

Cucina

HD6153, HD6152

Book I



PHILIPS

ENGLISH 4

POLSKI 15

РУССКИЙ 26

EESTI 39

LATVISKI 49

LIETUVIŠKAI 59

Important

- Read the instructions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi) professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- Do not fry rice cakes (or comparable types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering/explosions of oil.
- Make sure that frozen ingredients are (almost) defrosted before frying.
- Dab the food to be fried until it is properly dry and carefully shake the ice off frozen food before you start frying.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the mains voltage in your home before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see 'Cleaning').
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse this part under the tap.
- Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- We advise you to use frying oil or liquid fat. It is possible to use solid frying fat, but in that case extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering (see 'Using solid fat' and 'Tips').
- Only use types of oil or fat that are suitable for deep-frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.
- Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner pot.
- A thermal safety cut-out will switch the appliance off if it overheats (see 'Safety').
- In these instructions for use you will find the maximum and recommended amounts of food to be fried at one time. For the best frying results we advise you to not exceed the recommended amounts (see 'Table').
- 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.
- Keep the appliance out of the reach of children when you use it. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- After you have used the appliance, set the temperature control to the lowest setting (turn it completely to the left). Remove the plug from the wall socket and let the oil or fat cool down. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.

- If the mains cord or other parts of this appliance are damaged, they must only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, since repair requires special tools and/or parts.
- Save these instructions for use for future reference.

Safety

Thermal safety cut-out

The appliance has been equipped with a thermal safety cut-out that switches the appliance off if it overheats.

This may happen if there is no oil or fat or not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from being able to give off the heat produced quickly enough.

- Take the following measures when the thermal safety cut-out has switched the appliance off:
 - 1 Let the oil or fat cool down.
 - 2 Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

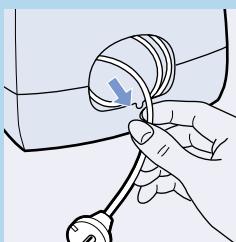
Using solid fat

We advise you to use frying oil or liquid fat. It is possible to use solid frying fat, but in that case extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering.

- 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 Put the plug in the wall socket and switch the fryer on (see 'Frying').
- 4 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature. If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this. Be careful not to damage the non-stick coating of the inner pot while doing this.

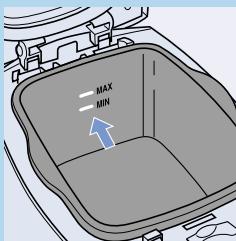


Frying



- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.

If you want to place the fryer on top of the cooker; underneath the extractor hood, make sure the rings of the cooker have been turned off.

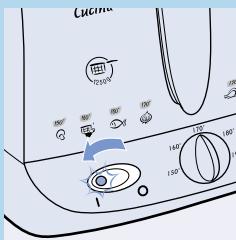


- 2** Take the entire cord from the cord storage compartment.
- 3** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inner pot.

Read the 'Using solid fat' section on how to fill the fryer when using solid fat.

types HD6152 and HD 6153	oil	solid fat
min.	2.2 litre	1925 g
max.	2.5 litre	2200 g

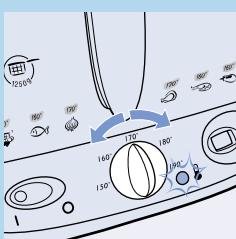
Never mix two different kinds of oil or fat!



- 4** Put the plug in the wall socket.

Make sure the cord does not come into contact with hot parts of the appliance.

- 5** Switch the fryer on by means of the on/off switch. The pilot light in the switch and the temperature light will go on.



- 6** Set the temperature control to the correct temperature.

For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table in these instructions for use. The oil or fat will be heated to the right temperature in 10 to 15 minutes.

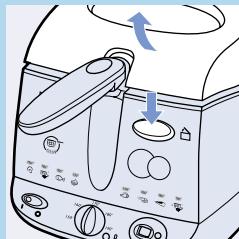
While the fryer is heating up, the temperature light will go out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.

The same procedure applies if you want to fry a number of batches in a row. So wait until the pilot light has been out for some time before you start frying the next batch.

- You can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up.



- 7** Lift the handle to raise the basket to its highest position.



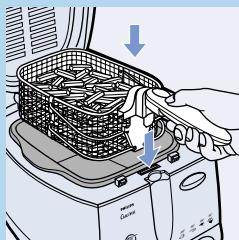
- 8** Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically.

- 9** Remove the basket from the fryer.

- 10** Put the food to be fried in the basket.

For the best frying results, we advise you to use the recommended quantities of food as indicated in the table.

Types HD6152 and HD6153	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1300 g	1000 g
Recommended max. quantity for best end result	650 g	500 g



- 11** Carefully put the basket in the fryer. Make sure the basket has been properly inserted.

- 12** Close the lid.

- 13** Type HD6153 only: Set the required frying time (see 'Timer'). You can also use the fryer without setting the timer.

- 14** Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position.

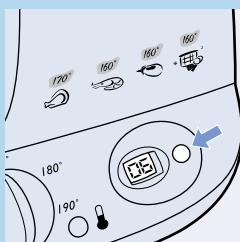
Stick to the preparation time indicated on the package or follow the preparation times mentioned in the table.

- For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.

Be careful: hot steam will emerge from the filter in the lid during frying.



Timer (type HD6153 only)



1 Press the timer button to set the frying time in minutes.

► **Keep the button pressed in and the minutes go forward quickly.**

The maximum time that can be set is 99 minutes.

A few seconds after you have set the timer it will start counting down time.

While the timer is active, the remaining time will blink on the display. The last minute is displayed in seconds.

If the preset time is not correct, you can erase the set time by pressing the button once again at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink) and keeping the button pressed in until '00' appears on the display. You can now set the correct time.

When the preset time has elapsed, you will hear an audible signal (a few beeps). After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the button again.

Caution: the timer indicates the end of the cooking time but does not switch the fryer off.

► **To replace the battery of the timer, please contact the Philips Service Centre.**

After frying



1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, the 'drip-out position'.

2 Open the lid.

Beware of the hot steam.

3 Carefully remove the basket from the fryer.

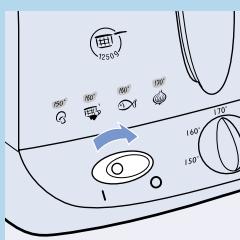
If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Switch the fryer off by means of the on/off switch. The pilot light in the on/off switch will go out.

5 Unplug the appliance after use.

► If you do not use the fryer regularly, we advise you to store the oil or liquid fat in well-closed bottles, preferably in the refrigerator or in a cool place, after it has cooled down. Fill the bottles by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. To take out the inner pot and empty it, first remove the frying basket and the lid. Lift the inner pot out of the appliance and pour out the oil or fat (see 'Cleaning').

► If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see 'Using solid fat').

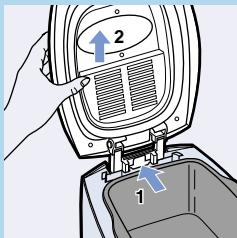


Cleaning

This fryer is almost completely dishwasher proof or can also be cleaned with hot soapy water.

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

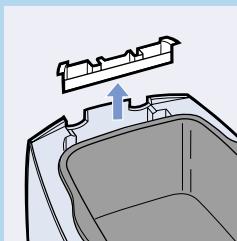
Disassembly of the fryer:



- 1** Remove the lid by pressing the lid release tab to unlock the lid. Then lift the lid out of the appliance.

- 2** Remove the basket from the fryer.

- 3** Remove the water tray.



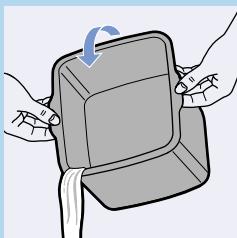
- 4** Lift the non-stick coated inner pot out of the appliance.



- 5** Remove the oil or fat and eventually dispose of it (see 'Oil and fat').

- All parts except the housing with electrical components and the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot soapy water.

- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.



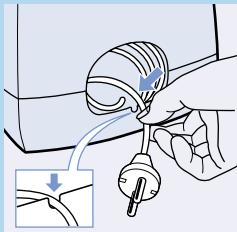
Do not use caustic or abrasive (liquid) cleaning agents or materials (e.g. washing soda, scouring liquid or powder or scouring pads) to clean the fryer.

- 7** Dry all parts thoroughly after cleaning.

Storing the appliance

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

Oil and fat



We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid). You can also use solid frying fat, but in that case you should melt it in a pan over low heat before use to prevent spattering or overheating of the fat. Only use types of oil or fat that are suitable for deep-frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.
Never mix two different kinds of oil or fat!

Changing the oil or fat

As the oil or fat loses its favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. To do so, follow the instructions below:

- If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after each use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times before it needs to be changed.
- If you use the fryer to prepare food that is rich in proteins (such as meat or fish), you should change the oil or fat more often.
- Never use the same oil longer than 6 months and always follow the instructions on the package.
- Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Always change the oil if it starts foaming when it is heated, when it has a strong smell or taste or when it turns dark and/or syrupy.

Disposing of used oil or fat

Pour used oil or liquid fat back into its original (resealable) plastic bottle. You can dispose of used solid fat by letting it solidify in the fryer (without the basket in it) and subsequently scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper. You can put the bottle or newspaper in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of them in accordance with the regulations in your country.

Frying tips

For preparation times and temperature settings, see the table at the end of this booklet.

Home-made French fries

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

Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water. This will prevent them from sticking to each other during frying. Dry the sticks thoroughly.

Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 2-4 minutes at a temperature of 190°C.

For an uniform golden result, lift the basket out of the fryer a few times during the second frying period and shake the basket a few times.

When you fry the maximum quantity, do not shake the basket. Before you start the second frying cycle, throw the home-made French fries in a bowl and shake it.

When you want to fry the maximum amount, insert the basket slowly in the fryer to prevent overcooking.

Frozen food

Frozen fries have already been precooked, so you will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package.

Food from the freezer (-16 to -18°C) will cool the oil or fat considerably when it is immersed in it. Because it does not sear right away, the food may also absorb too much oil or fat. Take the following measures to prevent this:

Do not fry very large quantities at one time (see the table with preparation times and temperature settings).

Heat the oil or fat for at least 15 minutes before you lower a batch of food into it.

Set the temperature control to the setting indicated in the tables in these instructions or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.

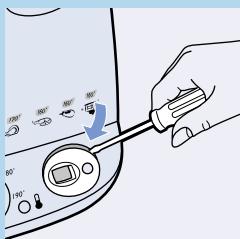
Preferably allow frozen food to partly defrost at room temperature and shake off as much ice and water as possible.

Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Environment (type HD6153 only)

Disposing the battery

Remove the battery of the timer before you discard the appliance.



- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel.
- 2** Take out the battery. Do not throw it away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will 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.

Problems that may occur during frying

If your fryer does not function properly or if the frying quality is insufficient, consult the table below. If you are unable to solve the problem by means of this troubleshooting guide, see 'Guarantee and service'.

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Do not fry more food at one time than the recommended quantities indicated in these instructions for use.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot soapy water or in the dishwasher.
	The oil or fat isn't clean anymore.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix two different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot soapy water or in the dishwasher.
	The sealing ring around the metal inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot soapy water or in the dishwasher; If the lid is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	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 liquid.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the recommended quantities indicated in these instructions for use.
The oil or fat foams too much during frying.	The food contains too much liquid.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix two different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner pot has not been cleaned properly.	Clean the inner pot as described in these instructions for use.
Fryer does not work	The fuse of temperature control may have blown.	Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparation times and temperature settings

If the instructions on the package of the food to be prepared differ from those in the table, always follow the instructions on the package.

FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temp.	Type of food	Recommended quantity for best end result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	650 g	1300 g	4-6
	Fresh fish	450 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Chicken nuggets	8-10 pieces		3-4
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
190°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	650 g	1300 g	3-4
	Crips (very thin potato slices)	600 g		3-4
	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5

FROZEN FOOD

Temp.	Type of food	Recommended quantity for best end result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Chicken nuggets	8 pieces		4-5
	Mini snacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
	Prawns	8 pieces		4-5
190°C	Frozen French fries	500 g	1000 g	5-6/7-8
	Meat/fish croquettes	4 pieces		6-7

Ważne

- Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy zapoznać się z tekstem niniejszej instrukcji oraz zawartymi w niej ilustracjami.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Jeśli urządzenie wykorzystywane jest w sposób niewłaściwy lub do celów profesjonalnych, lub też w sposób niezgodny z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a firma Philips nie bierze odpowiedzialności za wszelkie wynikłe z tego szkody.
- W urządzeniu tym nie należy smażyć ciastek ryżowych (ani innych podobnych rodzajów żywności), gdyż może to powodować silne rozpryskiwanie oleju.
- Sprawdź przed smażeniem, czy mrożone składniki są dostatecznie rozmrożone.
- Przed smażeniem osusz przeznaczoną do smażenia żywność i ostrożnie strząsnij z niej lód.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu miejscowej sieci zasilającej.
- Wetknij wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia oczyść dokładnie oddzielne części frytkownicy (patrz: "Czyszczenie").
- Nie wolno zanurzać w wodzie obudowy, zawierającej elementy elektryczne i grzałkę ani płukać jej w bieżącej wodzie pod kranem.
- Przed napełnieniem frytkownicy olejem lub płynnym tłuszczem sprawdź, czy wszystkie jej części są zupełnie suche.
- Zalecane jest używanie oleju do smażenia lub płynnego tłuszcza. Można używać tłuszcza stałego, lecz wówczas należy zachować szczególną ostrożność (patrz: "Używanie tłuszcza stałego" oraz "Wskazówki").
- Używaj tylko olejów lub tłuszczy, wskazanych do głębokiego smażenia i zawierających środek zapobiegający powstawaniu piany. Informację taką znajdziesz na opakowaniu lub etykiecie opakowania oleju lub tłuszczy.
- Nie włączaj urządzenia przed napełnieniem go olejem lub tłuszczem.
- Upewnij się, że frytkownica wypełniona jest zawsze do poziomu pomiędzy dwoma znakami umieszczonymi w środku wewnętrznego pojemnika.
- Wyłącznik bezpieczeństwa reagujący na temperaturę odłączy urządzenie w przypadku jego przegrzania (patrz: "Bezpieczeństwo").
- W niniejszej instrukcji obsługi znajdziesz maksymalne i zalecane ilości żywności, którą można smażyć za jednym razem. Aby uzyskiwać najlepsze rezultaty smażenia, zaleca się nieprzekraczanie zalecanych w instrukcji ilości (patrz: "Tabela").
- Podczas smażenia przez filtr wydobywa się gorąca para. Pamiętaj, aby twarz i ręce znajdowały się w bezpiecznej odległości od wydobywającej się pary. Powinieneś na nią uważać również podczas otwierania pokrywy.

- Podczas korzystania z urządzenia ustaw je w miejscu niedostępny dla dzieci. Pamiętaj, aby przewód zasilający nie zwisał nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego, na którym ustawniono urządzenie.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia ustaw regulator temperatury w najniższym położeniu (obrót go maksymalnie w lewo). Wyjmij wtyczkę z gniazdku ściennego i odczekaj, aż olej lub tłuszcz zupełnie wystygą. Nie przesuwaj frytkownicy, zanim się zupełnie nie schłodzi.
- Jeśli uszkodzone są przewód zasilający lub inne części urządzenia, ich wymiany może dokonać jedynie punkt serwisowy autoryzowany przez firmę Philips, ponieważ wymagane są do tego specjalne narzędzia i części.
- Niniejsza instrukcja obsługi może okazać się przydatna w przyszłości.

Bezpieczeństwo

Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie wyposażone zostało w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, wyłączający je w przypadku przegrzania urządzenia. Może to mieć miejsce, gdy we frytkownicy nie ma w ogóle lub nie ma wystarczająco dużo oleju lub tłuszcza, lub gdy roztapiają się we frytkownicy kostki tłuszcza; zapobiega to zbyt szybkiemu wydzielaniu ciepła przez grzałkę.

- Gdy termiczny wyłącznik bezpieczeństwa wyłączył urządzenie, postępuj w sposób następujący:
 - 1** Odczekaj, aż olej lub tłuszcz wystygą.
 - 2** Zwróć się do sklepu lub upoważnionego punktu serwisowego firmy Philips.

Używanie tłuszcza stałego

Zalecane jest używanie oleju do smażenia lub płynnego tłuszcza. Można używać tłuszcza stałego, ale należy wówczas zachować szczególną ostrożność, aby nie dopuścić do rozpryskiwania gorącego tłuszcza.

- 1** Jeśli chcesz użyć nowej kostki tłuszcza, roztop ją powoli na małym ogniu, w zwykłej patelni.
- 2** Wlej ostrożnie roztopiony tłuszcz do frytkownicy.
- 3** Wetknij wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdku ściennego i włącz frytkownicę (patrz: "Smażenie").

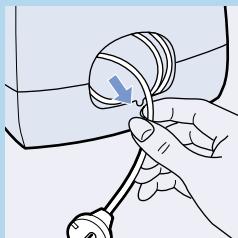


- 4** Przechowuj frytkownicę wraz z zastygłym wewnętrznie tłuszczykiem w temperaturze pokojowej. Zbyt oziębiony tłuszcz podczas smażenia może rozpryskiwać się. Aby temu zapobiec, zrób widelcem kilka otworów w warstwie zastygłego tłuszczu. Uważaj przy tym, by nie uszkodzić warstwy zapobiegającej przywieraniu potraw, która pokrywa powierzchnię wewnętrznej pojemnika.

