.

9 Бөлшектерді таза сумен шайып, оларды жақсылап кептіріңіз.

Ыдыс жуғышта жууға болатын бөлшектер.

- Қақпақ
- Ішкі ыдыс
- Алынатын фильтр.
- Қуыратын себет
- Тығыздалған суға арналған сыйымдылық.

Сақтау

1 Барлық бөлшектерді қуырғыштың ішіне салып, қақпағын жабыңыз.

2 Тоқ сымын орап алып, сым жинап қоятын орынға салыңыз да, шанышқыны шанышқы бекітіп қоятын орынға қойыңыз. (Сурет 18)

3 Қуырғышты ұстағышынан ұстап көтеріңіз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Дайындау уақыты мен температура бағдарламаларын көру үшін, «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қараңыз.
- Қуырғалы жатқан тағамнан мұз бен суды әбден сілкіп тастап, кептіріп алыңыз.
- Бір дегенде тым көп мөлшерді қуырмаңыз. «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қараңыз (ұсынылған мөлшер \varnothing көрсетілген).

Жағымсыз дәмдерден қалай құтылуға болады

Кейбір тамақ, әсіресе балық, майға жағымсыз дәм беруі мүмкін. Майдың дәмін қайтадан бейтарап ету үшін былай етіңіз:

1 Майды немесе сұйық майды 160°C температурасына дейін қыздырыңыз.

2 Нанның екі жіңішке тілімін немесе бірнеше ақжелкен бұтағын майға салыңыз.

3 Көбірек көбік шыққанша күте тұрыңыз, сөйтіп, нан тілімдерін немесе ақжелкен бұтағын майдан кепсермен сүзіп алыңыз.

Май немесе сұйық май енді қайтадан бейтарап дәмді болды.

Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп

Сіз мына жолмен ең дәмді және қытырлақ Француз картопты жасай аласыз:

1 Қатты картопты алып, оларды таяқшаларға кесіңіз. Кесілген таяқшаларды суық сумен шайыңыз.

Бұл кесілген таяқшаларды бір-біріне жабысудан сақтайды.

Есте сақтаңыз: Кесілген таяқшаларды әбден кептіріңіз.

2 Француз картопты екі рет қуырған дұрыс: бірінші ретте 4-6 минут бойы, 160°C температурамен, ал екінші ретте 5-8 минут бойы, 175°C температурасымен құырыңыз.

- 3 Үйде жасалған Француз картобын ыдысқа салып, сілкілеңіз. Екінші рет қуырар алдында, қуырылған картопты суытып алыңыз.

Қоршаған айнала

- Д Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз. (Сурет 19)

Таймердің батареясын алу (тек HD6155 түрінде ғана)

- Д Батарея құрамында қоршаған айналаға тигізер зиянды заттар бар. Бос батареяны күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Батареяны арнайы батареялар жинайтын жерге өткізіңіз. Таймерді тастар алдында, әрдайым таймер батареясын алып тастап, таймерді ресми жинап алатын орынға тапсырыңыз.
- 1 Таймерді құралдан алыңыз.
 - 2 Таймердің артын кішкене жалпақ дүзді бұрауышпен алыңыз.
 - 3 Батареяны алыңыз.

Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде бірде бір мәселе болса, Philips'тің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (оның нөмірін сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips'тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

Ақаулықтарды табу

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Қуырылған тамақ алтын сары түсті емес және/немесе қытырлақ емес.	Сіз тым төмен температура таңдаған боларсыз.	Қуырғалы жатқан тамақтың орама қағазын, немесе «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қарап, дұрыс температураны біліп алыңыз (Сурет 2)
	Сіз тамақты керекті уақыт қуырмаған боларсыз.	Қуырғалы жатқан тамақтың орама қағазын, немесе «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қарап, дұрыс температураны біліп алыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Бір дегенде «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағында көрсетілген мөлшерден көп тамақ қуырмаңыз.
Құрал жұмыс жасамайды.	Термикалық қауіпсіздік тежегіші белсендірілді.	Өзіңіздің Филипс диллеріңізге немесе Филипс әкімшілік берген қызмет орталығына барып, тежегішті ауыстыртыңыз.
Қуырғыштан өте қатты жағымсыз иіс шығып тұр.	Алынатын фильтр суланып кеткен.	Фильтрді алып, ыстық сумен, кішкене тазалағыш сұйықтық құйып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
	Май немесе сұйық май тың емес.	Майды немесе сұйық майды ауыстырыңыз. Майды немесе сұйық майды тың сақтау үшін оны әрдайым сүзіп отырыңыз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.
Бу фильтрден басқа жерлерден шығып жатыр.	Сіз қақпақты дұрыстап жаппаған боларсыз.	Қақпақты дұрыстап жабыңыз.
	Алынатын фильтр суланып кеткен.	Фильтрді алып, ыстық сумен, кішкене тазалағыш сұйықтық құйып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
Қуырып жатқанда май немесе сұйық май қуырғыштың жиегінен тасып кетіп жатыр.	Қуырғыш себеттің ішінде май немесе сұйық май мөлшері өте көп.	Қуырғыштағы май деңгейі максимум деңгейінен аспағандығын тексеріңіз.
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында, оны әбден кептіріңіз, және оны нұсқауда көрсетілген әдіс бойынша қуырыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Бір дегенде «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағында көрсетілген мөлшерден көп тамақ қуырмаңыз.
Май немесе сұйық май қуырып жатқанда қатты көбіктенеді.	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында жақсылап кептіріңіз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.
	Сіз ішкі ыдысты жақсылап тазаламаған боларсыз.	Ішкі ыдысты осы қолдану нұсқауында суреттелгендей тазалаңыз.
Фильтр жоқ немесе фильтр зақымдалған.		Интернеттегі Philips бетін www.philips.com мекен жайы бойынша көріңіз, немесе өзіңіздің жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Dangtis
- B** Nuimamas, plaunamas filtras
- C** Skrudinimo krepšelis
- D** Išimamas vidinis dubuo
- E** Dangčio atlaisvinimo mygtukas
- F** Skaitmeninis, nuimamas laikmatis (tik HD6155)
- G** Temperatūros reguliatorius
- H** Temperatūros lemputė
- I** Įjungimo/išjungimo mygtukas su įjungimo lempute
- J** Vandens surinkimo talpa
- K** Laido saugojimo skyrelis
- L** Laidas

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį el. lizdą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis priežiūros centras arba kiti kvalifikuoti specialistai.
- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ įgaliotuose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojančia.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai nuvalykite atskiras skrudintuvės dalis (žr. skyrių „Valymas“). Prieš pripildami į skrudintuvę aliejaus ar skystų riebalų, patikrinkite, ar visos skrudintuvės dalys yra visiškai sausas.
- Skrudinant per filtrą išleidžiamas karštas garas. Prie garų neikiškite rankų ir veido. Karštų garų turite saugotis ir nukeldami dangtį.
- Nelieskite stebėjimo langelio, nes kepat jis įkaista.
- Prietaisą pastatykite ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus, vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nepalikite maitinimo laido kabėti nuo stalo arba pagrindo, ant kurio laikomas prietaisas, krašto.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba (pusiau) profesionaliems tikslams, arba ne pagal naudojimo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ nepriims atsakomybės už patirtą žalą.
- Maistą kepkite taip, kad jo spalva taptų geltonai auksine, o ne tamsia ar ruda ir pašalinkite sudegusius maisto likučius. Maisto, kuriame yra daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdinių produktų, nekepkite aukštesnėje nei 175 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilimido išskyrimas).
- Šiame prietaise neskrudinkite azijietišių ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto), nes aliejus ar riebalai gali smarkiai taškytis ar burbuliuoti.
- Įsitikinkite, kad skrudintuvėje esančio aliejaus ar riebalų lygis yra tarp dviejų vidinio dubens žymų, nes taukai gali pradėti taškytis arba perkaisti.
- Prietaiso nejunkite, kol į jį nepripylėte aliejaus arba riebalų, nes tai prietaisą gali pažeisti.

Automatinis išjungiklis (tik HD6155)

Skrudintuvė automatiškai išsijungia po 2 valandų. Kai tai atsitinka, įjungimo/išjungimo mygtuko įjungimo lemputė užgesa.

- Norėdami vėl įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Šį prietaisą eksploatuojant tinkamai, pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus, prietaisas yra saugus naudoti (remiantis dabartine moksline informacija).

Paruošimas naudoti

- 1 Prieš primą kartą naudojant prietaisą, jį reikia išvalyti (žr. skyrių „Valymas“).
- 2 Atidarykite dangtį. (Pav. 3)
- 3 Norėdami nustatyti, kiek į skrudintuvę reikia įpilti aliejaus arba riebalų, remkitės aliejaus/riebalų lentele. (Pav. 4)
- 4 Į skrudintuvę pilkite aliejaus, skystų kepimo riebalų arba ištirpdytų riebalų tiek, kad jų lygis būtų tarp „MIN“ ir „MAX“ žymų ir uždarykite dangtį. (Pav. 5)

Prietaiso nejunkite tol, kol į jį neįpylėte aliejaus arba riebalų.

Aliejus ir riebalai

Niekada nemaišykite skirtingo tipo aliejaus arba riebalų ir niekada į seną aliejų arba riebalus nepilkite naujų.

Patariame naudoti kepimo aliejų arba skystus kepimo riebalus. Labiausiai tinka augalinis aliejus arba neprosotinti riebalai (pvz., linoleiko rūgštis), pavyzdžiui, sojų aliejus, žemės riešutų aliejus, kukurūzų aliejus arba saulėgrąžų aliejus.

Kadangi aliejus ir riebalai labai greitai praranda savo teigiamas savybes, aliejų ir riebalus reikia nuolat keisti (po 10–12 kartų).

Visada pakeiskite aliejų, kuris kaisdamas ima putoti, įgauna stiprų kvapą ar skonį arba patamsėja ir/arba sutirštėja.

Kieti riebalai

Galite naudoti ir kietus kepimo riebalus. Šiuo atveju reikalingos papildomos atsargumo priemonės, nes riebalai taškosi, o kaitinimo elementas gali perkaisti arba sugesti.

- 1 Jei norite naudoti naujus kietų taukų gabalėlius, paprasčioje keptuvėje lėtai ištirpinkite juos ant mažos ugnies.
- 2 Atsargiai į skrudintuvę supilkite ištirpintus riebalus.
- 3 Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūros aplinkoje.
- 4 Jei riebalai labai sušals, tirpdami jie gali taškytis. Šakute riebaluose pradurkite kelias skylutes, kad mažiau taškytųsi. (Pav. 6)

Badydami šakute, būkite atsargūs, kad nepažeistumėte vidinio dubens paviršiaus.

Prietaiso naudojimas

Skrudinimas

Skrudinimo metu iš filtro dangtyje išeina karštas garas.

- 1 Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į sieninį el. lizdą. (Pav. 7)
- 2 Norėdami išjungti skrudintuvę, paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.
D Įsižiėbs įjungimo lemputė ant įjungimo/išjungimo mygtuko ir temperatūros lemputė.
- 3 Temperatūros reguliatoriumi nustatykite norimą temperatūrą. (Pav. 8)

Reikiamą temperatūrą žr. ant skrudinamo maisto pakuotės arba skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“.

Pastaba: Krepšelį galite palikti kaistančioje skrudintuvėje.

- 4** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį. (Pav. 9)
- 5** Paspauskite atlaisvinimo mygtuką ir atidarykite dangtį. Dangtis atsidaro automatiškai. (Pav. 3)
- 6** Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir į jį sudėkite norimą skrudinti maistą.
- 7** Atsargiai įleiskite krepšelį į skrudintuvę. Neapanardinkite į aliejų ar riebalus. (Pav. 10)
- 8** Uždenkite dangtį.
- 9** Tik HD6155: nustatykite norimą skrudinimo laiką (žr. skirsnį „Laikmatis“ šiame skyriuje). Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.
- 10** Paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką ant rankenos ir atsargiai nuleiskite krepšelį į žemiausią padėtį. (Pav. 11)

Kepimo metu temperatūros lemputė kartkartėm užsidega ir užgęsta, tokiu būdu parodoma, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

Laikmatis (tik HD6155)

Laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet **NEIŠJUNGIA** skrudintuvės.

Laikmačio nustatymas

- 1** Paspausdami laikmačio mygtuką nustatykite skrudinimo laiką. (Pav. 12)
- Po kelių sekundžių, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikas bus pradėtas skaičiuoti.
- Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laikas žybcioja ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.
- Praėjus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garsinį signalą. Po 10 sekundžių garsinis signalas pasikartos. Norėdami nutraukti garsinį signalą, paspauskite laikmačio mygtuką.

Pastaba: Norėdami ištrinti laikmačio nustatymą, paspauskite laikmačio mygtuką ir apie 2 sekundes palaikykite nuspaudę (laikmatis sužybsi) tol, kol pasirodo „00“.

Laikmačio nuėmimas

Šis laikmatis yra nuimamas. Laikmatį galite pasiimti su savimi į kitą kambarį. Taigi jūs bet kada galėsite girdėti garsinį signalą, reiškiantį, kad skrudinamas maistas yra paruoštas, nesvarbu, kur būsite.

- Nustatę norimą skrudinimo laiką, galėsite nuimti laikmatį, patraukdami jo dešinę pusę į save. (Pav. 13)

Išgirdę garsinį signalą, reiškiantį, kad maistas jau pagamintas, galite grįžti prie skrudintuvės ir laikmatį užspausti atgal ant skrudintuvės.

Po skrudinimo

- 1** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį, t.y. nuvarvėjimo padėtį. (Pav. 9)
 - 2** Paspauskite atlaisvinimo mygtuką ir atidarykite dangtį. (Pav. 3)
- Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymosi.
- 3** Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės. Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės. Jei reikia, pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad pašalintumėte aliejaus ar riebalų perteklių. Paskrudintą maistą sudėkite į dubenį arba į kiaurasamtį, kuriame būtų įtiesta riebalus sugeriančio popieriaus, pvz., virtuvinio popieriaus.
 - 4** Norėdami išjungti skrudintuvę, paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką.

Ijungimo lemputė, esanti ant įjungimo/išjungimo mygtuko, užges.

5 Po naudojimo prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo.

Pastaba: Jei skrudintuvės nenaudojate nuolat, aliejų ir riebalus patariama išpilti ir laikyti sandariai uždaromose talpose, patartina šaldytuve arba vėlioje vietoje.

Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas (Pav. 2)

2 paveikslėlyje pateikiami įvairių maisto tipų kiekiai, kepimo temperatūros ir paruošimo laikas. Visada remkitės šioje lentelėje pateikiama arba ant maisto pakuotės esančia informacija.

Valymas

Prieš valydami arba išimdami skrudintuvę, leiskite aliejui arba riebalams apie 4 valandas atvesti.

Valydami prietaisą, nenaudokite jokių šlifuojančių (skystų) valymo priemonių ar medžiagų (pvz., šiurkščių kempinių).

Niekada skrudintuvės korpuso, kuriame yra elektrinės detalės ir kaitinimo elementas, nemerkite į vandenį.

1 Filtrą iš dangčio išimkite traukdami į viršų už filtro kilpos ir tuo pat metu spausdami kilpos auselę žemyn. (Pav. 14)

2 Atidarykite dangtį.

3 Paspauskite dangčio atlaisvinimo auselę (1) ir nukelkite dangtį nuo prietaiso (2). (Pav. 15)

4 Iš prietaiso išimkite skrudinimo krepšelį.

5 Nuo skrudintuvės nuimkite vandens surinkimo talpą ir ištuštinkite ją. (Pav. 16)

6 Iš prietaiso iškelkite vidinį dubenį ir išpilkite aliejų ar riebalus. (Pav. 17)

7 Korpusą valykite drėgna šluoste (su trupučiu indų ploviklio) ir/arba popieriniu rankšluosčiu.

8 Dangtį, filtrą, krepšelį, vidinį dubenį ir vandens surinkimo talpą išvalykite karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio arba plaukite indaplovėje.

Pastaba: Valydami dangtį, taip pat galite išvalyti ir filtrą, jei neišimate jo iš dangčio.

9 Dalis išskalaukite švari vandeniu ir atidžiai nuvalykite.

Dalys gali būti plaunamos indaplovėje

- Dangtis
- Vidinis dubuo
- Nuimamas filtras
- Skrudinimo krepšelis
- Vandens surinkimo talpa

Laikymas

1 Visas dalis sudėkite į skrudintuvę ir uždenkite dangčiu.

2 Suvyniokite laidą, įdėkite jį į saugojimo skyrelį ir įstatykite kištuką į kištuko tvirtinimo įpjovą. (Pav. 18)

3 Skrudintuvę pakelkite už rankenų.

Skrudinimo patarimai

- Ruošimo laikas ir temperatūros nustatymai nurodyti skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“.
- Atsargiai nuo maisto, kurį norite skrudinti, nukratykite, kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens lašų, kad jis būtų pakankamai sausas.
- Vienu metu neskrudinsite labai didelio kiekio. Vadovaukitės skyriumi „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“ (rekomenduojamas kiekis žymimas ☞).

