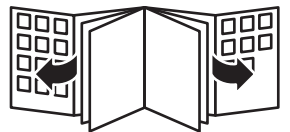


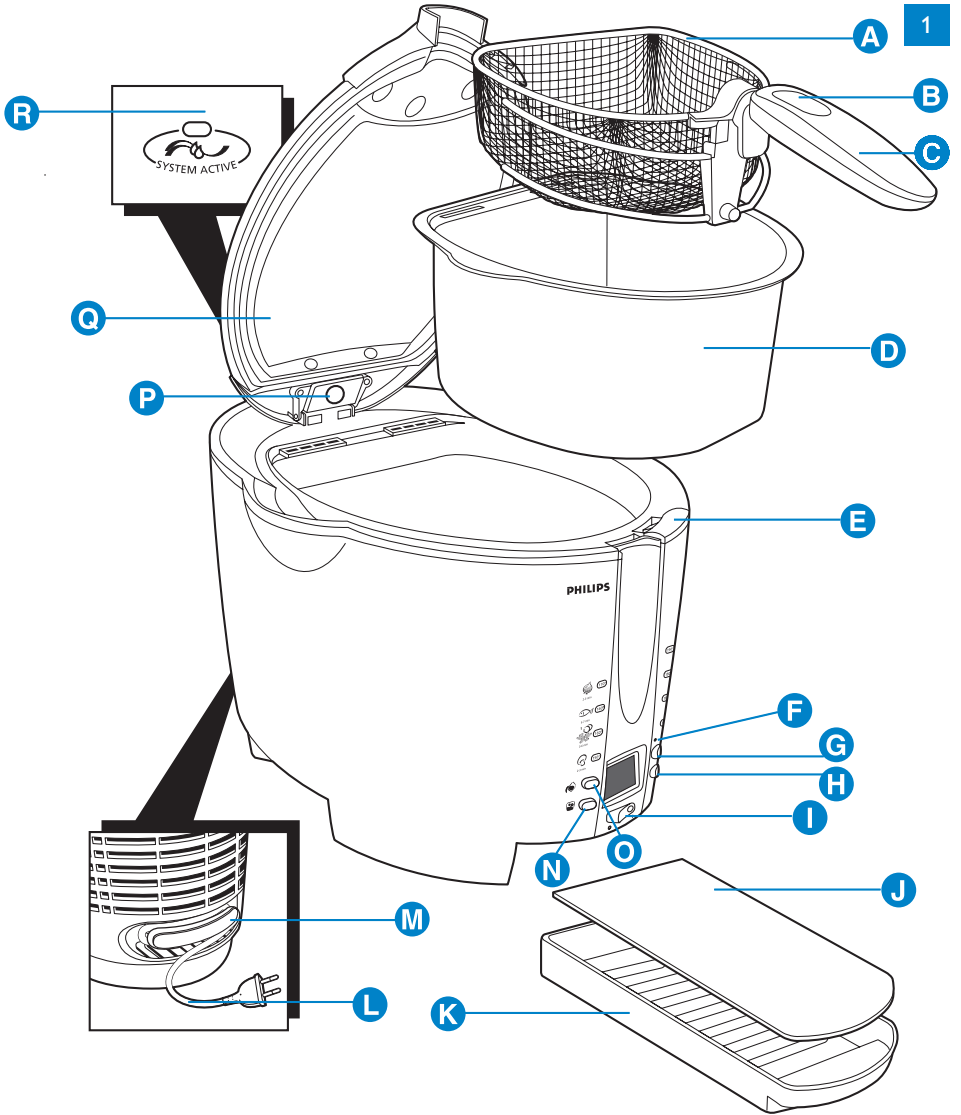
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6180



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	15
ČEŠTINA	25
EESTI	34
HRVATSKI	43
MAGYAR	52
ҚАЗАҚША	62
LIETUVIŠKAI	73
LATVIEŠU	83
POLSKI	93
ROMÂNĂ	103
РУССКИЙ	113
SLOVENSKY	124
SLOVENŠČINA	134
SRPSKI	143
УКРАЇНСЬКА	152

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Frying basket
- B** Release button
- C** Basket handle
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release lever
- F** Reset button
- G** Temperature button
- H** Timer button
- I** On/off switch with power-on light
- J** Water reservoir lid
- K** Water reservoir
- L** Mains cord
- M** Cord storage compartment
- N** PreClean button
- O** ReFresh button
- P** Release button to remove lid
- Q** Removable glass lid
- R** System Active indication light

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Be careful of the hot steam when you open the lid.

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the glass part of the lid when the appliance is operating, as it becomes hot.

- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Safety

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that switches off the appliance if it overheats.

This may happen if there is not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are melted in the fryer, which prevents the heating element from being able to give off its heat.

Take the following measures if the fryer does not work anymore:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Let the oil or fat cool down.
- 3 Carefully press the reset button at the front of the fryer, above the top right-hand corner of the display, with a very small screwdriver (Fig. 2).

Now the appliance is ready for use again.

Note: If the appliance still does not work after you have reset it, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparing for use

- 1 Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- 2 Take the entire cord from the cord storage compartment (Fig. 3).
- 3 Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (Fig. 4).

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

Oil and fat

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

We advise you to use frying oil or liquid frying fat, preferably vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.

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.

Solid fat

It is also possible to use solid frying fat, but in that case extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating:

- 1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2 Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4 If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this. (Fig. 5)

Be careful not to damage the coating of the inner bowl while you do this.

Using the appliance

Frying

- 1 Put the plug in the wall socket.

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

- 2 Set the on/off switch to 'I' to switch on the fryer. (Fig. 6)

The power-on light in the on/off switch goes on and you hear an audible signal.

This appliance is equipped with electronic temperature control. The set temperature appears on the display of the appliance.

- 3 Press the temperature button one or more times to set the required frying temperature (150-190°C). The display shows the selected temperature. (Fig. 7)

For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet.

If you do not set a temperature, the oil or fat is heated to 150°C.

You can leave the basket in the fryer while the oil or fat heats up.

- The oil or fat is heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
- While the fryer heats up, the thermometer symbol on the display fills and empties continuously. When the entire thermometer symbol, including the top segment, has turned black, the oil or fat has reached the selected temperature. You hear an audible signal to indicate that the fryer is ready for frying the first batch.

Note: If you want to fry a number of batches in a row, wait until the thermometer symbol has turned completely black again before you start frying the next batch. In this case you do NOT hear an audible signal.

- 4 Lift the handle to raise the basket to its highest position (Fig. 8).

- 5 Pull the lid release lever to open the lid (Fig. 9).

- The lid opens automatically.

- 6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (Fig. 10).

For the best frying results, we advise you not to exceed the quantities mentioned in the table below and in the food table at the end of this booklet. Exceeding the recommended quantity reduces the effectiveness of the Active Air Control system and may cause some water to end up under the fryer:

Recommended quantities

HD6180	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	800g	800g

HD6180	Home-made French fries	Frozen French fries
Recommended max. quantity for best end result	500g	500g

Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.

- 7** Carefully insert the basket into the fryer. Do not lower it into the oil or fat.
- 8** Close the lid. (Fig. 11)
Make sure the lid is properly closed to prevent that hot steam escapes during frying and to guarantee that the Active Air Control™ system functions optimally.
- 9** Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter). You can also use the fryer without setting the timer.
- 10** Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (Fig. 12).

Stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or mentioned in the food table at the end of this booklet.

Active Air Control™

- 1** This appliance is equipped with Active Air Control™, a closed system based on the principle of condensation that offers a reduction of frying odours by up to 100%. (Fig. 13)
 - The system condenses the steam produced by frying into water in a continuous process. The condensed water is collected in a water reservoir in the bottom of the fryer housing.
 - The condensed water reservoir has a capacity of 750ml, which is enough to hold the quantity of condensed water resulting from frying 1.6kg frozen French fries.
 - The level indicator at the front of the reservoir tells you how much water has already been collected in the water reservoir and the maximum amount it can contain.
- Once you have set the "on/off switch to '1', the Active Air Control™ system starts working and the fan in the rear part of the fryer starts running, to cool down and condense the frying steam that develops inside the fryer.
- The blue System Active light indicates that the Active Air Control™ system works. (Fig. 14)

Timer

This appliance is equipped with an electronic timer on the display.

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

- 1** Press the timer button to set the frying time in minutes. The set time becomes visible on the display (Fig. 15).
- 2** Keep the timer button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.

The maximum time that can be set is 99 minutes.

Note: If the preset time is not correct, press the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to flash) to erase it. Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.

- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
- While the timer is counting down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal is repeated.

3 Press the timer button to stop the audible signal.

ReFresh indication

For better, tastier and healthier frying results, this appliance is equipped with a ReFresh function, which advises you when to change the oil or fat. After 6 hours of frying, the ReFresh symbol appears on the display and starts flashing, advising you to change the oil or fat (see chapter 'Cleaning', section 'Changing the oil or fat').

1 After you have changed the oil or fat, press the ReFresh button for at least 2 seconds to reset the frying session counter (Fig. 16).

The ReFresh function does not interfere with the frying process, which means that you can always continue frying without changing oil or fat.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position. (Fig. 10)

2 Pull the lid release lever to open the lid. (Fig. 9)

The lid opens automatically.

3 Carefully remove the basket from the fryer. If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat (Fig. 10).

Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Set the on/off switch to 'O' to switch off the fryer. Unplug the appliance after use (Fig. 17).

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

5 Unplug the appliance.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently.

6 Remove the water reservoir.

Always remove and empty the water reservoir after frying.

The water reservoir and the water in it can be hot! Let the water reservoir cool down sufficiently before you remove it from the fryer.

7 Empty the water reservoir in the sink (Fig. 18).

The lid of the water reservoir is detachable. The reservoir and its lid can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

Note: If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the containers by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before you empty the inner bowl.

Quantities, temperatures and frying times

In the food table (Fig. 30) at the end of this booklet you find an overview of the quantities, frying temperatures and frying times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.

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

- 1 Press the release button on the hinge to unlock the lid. (Fig. 19)
- 2 Lift the lid out of the hinge (Fig. 20).

Note: When you put the lid back onto the appliance, make sure that you insert it properly into the hinge.

- 3 Remove the frying basket from the fryer.
- 4 Lift the inner bowl out of the appliance and pour out the oil or fat (Fig. 21).

PreClean function

This appliance is equipped with a PreClean function, which enables you to soak the inner bowl with hot water to allow easier cleaning.

- 1 Fill the inner bowl with cold water up to three quarters of its capacity and add some washing-up liquid (Fig. 22).
- 2 Set the on/off switch to 'I' to switch on the appliance. Within 30 seconds, press the PreClean button for at least 2 seconds to activate the PreClean function. (Fig. 23)
- 3 The water is heated to 80°C for 30 minutes to soak the inner bowl. This makes it easier for you to clean the bowl. (Fig. 24)
- 3 When 30 minutes have passed, you hear an audible signal to indicate that the heating element is turned off. You can now lift the inner bowl out of the fryer, empty it and clean it with hot water and some washing-up liquid.

Dishwasher-proof parts

All parts, except the housing with electrical components and the heating element, can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

- Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.

Cleaning the glass lid

- This appliance is equipped with a glass lid with a permanent sealing ring. Do not remove the sealing ring to guarantee optimal functioning (Fig. 25).
- Clean the glass lid in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid every time you have used the appliance.

Changing the oil or fat

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly. The ReRefresh symbol advises you when to change the oil or fat (see chapter 'Using the appliance', section 'ReRefresh indication').

- 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 or fat longer than 6 months and always follow the instructions on the package.
- Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Never mix different types of oil or fat.
- Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Disposing of used oil or fat

Pour used oil or liquid fat back into its original (resealable) plastic bottle. You can dispose of used fat by letting it solidify in the fryer (without the basket in it) and subsequently scooping it out of the

fryer with a spatula and wrapping it in a newspaper. If applicable, you can put the bottle or newspaper in the bin for non-compostable waste (not in the compostable waste bin) or dispose of it in accordance with the regulations in your country.

Storage

1 Put all parts back onto/into the fryer and close the lid.

When you put the lid back onto the appliance, make sure that the holder has been moved backwards and that you insert the lid properly into the hinge.

2 Wind up the cord and push it back into the storage compartment (Fig. 26).

3 Lift the fryer by its handles (Fig. 27).

4 If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat in it (see chapter 'Preparing for use').

Frying tips

- For information about which quantities and settings to select, see the food table at the end of this booklet.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet.

Getting rid of unwanted flavours

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

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

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

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.

This prevents them from sticking to each other during frying.

Note: Dry the sticks thoroughly.

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

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Environment

- Do not throw away the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 28).

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet).

If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Customer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The oil or fat is not clean anymore.	Change the oil or fat. Remember to reset the ReFresh button after that. See chapter 'Using the appliance', section 'ReFresh indication'.
	There is too much food in the basket.	Do not fry more food at one time than the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet. The thermal safety cut-out has switched off the appliance. Let the oil or fat cool down and carefully press the reset button at the front of the fryer (see chapter 'Safety').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The Active Air Control system does not work properly.	The fan does not work. Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
	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 different types of oil or fat.
A lot of steam escapes from the fryer.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The Active Air Control system does not work properly.	The fan does not work. Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The water reservoir leaks.	The sealing ring around the inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. If the lid is worn, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
	There is too much water in the reservoir.	Always empty the water reservoir after you have used the fryer. If you are frying large quantities, empty the water reservoir after frying 1.6kg of frozen French fries or when the maximum water level has been reached.

Problem	Possible cause	Solution
	The water reservoir has not been inserted properly.	Check whether the water reservoir has been inserted properly (you hear a click).
The PreClean function cannot be activated.	More than 30 seconds elapsed between the moment you switched on the appliance and the moment you pressed the PreClean button. In this case, the PreClean function is not activated.	Set the on/off switch to 'I' to switch on the appliance. Then press the PreClean button within 30 seconds.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it. Then fry the food according to the instructions in this user manual.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
The fryer does not work.	The inner bowl has not been placed properly in the fryer.	Move the inner bowl slightly to and fro in the appliance to ensure that it is in the correct position.
	The thermal safety cut-out has switched off the appliance.	Let the oil or fat cool down. Carefully press the reset button at the front of the fryer (see chapter 'Safety').
		If the fryer still does not work, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The fryer makes popping sounds that are louder than usual (it is normal for the fryer to make soft popping sounds).	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Кошница за пържене
- B** Бутон за освобождаване
- C** Дръжка на кошницата
- D** Подвижна вътрешна купа
- E** Лост за освобождаване на капака
- F** Бутон за нулиране
- G** Бутон за температурата
- H** Бутон на таймера
- I** Ключ вкл./изкл. със светлинен индикатор
- J** Капак на водния резервоар
- K** Воден резервоар
- L** Захранващ кабел
- M** Отделение за прибиране на шнура
- N** Бутон PreClean
- O** Бутон ReFresh
- P** Бутон за освобождаване на капака
- Q** Подвижен стъклен капак
- R** Светлинен индикатор за активност System Active

Важно

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

Опасност

- Не потапяйте във вода и не мийте на чешмата корпуса, в който са поместени електронни елементи и нагревателят.

Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Пазете захранващия кабел от достъп на деца. Не го оставяйте да виси през ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- Включвайте уреда само в вземен мрежов контакт.
- Пазете се от горещата пара, когато отваряте капака.

Внимание

- Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.

- Не докосвайте стъклената част на капака по време на работа на уреда, тъй като тя се нагорещява.
- Пържете продуктите до златисто-жълт цвят, а не до тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и зърнени продукти при температура над 175°C (за да се минимизира образуването на акриламид).
- Не пържете азиатски ориз (или подобни храни) в този уред. Това може да доведе до силно разплискване или кипеж на мазнината.
- Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен с мазнина до ниво между означенията MIN и MAX отвътре на вътрешната купа, за да се предотврати изкипяване или прегриване.
- Не включвайте уреда, преди да сте го заредили с олио или друга мазнина, тъй като това може да го повреди.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.

Електромагнитни излъчвания (ЕМФ)

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

Безопасност

Термичен предпазен прекъсвач

Този уред е съоръжен с термичен предпазен прекъсвач, който изключва уреда при прегриване.

Това може да се случи, ако няма достатъчно мазнина във фритюрника или ако в него се топят парчета твърда мазнина, които пречат на нагревателния елемент да отдава топлината си. Направете следното, ако фритюрникът спре да работи:

- 1** Изключете уреда от контакта.
- 2** Оставете мазнината да изстине.
- 3** С много малка отвертка натиснете внимателно бутона за връщане в изходно положение, намиращ се отпред на фритюрника над горния десен ъгъл на дисплея (фиг. 2).

Сега уредът е отново готов за употреба.

Забележка: Ако уредът продължава да не работи, след като сте го върнали в изходно положение, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервис.

Подготовка за употреба

- 1** Сложете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, далече от достъпа на деца.
- 2** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му (фиг. 3).
- 3** Напълнете фритюрника с олио, течна мазнина или разтопена твърда мазнина до горното означение отвътре на вътрешната купа (вж. раздела “Олио и други мазнини” за указания как да се използва твърда мазнина) (фиг. 4).

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

Олио и други мазнини

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

Препоръчваме ви да използвате олио за пържене или течна мазнина за пържене. За предпочитане е да се използва растително олио или мазнина, богата на ненаситени мастни киселини (напр. лиолова киселина), напр. соево, кокосово, царевично или слънчогледово масло.

Използвайте само такива видове олио или други мазнини, които са подходящи за пържене в дълбок съд и които съдържат добавки против разпенване. Можете да намерите информация за това на опаковката или етикета на мазнината.

Твърда мазнина

Може също така да се използва твърда мазнина за пържене, но в такъв случай са необходими извънредни предпазни мерки, за да се предотврати пръскане на мазнината и прегряване на нагревателния елемент:

- 1** Ако искате да използвате нови блокчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган.
- 2** Внимателно налейте разтопената мазнина във фритюрника.
- 3** Съхранявайте фритюрника при стайна температура, ако в него има останала втвърдена мазнина.
- 4** Ако мазнината е много студена, тя може да започне да пръска при разтопяване. Прободете на няколко места с вилица замръзналата мазнина, за да предотвратите това. (фиг. 5)

Внимавайте да не повредите покритието на вътрешния съд, когато правите това.

Използване на уреда

Пържене

- 1** Включете щепсела в контакта.

Внимавайте кабелът да не се допира до горещи части на уреда.

- 2** Поставете ключа вкл./изкл. в положение "I", за да включите фритюрника. (фиг. 6)

Светлинната индикация на ключа за вкл./изкл. светва и се чува звук сигнал.

Уредът е съоръжен с електронен температурен регулатор. Зададената температура се показва на дисплея на уреда.

- 3** Натиснете бутона за температура един или повече пъти, за да зададете необходимата температура на пържене (150-190°C). Дисплеят показва избраната температура. (фиг. 7)

За необходимата температура погледнете опаковката на храната за пържене или в таблицата на храните в края на брошурата.

Ако не зададете температура, мазнината ще се нагрее до 150°C.

Можете да оставите кошницата във фритюрника, докато се нагрее мазнината.

- Мазнината се загрява до указаната температура за 10-15 минути.
- Докато фритюрникът се загрява, ще виждате символа на термометър на дисплея непрекъснато да се запълва и изпразва. Когато целият символ на термометър, включително горната му част, стане черен, мазнината е достигнала зададената температура. Ще чуете звуков сигнал, който указва, че фритюрникът е готов за пържене на първата порция.

*Забележка: Ако искате да изпържите последователно няколко порции, изчакайте символът на термометър отново да стане изцяло черен, преди да започнете пърженето на следващата порция. В този случай **НЯМА** да чуете звуков сигнал.*

4 Вдигнете дръжката, за да повдигнете кошницата до най-високото ѝ положение (фиг. 8).

5 Дръпнете лостчето за освобождаване на капака, за да го отворите (фиг. 9).

▮ Капакът се отваря автоматично.

6 Извадете кошницата от фритюрника и сложете в него продуктите за пържене (фиг. 10).

С оглед постигане на най-добро пържене, съветваме ви да не надвишавате посочените в таблиците по-долу и в края на брошурата максимални количества. Надвишаването на препоръчителните количества снижава ефикасността на системата Active Air Control и може да причини попадане на вода под фритюрника.

Препоръчителни количества

HD6180	Прясно изпържени картофи	Замразени картофи за пържене
Макс. количество	800 г	800 г
Препоръчвано макс. количество за най-добър резултат	500 г	500 г

Не пържете азиатски оризови палачинки (или подобни видове храни) в този уред. Това може да причини силно пръскане или бурно кипене на мазнината.

7 Внимателно сложете кошницата във фритюрника. Не я спускайте в мазнината.

8 Затворете капака. (фиг. 11)

Внимавайте капакът да е добре затворен, за да предотвратите изпускането на гореща пара по време на пърженето и да осигурите оптимална работа на системата Active Air Control™.

9 Задайте необходимото време за пържене (вж. частта “Таймер” в тази глава). Можете да използвате фритюрника и без да настройвате таймера.

10 Натиснете бутона за освобождаване на дръжката на кошницата и внимателно спуснете кошницата до най-долното ѝ положение (фиг. 12).

Придържайте се към указаната на опаковката на храната продължителност на приготвяне или към упоменатата в таблицата на храните в края на настоящата брошура.

Активен контрол на въздуха™

1 Този уред е съоръжен с Active Air Control™ - базирана на кондензационен принцип затворена система, която дава възможност за до 100% намаляване на миризмите от пърженето. (фиг. 13)

- Системата осигурява непрекъснат процес на кондензиране на парата, отделяна при пърженето. Кондензираната вода се събира във воден резервоар в дъното на корпуса на фритюрника.
 - Резервоарът за кондензирана вода е с вместимост 750 мл, която е достатъчна за събиране на количеството кондензирана вода, отделяна при пърженето на 1,6 кг замразен полуфабрикат за пържени картофи.
 - Нивопоказателят отпред на резервоара ви показва колко вода е събрана във водния резервоар и максималното количество, което може да бъде събрано.
- ▮ След като сте поставили ключа за вкл./изкл. в положение “I”, системата Active Air Control™ започва да работи и се завърта вентилаторът в задната част на фритюрника,

като охлажда и кондензира парите от пърженето, образуващи се във вътрешността на фритюрника.

- ▶ Синият светлинен индикатор за активност System Active показва, че системата Active Air Control™ работи. (фиг. 14)

Таймер

Този уред е съоръжен с електронен таймер на дисплея.

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

- 1 Натиснете бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути. Зададеното време за пържене ще се види на дисплея (фиг. 15).
- 2 Задръжте натиснат бутона на таймера, за да увеличите бързо броя на минутите. Отпуснете бутона, щом се покаже исканото време за пържене.

Максималното време, което може да се зададе, е 99 минути.

Забележка: Ако зададеното време не е вярно, можете да го изтриете с натискане на бутона на таймера в продължение на 2 секунди в момента на започване на обратното отброяване (т.е. когато времето започне да мига). Задръжте бутона натиснат, докато на дисплея се покаже "00". Сега вече можете да зададете необходимата продължителност на пържене.

- ▶ Няколко секунди след задаването на времето за пържене таймерът започва обратно броене.
- ▶ Докато таймерът отброява, на дисплея мига оставащото време за пържене. Последната минута се показва в секунди.
- ▶ Когато изтече предварително зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 10 секунди звуковият сигнал се повтаря.

- 3 Натиснете бутона на таймера, за да спрете звуковите сигнали.

Показание ReFresh за смяна на мазнината

За по-добро пържене и приготвяне на по-вкусни и здравословни храни този уред е снабден с функцията ReFresh, която ви съветва кога да смените мазнината. След 6 часа пържене на дисплея се появява символът ReFresh и започва да мига, като по този начин ви препоръчва да смените мазнината (вж. глава "Почистване", раздел "Смяна на мазнината").

- 1 След като смените мазнината, задръжте натиснат за най-малко 2 секунди бутона ReFresh, за да върнете в изходно положение брояча на часовете на пържене (фиг. 16).

Функцията ReFresh не въздейства на процеса на пържене, което означава, че винаги можете да продължите пърженето, без да сменяте мазнината.

След изпържането

- 1 Вдигнете дръжката, за да повдигнете кошницата до най-високото ѝ положение (за отцеждане). (фиг. 10)
- 2 Дръпнете лостчето за освобождаване на капака, за да го отворите. (фиг. 9)
 - ▶ Капакът се отваря автоматично.
- 3 Извадете внимателно кошницата от фритюрника. Ако е необходимо, разтръскайте кошницата над фритюрника, за да отстраните излишната мазнина (фиг. 10).

Изсипете изпържените продукти в купа или гевгир, в които има абсорбираща мазнините хартия, напр. кухненска хартия.

- 4 Поставете ключа за вкл./изкл. в положение "О", за да изключите фритюрника. Изключвайте уреда от контакта след употреба (фиг. 17).
 - ▶ Светлинната индикация на ключа вкл./изкл. изгасва.

5 Изключете уреда от контакта.

Не местете фритюрника, докато мазнината не се охлади достатъчно.

6 Извадете водния резервоар.

Винаги изваждайте и изпразвайте водния резервоар след пържене.

Водният резервоар и водата в него могат да са горещи! Оставете водния резервоар да се охлади достатъчно, преди да го извадите от фритюрника.

7 Излейте водния резервоар в мивката (фиг. 18).

Капакът на водния резервоар може да се откача. Резервоарът и капакът му могат да се измиват в съдомиялна машина или в гореща вода с малко течен миеш препарат.

Забележка: Ако не използвате фритюрника редовно, препоръчваме ви да извадите течната или твърда мазнина и да я съхранявате в добре затворени съдове, за предпочитане в хладилник или на хладно място. Напълнете съдовете с пресипване през фина цедка, за да отстраните частиците храна. Извадете кошницата за пържене, преди да изпразните вътрешната купа.

Количества, температури и продължителност на пържене

В таблицата на храните (фиг. 30) в края на брошурата ще видите кратко описание на количествата, температурите на пържене и продължителността на пържене за различни видове храни. Винаги се придържайте към данните в тази таблица или към указанията на опаковката на храната, която ще пържите.

Почистване

Изчакайте мазнината да се охлади достатъчно.

Не потапяйте във вода и не мийте на чешмата корпуса, в който са поместени електронни елементи и нагревателят.

Не използвайте за почистване на фритюрника разяждащи или абразивни (течни) почистващи препарати или материали, като например сода за пране, течни или прахообразни препарати за лъскане на съдове или фиброгъби.

1 Натиснете бутона за освобождаване на шарнира, за да отключите капака. (фиг. 19)

2 Повдигнете и извадете капака от шарнира (фиг. 20).

Забележка: Когато слагате капака обратно върху уреда, внимавайте да го пъхнете правилно в шарнира.

3 Извадете кошницата за пържене от фритюрника.

4 Извадете вътрешния съд от уреда и излейте мазнината (фиг. 21).

Функция PreClean

Този уред е снабден с функцията за предварително почистване PreClean, която ви дава възможност да накиснете вътрешния съд с гореща вода за по-лесно почистване.

1 Напълнете вътрешния съд със студена вода до три четвърти от вместимостта му и добавете малко течен миеш препарат (фиг. 22).

2 Поставете ключа вкл./изкл. в положение "I", за да включите уреда. В рамките на 30 секунди натиснете бутона PreClean за поне 2 секунди, за да задействате функцията PreClean. (фиг. 23)

Водата ще се нагрее до 80°C за 30 минути, за да се накисне вътрешният съд. Това ще ви улесни при измиването на съда. (фиг. 24)

- 3** Когато минат 30 минути, ще чуете звуков сигнал, който известява изключването на нагревателния елемент. Тогава можете да извадите вътрешния съд от фритюрника, да го изпразните и да го измиете с гореща вода и малко течен миеш препарат.

Части за миене в съдомиялна машина

Всички части, с изключение на корпуса с електрическите компоненти и нагревателния елемент, могат да се мият в съдомиялна машина или с гореща вода с малко течен миеш препарат.

- Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миеш препарат) и/или с кухненска хартия.
- Изсушете старателно всички части след почистването.

Почистване на стъкления капак

- Този уред е съоръжен със стъклен капак с фиксиран уплътнителен пръстен. Не махайте уплътнителния пръстен, за да се гарантира оптималната работа на уреда (фиг. 25).
- Измивайте стъкления капак в съдомиялна машина или с гореща вода с малко течен миеш препарат след всяка употреба на уреда.

Смяна на мазнината

Тъй като мазнините губят доста бързо вкусовите си качества, би трябвало редовно да сменяте мазнината. Символът ReFresh ви съветва кога да смените мазнината (вж. глава "Използване на уреда", раздел "Показание ReFresh за смяна на мазнината").

- Ако използвате фритюрника за приготвяне на богати на белтъчини храни (например месо или риба), трябва по-често да сменяте мазнината.
- Никога не използвайте една и съща мазнина повече от 6 месеца и винаги следвайте указанията от опаковката на храната.
- Не доливайте нова мазнина към вече използвана такава.
- Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина.
- Непременно сменяйте мазнината, ако започне да се разпенва при нагряване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и/или стане като сироп.

Изхвърляне на отработената мазнина

Излейте отработеното олио или течна мазнина в оригиналната ѝ пластмасова бутилка (с капачка). Можете да изхвърлите отработената мазнина, като я оставите да се втвърди във фритюрника (без кошницата) и след това я изгребете с лопатка и увиете във вестник. По възможност изхвърлете бутилката или вестника в кофа за неподлежащи на органична преработка отпадъци или я изхвърлете съобразно нормативната уредба във вашата страна.

Съхранение

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

Когато слагате капака обратно върху уреда, внимавайте държачът да е преместен назад и да вкарвате капака правилно в шарнира.

- 2** Навийте кабела и го натиснете на мястото му в отделението за прибиране (фиг. 26).

- 3** Повдигнете фритюрника за дръжките (фиг. 27).

- 4** Ако във фритюрника има твърда мазнина, оставете я да замръзне във фритюрника и го приберете с мазнината в него (вж. глава "Подготовка за употреба").

Съвети за пържене

- За справка относно количествата продукти и нужните настройки вижте таблицата на храните в края на брошурата.

- Грижливо изтръсквайте колкото е възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато ги изсушите достатъчно.
- Не пържете големи количества хранителни продукти наведнъж. Не надвишавайте посочените количества в таблицата на храните в края на брошурата.