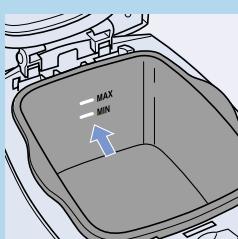
Smażenie

- 1** Należy ustawić urządzenie na chłodnej, płaskiej i stabilnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Jeśli chcesz ustawić urządzenie na kuchence, pod wyciągiem, sprawdź, czy zostały wyłączone jej palniki.



- 2** Wysuń cały przewód zasilający ze schowka.



- 3** Napełnij suchą frytkownicę olejem, płynnym tłuszczem lub roztopionym tłuszczem stałym - do poziomu oznaczonego na wewnętrzny pojemniku.

Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi napełniania frytkownicy stałym tłuszczem, zamieszczonymi w rozdziale "Używanie stałego tłuszczu".

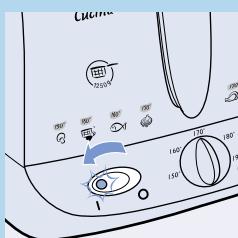
Typy HD6152 i HD6153	olej	tłuszcz stałý
minimum	2,2 litra	1925 g
maksimum	2,5 litra	2200 g

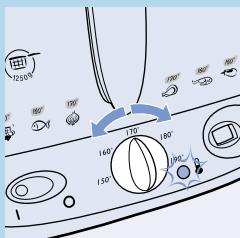
Nie wolno mieszać dwóch różnych rodzajów oleju lub tłuszczu!

- 4** Włóż wtyczkę do gniazdka ściennego.

Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z rozgrzaną powierzchnią urządzenia.

- 5** Włącz urządzenie za pomocą przełącznika ON/OFF. Zapali się lampa kontrolna w przełączniku, a także lampa kontrolna temperatury.





6 Ustaw regulator temperatury na odpowiedniej wartości.

Informację o zalecanej temperaturze znajdziesz na opakowaniu przeznaczonym do smażenia żywności lub w tabeli zamieszczonej w instrukcji obsługi.

W ciągu 10-15 minut olej lub tłuszcz zostaną rozgrzane do właściwej temperatury.

Podczas rozgrzewania frytkownicy lampka kontrolna temperatury będzie wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Zgaśnięcie lampki na dłuższą chwilę będzie oznaczać, że olej (lub tłuszcz) osiągnął żądaną temperaturę.

Ta sama procedura odnosi się do sytuacji, gdy chcesz smażyć kolejno kilka porcji. Przed rozpoczęciem smażenia kolejnej porcji oczekaj, aż zgaśnie lampka kontrolna.



► Podczas rozgrzewania frytkownicy możesz pozostawić w niej kosz.

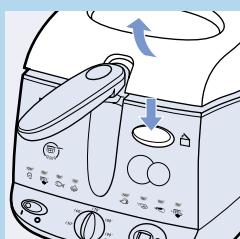
7 Unieś uchwyt, unosząc kosz do najwyższego położenia.

8 Otwórz pokrywę, zwalniając przycisk blokujący. Pokrywa otworzy się automatycznie.

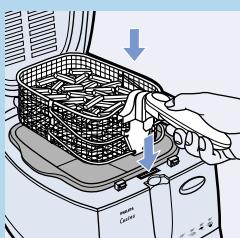
9 Wyjmij kosz z urządzenia.

10 Ułóż w koszu żywność przeznaczoną do smażenia.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty smażenia, zaleca się używanie podanych w tabeli ilości żywności.



Typy HD6152 i HD6153	Domowe frytki	Mrożone frytki
Maksymalna ilość	1300 g	1000 g
Zalecana maksymalna ilość w celu uzyskania najlepszego wyniku końcowego	650 g	500 g



11 Ostrożnie umieść kosz w urządzeniu. Upewnij się, że kosz umieszczony został poprawnie.

12 Zamknij pokrywę.

13 Wyłącznik czasowy dla typu HD6153: Ustaw żądany czas smażenia (patrz: "Wyłącznik czasowy"). Możesz również używać frytkownicy bez korzystania z wyłącznika czasowego.

14 Wciśnij znajdujący się w uchwycie kosza przycisk blokujący i ostrożnie opuść kosz do najniższego położenia.

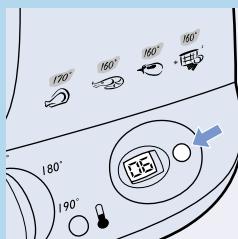
Przestrzegaj czasów przygotowywania potraw wskazanych na opakowaniu lub bierz pod uwagę czasy przygotowywania wskazane w tabeli.



► Aby żywność usmażyła się równomiernie na złocisty kolor, w trakcie smażenia wyjmij kilkakrotnie kosz z oleju lub tłuszczu i delikatnie potrząsnij jego zawartością.

Zachowaj ostrożność: podczas smażenia gorąca para wydobywa się poprzez filtr w pokrywie.

Wyłącznik czasowy (tylko dla typu HD6153)



1 Aby ustawić w minutach czas smażenia, wciśnij przycisk wyłącznika czasowego.

► Przytrzymaj wciśnięty przycisk - na wyświetlaczu będą szybko przewijały się kolejne minuty.

Maksymalna długość czasu, który można ustawić, wynosi 99 minut. Po upływie kilku sekund od ustawienia wyłącznika czasowego zacznie się odliczanie czasu.

Podczas działania wyłącznika czasowego na wyświetlaczu migocze wartość oznaczająca czas pozostały do zakończenia smażenia. Ostatnia minuta smażenia wskazywana jest w sekundach.

Jeśli ustalona wcześniej wartość czasu nie jest prawidłowa, możesz ją skasować, wciskając ponownie przycisk w chwili, w której wyłącznik czasowy rozpoczyna odliczanie(tzn. w chwili, w której wartość na wyświetlaczu zaczyna migotać) oraz przytrzymując wciśnięty przycisk do momentu, gdy na wyświetlaczu pojawi się wartość "00". Możesz teraz ustawić właściwy czas.

Po upływie ustalonego okresu czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy (kilka razy). Po 20 sekundach sygnał dźwiękowy powtórzy się. Możesz przerwać sygnał dźwiękowy, ponownie wciskając przycisk.

Uwaga: wyłącznik czasowy informuje jedynie o upływie czasu smażenia, frytkownica pozostaje jednak nadal włączona.

► Aby wymienić baterię w wyłączniku czasowym, skontaktuj się z punktem serwisowym firmy Philips.

Po zakończeniu smażenia



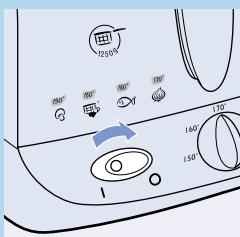
1 Korzystając z uchwytu unieś kosz do najwyższego położenia - "położenia skupywania".

2 Otwórz pokrywę.
Uważaj na gorącą parę.

3 Ostrożnie wyjmij kosz z urządzenia.

W razie potrzeby potrząsnij koszem nad frytkownicą, w celu usunięcia nadmiaru oleju lub tłuszczu.

Umieść usmażoną żywność w misce lub cedzaku, wyłożonych bibułą pochłaniającą tłuszcze, może to być papierowy ręcznik kuchenny.



- 4** Wyłącz urządzenie za pomocą przełącznika ON/OFF. Zgaśnie lampka kontrolna w przełączniku.
 - 5** Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Jeśli nie korzystasz regularnie z frytkownicy, wówczas olej lub płynny tłuszcz przechowuj, po wystygnięciu, w szczelnie zamkniętych butelkach, najlepiej w lodówce lub innym chłodnym miejscu. Napełnij butelki wlewając do nich olej lub tłuszcz przez drobne sitko, zatrzymujące cząstki żywności. Aby wyjąć wewnętrzny pojemnik w celu opróżnienia go, najpierw wyjmij kosz do smażenia oraz pokrywę. Unieś wewnętrzny pojemnik z urządzenia i wylej olej lub tłuszcz (patrz: "Czyszczenie").
- Jeśli we frytkownicy znajduje się stały tłuszcz, pozwól, aby się zestalił i przechowuj frytkownicę wraz z tym pozostałym w niej tłuszczem (patrz: "Używanie stałego tłuszcza").

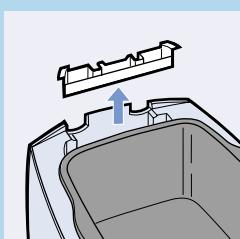
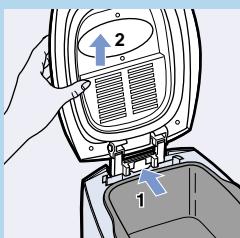
Czyszczenie

Niemal wszystkie części frytkownicy można myć w zmywarce, można też czyścić ją w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.

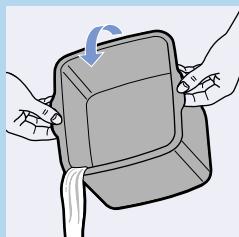
Odczekaj, aż olej lub tłuszcz dostatecznie wystygą.

Demontaż frytkownicy.

- 1** Zdejmij pokrywę wciskając przycisk blokady. Następnie zdejmij pokrywę z urządzenia.
- 2** Wyjmij kosz z frytkownicy.
- 3** Wyjmij tacę na wodę.



- 4** Wyjmij z urządzenia wewnętrzny pojemnik pokryty warstwą zapobiegającą przywieraniu potraw.

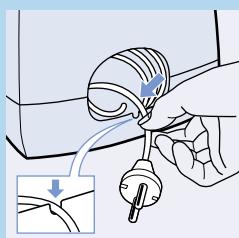


- 5** Usuń olej lub tłuszcz i ewentualnie pozbądź się ich (patrz: "Olej i tłuszcz").
- Wszystkie części, za wyjątkiem obudowy zawierającej układy elektryczne oraz grzałkę, można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- 6** Obudowę oczyść wilgotną szmatką (zwilżoną płynem do mycia naczyń) i/lub ręcznikami kuchennymi.

Do czyszczenia frytkownicy nie używaj środków żrących lub ściernych (płynnych) (np sody, płynu lub proszku do szorowania, czy też druciaków).

- 7** Po umyciu dokładnie osusź wszystkie części urządzenia.

Przechowywanie urządzenia



- 1** Umieść ponownie wszystkie części na lub we frytkownicy i zamknij pokrywę.
- 2** Zwiń przewód zasilający, wepnij go ponownie do schowka i załącz wtyczkę do przeznaczonego na nią uchwytu.
- 3** Unieś frytkownicę za uchwyty.

Olej i tłuszcz

Zaleca się używanie oleju lub płynnego tłuszcza do smażenia, najlepiej oleju roślinnego lub tłuszcza bogatego w tłuszcze nienasycone (np kwas linolowy). Możesz również używać do smażenia tłuszcza stałego, ale należy go przed użyciem roztopić na patelni, na wolnym ogniu, w celu zapobieżenia rozpryskiwaniu lub przegrzaniu tłuszcza.
Używaj tylko olejów lub tłuszczy, przeznaczonych do głębokiego smażenia i zawierających środek zapobiegający powstawaniu piany. Informację tę znajdziesz na opakowaniu lub etykiecie opakowania oleju lub tłuszcza.

Nie wolno mieszać dwóch różnych rodzajów oleju lub tłuszcza!

Zmiana oleju lub tłuszcza

Ponieważ olej lub tłuszcz dosyć szybko tracą swoje korzystne cechy, powinno się regularnie je zmieniać. W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- Jeśli używasz frytkownicy przede wszystkim do przygotowywania ziemniaków smażonych na sposób francuski i jeśli po użyciu przecedzasz olej lub tłuszcz przez sitko, możesz wykorzystać ten sam olej 10-12 razy, zanim wymienisz go na nowy.

- Jeśli frytkownicy używa się do przygotowywania potraw bogatych w proteiny (takich jak mięso lub ryby), olej lub tłuszcz należy zmieniać częściej.
- Nigdy nie korzystaj z tego samego oleju lub tłuszcza przez okres dłuższy niż 6 miesięcy i zawsze stosuj się do instrukcji podanych na opakowaniu.
- Do starego oleju lub tłuszcza nigdy nie dodawaj nowego.
- Zawsze zmieniaj olej, gdy zaczyna pienić się przy podgrzewaniu, gdy ma intensywny zapach lub smak, albo staje się ciemny i/lub o konsystencji syropu.

Pozbywanie się zużytego oleju lub tłuszcza.

Wlej zużyty olej lub tłuszcz do oryginalnej (szczelnej) butelki z tworzywa. Zużytego stałego tłuszcza możesz pozbyć się pozwalając na jego zastygnięcie we frytkownicy (bez kosza wewnętrz) i następnie zbierając go ze ścianek frytkownicy łypatka oraz zawijając go w gazetę. Butelkę lub stały tłuszcz zawinięty w gazetę możesz umieścić w odpadach nie podlegających kompostowaniu (tzn. w pojemniku nie przeznaczonym na odpady kompostowane) lub pozbyć się ich w inny sposób, zgodny z przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Wskazówki przydatne podczas smażenia

Zalecane czasy i temperatury smażenia zamieszczone są w tabeli na końcu niniejszej broszury.

Domowe frytki

Frytki będą smaczniejsze i bardziej kruche, jeśli będziesz postępować w następujący sposób:

Wybierz twarde ziemniaki i pokrój je na kostki. Opłucz kostki ziemniaków w zimnej wodzie. Zapobiegnie to sklejaniu się ich podczas smażenia.

Osusz dokładnie kostki ziemniaków.

Frytki smażone są w dwóch etapach: po raz pierwszy przez 4-6 minut w temperaturze 160°C, po raz drugi przez 2-4 minuty w temperaturze 190°C.

Aby żywność usmażyła się równomiernie na złocisty kolor, kilkakrotnie w trakcie drugiego smażenia wyjmij kosz z oleju lub tłuszcza i kilkakrotnie potrząsnij jego zawartością.

Podczas smażenia ilości maksymalnej nie należy potrząsać koszem.

Przed rozpoczęciem drugiego smażenia wrzuć frytki do misy i potrząsnij nią.

Jeśli chcesz usmażyć maksymalną ilość, powoli wkładaj kosz do frytkownicy, aby zapobiec nadmiernemu usmażeniu.

Żywność mrożona

Mrożone frytki są już wstępnie smażone, dlatego też wystarczy je usmażyć tylko raz, zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu. Żywność wyjęta z zamrażarki (-16 do -18°C) wyraźnie ostudzi olej lub tłuszcz po zanurzeniu jej w nim. Ponieważ tłuszcz nie podgrzewa się od razu, żywność może również wchłonąć go zbyt dużo. Aby temu zapobiec, podejmij następujące kroki:

Nie smaż jednocześnie bardzo dużych ilości (patrz: tabela zawierająca czasy przygotowania potraw i ustawienia temperatury).

Zanim zanurzysz porcję żywności w oleju lub tłuszczu, podgrzewaj ją przez 15 minut.

Ustaw regulator temperatury na wartości wskazanej w zamieszczonych w tej instrukcji tabelach lub na wartości wskazanej na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia. W przypadku braku takiej instrukcji wybierz temperaturę o wartości 190°C.

Najlepiej będzie, jeśli odczekasz, aż żywność rozmrózi się w temperaturze pokojowej i strząśniesz z niej możliwie najwięcej lodu i wody.

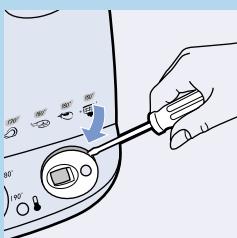
Delikatnie zanurzaj żywność w oleju lub tłuszczu, gdyż mrożona żywność może powodować gwałtowne tworzenie się pęcherzy na powierzchni gorącego oleju lub tłuszczu.

Ochrona środowiska (tylko dla typu HD6153)

Pozbywanie się baterii

Przed wyrzuceniem wyeksploatowanego urządzenia wyjmij z niego baterię zasilającą wyłącznik czasowy.

- 1** Dowyjęcia płytki z baterią użyj małego płaskiego wkrętaka.
- 2** Wyjmij baterię. Nie wyrzucaj baterii z odpadami gospodarstwa domowego, ale oddaj ją do oficjalnego punktu skupu.



Gwarancja i serwis

Jeśli chcesz skorzystać z serwisu lub natknąłeś się na jakiś problem, skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta lub najbliższym punktem serwisowym, autoryzowanym przez dział AGD firmy Philips (numery telefonów znajdziesz w karcie gwarancyjnej).

Problemy, na jakie można natrafić podczas smażenia

Jeśli frytkownica nie działa poprawnie lub jakość smażenia nie jest zadowalająca, zapoznaj się z poniższą tabelą. Jeśli poradnik ten nie jest wystarczający do rozwiązania problemu, patrz: "Gwarancja i serwis".