Nemalonių kvapų šalinimas

Kai kurios maisto rūšys, ypač žuvis, gali aliejui ar riebalams suteikti nemalonių kvapų. Aliejaus ar riebalų skonio neutralizavimas:

- 1** Aliejų ar riebalus įkaitinkite iki 160 °C temperatūros.
- 2** Į aliejų įdėkite porą plonų duonos riekelių ar kelias petražolių šakeles.
- 3** Palaukite, kol nustos burbuliuoti, tada mentele išimkite duoną ir petražoles. Tokiu būdu aliejus ar riebalai atgauna įprastą skonį.

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pasigaminsite tokiu būdu:

- 1** Kietas bulves supjaustykite lazdelėmis. Nuplaukite jas šaltu vandeniu. Taip skrudinant jos nesulips.

Pastaba: Lazdeles gerai nusauskinkite.

- 2** Bulvių lazdeles kepkite du kartus: pirmą kartą 4–6 minutes esant 160 °C temperatūrai, antrą kartą – 5–8 minutes esant 175 °C temperatūrai.
- 3** Naminės bulvytės sudėkite į indą ir pakratykite. Prieš skrudindami antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Tokiu būdu prisidėsite prie aplinkosaugos. (Pav. 19)

Laikmačio maitinimo elemento išėmimas (tik HD6155)

- Baterijose yra medžiagų, galinčių užteršti aplinką. Neišmeskite baterijų į įprastą šiukšlių konteinerį, bet pristatykite jas į specialų surinkimo punktą. Prieš išmesdami laikmatį ir prieš atiduodami jį į oficialų surinkimo punktą, visada išimkite maitinimo elementą.

- 1** Nuo prietaiso nuimkite laikmatį.
- 2** Laikmačio galinę dalį nuimkite naudodamiesi mažu plokščiu atsuktuvu.
- 3** Išimkite maitinimo elementą.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikia informacijos ar kyla problemų, apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba kreipkitės į jūsų šalyje esantį „Philips“ klientų aptarnavimo centrą (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančiame garantijos lankstinuke). Jei jūsų šalyje nėra klientų aptarnavimo centro, kreipkitės į vietinį „Philips“ parduotuvę arba „Philips“ buitinės technikos aptarnavimo skyrių.

Trikčių nustatymas ir šalinimas

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Skrudintas maistas neturi rudai auksinio atspalvio ir/arba netraška.	Parinkote per žemą temperatūrą.	Tinkamą temperatūrą žr: ant skrudinamo maisto pakuotės arba skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“. (2 pav.)
	Nepakankamai ilgai šildėte maistą.	Koks tinkamas skrudinimo laikas, žr: ant skrudinamo maisto pakuotės arba skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“.
	Krepšelyje per didelis maisto kiekis.	Niekada neskrudinkite didesnio maisto kiekio nei nurodyta skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“.
Skrudintuvė neveikia.	Buvo suaktyvintas šiluminis apsauginis išjungimo mechanizmas.	Saugiklį gali pakeisti jūsų „Philips“ atstovas arba „Philips“ įgaliotasis aptarnavimo centras.
Skrudintuvė skleidžia stiprų nemalonų kvapą.	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio arba išplaukite indaplovėje.
	Aliejus arba riebalai nebetinkami naudoti.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai perkoškite aliejų ar riebalus, tada juos bus galima naudoti ilgesnį laiką.
	Naudojamo aliejaus ar riebalų rūšis netinka skrudinamam maistui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne iš filtro.	Netinkamai uždarėte dangtį.	Tinkamai uždarykite dangtį.
	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio arba išplaukite indaplovėje.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar riebalai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Įsitikinkite, kad aliejus ar riebalai skrudintuvėje neviršija didžiausios žymos.
	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite ir skrudinkite pagal šias instrukcijas.
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada neskrudinkite didesnio maisto kiekio nei nurodyta skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
	Naudojamo aliejaus ar riebalų rūšis netinka skrudinamam maistui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Netinkamai išvalytas vidinis dubuo.	Vidinį dubenį valykite taip, kaip nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.
Nėra filtro arba filtras yra pažeistas.		Apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba kreipkitės į „Philips“ pardavėją

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Vāks
- B** Noņemams, mazgājams filtrs
- C** Cepšanas grozs
- D** Noņemama iekšējā bļoda
- E** Vāka atvēršanas poga
- F** Digitāls, noņemams taimeris (tikai HD6155)
- G** Temperatūras vadība
- H** Temperatūras gaismiņa
- I** Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis ar barošanas gaismiņu
- J** Kondensēta ūdens tīrplne
- K** Vada glabāšanas nodalījums
- L** Vads

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai pilnvarotā Philips servisa centrā. Nemēģiniet labot ierīci pašu spēkiem, jo tad garantija vairs nebūs spēkā.
- Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet cepšanas ierīces noņemamās detaļas (skatiet nodaļu "Tīrīšana"). Pirms piepildāt cepšanas ierīci ar eļļu vai šķidriem taukiem, raugieties, lai visas detaļas būtu pilnīgi sausas.
- Cepšanas laikā caur filtru izdalās karsts tvaiks. Turiet seju un rokas drošā attālumā no tvaika. Atverot vāku, uzmanieties no karsta tvaika.
- Neaiztieciet aizsargstiklu, tas var būt karsts cepšanas laikā.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas bērniem nepieejamā vietā.
- Nelaujiet elektrības vadam karāties pāri galda malai vai darba virsmai uz kuras stāv ierīce.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas apstākļos. Ja ierīce netiek izmantota atbilstošā veidā vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem, vai ja tā tiek izmantota neatbilstošā instrukcijām, garantija vairs nav spēkā un Philips neuzņemas atbildību par zaudējumiem, kas radās.
- Gatavojiet ēdienu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačas. Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļus vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).
- Necepiet eļļā Āzijas rīsu kūciņas (vai tamlīdzīgu pārtiku) šajā ierīcē. Tādējādi eļļa vai tauki var izšļakstīties no ierīces vai bīstami burbuļot.
- Pārlicinieties, ka cepšanas ierīce vienmēr ir piepildīta ar eļļu vai taukiem līdz līmenim starp divām atzīmēm, kas atrodas uz iekšējās bļodas iekšpuses, lai novērstu pārplūšanu vai pārkaršanu.
- Neieslēdziet ierīci, pirms neesat to piepildījis ar eļļu vai taukiem, jo tādējādi var to sabojāt.

Automātiska izslēgšanās (tikai HD6155)

Cepšanas ierīce automātiski izslēdzas pēc 2 stundām. Tam notiekot, barošanas gaismiņa uz ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža izslēdzas.

- Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet atkal ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi.

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Sagatavošana lietošanai

- 1 Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas reizes (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').
- 2 Atveriet vāku. (Zīm. 3)
- 3 Skatiet eļļas/tauku tabulu, lai noteiktu cik daudz eļļas vai tauku nepieciešams ievietot cepšanas ierīcē. (Zīm. 4)
- 4 Piepildiet cepšanas ierīci ar eļļu, šķidriem cepšanas taukiem vai izkausētiem taukiem, lai līmenis būtu starp norādēm 'MIN' un 'MAX', tad aizveriet vāku. (Zīm. 5)

Neieslēdziet ierīci, pirms tajā nav iepildīti eļļa vai tauki.

Eļļa un tauki

Nekad nejauciet dažādas eļļas vai tauku tipus, nekad nepievienojiet jaunu eļļu vai taukus jau lietotai eļļai vai taukiem.

Mēs jums iesakām izmantot cepšanas eļļu vai šķidrus cepšanas taukus. Labāk izmantojiet augu eļļu vai taukus, kas ir bagāti ar nepiesātinātiem taukiem (piem., līnolskābi), piemēram, sojas eļļu, riekstu eļļu, kukurūzas eļļu vai saulespuķu eļļu.

Jums jāmaina eļļa vai tauki regulāri, tāpēc ka eļļa un tauki zaudē savas labākās īpašības diezgan ātri (pēc 10-12 lietošanas reizēm).

Ja eļļa vai tauki karsējot sāk putot, ja tiem ir stipra piegarša vai aromāts, ja tie kļūst tumši un/vai iegūst sīrupam līdzīgu konsistenci, tie noteikti jāmaina.

Cietie tauki

Var lietot arī cepšanai paredzētos cietos taukus. Tādā gadījumā nepieciešams ievērot īpašus piesardzības pasākumus, lai tauki nesprakšķētu un sildīšanas elements nepārkarstu vai netiktu bojāts.

- 1 Ja vēlaties lietot jaunus tauku gabaliņus, sākumā uz lēnas uguns izkausējiet tos parastā pannā.
- 2 Uzmanīgi salejiet izkausētos taukus cepšanas ierīcē.
- 3 Glabājiet cepšanas ierīci ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā.
- 4 Ja tauki tiek pārāk atdzesēti, tie var sākt sprakšķēt, tos atkārtoti karsējot. Lai to novērstu, ar dakšīņu sadurstiet kausētos taukus. (Zīm. 6)

Uzmanieties, lai ar dakšīņu nesabojātu iekšējo trauku.

Ierīces lietošana

Cepšana

Karsts tvaiks izplūst no filtra vāka cepšanas laikā.

- 1 Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodaļējuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē. (Zīm. 7)
- 2 Lai ieslēgtu cepšanas ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi.
 - ▶ Barošanas gaismiņa ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi un temperatūras gaismiņa ieslēdzas.
- 3 Uzstādiet temperatūras vadību uz nepieciešamo temperatūru. (Zīm. 8)

Skatiet nepieciešamo temperatūru uz gatavojamās pārtikas paciņas vai nodaļā 'Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki'.

Piezīme: Jūs varat atstāt grozu cepšanas ierīcē, kamēr ierīce uzsilst.

- 4** Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai. (Zīm. 9)
- 5** Lai atvērtu vāku, nospiediet atlaišanas pogu. Vāks atveras automātiski. (Zīm. 3)
- 6** Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un ievietojiet grozā cepamos produktus.
- 7** Rūpīgi ievietojiet grozu cepšanas ierīcē. Vēl neiegremdējiet to eļļā vai taukos. (Zīm. 10)
- 8** Aizveriet vāku.
- 9** Tikai HD6155 modelim: Uzstādiet nepieciešamo cepšanas laiku (skatiet šīs nodaļas sadaļu 'Taimeris').

Cepšanas ierīci var lietot arī bez taimera.

- 10** Nospiediet atlaišanas pogu uz groza roktura un rūpīgi iegremdējiet grozu tā zemākajā pozīcijā. (Zīm. 11)

Cepjot, temperatūras gaisma iedegas un nodziest laiku pa laikam, lai rādītu, ka sildīšanas elements ir ieslēdzas un izslēdzas, uzturot nepieciešamo temperatūru.

Taimeris (tikai HD6155)

Taimeris norāda cepšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ cepšanas ierīci.

Taimera noregulēšana

- 1** Piespiediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs. (Zīm. 12)
- ▶ Dažas sekundes pēc tam, kad esat uzstādījis cepšanas laiku, taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.
- ▶ Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais cepšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.
- ▶ Kad uzstādītais laiks ir beidzies, jūs dzirdēsiet signālu. Pēc 10 sekundēm dzirdamais signāls tiek atkārtots. Nospiediet taimera pogu, lai izslēgtu dzirdamo signālu.

Piezīme: Varat izdzēst taimera iestatījumu, 2 sekundes nospiežot taimera pogu (kad taimeris mirgo) līdz parādās '00'.

Taimera noņemšana

Taimeris ir noņemams. Tā jūs varat aiznest taimeri uz citu istabu. Tādējādi jebkur varat dzirdēt signālu, kas norāda, ka ceptā pārtika ir gatava.

- ▶ Pēc tam, kad esat iestatījis nepieciešamo cepšanas laiku, izņemiet taimeri no cepšanas ierīces, velkot labo pusi uz sevi. (Zīm. 13)

Kad taimeris izdod signālu, norādot, ka ceptā pārtika ir gatava, atgriezieties pie cepšanas ierīces un ievietojiet taimeri atpakaļ ierīcē.

Pēc cepšanas

- 1** Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai, proti, nosusināšanas pozīcijai. (Zīm. 9)

- 2** Nospiediet atlaišanas pogu, lai atvērtu vāku. (Zīm. 3)

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

- 3** Rūpīgi izņemiet grozu no cepšanas ierīces.

Uzmanīgi noņemiet grozu no cepšanas ierīces. Ja nepieciešams, sakratiet grozu virs cepšanas ierīces, lai noņemtu lieko eļļu vai taukus. Novietojiet sacepto ēdienu bļodā vai caurdurī, kas pārklāts ar tauku absorbējošo papīru, piemēram, virtuves papīra dvieļi.

4 Lai izslēgtu cepšanas ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu. Barošanas gaismiņa uz ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža izslēdzas.

5 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Piezīme: Mēs iesakām jums izņemt eļļu vai šķidros taukus, un ievietot leduskapī vai aukstā vietā labi noslēdzamos traukus, ja jūs nelietojat cepšanas ierīci regulāri.

Daudzumi, temperatūra un cepšanas laiki (Zīm. 2)

2. attēlā ir redzams daudzumu, cepšanas temperatūru un dažādu ēdienu veidu pagatavošanas laiku apskats. Vienmēr aplūkojiet šajā tabulā vai uz cepamās pārtikas iepakojuma esošo informāciju.

Tīrīšana

Pirms cepšanas ierīces tīrīšanas vai pārvietošanas, ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist vismaz 4 stundas.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus (šķidrūs) tīrīšanas līdzekļus vai materiālus (piemēram, tīrīšanas sūkļus).

Neiegremdējiet cepšanas ierīces korpusu ūdenī, jo tajā ir elektriskas sastāvdaļas un sildīšanas elements.

- 1** Pavelciet filtra rokturi augšup un vienlaikus nospiediet cilpiņas apakšējo daļu, lai noņemtu filtru no vāka. (Zīm. 14)
- 2** Atveriet vāku.
- 3** Nospiediet vāka atlaišanas cilpiņu (1) un paceliet vāku no ierīces (2). (Zīm. 15)
- 4** Izceliet cepšanas grozu no ierīces.
- 5** Izņemiet kondensēta ūdens tilpni no cepšanas ierīces un iztukšojiet to. (Zīm. 16)
- 6** Izņemiet iekšējo bļodu no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus. (Zīm. 17)
- 7** Tīriet korpusu ar mitru lupatiņu (ar neredzamu tīrīšanas līdzekļa) un/vai virtuves dvieli.
- 8** Mazgājiet vāku, filtru, grozu, iekšējo bļodu un kondensēta ūdens tilpni karstā ūdenī ar neredzamu mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Piezīme: Lai nomazgātu filtru, tīrot vāku, varat arī atstāt to vākā.

- 9** Izskalojiet daļas ar svaigu ūdeni un rūpīgi tās izžāvējiet.

Detāļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

- Vāks
- Iekšējā bļoda
- Noņemams filtrs
- Cepšanas grozs
- Kondensēta ūdens tilpne

Uzglabāšana

- 1** Novietojiet/ievietojiet visas detaļas cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.
- 2** Saritiniet vadu, nolieciet to vada glabāšanas nodalījumā un ievietojiet kontaktdakšu vada fiksējošā sadaļā. (Zīm. 18)
- 3** Paceliet cepšanas ierīci aiz tās rokturiem.

Cepšanas veidi

- Lai iegūtu informāciju par gatavošanas laikiem un temperatūru iestatījumiem, skatiet nodaļu 'Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki'.
- Uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, un nosusiniet pilnīgi sausus produktus, lai gatavotu.
- Necepiet lielus daudzumus vienā reizē. Aplūkojiet nodaļu 'Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki' (iesakāmie daudzumi ir norādīti ar ☺).

Atbrīvošanās no nevēlamās garšas

Noteikti produktu veidi, īpaši zivs, var piešķirt eļļai vai taukiem nepatīkamu garšu. Lai neitralizētu eļļas vai tauku garšu:

- 1** Uzkaršējiet eļļu vai taukus līdz 160°C temperatūrai.
- 2** Ielieciet eļļā divas plānas maizes šķēles vai dažus pētersīja zariņus.
- 3** Pagaidiet, līdz parādās vairāk burbuļu, un pēc tam ar lāpstiņu izņemiet maizi vai pētersīļus no taukvāres katla.

Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Visgaršīgākos un kraukšķīgākos frī kartupeļus gatavo šādi:

- 1** Izmantojiet cietus kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos. Noskalojiet salmiņus aukstā ūdenī. Tādējādi tie cepšanas laikā nesalīps.

Piezīme: Salmiņus pilnīgi nosusiniet.

- 2** Cepiet frī kartupeļus divreiz: pirmo reizi 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 5-8 minūtes 175°C temperatūrā.
- 3** Ievietojiet mājās gatavotus frī kartupeļus bļodā un sakratiet tos. Ļaujiet frī atdzist, pirms tos likt cepties otro reizi.