Премахване на неприятен вкус

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

- 1 Нагрейте мазнината до температура 160°C.
- 2 Пуснете две тънки филийки хляб или няколко стръка магданоз в олиото.
- 3 Изчакайте да престанат да се появяват мехури и след това с лопатка изгребете от фритюрника хляба или магданоза.

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус.

Прясно изпържени картофи

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

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

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

Забележка: Подсушете старателно пръчиците.

- 2 Изпържете картофите на два пъти: първия път - за 4-6 минути при температура 160°C, втория път - за 5-8 минути при температура 175°C. Оставете ги да изстинат, преди да ги пържите повторно.

- 3 Изсипете домашно приготвените пържени картофи в съд и ги разбъркайте.

Опазване на околната среда

- След края на експлоатационния срок на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин ще помогнете за опазването на околната среда (фиг. 28).

Гаранция и сервизно обслужване

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

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

Отстраняване на неизправности

В тази глава са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на клиенти във вашата страна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и/или не са хрупкави.	Мазнината вече не е прясна.	Сменете мазнината. Не забравяйте след това да върнете брояча в изходно положение с бутона ReFresh. Вж. глава "Използване на уреда", раздел "Показание ReFresh за смяна на мазнината".
	В коша има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества хранителни продукти от указаните в таблицата на храните в края на брошурата. Термичният предпазен прекъсвач е изключил уреда. Оставете мазнината да изстине и внимателно натиснете бутона за връщане в изходно положение отпред на фритюрника (вж. глава "Безопасност").
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Системата Active Air Control не работи добре.	Вентилаторът не работи. Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз.
	Използваният вид олио или друга мазнина не са подходящи за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различните видове олио или други мазнини.
От фритюрника излиза прекалено много пара.	Капакът не е затворен добре.	Проверете дали капакът е затворен правилно.
	Системата Active Air Control не работи добре.	Вентилаторът не работи. Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз.
	Уплътнителният пръстен от вътрешната страна на капака е замърсен или износен.	Ако пръстенът е замърсен, измийте капака в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина. Ако пръстенът е износен, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз за смяна на уплътнителния пръстен.
Водният резервоар протича.	В резервоара има прекалено много вода.	Винаги изпразвайте водния резервоар, след като сте ползвали фритюрника. Ако пържите големи количества, изпразвайте водния резервоар след изпържаване на 1,6 кг замразен полуфабрикат за пържени картопки или когато е достигнат знакът за максимално ниво.
	Водният резервоар не е сложен добре.	Проверете дали водният резервоар е монтиран правилно (трябва да чуете щракване).

Проблем	Възможна причина	Решение
Функцията PreClean не може да се задейства.	От момента на включване на уреда до натискането на бутона PreClean са изминали повече от 30 секунди. В такъв случай функцията PreClean не е задействана.	Поставете ключа вкл./изкл. в положение "I", за да включите уреда. След това натиснете бутона PreClean в рамките на 30 секунди.
По ръба на фритюрника прелива мазнина по време на пържене.	Във фритюрника има прекалено много мазнина.	Проверете дали мазнината във фритюрника не превишава знака MAX за максимално ниво.
	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да започнете да ги пържите. След това ги пържете съгласно указанията в това ръководство за експлоатация.
	В кошницата за пържене има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества хранителни продукти от указаните в таблицата на храните в края на брошурата.
Мазнината се разпенва силно по време на пържене.	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да ги пържите.
	Използваният вид олио или друга мазнина не са подходящи за пържене на храна в дълбок съд.	Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина и използвайте мазнина, съдържаща съставки против разпенване.
Фритюрникът не работи.	Вътрешният съд не е разположен правилно във фритюрника.	Размърдайте леко вътрешния съд напред-назад в уреда, за да заеме правилното си положение.
	Сработил е термичният предпазен прекъсвач на уреда.	Оставете мазнината да изстине. Натиснете внимателно бутона за връщане в изходно положение отпред на фритюрника (вж. глава "Безопасност").
		Ако фритюрникът все пак не работи, обърнете се към вашия търговец на уреди на Philips или към упълномощен сервизен център на Philips.
Фритюрникът цвърчи по-шумно от обикновено (нормално е от фритюрника да се чува леко цвърчене).	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да ги пържите.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Fritovací koš
- B** Uvolňovací tlačítko
- C** Rukojeť koše
- D** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- E** Páka pro uvolnění víka
- F** Tlačítko vynulování
- G** Tlačítko teploty
- H** Tlačítko časovače
- I** Spínač/vypínač s kontrolkou
- J** Víko nádržky na vodu
- K** Nádržka na vodu
- L** Síťový kabel
- M** Přihrádka pro uložení kabelu
- N** Tlačítko PreClean
- O** Tlačítko ReFresh
- P** Uvolňovací tlačítko pro sejmutí víka
- Q** Snímatelné skleněné víko
- R** Kontrolka System Active

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Nikdy neumývejte kryt obsahující elektrické součásti a topné tělísko ve vodě ani jej neoplachujte pod kohoutkem.

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na síťové šňůře nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byl síťový kabel mimo dosah dětí. Nenechávejte síťový kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Buďte opatrní, protože po otevření víka unikají z fritézy horké výpary.

Upozornění

- Kontrolu nebo opravu přístroje svěťte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Nedotýkejte se skleněné části víka, pokud je přístroj v provozu, protože se tato část zahřeje.

- Fritujte do zlatožluta místo do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovité potraviny, zejména produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- V tomto přístroji nefritujte asijské rýžové koláčky (ani podobné typy jídla). Mohlo by to způsobit vyprsknutí nebo zvýšené bubláni oleje či tuku.
- Dbejte, aby fritéza byla vždy naplněna olejem nebo tukem do výšky vyznačené ukazately „MIN“ a „MAX“ uvnitř vnitřní nádoby, aby nedošlo k jeho přetečení nebo přehřátí.
- Přístroj nezapínejte, pokud jste jej předtím nenaplnili olejem nebo tukem – mohlo by dojít k jeho poškození.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Bezpečnost

Teplotní bezpečnostní vypínač

Tento přístroj je vybaven automatickým teplotním bezpečnostním vypínačem, který přístroj vypne v případě přehřátí.

Tento případ by mohl nastat, kdyby v nádobě nebylo dostatečné množství oleje nebo tuku nebo kdyby se bloky pevného tuku při rozpouštění nestačily dostatečně rychle rozpustit a topné těleso by se tím přehřálo.

Učíte následující opatření, pokud přístroj nepracuje podle očekávání:

- 1** Odpojte přístroj od sítě.
- 2** Nechte olej nebo tuk vychladnout.
- 3** Opatrně stiskněte resetovací tlačítko na přední straně fritézy, nad vrcholem pravého rohu displeje, velmi malým šroubovákem (Obr. 2).

Nyní je přístroj znovu připraven k použití.

Poznámka: Pokud by přístroj ani po resetování nadále nepracoval, obraťte se na svého prodejce výrobků Philips nebo na servis, autorizovaný firmou Philips.

Příprava k použití

- 1** Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní plochu, která se nachází mimo dosah dětí.
- 2** Z přístroje vyjměte síťovou šňůru v celé její délce (Obr. 3).
- 3** Naplňte fritézu olejem, tekutým tukem nebo rozpuštěným pevným tukem až po horní znaménko na vnitřní straně vnitřní nádoby (v části „Olej a tuk“ najdete pokyny pro používání pevného tuku) (Obr. 4).

Přístroj nezapínejte, pokud jste ho ještě nenaplnili olejem nebo tukem.

Olej a tuk

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

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

Vždy používejte jen oleje nebo tuky, určené k fritování, které obsahují prostředky proti pění. Tuto informaci získáte na etiketě oleje nebo tuku.

Pevný tuk

Lze také použít i pevný tuk, ten ale vyžaduje zvláštní opatření, aby se zabránilo jeho vystřikování a případně přehřátí topného tělesa při jeho rozpouštění:

- 1** Pokud rozpouštíte nový blok pevného tuku, rozpustěte ho nejprve na normální pánvi zvolna a při nižší teplotě.
- 2** Pak rozpuštěný tuk opatrně nalijte do fritézy.
- 3** Fritézu s rozpuštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.
- 4** Pokud je tuk velmi studený, může při rozpouštění začít vystřikovat. Abyste tomu zabránili, propíchejte v tuku vidličkou otvory. (Obr. 5)

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

Použití přístroje

Fritování

- 1** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

Dbejte na to, aby se síťová šňůra nikde nedotýkala horkých částí přístroje.

- 2** Zapněte fritézu přepnutím spínače do polohy „I“. (Obr. 6)

Ve vypínači se rozsvítí kontrolka zapnutí přístroj a uslyšíte zvukový signál.

Tento přístroj je vybaven elektronickou regulací teploty. Nastavená teplota se zobrazuje na displeji přístroje.

- 3** Požadovanou teplotu (150 - 190 °C) nastavíte jedním nebo více stisknutími tlačítka teploty. Displej zobrazuje zvolenou teplotu. (Obr. 7)

Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu.

Pokud žádnou teplotu nenastavíte, olej nebo tuk se ohřeje na 150 °C.

Během ohřívání oleje nebo tuku můžete ponechat fritovací koš v nádobě.

- Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu za 10 až 15 minut.
- Jakmile náplň dosáhne požadované teploty, zobrazí se na displeji symbol teploměru. Když symbol teploměru, včetně horního segmentu, ztmavne, náplň dosáhla nastavené teploty. Uslyšíte akustický signál a přístroj je připraven pro vložení první dávky.

Poznámka: Pokud si přejete fritovat postupně další dávky, vyčkejte až symbol teploměru opět zcela ztmavne a teprve pak vložte novou dávku. V tomto případě NEUSLYŠÍTE akustický signál.

- 4** Zvednutím úchytu zvedněte koš do nejvyšší polohy (Obr. 8).

- 5** Pomocí uvolňovací páčky otevřete víko fritézy (Obr. 9).

- Víko se automaticky otevře

- 6** Vyjměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami (Obr. 10).

Chcete-li při smažení dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme nepřekračovat maximální množství uvedená v tabulce dole a v tabulce potravin uvedené na konci tohoto návodu. Překročení doporučeného množství snižuje efektivitu systému Active Air Control a může způsobit, že se pod fritézou objeví určité množství vody.

Doporučená množství

HD6180	Domácí bramborové hranolky	Mražené hranolky
Maximální množství	800 g	800 g
Doporučené maximální množství pro nejlepší výsledek	500 g	500 g

V přístroji nefritujte asijské rýžové koláče (nebo podobné druhy potravin), protože mohou způsobovat pění nebo prudké bubláni oleje nebo tuku.

7 Opatrně vložte koš do fritézy, ale zatím jej neponořujte do oleje nebo tuku.

8 Uzavřete víko. (Obr. 11)

Dbejte na to, aby bylo řádně uzavřeno víko fritézy tak, abyste zabránili vypouštění horkých výparů v průběhu fritování a aby systém Active Air Control™ mohl optimálně pracovat.

9 Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část „Časovač“ v této kapitole). Fritovat můžete též bez použití časovače.

10 Stiskněte uvolňovací tlačítko rukojeti fritovacího koše a opatrně spusťte koš do nejnižší polohy (Obr. 12).

Dodržujte dobu přípravy uvedenou na obalu potraviny nebo dobu přípravy uvedenou v tabulce potravin na konci tohoto návodu.

Systém Active Air Control™

1 Tento přístroj je vybaven systémem™, což je uzavřený kondenzační systém, který redukuje výpary, vznikající při fritování, až o 100%. (Obr. 13)

- Tento systém kondenzuje výpary, vznikající při fritování, zpět na vodu kontinuálním postupem. Kondenzovaná voda se shromažďuje v zásobníku v krytu fritézy.
- Zásobník pro kondenzovanou vodu má obsah 750 ml, což postačuje pro zachycení kondenzátů při fritování 1,6 kg zmražených bramborových hranolků.
- Indikátor hladiny vody v zásobníku na čelní stěně přístroje informuje, kolik vody je v zásobníku a kolik zbývá do jeho úplného naplnění.

► Jakmile přepnete spínač do polohy „I“, zapne se systém Active Air Control™ a ventilátor v zadní části fritézy se začne točit, čímž ochlazuje a kondenzuje páru, která vzniká při fritování.

► Modrá kontrolka System Active indikuje, že systém Active Air Control™ pracuje. (Obr. 14)

Časovač

Tento přístroj je vybaven elektronickým časovačem na displeji.

Časovač vás upozorní na konec fritování, ale **NEVYPNE** přístroj.

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu přípravy v minutách. Nastavený čas se zobrazí na displeji (Obr. 15).

2 Podržíte-li tlačítko časovače stisknuté, budou se minuty měnit rychleji. Jakmile bude dosaženo požadované doby fritování, tlačítko uvolněte.

Maximálně lze nastavit dobu 99 minut.

Poznámka: Pokud přednastavený čas není správný, vymažte jej stisknutím tlačítka časovače po dobu 2 sekund v okamžiku zahájení odpočítávání časovače (tedy když časovač začne blikat). Držte tlačítko stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí hodnota „00“. Nyní můžete nastavit správnou dobu fritování.

- ▶ Několik sekund po nastavení doby fritování začne časovač odpočítávat čas.
- ▶ Během odpočítávání času bliká na displeji zbývající čas přípravy. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.
- ▶ Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál. Ten se po 10 sekundách opakuje.

3 Stisknutím tlačítka časovače zvukový signál vypnete.

Funkce ReFresh

Pro lepší, chutnější a zdravější výsledky je tento přístroj vybaven funkcí ReFresh, která vás upozorní tehdy, když je nutné vyměnit olej či tuk. Po 6 hodinách fritování se na displeji objeví symbol ReFresh a začne blikat, čímž vás upozorní, že máte vyměnit olej nebo tuk (viz kapitola „Čištění“, část „Výměna oleje nebo tuku“).

1 Po dokončení výměny oleje nebo tuku aktivujte nový cyklus této funkce tak, že asi na 2 sekundy stisknete tlačítko ReFresh (Obr. 16).

Tato funkce neovlivní přímo proces fritování, což znamená, že můžete dále fritovat aniž byste olej nebo tuk vyměnili.

Po ukončeném fritování

1 Za držák zvedněte koš do nejvyšší polohy, tj. do polohy pro odkapání tuku. (Obr. 10)

2 Pomocí uvolňovací páčky otevřete víko fritézy. (Obr. 9)

▶ Víko se automaticky otevře

3 Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy. V případě potřeby protřepte koš nad fritézou, čímž vylijete přebytečný olej nebo tuk (Obr. 10).

Vložte fritované jídlo do misky nebo cedníku, v němž je vložen papír sající mastnotu, například papírová kuchyňská utěrka.

4 Vypněte fritézu přepnutím spínače do polohy „O“. Po použití přístroj odpojte ze sítě (Obr. 17).

▶ Kontrolka na spínači/vypínači zhasne.

5 Odpojte přístroj od sítě.

Fritézu nepřemísťujte, dokud olej nebo tuk dostatečně nezchladne.

6 Vyměňte zásobník na vodu.

Po fritování vždy vyjměte zásobník s kondenzovanou vodou.

Zásobník, i voda v něm, mohou být horké! Proto jej před vyjmutím nechte vychladnout.

7 Obsah zásobníku vylijte do dřezu (Obr. 18).

Víko zásobníku je odnímatelné. Zásobník i jeho víko lze mýt v myčce nádobí nebo v horké vodě s přísadou vhodného mycího prostředku.

Poznámka: Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme vyjmout olej nebo tekutý tuk a uložit jej v dobře uzavřené nádobě, nejlépe v chladničce nebo na chladném místě. Nádobu naplňte přečizením oleje nebo tuku přes jemné sítko, čímž odstraníte částičky potravin. Před vyprázdněním vnitřní nádoby odeberte fritovací koš.

Množství, teploty a doba fritování

Tabulce potravin (obr. 30) na konci tohoto návodu uvádí přehled množství, teplot fritování a doby přípravy různých typů jídla. Vždy se řiďte informacemi v této tabulce nebo na obalu potraviny, kterou se chystáte fritovat.

Čištění

Vykejte, dokud olej či tuk dostatečně nezchladne.

Nikdy neumývejte kryt obsahující elektrické součásti a topné tělísko ve vodě ani jej neoplachujte pod kohoutkem.

K čištění nepoužívejte abrasivní (tekuté) čisticí prostředky nebo materiály jako uhličitán sodný, písek na nádobí nebo prášek. Nepoužívejte též kovovou žinku.

- 1 Stisknutím tlačítka pro uvolnění na závěsu otevřete víko (Obr. 19)
- 2 Vysuňte víko ze závěsu (Obr. 20).

Poznámka: Když vrátíte víko zpět na jeho místo, dbejte na to, aby bylo do závěsu řádně vloženo.

- 3 Z fritézy vyjměte fritovací koš.
- 4 Pak vyjměte fritovací nádobu a vylijte olej nebo tuk (Obr. 21).

Funkce PreClean

Tento přístroj je vybaven funkcí PreClean, která umožňuje namočit povrch vnitřní nádoby horkou vodou, což usnadní její důkladné vyčištění.

- 1 Vnitřní nádobu fritézy naplňte studenou vodou asi do tří čtvrtin obsahu a přidejte trochu mycího prostředku (Obr. 22).
- 2 Zapněte přístroj přepnutím spínače do polohy „I“. Během 30 sekund stisknete nejméně na dobu dvou sekund tlačítko PreClean, čímž aktivujete funkci PreClean. (Obr. 23)
 - Voda se ohřeje na 80 °C po dobu 30 minut, čímž dojde k odmočení vnitřní nádoby. Díky tomu bude její čištění snadnější. (Obr. 24)
- 3 Když uplyne 30 minut, uslyšíte akustický signál, který vás informuje, že bylo vypnuto topné těleso. Nyní můžete vyjmout z fritézy vnitřní nádobu. Nádobu vyprázdněte a umyjte horkou vodou s přídavkem mycího prostředku.

Části, které lze mýt v myčce

Všechny díly, kromě vnějšího obalu, který obsahuje elektronické součásti, lze mýt v myčce nádobí nebo horkou vodou s přídavkem mycího prostředku.

- Jednotku čistěte navlhčeným hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou (s přídavkem mycího prostředku).
- Po vyčištění všechny díly důkladně osušte.

Čištění skleněného víka

- Skleněné víko tohoto přístroje je vybaveno těsnícím kroužkem. Těsnící kroužek nevyjímejte, jinak nelze zaručit optimální fungování (Obr. 25).
- Skleněné víko lze rovněž mýt v myčce nádobí nebo mýt horkou vodou s přídavkem vhodného mycího prostředku po každém použití přístroje.

Výměna oleje nebo tuku

Protože olej a tuk ztrácejí své dobré vlastnosti poměrně rychle, je vhodné olej nebo tuk pravidelně měnit. Symbol ReFresh vás na nutnost výměny oleje nebo tuku upozorní (viz kapitola „Použití přístroje“, část „Indikace ReFresh“).

- Pokud fritujete potraviny, které obsahují mnoho proteinů (například maso a ryby), je nutné měnit olej nebo tuk častěji.
- Nikdy nepoužívejte stejný olej nebo tuk déle než 6 měsíců a vždy dodržujte pokyny na obalu.
- Nikdy nepřidávejte čerstvý olej nebo tuk do použitého oleje nebo tuku.
- Nikdy nesměšujte dva různé typy oleje nebo tuku!

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

Likvidace použitého oleje nebo tuku

Přelijte použitý olej nebo tuk zpět do původní (recyklovatelné) plastické láhve. Použitý tuk můžete zlikvidovat také tak, že jej necháte ztuhnout ve fritéze (při vyjmutém koši) a následně jej vyškrabete pomocí špachtle a zabalíte do novin. Je-li to možné, můžete láhev nebo noviny zahodit do kontejneru na nekompostovatelný odpad (nikoli do kompostovatelného odpadu) nebo je zlikvidovat v souladu s předpisy ve vaší zemi.

Skladování

- 1 Všechny díly vložte na přístroj a do přístroje a uzavřete víko.

Když víko vkládáte zpět, dbejte na to, aby byl držák otočen směrem dozadu a aby víko spolehlivě zapadlo do závěsu.

- 2 Přívodní kabel stočte a uložte do jeho úložného prostoru (Obr. 26).
- 3 Fritézu zvedejte za úchyty (Obr. 27).
- 4 Jestliže fritéza obsahuje pevný tuk, nechte tuk ztuhnout ve fritéze a fritézu uložte i s tukem uvnitř (viz kapitola „Příprava k použití“).

Rady pro fritování

- Informace o množstvích a nastaveních najdete v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
- Opatrně oklepejte z potravin led a protřepáním odstraňte vodu a vložte je do fritézy až když jsou dostatečně suché.
- Nefritujte současně nadměrná množství potravin. Nikdy nepřekračujte množství uvedené v tabulce potravin na konci tohoto návodu.

Odstranění nepříjemného zápachu

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

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

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Domácí bramborové hranolky

Nejchutnější a nejkůpavější bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

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

Poznámka: Hranolky pečlivě osušte.

- 2 Fritujte je ve dvou fázích: první fáze bude trvat 4 až 6 minut při teplotě 160 °C, druhá fáze bude trvat 5 až 8 minut při teplotě 175 °C. Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.
- 3 Vložte doma připravené bramborové hranolky do misky a protřepte je.

Ochrana životního prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 28).

Záruka a servis

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

Řešení problémů

V této kapitole jsou shrnuty nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud by se vám nepodařil problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte Středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Potraviny nemají správně nazlátlou barvu nebo nejsou dostatečně chřupavé.	Olaj nebo tuk již není čistý.	Vyměňte olej nebo tuk. Po tomto úkonu nezapomeňte resetovat tlačítkem funkce ReFresh. Viz kapitola „Použití přístroje“, část „Indikace ReFresh“.
	Ve fritovacím koši bylo příliš mnoho potravin.	Nefritujte najednou větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin na konci tohoto návodu. Bezpečnostní teplotní vypínač přístroj vypnul. Nechte olej nebo tuk vychladnout a opatrně stiskněte resetovací tlačítko na čelní stěně fritězy (viz kapitola „Bezpečnost“).
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Systém Active Air Control nepracuje správně.	Netočí se ventilátor. Obrat'te se na servis společnosti Philips nebo na autorizovanou opravu.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování potravin.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Z fritězy vystupuje hodně páry.	Víko není správně uzavřeno.	Zkontrolujte, zda bylo víko správně uzavřeno.
	Systém Active Air Control nepracuje správně.	Netočí se ventilátor. Obrat'te se na servis společnosti Philips nebo na autorizovanou opravu.
	Těsnící kroužek kolem vnitřku víka je zašpiněný nebo poškozený.	Je-li těsnění znečištěné, umyjte víko v horké vodě s trochou čistícího prostředku nebo v myčce nádobí. Pokud je již těsnění opotřebované, obrat'te se s jeho výměnou na prodejce výrobků Philips nebo na autorizovaný servis společnosti Philips.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ze zásobníku z kondenzované vody vytéká voda.	V zásobníku je příliš mnoho vody.	Po použití fritézy nezapomeňte vždy vyprázdnit zásobník odkapané vody. Pokud fritujete větší množství potravin, vyprázdněte zásobník po fritování 1,6 kg zmražených bramborových hranolků, nebo když hladina vody v zásobníku dosáhla maxima.
	Zásobník z kondenzované vody nebyl řádně vložen.	Zkontrolujte vložení zásobníku (musí „zaklapnout“).
Nelze aktivovat funkci PreClean	Mezi zapnutím přístroje a stisknutím tlačítka PreClean uplynulo více než 30 sekund. V takovém případě není funkce PreClean aktivována.	Zapněte přístroj přepnutím spínače do polohy „I“. Poté během 30 sekund stiskněte tlačítko PreClean
Olej nebo tuk vytéká přes hrany fritézy.	Ve fritéze je příliš mnoho oleje nebo tuku.	Zkontrolujte, zda hladina oleje nebo tuku ve fritéze nepřekračuje maximální hladinu.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením jídlo řádně vysušte a fritujte je v souladu s tímto návodem k použití.
	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nefritujte najednou větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením potravin řádně vysušte.
	Použitý olej nebo tuk nejsou vhodné pro fritování.	Nikdy nesměšujte různé typy oleje či tuku a používejte olej nebo tuk obsahující přísadu proti pění.
Fritéza nefunguje.	Nádoba nebyla do fritézy řádně vložena.	Pohněte nádobou několikrát nahoru a dolů, aby došlo k jejímu usazení do správné polohy.
	Bezpečnostní tepelná pojistka přístroj vypnula.	Nechte olej nebo tuk vychladnout. Opatrně stiskněte resetovací tlačítko na čelní stěně fritézy (viz kapitola „Bezpečnost“).
		Pokud fritéza nefunguje, obraťte se na svého prodejce výrobků Philips nebo na autorizovaný servis společnosti Philips.
Fritéza vydává žbluňkavé zvuky, které jsou hlasitější, než je obvyklé (jemné žbluňkavé zvuky jsou jinak běžným průvodním jevem).	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením potravin řádně vysušte.

Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Selleks, et Philipsi tootetoest kasu oleks, registreerige oma toode saidil www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Frittimiskorv
- B** „Release“ (Vabastamis) nupp
- C** Korvi käepide
- D** Eemaldatav sisemine nõu
- E** Kaanevabastushoob
- F** Lähtestamisnupp
- G** Temperatuuri nupp
- H** Taimeri nupp
- I** Sisse-välja lüliti koos „Toide sees“ märgutulega
- J** Veenõu kaas
- K** Veenõu
- L** Toitejuhe
- M** Toitejuhtme hoiustamispesa
- N** PreClean-nupp
- O** ReFresh-nupp
- P** Kaane vabastamisnupp
- Q** Eemaldatav klaasist kaas
- R** System Active (süsteem aktiveeritud) märgutuli

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Ohtlik

- Kunagi ärge kastke elektrilisi osi ja küttekeha sisaldavat korpust vette ega loputage seda kraani all!

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- Hoidke toitejuhe laste käeulatuses kaugemal. Ärge jätke toitejuhett üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- Kaane avamisel olge ettevaatlik ja ärge põletage end tulise auruga.

Ettevaatust

- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Ärge katsuge töötava seadme kaane klaasist osa, sest see läheb kuumaks.
- Frittige toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärklisist sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).

- Ärge frittige selles seadmes aasia riisikooke (või sarnast tüüpi toitu). See võib tekitada rikkalikke pritsmeid või hädaohlikke õli- või rasvamulle.
- Veenduge selles, et fritter oleks ülevoolamise või ülekuumenemise vältimiseks alati täidetud õli või rasvaga sisemise nõu sisekülgedel oleva „MIN” või „MAX” märgise vahelise tasemeni.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui olete selle õli või rasvaga täitnud, vastasel juhul võite seadme kahjustada.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

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

Ohutus

Termiline ohutuslülit

Seade on varustatud termilise ohutuslülitiga, mis lülitab seadme ülekuumenemise korral välja. See võib juhtuda, kui seadmes ei ole piisavalt rasva või õli või kui sulatate seadmes tahke rasva tükke, sest siis ei saa küttekeha oma soojust edasi anda. Kui fritter ei tööta enam, siis toimige järgmiste juhiste järgi:

- 1** Eemaldage pistik pistikupesast.
- 2** Laske õlil või rasval jahtuda.
- 3** Vajutage väga väikese kruvikeerajaga ettevaatlikult fritteri esiküljel ekraani ülaosa paremas nurgas olevat lähtestamisnuppu (Jn 2).

Seadet võib nüüd uuesti kasutada.

Märkus: Kui seade ei hakka pärast lähtestamist ikkagi tööle, pöörduge Philipsi tootemüüja või Philipsi volitatud hooldekeskuse poole.

Ettevalmistus kasutamiseks

- 1** Paigutage seade horisontaalsele, ühtlasele ja stabiilsele pinnale ning lastele kättesaamatusse kohta.
- 2** Tõmmake kogu toitejuhe juhtmekambri välja (Jn 3).
- 3** Täitke fritter õli, vedela rasva või sulatatud tahke rasvaga kuni sisemise nõu ülemise tähiseni (tahke rasva kasutamise kohta lugege lõiku „Rasv ja õli”) (Jn 4).

Ärge lülitage seadet sisse enne, kui te pole selle õli või rasvaga täitnud.

Õli ja rasv

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

Soovitame kasutada praadimisõli või vedelat praadimisrasva. Eelistama peaks taimeõli või küllastamata rasvhappeid (nt linoolhapet) sisaldavat rasva, nagu soja-, maapähkli-, maisi- või päevalilleõli.

Kasutage ainult neid õli- või rasvasorte, mis on ette nähtud sügavfrittimiseks ja sisaldavad vahutamistvastaseid aineid. Sellekohast teavet leiate õli või rasva pakendilt või sildilt.

Tahke rasv

Ka on võimalik kasutada tahket frittimisrasva, kuid sel juhul rakendage erilisi ettevaatusabinõusid, et vältida rasva pritsimist ja küttekeha ülekuumenemist.

- 1 Kui soovite kasutada uusi tahke rasva tükke, siis sulatage need tavalisel pannil madalal temperatuuril.
- 2 Kallake sulanud rasv ettevaatlikult fritterisse.
- 3 Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril.
- 4 Kui rasv muutub väga jahedaks, võib see ülesulamise ajal hakata pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud. (Jn 5)

Seda tehes olge ettevaatlik ning ärge kahjustage sisemise nõu pinnakatet.

Seadme kasutamine

Frittimine

- 1 Sisestage pistik pistikupessa.

Kontrollige, ega toitejuhe ei puutu vastu seadme kuumi osi.

- 2 Fritteri sisselülitamiseks lükake sisse-välja lüliti asendisse „I” (sees). (Jn 6)

Sisse-välja lüliti sisselülitatud toite märgutuli süttib põlema ja te kuulete helisignaali.

Seade on varustatud elektroonilise temperatuuriregulaatoriga. Seadistatud temperatuur kuvatakse seadme ekraanile.

- 3 Vajutage üks või rohkem kordi temperatuuriregulaatori nupule, et seadistada nõutav frittimistemperatuur (150-190 °C). Valitud temperatuur kuvatakse ekraanile. (Jn 7)

Nõutava temperatuuri väärtust vaadake frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toiduainete tabelist.