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Usmażone potrawy nie mają złocistego koloru i/lub nie są kruche.	Wybrano zbyt niską temperaturę i/lub żywność poddawana była smażeniu zbyt długo.	Sprawdź na opakowaniu lub w tabeli zamieszczonej w niniejszej instrukcji, czy prawidłowo zostały wybrane temperatura i/lub czas przygotowania potrawy. Ustaw regulator temperatury na odpowiedniej wartości.
	W koszu znajduje się zbyt dużo żywności.	Nie smaż żywności więcej, niż ilość zaleczana w niniejszej instrukcji obsługi.
	Olej lub tłuszcz nie rozgrzewają się wystarczająco.	Może być przepalony bezpiecznik układu regulacji temperatury. Zwróć się do sklepu lub upoważnionego punktu serwisowego firmy Philips.
Z frytkownicy wydziela się silny nieprzyjemny zapach.	Stał filtar olejowy uległ zapchanemu.	Zdejmij pokrywę i umyj pokrywę oraz filtr w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
	Zanieczyszczony jest już olej lub tłuszcz.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie przesączać go przez sito, co pozwoli dłużej utrzymać jego świeżość.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszcza nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszcza dobrej jakości. Nie wolno mieszać dwóch różnych rodzajów oleju lub tłuszcza.
Para wydostaje się w innych miejscach niż filtr.	Nie została poprawnie zamknięta pokrywa.	Sprawdź, czy prawidłowo została zamknięta pokrywa.
	Stał filtar olejowy uległ zapchanemu.	Zdejmij pokrywę i umyj pokrywę oraz filtr w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
	Pierścień uszczelniający wokół części metalowej wewnętrznej pokrywy jest zabrudzony lub zużyty.	Jeśli pierścień jest zabrudzony, umyj pokrywę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli pokrywa jest zużyta, zwróć się do sklepu lub upoważnionego punktu serwisowego firmy Philips, w celu wymiany pierścienia uszczelniającego.
Podczas smażenia olej (lub tłuszcz) pryska poza frytkownicę.	We frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju lub tłuszcza.	Sprawdź, czy ilość oleju lub tłuszcza nie przekracza dopuszczalnego poziomu.
	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Osusz dokładnie żywność, zanim rozpocznesz smażenie jej i smaż ją zgodnie z instrukcją obsługi.
	W koszu do smażenia znajduje się zbyt dużo żywności.	Nie smaż żywności więcej, niż ilość zaleczana w niniejszej instrukcji obsługi.
Olej lub tłuszcz zbytnio pienią się podczas smażenia.	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Osusz dokładnie żywność przed smażeniem jej.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszcza nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Nie wolno mieszać dwóch różnych rodzajów oleju lub tłuszcza. Używaj tylko olejów lub tłuszcza zawierających środek zapobiegający powstawaniu piany.
	Nie został prawidłowo oczyszczony wewnętrzny pojemnik.	Oczyść wewnętrzny pojemnik zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.
Frytkownica nie działa.	Przepalić się mógł bezpiecznik układu regulacji temperatury.	Zwróć się do sklepu lub upoważnionego punktu serwisowego firmy Philips.

Czasy przygotowania potraw i ustawienia temperatury.

Jeśli instrukcje umieszczone na opakowaniu żywności różnią się od wskazówek zamieszczonych w tabeli, zawsze stosuj się do instrukcji podanych na opakowaniu.

ŚWIEŻA LUB ROZMROŻONA ŻYWNOŚĆ

Temp.	Rodzaj żywności	Zalecana ilość w celu uzyskania najlepszego wyniku końcowego	Maksymalna ilość	Czas smażenia (w minutach)
150°C	Grzyby	6-8 sztuk		2-3
160°C	Domowe frytki*) Pierwszy cykl smażenia	650 g	1300 g	4-6
	Świeże ryby	450 g		5-7
170°C	Kurczak (udka)	3-5 sztuk		12-15
	Smażone warzywa (np kalafior)	8-10 sztuk		2-3
180°C	Chińskie sajgonki	2-3 sztuki		6-7
	Medaliony z kurczaka	8-10 sztuk		3-4
	Mini-przekąski	8-10 sztuk		3-4
	Pierścienie z kałamarnicy panierowane	8-10 sztuk		3-4
	Ryby w kawałkach panierowane	8-10 sztuk		3-4
	Krewetki	8-10 sztuk		3-4
	Smażone jabłka	5 sztuk		3-4
190°C	Domowe frytki*) Drugi cykl smażenia	650 g	1300 g	3-4
	Kräžki (bardzo cienkie plasterki ziemniaków)	600 g		3-4
	Bakłażan (plastery)	600 g		3-4
	Krokiety z mięsem	5 sztuk		4-5

ŻYWNOŚĆ MROŻONA

Temp.	Rodzaj żywności	Zalecana ilość w celu uzyskania najlepszego wyniku końcowego	Maksymalna ilość	Czas smażenia (w minutach)
170°C	Kurczak (udka)	3-4 sztuki		15-20
	Placuszki ziemniaczane	4 sztuki		3-4
180°C	Chińskie sajgonki	2-3 sztuki		10-12
	Medaliony z kurczaka	8 sztuk		4-5
	Mini-przekąski	6 sztuk		4-5
	Pierścienie z kałamarnicy panierowane	8 sztuk		4-5
	Ryby w kawałkach panierowane	8 sztuk		4-5
	Krewetki	8 sztuk		4-5
190°C	Mrożone frytki	500 g	1000 g	5-6/7-8
	Krokiety z mięsem/rybą	4 sztuki		6-7

Внимание

- ▶ Прежде чем пользоваться фритюрницей, внимательно прочтайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- ▶ Электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях. В случае использования прибора ненадлежащим образом, в (полу)профессиональных условиях или не в соответствии с данным руководством, вы утрачиваете право на гарантию, и компания «Филипс» не несет ответственности за нанесенный ущерб.
- ▶ Не жарьте пироги с рисом (или подобные продукты) в этом приборе, поскольку это может стать причиной сильного разбрзгивания/взрыва масла.
- ▶ Перед началом приготовления убедитесь, что замороженные ингредиенты (почти полностью) разморожены.
- ▶ Перед обжариванием обсушите поверхность продуктов, приготовленных для обжаривания, и тщательно стряхните лед с замороженных продуктов.
- ▶ Перед подключением фритюрницы убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению сети у вас дома.
- ▶ Подключайте электроприбор только к заземленной розетке.
- ▶ Перед первым применением фритюрницы тщательно промойте отдельные детали (см. раздел «Очистка»).
- ▶ Запрещается погружать в воду части, содержащие нагревательные элементы, а также промывать их под струей водопроводной воды.
- ▶ Перед заполнением фритюрницы растительным маслом или жидким жиром убедитесь, что все детали абсолютно сухие.
- ▶ Мы рекомендуем вам пользоваться маслом для жарения или жидким жиром. Вы можете пользоваться также твердым жиром для жарения, но в этом случае необходимо принять дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрзгивания жира (см. раздел «Использование твердого жира» и «Полезные советы»).
- ▶ Пользуйтесь только такими видами масла и жира, которые пригодны для обжаривания во фритюрнице и содержат пеногаситель. Информацию об этом вы найдете на упаковке или этикетке масла или жира.
- ▶ Не включайте фритюрницу, пока вы не заполните ее маслом или жиром.
- ▶ Проверьте, чтобы фритюрница всегда была заполнена до уровня между двумя отметками на внутренней поверхности внутренней чаши.
- ▶ В случае перегрева автоматический аварийный термовыключатель отключает электроприбор (см. раздел «Вопросы безопасности»).
- ▶ В данном руководстве по эксплуатации указаны максимально допустимые и рекомендованные количества продуктов, которые

можно обжаривать за один прием. Для получения лучших результатов обжаривания мы рекомендуем вам не превышать эти значения (см. таблицу).

- ▶ Обжаривание сопровождается выходом пара через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Вам следует также остерегаться горячего пара, когда вы открываете крышку.
- ▶ Во время использования установите фритюрницу в месте, недоступном для детей. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор.
- ▶ После окончания работы установите терморегулятор в положение, соответствующее минимальной температуре (поворнув его до упора влево). Выньте вилку сетевого шнура из розетки электросети и дайте маслу или жиру остывать. Не перемещайте фритюрницу, пока она не остынет.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура или других деталей электроприбора, их следует заменять только в компании «Филипс» или ее уполномоченном сервисном центре, поскольку для ремонта могут потребоваться специальные инструменты и/или детали.
- ▶ Сохраните настоящее руководство по эксплуатации в качестве справочного материала.

Вопросы безопасности

Аварийный термовыключатель

Прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева.

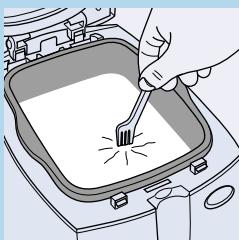
Это может произойти при отсутствии масла или жира во фритюрнице, в случае если их недостаточное количество, либо в процессе растапливания кубиков твердого жира во фритюрнице, препятствующего достаточно быстрому выделению тепла нагревательным элементом.

- ▶ При срабатывании аварийного выключателя и отключении прибора выполните следующее:
- 1** Дайте маслу или жиру остывать.
 - 2** Обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании «Филипс».

Использование твердого жира

Мы рекомендуем вам пользоваться маслом для жарения или жидким жиром. Вы можете пользоваться также твердым жиром для жарения, но в этом случае необходимо принять дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрызгивания жира.

- 1** Если вы хотите использовать новые кубики жира, расплавьте их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2** Осторожно перелейте расплавленный жир во фритюрницу.
- 3** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети и включите фритюрницу (см. раздел «Обжаривание»).
- 4** Храните фритюрницу с застывшим в ней жиром при комнатной температуре. Если жир застынет очень сильно, то при расплавлении он может начать разбрызгиваться. Чтобы избежать разбрызгивания, проделайте в застывшем жире несколько отверстий вилкой. Делайте это осторожно, чтобы не повредить нагревательный элемент.



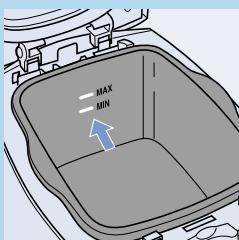
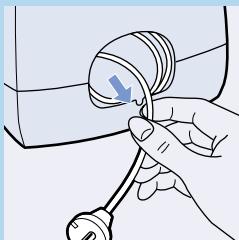
Обжаривание

- 1** Установите фритюрницу в месте, недоступном для детей, на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.

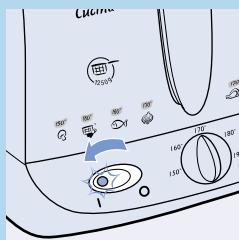
Если вы хотите поставить фритюрницу на плиту, под вытяжной колпак, убедитесь в том, что конфорки плиты выключены.

- 2** Извлеките весь шнур целиком из отсека для хранения шнура.
- 3** Заполните фритюрницу маслом, жидким жиром или расплавленным твердым жиром до верхней отметки уровня на внутренней емкости.

Ознакомьтесь с правилами заполнения фритюрницы при использовании твердого жира в разделе «Использование твердого жира».



модели HD6152 и HD 6153	масло	твердый жир
мин.	2,2 л	1925 г
макс.	2,5 л	2200 г



Никогда не смешивайте различные виды масла или жира!

- 4 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети. Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих деталей электроприбора.

- 5 Включите фритюрницу, нажав на выключатель питания. При этом загорятся индикатор внутри выключателя питания и индикатор нагрева.

- 6 Установите терморегулятор в положение, соответствующее правильной температуре.

Чтобы узнать, какую температуру вам следует выбрать, посмотрите на упаковку с продуктом, который вы будете обжаривать, или в таблицу, имеющуюся в данном Руководстве по эксплуатации. Масло или жир будут нагреваться до нужной температуры в течение 10-15 минут.

В процессе нагревания фритюрницы индикатор нагрева будет неоднократно выключаться и включаться снова. Температура масла или жира достигнет заданного уровня, когда этот индикатор в течение некоторого времени будет оставаться выключенным. Эта же процедура применима, если вы хотите обжарить несколько загружаемых порций продукта одну за другой. Но перед тем как приступить к обжариванию следующей порции, подождите, пока индикатор в течение некоторого времени останется выключенным.

- ▶ Во время нагревания фритюрницы корзина может находиться внутри.

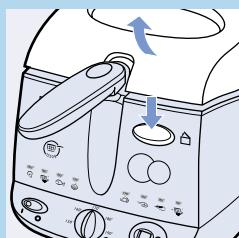
- 7 Поднимите рычаг, чтобы поднять корзину в самое высокое положение.

- 8 Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку разблокировки. Крышка откроется автоматически.

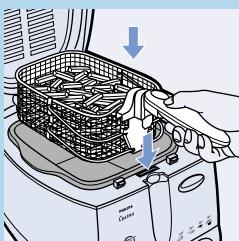
- 9 Выньте корзину из фритюрницы.

- 10 Положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.

Для получения наилучших результатов мы советуем вам загружать во фритюрницу продукты, в количествах указанных в таблице.



Модели HD6152 и HD6153	Домашний картофель-фри	Замороженный картофель-фри
Максимальное количество	1300 г	1000 г
Рекомендуемое максимальное количество для получения наилучших результатов	650 г	500 г



I1 Осторожно поставьте корзину во фритюрницу. Убедитесь, что корзина установлена правильно.

I2 Закройте крышку.

I3 Только для модели HD6153: Установите требуемое время обжаривания (см. раздел «Таймер»). Вы можете также пользоваться фритюрницей, не устанавливая время на таймере.

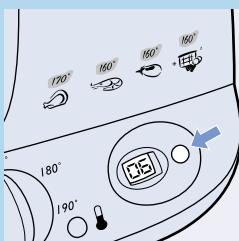
I4 Нажмите на кнопку разблокировки и осторожно опустите корзину в самое нижнее положение.

Придерживайтесь времени приготовления, указанного на упаковке продукта, или следуйте инструкциям о времени приготовления, которые вы найдете в таблице.

Чтобы получить ровную золотистую корочку, время от времени вынимайте корзину из масла или жира во время обжаривания и осторожно встряхивайте ее содержимое.

Будьте осторожны: обжаривание сопровождается выходом горячего пара из фильтра, расположенного в крышке.

Таймер (только модель HD6153)



I Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах).

Удерживайте кнопку в нажатом состоянии, и значение времени в минутах будет быстро возрастать.

Максимальное время, которое вы можете установить, составляет 99 минут.

Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.

Когда таймер включен, на его экране мелькают значения, указывающие на оставшееся время. Отсчет последней минуты ведется в секундах.

Если время на таймере установлено неправильно, вы можете сбросить заданное время, нажав на кнопку повторно в тот момент, когда таймер начнет обратный отсчет времени (т.е. когда цифры начнут мелькать), и удерживая ее до тех пор, пока на экране не появятся цифры «00». Теперь вы можете установить правильное время.

По истечении заданного времени вы услышите звуковой сигнал (несколько гудков). Через 20 секунд звуковой сигнал прозвучит повторно. Вы можете прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку повторно.

Внимание: таймер сигнализирует об окончании процесса приготовления продуктов, но не отключает фритюрницу.

Для замены батареи таймера обращайтесь в Сервисный центр компании «Филипс»

После завершения обжаривания



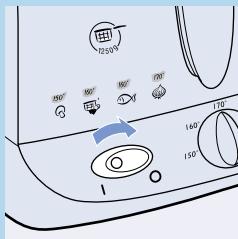
1 Поднимите ручку, чтобы установить корзину в самое высокое положение, положение «для стекания масла».

2 Откройте крышку.
Осторожно: горячий пар.

3 Осторожно выньте корзину из фритюрницы.

При необходимости встряхните корзину над фритюрницей, чтобы удалить излишки жира или масла.

Переложите обжаренный продукт в миску или дуршлаг, выстланные жиропоглощающей бумагой, например, кулинарной бумагой.



4 Выключите фритюрницу с помощью выключателя питания. При этом индикатор, расположенный внутри выключателя питания, погаснет.

5 После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

- ▶ Если вы пользуетесь фритюрницей нерегулярно, мы рекомендуем хранить масло или жидкий жир в плотно закрытых бутылках, желательно, после остывания, в холодильнике или холодном месте. Для заполнения бутылок сливайте масло или жир через мелкочайченное сито, удерживающие частички пищи. Для того чтобы вынуть внутреннюю емкость и опорожнить ее, сначала выньте корзину для обжаривания и крышку. Выньте из фритюрницы внутреннюю емкость и слейте жир или масло (см. раздел «Очистка»).
- ▶ Если во фритюрнице остался твердый жир, дайте ему застыть и храните фритюрницу вместе с жиром (см. раздел «Использование твердого жира»).

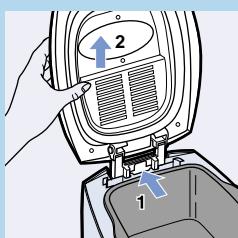
Очистка

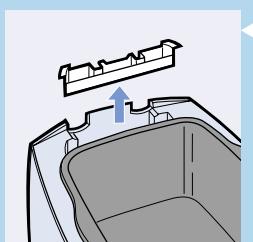
Почти все детали фритюрницы можно мыть в посудомоечной машине или же просто водой с добавлением моющего средства.

Подождите до остывания жира или масла.

Разберите фритюрницу:

- 1** Снимите крышку, нажимая рифленую пластину, чтобы отсоединить крышку. После этого выньте крышку.
- 2** Выньте корзину из фритюрницы.

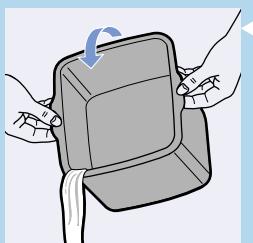




3 Выньте поддон для воды.