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi. (Zīm. 19)

Taimera baterijas izņemšana (tikai HD6155)

- Baterijas satur vielas, kas var piesārņot apkārtējo vidi. Neizmetiet baterijas kopā ar sadzīves atkritumiem, bet iznīciniet tās oficiālā bateriju savākšanas vietā. Pirms taimera izmantošanas beigšanas un nodošanas oficiālajā savākšanas punktā, vienmēr izņemiet taimera baterijas.

- 1** Izņemiet taimeri no ierīces.
- 2** Izņemiet taimera aizmugurējo daļu ar mazu plakanu skrūvgriezi.
- 3** Izņemiet akumulatoru.

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Pakalpojumu centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Philips Pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips preču tirgotājiem vai Philips Sadzīves un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Kļūmju novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Pagatavotais ēdiens nav zeltaini brūnā krāsā un/vai nav kraukšķīgs.	Esat izvēlējies pārāk zemu temperatūru.	Lai iegūtu informāciju par pareizu temperatūru, aplūkojiet gatavojamā ēdiena iepakojumu vai nodaļu 'Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki'. (2.att.).
	Jūs esat cepis ēdienu pārāk ilgi.	Lai iegūtu informāciju par pareizu cepšanas laiku, aplūkojiet gatavojamā ēdiena iepakojumu vai nodaļu 'Daudzumi, temperatūras un pagatavošanas laiki'.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad necepiet vairāk pārtikas vienā reizē par daudzumu, kas ir minēts nodaļā 'Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki'.
Cepšanas ierīce nedarbojas.	Termālais izslēdzējs ir ieslēdzies.	Lai nomainītu drošinātāju, vērsieties pie sava Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkalpes centrā.
No cepšanas ierīces izdalās nepatīkams aromāts.	Nomaināmais filtrs ir nosprostoies.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa vai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Eļļa vai tauki vairs nav pietiekami svaigi.	Nomainiet eļļu vai taukus. Regulāri izkāsiet eļļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.
	Eļļas vai tauku veids nav paredzēti produkti apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķīdros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Jūs neesat rūpīgi aizvēris vāku.	Aizveriet rūpīgi vāku.
	Nomaināmais filtrs ir nosprostoies.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa vai trauku mazgājamajā mašīnā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šķakstās pāri cepšanas ierīces malām.	Cepšanas ierīcē ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki cepšanas ierīcē nepārsniedz maksimālo līmeni.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas un cepiet ēdienu saskaņā ar šīm lietošanas instrukcijām.
	Grozā ir pārāk daudz ēdiena.	Nekad necepiet vairāk pārtikas vienā reizē par daudzumu, kas ir minēts nodaļā 'Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki'.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
	Eļļas vai tauku veids nav paredzēti produktu apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķīdros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Jūs neesat rūpīgi iztīrījis iekšējo bļodu.	Mazgājiet iekšējo trauku, kā norādīts lietošanas pamācībā.
Ierīcē nav filtra vai tas ir bojāts.		Lūdzu, apmeklējiet Philips mājas lapu www.philips.com vai vērsieties pie sava vietējā Philips preču izplatītāja.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Pokrywka
- B** Wyjmowany, nadający się do mycia filtr
- C** Kosz frytownicy
- D** Wyjmowana misa wewnętrzna
- E** Przycisk zwalniający pokrywkę
- F** Wyjmowany zegar cyfrowy (tylko model HD6155)
- G** Regulacja temperatury
- H** Wskaźnik temperatury
- I** Wyłącznik ze wskaźnikiem zasilania
- J** Pojemnik na skroploną parę
- K** Schowek na przewód sieciowy
- L** Przewód sieciowy

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

- **Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.**
- **Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.**
- **Ze względów bezpieczeństwa oddaj uszkodzony przewód sieciowy do wymiany do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.**
- **Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.**
- **Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”). Zanim napełnisz frytownicę olejem lub roztopionym tłuszczem, upewnij się, czy wszystkie jej części są zupełnie suche.**
- **Podczas smażenia przez filtr w pokrywce uchodzi gorąca para. Chroń ręce i twarz przed oparzeniem. Uważaj także na parę w trakcie otwierania pokrywki.**
- **Nie dotykaj okienka umożliwiającego obserwację procesu, ponieważ podczas smażenia nagrzewa się ono do wysokiej temperatury.**
- **Podczas smażenia urządzenie powinno stać na poziomej, równej i stabilnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.**
- **Nie pozostawiaj przewodu sieciowego wiszącego ze stołu lub blatu kuchennego, na którym umieszczono urządzenie.**
- **Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.**
- **Smaż jedzenie na kolor złotożółty, a nie ciemny lub brązowy i usuwaj spalone resztki. Nie smaż produktów o dużej zawartości skrobi, zwłaszcza ziemniaczanych i zbożowych, w temperaturze powyżej 175°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).**
- **Nie smaż w tym urządzeniu ciasteczek ryżowych (lub podobnej żywności). Może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszczu.**
- **Aby zapobiec przegrzaniu lub przelaniu, frytownica powinna być zawsze wypełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy dwoma wskaźnikami znajdującymi się w środku misy wewnętrznej.**
- **Nie należy włączać urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu, gdyż można je w ten sposób uszkodzić.**

Automatyczne wyłączenie (tylko model HD6155)

Frytownica wyłącza się automatycznie po dwóch godzinach. Gaśnie wtedy wskaźnik zasilania na wyłączniku.

▶ Aby z powrotem włączyć urządzenie, naciśnij wyłącznik.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytku, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Przygotowanie do użycia

- 1** Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2** Otwórz pokrywkę. (rys. 3)
- 3** Ustal na podstawie tabeli ilość oleju/tłuszczu potrzebnego do smażenia we frytownicy. (rys. 4)
- 4** Wlej do frytownicy olej, płynny lub rozpuszczony tłuszcz w stanie stałym do poziomu między wskaźnikami „MIN” i „MAX”, a następnie zamknij pokrywkę. (rys. 5)

Nie należy włączać frytownicy przed napełnieniem jej olejem lub tłuszczem.

Olej i tłuszcz

Nigdy nie należy mieszać różnych typów oleju lub tłuszczu. Nie należy także dodawać świeżego oleju lub tłuszczu do już użytego.

Zalecamy używanie oleju lub innego płynnego tłuszczu do smażenia, najlepiej oleju roślinnego lub innego bogatego w tłuszcze nienasycone (np. z dodatkiem kwasu linolowego), takiego jak olej sojowy, olej z orzeszków ziemnych, olej kukurydziany lub słonecznikowy.

Ponieważ olej i tłuszcz dość szybko tracą swe cenne właściwości, należy wymieniać je regularnie (po 10–12 smażeniach).

Zawsze należy zmieniać olej lub tłuszcz, jeśli podczas podgrzewania na ich powierzchni zaczyna pojawiać się piana, gdy mają intensywny zapach lub smak, gdy stają się ciemne lub gdy przybierają konsystencję syropu.

Tłuszcz w stanie stałym

Do smażenia można także używać tłuszczu w stanie stałym, jednak należy wówczas zastosować dodatkowe środki bezpieczeństwa, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu oraz przegrzaniu lub uszkodzeniu elementu grzejącego.

- 1** Świeże kostki tłuszczu rozpuść na małym ogniu na zwykłej patelni.
- 2** Przelej ostrożnie rozpuszczony tłuszcz do frytownicy.
- 3** Frytownicę z zastygłym wewnątrz tłuszczem przechowuj w temperaturze pokojowej.
- 4** Zbyt mocno oziębiony tłuszcz mocno rozpryskuje się podczas smażenia. Aby do tego nie dopuścić, zestalony tłuszcz nakłuj w kilku miejscach widelcem. (rys. 6)

Uważaj, aby nakłuwając tłuszcz widelcem, nie zniszczyć miski wewnętrznej.

Zasady używania

Smażenie

Podczas smażenia przez filtr w pokrywce wydostaje się gorąca para.

- 1** Wyciągnij ze schowka cały przewód sieciowy i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. (rys. 7)
 - 2** Naciśnij wyłącznik, aby włączyć frytownicę.
 - ▶ Zaświeci się wskaźnik zasilania na wyłączniku oraz wskaźnik temperatury.
 - 3** Ustaw regulator temperatury na wymaganą temperaturę. (rys. 8)
Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w rozdziale „Ilości, temperatury i czasu smażenia”.
- Uwaga: Podczas rozgrzewania frytownicy kosz może znajdować się w urządzeniu.*
- 4** Unieś uchwyt, aby podnieść kosz do najwyższego położenia. (rys. 9)
 - 5** Naciśnij przycisk zwalniający, aby otworzyć pokrywkę. Pokrywka otworzy się samoczynnie. (rys. 3)
 - 6** Wyjmij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia.
 - 7** Włóż ostrożnie kosz do frytownicy. Nie zanurzaj go jeszcze w oleju lub tłuszczu. (rys. 10)
 - 8** Zamknij pokrywkę.
 - 9** Tylko model HD6155: Ustaw żądany czas smażenia (patrz część „Zegar” w tym rozdziale). Możesz również korzystać z frytownicy bez ustawiania zegara.
 - 10** Naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie kosza i ostrożnie opuść kosz do jego najniższego położenia. (rys. 11)
Podczas smażenia wskaźnik temperatury naprzemian zapala się i gaśnie, sygnalizując włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania właściwej temperatury.

Zegar (tylko model HD6155)

Zegar sygnalizuje koniec czasu smażenia, ale NIE wyłącza frytownicy.

Ustawianie zegara cyfrowego

- 1** Naciskając przycisk zegara, ustaw czas smażenia w minutach. (rys. 12)
 - ▶ Kilka sekund po ustawieniu czasu smażenia zegar zacznie odliczać czas.
 - ▶ Podczas odliczania pozostały czas smażenia miga na wyświetlaczu. Ostatnia minuta wyświetlana jest w sekundach.
 - ▶ Po upływie ustawionego czasu będzie słychać sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy zostanie powtórzony. Naciśnij przycisk zegara, aby go wyłączyć.

Uwaga: Można skasować ustawienie zegara, naciskając i przytrzymując wciśnięty przez 2 sekundy przycisk zegara (w tym czasie wartość na wyświetlaczu miga), aż pojawi się wartość „00”.

Wyjmowanie zegara

Zegar można wyjąć i wziąć ze sobą do innego pomieszczenia i tam usłyszeć jego sygnał dźwiękowy, który informuje o tym, że smażone jedzenie jest już gotowe.

- ▶ Po ustawieniu czasu smażenia wyjmij zegar z frytownicy, pociągając jego prawą stronę do siebie. (rys. 13)

Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, który informuje o tym, że smażone jedzenie jest gotowe, wróć do frytownicy i wciśnij zegar z powrotem do frytownicy.

Po zakończeniu smażenia

- 1 Unieś uchwyt, aby podnieść kosz do najwyższego położenia, tzn. do pozycji ociekania. (rys. 9)
- 2 Naciśnij przycisk zwalniający, aby otworzyć pokrywkę. (rys. 3)

Uważaj na gorącą parę i rozpryskujący się olej.

- 3 Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy.

Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy. Aby usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu, potrząśnij koszem nad frytownicą. Włóż usmażone jedzenie do cedzaka lub miski wyłożonej papierem pochłaniającym tłuszcz, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.

- 4 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć frytownicę.

Wskaźnik zasilania na wyłączniku zgaśnie.

- 5 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Uwaga: Jeśli frytownica nie jest używana regularnie, zaleca się przelanie oleju lub tłuszczu do szczelnie zamykanego pojemnika i przechowywanie go w lodówce lub w chłodnym miejscu.

Ilości, temperatury i czasy smażenia (rys. 2)

W tabeli 2 znajduje się spis ilości, temperatur smażenia i czasów przyrządzania różnego rodzaju pożywienia. Zawsze postępuj zgodnie z informacjami w tej tabeli lub umieszczonymi na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia.

Czyszczenie

Przed myciem lub przeniesieniem frytownicy należy odczekać co najmniej 4 godziny, aż olej lub tłuszcz ostygną.

Do czyszczenia frytownicy nie należy używać żadnych płynnych środków ściernych ani czyszcików (np. z drutu).

Nie należy zanurzać obudowy frytownicy w wodzie, gdyż znajdują się w niej części elektryczne i element grzejny.

- 1 Pociągnij rączkę filtra w górę i w tym samym czasie naciśnij znajdujący się pod nią zacisk, aby wyjąć filtr z pokrywki. (rys. 14)
- 2 Otwórz pokrywkę.
- 3 Naciśnij zacisk zwalniający pokrywkę (1) i zdejmij pokrywkę z urządzenia (2). (rys. 15)
- 4 Wyjmij kosz z urządzenia.
- 5 Wyjmij zbiornik na skroploną parę z frytownicy i opróżnij go. (rys. 16)
- 6 Wyjmij wewnętrzną misę z urządzenia i wylej użyty olej lub tłuszcz. (rys. 17)
- 7 Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką (z dodatkiem płynu do mycia naczyń) lub papierowym ręcznikiem.
- 8 Pokrywkę, filtr, kosz, misę wewnętrzną i zbiornik na skroploną parę umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Uwaga: Aby wyczyścić filtr, można go również zostawić w pokrywce w czasie jej czyszczenia.

- 9 Oplucz części czystą wodą i dokładnie je osusz.

Części, które można myć w zmywarce

- Pokrywka
- Misa wewnętrzna
- Wymowany filtr
- Kosz frytownicy
- Pojemnik na skroploną parę

Przechowywanie

- 1** Włóż ponownie wszystkie części do frytownicy i zamknij pokrywkę.
- 2** Zwiń przewód i włóż go do schowka na przewód a wtyczkę do szczeliny uchwytu. (rys. 18)
- 3** Podnieś frytownicę, trzymając za uchwytu.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Informacje na temat czasu przyrządzania i ustawień temperatury można znaleźć w rozdziale „Ilości, temperatury i czasy smażenia”.
- Z zamrożonego pożywienia przeznaczonego do smażenia strząśnij ostrożnie pozostałości lodu i jak najlepiej go osusz.
- Nie należy smażyć zbyt dużych ilości pożywienia na raz. Zapoznaj się z informacjami w rozdziale „Ilości, temperatury i czasy smażenia” (zalecane ilości oznaczono ☞).

Eliminowanie niepożądanych smaków

Niektóre rodzaje żywności, szczególnie ryby, powodują, że olej lub tłuszcz nabierają podczas smażenia nieprzyjemnego smaku. Aby smak ten zneutralizować:

- 1** Podgrzej olej lub tłuszcz do temperatury 160°C.
 - 2** Zanurz w oleju dwie cienkie kromki chleba lub kilka gałązek pietruszki.
 - 3** Odczekaj, aż przestaną pojawiać się pęcherzyki powietrza, a następnie wyjmij łyżką chleb i pietruszkę z frytownicy.
- Olej i tłuszcz mają znów neutralny smak.

Frytki domowej roboty

Najsmaczniejsze i najbardziej chrupiące frytki można przygotować w następujący sposób:

- 1** Twarde obrane ziemniaki pokrój na paski. Oplucz je w zimnej wodzie.
- Zapobiega to sklejanemu się pasków ziemniaków podczas smażenia.

Uwaga: Osusz je dokładnie.

- 2** Frytki smażone są w dwóch etapach: po raz pierwszy przez 4–6 minut w temperaturze 160°C i po raz drugi przez 5–8 minut w temperaturze 175°C.
- 3** Przełóż przygotowane frytki do miski i potrząśnij nią. Przed drugim etapem smażenia frytki muszą ostygnąć.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska. (rys. 19)

Wymowanie baterii z zegara (tylko model HD6155)

- ▶ Baterie zawierają substancje szkodliwe dla środowiska naturalnego. Nie należy ich wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, tylko oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych. Przed wyrzuceniem lub oddaniem zegara do punktu zbiórki surowców wtórnych należy pamiętać o wyjęciu baterii.