Kui te temperatuuri ei seadista, siis kuumutatakse õli või rasva kuni 150 C°.

Õli või rasva kuumenemise ajal võib korv fritteris olla.

- Õli või rasv kuumenevad valitud temperatuurini 10–15 minutiga.
- Fritteri kuumenemise ajal täitub ja tühjeneb ekraanile kuvatud termomeetri sümbol pidevalt. Kui kogu termomeetri sümbol, k.a. ülemine segment, on muutunud mustaks, on õli või rasv saavutanud valitud temperatuuri. Kuulete helisignaali, mis teatab, et fritter on esimese toidukoguse valmistamiseks valmis.

Märkus: Kui soovite frittida mitut toidukogust järjest, oodake enne uue toidukoguse valmistama hakkamist, kuni termomeetri sümbol läheb jälle täiesti mustaks. Kirjeldatud juhul EI kuule te helisignaali.

- 4 Tõstke korv käepidemest hoides kõrgeimasse asendisse (Jn 8).

- 5 Kaane avamiseks tõmmake kaane vabastamishooba (Jn 9).

- Kaas avaneb automaatselt.

- 6 Eemaldage korv seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi (Jn 10).

Soovitame paremate frittimistulemuste saamiseks mitte frittida koguseid, mis on suuremad, kui allpool ja selle voldiku lõpus olevas toiduainete tabelis näidatud. Soovitatavate koguste ületamine vähendab Active Air Control süsteemi tõhusust ja võib põhjustada seda, et fritteri põhjas olev vesi saab otsa.

Soovitavad kogused

Mudel HD6180	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid
Maksimaalne kogus	800 g	800 g
Soovitav maksimaalne kogus parima tulemuse jaoks	500 g	500 g

Ärge frittige selles seadmes aasia riisikooke (või sarnast toitu), sest see võib põhjustada tugevat pritsimist ning õli või frittimisrasv võib ohtlikult vahutama hakata.

7 Pange korv ettevaatlikult fritterisse. Ärge seda õlisse või rasva langetage.

8 Sulgege kaas. (Jn 11)

Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud, et frittimise ajal tulist auru välja ei tuleks ja oleks tagatud Active Air Control™ süsteemi optimaalne töö.

9 Seadistage nõutav frittimisaeg (vt selle ptk lõiku „Taimer“). Fritterit saate kasutada ka ilma taimerit seadistamata.

10 Vajutage vabastamisnuppu korvi käepidemel ning langetage korv ettevaatlikult kõige madalamasse asendisse (Jn 12).

Järgige frititava toitaine pakendil olevat või selle voldiku lõpus toodud toitainete tabelis näidatud valmistamisaega.

Active Air Control süsteem™

- 1** Seade on varustatud Active Air Control süsteemiga™. See on suletud süsteem, mis põhineb kondensatsiooniprintsiibil ja vähendab frittimislõhnasid kuni 100%. (Jn 13)
 - Süsteem kondenseerib frittimisel tekkinud auru pidevalt vette. Kondenseeritud vesi kogutakse fritteri korpuse põhjas olevasse veenõusse.
 - Kondenseeritud vee nõu maht on 750 ml. See on piisav, et mahutada 1,6 kg friikartulite frittimisel kondenseeruv vesi.
 - Veenõu eesosas olev tasemenäidik teatab, kui palju vett on nõusse juba kogunenud ja kui palju võib sinna maksimaalselt mahutada.
- Kui kord olete sisse-välja lüliti asendisse „I” lülitanud, hakkab Active Air Control™ süsteem tööle ja seadme tagaosas olev ventilaator pöörlema ning fritteri sees tekkivat frittimisauru jahutama ja kondenseerima.
- Sinine System Active (süsteem aktiveeritud) märgutuli teatab, et Active Air Control™ süsteem töötab. (Jn 14)

Taimer

Seade on varustatud ekraanile kuvava elektroonilise taimeriga.

Taimer näitab, kui frittimisaeg on lõppenud, kuid El lülita seadet välja.

1 Vajutage taimeri nuppu ja seadistage frittimisaeg minutites. Seadistatud aeg kuvatakse ekraanile (Jn 15).

2 Minutite kiireks seadistamiseks hoidke nuppu all. Kui olete sobiva frittimisaja sisestanud, vabastage nupp.

Maksimaalne seadistusaeg on 99 minutit.

Märkus: Valesti eelseadistatud aja saate hõlpsalt kustutada. Vajutage taimeri nupule ja hoidke seda all pikemalt kui 2 sek sel hetkel, kui taimer hakkab loendama (s.t kui taimer näit hakkab ekraanil vilkuma). Hoidke nuppu all seni, kuni ekraanile kuvatakse „00”. Pärast seda võite sisestada õige frittimisaja.

- ▶ Mõni sekund pärast taimeri seadistamist hakkab taimer aega loendama.
- ▶ Samal kui taimer loendab aega, vilgub ekraanil järelejäänud frittimisaeg. Viimane minut kuvatakse ekraanile sekundites.
- ▶ Kui eelseadistatud aeg on möödas, kuulete helisignaali. 10 sek pärast helisignaali kordub.

3 Helisignaali lõpetamiseks vajutage taimeri nupule.

ReFresh-tähis

Parema, maitsvama ja tervislikuma frittimistulemuse saamiseks on seade varustatud ReFresh-funktsiooniga, mis teatab, millal tuleb õli või rasva vahetada. Pärast 6-tunnist frittimist ilmub ekraanile ReFresh-tähis ja hakkab vilkuma, teatades, et õli või rasva tuleks vahetada (vt pkt „Puhastamine” lõiku „Õli või rasva vahetamine”).

1 Pärast õli või rasva vahetamist vajutage vähemalt 2 sek ReFresh-nuppu, et lähtestada frittimiskordade loendaja (Jn 16).

ReFresh-funktsioon ei sega frittimisprotsessi. Te võite frittimist alati jätkata, ilma et õli või rasva vahetaks.

Pärast frittimist

1 Tõstke korv käepidemest kõrgeimasse asendisse, s.t nõrgumisasendisse. (Jn 10)

2 Kaane avamiseks tõmmake kaane vabastamishooba. (Jn 9)

- ▶ Kaas avaneb automaatselt.

3 Võtke korv ettevaatlikult fritterist välja. Kui vaja, raputage korvi fritteri kohal üleliigse õli või rasva eemaldamiseks (Jn 10).

Pange frititud toit õli sisseimeva paberiga (nt majapidamisepaber) vooderdatud sõelale või nõusse nõrguma.

4 Fritteri väljalülitamiseks lükake sisse-välja lüliti asendisse „O”. Pärast kasutamist tõmmake toitejuhe seinakontaktist välja (Jn 17).

- ▶ Lülitil olev toite märgutuli kustub.

5 Eemaldage pistik pistikupesast.

Ärge liigutage fritterit seni, kuni õli või rasv ei ole piisavalt jahtunud.

6 Eemaldage vesi veenõust.

Pärast kasutamist eemaldage ja tühjendage veenõu.

Veenõu ja seal olev vesi võib olla tuline. Laske veenõul enne fritterist väljavõtmist korralikult jahtuda.

7 Tühjendage veenõu valamusse (Jn 18).

Veenõu kaas on äravõetav. Veenõu ja kaant võib pesta nõudepesumasinas või vähese nõudepesuvedelikuga kuumas vees.

Märkus: Kui te ei kasuta fritterit korrapäraselt, soovime teil õli või vedel rasv välja kallata ja hoiustada suletud nõus eelistatavalt külmkapis või jahedas kohas. Toiduosakeste eemaldamiseks tuleb õli või rasv valada nõusse läbi peene sõela. Enne sisemise nõu tühjendamist võtke frittimiskorv välja.

Kogused, temperatuurid ja frittimisaegad

Selle voldiku lõpus toodud toiduainete tabelist (jn 30) leiате ülevaate erinevate toiduainete kogustest, frittimistemperatuuridest ja -aegadest. Pöörake alati tähelepanu selles tabelis või frititava toidu pakendil olevale teabele.

Puhastamine

Oodake, kuni õli või rasv on piisavalt jahtunud.

Kunagi ärge kastke elektrilisi osi ja küttekeha sisaldavat korpust vette ega loputage seda kraani all!

Ärge kasutage seadme puhastamiseks sööbivaid või abrasiivseid (vedelaid) puhastusvahendeid ega materjale nagu pesusoodat, küürimisvedelikku, -pulbrit või küürimiskäsnu.

1 Et vabastada kaas lukustusest, vajutage hingedel olevat vabastamisnuppu. (Jn 19)

2 Tõstke kaas hingedest välja (Jn 20).

Märkus: Kui panete kaane seadmele tagasi, veenduge, et see satub täpselt hingedesse tagasi.

3 Eemaldage frittiskorv fritterist.

4 Tõstke sisenõu seadmest ja valage õli või rasv välja (Jn 21).

Eelpuhastusfunktsioon

Seade on varustatud PreClean-funktsiooniga, mis võimaldab sisemist nõud tulise veega leotada ning pesemist lihtsamaks teha.

1 Täitke sisemine nõu kuni kolmveerandini külma veega ja lisage sellele veidi pesemisvahendit (Jn 22).

2 Fritteri sisselülitamiseks lükake sisse-välja lüliti asendisse „I”. PreClean-funktsiooni aktiveerimiseks vajutage enne 30 sek möödumist PreClean-nuppu, hoides seda all vähemalt 2 sek. (Jn 23)

• Sisemise nõu leotamiseks kuumendatakse vesi 30 sek jooksul 80 kraadini. See hõlbustab sisemise nõu pesemist. (Jn 24)

3 Kui 30 min on möödunud, kuulete helisignaali, mis annab märku sellest, et küttekeha on välja lülitatud. Nüüd võite sisemise nõu fritterist välja tõsta, tühjendada ja pesta seda tulise vee ja vähese vedela pesemisvahendiga.

Nõudepesumasina pestavad osad

Kõiki osi, va väliskesta elektrilisi osi koos küttekehaga, tohib pesta nõudepesumasinas või tulise veega, millesse on lisatud veidi nõudepesuvedelikku.

- Puhastage korpust niiske lapiga (koos vähese nõudepesu vahendiga) ja/või köögipaberiga.
- Pärast pesemist kuivatage kõik osad hoolikalt ära.

Klaaskaane puhastamine

- See seade on varustatud klaasist kaanega, millel on alaline rõngastihend. Optimaalse toimimise tagamiseks ärge rõngastihendit ära võtke (Jn 25).
- Iga kord pärast kasutamist peske klaaskaant nõudepesumasinas või vähese nõudepesuvedelikuga kuumas vees.

Õli või rasva vahetamine

Kuna õli ja rasv kaotavad oma kasulikud omadused kiiresti, tuleb need korrapäraselt vahetada.

ReFresh-tähis näitab, millal tuleb õli või rasv vahetada (vt ptk „Seadme kasutamine” lõiku „ReFresh-tähis”).

- Kui kasutate fritterit valgurikaste toiduainete (nagu liha või kala) valmistamiseks, siis peate õli või rasva tihedamini vahetama.
- Kunagi ärge kasutage sama õli või rasva pikemalt kui kuus kuud järjest ja alati järgige pakendilolevaid juhiseid.
- Kunagi ärge lisage värsket õli või rasva kasutatud õile või rasvale.
- Ärge kunagi segage erinevat liiki õlisid või rasvu!

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

Kasutatud õli või rasva utiliseerimine

Kallake kasutatud õli või vedel rasv tagasi plastist (uuesti kinnikorgitavasse) originaalpudelisse. Kasutatud rasva äraviskamiseks võite jätta selle fritterisse (ilma korvita) tahenema ja pärast spaatliga välja kraapida ning ajalehepaberisse pakkida. Kui võimalik, visake pudel või ajaleht mittekomposteeruvate jäätmete kogumiseks mõeldud prügikasti, (mitte kompostiks sobivate jäätmete prügikasti) või utiliseerige vastavalt riigis kehtivatele seadustele.

Hoidmine

- 1 Pange kõik seadme osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.

Kui panete kaane seadmele, veenduge, et hoidja oleks lukatud tahapoole ja et te lükkaks kaane täpselt hingedesse tagasi.

- 2 Kerige toitejuhe kokku ja pange juhe hoiusalve tagasi (Jn 26).
- 3 Tõste fritter käepidemest üles (Jn 27).
- 4 Kui fritteris on tahket rasva, jätke see fritterisse tahenema ja hoiustage fritter koos rasvaga (vt ptk „Ettevalmistus kasutamiseks”).

Nõuandeid frittimiseks

- Teavet selle kohta, milliseid koguseid ja seadistusi valida, saate selle voldiku lõpus olevast toiduainete tabelist.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage need korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korraga suuri koguseid. Ärge ületage kogusid, mis on selle voldiku lõpus toodud toiduainete tabelis.

Ebameeldiva lõhna kõrvaldamine

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

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

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

Kodused friikartulid

Maitsvaid ja krõbedaid friikartuleid võite teha järgmisel viisil:

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

Märkus: Kuivatage kartulikange hoolikalt.

- 2 Frittige friikartulid kahes etapis. Esimeses 4-6 minutit 160 °C juures, teises 5-8 minutit 175 °C temperatuuri juures. Laske friikartulitel enne teistkordset frittimist jahtuda.
- 3 Pange omavalmistatud friikartulid nõusse ja raputage neid.

Keskkonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise majapidamisprügi hulka visata. Seade tuleb käitlemiseks viia ametlikku jäätmetöötluspunkti. Seda tehes aitate keskkonda säästa (Jn 28).

Garantii ja hooldus

Kui vajate infot või teil on mõni probleem, külastage Philipsi veebisaiti aadressil www.philips.com või võtke ühendust oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusega (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või võtke ühendust Philipsi Domestic Appliances and Personal Care BV teenindusosakonnaga.

Veaotsing

Selles peatükis on tehtud kokkuvõtte kõige tavalisematest probleemidest, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda allpool oleva informatsiooni abil ise probleemi lahendada, siis võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole kuldpruun ja/või krõbe.	Õli või rasv pole enam puhas.	Vahetage õli või rasv. Pärast seda ärge unustage lähtestada ReFresh-nuppu. Vt ptk „Seadme kasutamine” lõiku „ReFresh-tähis”.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid, kui on mainitud käesoleva juhendi lõpus toodud toiduainete tabelis. Termiline ohutuslülitid on seadme välja lülitatud. Laske õlil või rasval jahtuda ja vajutage ettevaatlikult lähtestamisnuppu fritteri esiküljel (vt ptk „Ohutus”).
Fritterist tuleb ebameeldivat lõhna	Active Air Control süsteem ei tööta õigesti.	Ventilaator ei pöörle. Pöörduge Philipsi toodete müüja või Philipsi volitatud hoolduskeskuse poole.
	Kasutatakse õli või rasv ei sobi toiduainete sügavfrittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Fritterist tuleb rohkesti auru.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud.
	Active Air Control süsteem ei tööta õigesti.	Ventilaator ei pöörle. Pöörduge Philipsi toodete müüja või Philipsi volitatud hoolduskeskuse poole.
	Kaane siseäärel olev rõngastihend on määrdunud või kulunud.	Kui rõngastihend on määrdunud, peske seda kuumas vees, kuhu on lisatud vedelat nõudepesuvahendit. Kui rõngastihend on kulunud, pöörduge selle vahetamiseks Philipsi toodete müüja või Philipsi volitatud hoolduskeskuse poole.
Veenõu lekib.	Veenõus on liiga palju vett.	Tühjendage veenõu pärast fritteri kasutamist. Kui fritrite suurt toidukogust, tühjendage veenõu pärast 1,6 kg külmutatud friikartulite valmistamist või kui vesi on tõusnud maksimumtasemeni.

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
	Veenõu ei ole õigesti sisestatud.	Kontrollige, kas veenõu on sisestatud õigesti (kostab klõpsatus).
PreClean-funktsiooni ei saa aktiveerida.	Momendist, mil lülitasite seadme sisse ja vajutasite PreClean-nuppu, on möödunud rohkem kui 30 sek. Sellisel juhumil ei saa PreClean-funktsiooni aktiveerida.	Seadme sisselülitamiseks lülitage sisse-välja lüliti asendisse „I”. Seejärel vajutage PreClean-nupule enne 30 sek möödumist.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, ega õli või rasva tase ei ületa maksimaalse taseme märki.
	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toit enne frittimist korralikult. Seejärel frittige toit vastavalt kasutusjuhendis toodud juhistele.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid, kui on mainitud käesoleva juhendi lõpus toodud toiduainete tabelis.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toitu hoolikalt enne frittimist.
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi sügavfrittimiseks.	Ärge segage omavahel erinevat liiki õli või rasva ning ärge kasutage vahuvastaste vahenditega õli või vedelat rasva.
Fritter ei tööta	Sisemine nõu ei ole fritterisse õigesti sisestatud.	Nihutage sisemist nõud seadmes natuke edasi-tagas veendumaks, et see on õiges kohas.
	Termiline ohutusüliti on seadme välja lülitanud.	Laske õlil või rasval maha jahtuda. Vajutage ettevaatlikult fritteri esiküljel (vt ptk „Ohutus”) olevat lähtestamisnuppu. Kui fritter ikkagi ei hakka tööle, siis pöörduge Philipsi toodetemüüja poole või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.
Fritterist kostab mulisevat heli valjemini kui tavaliselt (normaalne on kui fritter teeb vaikset mulisevat heli).	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toitu enne frittimist hoolikalt.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Košara za prženje
- B** Gumb za otpuštanje
- C** Ručka košare
- D** Odvojiva unutarnja posuda
- E** Ručica za otpuštanje poklopca
- F** Gumb za ponovno postavljanje
- G** Gumb za podešavanje temperature
- H** Gumb timera
- I** Prekidač za uključivanje/isključivanje s indikatorom napajanja
- J** Poklopac spremnika za vodu
- K** Spremnik za vodu
- L** Kabel za napajanje
- M** Odjeljak za spremanje kabela
- N** Gumb PreClean
- O** Gumb ReFresh
- P** Gumb za otpuštanje poklopca
- Q** Stakleni poklopac koji se može skinuti
- R** Indikator aktivnosti sustava

Važno

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

Opasnost

- Kućište, koje sadrži električne komponente i grijaći element, nemojte nikada uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Pazite da kabel za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Prilikom otvaranja poklopca pazite na vruću paru.

Oprez

- Aparat uvijek dostavite u ovlaštenu servisni centar tvrtke Philips na ispitivanje i popravak. Ne pokušavajte ga sami popraviti jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Stakleni dio poklopca nemojte dodirivati dok aparat radi jer je vrlo vruć.

- Hranu pržite dok ne postane zlatnožuta, a ne tamna ili smeđa i uklonite ostatke prženja. Hranu koja sadrži puno škroba, poput krumpira ili proizvoda od žitarica, nemojte pržiti na temperaturama iznad 175°C (kako bi se smanjilo nastajanje akrilamida).
- U ovom aparatu nemojte pržiti azijske kolačiće od riže (ili sličnu hranu). To može izazvati jako prskanje ulja i mjehuriće u ulju ili masti.
- Pazite da friteza uvijek bude napunjena uljem ili mašću do razine između oznaka "MIN" i "MAX" s unutarnje strane posude kako bi se spriječilo prelijevanje ili pregrijavanje.
- Aparat nemojte uključivati prije no što ga napunite uljem ili mašću jer ga tako možete oštetiti.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Sigurnost

Zaštita od pregrijavanja

Ovaj aparat ima zaštitni mehanizam koji ga isključuje u slučaju pregrijavanja.

To se može dogoditi ako u aparatu nema dovoljno ulja ili masti ili ako se komadi čvrste masti otope u fritezi, što sprječava grijaći element da očita temperaturu.

Ako aparat prestane raditi, poduzmite sljedeće mjere:

- 1** Isključite aparat iz struje.
- 2** Ostavite ulje ili mast da se ohladi.
- 3** Malim odvijačem pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje na prednjoj strani friteze iznad gornjeg desnog kuta zaslona (Sl. 2).

Aparat je sada spreman za ponovno korištenje.

Napomena: Ako aparat nakon ponovnog postavljanja i dalje ne radi, posjetite prodavača proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenu servisnu centar.

Priprema za korištenje

- 1** Aparat postavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu izvan dohvata djece.
- 2** Cijeli kabel izvadite iz odjeljka za spremanje (Sl. 3).
- 3** Fritezu napunite uljem, tekućom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do gornje oznake u unutarnjoj posudi (upute o korištenju čvrste masti potražite u odjeljku "Ulje i mast") (Sl. 4).

Aparat nemojte uključivati prije nego što ga napunite uljem ili mašću.

Ulje i mast

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

Preporučujemo korištenje ulja ili tekuće masti za prženje, po mogućnosti biljnog ulja ili masti bogate nezasićenim masnoćama (primjerice linolenska kiselina) poput sojinog ulja, ulja arašida, kukuruznog ili suncokretovog ulja.

Koristite isključivo ulje ili mast pogodnu za prženje u fritezi koja sadrži dodatke protiv pjenjenja. Te informacije možete pronaći na pakiranju ulja ili masti.

Čvrsta mast

Može se koristiti i čvrsta mast za prženje, ali u tom slučaju potrebno je poduzeti posebne mjere opreza kako bi se spriječilo njezino prskanje i pregrijavanje grijaćeg elementa:

- 1 Ako želite koristiti nove komade masti, polako ih otopite u običnoj tavi na laganoj vatri.
- 2 Rastopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu.
- 3 Fritezu sa stvrdnutom mašću čuvajte na sobnoj temperaturi.
- 4 Ako se mast jako ohladi, može prskati prilikom topljenja. Vilicom izbušite nekoliko rupa u stvrdnutoj masti kako se to ne bi dogodilo. (Sl. 5)

Pazite da pritom ne oštetite oblogu unutarnje posude.

Korištenje aparata

Prženje

- 1 Utikač uključite u zidnu utičnicu.

Pazite da kabel za napajanje ne dođe u dodir s vrućim dijelovima aparata.

- 2 Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'I' kako biste uključili fritezu. (Sl. 6)

Indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje će se uključiti i čut ćete zvučni signal. Ovaj aparat ima elektronski regulator temperature. Postavljena temperatura pojavit će se na zaslonu aparata.

- 3 Pritisnite gumb za temperaturu jednom ili više puta kako biste postavili odgovarajuću temperaturu prženja (150-190°C). Na zaslonu će se prikazati odabrana temperatura. (Sl. 7)

Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa.

Ako ne postavite temperaturu, ulje ili mast zagrijat će se do 150°C.

Košaru možete ostaviti u fritezi tijekom zagrijavanja ulja ili masti.

- Ulje ili mast će se zagrijati do odabrane temperature za 10 do 15 minuta.
- Dok se friteza zagrijava, simbol termometra na zaslonu se neprestano puni i prazni. Kada cijeli simbol termometra, uključujući gornji segment, postane crn, ulje ili mast postigli su odabranu temperaturu. Začut ćete zvučni signal koji označava da je friteza spremna za rad.

Napomena: Ako želite pržiti veću količinu hrane u više uzastopnih serija, pričekajte da simbol termometra ponovo postane potpuno crn prije no što počnete pržiti sljedeću seriju. U ovom slučaju NE čuje se zvučni signal.

- 4 Podignite ručicu s košarom u najviši položaj (Sl. 8).
- 5 Povucite ručicu za otpuštanje poklopca kako biste otvorili poklopac (Sl. 9).
- Poklopac se otvara automatski.

- 6 Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu koju želite pržiti (Sl. 10).

Za najbolje rezultate prženja savjetujemo da ne premašujete količine spomenute u tablici u nastavku i tablici na kraju ovih uputa. Ako se premaše preporučene količine, smanjuje se učinkovitost sustava Active Air Control, a to može dovesti do pojave vode u fritezi.

Preporučene količine

HD6180	Domaći prženi krumpirići	Zamrznuti krumpirići
Maks. količina	800 g	800 g

HD6180	Domaći prženi krumpirići	Zamrznuti krumpirići
Preporučena maksimalna količina za najbolje rezultate	500 g	500 g

Nikada nemojte pržiti azijske kolačiće od riže (ili sličnu vrstu hrane) u ovom aparatu jer to može uzrokovati jako prskanje ili pjenušanje ulja ili masti.

7 Košaru pažljivo umetnite u fritezu. Nemojte je spuštati u ulje ili mast.

8 Zatvorite poklopac. (Sl. 11)

Pazite da poklopac bude ispravno zatvoren kako vruća para ne bi izlazila tijekom prženja i kako bi sustav TM Active Air Control optimalno radio.

9 Postavite odgovarajuće vrijeme prženja (pogledajte odjeljak "Timer" u ovom poglavlju). Fritezu možete koristiti i bez postavljanja timera.

10 Pritisnite gumb za otpuštanje ručke košare i pažljivo spustite košaru na najniži položaj (Sl. 12).

Držite se vremena pripreme naznačenom na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili spomenutom u tablici na kraju ovih uputa.

Active Air Control TM

1 Ovaj aparat ima Active Air Control TM - zatvoreni sustav koji radi na principu kondenzacije i omogućuje do 100% manje mirisa tijekom prženja. (Sl. 13)

- Sustav vrši neprestanu kondenzaciju pare stvorene tijekom prženja. Voda koja time nastaje sakuplja se u spremniku za vodu na dnu kućišta friteze.
- Spremnik kondenzirane vode ima kapacitet od 750 ml, što je dovoljno za kondenziranu vodu nastalu prženjem 1,6 kg zamrznutih krumpirića.
- Indikator razine vode s prednje strane spremnika pokazuje koliko se vode nakupilo i kolika je maksimalna količina koja se može spremiti.
- Kada prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'I', sustav Active Air Control TM se uključuje, a ventilator na stražnjem dijelu friteze počinje raditi kako bi hladio i kondenzirao paru koja se stvara unutar friteze.
- Plavi indikator aktivnosti sustava označava da sustav Active Air Control TM radi. (Sl. 14)

Timer

Ovaj aparat ima elektronski timer na zaslonu.

Timer označava kraj prženja, ali NE isključuje fritezu.

1 Pritisnite gumb timera za postavljanje vremena prženja u minutama. Postavljeno vrijeme vidjet će se na zaslonu (Sl. 15).

2 Držite gumb timera pritisnutim za brže pomicanje minuta. Kada postavite željeno vrijeme prženja, otpustite gumb.

Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 99 minuta.

Napomena: Ako prethodno postavljeno vrijeme nije ispravno, možete ga izbrisati tako da pritisnete gumb timera i zadržite ga 2 sekunde u trenutku kad timer počne odbrojavati (tj. kad vrijeme počne treperiti). Gumb držite pritisnutim dok se na zaslonu ne pojavi '00'. Sada možete postaviti odgovarajuće vrijeme prženja.

- Nekoliko sekundi nakon postavljanja vremena prženja, timer će započeti odbrojavanje.
- Tijekom odbrojavanja preostalo vrijeme prženja treperi na zaslonu. Zadnja minuta prikazuje se u sekundama.

▶ Kada prethodno postavljeno vrijeme istekne, začut ćete zvučni signal. Nakon 10 sekundi zvučni signal će se ponoviti.

3 Za zaustavljanje zvučnog signala pritisnite gumb timera.

Indikator ReFresh

Za bolje, ukusnije i zdravije isprženu hranu ovaj aparat ima funkciju ReFresh koja vam savjetuje kad trebate zamijeniti ulje ili mast. Nakon 6 sati prženja simbol ReFresh pojavit će se na zaslonu i početak će treperiti, što znači da bi bilo dobro da zamijenite ulje ili mast (poglavlje "Čišćenje", odjeljak "Zamjena ulja ili masti").

1 Nakon što zamijenite ulje ili mast pritisnite i zadržite gumb ReFresh najmanje 2 sekunde za ponovno postavljanje brojača za prženje (Sl. 16).

Funkcija ReFresh ne ometa postupak prženja, što znači da prženje uvijek možete nastaviti bez zamjene ulja ili masti.

Nakon prženja

1 Podignite ručicu i košaru u najviši položaj, tj. u položaj za cijedenje. (Sl. 10)

2 Povucite ručicu za otpuštanje poklopca kako biste otvorili poklopac. (Sl. 9)

▶ Poklopac se otvara automatski.

3 Košaru pažljivo izvadite iz friteze. Ako je potrebno, košaru istresite iznad friteze kako biste uklonili suvišno ulje ili mast (Sl. 10).

Prženu hranu stavite u zdjelu ili cjedilo koje sadrži papir za upijanje masti, npr. kuhinjski papir.

4 Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'O' kako biste isključili fritezu. Aparat iskopčajte iz napajanja nakon korištenja (Sl. 17).

▶ Indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se gasi.

5 Isključite aparat iz struje.

Fritezu nemojte pomicati sve dok se ulje ili mast dovoljno ne ohlade.

6 Izvadite spremnik za vodu.

Nakon prženja spremnik za vodu obavezno izvadite i ispraznite.

Spremnik za vodu i voda koja se u njemu nalazi mogu biti vrući! Spremnik za vodu ostavite da se dovoljno ohladi prije no što ga izvadite iz friteze.

7 Spremnik za vodu ispraznite u sudoper (Sl. 18).

Poklopac spremnika za vodu može se skinuti. Spremnik i njegov poklopac mogu se prati u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa.

Napomena: Ako fritezu ne koristite redovito, savjetujemo da uklonite ulje ili tekuću mast i pohranite je u dobro zatvorenu posudu, po mogućnosti u hladnjak ili na hladno mjesto. Posude napunite ulijevajući ulje ili mast kroz malo cjedilo kako biste uklonili čestice hrane. Prije pražnjenja unutarnje posude izvadite košaru.

Količine, temperature i vremena prženja

U tablici (sl. 30) na kraju ovih uputa pronaći ćete pregled količina, temperatura i vremena prženja raznih vrsta namirnica. Obavezno slijedite informacije u ovoj tablici ili na pakiranju namirnica koje ćete pržiti.

Čišćenje

Pričekajte da se ulje ili mast dovoljno ohladi.

Kućište, koje sadrži električne komponente i grijaći element, nemojte nikada uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.