4 Выньте из фритюрницы внутреннюю емкость с антипригарным покрытием.



5 Слейте жир или масло для дальнейшего использования (см. раздел «Масло и жир»).

▶ Все детали фритюрницы, за исключением частей с нагревательными элементами, можно мыть в посудомоечной машине или горячей мыльной водой.

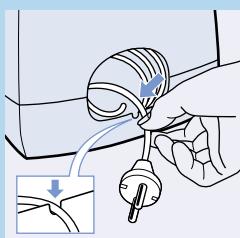
6 Очистите части фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.

Не пользуйтесь для очистки фритюрницы едкими или абразивными (жидкими) чистящими средствами (например, стиральной содой, абразивными жидкостями или порошками или жесткими губками).

7 После очистки тщательно высушите все детали.

Хранение электроприбора

1 Установите все детали на фритюрницу и внутрь фритюрницы и закройте крышку.



2 Смотайте сетевой шнур, протолкните его в отсек для хранения и зафиксируйте вилку с помощью специального устройства.

3 Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Мы рекомендуем вам пользоваться маслом для жарения или жидким жиром для жарения, желательно растительным маслом или жиром с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты). Вы можете также использовать твердый жир для жарения, но в этом случае вам потребуется предварительно расплавить его на сковороде при слабом нагревании, чтобы не допустить разбрызгивания или перегревания жира.

Пользуйтесь только такими видами масла и жира, которые пригодны для обжаривания во фритюрнице и содержат пеногаситель. Эту информацию вы найдете на упаковке или этикетке масла или жира.

Никогда не смешивайте различные виды масла или жира!

Замена масла или жира

Поскольку масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их следует регулярно менять. Следуйте описанным ниже инструкциям:

- Если вы пользуетесь фритюрницей главным образом для приготовления картофеля-фри или если вы фильтруете масло или жир через сито после каждого использования, то вы можете воспользоваться маслом или жиром 10-12 раз, прежде чем его потребуется заменить.
- Если вы пользуетесь фритюрницей для приготовления пищи с высоким содержанием белка (например, мяса или рыбы), вам потребуется менять масло или жир чаще.
- Никогда не пользуйтесь одной и той же порцией масла дольше 6 месяцев и всегда следуйте инструкциям на упаковке масла.
- Никогда не добавляйте свежее масло или жир к уже использованному маслу или жиру.
- Вам необходимо сменить масло, если оно пенится при нагревании, либо приобрело сильный запах или привкус, либо становится темным и/или липким.

Утилизация использованного масла или жира

Слейте использованное масло или жидкий жир обратно в пластиковую бутылку (с герметично закрывающейся крышкой). Твердый жир можно оставить во фритюрнице (после извлечения из нее корзины) до застывания и впоследствии собрать его лопаткой и завернуть в газету. Бутылку или газету с жиром можно выбросить в мусоросборный бачок для отходов, не поддающихся биохимическому распаду (но не в бачок для сбора пищевых отходов), либо утилизовать их в соответствии с правилами, действующими в вашей стране.

Советы по приготовлению блюд во фритюрнице

Время приготовления и температура обжаривания указаны в таблице в конце данной брошюры.

Домашний картофель-фри

Для приготовления самого вкусного и самого хрустящего картофеля-фри выполните следующее:

Выберите твердый картофель и нарежьте его ломтиками. Вымойте ломтики холодной водой. Благодаря этому они не будут слипаться при обжаривании.

Тщательно обсушите ломтики.

Обжарьте ломтики картофеля-фри дважды: сначала в течение 4-6 минут при температуре 160°C, во второй раз в течение 2-4 минут при температуре 190°C.

Для получения ровной золотистой корочки во время второго обжаривания несколько раз приподнимайте корзину из фритюрницы и встряхивайте ее.

При обжаривании максимального количества картофеля корзину встряхивать не следует. Прежде чем начать второй цикл обжаривания, перенесите домашний картофель-фри в миску и встряхните ее.

Если вы хотите обжарить максимальное количество картофеля, опускайте корзину во фритюрницу медленно, чтобы избежать выкипания масла.

Замороженные продукты

Замороженные продукты уже прошли предварительную кулинарную обработку, поэтому вам нужно обжарить их лишь однократно, в соответствии с инструкцией на упаковке.

При погружении во фритюрницу продуктов из морозильника (с температурой от -16 до -18°C) температура масла или жира значительно снизится. Поскольку продукты не смогут обжариться немедленно, они могут впитать слишком много масла или жира. Чтобы не допустить этого, примите следующие меры:

Не обжаривайте слишком большое количество замороженных продуктов за один прием (см. время приготовления и температуру обжаривания в таблице).

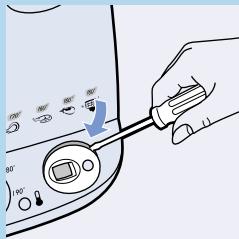
Прежде чем опустить порцию продуктов во фритюрницу, нагревайте масло или жир в течение не менее 15 минут.

Установите терморегулятор в положение, указанное в таблицах, которые имеются в данном руководстве, или на упаковке с продуктами. В случае отсутствия указаний установите регулятор температуры на 190°C.

Желательно дать замороженным продуктам частично оттаять при комнатной температуре и стряхнуть с них как можно большее количество льда и воды.

Опускайте продукты в масло или жир очень осторожно, поскольку замороженные продукты при попадании в горячее масло или жир могут вызвать бурное кипение масла или жира.

Защита окружающей среды (только модель HD6153)



Утилизация батареи

Прежде чем выбросить прибор, выньте батарею из таймера.

- 1** Снимите панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом.
- 2** Выньте батарею. Не выбрасывайте батарею вместе с бытовым мусором, а сдайте ее в официальный пункт приема.

Гарантия и обслуживание

По поводу дополнительной информации или в случае возникновения каких-либо проблем обращайтесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу www.philips.com или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Трудности, с которыми вы можете столкнуться при обжаривании

Если ваша фритюрница плохо работает или качество обжаривания недостаточно высокое, обратитесь к таблице, представленной ниже. Если вы не сможете устранить неисправности с помощью данного руководства по устранению неисправностей, см. раздел «Гарантия и обслуживание».

Проблема	Возможная причина	Решение
Обжаренные продукты не имеют золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Выбрана недостаточно высокая температура и/или пища обжаривалась недостаточно долго.	Проверьте на упаковке продуктов или в таблице, приведенной в данном руководстве, правильно ли вы выбрали температуру и/или продолжительность приготовления. Установите терморегулятор в правильное положение.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Не обжаривайте за один раз больше продуктов, чем количество, указанных в руководстве по эксплуатации.
	Масло или жир недостаточно горячие.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора. Обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филиппс» или сервисное отделение компании «Филиппс».
Фритюрница распространяет сильный, неприятный запах.	Произошло насыщение постоянного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите крышку и вымойте крышку и фильтр горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.
	Произошло загрязнение масла или жира.	Замените жир или масло. Регулярно фильтруйте масло или жир через сито, чтобы они дольше сохранялись свежими.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не из фильтра, а из других мест.	Плохо закрыта крышка.	Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
	Произошло насыщение постоянного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите крышку и вымойте крышку и фильтр горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.
	Уплотнительное кольцо, окружающее металлическую часть крышки с внутренней стороны, загрязнено или износилось.	В случае загрязнения кольца вымойте крышку в посудомоечной машине или вручную горячей мыльной водой. В случае износа обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филиппс» или сервисное отделение компании «Филиппс» для замены уплотнительного кольца.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь в том, что фритюрница заполнена маслом или жиром не выше отметки максимального уровня.
	В продуктах слишком много жидкости.	Тщательно обсушите поверхность продуктов перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с содержащимися в данном руководстве инструкциями.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Не обжаривайте за один раз больше продуктов, чем количество, указанных в руководстве по эксплуатации.
Во время обжаривания образуется слишком много пены.	В продуктах слишком много жидкости.	Тщательно обсушите продукты перед их обжариванием во фритюрнице.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюрнице.	Никогда не смешивайте различные виды масла или жира и пользуйтесь маслом или жиром, содержащим пеногаситель.
	Внутренняя емкость недостаточно чистая.	Очистите внутреннюю емкость, как описано в данном руководстве.
Фритюрница не включается	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора.	Обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании «Филипс».

Время приготовления и установка температуры

Если инструкции на упаковке продукта, который вы будете обжаривать, не совпадают с рекомендациями, приведенными в таблице, всегда следуйте рекомендациям, указанным на упаковке.

СВЕЖИЕ ИЛИ РАЗМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата	Максимальное количество	Время обжаривания (минуты)
150°C	Грибы	6-8 штук		2-3
160°C	Домашний картофель-фри*) 1-ый цикл обжаривания	650 г	1300 г	4-6
	Свежая рыба	450 г		5-7
170°C	Цыпленок (куриные ножки)	3-5 штуки		12-15
	Овощные оладьи (например, из цветной капусты)	8-10 штук		2-3
180°C	Китайские фаршированные блинчики	2-3 штуки		6-7
	Нугаты из цыпленка	8-10 штук		3-4
	Мини-снэк (закуска)	8-10 штук		3-4
	Нарезанный кольцами кальмар в кляре	8-10 штук		3-4
	Кусочки рыбы в кляре	8-10 штук		3-4
	Креветки	8-10 штук		3-4
	Яблочные оладьи	5 штук		3-4
190°C	Домашний картофель-фри*) 2-ой цикл обжаривания	650 г	1300 г	3-4
	Хрустящий картофель (очень тонко нарезанные ломтики картофеля)	600 г		3-4
	Баклажаны (ломтики)	600 г		3-4
	Мясные крокеты	5 штук		4-5

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата	Максимальное количество	Время обжаривания (минуты)
170°C	Цыпленок (куриные ножки)	3-4 штуки		15-20
	Картофельные миниоладьи	4 штуки		3-4
180°C	Китайские фаршированные блинчики	2-3 штуки		10-12
	Нугаты из цыпленка	8 штук		4-5
190°C	Мини-снэк (закуска)	6 штук		4-5
	Нарезанный кольцами кальмар в кляре	8 штук		4-5
	Кусочки рыбы в кляре	8 штук		4-5
	Креветки	8 штук		4-5
	Замороженный картофель-фри	500 г	1000 г	5-6/7-8
	Мясные/рыбные крокеты	4 штуки		6-7

Tähtis

- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu tutvuge juhendi ja joonistega.
- ▶ Seade on mõeldud kasutamiseks ainult majapidamises. Kui seadet kasutatakse lohakalt, ebaprofessionaalselt või mitte kooskõlas kasutusjuhendiga, siis ei ole garantii kehtiv ja Philips ei vastuta tekkinud kahjustuste eest.
- ▶ Ärge küpsetage riisikooki (või sellesarnaseid toite), sest selles seadmes võib õli hakata pritsima/on plahvatusohtlik.
- ▶ Enne praadimist sulatage külmutatud toiduained (peaaegu)
- ▶ Kuivatage toiduained, mida tahate töödelda, kuivaks ja eemaldage jäätükid enne frittimist.
- ▶ Kontrollige, et kohalik voolutugevus vastaks seadme voolutugevusele enne seadme sisselülitamist.
- ▶ Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- ▶ Puhastage fritteri osad enne seadme esmakasutamist (vt 'Puhastamine').
- ▶ Ärge kunagi kastke korpust, mis sisaldb elektri- ja kütteelemente, vette või loputage voolava vee all.
- ▶ Veenduge, et seade on täiesti kuiv, enne kui täidate selle õli või rasvaga.
- ▶ Soovitame kasutada frittisõli või vedelat frittisrasva. Võite kasutada tahket frittisrasva, kuid olge ettevaatlik, et rasv ei pritsiks (vt. 'Tahke rasva kasutamine' ja 'Soovitused').
- ▶ Kasutage ainult frittisõli või -rasva, mis on ette nähtud frittimiseks ja sisaldb vahuvastast ainet. Need andmed leiate pakendilt.
- ▶ Ärge lülitage seadet sisse enne, kui sellesse pole õli või rasva pandud.
- ▶ Jälgige, et frittisõli või -rasva tase frittismõhus oleks tasemetähiste vahel.
- ▶ Ülekuumenemiskaitse lülitab seadme välja ülekuumenemise korral (vt 'Ohutusnõuanded').
- ▶ Selles juhendis leiate korraga frititavate toiduainete maksimum- ja soovitava koguse. Soovitame mitte ületada soovitavaid koguseid (vt. 'Tabel').
- ▶ Valmistamise ajal tuleb kaanes asuvast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, fritterist eraldub kuuma auru.
- ▶ Hoidke seade laste käeulatusest eemal, eriti seadme töötamise ajal ning ärge jätkage toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma.
- ▶ Pärast frittimist seadke temperatuurivalitis madalaimale temperatuurile (keerake vastupäeva lõpuni). Eemaldage pistik pistikupsesast ja laske õlit või rasval maha jahtuda. Ärge liigutage fritterit enne, kui see on piisavalt jahtunud.
- ▶ Kui toitejuhe või seadme teised osad on rikkis, vahetage need Philips'i või Philips'i poolt volitatud hooldekeskuses, sest ainult neil on vastavad tööriistad ja/või osad.
- ▶ Hoidke kasutusjuhend alles.

Ohutusnõuanded

Ülekuumenemiskaitse

Sellel seadmel on ülekuumenemiskaitse, mis lülitab seadme ülekuumenemise korral välja.

Seda võib juhtuda, kui fritteris ei ole üldse või on liiga vähe rasva või õli, või kui sulatate tahkeid rasva tükke ning soojus ei saa kiiresti kuumenevast kütteelemendist piisavalt kiiresti edasi levida.

► Kui ülekuumenemiskaitse on fritteri välja lülitanud:

- 1** Laske õil või rasval maha jahtuda.
- 2** Pöörduge Philipsi toodetemüüja või Philips'i poolt volitatud hoolduskeskuse poole.

Tahke rasva kasutamine

Soovitame kasutada küpsetamisõli või vedelat rasva. Võite kasutada tahket frittimisrasva, selle kasutamisel olge ettevaatlik ning vältige rasva pritsimist.

- 1** Kui tahate kasutada tahket rasva, sulatage seda eelnevalt pannil madalal temperatuuril.
- 2** Kallake sulatatud rasv ettevaatlikult fritterisse.
- 3** Pange pistik seinapistikusse ja lülitage fritter sisse (vt 'Frittimine').
- 4** Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril. Kui rasv muutub väga jahedaks, võib see ülessulatamise ajal hakata pritsima. Pritsimise vältimiseks tehke kahvliga hangunud rasva sisse mõned augud. Olge ettevaatlik, et seejuures mitte rikkuda külgevõtmatus pinda.

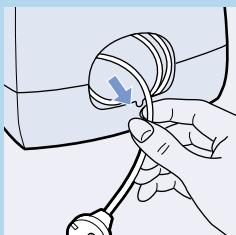


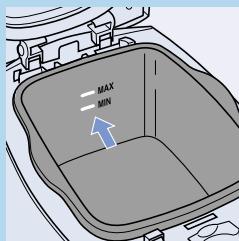
Frittimine

- 1** Paigutage seade horisontaalsele ühtlaale ja stabiilse pinnale, lastele kättesaamatusse kohta.

Kui soovite paigutada fritteri keedupinnale, õhupuhasti alla, kontrollige, kas keeduvaljad on välja lülitatud.

- 2** Võtke kogu toitejuhe juhtmehoidikust välja.





- 3** Pange tühja ja kuiva fritterisse õli, vedelat või sulatatud tahket rasva frittimisnõu ülemise tasemetähiseni.

Vt pt 'Tahke frittimisrasva kasutamine', kuidas kasutada tahket rasva.

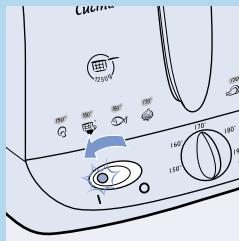
mudel HD6152 ja HD6153	õli	tahke rasv
min.	2,2 liitrit	1925 g
maksimum	2,5 liitrit	2200 g

Ärge kasutage koos erinevaid õlisid ega rasvu!

- 4** Pange pistik pistikupessa.

Kontrollige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme kuumi osi.

- 5** Lülitage fritter sisse/väljalülitist sisse. Lülit ja termostaadi märgutuled süttivad.



- 6** Keerake temperatuurivalits soovitud temperatuurile.

Infot erinevate toiduainete frittimistemperatuuride kohta saate toiduaine pakendilt või kasutusjuhendi tabelist.

Õli või rasvy kuumeneb soovitud temperatuurini 10-15 minutiga.

Seadme kuumenemisel lülitub termostaadi märgutuli mitmed korrad sisse ja välja. Kui tuli on mõnda aega kustunud, on õli või rasv saavutanud seadud temperatuuri.

Samuti peab toimima ka siis, kui soovite fritterit kasutada mitu korda järiest. Enne uue toidukoguse frittimist oodake veidi pärast märgutule kustumist, enne kui panete fritterisse uue toidukoguse.

- D** Võite jäätta frittimiskorvi fritteri kuumenemise ajaks frittimisnõusse.

- 7** Töstke frittimiskorvi käepidemest ja fikseerige see ülemisse asendisse.