1 Wymij zegar z urządzenia.

2 Zdejmij osłonę baterii zegara za pomocą małego, płaskiego śrubokrętu.

3 Wymij akumulator.

Gwarancja i serwis

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips lub do Działu Obsługi Klienta firmy Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Smażone pożywienie nie ma złotobrazowego odcienia i nie jest chrupiące.	Została wybrana zbyt niska temperatura smażenia.	Aby określić właściwą temperaturę smażenia, przeczytaj informacje na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia lub w rozdziale „Ilości, temperatury i czasy smażenia”. (Rys. 2)
	Żywność nie była smażona wystarczająco długo.	Aby określić właściwy czas smażenia, przeczytaj informacje na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia lub w rozdziale „Ilości, temperatury i czasy smażenia”.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pożywienia na raz niż podano w rozdziale „Ilości, temperatury i czasy smażenia”.
Frytownica nie działa.	Zadziałał termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.	Skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips w celu wymiany bezpiecznika.
Z frytownicy wydostaje się silny, nieprzyjemny zapach.	Wymowany filtr jest zapchany.	Wymij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie precedzaj olej lub tłuszcz.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Para wydostaje się nie tylko przez filtr:	Pokrywka nie została dobrze zamknięta.	Zamknij pokrywkę w prawidłowy sposób.
	Wyjmowany filtr jest zapchany.	Wymij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytownicę.	We frytownicy jest za dużo oleju lub tłuszczu.	Upewnij się, że ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza maksymalnego poziomu.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pokarm przed smażeniem i smaż je zgodnie z niniejszą instrukcją.
Olej lub tłuszcz pienią się mocno podczas smażenia.	Zbyt duża ilość pokarmu w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pokarmu na raz niż podano w rozdziale „Ilości, temperatury i czasu smażenia”.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pokarm przed smażeniem.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Nie założono filtra lub filtr jest uszkodzony.	Możliwe, że misa wewnętrzna została niedokładnie wyczyszczona.	Umyj wewnętrzną misę zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.
		Prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się ze sprzedawcą produktów firmy Philips.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Capacul
- B** Filtru detașabil, lavabil
- C** Coșul de prăjire
- D** Recipient interior demontabil
- E** Buton de decuplare a capacului
- F** Cronometru digital, detașabil (numai HD6155)
- G** Buton de control al temperaturii
- H** Indicator de temperatură
- I** Comutator Pornit/Oprit cu led de control
- J** Recipient pentru apă condensată
- K** Compartiment pentru păstrarea cablului
- L** Cablul

Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat de Philips. Nu încercați să reparați dvs. aparatul, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Spălați cu grijă toate componentele friteuzei înainte de a o utiliza pentru prima dată (consultați capitolul 'Curățarea'). Asigurați-vă că toate componentele sunt perfect uscate înainte de a umple friteuza cu ulei sau grăsime lichidă.
- În timpul prăjirii, prin filtru este eliminat abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile sau fața de acest abur. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte atunci când deschideți capacul.
- Nu atingeți fereastra friteuzei, deoarece aceasta se încălzește în timpul prăjirii.
- Plasați aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă, în afara zonei de acces a copiilor.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim semiprofesional sau în orice alt mod care contravine instrucțiunilor de utilizare, garanția se va anula, iar Philips va refuza să vă despăgubească pentru pagubele produse.
- Obțineți alimente prăjite aurii în locul celor negre sau maro închis, cu resturi arse! Nu prăjiți alimente cu conținut ridicat de amidon, în special cartofi și produse din cereale, la temperaturi mai mari de 175°C (pentru a reduce la minim producerea de acrilamidă).
- Nu prăjiți prăjituri asiatice cu orez (sau alte alimente similare) în acest aparat. Acest lucru poate conduce la stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă.
- Asigurați-vă că friteuza este întotdeauna umplută la un nivel aflat între cele două marcaje de pe castronul interior pentru a preveni revărsarea sau încălzirea excesivă.
- Nu porniți friteuza înainte de a o umple cu ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.

Oprirea automată (numai HD6155)

Friteuza se oprește automat după 2 ore. Atunci când se întâmplă acest lucru, ledul de pe comutatorul Pomit/Oprit se stinge.

► Pentru a reporni aparatul, apăsați din nou pe comutatorul Pornire/Oprire.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Curățați aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul 'Curățare').
- 2 Deschideți capacul. (fig. 3)
- 3 Consultați tabelul pentru ulei/grăsime pentru a afla cât ulei/grăsime trebuie să puneți în friteuză. (fig. 4)
- 4 Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau untură solidă topită până la un nivel situat între indicatorii 'MIN' și 'MAX' și închideți capacul. (fig. 5)

Nu porniți aparatul înainte de a-l umple cu ulei sau grăsime.

Uleiul și grăsimea

Nu amestecați niciodată mai multe tipuri de grăsimi și nu adăugați niciodată grăsime proaspătă peste cea folosită.

Vă sugerăm să utilizați ulei sau grăsime lichidă pentru prăjire. Este de preferat să utilizați ulei vegetal sau untură cu conținut ridicat de grăsimi nesaturate (de ex. acid linoleic), cum ar fi ulei de soia, ulei de arahide, ulei de porumb sau ulei de floarea soarelui.

Deoarece uleiul și grăsimea își pierd proprietățile relativ repede, acestea trebuie schimbate regulat (după 10-12 utilizări).

Schimbați imediat uleiul dacă acesta face spumă în timpul încălzirii, dacă are miros sau gust neplăcut, dacă se închide la culoare sau devine vâscos.

Grăsime solidă

Se poate utiliza și untură solidă. În acest caz se impun precauții suplimentare pentru a preveni stropirea cu grăsime încinsă, supraîncălzirea și deteriorarea elementului de încălzire.

- 1 Dacă doriți să folosiți bucăți de slănină netopită, topiți-le în prealabil la foc mic într-o tigaie normală.
- 2 Turnați apoi untura topită în friteuză.
- 3 Păstrați apoi friteuza cu untura resolidificată la temperatura camerei.
- 4 Dacă untura este foarte rece, este posibil să stropescă atunci când este încinsă. Înțepați untura solidificată de câteva ori cu o furculiță pentru a preveni acest lucru. (fig. 6)

Aveți grijă să nu deteriorați castronul interior cu furculița.

Utilizarea aparatului

Prăjirea

În timpul prăjirii, aparatul emană abur fierbinte prin filtrul din capac.

1 Scoateți tot cablul din compartimentul de stocare și cuplați-l la o priză de perete. (fig. 7)

2 Apăsați comutatorul Pornit/Oprit pentru a porni friteuza.

► Ledul indicator de pe comutatorul Pornit/Oprit și ledul pentru temperatură se aprind.

3 Reglați selectorul de temperatură pe poziția necesară. (fig. 8)

Pentru temperatura necesară, consultați ambalajul alimentelor de prăjit sau capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire'.

Notă: Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce aceasta se încălzește.

4 Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă. (fig. 9)

5 Apăsați butonul de decuplare pentru a deschide capacul. Capacul se deschide automat. (fig. 3)

6 Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.

7 Puneți cu grijă coșul în friteuză. Nu îl coborâți încă în ulei sau grăsime. (fig. 10)

8 Închideți capacul.

9 Numai HD6155: Setați timpul de prăjire necesar (consultați secțiunea 'Cronometru' din acest capitol).

Puteți utiliza friteuza și fără a seta cronometrul.

10 Apăsați butonul de eliberare de pe mânerul coșului și coborâți-l cu grijă în poziția inferioară. (fig. 11)

În timpul prăjirii, ledul de temperatură se aprinde și se stinge din când în când, indicând momentele în care pornește sau se oprește rezistența, pentru a menține temperatura potrivită.

Cronometru (numai HD6155)

Cronometrul indică sfârșitul timpului de prăjire, dar NU oprește friteuza.

Setarea cronometrului

1 Apăsați butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de prăjire, în minute. (fig. 12)

► La câteva secunde de la setarea timpului de prăjire, cronometrul începe număratoarea inversă.

► În timpul numărătorii inverse, timpul rămas este afișat intermitent pe display. Ultimul minut este afișat în secunde.

► După expirarea timpului setat, veți auzi un semnal sonor. După 10 de secunde, semnalul va fi repetat. Apăsați butonul cronometrului pentru a opri semnalul sonor.

Notă: Puteți șterge setarea cronometrului apăsând butonul cronometrului timp de 2 secunde (în momentul în care afișajul clipește), până la apariția cifrelor '00'.

Îndepărtarea cronometrului

Cronometrul este detașabil. Acest lucru vă permite să îl luați cu dvs. în altă cameră. În acest fel, puteți auzi semnalul sonor care indică faptul că prăjirea alimentelor s-a încheiat oriunde vă aflați.

► După ce ați setat timpul de prăjire necesar, îndepărtați cronometrul de pe friteuză trăgând din partea dreaptă către dvs. (fig. 13)

Când cronometrul produce un semnal sonor pentru a indica faptul că prăjirea alimentelor s-a încheiat, reveniți la friteuză și fixați cronometru înapoi pe friteuză.

După prăjire

- 1 Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (poziția de scurgere). (fig. 9)
- 2 Apăsați butonul de decuplare pentru a deschide capacul. (fig. 3)

Atenție la aburul fierbinte și la posibili stropi de grăsime încinsă.

- 3 Scoateți cu grijă coșul din friteuză.

Scoateți cu grijă coșul din friteuză. Dacă este necesar, scuturați coșul deasupra friteuzei pentru a elimina excesul de grăsime sau ulei. Puneți alimentele prăjite într-un castron sau într-o sită tapetată cu un material absorbant (de ex. șervețele).

- 4 Apăsați comutatorul Pornit/Oprit pentru a opri friteuza

Ledul indicator de pe comutatorul Pornire/Oprire se va stinge.

- 5 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Notă: Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, vă sugerăm să scoateți grăsimea și să o depozitați în vase bine închise, de preferință în congelator sau într-un loc răcoros.

Cantități, temperaturi și durate de prăjire (fig. 2)

În figura 2 găsiți o trecere în revistă a cantităților, temperaturilor și duratelor de prăjire pentru diverse tipuri de alimente. Respectați întotdeauna informațiile din acest tabel sau de pe ambalajul alimentelor pe care doriți să le prăjiți.

Curățarea

Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească timp de minimum 4 ore înainte de a goli sau muta friteuza.

Nu utilizați agenți de curățare sau materiale abrazive (de ex. lavete de sârmă pentru vase) la curățarea aparatului.

Nu scufundați carcasa friteuzei în apă, deoarece conține componente electrice și un element de încălzire.

- 1 Trageți în sus toarta filtrului și apăsați simultan clapeta de sub toartă pentru a îndepărta filtrul de pe capac. (fig. 14)
- 2 Deschideți capacul.
- 3 Apăsați clapeta de eliberare a capacului (1) și ridicați capacul de pe aparat (2). (fig. 15)
- 4 Scoateți coșul de prăjire din friteuză.
- 5 Îndepărtați recipientul pentru apă condensată de pe friteuză și goliți-l. (fig. 16)
- 6 Scoateți castronul interior din friteuză și îndepărtați uleiul sau grăsimea. (fig. 17)
- 7 Curățați carcasa cu o cârpă umedă (cu puțin detergent lichid) și/sau șervețele de bucătărie.
- 8 Curățați capacul, filtrul, coșul, castronul interior și recipientul pentru apă condensată cu apă fierbinte și detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase.

Notă: De asemenea, pentru a curăța filtrul, îl puteți lăsa în capac atunci când curățați capacul.

- 9 Clătiți toate componentele cu apă curată și lăsați-le să se usuce bine.

Componentele pot fi curățate în mașina de spălat vase

- Capacul
- Castronul interior
- Filtrul demontabil
- Coșul de prăjire
- Recipient pentru apă condensată

Depozitarea

- 1** Montați apoi friteuza la loc și închideți capacul.
- 2** Strângeți cablul, introduceți-l în compartimentul de stocare și introduceți ștecherul în accesoriul de fixare a cablului. (fig. 18)
- 3** Ridicați friteuza de mână.

Sugestii pentru prăjire

- Pentru o trecere în revistă a setărilor pentru duratele și temperaturile de preparare, consultați capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire'.
- Îndepărtați cât mai mult din gheața și apa conținute de aceste alimente, și încercați să le uscați cât mai bine.
- Nu prăjiți cantități mari de alimente în același timp. Consultați capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire' (cantitatea recomandată este indicată de ☞).

Cum să eliminați mirosurile neplăcute

Anumite alimente, în special peștele, pot da uleiului un miros neplăcut. Pentru a neutraliza gustul și mirosul uleiului sau grăsimii:

- 1** Încălziți uleiul sau grăsimea la o temperatură de 160°C.
- 2** Puneți două felii de pâine sau câteva frunze de pătrunjel în ulei.
- 3** Așteptați până când nu mai apar bule, apoi scoateți pâinea sau pătrunjelul cu o lingură. Uleiul sau grăsimea își va pierde astfel gustul neplăcut.

Cartofi prăjiți

Puteți obține cei mai gustoși și mai crocanți cartofi prăjiți în următorul mod:

- 1** Folosiți cartofi tari și tăiați-i subțire. Clătiți cartofii tăiați cu apă rece.

Astfel îi împiedicați să se lipească unul de altul în timpul prăjirii.

Notă:Uscați bine cartofii tăiați.

- 2** Prăjiți cartofii de două ori: prima dată, timp de 4-6 minute la o temperatură de 160°C, iar a doua oară timp de 5-8 minute la o temperatură de 175°C.
- 3** Scoateți cartofii prăjiți într-un castron și scuturați-i. Lăsați-i să se răcească înainte de a-i prăji a doua oară.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător. (fig. 19)

Îndepărtarea bateriei cronometrului (numai HD6155)

- ▶ Bateriile conțin substanțe care pot polua mediul înconjurător. Nu aruncați bateriile uzate împreună cu gunoiul menajer, ci predați-le la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Scoateți întotdeauna bateriile înainte de a casa aparatul sau înainte de a-l preda la un punct de colectare.

1 Îndepărtați cronometrul de pe aparat.

2 Îndepărtați partea posterioară a cronometrului cu o șurubelniță mică, în linie.

3 Scoateți bateria.

Garanție și service

Pentru informații suplimentare sau în cazul apariției altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați centrul de asistență pentru clienți Philips din țara dvs. (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, contactați furnizorul dvs. Philips sau Departamentul de Service din cadrul Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Ați selectat o temperatură prea scăzută.	Verificați ambalajul alimentelor de prăjit sau capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire' pentru a afla temperatura corectă. (Fig. 2)
	Nu ați prăjit alimentele suficient timp.	Verificați ambalajul alimentelor de prăjit sau capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire' pentru a afla timpul de prăjire corect.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate mai mare de alimente decât cea menționată în capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire'.
Friteuza nu funcționează.	Siguranța termostatului s-a ars.	Apelați la dealerul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips pentru a înlocui siguranța.
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Filtrul demontabil este saturat.	Demontați filtrul și spălați-l cu apă caldă și detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.
	Ouleiul sau grăsimea nu mai este proaspătă.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Strecurați regulat uleiul sau grăsimea pentru a o menține proaspătă mai mult timp.
	Ouleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aburul iese și prin alte locuri decât prin filtru.	Nu ați închis bine capacul.	Închideți bine capacul.
	Filtrul demontabil este saturat.	Demontați filtrul și spălați-l cu apă caldă și detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.
Uleiul sau grăsimea se revarsă peste marginea friteuzei în timpul prăjirii.	Friteuza conține prea mult ulei sau grăsime.	Asigurați-vă că uleiul sau grăsimea nu depășește nivelul maxim indicat.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji și respectați aceste instrucțiuni de utilizare.
Uleiul sau grăsimea face spumă în timpul prăjirii.	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate mai mare de alimente decât cea menționată în capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire'.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji.
Nu este instalat nici un filtru sau filtrul este deteriorat.	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
	Nu ați curățat bine castronul interior.	Curățați castronul interior după cum este indicat în aceste instrucțiuni de utilizare.
Nu este instalat nici un filtru sau filtrul este deteriorat.		Vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați distribuitorul dvs. Philips local

Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Съёмный моющийся фильтр
- C** Корзина для жарки
- D** Съёмная внутренняя ёмкость
- E** Кнопка открывания крышки
- F** Съёмный цифровой таймер (только у модели HD6155)
- G** Регулятор нагрева
- H** Индикатор нагрева
- I** Кнопка включения/выключения с индикатором питания
- J** Ёмкость для конденсата
- K** Отделение для хранения сетевого шнура
- L** Сетевой шнур

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

- D** Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- D** Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- D** В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- D** Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.
- D** Перед первым использованием фритюрницы тщательно промойте её детали по отдельности (см. главу “Очистка”). Перед заполнением фритюрницы растительным маслом или жидким жиром убедитесь, что все детали абсолютно сухие.
- D** Во время жарки горячий пар выходит через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Следует также остерегаться выхода горячего пара при открывании фритюрницы.
- D** Смотровое стекло во время жарения нагревается: не прикасайтесь к нему.
- D** Установите фритюрницу в недоступном для детей месте, на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- D** Не допускайте свисания шнура с края стола или места установки прибора.
- D** Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства, гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.
- D** Обжаривайте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удаляйте подгоревшие остатки продуктов! Не обжаривайте содержащие крахмал продукты, особенно картофель и зерновые продукты, при температуре выше 175°C (чтобы минимизировать образование акриламида).
- D** В данном приборе нельзя жарить азиатские рисовые колобки (или аналогичные продукты). Этот может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира.
- D** Для предотвращения перегрева или переполнения фритюрницы следите, чтобы фритюрница была всегда заполнена до уровня между двумя отметками на стенках внутренней ёмкости.

- Д Не включайте прибор до заполнения его маслом или жиром, так как это может привести к поломке прибора.

Автоматическое отключение (только у модели HD6155)

Фритюрница автоматически отключается после 2 часов работы. При этом гаснет индикатор питания на кнопке включения/выключения.

- Д Для возобновления работы прибора снова нажмите кнопку включения/выключения.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данное устройство Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, применение устройства безопасно в соответствии с современными научными данными.

Подготовка прибора к работе

- 1 Перед первым использованием промойте прибор (см. раздел Очистка).
- 2 Откройте крышку. (Рис. 3)
- 3 Сверяясь со специальной таблицей, определите, сколько масла или жира необходимо залить во фритюрницу. (Рис. 4)
- 4 Залейте во фритюрницу масло или жидкий или растопленный жир до уровня между отметками MIN и MAX и закройте крышку. (Рис. 5)

Не включайте фритюрницу, пока она не заполнена маслом или жиром.