Za čišćenje friteze nemojte koristiti jaka ili abrazivna (tekuća) sredstva za čišćenje ili materijale poput praška za pranje, abrazivne tekućine ili praška te žičanih spužvica.

- 1** Pritisnite gumb za otpuštanje na šarci za otključavanje poklopca. (Sl. 19)
- 2** Podignite poklopac iz šarke (Sl. 20).

Napomena: Prilikom vraćanja poklopca na aparat pazite da ga ispravno umetnete u šarku.

- 3** Izvadite košaru iz friteze.
- 4** Izvadite unutarnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 21).

Funkcija PreClean

Ovaj aparat ima funkciju PreClean koja omogućuje namakanje unutarnje posude u vrućoj vodi radi lakšeg čišćenja.

- 1** Tri četvrtine unutarnje posude napunite hladnom vodom i dodajte sredstvo za pranje (Sl. 22).
- 2** Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'I' kako biste uključili aparat. Unutar 30 sekundi pritisnite gumb PreClean i zadržite ga najmanje 2 sekunde kako biste aktivirali funkciju PreClean. (Sl. 23)
- ▶ Voda će se zagrijati do 80°C u roku od 30 minuta za namakanje unutarnje posude. To vam olakšava čišćenje posude. (Sl. 24)
- 3** Nakon 30 minuta začut ćete zvučni signal koji označava da je grijaći element isključen. Unutarnju posudu sada možete podići iz friteze, isprazniti je i oprati vrućom vodom i sredstvom za pranje posuđa.

Dijelovi koji se mogu prati u stroju za pranje posuđa

Svi dijelovi, osim kućišta s električnim dijelovima i grijaćim elementom, mogu se prati u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa.

- Očistite kućište friteze vlažnom tkaninom (s malo sredstva za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.
- Temeljito osušite sve dijelove nakon čišćenja.

Čišćenje staklenog poklopca

- Ovaj aparat ima stakleni poklopac s trajnim brtvjenim prstenom. Brtvjeni prsten nemojte uklanjati kako ne biste narušili optimalan rad (Sl. 25).
- Stakleni poklopac perite u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa nakon svakog korištenja aparata.

Mijenjanje ulja ili masti

Budući da ulje ili mast prilično brzo gube korisna svojstva, morate ih redovito mijenjati. Simbol ReFresh savjetuje vam kad trebate zamijeniti ulje ili mast (poglavlje "Korištenje aparata", odjeljak "Indikator ReFresh").

- Ako fritezu koristite za pripremu jela bogatih bjelančevinama (poput mesa ili ribe), ulje ili mast je potrebno češće mijenjati.
- Isto ulje ili mast nemojte koristiti duže od 6 mjeseci i uvijek slijedite upute na pakiranju.
- Nemojte nikada dodavati svježe ulje ili mast već korištenom ulju ili masti.
- Nemojte nikada miješati različite vrste ulja ili masti.
- Ulje ili mast obavezno zamijenite ako se počne pjeniti nakon zagrijavanja, dobije jak miris ili okus te ako potamni i/ili postane poput sirupa.

Odlaganje iskorištenog ulja ili masti

Iskorišteno ulje ili tekuću mast ulijte u originalnu plastičnu bocu koju možete zatvoriti. Iskorištenu mast možete baciti tako da je prvo pustite da se stvrdne u fritezi (bez košare), a zatim pokupite lopaticom i zamotate u stare novine. Ako je moguće, bocu ili novine možete staviti u kantu za otpad koji se dalje ne prerađuje (ne u kantu za otpad koji se prerađuje) ili odložiti u skladu s propisima u vašoj državi.

Spremanje

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

Prilikom vraćanja poklopca na aparat pazite da držač bude pomaknut prema natrag i da poklopac ispravno umetnete u šarku.

2 Kabel namotajte i gurnite u odjeljak za spremanje (Sl. 26).

3 Podignite fritezu za ručice (Sl. 27).

4 Ako se u fritezi nalazi čvrsta mast, ostavite mast da se stvrdne u fritezi i pohranite fritezu dok je mast još uvijek u njoj (poglavlje "Priprema za korištenje").

Savjeti za prženje

- Informacije o odabiru količina i postavki potražite u tablici na kraju ovih uputa.
- Pažljivo otriesite što je moguće više leda i vode s hrane i dobro je osušite.
- Nemojte pržiti velike količine odjednom. Nemojte premašiti količine navedene u tablici na kraju ovih uputa.

Uklanjanje neželjenih okusa

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

1 Zagrijte ulje ili mast na temperaturu od 160°C.

2 Stavite dvije tanke kriške kruha ili nekoliko listića peršina u ulje.

3 Pričekajte dok se prestanu pojavljivati mjehurići i lopaticom izvadite kruh ili peršin iz friteze. Ulje ili mast sada ponovno imaju neutralan okus.

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće možete pripremiti na sljedeći način:

1 Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće. Štapiće isperite hladnom vodom.

To će spriječiti da se prilikom prženja lijepo jedan za drugi.

Napomena: Dobro osušite krumpir.

2 Krumpiriće pržite dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160°C, a drugi put 5-8 minuta pri temperaturi od 175°C. Ostavite ga da se ohladi prije drugog prženja.

3 Krumpiriće stavite u posudu i protresite.

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 28).

Jamstvo i servis

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

Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom uporabe aparata. Ako ne možete riješiti problem uz dolje navedene informacije, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Ulje ili mast više nije čista.	Zamijenite ulje ili mast. Ne zaboravite ponovo postaviti gumb ReFresh nakon zamjene. Pogledajte poglavlje "Korištenje aparata", odjeljak "Indikator ReFresh".
	U košari je previše hrane.	Nemojte istovremeno pržiti količinu hrane veću od one navedene u tablici na kraju ovih uputa. Zaštita od pregrijavanja isključila je aparat. Ostavite ulje ili mast da se ohladi i pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje na prednjoj strani friteze. (poglavlje "Sigurnost").
Iz friteze se širi jak neugodan miris.	Sustav Active Air Control ne radi ispravno.	Ventilator ne radi. Posjetite proizvođača proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenu servisnu centar.
	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
Iz friteze izlazi mnogo pare.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Provjerite je li poklopac dobro zatvoren.
	Sustav Active Air Control ne radi ispravno.	Ventilator ne radi. Posjetite proizvođača proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenu servisnu centar.
	Brtveni prsten s unutarnje strane poklopca je prljav ili istrošen.	Ako je prsten prljav, poklopac operite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa. Ako je poklopac istrošen, posjetite prodavača proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenu servisnu centar kako biste zamijenili brtveni prsten.
Spremnik za vodu curi.	U spremniku je previše vode.	Spremnik za vodu obavezno ispraznite nakon korištenja friteze. Ako pržite velike količine hrane, spremnik za vodu ispraznite nakon prženja 1,6 kg zamrznutih krumpirića ili kada se dosegne maksimalna razina vode.
	Spremnik za vodu nije ispravno umetnut.	Provjerite je li spremnik za vodu ispravno umetnut (začut ćete "klik").

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Funkcija PreClean ne može se aktivirati.	Prošlo je više od 30 sekundi od trenutka kada ste uključili aparat do trenutka kada ste pritisnuli gumb PreClean. U tom slučaju funkcija PreClean nije aktivirana.	Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'I' kako biste uključili aparat. Zatim pritisnite gumb PreClean unutar 30 sekundi.
Tijekom prženja ulje ili mast se prelijeva preko ruba friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prelazi maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Hranu dobro osušite prije prženja. Zatim je pržite u skladu s ovim uputama.
Ulje ili mast se jako pjene tijekom prženja.	U košari je previše hrane.	Nemojte istovremeno pržiti količinu hrane veću od one navedene u tablici na kraju ovih uputa.
	Hrana sadrži previše vlage.	Prije prženja dobro osušite hranu.
Friteza ne radi.	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Nemojte nikada miješati različite vrste ulja ili masti i koristiti ulje ili tekuću mast koja sadrži sredstvo protiv pjenjenja.
	Unutarnja posuda nije ispravno stavljena u fritezu.	Unutarnju posudu lagano pomaknite naprijed i natrag u aparatu kako biste se uvjerali da je u odgovarajućem položaju.
Friteza radi glasnije nego što je uobičajeno (normalno je da friteza proizvodi zvuk prilikom prženja).	Zaštita od pregrijavanja isključila je aparat.	Ostavite ulje ili mast da se ohladi. Pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje na prednjoj strani friteze (poglavlje "Sigurnost"). Ako friteza još uvijek ne radi, obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili ovlaštenom servisnom centru.
	Hrana sadrži previše vlage.	Prije prženja dobro osušite hranu.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Sütőkosár
- B** Kioldó gomb
- C** Kosárfogantyú
- D** Kivehető belső edény
- E** Fedélkioldó kar
- F** Tárázó gomb
- G** Hőmérséklet-szabályzó gomb
- H** Időzítő gomb
- I** Bekapcsoló gomb jelzőfényel
- J** A víztartály fedele
- K** Víztartály
- L** Hálózati kábel
- M** Kábeltároló rekesz
- N** PreClean gomb
- O** Frissítés gomb
- P** Kioldógomb a fedél eltávolításához
- Q** Levehető üvegfedél
- R** A rendszer működését jelző fény

Fontos

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Veszély

- Soha ne merítse vízbe és ne öblítse csapvíz alatt az elektromos alkatrészeket és a fűtőelemet tartalmazó készülékházat.

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy maga a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A vezetéket tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- A fedél felnyitásakor legyen óvatos, számoljon a forró gőzzel.

Figyelem

- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- A készüléket vízszintes, egyenes és stabil felületen helyezze el.
- A készülék működése közben ne érintse meg a fedél üveg részét, mert forró.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssse, és távolítson el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen a burgonyát és a

gabonakészítményeket 175 °C hőmérsékletfokozaton süsse, így csökkentheti az akrilsav termelődését.

- Ne süssön a készülékben ázsiai rizses süteményeket (illetve ehhez hasonló típusú ételeket). Ezek ugyanis az olaj, illetve zsír erőteljes fröcsögését vagy habzását okozhatják.
- Annak érdekében, hogy elkerülje az olaj vagy zsír kifutását, illetve túlmelegedését, gondoskodjon róla, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben a belső sütőedény falán található „MIN” és „MAX” szintjelzések között álljon.
- Csak azután kapcsolja be a sütőt, miután beleöntötte a zsírt vagy az olajat, ellenkező esetben ugyanis a készülék károsodhat.
- Az olajsütő kizárólag házi használatra készült. Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatónak megfelelően használják, a garancia hatályát veszti, és a Philips semminemű felelősséget sem vállal az okozott károkért.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Biztonság

Biztonsági hőkioldó

A biztonsági hőkapcsoló túlfűtés esetén kikapcsolja a készüléket. Ez abban az esetben történhet meg, ha nincs elég olaj vagy zsír a sütőben, vagy ha szilárd zsírt olvaszt a készülékben, és a fűtőszál nem tudja leadni a hőt. Ha az olajsütő nem működik, kövesse az alábbi előírásokat:

- 1** Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali konnektorból.
- 2** Hagyja az olajat vagy zsiradékot lehűlni.
- 3** Nagyon kicsi csavarhúzóval, óvatosan nyomja meg az olajsütő elején, a kijelző jobb felső sarka felett található újraindító gombot (ábra 2).

Ekkor a készülék ismét működtethető.

Megjegyzés: Ha a készülék nem működik az újraindítás után, forduljon a Philips szaküzletéhez vagy hivatalos Philips szakszervizhez.

Előkészítés

- 1** A készüléket vízszintes, egyenes és stabil felületre helyezze, gyermekektől távol.
- 2** Teljesen húzza ki a csatlakozóvezetékét a tárolórekeszből (ábra 3).
- 3** Töltse fel az olajsütőt olajjal, folyékony sütőzsírral vagy olvasztott zsírral a sütőedény belső falán található szintjelzésig (a sütőzsír felhasználásával kapcsolatos utasításokhoz lásd az „Olaj és zsír” című fejezetet) (ábra 4).

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

Olaj és zsiradék

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

Javasoljuk, hogy sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon, lehetőleg olyan növényi olajat vagy zsírt, amely telítetlen zsírsavakban (pl. linolsav) gazdag, mint például a szója-, a mogyoró-, a kukorica- vagy a napraforgóolaj.

Csak olajsütőbe alkalmas, habzástgátló adalékot tartalmazó olajat, illetve zsírt használjon. Az erre vonatkozó tájékoztatást az olaj vagy a zsír csomagolásán találja.

Szilárd zsír

Használhat szilárd sütőzsírt is, ebben az esetben azonban további óvintézkedéseket kell tennie, hogy megelőzze a zsír fröcsögését és a fűtőszál túlfűtését:

- 1** Amennyiben új zsírt kíván használni, olvassa fel lassú tűzön, hagyományos serpenyőben.
- 2** Óvatosan töltsen fel a felolvasztott zsírt az olajsütőbe.
- 3** Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4** A nagyon hideg zsír olvasztáskor előfordul, hogy fröcsögni fog. Ennek elkerüléséhez szúrjon néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba. (ábra 5)

Vigyázzon, hogy ne sértse meg a belső tál bevonatát.

A készülék használata**Sütés**

- 1** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba.

Ellenőrizze, hogy a vezeték nem érintkezik-e a készülék forró részeivel.

- 2** A sütőt a be- és kikapcsológomb „I” állásba állításával kapcsolhatja be. (ábra 6)

A be- és kikapcsológombon található működésjelző fény világítani kezd és hangjelzés hallatszik. Az olajsütő elektronikus hőfokszabályozóval van felszerelve. A beállított hőmérséklet a készülék kijelzőjén látható.

- 3** A kívánt hőmérséklet megadásához nyomja meg egyszer vagy többször a hőmérséklet-szabályzó gombot (150–190 °C). A kijelző megjeleníti a kiválasztott hőfokot. (ábra 7)

A megfelelő hőmérséklet értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban találja.

Ha nem ad meg hőmérsékletet, akkor a készülék 150 °C-ra hevíti az olajat vagy a zsírt.

Az olaj vagy a zsír felmelegedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.

- Az olaj vagy a zsír 10–15 perc alatt melegszik fel a kiválasztott hőmérsékletre.
- Amíg az olajsütő melegszik, a kijelzőn folyamatosan megtel és kiürülő hőmérő jele látható. Ha a teljes hőmérőjel legfelső része is feketévé válik, akkor az olaj vagy a zsír elérte a megadott hőfokot. Hangjelzés jelzi, hogy az olajsütő készen áll az első adag sütésére.

Megjegyzés: Ha egymás után több adagot szeretne sütni, akkor a soron következő adag betöltése előtt mindig várjon, amíg a hőmérőjel ismét teljesen fekete nem lesz. Hangjelzés CSAK a bekapcsolás utáni első felmelegítéskor hallható.

- 4** A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb pozícióba (ábra 8).

- 5** A fedélkioldó kar húzásával nyissa fel a fedelet (ábra 9).

- A fedél automatikusan felnyílik.

- 6** Emelje ki a kosarat a sütőből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert (ábra 10).

A hatékony sütés érdekében javasoljuk, hogy ne lépje túl az alábbi és a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban feltüntetett mennyiségeket. Az ajánlott mennyiség túllépése csökkenti az aktív levegőszabályozó rendszer hatékonyságát, és a víz kifolyását okozhatja a sütő alá.

Ajánlott mennyiségek

HD6180	Házi készítésű sült hasábburgonya	Fagyasztott hasábburgonya
Legnagyobb mennyiség	80 dkg	80 dkg

HD6180	Házi készítésű sült hasáburgonya	Fagyasztott hasáburgonya
Javasolt maximális mennyiség a legjobb végeredményhez	50 dkg	50 dkg

Ne süssön ázsiai rizslepenyt és hasonló jellegű ételeket a készülékben, ezek ugyanis az olajvagy a zsír erőteljes fröcsögését vagy habzását okozhatják.

7 A kosarat óvatosan helyezze vissza a sütőbe, és ne merítse teljesen az olajba vagy a zsírba.

8 Csukja le a fedelet. (ábra 11)

Ellenőrizze, hogy megfelelően lezárta-e a fedelet. Ezzel megelőzi, hogy sütés közben forró gőz távozzon a sütőből, és biztosítja az aktív levegőszabályozó rendszer™ optimális működését.

9 Állítsa be a kívánt sütési időt (lásd e fejezet „Időzítő” című részét). A készülék az időzítő beállítása nélkül is használható.

10 Nyomja meg a kosár fogantyúján lévő kioldógombot, és óvatosan eressze le a kosarat az alsó helyzetbe (ábra 12).

Tartsa be a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban jelölt elkészítési időt.

Aktív levegőszabályozás™

1 Ez a készülék aktív levegőszabályozás™ funkcióval van ellátva. A páralecsapódás elve alapján működő zárt rendszer akár 100%-ban képes megszüntetni a sütés közben képződő kellemetlen szagokat. (ábra 13)

- A rendszer folyamatosan lecsapja a sütés során keletkező gőzt. A lecsapódó víz az olajsütő házának aljában elhelyezkedő víztartályba kerül.
- A kondenzvíz-gyűjtő edény 7,5 dl víz befogadására képes; ez a mennyiség kb. 1,6 kg hasáburgonya megsütésével gyűlik össze.
- A gyűjtőedény előlapján látható szintjelző az összegyűlt víz mennyiségét, valamint a maximális tárolható mennyiséget mutatja.
- Ha a be- és kikapcsológombot „I” pozícióba állítja, az aktív levegőszabályozás™ rendszer és a sütő hátoldalán lévő ventilátor működni kezd a sütőben fejlődő kondenzált gőz lehűtése és lecsapása érdekében.
- Az aktív levegőszabályozás™ rendszer működését kék fény jelzi. (ábra 14)

Időzítő

A készülék előlapja elektronikus időzítővel van felszerelve.

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

1 Az időzítő gombbal megadhatja a sütési időt (percben). A beállított idő a kijelzőn lesz látható (ábra 15).

2 A percszám gyors növeléséhez tartsa nyomva az időzítő gombot. A kívánt sütési idő elérésekor engedje fel a gombot.

99 perc a maximálisan beállítható idő.

Megjegyzés: A beállított időt úgy tudja módosítani, hogy az időzítő gombot 2 másodpercig nyomva tartja, amikor az időzítő elkezd visszaszámlálni (azaz amikor a kijelzett idő elkezd villogni). Tartsa a gombot nyomva, amíg „00” nem jelenik meg a kijelzőn. Ekkor beállíthatja az új sütési időt.

- Néhány másodperccel a sütési idő beállítása után az időzítő elkezd a visszaszámlálást.

- ▶ A hátralévő sütési idő villog a kijelzőn a visszazámlálás alatt. Az utolsó percet másodpercenként mutatja.
- ▶ A beállított idő eltérése hangjelzés figyelmeztet. 10 másodperc után a hangjelzés megismétlődik.

3 A hangjelzést az időzítő gomb megnyomásával állíthatja le.

A frissítés jelzése

Ez a készülék a finomabb, ízletesebb és egészségesebb sütés érdekében frissítés funkcióval rendelkezik, mely jelzi az olaj vagy zsír cseréjének esedékességét. A villogó frissítés jelzés 6 sütési óra után jelenik meg a kijelzőn, jelezve, hogy az olajat vagy zsírt ajánlatos kicserélni (lásd a „Tisztítás” és az „Az olaj vagy zsír cseréje” c. fejezeteket).

1 Az olaj vagy zsír cseréje után nyomja le a frissítés gombot legalább 2 másodpercig, hogy újratekődjön a sütések idejének számolása (ábra 16).

A frissítés funkció nem gátolja a készülék használatát, a sütés tehát olaj- vagy zsírcsere nélkül is zavartalanul folytatható.

Sütés után

1 A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb helyzetbe, a csöpögtető pozícióba. (ábra 10)

2 A fedélkioldó kar húzásával nyissa fel a fedelet. (ábra 9)

▶ A fedél automatikusan felnyílik.

3 Óvatosan emelje ki a kosarat a sütőből. Szükség esetén megrázogathatja a sütő felett a kosarat így eltávolítja a felesleges olajat, illetve zsírt (ábra 10).

Tegye a megsült ételt egy tálba vagy szitára, amely aljára előzőleg konyhapapírt, pl. kéztörlőpapírt helyezett.

4 A sütőt a be- és kikapcsológomb „O” állásba állításával kapcsolhatja ki (ábra 17).

▶ A kikapcsoló gombon található működésjelző fény kialszik.

5 Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali konnektorból.

Ne mozgassa az olajsütőt, amíg az olaj vagy zsír a megfelelő mértékben le nem hűlt.

6 Távolítsa el a víztartályt.

Sütés után mindig vegye ki és ürítse ki a kondenzvíz gyűjtő edényt.

A vízgűjtő edény és a benne lévő víz forró lehet! Mielőtt kivenné a készülék vízgűjtő edényét, hagyja azt kellően lehűlni.

7 Az edény tartalmát öntse a lefolyóba (ábra 18).

A kondenzvíz gyűjtő edény fedele levehető. Az edény és fedele mosogatógépben vagy meleg, mosogatószeres vízben tisztítható.

Megjegyzés: Amennyiben az olajsütőt ritkán használja, ajánlatos az olajat vagy folyékony zsírt kivenni és jól zárható edényben, lehetőleg hűtve tárolni. Töltse fel a tartályt olajjal vagy a zsírral szűrőn átszűrve, így eltávolíthatja az ételdarabkákat. Vegye ki a sütőkosarat, mielőtt kiüríti a belső sütőedényt.

Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet

In the food table (Fig. 30) at the end of this booklet you find an overview of the quantities, frying temperatures and frying times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Tisztítás

Várjon, amíg az olaj vagy a zsír megfelelően lehül.

Soha ne merítse vízbe és ne öblítse csapvíz alatt az elektromos alkatrészeket és a fűtőelemet tartalmazó készülékházat.

A sütő tisztításához ne használjon maró vagy súroló hatású (folyékony) tisztítószereket vagy egyéb anyagokat (pl. mosószódát, kóport, habkőszivacsot).

- 1 A fedél kinyitásához nyomja meg a kioldó gombot. (ábra 19)
- 2 Emelje ki a szűrőt a vízfóralóból (ábra 20).

Megjegyzés: Mikor a fedelet visszahelyezi a készülékre, győződjön meg róla, hogy megfelelően illesztette e be a forgópántba.

- 3 Vegye ki a kosarat a sütőből.
- 4 Emelje ki a belső sütőedényt a készülékből, és öntse ki belőle az olajat vagy zsírt (ábra 21).

PreClean funkció

A készülék előtisztítás (PreClean) funkciójának köszönhetően a belső sütőedényt forró vízzel beáztatva megkönnyítheti annak tisztítását.

- 1 Töltse meg a belső edényt hideg vízzel háromnegyed részig, és adjon hozzá kevés mosogatószeret (ábra 22).
- 2 Set the on/off switch to 'I' to switch on the appliance. Within 30 seconds, press the PreClean button for at least 2 seconds to activate the PreClean function. (ábra 23)
- 3 A belső sütőedény 30 percig tartó beáztatásához a víz 80C fokra fog felmelegedni. Ez megkönnyíti Önnek a további tisztítást. (ábra 24)
- 3 30 perc elteltével hangjelzést fog hallani, ami jelzi, hogy a fűtés kikapcsolt. Most kiemelheti az olajsütőből a belső tálat, öntse ki a vizet és meleg, mosogatószeres vízzel mossa el.

Mosogatógépben tisztítható részek

Az elektromos alkatrészeket tartalmazó házat és a fűtőszálat kivéve a sütő valamennyi része tisztítható mosogatógépben vagy meleg, mosogatószeres vízben.

- A sütő burkolatát tisztítsa le nedves (mosogatószeres) ruhával és/vagy konyhai papírtörölkővel.
- Gondosan szárítsa meg az összes alkatrészt elmosásuk után.

Zárja le az üveg fedelet.

- This appliance is equipped with a glass lid with a permanent sealing ring. Do not remove the sealing ring to guarantee optimal functioning (ábra 25).
- Minden használat után tisztítsa meg az olajsütő üveg fedelét mosogatógépben vagy meleg, mosogatószeres vízben.

Olaj vagy zsíradék cseréje

Mivel az olaj vagy zsír meglehetősen gyorsan elveszti kedvező tulajdonságait, az olajat és zsírt rendszeresen cserélni kell. A frissítés jelző jelzi, ha az olajat vagy zsírt ki kell cserélni (lásd még a "A készülék használata", "Frissítésjelző" c. részét).

- Ha fehérjében gazdagabb élelmiszereket (pl. halat vagy húst) süt az olajsütőben, akkor gyakrabban kell az olajat vagy zsíradékot cserélnie.
- Soha ne használja ugyanazt az olajat vagy zsírt 6 hónapnál hosszabb ideig, és mindig kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.
- Ne töltsön új olajat vagy zsírt a használt olajra vagy zsírra.
- Ne keverjen össze különböző olajokat és zsírokat!

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

Elhasznált olaj vagy zsír megsemmisítése

Töltse vissza az elhasználódott olajat vagy a folyékony zsírt eredeti (visszazárható) műanyag üvegébe. Az elhasználódott zsírt úgy tudja kicserélni, hogy hagyja megszilárdulni az olajsütőben (a kosár ne legyen benne), majd spatulával eltávolítja az olajsütőből, és újságpapírba teszi. Az üveget vagy újságpapírt helyezze – ha van – a nem komposztálható hulladék számára fenntartott szemetesbe (ne a komposztálható hulladékok közé), vagy ártalmatlanítsa az országában érvényes előírásoknak megfelelően.

Tárolás

- 1** Rakja vissza az összes alkatrészt az olajsütőbe/re és csukja le a fedelét.

A fedél visszahelyezésekor ellenőrizze, hátracolódott-e a tartó, s hogy jól beakasztotta-e a csuklópántos fedelet.

- 2** Csévélje fel a hálózati csatlakozó kábelt, és helyezze a vezetékartóba (ábra 26).
- 3** A sütőt a fogantyújánál fogva emelje fel (ábra 27).
- 4** Ha az olajsütő szilárd zsírt tartalmaz, hagyja megdermedni a sütőben és azzal együtt tárolja (lásd még a “Előkészítés használatra” c. részt).

Sütési tippek

- A sütési időket és hőfokokat áttekintheti a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban.
- Óvatosan távolítsa el a sütni kívánt ételkészítéstől a lehetséges legtöbb jeget és vizet, és itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség.

A kellemetlen szagok semlegesítése

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

- 1** Melegítse fel az olajat vagy zsírt 160 °C hőmérsékletre.
- 2** Tegyen néhány vékony szelet kenyert vagy néhány petrezselymszálát az olajba.
- 3** Várjon, míg több buborék nem jelentkezik és egy lapátkával halássza ki az olajsütőből a kenyeret vagy a petrezselymet.

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

Házi készítésű sült hasábburgonya

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

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

Megjegyzés: Törölje minél szárazabbra a lemosott hasábokat.

- 2** Kétszer süsse meg a hasábburgonyát: először 4-6 percig 160 °C-on, majd másodszor 5-8 percig 175 °C-on. A két sütés között hagyja lehűlni.
- 3** Helyezze a hasábburgonyát egy tálba, és rázogassa meg egy kicsit.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezete védelméhez (ábra 28).

Jótállás és szerviz

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

Hibaelhárítás

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi utasítások alkalmazásával, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A megsütött étel nem aranybarna színű vagy nem ropogós.	Az olaj vagy zsír már nem tiszta.	Cserélje ki az olajat vagy zsírt. Utána ne felejtse el nullázni a Frissítés jelző gombot. Lásd még a "A készülék használata" és a "Frissítés jelző" c. részeket.
	Túl sok étel van a kosárban.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség. Az automatikus biztonsági kikapcsoló lekapcsolta a készüléket. Hagyja lehűlni az olajat és nyomja meg a „reset(újraindító) gombot (Lsd. „Automatikus biztonsági kikapcsolás.c. fejezetet).
A sütőből erős, kellemetlen szag érezhető.	Nem működik megfelelően az Active Air Control rendszer.	Nem működik a ventilátor: Forduljon egy Philips szaküzlethez vagy hivatalos Philips szakszervizhez.
	A felhasznált olaj vagy zsír minősége nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
Sok gőz jut ki az olajsütőből.	A fedél nincs megfelelően lezárva.	Ellenőrizze, hogy megfelelően le van-e zárva a fedél.
	Nem működik megfelelően az Active Air Control rendszer.	Nem működik a ventilátor: Forduljon egy Philips szaküzlethez vagy hivatalos Philips szakszervizhez.
	A fedél belseje körüli szigetelőgyűrű szennyezett vagy kopott.	Ha a tömítő gumigyűrű elszennyeződik, tisztítsa meg a fedelet meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben. Ha a fedél gumigyűrűje elhasználódott vagy megrongálódott, új tömítőgyűrűért forduljon kereskedőjéhez, vagy Philips szerződött szervizpartnerhez.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Folyik a víz a kondenzvíz gyűjtőből.	Túl sok a víz a gyűjtőedényben.	Mindig űrítse ki vízgyűjtő edényt a sütő használata után. Ha nagy mennyiséget süt, akkor a vízgyűjtő edényt űrítse ki kb. 1,6 kg fagyaszott hasáburgonya megsütése után vagy ha a vízszint elérte a maximumot.
Nem indítható az előtisztítás.	Rosszul van behelyezve a kondenzvíz gyűjtő. More than 30 seconds elapsed between the moment you switched on the appliance and the moment you pressed the PreClean button. In this case, the PreClean function is not activated.	Ellenőrizze, jól van-e behelyezve a gyűjtőedény (kattanást kell hallania). Set the on/off switch to "I" to switch on the appliance. Then press the PreClean button within 30 seconds.
Sütés közben az olaj, illetve zsír kicsordul a sütőből.	Túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben. Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Ellenőrizze, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben nem haladja-e meg a maximális szintet. Szárítsa meg alaposan az ételt sütés előtt, majd e használati útmutató utasításainak megfelelően süsse meg.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Túl sok élelmiszer van a sütőkosárban. Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség. Szárítsa meg az ételt alaposan a sütés előtt.
Nem működik a sütő.	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez. Rosszul van behelyezve a belső sütőedény.	Soha ne keverjen össze eltérő fajtájú olajat és zsírt, és ne használjon habzástgátló adalékot tartalmazó olajat vagy zsírt. Finoman mozgassa meg a belső sütőedényt a készülékben, és bizonyosodjon meg róla, hogy megfelelően illeszkedik a helyére.
	Az automatikus biztonsági kikapcsoló kikapcsolta a készüléket.	Hagyja lehűlni az olajat és nyomja meg a „reset(újraindító) gombot (Lsd. „Automatikus biztonsági kikapcsolásc. fejezetet). Amennyiben a készülék ezután sem működik, forduljon a Philips szaküzletéhez, vagy hivatalos Philips szakszervizhez.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az olajsütő bugyborékoló hangot hallat, a megszokottnál hangosabbat. (halk bugyborékoló hang teljesen normális az olajsütő működése közben)	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg az ételt alaposan a sütés előtt.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен рахатыңызға қолдану үшін, өзіңіздің өніміңізді www.philips.com/welcome бойынша тіркеуге отырғызыңыз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Қуыратын себет
- B** Босату түймесі
- C** Себет сабы
- D** Жеке алынатын ішкі ыдыс
- E** Қақпақ босататын сап
- F** Қайта қосу түймесі
- G** Температура түймесі
- H** Таймер түймесі
- I** Қуатқа қосуды деген жарығы бар қосу/өшіру түймесі
- J** Су резервуар қақпағы
- K** Суға арналған сыйымдылық
- L** Тоқ сымы
- M** Тоқ сымын сақтайтын орын
- N** Алдын ала тазалау түймесі
- O** Сергіту түймесі
- P** Қақпақты ашу үшін босату түймесі
- Q** Алынатын әйнек қақпағы
- R** Жүйе белсендірілгендігін білдіретін жарық

Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Электір бөлшектері бар негізді және қыздыру элементін ешқашан суға батырмаңыз немесе ағын су астында шаймаңыз.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құралмен қолданбаңыз.
- Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқау алған болмаса немесе оның қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар (жас балаларды да қоса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Тоқ сымын балалар қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе стөлдің жиегінен тоқ сымын салбыратып қоймаңыз.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Сонымен бірге, қақпақты ашқан кезіңізде де ыстық будан сақ болуыңыз керек.