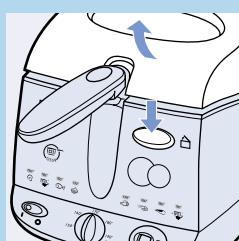


- 8** Avage kaas vajutades kaanevabastusnupule. Kaas avaneb automaatselt.

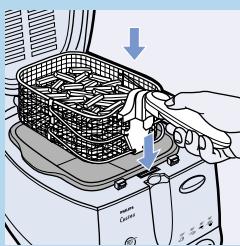
- 9** Eemaldage korv fritterist.

- 10** Pange frititavad toiduained frittimiskorvi.

Parima tulemuse saavutamiseks ärge ületage tabelis soovitatud koguseid.



Mudel HD6152 ja HD6153	Friikartlid	Külmutatud friikartlid
Maksimumkogus	1300 g	1000 g
Soovitatud maksimumkogus parima lõppitulemuse saavutamiseks	650 g	500 g



I1 Pange korv ettevaatlikult fritterisse. Kontrollige, kas korv on õigesti fritteris.

I2 Sulgege kaas.

I3 Ainult mudel HD6153. Seadistage frittimisaeg (vt 'Taimer'). On võimalik kasutada fritterit ka ilma taimeri seadistamiseta.

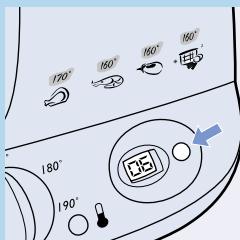
I4 Vajutage korvi vabastusnuppu käepidemel ja laske see ettevaatlikult madalaimasse asendisse.

Pidage kinni pakendil märgitud või tabelis olevast valmistamisajast.

► Toit pruunistub ühtlaselt, kui tõstate korvi ölist või rasvast välja ja raputate seda kergelt paar korda frittimise ajal.

Olge ettevaatlik: Fritteri kaane avamisel tuleb filtri kaudu fritterist kuuma auru.

Taimer (ainult HD6153)



I1 Vajutage tamerinuppu, et seadistada frittimisaeg minutites.

I2 Jätke nupp sissevajutatuks ja minutid hakkavad liikuma kiiresti edasi.

Maksimumaeg, mida on võimalik seadistada, on 99 minutit.

Pärast taimeri seadistamist mõne sekundi pärast algab aja loendamine. Kui taimer on aktiveeritud, vilgub järelejäänud aeg displeil. Viimane minut kuvatakse sekundites.

Kui eelseadistatud aeg ei ole õige, saab seda tühistada vajutades nuppu veelkord sel hetkel, kui taimer hakkab aega loendama (näit kui aeg hakkab vilkuma), hoides nuppu allvajutatuna, kuni displeile ilmub '00'. Nüüd saate seadistada õige aja.

Kui seadistatud aeg on läbi, kuulete helisignaali (mõned piibitused).

Heli signaali väljalülitamiseks tuleb nuppu veelkord vajutada.

Hoiatus: taimer näitab, et frittimisaeg on lõppenud, kuid ei lülitata fritterit välja.

► Võtke ühendus Philips'i hoolduskeskusega, kui tekib vajadus taimeri patareid vahetada.

Pärast frittimist



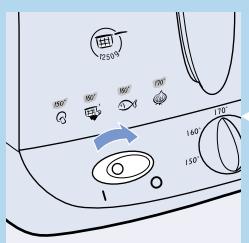
I1 Tõstke korv käepidemest ülaasendisse, 'nõrgumisasendisse'.

I2 Avage kaas.

Hoiduge kuuma auru eest.

I3 Eemaldage ettevaatlikult korv fritterist.

Vajaduse korral raputage korvi fritteri kohal, et liigne rasv või õli ära nõrguks.



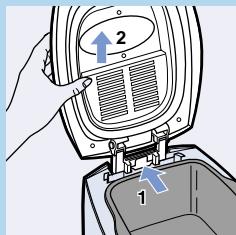
Pange frititud toit majapidamispaberiga vooderdatud sõelale või nõusse nõrguma.

- 4** Lülitage fritter lülitist välja. Lülit lägitule kustub.
 - 5** Tõmmake pistik pistikupesast.
- Kui te fritterit pidevalt ei kasuta, soovitame frittimiseks kasutatavat öli või rasva hoida pärast mahajahutamist külmkapis või jahedas kohas tihedalt suletavas nõus. Öli või rasv valage nõusse läbi peensõela, et eemaldada väikesed toiduosaakesed. Fritteri tühjendamiseks eemaldage esmalt korp ja kaas. Tõstke frittmissõu seadmest välja ja kallake öli või rasv välja (vt 'Puhistamine').
- Kui fritteris on tahke rasv, laske rasval ära hanguda ja hoidke seda fritteris (vt 'Tahke frittimisrasva kasutamine').

Puhastamine

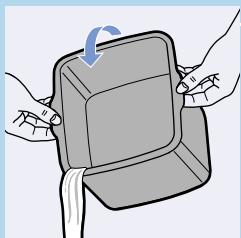
Seda fritterit võib pesta nõudepesumasinas või kuuma pesuvahendilahusega.

Oodake, kuni öli või rasv on piisavalt jahtunud.



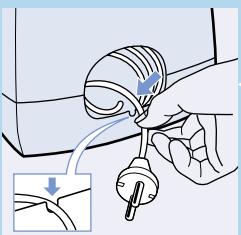
Fritteri lahtitegemine

- 1** Eemaldage kaas vajutades vabastusnuppu. Seejärel tõstke kaas seadmest välja.
 - 2** Eemaldage korp fritterist.
 - 3** Eemaldage veekandik.
-
- 4** Tõstke külgevõtmatu pinnaga nõu seadmest välja.



- 5** Eemaldage õli või rasv ja lõpuks valage see välja (vt 'Õli ja rasv').
- 6** Kõiki osi k.a. välistesta elektriosade ja kütteelemendiga võib pesta nõudepesumasinas või kuumas nõudepesuvahendi lahuses.
Puhastage välistesta niiske lapiga (pesuvahendilahusega) ja/või majapidamispaberiga. Ärge kasutage sööbivaid ega abrasiivseid pesemisvahendeid (vedelikke) ega aineid (näit pesusooda, küürimisvedelik, -pulber või -käsn) fritteri puhastamiseks.
- 7** Kuivata kõiki osi pärast pesemist.

Seadme hoidmine



- 1** Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 2** Kerige toitjuhe kokku, lükake hoiukambrisse ja pange pistik fikseeritud asendisse.
- 3** Tõstke fritterit ainult käepidemest.

Õli ja rasv

Soovitame teil kasutada frittimisõli või vedelat frittimisrasva, küllastumata rasvhappeid sisaldavat taimset õli või rasva (näit linoolhape). Võite kasutada ka tahket rasva, kuid seda tuleb aeglasel tulel eelnevalt panni peal soojendada, et vältida rasva pritsimist või ülekuumenemist.

Kasutage ainult õli- või rasvasorte, mis on frittimiseks ette nähtud ja sisaldavat huvuvastaseid aineid. Leiate vastava info õli või rasva pakendilt või sildilt.

Ärge kunagi kasutage koos erinevaid õlisid ega rasvu!

Õli või rasva vahetamine

Kuna õli või rasv kaotab kiiresti oma kasulikud omadused, tuleb õli või rasva tihti vahetada. Selleks vt. allpool olevat kasutusjuhendit:

- Kui kasutate fritterit peamiselt frikartulite valmistamiseks ning filtreerite õli või rasva läbi pärast iga kasutust, võite sama õli või rasva tarvitada 10-12 korda.
- Kui fritite valgurikkaid toiduaineid (liha või kala), vahetage õli vüi rasva tihemini.
- Ärge kasutage sama õli kauem kui 6 kuud ning alati järgige juhiseid õli või rasva pakendil.
- Ärge lisage kasutatud õlile või rasvale uut juurde.
- Õli tuleb välja vahetada, kui see hakkab kuumutamisel vahutama, sel on kirbe lõhn või maitse või kui see muutub tumedaks ja/või paksuks.

Kasutatud õlist või rasvast vabanemine

Valage kasutatud õli või vedel rasv selle originaalplastpudelisse (suletavasse). Tahke rasv jätkе fritterisse jahtuma (ilmа frittimiskorvita) ja pärast töstke see kaabitsaga fritterist välja ja pakki ge ajalehepaberisse. Pudel või ajaleht tahkunud rasvaga pange mitte komposteeritavate jäätmete hulka või hävitage vastavalt teie maal kehtivatele määrustele.

Nõuanded frittimiseks

Valmistamiskogust ning temperatuuri vt tabelist, voldiku lõpust.

Kodused friikartulid

Et friikartulid tuleksid maitsvad ja krõbedad:

Ärge kasutage varajasi kartuleid, lõigake kartulid kangideks. Loputage kartulikange külma veega. Siis ei kleepu need frittides omavahel kokku. Kuivatage kartulikange hoolikalt.

Kartuleid tuleks frittida kaks korda: esmalt 4-6 minutit temperatuuril 160°C, teine kord 2-4 minutit temperatuuril 190°C.

Teise frittimise ajal töstke frittimiskorvi mõned korrad õlist välja ning raputage, nii pruunistuvad kartulid ühtlasemalt.

Kui fritite maksumumkogust, ärge korvi raputage. Enne teist frittimiskorda pange friikartulid kaussi ja raputage seda.

Kui soovite frittida maksimumkogust, laske korv fritterisse aeglasett, et vältida ülepraadimist.

Külmutatud toiduained

Külmutatud toit on eelnevalt valmis tehtud, seetõttu peate neid frittima ainult ühe korra, vastavalt pakendil olevale kirjeldusele.

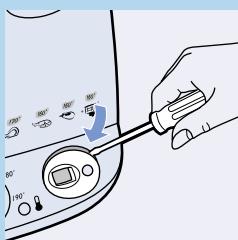
Sügavkülmutatud toit (-16 kuni -18°C) jahutab õli või rasva tunduvalt. Kuna sügavkülmutatud toiduainetele ei teki kohe koorikut peale, võib toit imeda endasse liiga palju õli või rasva. Selle välitmiseks toimige järgnevalt:

Ärge frittige korraga liiga suuri toidukoguseid (vt tabelist valmistamise kestust ja temperatuuriseadeid).

Kuumutage õli vähemalt 15 minutit, enne kui panete toiduained fritterisse. Keerake temperatuurivalits tabelis või toiduaine pakendil soovitatud temperatuurile. Kui frititava toiduaine valmistamistemperatuur ei ole antud, seadke temperatuurivalits 190°C.

Enne frittimist on soovitatav sügavkülmutatud toit toatemperatuuril osaliselt üles sulatada ja võimalikult palju jääd ja vett ära raputada.

Laske toiduained õli või rasva sisse aeglasett, kuna sügavkülmutatud toiduained võivad põhjustada kuuma õli või rasva pritsimist.

Keskkond (ainult mudel HD6153)**Patarei hävitamine**

Eemaldage patarei taimerist enne kui te seadme minema viskate.

- 1** Kasutage väikest kruvikeerajat, et taimeri paneeli eemaldada.
- 2** Võtke patarei välja. Ärge visake seda tavalise olmeprügi hulka vaid viige vastavasse kogumiskohta.

Garantii&teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge www.philips.com või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfot ja telefoninumbrid leiate garantitalongilt). Kui Teie maal ei ole Philipsi hoolduskeskust, pöörduge Philipsi toodete müüja poole või võtke ühendus Philipsi koduhooldusseadmete ja isikliku hoolduse BV teenindusosakonnaga.

Probleemid, mis võivad tekkida frittimise käigus

Kui fritter ei tööta korralikult või on frititud toidu kvaliteet ebarahulday, vt allolevat tabelit. Kui probleemi lahendamine ei õnnestu, tutvuge pt 'Garantii ja teenindus'.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole piisavalt pruunistatud ja/või ei ole krõbe.	Valitud temperatuur on liiga madal ja/või toitu ei ole piisavalt kaua frititud.	Vt toidu pakendilt või selle kasutusjuhendi tabelist, milliseid temperatuure ja/või valmistamisaegu tuleb kasutada. Vali vastav temperatuur valitsiga.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge frittige korraga enam toitu, kui kasutusjuhendis soovitatud.
	Õli või rasv ei lähe enam kuumaks.	Temperatuurivalitsi kaitse võib olla läbi põlenud. Pöörduge Philips'i toodetemüüja või Philips'i poolt volitatud hooldakeskuse poole.
Fritterist tuleb tugevat ebameeldivat lõhma.	Püsifilter on satureeritud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuumas pesuvahendilahuses või nõudepesumasinas puhtaks.
	Õli või rasv ei ole puhas.	Vahetage õli või rasv. Filtreerige korrapäraselt õli või rasva, siis säilib see kauem värskena.
Auru tuleb mujalt, mitte filtrist.	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frittimiseks.	Kasutage õli või rasva, mis on kvaliteetne. Ärge kunagi kasutage koos erinevaid õlisid ega rasvu.
	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud.
	Püsifilter on satureeritud.	Eemaldage kaas ja peske see kuumas pesuvahendilahuses või nõudepesumasinas puhtaks.
	Tihendvõru, mis on ümber kaane metallist sisepinna, on määrdunud või kulunud.	Tihendvõru on määrdunud, peske seda kuumas pesuvahendilahuses või nõudepesumasinas. Kui tihend on kulunud, pöörduge Philips'i toodetemüüja või Philips'i poolt volitatud hooldakeskuse poole, et see ueuga asendada.
Frittimise ajal tilgub fritteri nurgast õli või rasva.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, kas õli või rasv ei ületa maksimumaset.
	Toit sisaldb liiga palju vedelikku.	Kuivatage toit enne frittimist ja valmistage toitu vastavalt kasutusjuhendi näidustustele.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge frittige korraga enam toitu, kui on soovitatud selles kasutusjuhendis.
Õli või rasv vahutab liiga tugevasti frittimise ajal.	Toit sisaldb liiga palju vedelikku.	Enne frittimist kuivatage toitu.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frittimiseks.	Ärge kasutage koos erinevaid õlisid ega rasvu ja kasutage õli või vedelat rasva, mis sisaldb vahustast ainet.
	Nõu sisemus ei ole korralikult puhas.	Puhastage nõu sisepind kooskõlas antud kasutusjuhendiga.
Fritter ei tööta.	Temperatuurivalitsi kaitse on läbi põlenud.	Pöörduge Philips'i toodetemüüja või Philips'i poolt volitatud hooldakeskuse poole.

Toidu valmistamise ajad ja temperatuuri seaded

Juhul, kui toidupakendil antud valmistamisjuhisid erinevad kasutusjuhendi tabelis olevatest andmetest, siis järgige pakendi juhiseid.

VÄRSKE VÖI SULATATUD TOIT

Temperatuur	Toit	Soovitatud toidukogus parima lõpptulemuse saavutamiseks	Maks. toidukogus	Frittimisaeg
150°C pa r	Seened	6-8 tk		2-3
160°C pa r	Friikartulid*) 1 frittimine	650 g	1300 g	4-6
	Värske kala	450 g		5-7
170°C	Kanakoivad	3-5 tk		12-15
	Köögiviljad (näit lillkapsas)	8-10 tk		2-3
180°C	Hiina kevadised rullid	2-3 tk		6-7
	Kanapallid	8-10 tk		3-4
	Minisuupisted	8-10 tk		3-4
	Kalmaariröngad tainas	8-10 tk		3-4
	Kala (tükid) tainas	8-10 tk		3-4
	Krevetid	8-10 tk		3-4
	Frititud öunad	5 tk		3-4
190°C	Friikartulid *) 2 frittimist	650 g	1300 g	3-4
	Kröpsud (väga õhukesed kartulivilud)	600 g		3-4
	Baklazaan (viilud)	600 g		3-4
	Kala-/lihakroketid	5 tk		4-5

KÜLMUTATUD TOIT

Temperatuur	Toit	Soovitatud temperatuur parima lõpptulemuse saavutamiseks	Maksimumkogus	Frittimisaeg (minutites)
170°C	Kanakoivad	3-4 tk		15-20
	Väikesed kartulipannkoogid	4 tk		3-4
180°C	Hiina kevadised rullid	2-3 tk		10-12
	Kanalihatükid	8 tk		4-5
	Minisuupisted	6 tk		4-5
	Kalmaariröngad tainas	8 tk		4-5
	Kala (tükid) tainas	8 tk		4-5
	Krevetid	8 tk		4-5
190°C	Külmutatud friikartulid	500 g	1000 g	5-6/7-8
	Liha-/kalakroketid	4 tk		6-7

Svarīgi

- Pirms sākat lietot ierīci, izlasiet lietošanas pamācību un apskatiet zīmējumus.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai mājturībā. Ja ierīce tiek lietota nepareizi, profesionāliem nolūkiem vai neievērojot lietošanas pamācībā sniegtos norādījumus, garantija kļūst nederīga un Philips neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies šādas rīcības rezultātā.
- Negatavojiet rīsu kūkas (vai līdzīgus ēdienu) šajā ierīcē, jo tas var izraisīt eļļas izšķakstīšanos.
- Pārliecinieties, ka saldētie produkti pirms gatavošanas ir (gandrīz) atkusuši.
- Pirms gatavošanas nosusiniet vai apžāvējet produktus un uzmanīgi nokratiet ledu no sasaldētās pārtikas.
- Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārliecinieties, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla kontaktrozetei.
- Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, rūpīgi notīriet taukvāres katla daļas (sk. nodaļu 'Tīrīšana').
- Nekādā gadījumā neiegremdējiet ūdenī un neskalojiet tekošā ūdenī ierīces apvalku, kurā ir elektrodetaļas un sildelementi.
- Pārliecinieties, ka visas detaļas ir pilnīgi sausas, pirms piepildīt taukvāres katlu ar eļļu vai kausētiem taukiem.
- Iesakām lietot cepamo eļļu vai kausētos taukus. Varat lietot arī cietos taukus, bet tādā gadījumā jāveic papildu piesardzības pasākumi, lai tauki neizšķakstītos (sk. nodaļas 'Cieto tauku lietošana' un 'Padomi').
- Lietojet tikai tādu eļļu vai taukus, kas piemēroti vārīšanai un satur preptušanas līdzekli. Šī informācija ir atrodama uz eļļas vai tauku iesaiņojuma vai etiketes.
- Neieslēdziet ierīci, pirms tājā nav iepildīta eļļa vai tauki.
- Raugieties, lai produktu līmenis taukvāres katlā vienmēr ir starp abām līmeņa iežīmēm katla iekšpusē.
- Termiskais drošības slēdzis izslēdz ierīci, lai tā nepārkarstu (sk. nodaļu 'Drošība').
- Šajās lietošanas pamācībās ir norādīts maksimālais produktu daudzums, ko var gatavot vienlaikus. Lai nevainojami pagatavotu ēdienu, iesakām nepārsniegt šo daudzumu (sk. nodaļu 'Tabula').
- Ēdienu gatavošanas laikā caur filtru izdalās karsts tvaiks. Raugieties, lai seja un rokas ir pienācīgā attālumā no tvaika. No tā jāpiesargās arī atverot vāku.
- Novietojiet ierīci bērniem nepieejamā vietā. Raugieties, lai elektrovads nenokarājas pāri galda vai darba virsmas malai.
- Pēc ierīces lietošanas uzstādiet temperatūras regulatoru uz zemāko iedaļu (pagrieziet to līdz galam pa kreisi). Izvelciet kontaktspraudni no elektrotīkla sienas kontaktrozetes un jaujiet eļļai vai taukiem atdzist. Neaiztieciet taukvāres katlu, kamēr tas nav pietiekami atdzisīs.
- Bojāts elektrovads vai citas detaļas ir jānomaina pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, jo tam nepieciešami īpaši darbarīki un/vai detaļas.
- Saglabājiet šīs pamācības turpmākām uzzīpjām.