Масло и жир

Запрещается смешивать различные виды масла или жира или доливать свежее масло или жир в уже использованные масло или жир.

Рекомендуется использовать специальные сорта масла или жидкий жир для жарки, предпочтительно — растительное масло или жир с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты), такие как, соевое, арахисовое, кукурузное или подсолнечное масло.

Так как масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их следует регулярно менять (после 10-12 жарок).

Необходимо сменить масло или жир, если они пенятся при нагревании, приобрели сильный запах или привкус, либо становятся темными и/или густеют.

Топленый жир

Можно также использовать топленый жир. В этом случае требуется соблюдать дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрызгивания жира, перегрева или выхода из строя нагревательного элемента.

- 1 При необходимости использования новых кубиков жира, растопите их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2 Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- 3 Храните фритюрницу с застывшим жиром при комнатной температуре.
- 4 Если жир застынет очень сильно, то при растапливании возможно разбрызгивание. Чтобы избежать разбрызгивания, разомните жир вилкой. (Рис. 6)

Делайте это с осторожностью, чтобы не повредить вилкой внутреннюю ёмкость.

Использование прибора

Обжаривание

Во время жарки горячий пар выходит через фильтр в крышке прибора.

- 1** Извлеките шнур из отделения для хранения шнура и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. (Рис. 7)
- 2** Нажмите кнопку включения/выключения для включения фритюрницы.
 - ▶ Загорятся индикаторы питания и нагрева.
- 3** Установите терморегулятор в нужное положение. (Рис. 8)
Для определения положения терморегулятора см. упаковку продуктов, предназначенных для жарки, или главу “Количество продуктов, температура и время жарки”.

Примечание. Во время нагревания фритюрницы корзину можно не вынимать.

- 4** Чтобы установить корзину в максимально высокое положение, поднимите ручку. (Рис. 9)
- 5** Откройте крышку, нажав кнопку открывания. Крышка откроется автоматически. (Рис. 3)
- 6** Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.
- 7** Аккуратно установите корзину в фритюрницу. На этом этапе не погружайте ее в жир или масло. (Рис. 10)
- 8** Закройте крышку.
- 9** Только для модели HD6155: установите необходимое время жарки (см. раздел этой главы “Таймер”).
Прибором можно пользоваться и без установки таймера.
- 10** Нажмите кнопку на ручке корзины и аккуратно опустите корзину в максимально низкое положение. (Рис. 11)
Во время жарения индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

Таймер (только у модели HD6155)

Таймер только сигнализирует об истечении времени приготовления, но НЕ выключает прибор.

Установка таймера

- 1** Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах). (Рис. 12)
 - ▶ Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
 - ▶ При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.
 - ▶ По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал раздастся повторно. Можно прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку таймера.

Примечание. Для сброса установленных значений таймера нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 2 секунд (во время мигания таймера) до появления значения 00.

Извлечение таймера

Таймер можно отсоединить. Это позволяет взять таймер с собой в другую комнату. Таким образом, вы не пропустите звуковой сигнал готовности пищи.

- Д После установки необходимого времени жарки снимите таймер с фритюрницы, потянув за его правую сторону. (Рис. 13)

Когда раздастся звуковой сигнал готовности пищи, вернитесь к фритюрнице и установите в нее таймер.

После обжаривания

- 1 Чтобы установить корзину в максимально высокое положение (для стекания масла), поднимите ручку. (Рис. 9)

- 2 Откройте крышку, нажав кнопку открывания. (Рис. 3)

Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрызгивания масла.

- 3 Аккуратно выньте корзину из фритюрницы.

Аккуратно выньте корзину из фритюрницы. При необходимости, стряхните с корзины остатки масла или жира. Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например, кулинарной бумагой.

- 4 Нажмите кнопку включения/выключения для выключения фритюрницы.

Индикатор питания на кнопке включения/выключения погаснет.

- 5 После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Примечание. При редком использовании фритюрницы рекомендуется сливать масло или жидкий жир в плотно закрывающуюся ёмкость. Желательно хранить масло или жир в холодильнике или в прохладном месте.

Количество, температура и время жарки (Рис. 2)

На иллюстрации 2 кратко указаны количества, температуры и сроки приготовления для различных типов продуктов. Обязательно сверяйтесь с этой таблицей или см. упаковку продуктов, предназначенных для жарки.

Очистка

Перед очисткой или перемещением фритюрницы дождитесь полного остывания масла или жира в течение минимум 4 часов.

Не используйте для очистки фритюрницы абразивные чистящие средства (в том числе жидкие) и материалы (например, губки с абразивным покрытием).

Не погружайте корпус фритюрницы в воду, так как в нем находятся электрокомпоненты и нагревательный элемент.

- 1 Для снятия фильтра с крышки приподнимите фильтр за выступ и одновременно нажмите на клавишу под выступом. (Рис. 14)

- 2 Откройте крышку.

- 3 Нажмите кнопку открывания крышки (1) и снимите крышку с прибора (2). (Рис. 15)

- 4 Выньте из фритюрницы корзину.

- 5 Извлеките из фритюрницы ёмкость для конденсата и слейте конденсат. (Рис. 16)

- 6 Выньте внутреннюю ёмкость из фритюрницы и слейте масло или жир. (Рис. 17)

- 7 Очистите корпус фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.

- 8 Вымойте крышку, фильтр, корзину, внутреннюю ёмкость и ёмкость для конденсата в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.

Примечание. Фильтр можно очистить вместе с крышкой, не вынимая его.

- 9 Сполосните детали прибора чистой водой и тщательно просушите.

Детали можно мыть в посудомоечной машине

- Крышка
- Внутренняя ёмкость
- Съёмный фильтр
- Корзина для жарки
- Ёмкость для конденсата

Хранение

- 1 Снова полностью соберите фритюрницу и закройте крышку.
- 2 Сверните сетевой шнур, поместите его в отделение для хранения шнура и закрепите вилку в специальном устройстве. (Рис. 18)
- 3 Поднимайте фритюрницу за ручки.

Советы по приготовлению блюд во фритюре

- Время приготовления и температура обжаривания указаны в главе “Количество продуктов, температура и время жарки”.
- Тщательно стряхните как можно больше льда и воды и как следует обсушите продукты, предназначенные для обжаривания.
- Не следует обжаривать большие количества продуктов за один раз. См. главу “Количество продуктов, температура и время жарки” (рекомендуемое количество обозначено значком ⊕).

Устранение нежелательных запахов

Некоторые виды продуктов, в особенности рыба, могут придавать маслу или жиру неприятный запах. Для его устранения:

- 1 Нагрейте масло или жир до температуры 160°C.
- 2 Положите в масло два тонких ломтика хлеба или несколько веточек петрушки.
- 3 Дождитесь прекращения возникновения пузырьков в масле и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.

Теперь масло или жир снова приобрели нейтральный вкус.

Картофель-фри домашнего приготовления

Самый вкусный и самый хрустящий картофель-фри готовится следующим образом:

- 1 Возьмите твердый картофель и нарежьте его соломкой. Промойте нарезанный картофель холодной водой.

Это предотвратит слипание картофеля при обжаривании.

Примечание. Тщательно обсушите нарезанный картофель.

- 2 Для приготовления картофеля-фри обжаривание производится дважды: первый раз в течение 4-6 минут при температуре 160°C, второй раз в течение 5-8 минут при температуре 175°C.

- 3** Выложите картофель-фри домашнего приготовления в миску и встряхните её. Перед вторым обжариванием картофель следует остудить.

Защита окружающей среды

- D** После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду. (Рис. 19)

Извлечение батарейки таймера (только для модели HD6155)

- D** Батарейки содержат вещества, загрязняющие окружающую среду. Не выбрасывайте батарейки вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте их в специальном пункте. После окончания срока службы таймера и передачи его для утилизации, батарейки необходимо извлечь.

- 1** Выньте таймер из прибора.
- 2** Снимите заднюю панель таймера с помощью небольшой плоской отвертки.
- 3** Извлеките аккумулятор.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Была выбрана слишком низкая температура.	Температуру приготовления см. на упаковке продуктов, предназначенных для жарки или в главе "Количество продуктов, температура и время жарки" (Рис .2)
	Продукты обжаривались недостаточно долго.	Для определения времени приготовления см. упаковку продуктов, предназначенных для жарки, или главу "Количество продуктов, температура и время жарки".
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в главе "Количество продуктов, температура и время жарки".
Фритюрница не работает.	Сработал плавкий предохранитель.	Для замены предохранителя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Неисправность	Возможная причина	Способы решения
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Съёмный фильтр переполнен.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Чтобы жир и масло дольше оставалось свежим, регулярно пропускайте их через сетчатый фильтр.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не только через фильтр.	Крышка установлена неправильно.	Правильно установите крышку на прибор.
	Съёмный фильтр переполнен.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь, что заполнение маслом или жиром не превышает максимального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с инструкциями данного руководства.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в главе “Количество продуктов, температура и время жарки”.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость, как описано в данном руководстве.
Фильтр отсутствует или поврежден.		Зайдите на веб-сайт www.philips.com или обратитесь по месту приобретения изделия.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko
- B** Oddeliteľný umývateľný kryt
- C** Fritovací košík
- D** Vyberateľná vnútorná nádoba
- E** Tlačidlo na uvoľnenie veka
- F** Digitálne oddeliteľné stopky (iba model HD6155)
- G** Ovládanie teploty
- H** Kontrolné svetlo nastavenia teploty
- I** Vypínač s kontrolným svetlom napájania
- J** Nádoba na skondenzovaný paru
- K** Priečnik na odkladanie kábla
- L** Kábel

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny na použitie a odložte si ich na neskoršie použitie.

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení je v súlade s napätím v miestnej sieti.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Ak je poškodený sieťový kábel, smie ho vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Kontrolu alebo opravu zariadenia smie vykonať jedine personál servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť svojpomocne, pretože by záruka stratila platnosť.
- Pred prvým použitím poriadne očistite jednotlivé súčiastky zariadenia (pozrite kapitolu „Čistenie“). Skôr, ako nádobu fritézy naplníte olejom alebo tekutým tukom, musia byť všetky súčiastky úplne suché.
- Počas fritovania cez filter unikajú horúce pary. Nepribližujte ku filtru tvár ani ruky. Dávajte pozor tiež na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka fritézy.
- Nedotýkajte sa priezoru, pretože sa počas fritovania zahreje.
- Zariadenie postavte na vodorovný, hladký a stabilný povrch mimo dosahu detí.
- Nedovoľte, aby sieťový kábel previsal cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Toto zariadenie je určené iba na použitie v domácnosti. Ak zariadenie nepoužívate správne alebo používate na profesionálne, alebo poloprofesionálne účely, ak ho prípadne používate spôsobom, ktorý je v rozpore s pokynmi v návode na použitie, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips odmieta akúkoľvek zodpovednosť za spôsobené škody.
- Správne usmažené potraviny sú zlatožlté, nie tmavožlté ani hnedé. Po smažení odstráňte pripálené zvyšky! Potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, nesmažte pri teplote vyššej ako 175°C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).
- V tomto zariadení nesmažte ázijské ryžové koláčiky (ani podobný typ potravín). Mohlo by dôjsť k vykypeniu oleja/tuku.
- Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze sa nachádza medzi dvomi značkami na vnútornej strane vnútornej nádobe, aby sa zabránilo pretečeniu alebo prehriatiu zariadenia.
- Zariadenie nezapínajte skôr, ako ho naplníte olejom/tukom, pretože by sa mohlo poškodiť.

Automatické vypínanie (iba model HD6155)

Fritéza sa po 2 hodinách automaticky vypne. V tom prípade zhasne kontrolné svetlo napájania na vypínači.

- Ak chcete zariadenie znova zapnúť, stlačte vypínač.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Príprava na použitie

- 1 Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozrite kapitolu "Čistenie").
- 2 Otvorte veko. (Obr. 3)
- 3 Pozrite si tabuľku oleja/tuku, aby ste určili koľko oleja alebo tuku máte dať do fritézy. (Obr. 4)
- 4 Suchú fritézu naplňte olejom, tekutým tukom na smaženie alebo roztopeným stuženým tukom na úroveň medzi značkami „MIN“ a „MAX“ a zatvorte veko. (Obr. 5)

Nezapínajte zariadenie skôr, ako ho naplníte olejom/tukom.

Olej a tuk

Nikdy nemiešajte rôzne typy oleja alebo tuku a nikdy nepridávajte čerstvý olej alebo tuk do používaného oleja alebo tuku.

Odporúčame Vám, aby ste používali olej na smaženie alebo tekutý tuk na fritovanie. Odporúčame Vám, aby ste použili rastlinný olej alebo masť, ktorá je bohatá na nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová), ako napríklad sójový, arašidový, kukuričný alebo slnečnicový olej.

Pretože olej a tuk rýchlo strácajú svoje kladné vlastnosti, je potrebné, aby ste olej/tuk pravidelne vymieňali (po 10-12 použitíach).

Olej/tuk vymeňte hneď, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachuť, alebo ak stmavne a/alebo zhutne.

Stužený tuk

Môžete používať aj stužený tuk na smaženie, ale v tomto prípade musíte fritovaniu venovať zvláštnu pozornosť, aby tuk nevykypel a aby sa neprehrialo alebo nepoškodilo ohrevné teleso.

- 1 Ak chcete použiť nové kocky tuku, roztopte ich na slabom plameni na obyčajnej panvici.
- 2 Pozorne nalejte roztopený tuk do fritézy.
- 3 Fritézu odkladajte pri izbovej teplote spolu so stuhnutým tukom v nádobe.
- 4 Ak je teplota tuku veľmi nízka, pri opätovnom roztopení môže začať kypieť. Aby ste predišli speneniu, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov. (Obr. 6)

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

Použitie zariadenia

Fritovanie

Počas fritovania uniká z filtra vo veku horúca para.

- 1 Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete. (Obr. 7)
- 2 Fritézu zapnete vypínačom.
 - ▶ Na vypínači sa rozsvieti kontrolné svetlo napájania a kontrolné svetlo nastavenia teploty.
- 3 Ovládanie teploty nastavte na požadovanú hodnotu. (Obr. 8)

Požadovaná teplota býva uvedená na obale potravín, prípadne v kapitole „Množstvá, teploty a časy fritovania“.

Poznámka: Počas zahrievania fritézy môžete nechať nádobu vo fritéze.

- 4** Zdvihnite rukoväť, aby ste nadvihli košík do jeho najvyššej polohy. (Obr. 9)
- 5** Stlačením uvoľňovacieho tlačidla otvorte veko. Veko sa automaticky otvorí. (Obr. 3)
- 6** Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.
- 7** Opatrne vložte košík do fritézy. Neponorte ho do oleja alebo tuku. (Obr. 10)
- 8** Zatvorte veko.
- 9** Iba model HD6155: nastavte požadovaný čas fritovania (pozrite si časť „Stopky“ v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia stopiek.

- 10** Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na košíku a košík opatrne spustite do spodnej polohy. (Obr. 11)

Počas fritovania sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty, keď sa zapne a vypne ohrevné teleso, aby sa udržala správna teplota.

Stopky (iba model HD6155)

Stopky informujú o tom, že uplynul nastavený čas fritovania, ale fritézu NEVYPNÚ.

Nastavenie stopiek

- 1** Tlačidlom stopiek nastavte trvanie fritovania v minútach. (Obr. 12)
- Niekoľko sekúnd po nastavení času fritovania sa začne odpočítavanie.
- Počas fritovania na displeji bliká zostávajúci čas. Posledná minúta prípravy sa zobrazí v sekundách.
- Po uplynutí nastaveného času budete počuť zvukový signál. Po 10 sekundách sa zvukový signál zopakuje. Zvukový signál zastavíte stlačením tlačidla stopiek.

Poznámka: Nastavenie stopiek môžete vymazať stlačením tlačidla stopiek na 2 sekundy (kým nastavený čas bliká), aby sa zobrazilo „00“.

Vyberanie stopiek

Stopky môžete oddeliť od tela fritézy. Môžete ich zobrať so sebou do inej miestnosti. Tak budete počuť zvukový signál, ktorý znamená, že potraviny sú usmažené, kdekoľvek ste.

- Po nastavení požadovaného času fritovania oddel'te stopky tak, že ich potiahnete doprava smerom k sebe. (Obr. 13)

Keď stopky vydajú zvukový signál, že potraviny sú usmažené, vráťte sa k fritéze a stopky upevnite späť do fritézy.

Po fritovaní

- 1** Zdvihnite rukoväť, aby ste zdvihli košík do najvyššej polohy, t.j. do polohy na odkvapkanie. (Obr. 9)

- 2** Stlačte uvoľňovacie tlačidlo, aby ste otvorili veko. (Obr. 3)

Dajte pozor na horúcu paru a možnosť, že olej začne kypieť.

- 3** Opatrne vyberte košík z fritézy.