Сақтандыру

- Құралды тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек қана Philips әкімшілігі берген қызмет орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндейту тырыспаңыз, әйтпесе сіздің кепілдігіңіз күшін жояды.
- Құралды көлбеу, тегіс, жайлы бетке, балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрал жұмыс жасап тұрғанда, қақпақтың әйнек бөлігін ұстамаңыз, себебі ол өте қатты қызып кетеді.
- Тағамды қара немесе қоңыр түстен көрі алтын сары түске шейін қуырыңыз, және күйіп кеткен қоқымдарын алып тастап отырыңыз. Қрахмалды тамақтарды 175°C температурасынан жоғары температурада қуыруға болмайды, әсіресе картоп пен дәнді дақылдарды (акриламид шығарылуын төмендету үшін).
- Құралда Азиаттық күріш шелпегін (немесе сол тәрізді тамақты) қуырмаңыз. Бұл майдың қатты шашырауын немесе қатты көбірік шығаруын туғызуы мүмкін.
- Қатты қызып кетуден және тасып кетуден сақ болу үшін, міндетті түрде қуырғыштың ішкі ыдысындағы деңгей көрсеткішінің «МИН» мен «МАХ» деңгей аралығында май толтырылуы тиіс.
- Құралдың ішіне май құймастан бұрын оны қосуға болмайды, себебі ол құралға зақым келтіруі мүмкін.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Егер құрал дұрыс қолданылмаса, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұсқада көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігіңіз күшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдану бойынша арыздарды қабылдамайды.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

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

Қауіпсіздік

Жылу қауіпсіздік сөндіру

Бұл құрал жылу қауіпсіздік сөндіру мүмкіндігімен қамтамасыздандырылған, ол құрал қызып кетсе, оны сөндіріп тастайды.

Бұл жағдай қуырғышта жеткіліксіз мөлшерде май болғанда немесе қатты май кесектері ерітіліп жатқандықтан, қыздырушы элемент өзінің барлық қызуын бере алмайтындықтан пайда болады. Егер қуырғыш жұмыс жасамаса, төмендегі шаралардың бірін қолданыңыз:

- 1 Құралды тоқтан суырыңыз.
- 2 Майды немесе сұйық майды суытып алыңыз.
- 3 Қуырғыштың алдындағы, көрсеткіштің оң жақтағы жоғарғы бұрышындағы қайта орнату түймесін өте кішкене бұрауышпен басыңыз (Сурет 2).

Енді құрал қайтадан қолдануға дайын.

Есте сақтаңыз: Егер құрал, сіз оны қайта орнатқан кезде де, жұмыс жасамаса, өзіңіздің Philips диллеріңізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына барыңыз.

Қолдануға дайындық

- 1 Құралды көлбеу, тегіс, жайлы бетке, балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 2 Тоқ сымын сақтап қоятын орыннан барлық тоқ сымын шығарыңыз (Сурет 3).

- 3** Кебу қуырғышқа май немесе сұйытылған майды ішкі ыдысындағы көрсеткіш деңгейіне дейін құйыңыз («Май және сұйық май» тармағын қарап, қатты майды қалай қолдану керектігін қараңыз) (Сурет 4).

Құралды май құймастан бұрын қосуға болмайды.

Май және сұйық май

Әр түрлі майды арластырмаңыз және қолданған майға жаңа майды құймаңыз.

Біз сізге қуыруға арналған майды немесе сұйық майды қолданыңыз деп кеңес береміз. Соя майы, жаңғақ майы немесе күнбағыс майы секілді көкөніс май немесе құнартылмаған майды қолданғаныңыз дұрысырақ болады (мысалы линолейлік қышқылдық). Тек терең қуыру үшін арналған және көбіктенбейтін агент қосылған май немесе сұйық майды ғана қолданыңыз. Сіз бұл ақпаратты майдың немесе сұйық майдың орамасындағы құлақ қағаздан табасыз.

Қатты май

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

- 1** Майдың жаңа кесегін қолданбақшы болсаңыз, оны жәй қызып тұрған оттың үстінде әдетті табада асықпай ерітіңіз.
- 2** Ерітілген майды байқап қуырғышқа құйыңыз.
- 3** Қайта қатып қалған майы бар қуырғышты бөлме температурасында сақтаңыз.
- 4** Егер май қатты суып кетсе, оны еріте бастағанда, ол шашырауы мүмкін. Мұндай болмас үшін, қатып қалған майда шанышқымен тесіктер жасап қойыңыз. (Сурет 5)

Бұлай жасағанда, ішкі ыдыстың жалатылмасын зақымдап алмас үшін абай болыңыз.

Құралды қолдану

Қуыру

- 1** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.

Тоқ сымы құралдың ыстық бөліктеріне байланысқа түспегендігін тексеріп отырыңыз.

- 2** Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін 'I' ұстанымына апарыңыз. (Сурет 6) Қосу/ өшіру түймесіндегі қуат қосуды деген жарығы жанып, сіз естілетін дыбыс шығады. Бұл құралға электрондық температура бақылаушысы орнатылған. Таңдап алған температура құралдың көрсеткішінде пайда болады.

- 3** Керекті қуыру температурасын (150-190°C) орнату үшін, температура түймесін бір немесе бірнеше рет басыңыз. Көрсеткіш таңдаған температураны көрсетеді. (Сурет 7) Қандай температура керектігін анықтау үшін, қуырғалы жатқан тамақтаң орамасын қараңыз, немесе осы кітапшаның соңындағы кестені қараңыз. Егер сіз температура орнатпасаңыз, май 150°C қа шейін қызыйды. Себетті май қызып жатқанда қуырғышта қалдырсаңыз болады.

- D** Май немесе сұйытылған май алдын ала таңдаған температураға 10 - 15 минут ішінде қызиды.
- D** Қуырғыш қызып жатқанда, көрсеткіштегі термометр белгісі тоқтаусыз толып және босап отырады. Бүкіл термометр белгісі, оның жоғарғы сегментімен қоса, қара болғанда, май таңдаған температураға жетті деген сөз. Сіз естілетін дыбыс шығады, демек алғашқы салымды қуыруға қуырғыш дайын деген сөз.

Есте сақтаңыз: Егер сіз бір дегенде бірнеше салым қуырғыңыз келсе, келесі салымды салар алдында термометр толығымен қара болғанша күтіңіз. Бұл жолы естілетін дыбыс шықпайды.

- 4** Себетті ең жоғарғы орнына көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз (Сурет 8).
- 5** Қақпақты ашу үшін, қақпақты босату иінін тартыңыз (Сурет 9).
 - ▶ Қақпақ автоматты түрде ашылады.
- 6** Қуырғыштан себетті алып, қуырғалы жатқан тамақты себетке салыңыз (Сурет 10).
Ең тиімді қуыру нәтиже алу үшін, төменде көрсетілген кестеде берілген тамақ мөлшерлерінен және осы кітапшаның соңында берілген тамақ кестедегі мөлшерден асырмаңыз деп кеңес береміз. Кеңес берілген мөлшерден асып кету, Белсенді Ауа Бақылау Жүйесінің тиімділігін кемітеді және осының салдарынан қуырғыштың астында біраз су пайда болуы мүмкін.

Кеңес берілген мөлшерлер

HD6180	Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп	Мұздатылған Француз жолымен жасалатын қуырылған картоп
Максимум мөлшері	800 г.	800 г.
Ең тамаша нәтиже алу үшін ең көп дегендегі мөлшер	500 г.	500 г.

Құралда Азиаттық күріш шелпегін (немесе сол тәрізді тамақты) қуырмаңыз. Бұл майдың қатты шашырауын немесе қатты көбіршік шығаруын туғызуы мүмкін.

- 7** Абайлап себетті қуырғышқа салыңыз. Майға немесе сұйық майға батырмаңыз.
- 8** Қақпақты жабыңыз. (Сурет 11)
Қақпақтың дұрыс жабылғандығын тексеріңіз, сонда қуыру барысында ыстық бу шығып кетпейді және Белсенді Ауа Бақылау Жүйесі™ тиімді түрде қызмет етеді.
- 9** Керекті қуыру уақытын орнатыңыз (осы тармақтағы «Таймер» бөлігін қараңыз). Сіз қуырғышпен таймерді орнатпастан ақ қолдануыңызға болады.
- 10** Себеттің ұстағышындағы босату түймесін басып, себетті абайлап оны ең төменгі орнына түсіріңіз (Сурет 12).

Қуырып жатқан тамақтың орамасында көрсетілген уақыт немесе осы кітапшаның соңындағы тамақ кестесіндегі уақытты сақтап қуырыңыз.

Белсенді Ауа Бақылау™

- 1** Бұл құралда Белсенді Ауа Бақылау орнатылған™, будың суға айналу принципіне негізделген жабық жүйе, соның арқасында қуыру иістерді 100%ға жоқ қыласыз. (Сурет 13)
 - Жүйе қуыру барысында шығатын буды тоқтаусыз процесс арқылы суға айналдырады. Будан суға айналған су қуырғыштың негізі астындағы су резервуарында жиналады.
 - Будан суға айналған су резервуарына 750 мл су сыйяды, ал бұл 1.6 кг. Француз картопын қуырғанда пайда болатын су мөлшері.
 - Резервуардың алдындағы деңгей көрсеткіші су резервуарында қанша су жиналғандығын және оның мақималды сыйғызатын мөлшерін көрсетеді.

- Д Қосулөшіру түймесін '1' ұстанымына апарған бойыңызда, Белсенді Ауа Бақылау Жүйесі™ жұмыс жасай бастайды, және қуырғыштың төменгі жағындағы желдеткіш жұмыс жасай бастайды, ол қуыру барысында қуырғыш ішінде пайда болатын буды суытып, суға айналдырады.
- Д Жүйе белсендірілгендігін білдіретін көгілдір жарығы жанып, Белсенді Ауа Бақылау Жүйесі™ жұмыс жасап тұрғандығын білдіреді. (Сурет 14)

Таймер

Бұл құралдың көрсеткішінде электрондық таймер орнатылған.

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

1 Таймер түймесін басып, қуыру уақытын минут бойынша орнатыңыз. Орнатылған уақыт көрестекіште пайда болады (Сурет 15).

2 Таймер түймесін басып тұрсаңыз, минуттар алға қарай жылдам жылжыйды. Керекті қуыру уақыты пайда болғанда, түймені босатыңыз.

Орнатуға болатын ең максималды қуыру уақыты 99 минут.

Есте сақтаңыз: Егер алдын ала орнатқан уақыт дұрыс болмаса, таймер түймесін 2 секундқа таймер төмен қарай санауын бастаған уақытта басыңыз (мәселен, уақыт жымындай бастағанда), сонда ол уақыт өшіріледі. Көрсеткіште '00' пайда болғанша түймені басып тұрыңыз. Енді сіз дұрыс уақытты орнатсаңыз болады.

- Д Сіз қуыру уақытын таңдағаннан кейін, таймер бірнеше секундтан соң уақытты кері қарай санай бастайды.
- Д Таймер уақытты кері қарай санай бастаса, қанша уақыт қалғандығы көрсеткіште жанып өшіп тұрады. Соңғы минут секундтармен саналады.
- Д Алдын ала қойылған уақыт өткенде, құралдан естілетін дыбыс шығады. 10 секундтан кейін ол дыбыс қайталанады.

3 Сіз дыбысты таймер түймесін басу арқылы өшіре аласыз.

Тазарту көрсеткіші

Жақсырақ, дәмдәрек және денсаулыққа пайдалырақ қуыру нәтиже алу үшін, бұл құралда Тазарту функциясы орнатылған, ол сізге майды немесе сұйық майды қашан алмастыру керектігін ескертіп отырады. 6 сағат қуырудан соң Тазарту белгісі көрсеткіште пайда болып, майды алмастыру керектігін еске салып, жымындай бастайды. («Тазалау» тармағындағы «Майды немесе сұйық майды алмастыру» бөлігін қараңыз).

1 Майды немесе сұйық майды алмастырып болғаннан соң, Тазарту түймесін кем дегенде 2 секундқа басып, қуыру сессияларын санау бағдарламасын қайта орнатыңыз (Сурет 16).

Тазарту функциясы қуыру процессіне әсерін тигізбейді. Демек, сіз қуыру жұмысыңызды майды алмастырмастан ақ ары қарай жалғастыра бере аласыз деген сөз.

Қуырып болғаннан соң

1 Себетті ең жоғарғы орынға көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз, мысалы сорығу бағдар аласына. (Сурет 10)

2 Қақпақты ашу үшін, қақпақты босату иінін тартыңыз. (Сурет 9)

Д Қақпақ автоматты түрде ашылады.

3 Себетті абайлап қуырғыштан алыңыз. Егер қажет болса, артық майын сілкіп жіберу үшін, себетті қуырғыш үстінде біраз сілкісеңіз болады (Сурет 10).

Қуырылған тамақты майын сорып алатын қағазы (мәселен, асуі қағазы) бар ыдысқа немесе кепсерге салыңыз.

- 4** Қосу/өшіру түймесін 'О' ұстанымына апарып, қуырғышты сөндіріңіз. Құралды қолданып болғаннан соң тоқтан суырыңыз (Сурет 17).
- Қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылулы дегенді білдіретін жарық сөнеді.

5 Құралды тоқтан суырыңыз.

Май немесе сұйық май әбден суығанша қуырғышты қозғамаңыз.

6 Су резервуарын алыңыз.

Қуырып болған сайын, су резервуарын босатып отырыңыз.

Су резервуары және оның ішіндегі су ыстық болуы мүмкін! Қуырғыштан су резервуарын алар алдында оны әбден суытып алыңыз.

7 Су резервуарын раковинаға босатыңыз (Сурет 18).

Су резервуарының қақпағын алуға болады. Резервуар және қақпағын ыдыс жуғышта жууға немесе біраз тазалағыш сұйықтық құйылған ыстық суда жууға болады.

Есте сақтаңыз: Егер сіз қуырғышты жиі қолданбайтын болсаңыз, сіге берер кеңесіміз, май немесе сұйытылған майды құйып алып, жақсы жабылатын ыдысқа құйып салқын жерге, мүмкіндігінше тоңазытқышта сақтаңыз. Майды ыдысқа құйып жатқанда оны сүзгіштен өткізіңіз, сонда тамақ қалдықтарын сүзіп аласыз. Қуырғыш себетті ішкі ыдысты босатар алдында алып тастаңыз.

Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты

Осы кітапшаның соңында берілген тамақ кестесінде (сурет xx), сіз әр түрлі тамақ түрлеріне арналған мөлшерлерді, қуыру температураларын және қуыру уақыттарын табасыз. Әрдайым осы кестеде берілген ақпаратқа немесе қуырғалы жатқан тамақ орамасының сыртындағы ақпаратқа сүйеніңіз.

Тазалау

Май әбден суығынша күтіңіз.

Электір бөлшектері бар негізді және қыздыру элементін ешқашан суға батырмаңыз немесе ағын су астында шаймаңыз.

Жуғыш сода, қырғыш сұйықтық немесе ұнтақ немесе қырғыш шүберек тәрізді езіп жіберетін немесе қырғыш (сұйық) тазалағыш агенттерді немесе материалдарды қуырғышты тазалау үшін қолдануға болмайды.

1 Қақпақты босату үшін, ілмек босату түймесін басыңыз. (Сурет 19)

2 Қақпақты ілмектен көтеріңіз (Сурет 20).

Есте сақтаңыз: Қақпақты қайтадан құралға қойғаныңызда, оны ілмекке дұрыстап енгізгеніңізді тексеріп алыңыз.

3 Себетті қуырғыштан шығарыңыз.

4 Ішкі ыдысты құралдан жоғары қарай көтеріп шығарып, ішіндегі қалған майды құйып алыңыз (Сурет 21).

Алдын-ала тазалау функциясы

Бұл құралда Алдын ала тазалау функциясы орнатылған, оның арқасында сіз ішкі ыдысқа ыстық су құйып, жібітіп, тазалауды жеңілдете аласыз.

1 Ішкі ыдысқа оның төрттен үш бөлігіне дейін суық су құйып, біраз тазалағыш сұйықтық құйыңыз (Сурет 22).

- 2** Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін 'I' ұстанымына апарыңыз. 30 секунд ішінде Алдын ала тазалау түймесін кем дегенде 2 секунд бойы басыңыз, сонда Алдын ала тазалау функциясы белсендіріледі. (Сурет 23)
- D** Су 80°C қа дейін қыздырылып, ішкі ыдыс 30 минут бойы жібітіліп тұрады. Осының арқасында ыдысты тазалау оңай болады. (Сурет 24)
- 3** 30 минут өткенде, естілетін дыбыс шығады, демек қыздыру элементі сөндірілді деген сөз. Енді сіз ішкі ыдысты қуырғыштан суырып алып, оны босатып, ыстық су және тазалағыш сұйықтықпен тазалауыңызға болады.

Ыдыс жуғышта жууға болатын бөлшектер.

Электр компоненттері және қыздыру элементі бар негізінен басқа барлық бөлшектерді ыдыс жуғышта немесе біраз тазалағыш сұйықтық қосылған ыстық суда жууға болады.

- Қуырғыштың негізін дымқыл шүберекпен немесе асхана қағазымен тазалаңыз (кішкене тазалағыш сұйықтықпен).
- Барлық бөлшектерді тазалап болғаннан соң жақсылап кептіріңіз.

Әйнек қақпақты тазалау

- Бұл құралда тұрақты мөрлеу сақинасы бар әйнек қақпағы бар, Тиімді қызмет алу кепілдігі үшін мөрлеу сақинасын алмаңыз. (Сурет 25)
- Әйнек қақпағын құралды қолданған сайын, ыдыс жуғышта немесе біраз тазалағыш сұйықтық қосылған ыстық суда жууға болады.

Майды немесе сұйық майды алмастыру

Май және сұйық май өзінің пайдалы заттарын жылдам жоғалтатындықтан, сізге майды әрдайым алмастырып отыруға тура келеді. Тазарту белгісі майды немесе сұйық майды қашан алмастыру керектігін ескертіп отырады («Құралды қолдану» тармағынағы «Тазарту белгісі» бөлігін қараңыз).

- Егер сіз қуырғышты протейні көп (ет немесе балық тәрізді) тамақтарды дайындауға қолдансаңыз, онда майды жиірек алмастыру керек.
- Бір майды 6 айдан артық қолданбаңыз, әрі тамақтың орамында берілген нұсқаларды орындап отырыңыз.
- Қолданып жатқан майға жаңа май немесе сұйық май қосуға болмайды.
- Әр түрлі майды арластырмаңыз.
- Майыңыз қызған кезде көбіктене бастаса, немесе жағымсыз иіс немесе дәм шығарса, әлде түсі қарайып, сироп тәріздес бола бастаса, оны міндетті түрде ауыстырыңыз.

Қолданып болған майды немесе сұйық майды тазалау

Қолданып болған майды немесе сұйық майды оның түп нұсқалы пластикті ыдысына құйып алыңыз. Сіз қатты майды қуырғышта (ішінен себетті алып тастап барып) қатайтып, содан соң күрекшемен алып, газетке орап тастасаңыз да болады. Егер мүмкіндік болса, пластик бөтелкені немесе газетті кампост емес қоқыс бактарына (компост қоқыс бактарына емес) салып, немесе оларды өзіңіздің еліңіздегі заң бойынша тастаңыз.

Сақтау

- 1** Барлық бөлшектерді қуырғыштың ішіне салып, қақпағын жабыңыз.

Қақпақты құралға қайта қойғанда, ұстағышы артқа қарай жылжытқандығын және қақпақ ілмекке дұрыс енгізілгендігін тексеріңіз.

- 2** Тоқ сымын орап жинап, тоқ сымын сақтап қоятын орынға итеріп салыңыз (Сурет 26).

- 3** Қуырғышты ұстағышынан ұстап көтеріңіз (Сурет 27).

- 4** Егер қуырғышта қатты май болса, онда оның қатаюын күтіп, қуырғышты ішіндегі майымен бірге алып қойыңыз («қолдануға дайындық» тармағын қараңыз).

Қуыруға арналған кеңестер

- Қандай мөлшерлер мен бағдарламалар таңдау керектігі жөнінде ақпарат алу үшін, осы кітапшаның соңындағы тамақ кестесін қараңыз.
- Қуырғалы жатқан тағамнан мұз бен суды әбден сілкіп тастап, кептіріп алыңыз.
- Бір дегенде үлкен мөлшер салмаңыз. Осы кітапшаның соңындағы тамақ кестесінде берілген мөлшерден аспаңыз.

Жағымсыз дәмдерден қалай құтылуға болады

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

- 1** Майды немесе сұйық майды 160°C температурасына дейін қыздырыңыз.
 - 2** Нанның екі жіңішке тілімін немесе бірнеше ақжелкен бұтағын майға салыңыз.
 - 3** Көбірек көбік шыққанша күте тұрыңыз, сөйтіп, нан тілімдерін немесе ақжелкен бұтағын майдан кепсермен сүзіп алыңыз.
- Май немесе сұйық май енді қайтадан бейтарап дәмді болды.

Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп

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

- 1** Қатты картопты алып, оларды таяқшаларға кесіңіз. Кесілген таяқшаларды суық сумен шайыңыз.
Бұл кесілген таяқшаларды бір-біріне жабысудан сақтайды.
Есте сақтаңыз: Кесілген таяқшаларды әбден кептіріңіз.
- 2** Француз жолымен қуырылатын картопты мынадай ретпен қуырған дұрыс: бірінші 4-6 минут бойы, 160°C температурамен, ал екінші рет 3-4 минут бойы, 170°C температурамен қуырыңыз. Екінші рет қуырар алдында, қуырылған картопты суытып алыңыз.
- 3** Үйде жасалған Француз картобын ыдысқа салып, сілкілеңіз.

Қоршаған айнала

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіндізді тигізесіз (Сурет 28).

Кепілдік және қызмет

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

Ақаулықтарды табу

Осы тармақта құралмен қолданғанда жиі кездесетін келел мәселелер жөнінде әңгіме жүреді. Егер сіз Мәселенізді шеше алмасаңыз, өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Қуырылған тамақ алтын сары түсті емес және/немесе қытырлақ емес.	Май немесе сұйық май таза емес болар.	Май немесе сұйық майды алмастырыңыз. Содан соң Тазарту түймесін қайта орнатуды ұмытпаңыз. «Құралды қолдану» тармағынағы «Тазарту белгісі» бөлігін қараңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы буклеттің соңында көрсетілген тағам кестесінде берілген мөлшерден көп тамақ мөлшерін қуыруға болмайды. Жылу қауіпсіздік сөндіру жүйесі құралды сөндіріп тастаған болар. Майды немесе сұйық майды суытып алып, қуырғыштың алдындағы қайта орнату түймесін басыңыз («Қауіпсіздік» тармағын қараңыз).
Қуырғыштан өте қатты жағымсыз иіс шығып тұр.	Белсенді Ауа Бақылау Жүйесі дұрыс жұмыс жасамай тұрған болар.	Желдеткіш жұмыс істемей тұрған болар. Philips дилеріңізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына барыңыз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі фритюрницада қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.
Қуырғыштан көп бу шығып жатыр.	Қақпақ дұрыс жабылмаған.	Қақпақтың дұрыс жабылғандығын тексеріңіз.
	Белсенді Ауа Бақылау Жүйесі дұрыс жұмыс жасамай тұрған болар.	Желдеткіш жұмыс істемей тұрған болар. Philips дилеріңізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына барыңыз.
	Қақпақтың ішіндегі мөрлеу сақинасы кірлеген немесе тозған болар.	Егер сақина кір болса, онда қақпақты біраз тазалағыш сұйықтық қосылған ыстық суда немесе ыдыс жуғышта жуыңыз. Егер қақпақ тозған болса, Philips дилеріңізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына барыңыз, олар мөрлеу сақинасын алмастырып берсін.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Су резервуарынан су ағып тұр.	Резервуарда тым көп су бар.	Қуырғышты қолданған сайын су резервуарын босатып отырыңыз. Егер сіз көп мөлшерде қуырып жатқан болсаңыз, онда 1.6 кг Француз картопын қуырып болғаннан соң немесе көрсеткіш максималды деңгейге жеткенде босатыңыз.
	Су резервуары дұрыстап салынбаған шығар.	Су резервуарын дұрыстап салынғандығын текеріңіз («сырт» ете түседі).
Алдын ала тазалау функциясы белсендірілмейді.	Мүмкін сіз құралды қосқан кез және Алдын ала тазалау түймесін басқан уақыт арасында 30 секундтан көп уақыт өткен болар. Бұл жағдайда Алдын ала тазалау функциясы белсендірілмейді.	Құралды қосу үшін, қосу/өшіру түймесін 'I' ұстанымына апарыңыз. 30 секунд ішінде Алдын ала тазалау түймесін басыңыз.
Қуырып жатқанда май немесе сұйық май қуырғыштың жиегінен тасып кетіп жатыр.	Қуырғыш себеттің ішінде май немесе сұйық май мөлшері өте көп.	Қуырғыштағы май деңгейі максимум деңгейінен аспағандығын тексеріңіз.
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында, оны әбден кептіріңіз, және оны нұсқауда көрсетілген әдіс бойынша қуырыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы буклеттің соңында көрсетілген тағам кестесінде берілген мөлшерден көп тамақ мөлшерін қуыруға болмайды.
Май немесе сұйық май қуырып жатқанда қатты көбіктенеді.	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында жақсылап кептіріңіз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі фритюрницада қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Әр түрлі майды араластырмаңыз немесе көбікке қарсы агенті бар май немесе сұйық май қолданбаңыз.
Құрал жұмыс жасамайды.	Қуырғышқа ішкі ыдыс дұрыстап орнатылмаған болар.	Ішкі ыдысты ары бері құрал ішінде жылжытыңыз, сөйтіп, оның дұрыс ұстанымда екендігін қамтамасыз етіңіз.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
	Қауіпсіздік өшіру жүйесі құралды сөндіріп тастады.	Майды немесе сұйық майды суытып алыңыз. Қуырғыштың алдындағы қайта орнату түймесін абайлап басыңыз («Қауіпсіздік» тармағын қараңыз). Егер қуырғыш жұмыс жасамай тұрса, өзіңіздің Philips дилеріңізге немесе, Philips әкімшілігі берген қызмет орталығына барыңыз.
Қуырғыш быжылдаған дыбысты әдеттегіден қаттырақ шығарады (қуырғыш әдетте аз маз быжылдаған дыбыс шығарады және ол нормалы нәрсе).	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында жақсылап кептіріңіз.

Ižanga

Sveikiname Jus įsigijus mūsų gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte pasinaudoti visa „Philips“ siūloma parama, užregistruokite produktą adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Skrudinimo krepšelis
- B** Atlaisvinimo mygtukas
- C** Krepšelio rankena
- D** Išimamas vidinis dubuo
- E** Dangčio atlaisvinimo svirtis
- F** Atstatos mygtukas
- G** Temperatūros mygtukas
- H** Laikmačio mygtukas
- I** Įjungimo / išjungimo mygtukas su įjungimo lempute
- J** Vandens rezervuaro dangtis
- K** Vandens rezervuaras
- L** Maitinimo laidas
- M** Laido saugojimo skyrelis
- N** Mygtukas „PreClean“
- O** Mygtukas „ReFresh“
- P** Norėdami nuimti dangtį, atleiskite mygtuką
- Q** Nuimamas stiklinis dangtis
- R** Aktyvios sistemos indikacinė lemputė

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Niekada nemerkite korpuso, kuriame yra elektrinės dalys ir kaitinimo elementai, į vandenį ir neskalkaukite jo po tekančiu vandeniu.

Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo kištukas, maitinimo laidas ar jis pats yra pažeisti.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba nurodė, kaip naudoti prietaisą.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar darbastalio, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Atidarydami dangtį, saugokitės karštų garų.

Atsargiai

- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ įgaliotuose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojanti.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Prietaisui veikiant nelieskite stiklinės dangčio dalies, nes ji įkaista.