Drošība

Termiskais drošības slēdzis

Ierīce ir aprīkota ar termisko drošības slēdzi, kas izslēdz ierīci, neļaujot tai pārkarst.

Tas notiek gadījumā, ja taukvāres katlā vairs nav eļļas vai tauku vai arī tie ir nepietiekamā daudzumā, kā arī, ja cieto tauku gabali kūst ierīcē, kas kavē sildelementu pietiekami ātri atbrīvoties no radītā siltuma.

► Ja termiskais drošības slēdzis ir izslēdzis ierīci, rīkojieties šādi:

- 1** Ľaujiet eļļai vai taukiem atdzist.
- 2** Vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā.

Cieto tauku lietošana

Iesakām lietot cepamo eļļu vai šķidros taukus. Var lietot arī cietos taukus, bet tādā gadījumā nepieciešami piesardzības pasākumi, kas novērš tauku izšķakstīšanos.

- 1** Ja vēlaties lietot tauku gabalus, vispirms izkausējiet tos uz lēnas uguns parastajā pannā.
- 2** Uzmanīgi ielejiet izkausētos taukus taukvāres katlā.
- 3** Iespraudiet kontaktspraudni elektrotīkla sienas kontaktrozetē un ieslēdziet taukvāres katlu (sk. nodaļu 'Ēdienu gatavošana').
- 4** Glabājiet taukvāres katlu ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā. Ja tauki ir joti atdzisuši, kūstot tie var sprakšķēt. Lai to novērstu, sadurstiet taukus ar dakšiņu. To darot, uzmanieties, lai nesabojātu katla nepiedegeošo pārklājumu.

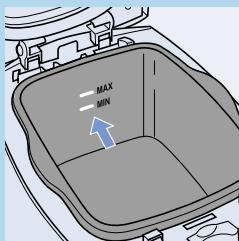
Ēdienu gatavošana

- 1** Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzennes un stabilas virsmas bērniem nepieejamā vietā.

Ja vēlaties novietot taukvāres katlu uz elektriskās pļīts zem tvaika savācēja, pārliecinieties, ka pļīts rīnķi ir izslēgti.

- 2** Izvelciet visu elektrovadu no tā glabāšanas nodaļuma.





- 3** Piepildiet sauso taukvāres katlu ar eļļu, šķidrajiem taukiem vai izkausētajiem cietajiem taukiem līdz katla augšējai iezīmei. Izlasiet nodaļu 'Cieto tauku lietošana', lai uzzinātu, kā piepildīt taukvāres katlu, lietojot cietos taukus.

modeļiem HD6152 un HD 6153	eļļa	cietie tauki
min.	2,2 litri	1925 g
maks.	2,5 litri	2200 g

Nekad nejauciet kopā divu dažādu veidu eļļu vai taukus!

- 4** Iespraudiet kontaktspraudni elektrotīkla sienas kontaktrozetē. Raugieties, lai elektrovads nepieskaras ierīces karstajām detaļām.

- 5** Piespiezot slēdzi, ieslēdziet taukvāres katlu. Iedegas signāllampiņa uz slēdža un temperatūras regulatora signāllampiņa.

- 6** Uzstādīet temperatūras regulatoru uz vajadzīgo temperatūras iezīmi.

Lai uzzinātu, kādu temperatūru izvēlēties, meklējiet to uz gatavošanai paredzēto produktu iesaīnojuma vai šīs lietošanas pamācības tabulā. Eļļa vai tauki uzkarst līdz nepieciešamajai temperatūrai 10 līdz 15 minūšu laikā.

Kamēr taukvāres katls uzkarst, temperatūras regulatora signāllampiņa pārmaiņus iedegas un nodzīst vairākas reizes. Ja tā ir nodzisusi ilgāku laiku, eļļa vai tauki ir uzkarsti līdz nepieciešamajai temperatūrai.

Tāpat jārūkojas, ja vēlaties gatavot daudz ēdienu porciiju pēc kārtas. Nogaidiet, līdz signāllampiņa ir kādu laiku nodzisusi, pirms gatavojat nākamo porciiju.

- Taukvāres katla uzkaršanas laikā grozu varat atstāt ierīcē.

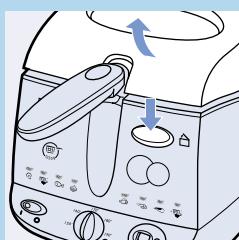
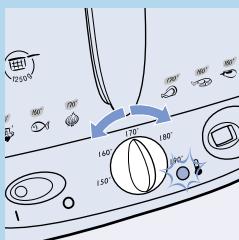
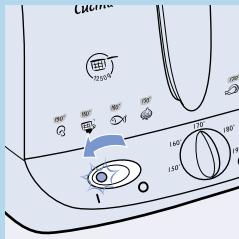
- 7** Paceliet rokturi, lai saslietu grozu tā augstākajā pozīcijā.

- 8** Atveriet vāku, piespiezot atbrīvošanas taustiņu. Vāks automātiski atveras.

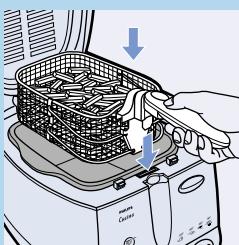
- 9** Izņemiet grozu no taukvāres katla.

- 10** Ievietojiet gatavošanai paredzēto ēdienu grozā.

Lai nevainojami pagatavotu ēdienu, iesakām gatavot tabulā norādīto ēdienu daudzumu.



Modeļiem HD6152 un HD6153	Mājas gatavoti smalki sagriezti kartupeļi	Saldēti smalki sagriezti kartupeļi
Maksimālais daudzums	1300 g	1000 g
Ieteicamais maksimālais daudzums labākam rezultātam	650 g	500 g

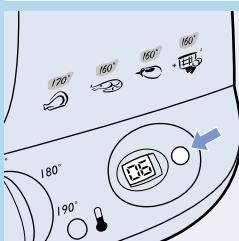


- I1 Uzmanīgi ievietojiet grozu taukvāres katlā. Pārliecinieties, ka grozs ir pareizi ievietots.
- I2 Aizveriet vāku.
- I3 Tikai modelim HD6153: uzstādiet vajadzīgo ēdienu gatavošanas ilgumu (sk. nodaļu 'Taimers'). Taukvāres katlu varat lietot, arī neužstādot taimeru.
- I4 Pies piediet atbrīvošanas taustiņu, kas atrodas uz groza roktura, un uzmanīgi nolaidiet grozu tā viszemākajā pozīcijā. Ievērojiet uz produkta iesaiņojuma vai tabulā norādīto gatavošanas ilgumu.

► Lai produkti iegūtu vienmērīgi zeltainu garoziņu, cepšanas laikā dažas reizes izņemiet grozu no eļjas vai taukiem un nedaudz sakratiet.

Uzmanieties: gatavošanas laikā caur vākā esošo filtru izdalās karsts tvaiks.

Taimers (tikai modelim HD6153)



- I1 Pies piediet taimera taustiņu, lai uzstādītu gatavošanas ilgumu minūtēs.
- Turot taustiņu piespiestu, cipari ātri mainās. Maksimālais uzstādāmais laiks ir 99 minūtes. Pāris sekundes pēc taimera uzstādīšanas sākas uzstādītā laika skaitīšana. Kamēr taimers darbojas, ekrānā mirgo atlikušais laiks. Pēdējā minūte tiek skaitīta sekundēs. Ja nav uzstādīts pareizais ilgums, to varat izdzēst, vēlreiz piespiežot taustiņu tad, kad sākas uzstādītā laika skaitīšana (t. i., kad cipari sāk mirgot), un turot to iespiestu, līdz ekrānā parādās '00'. Tagad varat uzstādīt pareizo ilgumu. Kad uzstādītais laiks ir pagājis, dzirdams skaņas signāls (daži pīkstieni). Ikk pēc 20 sekundēm skaņas signāls atskanēs vēlreiz. Skaņas signālu var izslēgt, piespiežot taustiņu. Brīdinājums: taimers norāda gatavošanas laika beigas, bet neizslēdz taukvāres katlu.

► Lai nomainītu taimera bateriju, sazinieties ar Philips pakalpojumu centru.

Pēc ēdienu gatavošanas



1 Paceliet rokturi, lai saslietu grozu tā augstākajā pozīcijā un notečētu eļļa vai tauki.

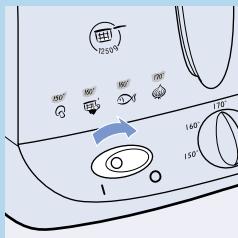
2 Atveriet vāku.

Uzmanieties no karstā tvaika.

3 Uzmanīgi izņemiet grozu no taukvāres katla.

Ja nepieciešams, turot grozu virs taukvāres katla, sakratiet to, lai atbrīvotos no pārpalikušās eļļas vai taukiem.

Ievietojiet pagatavoto ēdienu blodā vai caurdurī, kas izklāts ar taukus uzsūcošu papīru, piemēram, virtuves dvieli.



4 Piespiežot slēdzi, izslēdziet taukvāres katlu. Nodziest uz slēdža esošā signāllampiņa.

5 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- Ja nelietojat taukvāres katlu regulāri, iesakām eļļu vai šķidros taukus pēc atdzīšanas glabāt cieši aizvērtās pudelēs ledusskapī vai citā vēsā vietā. Iepildiet eļļu vai taukus pudelē, lejot cauri smalkam sietam, lai atbrīvotos no produktu daļiņām. Lai izņemtu un iztukšotu katlu, vispirms izņemiet grozu un vāku. Izceliet katlu no apvalka un izlejiet eļļu vai taukus (sk. nodaļu 'Tīrīšana').
- Ja taukvāres katlā ir cietie tauki, lūgjiet tiem sacietēt un glabājiet tos katlā (sk. nodaļu 'Cieto tauku lietošana').

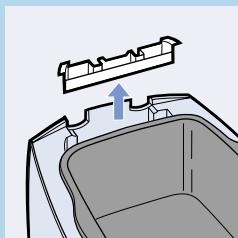
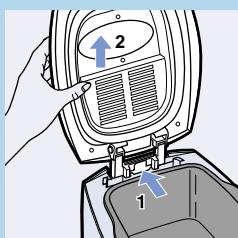
Tīrīšana

Gandrīz visas šā taukvāres katla detaļas var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai karstā ziepjūdenī.

Nogaidiet, līdz eļļa vai tauki ir pietiekami atdzisuši.

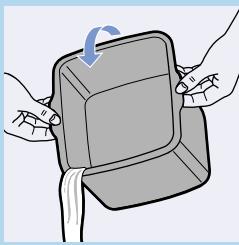
Taukvāres katla izjaukšana:

- 1** Noņemiet vāku, piespiežot vāka atbrīvošanas āķīti, lai atvienotu vāku. Pēc tam izceliet vāku no ierīces.
- 2** Izņemiet grozu no taukvāres katla.
- 3** Noņemiet ūdens tekni.





4 Izņemiet nepiedeigošā pārklājuma katlu no ierīces.



5 Izņemiet eļļu vai taukus un atbrīvojieties no tiem (sk. nodaļu 'Eļļa un tauki').

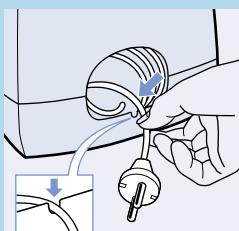
- ▶ Visas detaļas, izņemot apvalku, kurā ir elektrodetājas un sildelementi, var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā vai karstā ziepjūdenī.
- 6** Ierīces apvalku tīriet ar mitru drānu (ar kādu tīrīšanas līdzekli) un/vai virtuves dvieli.

Nelietojet kodīgus vai abrazīvus mazgāšanas līdzekļus vai materiālus (piemēram, sodu, ķimisku mazgāšanas līdzekli, pulveri vai skrāpi) taukvāres katla tīrīšanai.

7 Pēc mazgāšanas pilnīgi nosusiniet visas detaļas.

Ierīces glabāšana

- 1** Novietojiet visas detaļas taukvāres katlā vai uz tā un aizveriet vāku.
- 2** Satiniet elektrovadu, iebīdiet to glabāšanas nodalījumā un ievietojiet kontaktspraudni tā stiprinājuma spraugā.
- 3** Celiet taukvāres katlu aiz rokturiem.



Eļļa un tauki

Iesakām lietot cepamo eļļu vai šķidros taukus, īpaši augu eļļu vai taukus, kas satur nepiesātinātās taukskābes (piemēram, linolēnskābi). Varat lietot arī cietos taukus, bet šajā gadījumā pirms lietošanas tie jāizkausē uz pannas, lai novērstu tauku sprakšķēšanu vai pārkarsanu. Lietojet tikai tādu eļļu vai tauku, kas ir piemēroti vārišanai un satur preptutošanas līdzekli. Šī informācija atrodama uz eļļas vai tauku iesaiņojuma vai uzlīmes.

Nekad nejauciet kopā divu dažādu veidu eļļu vai taukus!

Ellas vai tauku nomaiņa

Tā kā eļļa vai tauki samērā drīz zaudē garšu, tie regulāri jāmaina. Lai to izdarītu, rīkojieties šādi:

- Ja taukvāres katlu galvenokārt lietojat smalki sagrieztu kartupeļu gatavošanai un ja filtrējat eļļu vai taukus pēc katras gatavošanas reizes, to pašu eļļu vai taukus varat lietot 10 līdz 12 reizes pirms nepieciešama to nomaiņa.
- Ja taukvāres katlu lietojat olbaltumvielām bagātu ēdienu gatavošanai (piemēram, gaļa vai zivis), eļļa vai tauki ir jāmaina biežāk.
- Nekādā gadījumā nelietojiet to pašu eļļu ilgāk par 6 mēnešiem un vienmēr ievērojiet uz iesaiņojuma sniegtās pamācības.
- Nekādā gadījumā vecajai eļļai vai taukiem nepievienojiet jaunu eļļu vai taukus.
- Vienmēr nomainiet eļļu, ja tā pēc uzkarsēšanas sāk putot, ja tai ir stipri izteikta nepatīkama smaka vai garša, ja tā kļūst tumša un/vai sīrupaina.

Atbrīvošanās no ellas vai taukiem

Salejiet lietoto eļļu vai izkusušos taukus to sākotnējā (vairākkārt aizveramajā) plastmasas pudelē. No lietotajiem cietajiem taukiem var atbrīvoties, ļaujot tiem sacietēt taukvāres katlā (no kura ir izņemts grozs), pēc tam pakāpeniski izņemot tos ar lāpstīnu no taukvāres katla un ietinot avīzē. Varat izmest pudeli vai avīzi nepārstrādājamo atkritumu tvertnē (nevis parastajā atkritumu tvertnē) vai atbrīvoties no tiem saskaņā ar noteikumiem savā valstī.

Padomi ēdienu gatavošanai

Gatavošanas ilgums un temperatūra ir norādīta tabulā Šīs pamācības beigās.