Opatrne vyberte košík z fritézy. V prípade potreby zatraste košíkom nad fritézou, aby ste odstránili nadbytočný olej alebo tuk. Usmažené jedlo vložte do misy alebo cedidla, v ktorom je vložený savý papier na pohltenie mastnoty, napr. kuchynský papier.

- 4** Vypínačom vypnite fritézu.

Zhasne sa kontrolné svetlo napájania na vypínači.

- 5** Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Poznámka: Ak fritézu pravidelne nepoužívate, odporúčame Vám, aby ste olej alebo tekutý tuk vyliali a uskladnili ho v chladničke alebo na chladnom mieste v dobre uzatvorených nádobách.

Množstvá, teploty a časy fritovania (Obr. 2)

Na obrázku 2 nájdete prehľad množstiev, teplôt fritovania a časov prípravy pre rôzne typy potravín. Vždy dodržujte informácie v tejto tabuľke, alebo na balení potravín, ktoré idete fritovať.

Čistenie

Pred čistením alebo premiestňovaním fritézy nechajte olej/tuk aspoň na 4 hodiny ochladieť.

Na čistenie fritézy nepoužívajte drsné (kvapalné) čistiace prostriedky ani materiály (napr. drôtenky).

Puzdro fritézy neponárajte do vody, pretože obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné teleso.

- 1** Úchytku filtra vytiahnite nahor a súčasne zatlačte uško pod úchytkou, aby ste odpojili filter od veka. (Obr. 14)
- 2** Otvorte veko.
- 3** Stlačte uško na uvoľnenie veka (1) a nadvihnite veko zo zariadenia (2). (Obr. 15)
- 4** Fritovací košík nadvihnite zo zariadenia.
- 5** Vyberte nádobu na kondenzovanú vodu z fritézy a vylejte ju. (Obr. 16)
- 6** Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk. (Obr. 17)
- 7** Telo fritézy očistite vlhkou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo kuchynským papierom.
- 8** Veko, filter, košík, vnútornú nádobu a nádobu na skondenzovanú paru očistite horúcou vodou s trochu saponátu, alebo v umývačke na riad.

Poznámka: Ak chcete očistiť filter, môžete ho nechať vo veku, keď čistíte veko.

- 9** Súčiastky opláchnite čerstvou vodou a poriadne ich osušte.

Súčiastky vhodné na umývanie v umývačke na riad

- Veko
- Vnútorná nádoba
- Vymeniteľný filter
- Fritovací košík
- Nádoba na skondenzovanú paru

Úložný priestor

- 1** Všetky súčiastky vložte späť do/na fritézu a zatvorte veko.
- 2** Stočte kábel, vložte ho do priečinka na odkladanie a zástrčku zasuňte do úchytky. (Obr. 18)
- 3** Fritézu zdvíhajte za jej rukoväťe.

Tipy na fritovanie

- Prehľad informácií o trvaní prípravy a nastaveniach nájdete v kapitole „Množstvá, teploty a časy fritovania“.
- Z mrazených potravín, ktoré budete fritovať, vytraste čo najviac ľadu a vody a riadne ich osušte.
- Nefritujte súčasne veľmi veľké množstvá surovín. Pozrite si kapitolu „Množstvá, teploty a časy fritovania“ (odporúčané množstvo označuje ☞).

Odstránenie neželanej príchute

Niektoré typy potravín, predovšetkým ryby, dodávajú oleju/tuku nepríjemnú príchuť. Aby ste odstránili príchuť oleja/tuku:

- 1** Olej/tuk zohrejte na teplotu 160°C.
- 2** Do oleja vhoďte dva tenké krajce chleba alebo niekoľko byliek petržlenu.
- 3** Počkajte, kým sa objaví viac bublínok a potom vareškou chlieb alebo petržlen z fritézy vyberte.

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Domáce smažené hranolčeky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčeky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

- 1** Použite tvrdé zemiaky a pokrájajte ich na hranolčeky. Opláchnite ich studenou vodou. Tak zabránite, aby sa počas smaženia zlepili.

Poznámka: Hranolčeky riadne osušte.

- 2** Hranolčeky smažte dvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160°C a potom 5-8 minút pri teplote 175°C.
- 3** Doma pripravené smažené hranolčeky nasypete do misky a otraste ich. Hranolčeky nechajte vychladnúť a potom ich osmažte druhýkrát.

Životné prostredie

- ▶ Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie. (Obr. 19)

Vyberanie batérie stopiek (iba model HD6155)

- ▶ Batérie obsahujú látky, ktoré môžu znečistiť životné prostredie. Nezhadzujte ich spolu s bežným komunálnym odpadom, ale ich zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pred likvidáciou vždy vyberte batériu stopiek a stopky zaneste na miesto oficiálneho zberu.

- 1** Zo zariadenia oddel'te stopky.
- 2** Pomocou plochého skrutkovača demontujte zadný panel stopiek.
- 3** Vyberte batériu.

Záruka a servis

Ak potrebujete informácie alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili webovú stránku spoločnosti Philips - www.philips.com alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Smažené jedlo nemá zlatohnedé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavé.	Zvolili ste príliš nízku teplotu.	Ohľadom správnej teploty skontrolujte balenie fritovaných potravín alebo kapitulu „Množstvá, teploty a časy fritovania“. (Obr: 2)
	Potraviny ste nesmažili dosatočne dlho.	Informácie o správnej teplote nájdete na balení fritovaných potravín alebo v kapitole „Množstvá, teploty a časy fritovania“.
	V košíku je príliš veľa potravín.	Nikdy nefritujte súčasne väčšie množstvo potravín, ako je uvedené v kapitole „Množstvá, teploty a časy fritovania“.
Fritéza nepracuje.	Aktivovala sa bezpečnostná tepelná poistka.	Pri výmene poistky Vám pomôže predajca výrobkov Philips alebo servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips.
Fritéza silno a nepríjemne zapácha.	Oddeliteľný filter je plný.	Vyberte filter a vyčistite ho v horúcej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.
	Olej/tuk už nie je čerstvý.	Vymeňte olej/tuk. Olej/tuk pravidelne filtrujte, aby vám dlhšie vydržal čerstvý.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
Vodná para uniká z fritézy na inom mieste ako cez filter.	Nezatvorili ste riadne veko.	Veko poriadne zatvorte.
	Oddeliteľný filter je plný.	Vyberte filter a vyčistite ho v horúcej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze nepresahuje maximálnu hladinu.
	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny poriadne vysušte a smažte ich podľa týchto pokynov na použitie.
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín.	Nikdy nefritujte súčasne väčšie množstvo potravín, ako je uvedené v kapitole „Množstvá, teploty a časy fritovania“.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny poriadne osušte.

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Nevyčistili ste riadne vnútornú nádobu.	Vnútornú nádobu fritézy očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode na použitie.
Filter nie je vložený, alebo je poškodený.		Navštívte webovú stránku spoločnosti Philips www.philips.com , alebo sa obráťte na Vášho predajcu výrobkov Philips.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Pokrov
- B** Filter, ki ga lahko odstranite in operete
- C** Košara za cvrtje
- D** Snemljiva notranja posoda
- E** Gumb za sprostitvev pokrova
- F** Digitalni odstranljivi časovnik (samo HD6155)
- G** Temperaturni regulator
- H** Lučka temperaturnega regulatorja
- I** Stikalo za vklop/izklop z indikatorjem vklopa
- J** Posoda za kondenzirano vodo
- K** Prostor za shranjevanje kabla
- L** Kabel

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo.

- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- ▶ Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- ▶ Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- ▶ Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- ▶ Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata (oglejte si poglavje "Čiščenje"). Preden v cvrtnik nalijete olje ali tekočo mast, se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- ▶ Med cvrtjem skozi filter uhaja vroča para. Pazite, da se ji z obrazom ali z rokami ne boste preveč približali. Pazite na paro tudi pri odpiranju pokrova cvrtnika.
- ▶ Ne dotikajte se okenca, saj se med cvrtjem močno segreje.
- ▶ Aparat postavite izven dosega otrok na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- ▶ Omrežni kabel naj ne visi prek roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- ▶ Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če aparat uporabljate nepravilno ali v poklicne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- ▶ Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlatorumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane s škrobom, zlasti krompirja in žitnih proizvodov, ne cvrite na temperaturi nad 175 °C (da zmanjšate proizvodnjanje akrilamidov).
- ▶ V tem aparatu ne cvrite riževih kolačev (ali podobne hrane). To lahko povzroči močno cvrčanje olja ali masti.
- ▶ Nivo olja ali masti v cvrtniku naj bo vedno med oznakama na notranji strani notranje posode, da le-to ne bo steklo čez rob ali se pregrelo.
- ▶ Aparat vklopite šele, ko ste ga napolnili z oljem oziroma mastjo, sicer lahko aparat poškodujete.

Samodejni izklop (samo HD6155)

Cvrtnik se po dveh urah samodejno izklopi. Ob tem se lučka za vklop na stikalu za vklop/izklop ugasne.

- ▶ Za ponovni vklop aparata ponovno pritisnite stikalo za vklop/izklop.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravnate pravilno in v skladu z navodili v tem priročniku, je njegova uporaba, glede na danes veljavne znanstvene dokaze, varna.

Priprava pred uporabo

- 1** Pred prvo uporabo aparat očistite (oglejte si poglavje "Čiščenje").
- 2** Odprite pokrov. (Sl. 3)
- 3** Da bi ugotovili, kolikšno količino olja ali maščobe je treba vliti v cvrtnik, si oglejte preglednico za olje/maščobo. (Sl. 4)
- 4** Cvrtnik napolnite z oljem, mastjo za cvrtje ali stopljeno maščobo do ravni med oznakama "MIN" in "MAX" in zaprite pokrov. (Sl. 5)

Aparat vklopite, ko ste ga napolnili z oljem oziroma mastjo.

Olje in mast

Ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe in k rabljenemu olju oziroma maščobi ne dodajajte novega.

Priporočamo uporabo olja za cvrtje ali tekoče masti za cvrtje, po možnosti rastlinskega olja ali masti, ki sta bogata z nenasičenimi maščobami (npr. linolensko maščobno kislino), kot so sojino, kikirikijevo, koruzno ali sončnično olje.

Ker olje ali maščoba hitro izgubita svoje dobre lastnosti, ju redno menjajte (po 10-12 uporabah).

Olje ali mast morate obvezno zamenjati, če se pri segrevanju začne peniti, če imata močan duh ali okus, ali če potemni oziroma se zgostita.

Trdna mast

Možna je tudi uporaba trdne masti za cvrtje, vendar morate biti v tem primeru še posebej previdni, da preprečite škropljenje masti in pregretje ali poškodovanje grelnega elementa.

- 1** Če želite uporabiti nove kose masti, jih počasi stopite pri nizki temperaturi v običajni ponvi.
- 2** Vlijte stopljeno mast previdno v cvrtnik.
- 3** Cvrtnik s strnjeno mastjo shranite pri sobni temperaturi.
- 4** Če se mast zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju škropiti. Da to preprečite, jo z vilicami nekajkrat preluknjajte. (Sl. 6)

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrtje

Med cvrtjem vroča para uhaja iz filtra v pokrov.

- 1** Vzemite kabel iz prostora za shranjevanje in vstavite vtič v omrežno vtičnico. (Sl. 7)
- 2** Za vklop cvrtnika pritisnite stikalo za vklop/izklop.
 - ▶ Indikator vklopa na stikalu za vklop/izklop in indikator temperaturnega regulatorja zasvetita.
- 3** Temperaturni regulator nastavite na ustrezno temperaturo. (Sl. 8)

Za nastavitve zelene temperature si oglejte priporočila na embalaži hrane, ki jo boste cvrli ali poglavje "Količine, temperature in čas cvrtja".

Opomba: Med segrevanjem cvrtnika lahko košaro pustite v cvrtniku.

- 4** Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj. (Sl. 9)
- 5** Pritisnite gumb za sprostitev pokrova. Pokrov se odpre samodejno. (Sl. 3)
- 6** Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo vstavite živila, ki jih nameravate cvreti.
- 7** Košaro previdno položite v cvrtnik. Vendar je še ne potopite v olje ali mast. (Sl. 10)
- 8** Zaprite pokrov.
- 9** Samo HD6155: Nastavite želeni čas cvrtja (v tem poglavju si oglejte razdelek "Časovnik"). Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.
- 10** Pritisnite gumb za sprostitev na ročaju in košaro previdno spustite na najnižji položaj. (Sl. 11) Med cvrtjem se lučka temperaturnega regulatorja vklaplja in izklaplja, kar pomeni, da grelni element z izmeničnim vkapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

Časovnik (samo HD6155)

Časovnik prikaže konec časa cvrtja, vendar aparata NE izklopi.

Nastavitev ure

- 1** S pritiskom gumba na uri nastavite čas cvrtja v minutah. (Sl. 12)
 - ▶ Nekaj sekund po nastavitvi časa cvrtja začne časovnik odšteti čas.
 - ▶ Med odštevanjem na časovniku preostali čas cvrtja utripa na zaslonu. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.
 - ▶ Po izteku prednastavljenega časa zaslišite zvočni signal. Po desetih sekundah se signal znova oglasi. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

Opomba: Nastavitve časovnika lahko izbrišete tako, da dve sekundi držite gumb na časovniku (časovnik začne utripati), dokler se ne prikaže "00".

Odstranjevanje časovnika

Časovnik lahko odstranite in odnesete s seboj v drug prostor. Tako lahko slišite zvočni signal, ki sporoča, da je hrana ocvrta.

- ▶ Po nastavitvi zelenega časa cvrtja odstranite časovnik s cvrtnika tako, da desno stran povlečete proti sebi. (Sl. 13)

Ko časovnik z zvočnim signalom sporoči, da je hrana pripravljena, ga ponovno potisnite v cvrtnik.

Po cvrtju

- 1** Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj, da olje odteče. (Sl. 9)
- 2** Pritisnite gumb za sprostitev pokrova. (Sl. 3)

Pazite na vročo paro in morebitno škropljenje olja.

- 3** Iz cvrtnika previdno odstranite košaro.

Iz cvrtnika previdno odstranite košaro. Po potrebi košaro nad cvrtnikom pretresite, da odstranite odvečno olje ali maščobo. Ocvrto hrano položite v posodo ali na cedilo s papirjem za vpijanje maščobe, kot je kuhinjski papir.

- 4** Za prekinitev cvrtja pritisnite stikalo za vklop/izklop
Indikator vklopa na stikalu za vklop/izklop ugasne.

- 5** Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.

Opomba: Če cvrtnika ne uporabljate redno, svetujemo shranjevanje olja oziroma tekoče maščobe v dobro zaprtih posodah, po možnosti v hladilniku ali na hladnem mestu.

Količine, temperature in časi cvrtja (Sl. 2)

Na sliki 2 so prikazane količine, temperature cvrtja in časi priprave za različne vrste hrane. Vedno upoštevajte informacije v tej tabeli ali na embalaži hrane, ki jo želite ocvrteti.

Čiščenje

Pred čiščenjem ali premikanjem cvrtnika počakajte vsaj 4 ure, da se olje ali mast ohladi.

Za čiščenje aparata ne uporabljajte agresivnih (tekočih) čistilnih sredstev ali materialov (npr. grobih gobic).

Ohišja cvrtnika ne potaplajte v vodo, ker vsebuje električne komponente in grelni element.

- 1** Zatič filtra povlecite navzgor in hkrati pritisnite jeziček pod zatičem, da bi filter odstranili iz pokrova. (Sl. 14)
- 2** Odprite pokrov.
- 3** Pritisnite gumb za sprostitve pokrova (1) in dvignite pokrov z aparata (2). (Sl. 15)
- 4** Košaro za cvrtje dvignite iz aparata.
- 5** Iz cvrtnika odstranite posodo s kondenzirano vodo in jo izpraznite. (Sl. 16)
- 6** Iz aparata odstranite notranjo posodo in izlijte olje ali mast. (Sl. 17)
- 7** Ohišje cvrtnika očistite z vlažno krpo (z nekaj tekočega čistila) in/ali kuhinjsko krpo.
- 8** Pokrov, filter, košaro, notranjo posodo in posodo za kondenzirano vodo očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.

Opomba: Filter lahko tudi pustite v pokrovu in ga očistite skupaj s pokrovom.

- 9** Dele sperite s svežo vodo in temeljito posušite.

Deli, primerni za pranje v pomivalnem stroju

- Pokrov
- Notranja posoda
- Odstranljivi filter
- Košara za cvrtje
- Posoda za kondenzirano vodo

Shranjevanje

- 1** Namestite vse dele nazaj na aparat in zaprite pokrov.
- 2** Kabel zvijte in pospravite v prostor za shranjevanje kabla, vtikač pa vtaknite v del za pritrnitev vtikača. (Sl. 18)
- 3** Cvrtnik dvignite za ročaja.

Nasveti za cvrtje

- Pregled časa priprav in nastavitvev temperatur cvrtja najdete v poglavju "Količine, temperature in časi cvrtja".
- S hrane previdno otresite čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat. Pomagajte si s poglavjem "Količine, temperature in časi cvrtja" (priporočena količina je označena z ☞).