- Maistą skrudinkite taip, kad jo spalva taptų geltonai auksine, o ne tamsia ar ruda ir pašalinkite sudegusius maisto likučius. Maisto, kuriame yra daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdinių produktų, neskrudinkite aukštesnėje nei 175 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilimido išskyrimas).
- Šiame prietaise neskrudinkite azijietišku ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto), nes aliejus ar riebalai gali smarkiai taškytis ar burbuliuoti.
- Įsitinkinkite, kad skrudintuvėje esančio aliejaus ar taukų lygis yra tarp „MIN“ ir „MAX“ vidinio dubens žymų, nes taukai gali pradėti taškytis arba perkaisti.
- Prietaiso nejunkite, kol į jį nepripylėte aliejaus ar taukų, nes tai prietaisą gali pažeisti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiamo vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

Saugumas

Šiluminis apsauginis išjungiklis

Šiame prietaise yra šiluminis apsauginis išjungiklis, kuris išjungia prietaisą, jei jis perkaista. Tai gali atsitikti, jei skrudintuvėje yra nepakankamai aliejaus ar riebalų arba jei skrudintuvė užsikemša ištirpdytais kietais riebalais, kurie neleidžia kaitinimo elementui išleisti savo šilumos. Jei skrudintuvė nebeveikia, imkitės šių priemonių:

- 1 Išjunkite prietaisą.
- 2 Palaukite, kol aliejus ar riebalai atvės.
- 3 Atsargiai labai mažu atsuktuvu paspauskite skrudintuvės priekyje, dešiniajame viršutiniame ekrano kampe esantį atstatymo mygtuką (Pav. 2).

Dabar prietaisas yra vėl paruoštas naudoti.

Pastaba: Jei prietaisas nustačius iš naujo vis tiek neveikia, kreipkitės į „Philips“ pardavėją arba į įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą.

Paruošimas naudoti

- 1 Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- 2 Visiškai ištraukite laidą iš laido saugojimo skyrelio (Pav. 3).
- 3 Į skrudintuvę pripilkite aliejaus, skystų riebalų arba ištirpdytų kietų riebalų iki vidinio dubens aukščiausios žymės (žr. skyrių „Aliejus ir riebalai“ dėl nurodymų, kaip naudoti kietus riebalus) (Pav. 4).

prietaiso nejunkite tol, kol į jį neįpylėte aliejaus ar taukų.

Aliejus ir riebalai

niekada nemišykite skirtingo tipo aliejaus ar taukų ir niekada į seną aliejų ar taukus nepilkite naujų.

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

Naudokite tik tą neputojantį aliejų ar riebalus, kurie tinka skrudinimui ir turi neputojančių priedų. Šią informaciją rasite ant aliejaus ar riebalų pakuotės ar etiketės.

Kieti riebalai

Taip pat galite naudoti kietus kepimo riebalus, bet šiuo atveju reikalingos papildomos atsargumo priemonės, kad taukai nesitaškytų ir neperkaistų kaitinimo elementai:

- 1 Jei norite naudoti naujus kietų riebalų gabalėlius, paprastoje keptuvėje lėtai ištirpinkite juos ant mažos ugnies.
- 2 Atsargiai į skrudintuvę supilkite ištirpintus riebalus.
- 3 Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūros aplinkoje.
- 4 Jei riebalai labai sušals, tirpdami jie gali taškytis. Šakute riebaluose pradurkite kelias skylutes, kad mažiau taškytųsi. (Pav. 5)

Būkite atsargūs, kad nepažeistumėte vidinio dubens dangos.

Prietaiso naudojimas

Skrudinimas

- 1 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

Įsitikinkite, kad laidas nesiliečia su karštomis prietaiso dalimis.

2 Norėdami įjungti skrudintuvę, nustatykite įjungimo / išjungimo jungiklį į padėtį „I“. (Pav. 6) Įjungimo lemputė, esanti ant įjungimo / išjungimo jungiklio, pradės šviesti ir jūs išgirsite garsinį signalą. Šiame prietaise yra įmontuotas elektroninis temperatūros valdiklis. Nustatytą temperatūrą matysite prietaiso ekrane.

3 Norėdami nustatyti reikiamą skrudinimo temperatūrą (150–190 °C), vieną ar daugiau kartų paspauskite temperatūros mygtuką. Ekrane rodoma pasirinkta temperatūra. (Pav. 7)

Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr. maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale.

Jei nenustatysite temperatūros, aliejus ar riebalai įkais iki 150 °C.

Kol aliejus ar riebalai įkaista, krepšelį galite palikti skrudintuvėje.

- Aliejus ar riebalai iki pasirinktos temperatūros įkais per 10–15 minučių.
- Kol skrudintuvė kaista, termometro simbolio stulpelis ekrane nuolat kyla ir leidžiasi. Kai termometro simbolis pasidaro juodas iki pat viršaus, reiškia, kad aliejus ar taukai įkaito iki pasirinktos temperatūros. Jūs išgirsite garsinį signalą, reiškiantį, kad skrudintuvė yra paruošta pirmajai porcijai skrudinti.

Pastaba: Jei norite skrudinti kelias maisto porcijas iš eilės, prieš pradėdami skrudinti kitą porciją palaukite, kol termometro simbolis vėl bus visiškai juodas. Šiuo atveju jūs NEGIRDĖSITE jokio garsinio signalo.

- 4 Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį (Pav. 8).
- 5 Norėdami atidaryti dangtį, patraukite dangčio atlaisvinimo svirtį (Pav. 9).
- Dangtis atsidaro automatiškai.

6 Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir į jį sudėkite norimą skrudinti maistą (Pav. 10).

Kad gautumėte geriausių skrudinimo rezultatų, patariame jums neviršyti toliau pateiktoje lentelėje ir šios knygos gale esančioje maisto lentelėje nurodytų kiekių. Viršijus rekomenduojamą kiekį mažėja sistemos „Active Air Control“ efektyvumas ir dėl to po skrudintuvu gali atsirasti vandens.

Rekomenduojami kiekiai

HD6180	Naminės skrudintos bulvytės	Šaldytos skrudintos bulvytės
Didžiausias kiekis	800 g	800 g
Didžiausias rekomenduojamas kiekis, norint gauti geriausią rezultatą	500 g	500 g

Neskrudinkite azijietišių ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto) šiame prietaise, kadangi aliejus ar riebalai gali smarkiai taškytis ar burbuliuoti.

- 7 **Atsargiai įdėkite krepšelį į skrudintuvę.** Nepanardinkite jo į aliejų ar riebalus.
- 8 **Uždenkite dangtį. (Pav. 11)**
Įsitikinkite, kad dangtis tinkamai uždarytas, kad skrudinimo metu nesklisėtų karštas garas ir optimaliai veiktų „Active Air Control“™ sistema.
- 9 **Nustatykite norimą skrudinimo laiką** (žr. šio skyriaus skirsnį „Laikmatis“). Skrudintuvę galite naudoti ir nenustatydami laikmačio.
- 10 **Paspauskite krepšelio rankenos atlaisvinimo mygtuką ir atsargiai nuleiskite krepšelį į žemiausią padėtį (Pav. 12).**

Laikykites ant ketinamo skrudinti maisto pakuotės ar šios knygelės gale esančioje maisto lentelėje pateiktų nurodymų dėl skrudinimo laiko.

„Active Air Control“ (aktyvi oro kontrolė)™

- 1 Šiame prietaise yra įrengta „Active Air Control“™ – uždara kondensacijos principu pagrįsta sistema, kuri sumažina skrudinimo kvapus iki 100%. (Pav. 13)
 - Sistema skrudinimo metu susidariusį garą nuolat verčia vandeniui. Šis vanduo kaupiasi vandens rezervuare, esančiame skrudintuvės korpuso apačioje.
 - Vandens rezervuaro talpa yra 750 ml ir ji yra pakankama vandens kiekiui, kuris susidaro skrudinant 1,6 kg šaldytų bulvyčių.
 - Lygio indikatorius, esantis rezervuaro priekyje, parodo, kiek vandens yra rezervuare ir kiek daugiausia jo gali tilpti.
- 2 Įjungimo / išjungimo jungiklį nustačius į padėtį „I“, „Active Air Control“™ sistema pradeda veikti ir ventiliatorius, esantis užpakalinėje skrudintuvo dalyje, ima veikti, kad atvėsintų ir kondensuotų skrudintuvės viduje susidarančius garus.
- 3 Mėlyna sistemos suaktyvinimo lemputė rodo, kad veikia „Active Air Control“™ sistema. (Pav. 14)

Laikmatis

Šio prietaiso ekrane yra elektroninis laikmatis.

Laikmatis rodo skrudinimo laiko pabaigą, bet NEIŠJUNGIA skrudintuvės.

- 1 **Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami nustatyti skrudinimo laiką minutėmis.** Nustatytą laiką matysite ekrane (Pav. 15).
 - 2 **Laikykite laikmačio mygtuką nuspausta, jei minučių kiekį norite padidinti greitai.** Nustatę norimą skrudinimo laiką, mygtuką atleiskite.
- Ilgiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.

Pastaba: Jei nustatytas neteisingas laikas, jūs galite jį ištrinti 2 sekundes spausdami mygtuką tuo metu, kai laikmatis pradeda skaičiuoti laiką (t.y. kai skaičiai ekrane ima mirkčioti). Laikykite nuspaudę mygtuką, kol ekrane atsiranda skaičiai „00“. Dabar galite nustatyti reikiamą skrudinimo laiką.

- ▶ Praėjus kelioms sekundėms po to, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikmatis pradeda skaičiuoti laiką.
- ▶ Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs skrudinimo laikas blyksi ekrane. Paskutinė minutė rodoma sekundėmis.
- ▶ Pasibaigus iš anksto nustatytam laikui išgirsite garsinį signalą. Po 10 sekundžių garsinis signalas pasikartoja.

3 Paspauskite laikmačio mygtuką, kad išjungtumėte garsinį signalą.

„ReFresh“ parodymai

Kad iškeptumėte geriau, skaniau ir sveikiau, naudokite šio prietaiso funkciją „ReFresh“, kuri patars jums, kada keisti riebalus ar aliejų. Po 6 kepimo valandų ekrane rodomas mirksintis „ReFresh“ simbolis, patariantis jums pakeisti aliejų ar riebalus (žr. skyriaus „Valymas“ skirsnį „Aliejaus arba riebalų keitimas“).

1 Kai pakeisite aliejų ar riebalus, paspauskite ir palaikykite nuspaudę mažiausiai 2 sekundes mygtuką „ReFresh“, kad iš naujo nustatytumėte skrudinimo trukmės skaitiklį (Pav. 16).

„ReFresh“ funkcija neturi įtakos skrudinimo eigai, todėl jūs visada galite toliau skrudinti, nekeisdami aliejaus ar riebalų.

Po skrudinimo

1 Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį, t. y. nuvarvėjimo padėtį. (Pav. 10)

2 Norėdami atidaryti dangtį, patraukite dangčio atlaisvinimo svirtį. (Pav. 9)

▶ Dangtis atsidero automatiškai.

3 Atsargiai išimkite krepšelį iš skrudintuvės. Jei reikia, pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad nuvarvėtų aliejaus ar riebalų perteklius (Pav. 10).

Skrudintą maistą sudėkite į indą arba koštuvą, išklotą riebalus sugeriančiu popieriumi, pvz., virtuviniu popieriumi.

4 Norėdami išjungti skrudintuvę, įjungimo / išjungimo jungiklį nustatykite į padėtį „O“. Panaudoję prietaisą išjunkite iš el. lizdo (Pav. 17).

▶ Įjungimo lemputė, esanti ant įjungimo / išjungimo mygtuko, užges.

5 Išjunkite prietaisą.

Nejudinkite skrudintuvės, kol aliejus ar riebalai nėra pakankamai atvėsę.

6 Išimkite vandens rezervuarą.

Visada po skrudinimo išimkite ir ištuštinkite vandens rezervuarą.

Vandens rezervuaras ir vanduo jame gali būti karštas! Prieš išimdami rezervuarą iš skrudintuvės, leiskite jam pakankamai atvėsti.

7 Vandens rezervuarą išpilkite į kriauklę (Pav. 18).

Vandens rezervuaro dangtis yra nuimamas. Rezervuarą ir jo dangtį galima plauti indų plovimo mašinoje ar karštame vandenyje su skystu indų plovikliu.

Pastaba: Jei skrudintuvės nenaudojate reguliariai, patariame išpilti atvėsusį aliejų ar skystus riebalus ir laikyti juos gerai uždarytuose induose geriausia šaldytuve ar šaltoje vietoje. Į indus aliejų ar riebalus pilkite per smulkų sietelį, kad iškoštumėte maisto likučius. Prieš ištuštinami vidinį dubenį, nuimkite skrudinimo krepšelį.

Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas

Maisto lentelėje (30 pav.), esančioje šios knygelės gale, jūs rasite visų kiekių apžvalgą, skrudinimo temperatūrą ir trukmę įvairių rūšių maistui paruošti. Visada atsižvelkite į šioje lentelėje ir ant maisto pakuočių esančią informaciją.

Valymas

Palaukite, kol aliejus arba riebalai pakankamai atvės.

Niekada nemerkite korpuso, kuriame yra elektrinės dalys ir kaitinimo elementai, į vandenį ir neskalauskite jo po tekančiu vandeniu.

Valydami skrudintuvę nenaudokite šiurkščių ar ėsdinančių (skystų) valymo priemonių ar, pvz., sodos, šveitimo skysčių ar miltelių ar valymo kempinių.

1 Norėdami atlaisvinti dangtį, paspauskite atlaisvinimo mygtuką, esantį ant lanksto. (Pav. 19)

2 Nukelkite dangtį nuo lanksto (Pav. 20).

Pastaba: Kai vėl ant prietaiso uždedate dangtį, patikrinkite ar tinkamai įstatėte į lankstą.

3 Iš skrudintuvės išimkite skrudinimo krepšelį.

4 Iš prietaiso išimkite vidinį dubenį ir išpilkite aliejų ar taukus (Pav. 21).

PreClean funkcija

Šiame prietaise yra „PreClean“ funkcija, kurios dėka galima išmirkyti vidinį dubenį karštame vandenyje, kad būtų lengviau išvalyti.

1 Tris ketvirčius vidinio indo talpos pripildykite šaltu vandeniu ir įpilkite truputį skysto indų ploviklio (Pav. 22).

2 Norėdami įjungti prietaisą, įjungimo / išjungimo jungiklį nustatykite į padėtį „I“. Per 30 sekundžių spauskite mygtuką „PreClean“ mažiausiai 2 sekundes, kad suaktyvintumėte „PreClean“ funkciją. (Pav. 23)

Per 30 minučių vanduo įkais iki 80 °C temperatūros, kad galėtumėte išmirkyti vidinį dubenį. Taip jį išplausite lengviau. (Pav. 24)

3 Po 30 minučių išgirsite garsinį signalą, reiškiantį, kad kaitinimo elementas išsijungė. Dabar galite iš skrudintuvės išimti vidinį dubenį, jį ištuštinti ir išplauti karštu vandeniu su skystu indų plovikliu.

Dalys gali būti plaunamos indaplovėje

Visas dalis, išskyrus korpusą su elektrinėmis dalimis ir kaitinimo elementu, galima plauti indų plovimo mašinoje arba karštu vandeniu su plovikliu.

- Korpusą valykite drėgna šluoste (su trupučiu indų ploviklio) ir / arba popieriniu rankšluosčiu.
- Po valymo visas dalis gerai išdžiovinkite.

Stiklinio dangčio valymas

- Šiame prietaise yra stiklinis dangtis su ilgalaikiu sandarinimo žiedu. Norėdami, kad prietaisas veiktų optimaliai, nenuimkite sandarinimo žiedo (Pav. 25).
- Stiklinį dangtį plaukite indų plovimo mašinoje arba karštu vandeniu su skystu plovikliu po kiekvieno prietaiso panaudojimo.

Aliejaus ar riebalų keitimas

Kadangi aliejus ir riebalai greitai praranda gerąsias savybes, reguliariai keiskite aliejų ar riebalus. Rodomas „ReFresh“ simbolis patars jums, kada laikas keisti aliejų ar riebalus (žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ skirsnį „ReFresh indikatorius“).

- Jei skrudintuvę naudojate maistui, kuriame daug baltymų (mėsai ar žuviai) ruošti, aliejų ar riebalus keiskite dažniau.
- Niekada nenaudokite aliejaus ar riebalų ilgiau nei 6 mėnesius ir visada vadovaukitės ant pakuotės pateiktais nurodymais.
- Į naudotą aliejų ar riebalus niekada nepilkite šviežio aliejaus ar riebalų.
- Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
- Visada pakeiskite aliejų, kuris kaisdamas ima putoti, įgauna stiprų kvapą ar skonį arba patamsėja ir / arba sutirštėja.

Panaudoto aliejaus ar riebalų išmetimas

Panaudotą aliejų ar riebalus supilkite į originalius plastikinius butelius. Panaudotus riebalus galite išmesti, visų pirma sustingdę juos skrudintuvėje (išėmę krepšelį), mentele nugrandę juos iš skrudintuvės ir suvynioję į laikraštį. Jei įmanoma, butelį ar laikraštį galite išmesti į ne kompostui skirtų atliekų konteinerį (ne į kompostinių atliekų konteinerį) arba išmeskite juos pagal savo šalyje galiojančius įstatymus.

Laikymas

- 1 Visas dalis sudėkite ant / į skrudintuvę ir uždarykite dangtį.

Kai ant prietaiso vėl uždedate dangtį, patikrinkite, ar laikiklis pastumtas atgal ir dangtis tinkamai įdėtas į lankstą.

- 2 Suvyniokite laidą ir įstumkite jį atgal į saugojimo skyrelį (Pav. 26).

- 3 Skrudintuvę pakelkite už rankenų (Pav. 27).

- 4 Jei skrudintuvėje yra kietų riebalų, leiskite jiems sustingti ir skrudintuvę laikykite su riebalais (žr. skyrių „Pasiruošimas naudojimui“).

Skrudinimo patarimai

- Informacijos apie tai, kokius kiekius ir nustatymus pasirinkti, žr. maisto lentelę, esančią šios knygelės gale.
- Atsargiai nuo maisto, kurį norite skrudinti, nukratykite, kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens lašų, kad jis būtų pakankamai sausas.
- Neskrudinkite didelio kiekio vienu metu. Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, esančioje šios knygelės gale.

Nemalonų kvapų šalinimas

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

- 1 Aliejų ar taukus įkaitinkite iki 160 °C temperatūros.
- 2 Įdėkite porą plonų duonos riekių ar kelias petražolių šakeles.
- 3 Palaukite, kol nustos burbuliuoti, tada mentele išimkite duoną ar petražoles. Taip aliejus ar taukai atgauna įprastą skonį.

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pasigaminsite taip:

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

Pastaba: lazdeles gerai nusauskinkite.

- 2** Bulvytes skrudinkite du kartus: pirmą kartą 4–6 minutes 160 °C temperatūroje, antrą kartą – 5–8 minutes esant 175 °C temperatūrai. Prieš skrudindami antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.
- 3** Namines bulvytes sudėkite į dubenį ir pakratykite.

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 28).

Garantija ir techninė priežiūra

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

Trikčių nustatymas ir šalinimas

Šis skyrius apibendrina dažniausiai pasitaikančias, su prietaisu susijusias problemas. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi žemiau pateikta informacija, kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Skrudintas maistas neturi rudai auksinio atspalvio ir / arba netraška.	Aliejus ar riebalai yra nešvarūs.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Nepamirškite po pakeitimo iš naujo nustatyti mygtuko „Refresh“. Žr. skyriaus „Prietaiso naudojimas“ skirsnį „Refresh indikatorius“.
	Krepšelyje per didelis maisto kiekis.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šios knygelės pabaigoje esančioje maisto lentelėje. Apsauginis šiluminis jungiklis išjungė prietaisą. Leiskite aliejui ar riebalams atvėsti ir atsargiai paspauskite atstatymo mygtuką, esantį skrudintuvės priekyje (žr. skyrių „Saugumas“).
Skrudintuvė skleidžia stiprų nemalonų kvapą.	Netinkamai veikia „Active Air Control“ sistema.	Neveikia ventiliatorius. Kreipkitės į „Philips“ pardavėją ar „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
	Naudojamo aliejaus ar riebalų rūšis netinka maistui skrudinti.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Iš skrudintuvės sklinda daug garų.	Netinkamai uždėtas dangtis.	Patikrinkite, ar dangtis tinkamai uždėtas.
	Netinkamai veikia „Active Air Control“ sistema.	Neveikia ventiliatorius. Kreipkitės į „Philips“ pardavėją ar „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
	Sandarinimo žiedas, juosiantis dangtį iš vidaus, yra nešvarus arba susidėvėjęs.	Jei žiedas nešvarus, išplaukite jį karštu vandeniu su indų plovimo skysčiu arba indų plovimo mašinoje. Jei dangtis susidėvėjęs, kreipkitės į savo „Philips“ pardavėją arba „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad jį pakeistų.
Laša iš vandens rezervuaro.	Vandens rezervuare yra per daug vandens.	Kiekvieną kartą panaudoję skrudintuvę ištuštinkite vandens rezervuarą. Jei skrudinate didelį kiekį, rezervuarą ištuštinkite kiekvieną kartą, kai paskrudinate 1,6 kg šaldytų bulvyčių arba kai rezervuare yra maksimalus vandens lygis.
	Vandens rezervuaras įdėtas netinkamai.	Patikrinkite, ar vandens rezervuaras tinkamai įdėtas (turite išgirsti spragtelėjimą).
Negalite suaktyvinti „PreClean“ funkcijos.	Praėjo daugiau nei 30 sekundžių nuo tada, kai įjungėte prietaisą ir paspaudėte mygtuką „PreClean“. Tokiu atveju „PreClean“ funkcija nesuaktyvinama.	Norėdami įjungti prietaisą nustatykite įjungimo / išjungimo jungiklį į padėtį „I“. Tada per 30 sekundžių paspauskite mygtuką „PreClean“.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar taukai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Įsitikinkite, kad aliejus ar riebalai skrudintuvėje neviršija didžiausios žymos.
	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite. Skrudinkite laikydamiesi šiame naudotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šios knygelės gale esančioje maisto lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite.
	Naudojamo aliejaus arba riebalų rūšis netinka skrudinti.	Niekada nemišykite skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių ir naudokite neputojantį aliejų ar skystus riebalus.
Skrudintuvė neveikia.	Vidinis dubuo netinkamai įstatytas į skrudintuvę.	Vidinį dubenį šiek tiek pajudinkite pirmyn ir atgal, kad įsitikintumėte, jog jis tinkamai įstatytas.
	Apsauginis šiluminis išjungiklis išjungė prietaisą.	Leiskite aliejui arba riebalams atvėsti. Atsargiai paspauskite atstatymo mygtuką, esantį skrudintuvės priekyje (žr. skyrių „Saugumas“).
		Jei skrudintuvė vis tiek neveikia, kreipkitės į „Philips“ pardavėją ar „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Skrudintuvė skleidžia garsesnius nei įprastai pliumpsėjimo garsus (normalu, jei girdisi pliumpsėjimas).	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu produktu www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Cepšanas grozs
- B** Atbrīvošanas poga
- C** Groza rokturis
- D** Noņemama iekšējā bļoda
- E** Vāka atvērējsvira
- F** Atiestatīšanas poga
- G** Temperatūras poga
- H** Taimera poga
- I** Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis ar barošanas gaismiņu
- J** Ūdens tvertne vāks
- K** Ūdens tvertne
- L** Elektrības vads
- M** Vada glabāšanas nodalījums
- N** PreClean poga
- O** ReFresh poga
- P** Atbrīvošanas poga vāka noņemšanai
- Q** Noņemams stikla vāks
- R** Aktīvās sistēmas norādījuma gaismiņa

Svarīgi

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

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet korpusu ar elektriskām detaļām un sildīšanas elementu ūdenī vai neskalojiet to zem krāna ūdens.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, jums jānomaina tas Philips pilnvarotā servisa centrā vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Atverot vāku, sargieties no karstiem tvaikiem.

Ievērībai

- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai pilnvarotā Philips servisa centrā. Nemēģiniet labot ierīci pašu spēkiem, jo tad garantija vairs nebūs spēkā.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Nepieskarieties vāka stikla daļai, kad ierīce darbojas, jo tā sakarst.

- Gatavojiet ēdienu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačās. Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļus vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).
- Neceptiet eļļā Āzijas rīsu kūciņas (vai tamlīdzīgu pārtiku) šajā ierīcē. Tādējādi eļļa vai tauki var izšļakstīties no ierīces vai bīstami burbuļot.
- Pārlicinieties, ka cepšanas ierīce vienmēr ir piepildīta ar eļļu vai taukiem starp 'MIN' un 'MAX' norādēm, kas atrodas uz iekšējā trauka iekšpuses, lai novērstu pārplūšanu vai pārkaršanu.
- Neieslēdziet ierīci, pirms neesat to piepildījis ar eļļu vai taukiem, jo tādējādi var to sabojāt.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājās apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

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

Drošība

Termisks drošības slēdzis

Šī ierīce ir aprīkota ar termisku drošības slēdzi, tā automātiski izslēdzas, kad ir pārkarsusi. Tā var notikt, ja cepšanas ierīcē nav pietiekami daudz eļļas vai tauku vai ja cepšanas ierīcē tiek kausēti cietie tauki, kas sildīšanas elementam traucē izdalīt karstumu.

Ja cepšanas ierīce pārstāj darboties, rīkojieties šādi:

- 1** Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- 2** Ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist.
- 3** Ar ļoti mazu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas pogu, kas atrodas cepšanas ierīces priekšpusē, virs ekrāna augšējā labā stūra (Zīm. 2).

Ierīce atkal ir gatava lietošanai.

Piezīme: Ja pēc atiestatīšanas ierīce joprojām nedarbojas, sazinieties ar Philips preču izplatītāju vai Philips pilnvarotu apkopes centru.

Sagatavošana lietošanai

- 1** Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas bērniem nepieejamā vietā.
- 2** Izvelciet visu elektrības vadu no tā glabāšanas nodalījuma (Zīm. 3).
- 3** Piepildiet cepšanas ierīci ar eļļu, šķidrām taukiem vai izkausētiem cietiem taukiem līdz pat augšējai atzīmei iekšējās bļodas iekšpusē (skatiet sadaļu 'Eļļa un tauki', lai iegūtu papildu informāciju par to, kā izmantot cietus taukus) (Zīm. 4).

Neieslēdziet ierīci, pirms tajā nav iepildīti eļļa vai tauki.

Eļļa un tauki

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

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

Lietojiet tikai tādu eļļu vai taukus, kas piemēroti cepšanai un kuru sastāvā ir putu veidošanos mazinājošs līdzeklis. Informāciju par to meklējiet uz eļļas vai tauku iesaiņojuma vai etiķetes.

Cietie tauki

Var lietot arī cietos taukus, bet tādā gadījumā nepieciešams ievērot īpašus piesardzības pasākumus, lai tauki nesprakšķētu un sildīšanas elements nepārkarstu:

- 1 Ja vēlaties lietot jaunus tauku gabaliņus, sākumā uz lēnas uguns izkausējiet tos parastā pannā.
- 2 Uzmanīgi salejiet izkausētos taukus cepšanas ierīcē.
- 3 Glabājiet cepšanas ierīci ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā.
- 4 Ja tauki tiek pārāk atdzesēti, tie var sākt sprakšķēt, kad tos atkārtoti karsē. Lai to novērstu, ar dakšiņu sadurstiet kausētos taukus. (Zīm. 5)

Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu iekšējās bļodas pārklājumu.

Ierīces lietošana

Cepšana

- 1 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

Pārliecinieties, ka elektrības vads nesaskaras ar ierīces karstajām detaļām.

- 2 Uztādiet uz cepšanas ierīces ieslēgšanas/izslēgšanas slēdži 'I' pozīcijā. (Zīm. 6)

Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža barošanas gaismiņa ieslēdzas un jūs dzirdēsiet signālu.

Šī ierīce ir aprīkota ar elektronisku temperatūras regulatoru. Izvēlēta temperatūra tiek parādīta ierīces ekrānā.

- 3 Nospiediet temperatūras pogu vienu vai vairākas reizes, lai uzstādītu nepieciešamo cepšanas temperatūru (150-190°C). Displejā ir redzama izvēlēta temperatūra. (Zīm. 7)

Nepieciešamo temperatūru skatiet cepamās pārtikas iesaiņojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.

Ja temperatūra netiek izvēlēta, eļļa vai tauki tiek uzkarsti līdz 150°C temperatūrai.

Jūs varat atstāt grozu cepšanas ierīcē, kamēr eļļa vai tauki uzsilst.

- Eļļa vai tauki uzsilst līdz izvēlētajai temperatūrai 10 līdz 15 minūšu laikā.
- Kamēr cepšanas ierīce uzkarst, termometra simbols ekrānā nepārtraukti piepildās un iztukšoja. Kad viss termometra simbols, ieskaitot augšējo daļu, iekrāsojas melnā krāsā, eļļa vai tauki ir uzkaršuši līdz izvēlētajai temperatūrai. Atskan skaņas signāls, norādot, ka cepšanas ierīce ir sagatavots pirmās produktu porcijas pagatavošanai.

Piezīme: Lai gatavotu vairākas porcijas pēc kārtas, pagaidiet, līdz viss termometra simbols vēlreiz iekrāsojas melnā krāsā, pirms vārāt nākamo porciju. Šajā gadījumā skaņas signāls NEATSKAN.

- 4 Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai (Zīm. 8).

- 5 Pavelciet vāka atlaišanas sviru, lai atvērtu vāku (Zīm. 9).

- Vāks atveras automātiski.

- 6 Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un ievietojiet grozā cepamos produktus (Zīm. 10).

Lai iegūtu vislabākos cepšanas rezultātus, iesakām nepārsniegt turpmāk esošajā tabulā un šī bukleta beigās pārtikas tabulā minētos daudzumus. Pārsniedzot ieteikto daudzumu, samazinās gaisa kontroles sistēmas efektivitāte un tādējādi ūdens var beigties zem cepšanas ierīces.

Ieteiktie daudzumi

HD6180	Mājās gatavoti frī kartupeļi	Saldēti frī kartupeļi
Maks. daudzums	800g	800g
Ieteicamais maksimālais daudzums vislabākajam rezultātam	500 g	500 g

Negatavojiet šajā ierīcē Āzijas rīsu cepumus (vai līdzīgus ēdienus), jo eļļa vai tauki var spēcīgi sprakšķēt vai burbuļot.