Mājas gatavoti smalki sagriezti kartupeļi

Visgaršgākos un kraukšķīgākos smalki sagrieztos kartupeļus gatavo šādi: Nemiet cietus kartupeļus un sagrieziet nūjiņas. Noskalojiet tās aukstā ūdenī. Tas novērš nūjiņu salipšanu gatavošanas laikā. Nūjiņas pilnīgi nosusiniet.

Vāriet smalki sagrieztos kartupeļus divas reizes: pirmo reizi 4-6 minūtes 160@5,099 C temperatūrā, otro reizi 2-4 minūtes 190@5,099 C temperatūrā.

Lai iegūtu vienmērīgi zeltainus kartupeļus, gatavošanas laikā dažas reizes izņemiet grozu no taukvāres katla un mazliet sakratiet.

Gatavojot maksimālo kartupeļu daudzumu, nekratiet grozu. Pirms otrās vāršanas reizes izberiet smalki sagrieztos kartupeļus blōdā un sakratiet. Ja vēlaties gatavot maksimālo kartupeļu daudzumu, lēni ievietojiet grozu taukvāres katlā, lai novērstu piedegšanu.

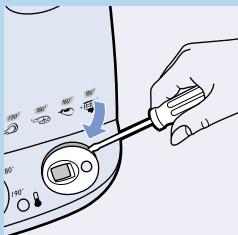
Saldēta pārtīka

Saldēta pārtīka jau ir sagatavota lietošanai, tāpēc tā jāvāra tikai vienu reizi, ievērojot norādījumus uz iesaiņojuma. levietojot ēdienu no saldētavas (-16 līdz -18°C) grozā, tas ievērojamī atdzesē eļļu vai taukus. Tā kā ēdiens uzreiz neatkūst, tajā uzsūcas pārāk daudz taukvielu. Lai to novērstu, rīkojieties šādi: Negatavojiet vienā reizē lielu ēdienu daudzumu (sk. gatavošanas ilguma un temperatūras tabulu). Karsējiet eļļu vai taukus vismaz 15 minūtes, pirms tajos ieliekat ēdienu porciju. Uzstādīet temperatūras regulatoru uz temperatūras iedaļu, kas norādīta tabulā vai uz iesaiņojuma. Ja nav norādījumu, uzstādīet 190°C temperatūru. Ieteicams lāut saldētajam ēdiennam daļēji atkust istabas temperatūrā un pēc tam no tā nokratīt pēc iespējas vairāk ledus un ūdens.

Lēni iegremdējiet ēdienu eļļā vai taukos, jo saldētie produkti var izraisīt eļļas vai tauku kūsāšanu.

Vides aizsardzība (tikai modelim HD6153)

Atbrīvošanās no baterijas



Izņemiet taimera bateriju, pirms atbrīvojaties no ierīces.

- 1** Ar mazu plakano skrūvgriezi noņemiet taimera plātni.
- 2** Izņemiet bateriju. Neizmetiet to kopā ar parastajiem saimniecības atkritumiem, bet gan tam paredzētā vietā.

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešama palīdzība vai informācija, lūdzu, izmantojiet Philips mājas lapu Internetā www.philips.com vai sazinieties ar Philips pakalpojumu centru savā valstī (tā tālrūņa numurs atrodams garantijas talonā). Ja jūsu valstī nav Philips pakalpojumu centra, lūdziet palīdzību Philips produkcijas izplatītājiem vai Philips Mājturības un personīgās higiēnas ierīču nodaļas pakalpojumu dienestam.

Iespējamās problēmas ēdienu gatavošanas laikā

Ja taukvāres katls nedarbojas pareizi vai gatavā ēdienu kvalitāte ir nepietiekama, meklējiet atbildi šajā tabulā. Ja padomi nepašīdz atrisināt problēmu, sk. nodalu 'Garantija un apkalpošana'.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ēdiens nav zeltaini brūns un/vai nav kraukšķīgs.	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema un/vai ēdienu gatavošanas laiks ir pārāk īss.	Pārbaudiet uz ēdienu iesainojuma vai šīs lietošanas pamācības tabulā, vai pareizi izvēlēta temperatūra un gatavošanas ilgums. Uzstādīet temperatūras regulatoru uz pareizo temperatūras iežīmi.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Vienlaikus nedrīkst gatavot lielāku produktu daudzumu par tabulā norādīto.
	Elļa vai tauki pietiekami neuzkarst.	Iespējams, ir izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs. Vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā.
No taukvāres katla izdalās nepatīkama smaka.	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku, nomazgājet to un filtru karstā ziepjūdeni vai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Elļa vai tauki vairs nav tīri.	Nomainiet elļu vai taukus. Regulāri izkāsiet elļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.
	Elļa vai tauki nav paredzēti ēdienu vāršanai.	Lietojet kvalitatīvu elļu vai šķidros taukus. Nekad nejauciet kopā divu dažādu veidu elļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Vāks nav pilnīgi aizvērts.	Pārbaudiet, vai vāks ir pilnīgi aizvērts.
	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku, nomazgājet to un filtru karstā ziepjūdeni vai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Noslēggredzens vāka iekšpusē ir netīrs vai nolietojies.	Ja gredzens ir netīrs, nomazgājet vāku karstā ziepjūdeni vai trauku mazgājamajā mašīnā. Ja vāks ir nolietojies, vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā, lai noslēggredzenu nomainītu.
Gatavošanas laikā elļa vai tauki izšķakstās pāri taukvares katla malai.	Taukvāres katlā ir pārāk daudz elļas vai tauku.	Raugieties, lai elļa vai tauki taukvāres katlā neparsniedz maksimālā līmeņa iežīmi.
	Produkti satur pārāk daudz šķidruma.	Pilnīgi nosusiniet produktus pirms gatavošanas un vāriet tos, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Vienā reizē negatavojiet lielāku porciiju nekā norādīts tabulā.
Gatavošanas laikā elļa vai tauki pārāk stipri puto.	Produkti satur pārāk daudz šķidruma.	Pirms gatavošanas pilnīgi nosusiniet produktus.
	Elļa vai tauki nav paredzēti vāršanai.	Nekad nejauciet kopā divu dažādu veidu elļu vai taukus un lietojet elļu vai šķidros taukus, kas satur preptušanas līdzekļi.
	Katls nav pilnīgi iztūrīts.	Mazgājet katlu, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
Taukvāres katls nedarbojas	Iespējams, ir izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs.	Vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā remontdarbnīcā.

Gatavošanas ilgums un temperatūra

Ja pamācības uz ēdienu iesaiņojuma atšķiras no pamācībām tabulā, vienmēr īemiet vērā uz iesaiņojuma sniegtās pamācības.

SVAIGA VAI ATKAUSĒTA PĀRTIKA

Temperatūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums labākam rezultātam	Maksimālais daudzums	Gatavošanas ilgums (minūtēs)
150° C	Sēnes	6-8 gabali		2-3
160°C	Smalki sagriezti kartupeļi*) pirmā vāršanas reize	650 g	1300 g	4-6
	Svaiga zivs	450 g		5-7
170° C	Vista (stilbiņi)	3-5 gabaliņi		12-15
	Dārzenju gabaliņi (t. i. ziedkāposti)	8-10 gabaliņi		2-3
180° C	Virtulji ļīnīešu gaumē	2-3 gabaliņi		6-7
	Vistas gabaliņi	8-10 gabaliņi		3-4
	Mini uzkožamie	8-10 gabaliņi		3-4
	Kalmāra rīņķīši mīklā	8-10 gabaliņi		3-4
	Zīvju gabaliņi mīklā	8-10 gabaliņi		3-4
	Garnelis	8-10 gabaliņi		3-4
	Ābolu pankūkas	5 gabali		3-4
190° C	Mājas gatavoti smalki sagriezti kartupeļi*) otrā vāršanas reize	650 g	1300 g	3-4
	Čipši (loti plānas kartupeļu šķēles)	600 g		3-4
	Baklažāns (šķēles)	600 g		3-4
	Gaļas/zīvju bumbīņas	5 gabali		4-5

SALDĒTA PĀRTIKA

Temperatūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums labākam rezultātam	Maksimālais daudzums	Gatavošanas ilgums (minūtēs)
170° C	Vista (stilbiņi)	3-4 gabaliņi		15-20
	Mazas kartupeļu pankūkas	4 gabali		3-4
180° C	Virtulji ļīnīešu gaumē	2-3 gabaliņi		10-12
	Vistas gabaliņi	8 gabaliņi		4-5
	Mini uzkožamie	6 gabaliņi		4-5
	Kalmāra rīņķīši mīklā	8 gabaliņi		4-5
	Zīvs (gabaliņi) mīklā	8 gabaliņi		4-5
	Garnelis	8 gabaliņi		4-5
190° C	Saldēti smalki sagriezti kartupeļi	500 g	1000 g	5-6/7-8
	Gaļas/zīvju bumbīņas	4 gabaliņi		6-7

Svarbu žinoti

- Pirmiausiai perskaitykite instrukcijas ir peržiūrėkite iliustracijas, tik tada naudokite aparatą.
- Šis aparatas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jei aparatas naudojamas netinkamai ar (pusiau) profesionaliomis reikmėmis arba naudojamas ne pagal instrukciją, garantija nebegalios ir Philips neprisiims atsakomybės už padarytą žala.
- Neskrudinkite ryžių paplotelių (ar panašaus maisto) šiame aparate, kadangi aliejas gali smarkiai taškytis ar sproginėti.
- Prieš skrudinimą įsitinkinkite, kas šaldyti produktai yra (beveik) atsildę.
- Prieš pradėdami skrudinti, maistą, kurį skrudinsite, nusausinkite, o nuo šaldyto maisto atidžiai nuvalykite ledą.
- Prieš įjungdami aparatą patirkinkite, ar įtampa, nurodyta ant aparato, sutampa su įtampa jūsų namuose.
- Aparatą įjunkite tik į ižemintą rozetę.
- Prieš pirmą kartą naudojant aparatą, kruopščiai išvalykite atskiras skrudintuvės dalis (žr. skyrelį "Valymas").
- Niekada nejmerkite į vandenį ir neskalauskite po tekančiu vandeniu aparato korpuso, kuriame yra elektrinės detalės ir kaitinimo elementas.
- Prieš užpildydami skrudintuvę aliejumi ar skystais riebalais įsitinkinkite, ar visos dalys yra visiškai sausos.
- Mes patariame naudoti kepimo aliejų ar skystus riebalus. Galima naudoti ir kietus kepimo riebalus, bet šiuo atveju imkitės papildomų atsargumo priemonių, kad neapsitaškytumėte (žr. skyrelius "Kietų riebalų naudojimas" ir "Patarimai").
- Naudokite tik tas aliejaus ir riebalų rūšis, kurios yra tinkamos kepimui skrudintuvėje ir neputoja. Šią informaciją rasite ant aliejaus ar riebalų pakuočės ar etiketės.
- Neįjunkite aparato, kol neužpildėte jo aliejumi ar riebalais.
- Įsitinkinkite, ar skrudintuvė visada užpildyta iki lygmens tarp dviejų atžymų ant vidinės vidinio indo sienelės.
- Šiluminis apsaugos išjungėjas išjungs aparatą, jei jis perkais (žr. skyrelį "Saugumas").
- Šiose naudojimo instrukcijose rasite didžiausią vienu metu galimo skrudinti maisto kiekį. Kad geriausiai paskrudintumėte, patariame neviršyti rekomenduojamų kiekijų (žr."Lentelę").
- Skrudinant per filtrą išleidžiamas karštas garas. Nekiškite prie garų rankų ir veido. Karštų garų turite saugotis ir nukeldami dangti.
- Neleiskite įjungto aparato imti vaikams. Laidas negali kaboti nusviręs nuo stalo ar darbinio paviršiaus, ant kurio padėtas aparatas, krašto.
- Po panaudojimo temperatūros reguliatorių nustatykite į žemiausią padėtį (iki galio atsukite kairėn). Ištraukite kyštuką iš rozetės ir palaukite, kol aliejas ar riebalai atvés. Nejudinkite skrudintuvės, kol ji pakankamai neatvėso.
- Jei yra pažeistas maitinimo laidas arba kitos aparato dalys, jos turi būti pakeistos tik Philips aptarnavimo centre, kadangi reikalingi specifiniai ir/arba dalys.
- Pasilikite šią instrukciją toliemesniams naudojimui.

Saugumas

Šiluminis apsauginis išjungėjas

Šiame aparate yra šiluminis apsaugos išjungėjas, kuris išjungia aparatą, jei jis perkaista.

Tai gali atsikti, jei skrudintuvė nėra arba yra nepakankamai aliejas ar riebalų, skrudintuvė užskemša ištirpytais kietais riebalais, kurie neleidžia kaitinimo elementui pakankamai kaistti?

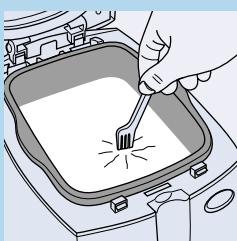
► Ką daryti, kai šiluminis apsauginis išjungėjas išjungia aparatą :

- 1** Palaukite, kol aliejas ar riebalai atvės.
- 2** Kreipkitės į Philips pardavėją arba į autorizuotą Philips aptarnavimo centrą.

Kietų taukų naudojimas

Mes patariame jums naudoti kepimo aliejų arba skystus taukus. Jei galite naudokite ketus kepimo taukus, bet šiuo atveju reikalingos papildomos atsargumo priemonės, nes taukai taškosi.

- 1** Jei naudojate naują tauką pokelį, ištirpinkite juos ant lėtos ugnies.
- 2** Atsargiai pilkite atšildytus taukus į skrudintuvę.
- 3** Įkiškite kištuką į elektros lizdą ir įjunkite skrudintuvę (žr. "Kepimas").
- 4** Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūroje. Jei riebalais labai sušals, tirpdami jie gali gali šakytis. Šakute riebaluose padarykite kelias skylutes, kad mažiau taškytusi. Bandydami šakute, būkite atsargūs, kad nepažeistumėte vidinio indo paviršiaus.



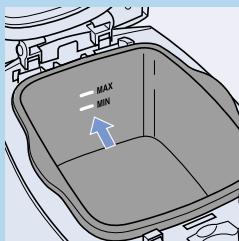
Skrudinimas

- 1** Pastatykite aparatą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus, kad nepasiekštų vaikai.

Jei norite skrudintuvę padėti ant viryklės viršaus po garų surinkėjų, įsitikinkite, kad viryklė yra išjungta.

- 2** Iš laido saugojimo skyrelis išimkite visą laidą.





- 3** Pripildykite sausą skrudintuvę aliejumi, skystais riebalais arba išstirpintais kietais riebalais iki viršutinio žymens ant vidinio indo sienelės.

Perskaitykite skyrellyje "Kietų riebalų naudojimas" kaip pripildyti skrudintuvę, jei naudojate kietus riebalus.

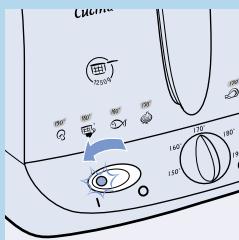
modeliai HD6152 ir HD 6153	aliejus	kieti riebalai
min.	2.2 litro	1925 g
maks.	2.5 litro	2200 g

Niekada nemaišykite dviejų skirtingų rūšių aliejaus ar riebalų!

- 4** Įkiškite kištuką į elektros lizdą.

Įsitinkinkite, ar laidas nesiliečia su karštomis aparato dalimis.

- 5** Ijunkite skrudintuvę įjungimo/išjungimo mygtuku. Užsidegs signalinė lemputė ir skrudintuvė ims kaisti.



- 6** Temperatūros reguliatoriu nustatykite ties reikiama temperatūra.

Informaciją, kokią temperatūrą pasirinkti, rasite ant skrudinamo maisto pakuočės arba atitinkamoje lentelėje šioje instrukcijoje.

Aliejus ir riebalai iki reikiamos temperatūros įkais per 10-15 minučių. Kol skrudintuvė kaista, signalinė lemputė keletą kartų užges ir vėl užsidegs. Kai ji kuriam laikui užgesta, aliejus ar riebalai pasiekia nustatytą temperatūrą.

Norédami skrudinti kelias maisto porcijas iš eilės, kartokite tą pačią procedūrą. Todėl kurį laiką palaukite, kol užges signalinė lemputė, prieš pradēdami skrudinti sekančią porciją.

- Galite palikti krepšelį skrudintuvėje, kol skrudintuvė kaista.

- 7** Pakelkite rankeną, norédami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį.

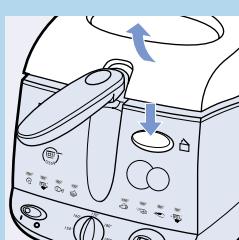


- 8** Dangti pakelkite spausdami nuémimo mygtuką. Dangtis atsidarys automatiškai.

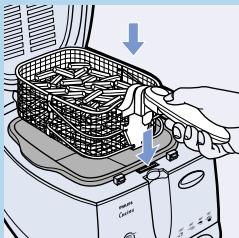
- 9** Išimkite krepšelį iš skrudintuvės.

- 10** Norimą skrudinti maistą sudékite į krepšeli.

Kad geriausiai iškeptumėte, mes patariame naudoti rekomenduojamus lentelėje maisto kiekius.