Kako se znebiti neprijetnih okusov

Določena vrsta hrane, zlasti ribe, lahko dajo olju ali masti neprijeten okus. Da ta okus odpravite:

- 1** Olje ali mast segrejte na temperaturo 160 °C.
- 2** Položite v olje dve tanki rezini kruha ali nekaj vejic peteršilja.
- 3** Počakajte, da izginejo vsi mehurčki in s kuhanico odstranite kruh ali peteršilj iz cvrtnika. Olju ali masti se bo povrnil njun osnovni okus.

Doma pripravljen ocvrt krompirček

Najokusnejši in najbolj hrustljav ocvrt krompirček boste pripravili na naslednji način:

- 1** Uporabite čvrst krompir in ga narežite na paličice. Sperite jih s hladno vodo. S tem preprečite, da bi se med cvrtjem sprijele.

Opomba: Palčke temeljito osušite.

- 2** Krompirček ocvrte dvakrat: prvič za 4-6 minut pri temperaturi 160 °C, drugič pa za 5-8 minut pri temperaturi 175 °C.
- 3** Doma pripravljeni ocvrt krompirček položite v posodo in premešajte. Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da se krompirček ohladi.

Okolje

- ▶ Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja. (Sl. 19)

Odstranjevanje baterije časovnika (samo HD6155)

- ▶ Baterije vsebujejo snovi, ki lahko onesnažijo okolje. Ne zavržite jih skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč jih odložite na uradnem zbirnem mestu za baterije. Preden časovnik odvrzete in oddate na uradnem zbirnem mestu, odstranite baterijo časovnika.

- 1** Iz aparata odstranite časovnik.
- 2** Zadnji del časovnika odstranite z majhnim izvijačem s ploskim koncem.
- 3** Odstranite baterijo.

Garancija in servis

Za informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com oziroma se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca ali Philipsov oddelek za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego.

Odpravljanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana ni zlato-rjave barve in/ ali ni hrustljava.	Izbrali ste prenizko temperaturo.	Za ustrezno temperaturo preverite paket s hrano za cvrtje ali poglavje "Količine, temperature in čas cvrtja". (slika 2)
	Hrane niste cvrli dovolj dolgo.	Za pravilni čas cvrtja preverite paket s hrano za cvrtje ali poglavje "Količine, temperature in čas cvrtja".

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v poglavju "Količine, temperature in čas cvrtja".
Cvrtnik ne deluje.	Vklopila se je varnostna termična varovalka.	Za zamenjavo varovalke se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov pooblaščen servis.
Iz cvrtnika se širi močan neprijeten vonj.	Odstranljivi filter je zamašen.	Filter odstranite in očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
	Olje ali mast nista več dovolj sveža.	Zamenjajte olje oz. mast. Olje oz. mast redno precejajte, da ostane sveža dalj časa.
	Vrsta olja oziroma masti ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje visoke kakovosti. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
Para uhaja iz drugih mest in ne le skozi filter.	Pokrova niste pravilno zaprli.	Pokrov pravilno zaprite.
	Odstranljivi filter je zamašen.	Filter odstranite in očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
Olje ali mast se med cvrtjem preliva preko roba cvrtnika.	V posodo za cvrtje ste nalili preveč olja oziroma masti.	Olje ali mast naj ne segata preko maksimalnega nivoja.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite in cvrite glede na spodnja navodila za uporabo.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v poglavju "Količine, temperature in čas cvrtja".
Olje oz. mast se med cvrtjem močno peni.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite.
	Vrsta olja oziroma masti ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje visoke kakovosti. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
	Notranje posode niste pravilno očistili.	Notranjo posodo očistite po napotkih v teh navodilih.
V aparatu ni filtra ali je le-ta poškodovan.		Obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Poklopac
- B** Uklonjivi filter koji može da se pere
- C** Korpa za prženje
- D** Odvojiva unutrašnja posuda
- E** Dugme za otvaranje poklopca
- F** Uklonjivi digitalni tajmer (samo HD6155)
- G** Regulator temperature
- H** Indikator temperature
- I** Prekidač za uključivanje/isključivanje sa lampicom napajanja
- J** Spremište za kondenzovanu vodu
- K** Pregrada za odlaganje kabla
- L** Kabl

Važno

Pre upotrebe uređaja pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

- **Pre uključivanja uređaja proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne mreže.**
- **Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.**
- **Da bi se izbegao rizik, glavni kabl u slučaju oštećenja treba da zameni kompanija Philips, tj. servisni centar ovlašćen od strane kompanije Philips ili osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.**
- **Kod ispitivanja ili opravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite uređaj, inače će se time prekinuti vaša prava po garanciji.**
- **Pre prve upotrebe uređaja temeljno očistite zasebne delove friteze (pogledajte poglavlje „Čišćenje“). Vodite računa o tome da svi delovi budu potpuno suvi pre nego što napunite fritezu uljem ili tečnom mašću.**
- **Tokom prženja kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare treba da se čuvate i kada otvarate poklopac.**
- **Nemojte da dodirujete prozor jer tokom prženja on postaje vreo.**
- **Stavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu izvan domašaja dece.**
- **Ne ostavljajte kabl za napajanje da visi preko ivice stola ili radne površine na koju je smešten aparat.**
- **Ovaj uređaj je namenjen isključivo korišćenju u domaćinstvu. Ukoliko se uređaj koristi nepropisno ili u profesionalne i poluprofesionalne svrhe, ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvom za upotrebu, garancija više neće važiti i Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva oštećenja.**
- **Namirnice pržite tako da postanu zlatno-žute, a ne tamne ili smeđe boje i uklonite zagorele ostatke. Namirnice koje sadrže škrob, posebno krompir i žitarice, nemojte da pržite na temperaturi iznad 175°C (da biste sveli stvaranje akrilamida na najmanju moguću meru).**
- **Nemojte da pržite kolače od azijskog pirinča (i drugu sličnu hranu) u ovom aparatu. To bi moglo da izazove snažno ključanje i prskanje ulja ili masti.**
- **Trudite se da nivo ulja ili masti u fritezi uvek bude između dve oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje posude, kako bi se sprečilo prelivanje i pregrevanje.**
- **Nemojte da uključujete uređaj pre nego što ga napunite uljem ili mašću, jer ga to može oštetiti.**

Automatsko isključivanje (samo HD6155)

Friteza se automatski isključuje nakon 2 sata. Kada se to dogodi, isključuje se i indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje.

- **Da biste ponovo uključili uređaj, pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje.**

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre upotrebe

- 1** Uređaj očistite pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').
- 2** Otvorite poklopac. (Sl. 3)
- 3** Na tabeli za ulje/mast pogledajte koliko ulja ili masti treba da stavite u fritezu. (Sl. 4)
- 4** Fritezu napunite uljem, tečnom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do nivoa između oznaka „MIN“ (Minimum) i „MAX“ (Maksimum) i zatvorite poklopac. (Sl. 5)

Nemojte da uključujete uređaj pre nego što ste je napunili uljem ili mašću.

Ulje i mast

Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti, a već korišćenom ulju ili masti nemojte da dodajete sveže ulje, odnosno mast.

Savetujemo vam da koristite ulje za prženje ili tečnu mast. Poželjno je da koristite biljno ulje ili mast bogatu nezasićenim mastima (npr. linolejskom kiselinom) kao što je sojino, kukuruzno, suncokretovo ulje ili ulje kikirikija.

Budući da ulje i mast brzo gube svoje korisne sastojke, njih treba redovno menjati (na svakih 10-12 prženja).

Ako ulje ili mast počne da pravi penu tokom zagrevanja, ima jak miris ili ukus, odnosno ako potamni i/ili se zgusne, obavezno ih promenite.

Čvrsta mast

Može se koristiti i kuhinjska mast u čvrstom stanju, ali su u tom slučaju neophodne dodatne mere opreza da bi se sprečilo prskanje masti i pregrevanje ili oštećivanje elementa za grejanje.

- 1** Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri u običnom tiganju.
- 2** Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.
- 3** Odložite fritezu kada se mast ponovo zgusne na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast previše ohladi, može da prska prilikom topljenja. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrslj masti kako biste to sprečili. (Sl. 6)

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

Upotreba aparata

Prženje

Prilikom prženja ispušta se vrela para iz filtera u poklopcu.

- 1** Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu. (Sl. 7)
- 2** Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje da biste uključili fritezu.
 - ▶ Uključite se indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje i indikator temperature.
- 3** Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu. (Sl. 8)

Da biste ustanovili koja je temperatura potrebna, pogledajte pakovanje namirnice koju ćete pržiti ili poglavlje „Količine, temperature i vreme pripreme“.

Napomena: Možete da ostavite korpu u fritezi dok se friteza zagreva.

- 4** Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj. (Sl. 9)
- 5** Pritisnite dugme za otvaranje i otvorite poklopac. Poklopac se automatski otvara. (Sl. 3)
- 6** Izvadite korpu iz friteze i u nju stavite hranu koju želite da pržite.
- 7** Pažljivo vratite korpu u fritezu. Ne spuštajte je još uvek u ulje ili mast. (Sl. 10)
- 8** Zatvorite poklopac.
- 9** Samo HD6155: podesite potrebno vreme prženja (pogledajte „Tajmer“ u ovom poglavlju). Fritezu možete da koristite i bez podešavanja tajmera.
- 10** Pritisnite dugme za oslobađanje na drški korpe i pažljivo spustite korpu na njen najniži položaj. (Sl. 11)

Za vreme prženja uključuje se indikator temperature, a zatim se povremeno isključuje, što ukazuje na uključivanje i isključivanje elementa za grejanje da bi se održala ispravna temperatura.

Tajmer (samo HD6155)

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje fritezu.

Podešavanje tajmera

- 1** Pritisnite taster tajmera da biste podesili vreme prženja u minutima. (Sl. 12)
- ▶ Nekoliko sekundi posle podešavanja vremena prženja tajmer će početi da odbrojava.
- ▶ Dok tajmer odbrojava preostalo vreme prženja će treptati na ekranu. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.
- ▶ Kada prethodno podešeno vreme istekne, čućete zvučni signal. Isti signal će se ponoviti nakon 10 sekundi. Pritisnite taster tajmera da biste prekinuli zvučni signal.

Napomena: Podešavanje tajmera možete poništiti tako što ćete taster tajmera držati pritisnutim 2 sekunde (tajmer će na trenutak zatreptati) dok se ne pojavi oznaka „00“.

Uklanjanje tajmera

Tajmer se može ukloniti. Na taj način vam je omogućeno da ponese tajmer sa sobom u drugu sobu. Tako ćete bez obzira na to gde se nalazite čuti zvučni signal koji označava da je hrana koja se prži pripremljena.

- ▶ Nakon što ste podesili potrebnu temperaturu, uklonite tajmer sa friteze tako što ćete njegovu desnu stranu povući prema sebi. (Sl. 13)

Kada tajmer bude emitovao zvučni signal kojim označava da je hrana koja se prži pripremljena, vratite se do friteze i gurnite tajmer natrag na njegovo mesto.

Posle prženja

- 1** Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj, npr. položaj za ceđenje. (Sl. 9)
- 2** Pritisnite dugme za otvaranje i otvorite poklopac. (Sl. 3)

Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

- 3** Izvadite pažljivo korpu iz friteze.

Izvadite pažljivo korpu iz friteze. Ako je potrebno, otesite korpu iznad friteze da biste uklonili višak ulja ili masti. Prženu hranu stavite u posudu ili cediljku sa papirom koji upija masnoću, npr. kuhinjski papir.

- 4** Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje da biste isključili fritezu.

Isključite se indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje.

5 Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

Napomena: Ako fritezu ne koristite redovno, preporučujemo vam da iz nje izvadite ulje ili tečnu mast koje zatim u čvrsto zatvorenim posudama treba odložiti u hladionik ili na hladno mesto.

Količine, temperature i vreme pripreme (Sl. 2)

Na slici 2 je prikazan pregled količina, temperatura prženja i vremena za pripremanje različitih vrsta hrane. Uvek se pridržavajte informacija iz ove tabele ili sa pakovanja namirnica koje ćete pržiti.

Čišćenje

Pre čišćenja ili premeštanja friteze ulje ili mast ostavite da se hladi najmanje 4 sata.

Nemojte da koristite abrazivna (tečna) sredstva ili materijale za čišćenje (npr. žice za ribanje).

Ne potapajte kućište friteze u vodu, jer sadrži električne delove i element za grejanje.

1 Istovremeno povucite ušicu filtera nagore i pritisnite jezičak ispod ušice kako biste odvojili filter od poklopca. (Sl. 14)

2 Otvorite poklopac.

3 Pritisnite jezičak za oslobađanje poklopca (1) i podignite poklopac sa aparata (2). (Sl. 15)

4 Podignite korpu za prženje iz aparata.

5 Uklonite spremište za kondenzovanu vodu i ispraznite ga. (Sl. 16)

6 Izvadite unutrašnju posudu iz friteze i prospite ulje ili mast. (Sl. 17)

7 Kućište očistite vlažnom krpom (uz nešto malo tečnosti za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.

8 U toploj vodi sa malo tečnosti za pranje ili u mašini za pranje sudova očistite poklopac, filter, korpu, unutrašnju posudu i spremište za kondenzovanu vodu.

Napomena: Filter možete očistiti i tako što ćete ga ostaviti u poklopcu dok se on pere.

9 Isperite delove čistom vodom i temeljno ih osušite.

Delovi koji mogu da se peru u mašini za pranje sudova

- Poklopac
- Unutrašnja posuda
- Uklonjivi filter
- Korpa za prženje
- Spremište za kondenzovanu vodu

Odlaganje

1 Vratite sve delove u/na fritezu i zatvorite poklopac.

2 Namotajte kabl, stavite ga u pregradu za odlaganje kabla i stavite kabl na mesto za njegovo pričvršćivanje. (Sl. 18)

3 Fritezu podignite pomoću drški.

Saveti za prženje

- Pregled vremena za pripremanje i podešavanja temperature potražite u poglavlju „Količine, temperature i vreme pripreme“.
- Sa hrane za prženje otresite što više leda i vode te je pre prženja dobro osušite.
- Nemojte da pržite velike količine namirnica odjednom. Pročitajte poglavlje „Količine, temperature i vreme pripreme“ (preporučene količine su naznačene pomoću ☞).

Uklanjanje neprijatnog mirisa

Neke vrste namirnica, naročito riba, mogu ulju ili masti da daju neprijatnu aromu. Za neutralizaciju neprijatne arome:

- 1** Zagrejte ulje do temperature od 160°C.
- 2** U ulje stavite dva tanka komada hleba i nekoliko stabljika peršuna.
- 3** Sačekajte da ulje prestane da ključa, a zatim lopaticom izvadite hleb i peršun iz friteze. Ulje ili mast će ponovo imati neutralnu aromu.

Domaći prženi krompiriće

Na sledeći način možete da napravite najukusnije i najhrskavije pržene krompiriće:

- 1** Uzmite čvrste krompire u iseckajte ih u štapiće. Isperite štapiće hladnom vodom. To će sprečiti da se komadi zalepe tokom prženja.

Napomena: Temeljito osušite štapiće.

- 2** Krompiriće pržite dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160°C, drugi put 5-8 minuta pri temperaturi od 175°C.
- 3** Spustite krompiriće u posudu i protresite ih. Sačekajte da se prohlade pre nego što ih budete pržili po drugi put.

Zaštita okoline

- ▶ Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline. (Sl. 19)

Uklanjanje baterije tajmera (samo HD6155)

- ▶ Baterije sadrže materije koje mogu da zagade okolinu. Nemojte bacati baterije sa običnim kućnim otpadom, već ih predajte na zvaničnom mestu za prikupljanje baterija. Pre bacanja uređaja na otpad obavezno izvadite baterije iz tajmera i predajte ih na zvaničnom mestu za prikupljanje.

- 1** Izvadite tajmer iz aparata.
- 2** Uklonite zadnju stranu tajmera pomoću malog odvijača sa pljosnatom glavom.
- 3** Uklonite bateriju.