7 Rūpīgi ievietojiet grozu cepšanas ierīcē. Vēl neiegremdējiet to eļļā vai taukos.

8 Aizveriet vāku. (Zīm. 11)

Pārliecinieties, ka vāks ir cieši aizvērts, lai gatavošanas laikā karstais tvaiks neizkļūtu no cepšanas ierīces un lai nodrošinātu aktīvās gaisa plūsmas vadības™ sistēmas vislabāko darbību.

9 Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas ilgumu (skatiet šīs nodaļas sadaļu 'Taimers'). Cepšanas ierīci var lietot, arī neregulējot taimeru.

10 Piespiediet atbrīvošanas pogu, kas atrodas uz groza roktura, un uzmanīgi nolaidiet grozu tā vizuālākajā pozīcijā (Zīm. 12).

Ievērojiet uz cepamās pārtikas iesaiņojuma minēto pagatavošanas laiku vai to, kas minēs šī bukleta beigās pārtikas tabulā.

Aktīvā gaisa kontrole™

1 Šī ierīce ir aprīkota ar aktīvo gaisa kontroli™, slēgtu sistēmu, kuras darbības pamatā ir kondensācijas princips, kas gandrīz 100% novērš vārīšanas radītā aromāta izplatīšanos. (Zīm. 13)

- Sistēma nepārtraukti kondensē par ūdeni vāroties radušos tvaiku. Kondensāts tiek savākts ūdens tvertnē cepšanas ierīces pamatnes apakšdaļā.
- Kondensāta tvertnes tilpums ir 750ml, kas ir pietiekami, lai savāktu kondensātu, kas radies, vārot 1,6kg saldētu kartupeļu salmiņu.
- Līmeņa norāde tvertnes priekšpusē parāda, cik daudz kondensāta jau savākts tvertnē, un maksimālo tvertnes tilpumu.

• Ja esat iestatījis ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi 'I' pozīcijā, Aktīvās gaisa kontroles™ sistēma sāk darboties un ventilators, kas atrodas cepšanas ierīces aizmugurējā daļā, atdziest un kondensē cepšanas ierīcē radušos tvaiku.

• Aktīvās sistēmas zilā gaisma norāda, ka aktīvā gaisa kontroles™ sistēma darbojas. (Zīm. 14)

Taimeris

Šī ierīce ir aprīkota ar ekrānā redzamu elektronisku taimeru.

Taimeris norāda cepšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ cepšanas ierīci.

1 Piespiediet taimera taustiņu, lai izvēlētos gatavošanas ilgumu minūtēs. Izvēlētais laiks parādās ekrānā (Zīm. 15).

2 Lai ātri regulētu minūtes uz priekšu, turiet pogu piespiestu. Kad ir sasniegts vajadzīgais cepšanas ilgums, atlaidiet pogu.

Taimeris var neregulēt līdz pat 99 minūtēm.

Piezīme: Ja uzstādītais laiks nav pareizs, varat to dzēst, nospiežot taimera pogu 2 sekundes tobrīd, kad tas sāk skaitīšanu (t. i., kad laiks sāk mirgot). Turiet pogu nospiestu līdz uz displeja parādās '00'. Tagad varat iestatīt pareizu cepšanas laiku.

- ▶ Dažas sekundēs pēc tam, kad esat uzstādījis cepšanas laiku, taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.
- ▶ Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais cepšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.
- ▶ Kad uzstādītais laiks ir beidzies, jūs dzirdēsiet skaņas signālu. Pēc 10 sekundēm skaņas signāls tiek atkārtots.

3 Nospiediet taimera pogu, lai pārtrauktu signālu.

ReFresh norāde

Lai taucos vārītie ēdieni būtu garšīgāki un veselīgāki, ierīce ir aprīkota ar ReFresh norādi, kas iesaka, kad nomainīt eļļu vai taukus. Pēc 6 vārīšanas stundām ekrāna parādīsies un mirgos ReFresh simbols, iesakot nomainīt eļļu vai taukus (skatiet nodaļas 'Tīrīšana' apakšnodaļu 'Eļļas vai tauku nomaīņa').

1 Pēc tam, kad eļļa vai tauki ir nomainīti, vismaz divas sekundes turiet piespiestu ReFresh taustiņu, lai atiestatītu gatavošanas stundu skaitīšanu (Zīm. 16).

ReFresh norāde nav saistīta ar gatavošanu, tāpēc vienmēr varat to turpināt, nomainot eļļu vai taukus.

Pēc cepšanas

1 Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai, proti, nosusināšanas pozīcijai. (Zīm. 10)

2 Pavelciet vāka atlaišanas sviru, lai atvērtu vāku. (Zīm. 9)

▶ Vāks atveras automātiski.

3 Uzmaniģi izņemiet grozu no cepšanas ierīces. Ja nepieciešams, pakratiet grozu virs cepšanas ierīces, lai notecinātu lieko eļļu vai taukus (Zīm. 10).

Ielieciet apstrādātos produktus bļodā vai caurdurī, kas izklāts ar taukus uzsūcošu papīru, piem., virtuves dvieļi.

4 Uzstādiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi 'O' pozīcijā, lai izslēgtu cepšanas ierīci. Pēc izmantošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla (Zīm. 17).

▶ Barošanas gaismiņa uz ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža izslēdzas.

5 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Nepārvietojiet cepšanas ierīci, līdz eļļa vai tauki nav pietiekami atdzisuši.

6 Izņemiet ūdens tvertni.

Pēc gatavošanas vienmēr izņemiet un iztukšojiet ūdens tvertni.

Ūdens tvertne un ūdens tajā var būt ļoti karsts! Pirms izņemt ūdens tvertni no cepšanas ierīces, ļaujiet tai pietiekami atdzist.

7 Iztukšojiet ūdens tvertni izlietnē (Zīm. 18).

Ūdens tvertnes vāks ir noņemams. Tvertni un tās vāku var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Piezīme: Ja neizmantojat cepšanas ierīci regulāri, iesakām izliet eļļu vai šķidros taukus, un uzglabāt tos labi noslēgtās tilpnēs, labāk ledusskapī vai vēsā vietā. Piepildiet tilpnes, pārlejot eļļu vai taukus caur smalku sietiņu, lai atsijātu ēdiena daļiņas. Izņemiet cepšanas grozu pirms iekšējās bļodas iztukšošanas.

Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki

Šī bukleta beigās pārtikas tabulā (30. att.) varat dažādu produktu veidiem atrast daudzumu, cepšanas temperatūru un cepšanas laiku apskatu. Vienmēr aplūkojiet šajā tabulā vai uz cepamās pārtikas iepakojuma esošo informāciju.

Tīrīšana

Nogaidiet, kamēr eļļa vai tauki ir pietiekami atdzisuši.

Nekad neiegremdējiet korpusu ar elektriskām detaļām un sildīšanas elementu ūdenī vai neskalojiet to zem krāna ūdens.

Cepšanas ierīces tīrīšanai neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus (šķidrums) tīrīšanas līdzekļus vai materiālus, piemēram, mazgāšanas sodu, tīrīšanas šķidrums vai pulverus, vai tīrīšanai paredzētos skrāpjus.

1 Nospiediet atbrīvošanas pogu uz eņģes, lai atvērtu vāku. (Zīm. 19)

2 Izlieciet vāku no eņģes (Zīm. 20).

Piezīme: Uzliekot vāku atpakaļ uz ierīces, pārliecinieties, vai tas tiek pareizi ievietots eņģē.

3 Izņemiet produktu grozu no cepšanas ierīces.

4 Izņemiet iekšējo trauku no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (Zīm. 21).

PreClean funkcija

Šai ierīcei ir PreClean funkcija, kas ļauj atmērcēt bļodu ar karstu ūdeni, lai atvieglotu tīrīšanu.

1 Piepildiet trīs ceturtdaļas bļodas tilpuma ar aukstu ūdeni un pievienojiet nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa (Zīm. 22).

2 Pagrieziet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu 'I' pozīcijā, lai ieslēgtu ierīci. 30 sekunžu laikā nospiediet PreClean pogu uz vismaz 2 sekundēm, lai aktivizētu PreClean funkciju. (Zīm. 23)

► 30 minūtes ūdens tiks karsēts līdz 80°C temperatūrai, lai bļoda atmirktu. Tādējādi pēc tam būs vieglāk to iztīrīt. (Zīm. 24)

3 Kad ir pagājušas 30 minūtes, atskan skaņas signāls, norādot, ka sildīšanas elements ir izslēgts. Tagad varat izņemt bļodu no cepšanas ierīces, iztukšot un nomazgāt karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Detaļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

Visas detaļas, izņemot pamatni, kurā atrodas elektriskās sastāvdaļas un sildīšanas elements, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

- Tīriet korpusu ar mitru lupatiņu (ar nedaudz tīrīšanas līdzekļa) un/vai virtuves dvieli.
- Pēc mazgāšanas pilnīgi nosusiniet visas detaļas.

Stikla vāka tīrīšana

- Ierīcei ir stikla vāks ar pastāvīgu blīvēšanas gredzenu. Lai nodrošinātu optimālu veiktspēju, nenoņemiet šo gredzenu (Zīm. 25).
- Ikreiz pēc ierīces lietošanas mazgājiet stikla vāku trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

Eļļas vai tauku nomaiņa

Eļļa vai tauki ir regulāri jāmaina, jo tie diezgan ātri zaudē savas labās īpašības. ReFresh simbols norāda, kad mainīt eļļu vai taukus (skatiet nodaļas 'Ierīces lietošana' apakšnodaļu 'ReFresh norāde').

- Ja lietojat cepšanas ierīci olbaltumvielām bagāta (piemēram, gaļa vai zivis) ēdiena gatavošanai, eļļa vai tauki ir jānomaina daudz biežāk.

- Nekad neizmantojiet to pašu eļļu vai taukus vairāk par 6 mēnešiem un vienmēr ievērojiet uz iesaiņojuma esošos norādījumus.
- Nekad nepievienojiet svaigu eļļu vai taukus pie jau lietotas.
- Nekad nejauciet dažādas eļļas veidus vai taukus.
- Ja eļļa vai tauki karsējot sāk putot, ja tiem ir stipra piegarša vai aromāts, ja tie kļūst tumši un/vai iegūst sirupam līdzīgu konsistenci, tie noteikti jāmaina.

Izmantotās eļļas vai tauku izliešana

Ielejiet izmantoto eļļu vai šķidros taukus to oriģinālā (atkārtoti aiztāsāmā) plastmasas pudelē. Jūs varat izliet izmantotos taukus, ļaujot tiem sabiezēt cepšanas iekārtā (bez groza tajā) un vēlāk izņemt tos no ierīces ar lāpstiņu, un ietinot laikrakstā. Ja ir iespēja, varat iemest pudeli vai laikrakstu atkritumu tvertnē, kas paredzēta nekompostējamiem atkritumiem (ne kompostējamu atkritumu tvertnē) vai iznīcināt tos saskaņā ar jūsu valsts likumiem.

Uzglabāšana

- 1 Novietojiet visas detaļas ierīcē vai uz tās un aizveriet vāku.

Uzliekot ierīcei vāku, pārliecinieties, ka turētājs ir pavirzīts atpakaļ, un raugieties, lai vāks tiktu pareizi ievietots engē.

- 2 Satiniet vadu un iebīdīet to uzglabāšanas nodalījumā (Zīm. 26).
- 3 Paceliet cepšanas ierīci aiz tās rokturiem (Zīm. 27).
- 4 Ja cepšanas ierīcē atrodas cietie tauki, ļaujiet tiem sacietēt cepšanas ierīcē, un uzglabājiet cepšanas ierīci ar taukiem tajā (skatiet nodaļu 'Sagatavošana lietošanai').

Cepšanas veidi

- Lai iegūtu informāciju par izvēlamajiem daudzumiem un iestatījumiem, skatiet šī bukleta beigās esošo pārtikas tabulu.
- Uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, un nosusiniet pilnīgi sausus produktus, lai gatavotu.
- Necepiet lielus daudzumus vienā reizē. Nepārsniedziet daudzumus, kas minēti šī bukleta beigās pārtikas tabulā.

Atbrīvošanās no nevēlamās garšas

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

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

Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Visgaršīgākos un kraukšķīgākos frī kartupeļus gatavo šādi:

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

Piezīme: Salmiņus pilnīgi nosusiniet.

- 2 Cepiet kartupeļus divas reizes: sākumā 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 5-8 minūtes 175°C temperatūrā. Ļaujiet kartupeļiem atdzist pirms tos cept otru reizi.

3 Ievietojiet mājās gatavotus frī kartupeļus bļodā un sakratiet tos.**Vides aizsardzība**

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtnējo vidi (Zīm. 28).

Garantija un apkalpošana

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

Kļūmju novēršana

Šajā nodaļā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot turpmāk redzamo informāciju, sazinieties ar savas valsts Klientu apkalpošanas centru.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
Pagatavotais ēdiens nav zeltaini brūnā krāsā un/vai nav kraukšķīgs.	Eļļa vai tauki vairs nav tīri.	Nomainiet eļļu vai taukus. Neaizmirstiet pēc tam atiestatīt ReFresh taustiņu. Skatiet nodaļas 'Ierīces lietošana' sadaļu 'ReFresh norāde'.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Necepiet vienā reizē vairāk ēdiena nekā minēts ēdiena tabulā lietošanas pamācības beigās. Ierīce ir automātiskā izslēgusies, jo ir pārkarsusi. Ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist un uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas pogu cepšanas ierīces (skatiet nodaļu 'Drošība').
No cepšanas ierīces izdalās nepatīkams aromāts.	Aktīvās gaisa kontroles sistēma atbilstoši nedarbojas.	Nedarbojas ventilators. Vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.
	Eļļas vai tauku veids nav paredzēti produkti apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
No cepšanas ierīces izdalās daudz tvaiku.	Vāks nav pilnīgi aizvērts.	Pārbaudiet, vai vāks ir atbilstoši aizvērts.
	Aktīvās gaisa kontroles sistēma atbilstoši nedarbojas.	Nedarbojas ventilators. Vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
	Blīvēšanas gredzens vāka iekšmalā ir netīrs vai nolietojies.	Ja blīvēšanas gredzens ir netīrs, nomazgājiet vāku karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā. Ja blīvēšanas gredzens ir nolietojies, vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā, lai nomainītu blīvēšanas gredzenu.
Ūdens tvertne tek.	Tvertne ir pārāk daudz ūdens.	Pēc cepšanas ierīces lietošanas vienmēr iztukšojiet ūdens tvertni. Ja gatavojat lielu daudzumu produktu, iztukšojiet ūdens tvertni pēc 1,6kg saldētu kartupeļu salmiņu pagatavošanas vai kad sasniegta maksimālā ūdens līmeņa iezīme.
	Ūdens tvertne nav pareizi ievietota.	Pārbaudiet, vai ūdens tvertne ir pareizi ievietota (atskanēs klikšķis).
PreClean funkcija netiek aktivizēta.	Vairāk nekā 30 sekundes pagājušas no brīža, kad ieslēdzāt ierīci un brīža, kad nospiedāt PreClean pogu. Tādā gadījumā PreClean funkcija nav ieslēgta.	Pagrieziet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu 'I' pozīcijā, lai ieslēgtu ierīci. Tad nospiediet PreClean pogu 30 sekunžu laikā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šlakstās pāri cepšanas ierīces malām.	Cepšanas ierīcē ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki cepšanas ierīcē nepārsniedz maksimālo līmeni.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi nožāvējiet ēdienu pirms tā cepšanas, un cepiet ēdienu saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.
	Grozā ir pārāk daudz ēdiena.	Necepiet vienā reizē vairāk ēdiena nekā minēts ēdiena tabulā lietošanas pamācības beigās.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas.
	Eļļas vai tauku tips nav paredzēts ēdiena cepšanai šai ierīcē.	Nekad nejauciet dažādus eļļas vai tauku veidus un izmantojiet eļļu vai taukus, kas satur pret putošanas vielu.
Cepšanas ierīce nedarbojas.	Iekšējā bļoda nav pareizi ievietota cepšanas ierīcē.	Nedaudz pakustiniet iekšējo bļodu, lai pārliecinātos, ka tā ir pareizi ievietota pamatnē.
	Termiskā drošības izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci.	Ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist. Uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas pogu cepšanas ierīces priekšpusē (skatiet nodaļu 'Drošība').

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
No cepšanas ierīces atskan plunkšķošanas skaņas, kas ir skaļākas nekā parasti (parasti no cepšanas ierīces atskan klusas plunkšķošanas skaņas).	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Ja cepšanas ierīce vairs nedarbojas, griezieties pie sava Philips tirgotāja vai pilnvarotā Philips servisa centrā. Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Kosz frytownicy
- B** Przycisk zwalnający
- C** Uchwyt kosza
- D** Wyjmowana misa wewnętrzna
- E** Dźwignia zwalnająca pokrywkę
- F** Przycisk zerowania
- G** Przycisk temperatury
- H** Przycisk zegara
- I** Wyłącznik ze wskaźnikiem zasilania
- J** Pokrywa zbiornika wody
- K** Zbiornik wody
- L** Przewód sieciowy
- M** Schowek na przewód sieciowy
- N** Przycisk PreClean
- O** Przycisk ReFresh
- P** Przycisk zwalnający pokrywkę
- Q** Zdejmowana szklana pokrywa
- R** Wskaźnik System Active

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj ani nie myj pod bieżącą wodą obudowy, w której znajdują się części elektryczne i element grzejny.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Ułóż przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwiślał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Uważaj na gorącą parę podczas otwierania pokrywki.

Uwaga

- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie dotykaj szklanej części pokrywy podczas pracy urządzenia, gdyż jest ona nagrzana.
- Smaż jedzenie na kolor złotożółty, a nie ciemny lub brązowy i usuwaj spalone resztki. Nie smaż produktów o dużej zawartości skrobi, zwłaszcza ziemniaczanych i zbożowych, w temperaturze powyżej 175°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Nie smaż w tym urządzeniu ciasteczek ryżowych (lub podobnej żywności). Może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszczu.
- Aby zapobiec przegrzaniu lub przelaniu, frytownica powinna być zawsze wypełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami „MIN” i „MAX” znajdującymi się w środku miski wewnętrznej.
- Nie należy włączać urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu, gdyż można je w ten sposób uszkodzić.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Bezpieczeństwo**Termiczny wyłącznik bezpieczeństwa**

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w termiczny wyłącznik bezpieczeństwa, wyłączający je w przypadku przegrzania urządzenia.

Może to mieć miejsce, gdy we frytownicy nie ma wystarczająco dużo oleju lub tłuszczu, lub gdy kostki tłuszczu roztopiają się we frytownicy. Zapobiega to wydzielaniu ciepła przez element grzejny. Jeśli frytownica przestała działać, wykonaj następujące czynności:

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.
- 2** Zaczekaj, aż olej lub tłuszcz we frytownicy ostygnie.
- 3** Używając bardzo małego śrubokrętu, ostrożnie naciśnij przycisk resetowania znajdujący się z przodu frytownicy, nad górnym prawym narożnikiem wyświetlacza (rys. 2).

Urządzenie jest gotowe do użytku.

Uwaga: Jeśli po zresetowaniu urządzenie nadal nie działa, skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Przygotowanie do użycia

- 1** Podczas smażenia urządzenie powinno stać na poziomej, równej i stabilnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 2** Wyjmij całą przewod ze schowka (rys. 3).
- 3** Napełnij frytownicę olejem, płynnym tłuszczem do smażenia lub rozpuszczonym tłuszczem w stanie stałym do poziomu górnego wskaźnika wewnątrz miski wewnętrznej (wskazówki dotyczące sposobu użycia tłuszczu w stanie stałym znajdują się w części „Olej i tłuszcz”) (rys. 4).

Nie należy włączać urządzenia przed wlaniem oleju lub tłuszczu.

Olej i tłuszcz

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

Zalecamy używanie oleju lub innego płynnego tłuszczu do smażenia, najlepiej oleju roślinnego lub innego bogatego w tłuszcze nienasycone (np. z dodatkiem kwasu linolowego), takiego jak olej sojowy, olej z orzeszków ziemnych, olej kukurydziany lub słonecznikowy. Używaj tylko oleju lub tłuszczu, przeznaczonego do głębokiego smażenia i zawierającego środek zapobiegający powstawaniu piany. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie opakowania oleju lub tłuszczu.

Tłuszcz w stanie stałym

Można również używać tłuszczu w stanie stałym, ale wówczas należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dopuścić do rozpryskiwania rozgrzanego tłuszczu oraz przegrzania elementu grzejnego:

- 1 Świeże kostki tłuszczu rozpuść na małym ogniu na zwykłej patelni.
- 2 Przelej ostrożnie rozpuszczony tłuszcz do frytownicy.
- 3 Frytownicę z zastygłym wewnątrz tłuszczem przechowuj w temperaturze pokojowej.
- 4 Zbyt mocno oziębiony tłuszcz mocno rozpryskuje się podczas smażenia. Aby do tego nie dopuścić, zestalony tłuszcz nakłuj w kilku miejscach widelcem. (rys. 5)

Uważaj, aby podczas tej czynności nie zniszczyć powłoki miski wewnętrznej.

Zasady używania

Smażenie

- 1 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

Upewnij się, czy przewód nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.

- 2 Ustaw wyłącznik w pozycji „I”, aby włączyć frytownicę. (rys. 6)

Wskaźnik zasilania przy wyłączniku włączy się i będzie słycał sygnał dźwiękowy.

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w elektryczny regulator temperatury. Ustawiona temperatura pojawia się na wyświetlaczu urządzenia.

- 3 Naciśnij przycisk temperatury raz lub kilkakrotnie, aby ustawić żądaną temperaturę smażenia (150-190°C). Na wyświetlaczu widać wybraną temperaturę. (rys. 7)

Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Jeśli nie ustawisz temperatury, olej lub tłuszcz zostaną rozgrzane do 150°C.

Podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu kosz może znajdować się we frytownicy.

- Olej lub tłuszcz zostanie podgrzany do wybranej temperatury w ciągu 10-15 minut.
- Podczas nagrzewania się frytownicy na wyświetlaczu widoczny jest wypełniający się i opróżniający symbol termometru. Gdy cały symbol termometru, wraz jego górną częścią, jest koloru czarnego, wówczas oznacza to, że olej lub tłuszcz osiągnęły wybraną temperaturę. Sygnał dźwiękowy wskazuje, że frytownica gotowa jest do smażenia pierwszej porcji.

Uwaga: Aby smażyć kolejno kilka porcji, odczekaj przed smażeniem następnej porcji, aż symbol termometru stanie się ponownie całkowicie czarny. W tym przypadku sygnał dźwiękowy NIE będzie słyszalny.

- 4 Unieś uchwyty, aby podnieść kosz do najwyższego położenia (rys. 8).

5 Pociągnij dźwignię zwalniającą, aby otworzyć pokrywkę (rys. 9).

► Pokrywka otworzy się automatycznie.

6 Wyjmij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia (rys. 10).

Aby uzyskać najlepsze wyniki smażenia, nie przekraczaj ilości składników wymienionych w poniższej tabeli i w tabeli na końcu niniejszej instrukcji. Przekroczenie zalecanej ilości składników zmniejsza efektywność systemu Active Air Control i może spowodować wyciek wody pod frytownicę.

Zalecane ilości składników

HD6180	Frytki domowej roboty	Frytki mrożone
Maks. ilość	800 g	800 g
Zalecana maksymalna ilość zapewniająca uzyskanie najlepszego wyniku końcowego	500 g	500 g

Nie smaż w tym urządzeniu ciasteczek ryżowych (lub podobnej żywności). Może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszczu.

7 Włóż ostrożnie kosz do frytownicy. Nie zanurzaj go w oleju lub tłuszczu.

8 Zamknij pokrywkę. (rys. 11)

Sprawdź, czy pokrywka jest zamknięta prawidłowo, aby zapobiec wydostawaniu się pary podczas smażenia oraz zapewnić optymalną pracę systemu TM Active Air Control.

9 Ustaw żądany czas smażenia (patrz część: „Zegar”). Możesz również używać frytownicy bez zegara.

10 Naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie kosza i ostrożnie opuść kosz do jego najniższego położenia (rys. 12).

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czasu przygotowania podanymi na opakowaniu produktu do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

System Active Air Control TM

1 Niniejsze urządzenie wyposażone jest w aktywny system kontroli powietrza — Active Air Control TM. System ten pracuje w zamkniętym obiegu i działa na zasadzie skraplania oparów smażenia, zapewniając nawet 100-procentowe eliminowanie zapachów smażenia. (rys. 13)

- Zapewnia on ciągły proces skraplania pary powstałej podczas smażenia. Skroplona para gromadzi się w zbiorniku wody znajdującym się na dnie obudowy frytownicy.
- Zbiornik wody ma pojemność 750 ml, co odpowiada ilości skroplonej wody powstałej w wyniku smażenia 1,6 kg mrożonych frytek.
- Wskaźnik poziomu w przedniej części zbiornika informuje, jaka ilość wody zebrała się w zbiorniku wody oraz jaką maksymalną ilość jest on w stanie pomieścić.
- Po ustawieniu wyłącznika w pozycji „I” włącza się system Active Air Control TM i wentylator w tylnej części urządzenia, zapewniając schłodzenie i skroplenie pary powstałej wewnątrz frytownicy podczas smażenia.
- Niebieski wskaźnik System Active wskazuje, że system Active Air Control TM jest włączony. (rys. 14)

Minutnik

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w zegar elektroniczny na wyświetlaczu.

Zegar sygnalizuje koniec czasu smażenia, ale NIE wyłącza frytownicy.

- 1 Aby ustawić czas smażenia w minutach, naciśnij przycisk zegara. Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu urządzenia (rys. 15).
- 2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk zegara, aby szybko zwiększyć liczbę minut. Zwolnij przycisk po ustawieniużądanego czasu smażenia.

Maksymalny czas to 99 minut.

Uwaga: Jeśli ustawiony czas jest nieprawidłowy, można go skasować, naciskając przez 2 sekundy przycisk zegara po rozpoczęciu odliczania (np. gdy wyświetlany czas zaczyna migać). Naciskaj przycisk tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość „00”. Możesz wówczas ustawić prawidłowy czas smażenia.

- Kilka sekund po ustawieniu czasu smażenia zegar zacznie odliczać czas.
- Podczas odliczania czasu przez zegar na wyświetlaczu miga czas pozostały do zakończenia smażenia. Ostatnia minuta smażenia wskazywana jest w sekundach.
- Po upływie ustawionego czasu będzie słycać sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy zostanie powtórzony.

- 3 Naciśnij przycisk zegara, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Wskaźnik ReFresh

Aby uzyskać lepsze smakowo oraz zdrowsze rezultaty smażenia, niniejsze urządzenie wyposażono w funkcję ReFresh informującą o konieczności wymiany oleju lub tłuszczu. Po 6 godzinach smażenia na wyświetlaczu pojawi się migający symbol ReFresh informujący, że należy wymienić olej lub tłuszcz (patrz rozdział „Czyszczenie”, część „Wymiana oleju lub tłuszczu”).

- 1 Po wymianie oleju lub tłuszczu naciśnij przycisk ReFresh na co najmniej 2 sekundy, aby zresetować licznik czasu smażenia (rys. 16).

Funkcja ReFresh nie ingeruje w proces smażenia, co oznacza, że możesz zawsze kontynuować smażenie bez wymiany oleju lub tłuszczu.

Po zakończeniu smażenia

- 1 Unieś uchwyt, aby podnieść kosz do najwyższego położenia, tzn. do pozycji ociekania. (rys. 10)
- 2 Pociągnij dźwignię zwalnającą, aby otworzyć pokrywkę. (rys. 9)
 - Pokrywka otworzy się automatycznie.
- 3 Ostrożnie wyjmij kosz z urządzenia. W razie potrzeby potrząśnij koszem nad frytownicą, aby usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu (rys. 10).

Włóż usmażone jedzenie do miski lub cedzaka wyłożonego papierem pochłaniającym tłuszcz, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.

- 4 Ustaw wyłącznik w pozycji „O”, aby wyłączyć frytownicę. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego (rys. 17).
 - Wskaźnik zasilania na wyłączniku zgaśnie.

- 5 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego.

Nie poruszaj frytownicą do momentu ostygnięcia oleju lub tłuszczu.

- 6 Wyjmij zbiornik wody.

Po smażeniu zawsze wyjmij i opróżnij zbiornik wody.

Zbiornik oraz zebrana w nim woda mogą być gorące! Przed wyjęciem zbiornika wody z frytownicy poczekał, aż dostatecznie ochłodzi się.

- 7 Zawartość zbiornika wody wylej do zlewu (rys. 18).

Pokrywkę zbiornika wody można odłączyć. Zbiornik i pokrywkę można myć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Uwaga: Jeśli frytownica nie jest używana regularnie, zalecamy przelanie oleju lub tłuszczu do szczelnie zamkniętego pojemnika i przechowywanie go w lodówce lub chłodnym miejscu. Olej lub tłuszcz należy uprzednio przecedzić przez drobne sitko, w celu usunięcia resztek żywności. Przed opróżnieniem miski wewnętrznej należy wyjąć kosz frytownicy.

Ilości, temperatury i czasy smażenia

W tabeli (rys. 30) na końcu niniejszej instrukcji można znaleźć spis ilości składników, temperatur smażenia i czasów przyrządzania różnego rodzaju pożywienia. Zawsze postępuj zgodnie z informacjami w tej tabeli lub umieszczonymi na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia.

Czyszczenie

Zaczekaj do wystarczającego ostygnięcia tłuszczu lub oleju.

Nigdy nie zanurzaj ani nie myj pod bieżącą wodą obudowy, w której znajdują się części elektryczne i element grzejny.

Do czyszczenia frytownicy nie używaj środków żrących lub ściernych (płynnych), takich jak soda, płyn lub proszek do szorowania, czy druciaki.

1 Naciśnij przycisk zwalniający na zawiasie, aby otworzyć pokrywkę. (rys. 19)

2 Podnieś pokrywkę z zawiasu (rys. 20).

Uwaga: Przy ponownym zakładaniu pokrywki na urządzenie upewnij się, że została ona umieszczona prawidłowo w zawiasie.