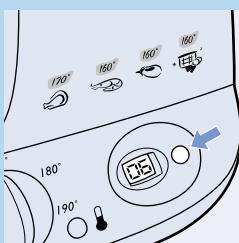


HD6152 ir HD6153 modeliams	Naminės bulvytės	Šaldytos bulvytės
Didžiausias kiekis	1300 g	1000 g
Didžiausias rekomenduojamas kiekis	650 g	500 g



- I1** Atsargiai įleiskite krepšeli į skrudintuvę. Įsitikinkite, kad krepšelis yra tinkamai įstatytas.
- I2** Nuleiskite dangtį.
- I3** Tik HD6153 modeliu: nustatykite norimą skrudinimo laiką (žr. skyrelį "Laikmatis"). Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.
- I4** Paspauskite krepšelio rankenos nuėmimo mygtuką ir atsargiai nuleiskite krepšelį į žemiausią padėtį.
Laikykites paruošimo laiko, nurodyto ant pakuočės arba nurodyto atitinkamoje šios instrukcijos lentelėje.
- Maistas apskrus tolygiai ir bus aukso spalvos, jei skrudindami keletą kartų išskelsite krepšelį iš aliejaus ar riebalų ir švelniai pakratysite krepšelio turinį.
Būkite atsargūs: skrudinant iš filtro išeina karštas garas.

Laikmatis (tik HD6153 modeliui)



- I** Paspauskite laikmačio mygtuką, norédami nustatyti kepimo laiką minutėmis.
- Laikykite nuspaustą mygtuką, jei norite nustatyti laiką greičiau. Didžiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės. Praėjus kelioms sekundėms po laiko nustatymo laikmatis pradės skaičiuoti nustatytą laiką. Kol laikmatis yra įjungtas, likęs laiką blyksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis. Jei nustatytas laikas netinka, jūs galite ji ištrinti, vėl spausdami mygtuką tuo metu, kai laikmatis pradeda skaičiuoti laiką (t.y. kai skaičiai ekrane ima mirkčioti) ir laikydami mygtuką, kol ekrane atsiranda skaičiai "00". Dabar galite nustatyti reikalingą laiką. Kai nustatytas laikas baigiasi, išgirsite garsinį signalą (keletą pyptelėjimų). Po 20 sekundžių pypsėjimas pasikartos. Pypsėjimą galite išjungti, vėl paspausdami laikmačio mygtuką. Įspėjimas: laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet neišjungia skrudintuvės.
- Norédami pakeisti laikmačio baterijas, prašome kreiptis į Philips aptarnavimo centrą.

Po skrudinimo



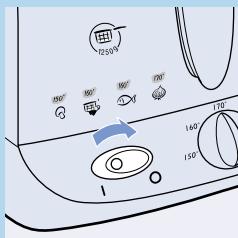
1 Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią "nuvarėjimo" padėtį.

2 Nukelkite dangtį.
Saugokitės karšto garo.

3 Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės.

Jei yra būtina, pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad nutekėtų aliejus ar riebalai.

Sudėkite paskruditintą maistą į indą ar koštuvą, išklotą sugeriamu popieriumi.



4 Skrudintuvą išjunkite, paspausdami ijjungimo/iųjungimo mygtuką. Užges ijjungimo/iųjungimo lemputė.

5 Po naudojimo išjunkite aparatą.

- Jei reguliarai nenaudojate skrudintuvės, mes patariame atvésus aliejų ar skystus riebalus laikyti gerai uždarytuose buteliuose, geriau šaldytuve ar šaltoje vietoje. I butelius aliejų ar riebalus pilkite pro smulkų sietelių, kad neliktu maisto dalelių. Išimkite ir ištuštininkite vidinį indą, pirmiausia nuimdamai kepimo krepšeli ir dangtį. Nukelkite vidinį indą nuo aparato ir išpilkite aliejų ar riebalus (žiūrėkite "Valymas").
- Jei skrudinate su kietais riebalais, palaukite kol jie skrudintuvėje sukiės ir palikite juos ten (žiūrėkite skyrelį "Kietų riebalų naudojimas").

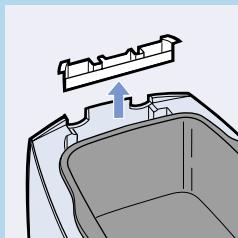
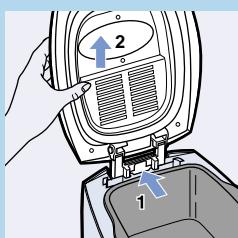
Valymas

Šią skrudintuvę galima plauti indaplovėje arba ją galite valyti karštu muiliuotu vandeniu.

Palaukite, kol aliejus ar riebali pakankamai atvés.

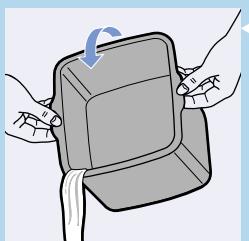
Skrudintuvės išardymas:

- 1** Dangtį nuimkite, paspausdami nuémimo mygtuką, atrakinantį dangtį. Tada nukelkite dangtį nuo aparato.
- 2** Išimkite krepšelį iš skrudintuvo.
- 3** Nuimkite vandens lovelį.





- 4** Išimkite iš aparato vidinį indą.



- 5** Išpilkite aliejų ar riebalus ir išmeskite juos (žr. "Aliejus ir riebalai").

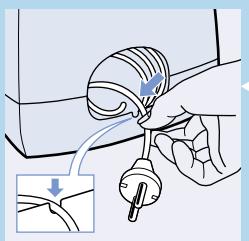
► Visos dalys, išskyrus korpusą su elektros komponentais, gali būti plaunamos indų plovimo mašinoje ar karštame muiluotame vandenye.

- 6** Korpusą valykite drėgna skepete (su trupučiu indų plovimo valiklio) ir/ar virtuviniu popieriumi.

Valydamis skrudintuvę nenaudokite ėsdinančių ar šlifuojančių (skystų) valiklių ar medžiagų (t.y. sodos, šveičiančių skystių, miltelių ar šveičiančių skepetelių).

- 7** Po valymo visas dalis kruopščiai nusausinkite.

Aparato saugojimas



- 1** Sudėkite visas dalis į skrudintuvę ir uždenkite dangtį.

- 2** Įstumkite laidą į saugojimo skyrelį, o kištuką įstatykite į kištuko pritvirtinimo įpjovą.

- 3** Skrudintuvą pakelkite už rankenų.

Aliejus ir riebalai

Patariame naudoti kepimo aliejų ar skystus kepimo riebalus, geriausiai augalinį aliejų ar riebalus, kuriuose yra daug nesočių rūgščių (pvz., linoleinė rūgštis). Taip pat galite naudoti kietus kepimo riebalus, tačiau šiuo atveju prieš naudojimą, vengiant išsitaškymo ar riebalų perkaitinimo, riebalus pirmiausiai reikia ištirpinti ant nedidelės ugnies. Naudokite tik tą neputojančią aliejų ar riebalus, kurie tinka skrudinimui. Šią informaciją rasite ant aliejaus ar riebalų etiketės.
Niekada nemaišykite dviejų skirtingu aliejaus ar riebalų rūšių!

Aliejaus ar taukų pakeitimas

Kadangi aliejus ir riebalai gana greitai praranda savo geras savybes, aliejų ar riebalus keiskite reguliai. Apie pakeitimą aiškinama žemiau esančiame skyrellyje:

- Jei skrudintuvę dažniausiai naudojate skrudintų bulvyčių ruošimui ir jei aliejų ar riebalus nukošiate po kiekvieno panaudojimo, aliejų ar riebalus prieš pakeisdami galite naudoti 10-12 kartų.
- Jei skrudintuvę naudojate baltymais turtingo maisto (mėsos ar žuvies) ruošimui, aliejų ar riebalus reikia keisti dažniau.
- Niekada nenaudokite to paties aliejaus ilgiau nei 6 mėnesius ir laikykitės nurodymų ant pakuočės.
- Niekada nepilkite šviežio aliejaus ar riebalų į naudotus riebalus ar aliejų.
- Visada keiskite aliejų, kai jis kaisdamas ima putotį, iجاuna stiprų kvapą ar skonį arba kai patamsėja ir/ar sutirštėja.

Naudoto aliejaus ir taukų išmetimas

Sunaudotą aliejų ar riebalus supilkite į originalius plasmasinius butelius. Panaudotus kietus riebalus galite išmesti, pirmiausiai sustingdę juos skrudintuvėje (išémę krepšeli) po to mentele išgrandykite juos iš skrudintuvės ir suvyniokite į laikraštį. Buteli ar laikraštį galite išmesti į neperdirbamų atliekų konteinerį (ne į perdirbamų atliekų konteinerį) arba atsikratyti jais, remiantis jūsų šalyje galiojančiais įstatymais.

Skrudinimo patarimai

Ruošimo laikas ir temperatūra nurodyti lentelėse, esančiose šio lankstinuko pabaigoje.

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvutes pagaminsite taip:
Naudokite kietas bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis. Nuplaukite lazdeles šaltu vandeniu, tada skrudinant jos nekibis viena prie kitos. Lazdeles gerai nusausinkite.

Bulvutes skrudinkite du kartus: pirmą kartą 4-6 minutes temperatūroje 160°C, antrą kartą 2-4 minutes temperatūroje 190°C.

Bulvytės apkeps tolygai ir iجاus auksinį atspalvį, jei antro skrudinimo metu keletą kartų iškelsite krepšeli iš skrudintuvės ir pakratysite. Kai skrudinate maksimalų kiekį, nekratykite krepšelio. Prieš pradedant antrą skrudinimo ciklą, sudékite namines bulvutes į dubenį ir pakratykite. Kai skrudinante didžiausią kiekį, krepšelį į skrudintuvę įleiskite létai, kad maistas nesudegtų.

Šaldytas maistas

Šaldytos bulvytės jau būna apvirtos, todėl jas tereikia paskrudinti vieną kartą, remiantis ant pakuočės esančią instrukciją.

Maistas iš šaldiklio (nuo -16 iki -18°C) aliejų ar riebalus gerokai atvésina. Kadangi maistas iškart nepradeda kepti, i ji gali prisigerti perdaug aliejaus ar riebalų. Jei norite to išvengti:

Vienu metu neskrudinkite perdaug šaldyto maisto (žr.lentelę su nurodytu šaldyto maisto paruošimo laiku ir temperatūra).

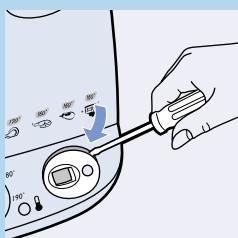
Prieš įdėdami maistą į aliejų ar riebalus, pakaitinkite juos bent 15 minučių.

Temperatūros reguliatorių nustatykite taip, kaip parodyta šaldyto maisto paruošimo lentelėje šioje instrukcijoje arba ant skrudinamo maisto pakuočės. Jei tokią instrukciją nėra, nustatykite 190°C temperatūrą.

Geriausiai maistą dalinai atšildyti kambario temperatūroje ir nukratyti nuo jo kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens.

Švelniai įleiskite maistą į aliejų ar riebalus, kadangi dėl šaldyto maisto aliejus ar riebalai gali stipriai burbuliuoti.

Aplinka (tik HD6153 modelis)



Baterijų išmetimas

Prieš išmesdami aparatą, išimkite laikmačio bateriją.

- 1** Laikmačio panelę nuimkite plokščio atsuktuvo pagalba.
- 2** Išimkite bateriją. Nemeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę, bet pristatykite į oficialų surinkimo punktą.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyt Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į Philips atstovybę Lietuvoje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke) ar į vietinį Philips platintoją.

Problemos, galinčios atsirasti skrudinimo metu

Jei jūsų skrudintuvė neveikia tinkamai ar kepimo kokybė yra nepatenkinama, žūrėkite į toliau esančią lentelę. Jei negalite išspręsti problemą, naudojantis problemų sprendimų lentele, žūrėkite skyrelį "Garantija ir aptarnavimas".

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Iškeptas maistas nėra auksiniai rudos spalvos ir/ar nėra traškus.	Pasirinkta temperatūra yra per žema ir/ar maistas yra dar neiškepęs.	Aiapsirkintas paruošimo laiko ir/ar temperatūra yra teisinga, patikrinkite ant maisto pakuočės arba lentelėje šiose naudojimosi instrukcijoje . Temperatūros reguliatorių nustatykite reikalingai temperatūrai.
Krepšelyje yra per daug maisto.		Niekada negaminkite didesnių nei rekomenduojama šiose naudojimosi instrukcijose maisto kiekių.
Aliejus ar riebalai nepakankamai iškaito.		Gali perdegti temperatūros reguliavimo saugiklis. Kreipkitės į autorizuotą Philips aptarnavimo centrą.
Skrudintuvė skleidžia nemalonų kvapą.	Ilgalaijis antiriebalinis filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite ir išplaukite dangtį bei filtrą karštame muiluotame vandenye arba indų plovimo mašinoje.
	Aliejus ar riebalai nėra švarūs.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai prafiltruokite aliejų ar riebalus, kad jie išliktų ilgaiu švieži.
	Naudojamas aliejus ar riebalai nėra skirti kepimui skrudintuvėje.	Naudokite geros kokybės kepimo aliejų ar kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne tik per filtrą.	Dangtis nėra tinkamai uždarytas.	Patikrinkite, ar tinkamai uždarytas dangtis.
	Ilgalaijis antiriebalinis filtras yra užsiteršęs.	Nuimkite ir išplaukite dangtį bei filtrą karštame muiluotame vandenye arba indų plovimo mašinoje.
	Sandarinimo žiedas, esantis dangčio viduje yra purvinas arba susidėvėjęs.	Jei žiedas yra nešvarus, išplaukite dangtį karštame muiluotame vandenye arba indų plovimo mašinoje. Jei dangtis yra susidėvėjęs, kreipkitės į autorizuotą Philips aptarnavimo centrą, kur sandarinimo žiedą pakeis.
Kepimo metu aliejus ar riebalai liejasi per skrudintuvės kraštus.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Patikrinkite, ar aliejaus arba riebalų kiekis neviršija didžiausio kieko.
	Maiste yra per daug vandens.	Prieš pradedant kepti, kruopščiai nusausinkite maistą ir kepkite, laikantis šių naudojimosi instrukcijų.
	Kepimo krepšelyje yra per daug maisto.	Nekepkite didesnio maisto kieko, negu rekomenduojama šiose naudojimosi instrukcijose.
Aliejus ar riebalai kepimo metu per daug putoja.	Maiste yra per daug vandens.	Prieš kepdamai maistą, kruopščiai nusausinkite maistą.
	Ši aliejaus ar riebalų rūšis yra netinkama kepimui skrudintuvėje.	Niekada nemaišykite dviejų skirtingų rūsių aliejaus ar riebalų bei skystų riebalų, kurie putoja.
	Vidinis puodas turi būti tinkamai išvalytas.	Vidinį puodą valykite kaip aprašyta šiose naudojimosi instrukcijose.
Skrudintuvė neveikia	Gali būti perdegės temperatūros reguliavimo saugiklis.	Kreipkitės į Philips atstovą ar į Philips aptarnavimo centrą.

Paruošimo laikas ir temperatūros nustatymai

Jei šioje lentelėje ruošiamo maisto kiekis skiriasi nuo kiekio, nurodyto ant maisto pakuotės, visada laikykite nurodymų ant maisto pakuotės.

ŠVIEŽIAS ARBA ATŠILDYTAS MAISTAS

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas kiekis	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (nminutėmis)
150°C	Grybai	6-8 gabaliukai		2-3
160°C	Naminės bulvytės*) 1 skrudinimo ciklas	650 g	1300 g	4-6
	Šviežios bulvės	450 g		5-7
150°C	Vištiena (kulšelės)	3-5 gabalėliai		12-15
	Daržovių gabalėliai tešloje (t.y. kalafiorai)	8-10 gabalėlių		2-3
180°C	Kinietiški ?	2-3 gabaliukai		6-7
	Vištienos gabalėliai	8-10 gabalėlių		3-4
	Maži užkandžiai	8-10 gabalėlių		3-4
	Kalmarų žiedai tešloje	8-10 gabalėliai		3-4
	Žuvis (gabalėliai) tešloje	8-10 gabalėliai		3-4
	Krevetės	8-10 gabalėliai		3-4
	Obuolių gabalėliai tešloje	5 gabalėliai		3-4
190°C	Naminės bulvytės *) 2-ras skrudinimo ciklas	650 g	1300 g	3-4
	Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai)	600 g		3-4
	Baklažanas (skiltelės)	600 g		3-4
	Mėsos kukuliai	5 gabalėliai		4-5

ŠALDYTAS MAISTAS

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas kiekis	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (minutėmis)
170°C	Vištiena (kulšelės)	3-4 gabalėliai		15-20
	Maži bulviniai blynai	4 gabalėliai		3-4
180°C	Kinietiškos ?	2-3 gabalėliai		10-12
	Vištienos gabalėliai	8 gabalėliai		4-5
	Maži kasneliai	6 gabalėliai		4-5
	Kalmarų žiedai tešloje	8 gabalėliai		4-5
	Žuvis (gabalėliai) tešloje	8 gabalėliai		4-5
	Krevetės	8 gabalėliai		4-5
190°C	Šaldytos bulvytės	500 g	1000 g	5-6/7-8
	Mėsos/žuvies kroketai	4 gabalėliai		6-7



 100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222 001 95882