Garancija i servis

Ako su vam potrebne informacije ili imate neki problem, posetite Philips web-stranicu na adresi www.philips.com ili se obratite Philips korisničkoj podršci u svojoj zemlji (broj telefona pronaći ćete na međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu ili servisnom odeljenju Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Podesili ste previše nisku temperaturu.	Potražite informacije o tačnoj temperaturi na pakovanju hrane koju želite da pržite ili u poglavlju „Količine, temperature i vreme pripreme“ (slika 2).
	Niste pržili hranu dovoljno dugo.	Potražite informacije o tačnom vremenu pripreme na pakovanju hrane koju želite da pržite ili u poglavlju „Količine, temperature i vreme pripreme“.
	U korpi ima previše hrane.	Nikada nemojte da odjednom pržite veće količine hrane od onih koje su navedene u poglavlju „Količine, temperature i vreme pripreme“.
Friteza ne radi.	Aktivirano je bezbednosno isključivanje.	Obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru i zatražite da zamene osigurač.
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Uklonjivi filter je pun.	Skinite filter i očistite ga vrelom vodom i deterdžentom ili ga operite u mašini za pranje sudova.
	Ulje ili mast više nisu sveži.	Zamenite ulje ili mast. Redovno cedite ulje ili mast kroz sito da biste ih duže održali svežim.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tečnu mast za prženje. Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.
Osim iz filtera, para izlazi i iz drugih delova.	Niste propisno zatvorili poklopac.	Zatvorite poklopac propisno.
	Uklonjivi filter je pun.	Skinite filter i očistite ga vrelom vodom i deterdžentom ili ga operite u mašini za pranje sudova.
Ulje ili mast se tokom prženja preliva preko ivice friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prelazi oznaku „MAX“ (Maksimum).
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljno osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a pržite je u skladu sa ovim uputstvima za upotrebu.
	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	Nikada nemojte da odjednom pržite veće količine hrane od onih koje su navedene u poglavlju „Količine, temperature i vreme pripreme“.
Tokom prženja ulje ili mast se jako peni.	Hrana sadrži suviše vlage.	Pre prženja temeljno osušite hranu.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tečnu mast za prženje. Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.
	Niste dobro očistili unutrašnju posudu.	Očistite unutrašnju posudu onako kako je opisano u ovom uputstvu za upotrebu.
Filter nije postavljen ili je oštećen.		Pogledajte web-stranicu kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite svom prodavcu Philips uređaja

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кришка
- B** Знімний фільтр, який можна мити
- C** Кошик для смаження
- D** Знімна внутрішня чаша
- E** Кнопка розблокування кришки
- F** Знімний цифровий таймер (лише модель HD6155)
- G** Система контролю температури
- H** Індикатор температури
- I** Перемикач живлення з індикатором увімкнення
- J** Контейнер водоконденсату
- K** Відділення для зберігання шнура
- L** Шнур

Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Якщо шнур пошкоджений, його можна замінити у сервісному центрі Philips або кваліфікованими особами для запобігання небезпеки.
- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Перед тим, як використовувати фритюрницю вперше, ретельно почистіть окремі частини пристрою (див. розділ “Чищення”). Перед тим, як наповнювати її олією чи рідким жиром, перевірте, чи всі частини висохли.
- Під час смаження через фільтр виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані. Будьте також обережні з гарячою парою, коли відкриваєте кришку.
- Не торкайтеся оглядового віконця, адже під час смаження воно нагрівається.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну та стійку поверхню подалі від дітей.
- Шнур живлення не повинен висіти над кутом столу або над робочою поверхнею, на якій стоїть пристрій.
- Цей пристрій призначений виключно для домашнього використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для професійних або напівпрофесійних цілей, чи іншим чином, що не відповідає цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за можливі збитки.
- Смажте їжу до золотистого кольору, а не до темного чи коричневого; видаляйте обгорілі залишки. Не смажте продуктів, що містять крохмаль, особливо картоплю та круп'яні продукти, при температурі вище 175°C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Не смажте у пристрої азіатські рисові пироги (або подібні страви). Це може призвести до інтенсивного вибрикування або спінення олії чи жиру.
- Для запобігання витіканню або перенагріванню рівень олії чи жиру у фритюрниці завжди повинен бути між двома позначками всередині внутрішньої каструлі.
- Не вмикайте пристрій, якщо в ньому немає олії чи жиру, адже це може його пошкодити.

Автоматичне вимкнення (лише модель HD6155)

Фритюрниця автоматично вимикається через 2 години. Коли це стається, згасає індикатор увімкнення на перемикачі живлення.

- ▶ Щоб увімкнути пристрій, натисніть перемикач живлення ще раз.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику.

Підготовка до використання

- 1 Перед першим використанням почистіть пристрій (див. розділ “Чищення”).
- 2 Відкрийте кришку. (Мал. 3)
- 3 Щоб визначити, скільки необхідно додати олії чи жиру в фритюрницю, див. табличку мір. (Мал. 4)
- 4 Заповніть фритюрницю олією, рідким або розтопленим жиром до рівня між позначками MIN або MAX і закрийте кришку. (Мал. 5)

Не вмикайте пристрій, не заповнивши його олією чи жиром.

Олія та жир

Ніколи не поєднуйте два різних типи олії чи жиру; ніколи не додавайте свіжої олії чи жиру до користованої.

Радимо використовувати олію для смаження або рідкий жир. Бажано використовувати рослинну олію або жир, багаті на ненасичені жири (такі як ліолева кислота), наприклад, соєве масло, арахісове масло, кукурудзяна або соняшникова олія.

В зв'язку з тим, що олія та жир досить швидко втрачають смакові властивості, необхідно постійно міняти олію та жир (кожні 10-12 разів).

Завжди змінюйте олію чи жир, якщо під час нагрівання вони починають пінитися, якщо з'являється сильний запах або смак, або якщо олія чи жир темніють, стають схожими на сироп.

Твердий жир

Можна також використовувати твердий жир. Але в цьому випадку необхідні додаткові заходи, щоб жир не розбризкувався, а нагрівальний елемент не перегрівався та не пошкоджувався.

- 1 Якщо використовувати нові кубики жиру, їх треба повільно розтопити при низькій температурі у звичайній сковороді.
- 2 Обережно залийте розтоплений жир у фритюрницю.
- 3 Фритюрницю із затверділим жиром необхідно зберігати при кімнатній температурі.
- 4 Якщо жир надто охолоджується, під час розтоплення він може розбризкуватися. Щоб запобігти цьому, виделкою зробіть декілька отворів у жирі. (Мал. 6)

Обережно, не пошкодьте виделкою внутрішню каструлю.

Застосування пристрою

Смаження

Під час смаження з фільтра на кришці виходить гаряча пара.

- 1** Повністю витягніть весь шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку. (Мал. 7)
 - 2** Щоб увімкнути фритюрницю, натисніть перемикач живлення.
 - ▶ Засвічуються індикатор увімкнення на перемикачі та індикатор температури.
 - 3** Встановіть регулятор температури у потрібне положення. (Мал. 8)
- Інформацію про температуру смаження див. на упаковці продуктів або в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".

Примітка: Поки фритюрниця нагрівається, кошик можна з неї не виймати.

- 4** Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення. (Мал. 9)
- 5** Натисніть кнопку розблокування, щоб відкрити кришку. Кришка відкривається автоматично. (Мал. 3)
- 6** Вийміть із фритюрниці кошик та покладіть у нього продукти.
- 7** Обережно встановіть кошик у фритюрницю. Іще не занурюйте його в олію або жир. (Мал. 10)
- 8** Закрийте кришку.
- 9** Лише модель HD6155: Встановіть відповідний час смаження (див. підрозділ "Таймер" у цьому розділі).

Фритюрницю можна також використовувати без налаштування таймера.

- 10** Натисніть кнопку розблокування на ручці кошика і обережно опустіть кошик в найнижче положення. (Мал. 11)

Під час смаження індикатор температури час від часу засвічується та згасає, показуючи, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається для регулювання температури.

Таймер (лише модель HD6155)

Таймер вказує час закінчення смаження, але НЕ вимикає пристрій.

Установка таймера

- 1** Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах. (Мал. 12)
 - ▶ Через декілька секунд після встановлення часу таймер починає відлік.
 - ▶ Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає залишок часу. Остання хвилина висвітлюється у секундах.
 - ▶ Коли минає встановлений час, прозвучить звуковий сигнал. Через 10 секунд цей сигнал повториться. Натисніть кнопку таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Примітка: Встановлений час можна стерти, тримаючи натисненою кнопку таймера протягом 2 секунд (коли таймер блимає), доки не з'являться цифри "00".

Видалення таймера

Таймер можна виймати. Це дозволяє взяти таймер зі собою до іншої кімнати. Таким чином, де б Ви не перебували, Ви почуєте звуковий сигнал, який вказуватиме, що підсмажена страва вже готова.

- ▶ Встановивши потрібний час смаження, вийміть таймер з фритюрниці, потягнувши праву його сторону до себе. (Мал. 13)

Коли таймер подасть звуковий сигнал, який означає, що страва вже підсмажилася, поверніться до фритюрниці та вставте таймер на місце.

Після смаження

1 Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення, тобто до положення стікання. (Мал. 9)

2 Натисніть кнопку розблокування і відкрийте кришку. (Мал. 3)

Не забудьте про гарячу пару і можливе вибризування олії.

3 Обережно вийміть з фритюрниці кошик.

Обережно вийміть з фритюрниці кошик. Якщо потрібно, струсіть кошик над фритюрницею, щоб позбутися надлишку олії чи жиру. Засмажені продукти покладіть у посудину з папером, що вбирає жир (наприклад, кухонний папір).

4 Щоб вимкнути фритюрницю, натисніть перемикач живлення.

Індикатор живлення на перемикачі згасає.

5 Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.

Примітка: Якщо Ви не часто користуєтесь фритюрницею, радимо видаляти олію або рідкий жир і зберігати його у герметичному посуді, бажано у холодильнику або в прохолодному місці.

Кількість продуктів, температура та час смаження (Мал. 2)

На малюнку 2 подано огляд кількості продуктів, температури смаження та часу приготування для різних страв. Завжди дотримуйтеся вказівок, поданих у цій таблиці або на упаковці з продуктів, які смажитимете.

Чищення

Перед тим, як чистити або переносити фритюрницю, дайте олії чи жиру повністю охолонути - щонайменше протягом 4 годин.

Не чистіть пристрій абразивними (рідкими) засобами чищення або матеріалами (наприклад, сталевими губками).

Не занурюйте корпус фритюрниці у воду, адже він містить електричні компоненти і нагрівальний елемент.

1 Посуньте виступ фільтра догори і натисніть на вушко під ним, одночасно виймаючи фільтр з кришки. (Мал. 14)

2 Відкрийте кришку.

3 Натисніть на вушко розблокування кришки (1) і зніміть її з пристрою (2). (Мал. 15)

4 Зніміть кошик для підсмажування з пристрою.

5 Зніміть із фритюрниці контейнер для конденсату і спорожніть його. (Мал. 16)

6 Витягніть з пристрою внутрішню чашу, вилийте олію чи жир. (Мал. 17)

7 Почистіть корпус вологою тканиною (з миючим засобом) та/або кухонним папером.

8 Помийте кришку, фільтр, кошик, внутрішню каструлю та контейнер для конденсату в гарячій воді з миючим засобом або в посудомийній машині.

Примітка: Щоб почистити фільтр, можна також залишити його у кришці під час її чищення.

9 Сполосніть усі частини проточною водою і ретельно висушіть.

Частина, які можна мити у посудомийній машині

- Кришка
- Внутрішня каструля
- Знімний фільтр
- Кошик для смаження
- Контейнер водоконденсату

Зберігання

- 1 Встановіть усі частини у/на фритюрницю та закрийте кришку.
- 2 Скрутіть шнур, схойайте його у відділення для зберігання і вставте штепсель у пристосування для його фіксації. (Мал. 18)
- 3 Піднімайте фритюрницю за ручки.

Поради щодо смаження

- Для ознайомлення з часом приготування та налаштуваннями температури див. розділ "Кількість продуктів, температура та час смаження".
- Обережно обтрусіть з продуктів лід та воду та протріть їх, щоб вони були досить сухі.
- Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Див. розділ "Кількість продуктів, температура та час смаження" (рекомендовану кількість позначено символом ∞).

Як позбутися небажаного присмаку

Певні типи продуктів, наприклад, риба, можуть надавати олії чи жиру неприємного присмаку. Щоб нейтралізувати їх смак в олії чи жирі:

- 1 Підігрійте олію чи жир до температури 160°C.
- 2 Покладіть в олію дві тонкі скибки хліба або кілька пагінців петрушки.
- 3 Почекайте, поки зникнуть бульбашки, потім лопаткою витягніть з фритюрниці хліб або петрушку.

Олія чи жир тепер знову має нейтральний смак.

Картопля-фрі по-домашньому

Можна приготувати найсмачнішу та найхрусткішу картоплю-фрі таким чином:

- 1 Тверду картоплю поріжте соломкою. Сполосніть під холодною водою. Це не дає солонці злипатися під час смаження.

Примітка: Добре підсушіть картоплю.

- 2 Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку 4-6 хв. при температурі 160°C, потім - 5-8 хв. при температурі 175°C.
- 3 Викладіть домашню картоплю-фрі в каструлю і струсіть її. Перед тим, як другий раз смажити картоплю-фрі, дайте їй охолонути.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля. (Мал. 19)

Виймання батареї таймера (лише модель HD6155)

- ▶ Батареї містять речовини, які можуть забруднювати навколишнє середовище. Не викидайте батареї разом із звичайними побутовими відходами, а здайте їх в офіційний пункт прийому батарей. Перед утилізацією таймера або передачею його в офіційний пункт прийому, завжди виймайте батареї.

- 1 Вийміть таймер з пристрою.
- 2 Зніміть задню частину таймера за допомогою малої пласкої викрутки.
- 3 Витягніть батарею.


























Гарантія та обслуговування

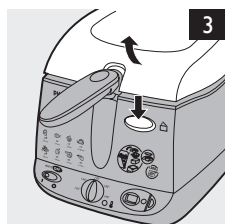
Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Вибрана надто низька температура.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці з продуктів або в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження" (мал. 2).
	Страва недостатньо підсмажена.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці продуктів або в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".
	У кошику надто багато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більше продуктів, ніж вказано в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".
Фритюрниця не працює.	Було активовано тепловий запобіжник.	Зверніться до дилера Philips або сервісного центру Philips для його заміни.
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Змінний фільтр перенасичено.	Вийміть фільтр і помийте його гарячою водою та м'яким засобом або у посудомийній машині.
	Олія чи жир втратили свіжість.	Замініть олію чи жир. Регулярно фільтруйте олію чи жир, щоб вони довше залишалися свіжими.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.

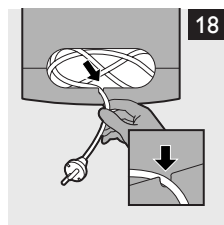
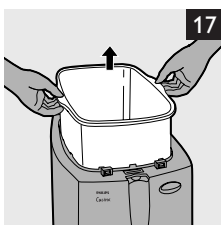
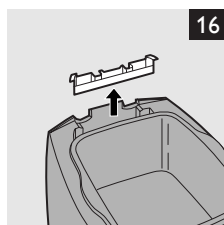
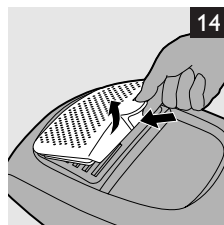
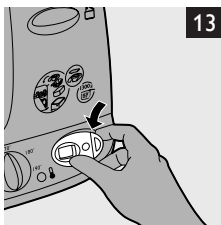
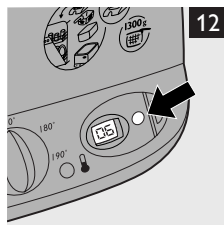
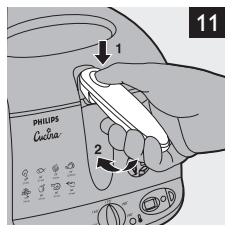
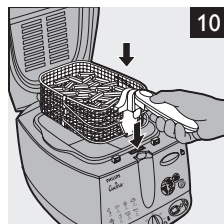
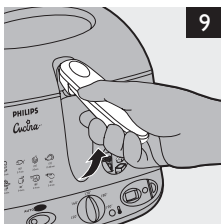
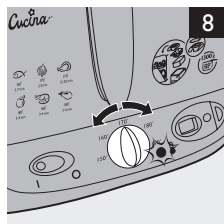
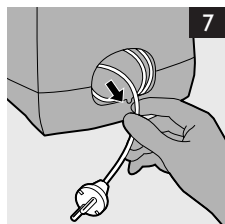
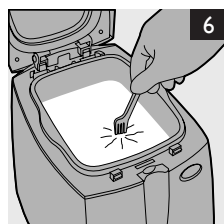
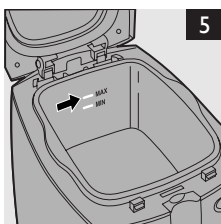
Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пара виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Кришка недобре закрита.	Закрийте кришку правильно.
	Знімний фільтр перенасичено.	Вийміть фільтр і помийте його гарячою водою та м'яким засобом або у посудомийній машині.
Під час приготування олія чи жир витікає через край фритюрниці.	У фритюрниці надто багато олії чи жиру.	Перевірте, чи кількість олії чи жиру не перевищує максимального рівня.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед смаженням і смажте згідно з цими інструкціями з використання.
Під час приготування олія чи жир сильно піняться.	У кошику для смаження забагато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більше продуктів, ніж вказано в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".
	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.
Фільтр пошкоджений або відсутній.	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.
	Внутрішня каструля не помита належним чином.	Почистіть внутрішню каструлю згідно цих інструкцій з експлуатації.
Фільтр пошкоджений або відсутній.		Відвідайте веб-сайт Philips (www.philips.com) або зверніться до місцевого дилера Philips

		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 g/1000 g	175° C	3-4 min.	
	 400 g/800 g	175° C		3-6/7-8 min.
	600 g	175° C	3-4 min.	4-6 min.
	8-10	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	400 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	5	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-40	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12-15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.




4

MIN	2.2 l	1925 g
MAX	2.5 l	2200 g





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.001.9698.4