3 Wyjmij z kosza z frytownicy.

4 Wyjmij wewnętrzną misę z urządzenia i wylej użyty olej lub tłuszcz (rys. 21).

Funkcja PreClean

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w funkcję PreClean, która pozwala namoczyć w gorącej wodzie misę wewnętrzną, co ułatwia jej czyszczenie.

1 Napełnij wewnętrzną misę zimną wodą do 3/4 jej pojemności i dodaj trochę płynu do mycia naczyń (rys. 22).

2 Ustaw wyłącznik w pozycji „I”, aby włączyć urządzenie. W ciągu 30 sekund naciśnij przycisk PreClean na co najmniej 2 sekundy, aby włączyć tę funkcję. (rys. 23)

► W celu zamoczenia miski wewnętrznej woda zostanie podgrzana w ciągu 30 minut do temperatury 80°C. Ułatwi to umycie miski. (rys. 24)

3 Po upływie 30 minut usłyszysz sygnał dźwiękowy wskazujący, że element grzejny został wyłączony. Możesz teraz wyjąć misę wewnętrzną z frytownicy, opróżnić ją i umyć gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.

Części urządzenia można myć w zmywarce

Wszystkie części urządzenia oprócz obudowy, zawierającej układy elektryczne oraz element grzejny, można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką (z dodatkiem płynu do mycia naczyń) lub papierowym ręcznikiem.
- Po umyciu osusz dokładnie wszystkie elementy.

Czyszczenie szklanej pokrywki

- To urządzenie jest wyposażone w szklaną pokrywkę ze stałą uszczelką. Nie zdejmuj uszczelki, aby zapewnić optymalne działanie urządzenia (rys. 25).

- Po każdym użyciu urządzenia umyj szklaną pokrywkę frytownicy w zmywarce albo w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Wymiana oleju lub tłuszczu

Ponieważ olej i tłuszcz dość szybko tracą swe cenne właściwości, należy je regularnie wymieniać. Symbol ReFresh informuje, kiedy należy wymienić olej lub tłuszcz (patrz rozdział: „Zasady używania”, część „Wskaźnik ReFresh”).

- Jeśli korzystasz z frytownicy do przyrządzania produktów bogatych w białko (takich jak mięso lub ryby), niezbędna jest znacznie częstsza wymiana oleju lub tłuszczu.
- Nie używaj tego samego oleju ani tłuszczu przez okres dłuższy niż 6 miesięcy i zawsze stosuj się do wskazówek na opakowaniu.
- Nie dodawaj świeżego oleju ani tłuszczu do już użytego.
- Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
- Zawsze należy zmieniać olej lub tłuszcz, jeśli podczas podgrzewania na ich powierzchni zaczyna pojawiać się piana, gdy mają intensywny zapach lub smak, gdy stają się ciemne lub gdy przybierają konsystencję syropu.

Usuwanie zużytego oleju lub tłuszczu

Przelej zużyty olej lub tłuszcz z powrotem do plastikowej butelki, w której został zakupiony. Jeśli we frytownicy znajduje się tłuszcz w stanie stałym, pozwól mu stężeć w urządzeniu (wcześniej wyjmując kosz), a następnie wyjmij go z frytownicy za pomocą łopatki i zawij w papier gazetowy. Jeśli to możliwe, wyrzuć butelkę lub papier z tłuszczem do pojemnika na śmieci nienadające się do kompostowania lub pozbądź się ich zgodnie z krajowymi przepisami.

Przechowywanie

- 1 Umieść wszystkie elementy wewnątrz lub na frytownicy i zamknij pokrywkę.

Przy ponownym zakładaniu pokrywki na urządzenie sprawdź, czy uchwyt został przesunięty do tyłu i czy pokrywka została prawidłowo wsunięta w zawias.

- 2 Zwiń przewód i włóż go z powrotem do schowka (rys. 26).
- 3 Podnieś frytownicę, trzymając za uchwyty (rys. 27).
- 4 Jeśli we frytownicy znajduje się tłuszcz w stanie stałym, pozwól mu stężeć we frytownicy i przechowuj ją z zastygłym tłuszczem wewnątrz (patrz rozdział „Przygotowanie do użycia”).

Wskazówki dotyczące smażenia

- Informacje na temat ilości składników i ustawień można znaleźć w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
- Z zamrożonego pożywienia przeznaczonego do smażenia strząśnij ostrożnie pozostałości lodu i jak najlepiej go osusz.
- Nie należy smażyć dużych ilości pożywienia na raz. Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w tabeli na końcu niniejszej instrukcji obsługi.

Eliminowanie niepożądanych smaków

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

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

Olej i tłuszcz mają znów neutralny smak.

Frytki domowej roboty

Najsmaczniejsze i najbardziej chrupiące frytki można przygotować w następujący sposób:

1 Twarde obrane ziemniaki pokrój w paski. Oplucz je w zimnej wodzie. Zapobiega to sklejanu się pasków ziemniaków podczas smażenia.

Uwaga: Osusz je dokładnie.

2 Frytki smażone są w dwóch etapach: po raz pierwszy przez 4–6 minut w temperaturze 160°C i po raz drugi przez 5–8 minut w temperaturze 175°C. Przed drugim etapem smażenia frytki muszą ostygnąć.

3 Przełóż przygotowane frytki do miski i potrząśnij nią.

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 28).

Gwarancja i serwis

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

Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział opisuje najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Smażone pożywienie nie ma złotobrazowego odcienia i nie jest chrupiące.	Olej lub tłuszcz jest już stary.	Wymień olej lub tłuszcz. Nie zapomnij o zresetowaniu przycisku ReFresh po wykonaniu tej czynności. Patrz rozdział „Korzystanie z urządzenia”, część „Wskaźnik ReFresh”.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości składników niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji. Urządzenie zostało wyłączone przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. Zaczekaj, aż olej lub tłuszcz ostygnie, a następnie ostrożnie naciśnij znajdujący się z przodu frytownicy przycisk resetowania (patrz rozdział „Bezpieczeństwo”).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Z frytownicy wydostaje się silny, nieprzyjemny zapach.	System Active Air Control nie działa prawidłowo.	Wentylator nie działa. Skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Z frytownicy wydostaje się dużo pary.	Pokrywka nie została dobrze zamknięta.	Sprawdź, czy pokrywka została zamknięta prawidłowo.
	System Active Air Control nie działa prawidłowo.	Wentylator nie działa. Skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.
	Uszczelka wokół wewnętrznej części pokrywy jest zabrudzona lub zużyta.	Jeśli uszczelka jest brudna, umyj pokrywkę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli pokrywka jest zużyta, skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub centrum serwisowym firmy Philips w celu wymiany uszczelki.
Zbiornik wody przecieka.	W zbiorniku znajduje się zbyt dużo wody.	Po użyciu frytownicy zawsze opróżnij zbiornik wody. W przypadku dużej ilości pożywienia opróżnij zbiornik wody po usmażeniu 1,6 kg mrożonych frytek lub po osiągnięciu maksymalnego poziomu wody.
	Zbiornik wody nie został umieszczony prawidłowo.	Sprawdź, czy zbiornik wody został umieszczony prawidłowo (usłyszysz „kliknięcie”).
Nie można aktywować funkcji PreClean.	Od momentu włączenia urządzenia do momentu naciśnięcia przycisku PreClean upłynęło ponad 30 sekund. W takim przypadku funkcja PreClean nie włącza się.	Aby włączyć urządzenie, ustaw wyłącznik w pozycji „I”. Następnie w ciągu 30 sekund naciśnij przycisk PreClean.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytownicę.	We frytownicy jest za dużo oleju lub tłuszczu.	Upewnij się, że ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza maksymalnego poziomu.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pożywienie przed smażeniem i smaż je zgodnie z tą instrukcją obsługi.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości składników niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pożywienie przed smażeniem.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu i stosuj olej lub tłuszcz z dodatkiem środka zapobiegającego powstawaniu piany.
Frytownica nie działa.	Misa wewnętrzna nie została prawidłowo umieszczona we frytownicy.	Przesuń misę wewnętrzną w urządzeniu lekko do przodu i do tyłu, aby zapewnić jej prawidłowe położenie.
	Urządzenie zostało wyłączone przez termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.	Zaczekaj, aż olej lub tłuszcz ostygnie. Ostrożnie naciśnij przycisk resetowania znajdujący się z przodu frytownicy (patrz rozdział „Bezpieczeństwo”). Jeżeli frytownica nadal nie działa, skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.
Frytownica wydaje głośniejsze niż zazwyczaj odgłosy przypominające plusk (jest to zjawisko normalne).	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pożywienie przed smażeniem.

Introducere

Felicitați pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Coșul de prăjire
- B** Buton de declanșare
- C** Mâner coș
- D** Recipient interior demontabil
- E** Manetă de eliberare a capacului
- F** Butonul de resetare
- G** Buton pentru temperatură
- H** Buton cronometru
- I** Comutator Pornit/Oprit cu led de control
- J** Capac rezervor de apă
- K** Rezervor de apă
- L** Cablu de alimentare
- M** Compartiment pentru păstrarea cablului
- N** Buton PreClean
- O** Buton ReFresh
- P** Buton pentru deschiderea capacului
- Q** Capac de sticlă detașabil
- R** Indicator luminos pentru sistem activ

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu introduceți niciodată carcasa în apă și nu o spălați niciodată sub jet, deoarece conține componente electrice și elemente de încălzire.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor: Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- Fiți atent la abur când deschideți capacul.

Atenție

- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apelați întotdeauna la un centru de service autorizat de Philips. Nu încercați să reparați dvs. aparatul, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Poziționați aparatul pe o suprafață solidă, plată și stabilă.

- Nu atingeți partea de sticlă a capacului când aparatul funcționează, deoarece este fierbinte.
- Obțineți alimente prăjite aurii în locul celor negre sau maro închis, cu resturi arse! Nu prăjiți alimente cu conținut ridicat de amidon, în special cartofi și produse din cereale, la temperaturi mai mari de 175°C (pentru a reduce la minim producerea de acrilamidă).
- Nu prăjiți prăjituri asiatice cu orez (sau alte alimente similare) în acest aparat. Acest lucru poate conduce la stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă.
- Asigurați-vă că friteuza este întotdeauna umplută cu ulei sau grăsime până la un nivel aflat între marcasele 'MIN' și 'MAX' de pe castronul interior, pentru a preveni revărsarea sau încălzirea excesivă.
- Nu porniți friteuza înainte de a o umple cu ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Siguranță

Relev termic de siguranță

Acest aparat este echipat cu un relev termic de siguranță care decuplează aparatul dacă se supraîncălzește.

Acest lucru se poate întâmpla dacă nu există suficient ulei sau suficientă grăsime în friteuză, sau când se topesc blocuri de untură în friteuză, ceea ce împiedică elementul de încălzire să cedeze căldura. Luați următoarele măsuri în cazul în care friteuza s-a oprit:

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească.
- 3 Apăsăți cu atenție butonul de resetare din partea din față a friteuzei, deasupra colțului din dreapta sus a afișajului, cu o șurubelniță foarte mică (fig. 2).

Acum friteuza este din nou gata de utilizare.

Notă: Dacă aparatul continuă să nu funcționeze după ce l-ați resetat, apelați la dealerul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Plasați aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă, în afara zonei de acces a copiilor.
- 2 Scoateți tot cablul din compartimentul de stocare (fig. 3).
- 3 Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau untură topită până la marcajul superior indicat pe castronul interior (pentru instrucțiuni suplimentare privind utilizarea unturii, consultați secțiunea 'Ulei și grăsime') (fig. 4).

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

Uleiul și grăsimea

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

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

Utilizați numai tipurile de ulei sau grăsimi adecvate pentru alimentele prăjite puternic și care conțin un agent antispumant. Puteți afla aceste informații de pe pachetul sau eticheta uleiului sau grăsimii.

Grăsimi solidă

Puteți utiliza și untură, dar în acest caz se impun precauții suplimentare pentru a preveni stropirea cu grăsime încinsă, supraîncălzirea și deteriorarea elementului de încălzire.

- 1 Dacă doriți să folosiți bucăți de slănină netopită, topiți-le în prealabil la foc mic într-o tigaie normală.
- 2 Turnați apoi untura topită în friteuză.
- 3 Păstrați apoi friteuza cu untura resolidificată la temperatura camerei.
- 4 Dacă untura este foarte rece, este posibil să stropească atunci când este încinsă. Întrepați untura solidificată de câteva ori cu o furculiță pentru a preveni acest lucru. (fig. 5)

Fiți atent să nu deteriorați învelișul castronului interior în timpul acestei operații.

Utilizarea aparatului

Prăjirea

- 1 Introduceți ștecherul în priză.

Asigurați-vă că nici o parte a cablului de alimentare nu intră în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.

- 2 Setați comutatorul de pornire/oprire în poziția 'I' pentru a porni friteuza. (fig. 6)
Indicatorul de alimentare din comutatorul de pornire/oprire se aprinde și puteți auzi un semnal sonor.

Acest aparat este echipat cu control electronic al temperaturii. Temperatura setată apare pe afișajul aparatului.

- 3 Apăsați butonul pentru temperatură o dată sau de mai multe ori pentru a seta temperatura de prăjire dorită (150-190°C). Afișajul indică temperatura selectată. (fig. 7)

Pentru temperaturile necesare, consultați pachetul cu alimentele de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.

Dacă nu setați o temperatură, uleiul sau grăsimea este încinsă la 150°C.

Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce uleiul sau grăsimea se încălzește.

- Uleiul sau grăsimea este încălzită la temperatura selectată în 10 - 15 minute.
- În timp ce friteuza se încălzește, simbolul termometrului de pe afișaj se umple și se golește continuu. Când întregul simbol al termometrului, inclusiv segmentul din partea de sus, se înnegrește, uleiul sau grăsimea a atins temperatura selectată. Veți auzi semnalul sonor care indică faptul că friteuza este pregătită pentru prăjirea primei șarje.

Notă: Dacă doriți să prăjiți mai multe șarje la rând, așteptați până ce simbolul termometrului se înnegrește din nou complet înainte de a începe prăjirea următoarei șarje. În acest caz NU veți auzi semnalul sonor.

- 4 Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (fig. 8).
- 5 Trageți de maneta de eliberare pentru a deschide capacul (fig. 9).
• Capacul se deschide automat.
- 6 Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți (fig. 10).

Pentru rezultate optime ale prăjirii, vă sfătuim să nu depășiți cantitățile menționate în tabelul de mai jos și din tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri. Depășirea cantității recomandate reduce eficiența sistemului de control activ al aerului (Active Air Control) și poate conduce la scurgerea apei sub friteuză.

Cantități recomandate

HD6180	Cartofi prăjiți	Cartofi congelați semipreparați
Cantitate maximă.	800 g	800 g
Cantitate maximă recomandată pentru rezultate optime	500 g	500 g

Nu prăjiți prăjituri asiatice cu orez (sau alte alimente similare) în acest aparat, deoarece este posibil ca grăsimea încinsă să stropască puternic.

7 Introduceți cu grijă coșul în friteuză. Nu îl coborâți în ulei sau grăsime.

8 Închideți capacul. (fig. 11)

Asigurați-vă că este închis corespunzător capacul, pentru a împiedica ieșirea aburului fierbinte în timpul prăjirii și pentru a garanta că sistemul Active Air Control™ funcționează în parametrii optimi.

9 Setati durata de prăjire necesară (consultați secțiunea 'Cronometru' din acest capitol). Puteți utiliza de asemenea prăjitorul fără a seta cronometru.

10 Apăsati butonul de eliberare de pe mânerul coșului și coborâți cu grijă coșul în poziția inferioară (fig. 12).

Utilizați durata de pregătire indicată pe pachetul alimentului care trebuie prăjit sau durata menționată în tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri.

Active Air Control (Controlul activ al aerului)™

1 Acest aparat este echipat cu sistemul Active Air Control™, un sistem închis bazat pe principiul condensării care oferă reducerea mirosului la prăjire cu până la 100%. (fig. 13)

- Sistemul condensează aburul produs de friteuză în apă într-un proces continuu. Apa condensată este colectată într-un rezervor de apă din partea inferioară a carcasei friteuzei.
- Rezervorul de apă condensată are o capacitate de 750 ml, suficient pentru a păstra cantitatea de apă condensată rezultată din prăjirea a 1,6 kg cartofi congelați semipreparați.
- Indicatorul de nivel din partea din față a rezervorului vă spune câtă apă s-a colectat deja în rezervorul de apă și cantitatea maximă pe care o poate conține.

• Odată ce ați setat comutatorul de pornire/oprire la poziția 'I', sistemul Active Air Control™ începe să funcționeze și ventilatorul din partea din spate a friteuzei pornește, pentru a răci și condensa aburul de la prăjire care apare înăuntru friteuzei.

• Indicatorul albastru pentru sistem activ indică faptul că sistemul Active Air Control™ funcționează. (fig. 14)

Cronometru

Acest aparat este echipat cu un cronometru electronic pe afișaj.

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

1 Apăsati butonul cronometrului pentru a seta perioada de prăjire în minute. Perioada setată devine vizibilă pe afișaj (fig. 15).

- 2** Mențineți apăsat butonul cronometrului pentru a crește rapid numărul de minute. Eliberați butonul la atingerea numărului de minute dorit pentru perioada de prăjire.

Timpul maxim care poate fi setat este de 99 de minute.

Notă: Dacă timpul setat nu este corect, apăsați butonul pentru cronometru timp de 2 secunde, de când începe numărătoarea inversă (din momentul în care timpul afișat începe să clipească). Mențineți butonul apăsat până când pe afișaj este indicat '00'. Acum puteți seta durata de prăjire corectă.

- ▶ La câteva secunde de la setarea timpului de prăjire, cronometrul începe numărătoarea inversă.
- ▶ În timpul numărătorii inverse, timpul rămas clipește pe afișaj. Ultimul minut este afișat în secunde.
- ▶ După scurgerea perioadei presetate, veți auzi un semnal sonor. După 10 secunde semnalul sonor se repetă.

- 3** Apăsați butonul cronometrului pentru a opri semnalul sonor.

Indicația ReFresh

Pentru rezultate optime ale prăjirii, pentru alimente mai gustoase și mai sănătoase, acest aparat este echipat cu o funcție ReFresh, care vă sfătuiește cu privire la schimbarea uleiului sau grăsimii. După 6 ore de prăjire, simbolul ReFresh apare intermitent pe afișaj, indicându-vă că este momentul să schimbați uleiul sau grăsimea (consultați capitolul 'Curățarea', secțiunea 'Schimbarea uleiului sau grăsimii').

- 1** După ce ați schimbat uleiul sau grăsimea, apăsați butonul ReFresh timp de cel puțin 2 secunde pentru a reseta contorul pentru numărul șarjelor de prăjire (fig. 16).

Funcția ReFresh nu interferă cu procesul de prăjire, ceea ce înseamnă că puteți continua prăjirea fără schimbarea uleiului sau grăsimii.

După prăjire

- 1** Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (poziția de scurgere). (fig. 10)

- 2** Trageți de maneta de eliberare pentru a deschide capacul. (fig. 9)

▶ Capacul se deschide automat.

- 3** Scoateți cu atenție coșul din friteuză. Dacă este cazul, scuturați coșul deasupra friteuzei pentru a îndepărta grăsimea sau uleiul în exces (fig. 10).

Puneți alimentele prăjite într-un castron sau pe un platou cu hârtie absorbantă, de exemplu hârtie absorbantă de bucătărie.

- 4** Setati comutatorul de pornire/oprire la 'O' pentru a opri friteuza. Scoateți aparatul din priză după utilizare (fig. 17).

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

- 5** Scoateți aparatul din priză.

Nu mutați friteuza înainte ca uleiul sau grăsimea să se răcească suficient.

- 6** Îndepărtați rezervorul de apă.

Îndepărtați și goliți întotdeauna rezervorul de apă după prăjire.

Este posibil ca rezervorul și apa din acesta să fie fierbinți! Lăsați rezervorul de apă să se răcească suficient înainte de a-l scoate din friteuză.

- 7** Goliți rezervorul de apă în chiuvetă (fig. 18).

Capacul rezervorului de apă este detașabil. Rezervorul și capacul acestuia pot fi curățate în mașina de spălat vase sau în apă fierbinte cu detergent de vase.

Notă: Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, vă sugerăm să scoateți uleiul din friteuză și să îl păstrați în recipiente bine închise, de preferință în frigider sau într-un loc răcoros. Umpleți recipientul turnând

uleiul sau grăsimea printr-o sită fină, pentru a elimina particulele de mâncare. Scoateți coșul de prăjire înainte de a goli castronul interior.

Cantități, temperaturi și durate de prăjire

În tabelul de alimente (fig. 30) de la sfârșitul acestei broșuri puteți găsi o prezentare generală a cantităților, temperaturilor și duratelor de prăjire pentru diferite tipuri de alimente. Folosiți întotdeauna informațiile din acest tabel sau de pe pachetul cu alimentul de prăjit.

Curățarea

Așteptați până când uleiul sau grăsimea se răcește suficient.

Nu introduceți niciodată carcasa în apă și nu o spălați niciodată sub jet, deoarece conține componente electrice și elemente de încălzire.

Nu utilizați agenți sau materiale caustice sau abrazive (lichide) cum ar fi sodă caustică, lichide, pudre sau lavete de curățare pentru a curăța friteuza.

1 Apăsați butonul de deblocare de pe balama pentru deblocarea capacului. (fig. 19)

2 Ridicați capacul de pe balama (fig. 20).

Notă: Când puneți capacul la loc pe aparat, asigurați-vă că l-ați inserat corespunzător în balama.

3 Scoateți coșul din friteuză.

4 Scoateți castronul interior din friteuză și îndepărtați uleiul sau grăsimea (fig. 21).

Funcția PreClean

Acest aparat este echipat cu o funcție PreClean, care vă permite să înmuiați recipientul interior în apă fierbinte pentru o curățare mai rapidă.

1 Umpleți castronul interior cu apă rece până la trei sferturi din capacitate și adăugați puțin detergent lichid (fig. 22).

2 Mutați comutatorul de pornire/oprire la poziția 'I' pentru a porni aparatul. În 30 de secunde, apăsați butonul PreClean timp de cel puțin 2 secunde pentru a activa funcția PreClean. (fig. 23)

▶ Apa este încălzită la 80°C timp de 30 de minute pentru a înmuia castronul interior. Aceasta ușurează curățarea castronului. (fig. 24)

3 După trecerea celor 30 de minute, veți auzi un semnal sonor care indică faptul că elementul de încălzire a fost deconectat. Puteți ridica acum castronul interior din friteuză, îl puteți goli și curăța cu apă fierbinte și detergent de vase lichid.

Componentele pot fi curățate în mașina de spălat vase

Toate componentele, cu excepția carcasei cu componente electrice și elementului de încălzire, pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în apă fierbinte, cu detergent lichid.

- Curățați carcasa cu o cârpă umedă (cu puțin detergent lichid) și/sau șervețele de bucătărie.
- Uscați bine toate componentele după spălare.

Curățați capacul de sticlă

- Acest aparat este echipat cu un capac de sticlă cu un inel de etanșare permanentă. Pentru ca funcționarea să fie optimă, nu scoateți inelul de etanșare (fig. 25).
- Curățați capacul de sticlă în mașina de spălat sau în apă fierbinte cu detergent de vase lichid de fiecare dată când utilizați aparatul.

Schimbarea uleiului sau a grăsimii

Deoarece uleiul și grăsimea își pierd proprietățile corespunzătoare relativ rapid, trebuie să schimbați uleiul sau grăsimea în mod regulat. Simbolul ReFresh vă indică momentul schimbării uleiului sau grăsimii (consultați capitolul 'Utilizarea aparatului', secțiunea 'Indicația ReFresh').

- Dacă utilizați friteuza la pregătirea alimentelor bogate în proteine (carne sau pește), trebuie să schimbați uleiul sau grăsimea mai des.
- Nu utilizați niciodată uleiul sau grăsimea pentru o perioadă mai lungă de 6 luni și respectați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.
- Nu adăugați niciodată ulei sau grăsime proaspătă peste uleiul sau grăsimea folosită.
- Nu amestecați niciodată diverse tipuri de grăsimi.
- Schimbați imediat uleiul dacă acesta face spumă în timpul încălzirii, dacă are miros sau gust neplăcut, dacă se închide la culoare sau devine vâcos.

Aruncarea uleiului sau grăsimii uzate

Turnați uleiul sau grăsimea lichidă înapoi în sticla sa de plastic. Lăsați untura folosită să se solidifice în friteuză (fără a avea coșul în ea) și scoateți-o apoi cu o lingură, pe un ziar. Aruncați apoi ziarul sau sticla cu grăsime la gunoiul menajer sau depozitați-o într-un recipient public pentru materiale biodegradabile (dacă este cazul), conform reglementărilor din țara dvs.

Depozitarea

- 1 Montați apoi friteuza la loc și închideți capacul.

Când puneți capacul la loc pe aparat, asigurați-vă că suportul a fost mutat spre spate și că introduceți capacul corect în balama.

- 2 Strângeți cablul și introduceți-l în compartimentul de stocare (fig. 26).

- 3 Ridicați friteuza de mână (fig. 27).

- 4 Dacă friteuza conține untură, lăsați untura să se solidifice în friteuză și depozitați friteuza cu untura în ea (consultați capitolul 'Pregătire pentru utilizare').

Sugestii pentru prăjire

- Pentru informații privind cantitățile și setările care trebuie selectate, consultați tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
- Îndepărtați cât mai mult din gheața și apa conținute de aceste alimente, și încercați să le uscați cât mai bine.
- Nu prăjiți cantități mari o dată. Nu depășiți cantitățile menționate în tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri.

Cum să eliminați mirosurile neplăcute

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

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

Cartofi prăjiți

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

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

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

Notă: *Uscați bine cartofii tăiați.*

2 Prăjiți cartofii de două ori: prima dată, timp de 4-6 minute la o temperatură de 160°C, a doua oară timp de 5-8 minute la o temperatură de 175°C. Lăsați cartofii să se răcească înainte de a-i prăji a doua oară.

3 Puneți cartofii prăjiți într-un castron și scuturați-i.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 28).

Garanție și service

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

Depanare

Acest capitol include cele mai frecvente problemele care pot apărea cu aparatul. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centrul de asistență pentru clienți din țara dvs.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Uleiul sau grăsimea nu mai este curată.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Amintiți-vă să resetați după aceea butonul ReFresh. Consultați capitolul 'Utilizarea aparatului', secțiunea 'Indicația ReFresh'.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate de alimente mai mare decât cea menționată în tabelul de la sfârșitul acestei broșuri. Releul termic de siguranță a decuplat aparatul. Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească și apăsați cu atenție butonul de resetare din partea din față a friteuzei (consultați capitolul 'Siguranța').
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Sistemul Active Air Control nu funcționează corespunzător:	Ventilatorul nu funcționează. Consultați dealerul dvs. Philips sau un centru de service autorizat de Philips.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea puternică a alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Din friteuză iese mult abur.	Capacul nu a fost închis corespunzător.	Verificați dacă ați închis capacul în mod corespunzător.
	Sistemul Active Air Control nu funcționează corespunzător.	Ventilatorul nu funcționează. Consultați dealerul dvs. Philips sau un centru de service autorizat de Philips.
	Inelul de etanșare dinăuntru capacului este murdar sau uzat.	Dacă inelul este murdar, curățați capacul în apă fierbinte cu detergent de vase lichid sau în mașina de spălat vase. În cazul în care capacul este uzat, consultați dealerul dvs. Philips sau un centru de service autorizat de Philips pentru înlocuirea inelului de etanșare.
Rezervorul de apă curge.	În rezervor este prea multă apă.	Goliți întotdeauna rezervorul de apă după ce ați utilizat friteuza. Dacă prăjiți cantități mari, goliți rezervorul de apă după prăjirea a 1,6 kg de cartofi congelați semipreparați sau când a fost atins nivelul maxim de apă.
	Rezervorul de apă nu a fost introdus corespunzător.	Verificați dacă rezervorul de apă a fost introdus corespunzător (auziți un clic).
Funcția PreClean nu poate fi activată.	Au trecut mai mult de 30 de secunde între momentul în care ați pornit aparatul și momentul în care ați apăsat butonul PreClean. În acest caz, funcția PreClean nu a fost activată.	Setați comutatorul de pornire/oprire la poziția "I" pentru a porni aparatul. Apoi apăsați butonul PreClean în 30 de secunde.
Uleiul sau grăsimea se revarsă peste marginea friteuzei în timpul prăjirii.	Friteuza conține prea mult ulei sau grăsime.	Asigurați-vă că uleiul sau grăsimea nu depășește nivelul maxim indicat.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați alimentele înainte de a le prăji. Respectați instrucțiunile din manualul de utilizare.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate de alimente mai mare decât cea menționată în tabelul de la sfârșitul acestei broșuri.
Uleiul sau grăsimea face spumă în timpul prăjirii.	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea puternică a alimentelor.	Nu amestecați niciodată tipuri diferite de uleiuri sau grăsimi și utilizați uleiuri sau grăsimi lichide care conțin agenți antispumanti.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează.	Castronul interior nu a fost introdus corespunzător în friteuză.	Deplasați ușor castronul interior în aparat și în afara acestuia pentru a vă asigura că se află în poziția corectă.
	Releul termic de siguranță a determinat oprirea aparatului.	Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească. Apăsăți cu atenție butonul de resetare din partea din față a aparatului (consultați capitolul 'Siguranța'). Dacă friteuza nu funcționează, contactați dealerul dvs. Philips sau un centru de service autorizat de Philips.
Friteuza scoate sunete mai puternice decât cele obișnuite (este normal ca friteuza să scoată sunete ușoare).	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji.

Введение

Поздравляем с покупкой! Добро пожаловать в Philips! Для получения всех преимуществ поддержки, оказываемой Philips зарегистрируйте ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Корзина для жарки
- B** Кнопка отсоединения
- C** Ручка корзины
- D** Съёмная внутренняя емкость
- E** Ручка для снятия крышки
- F** Кнопка сброса
- G** Кнопка нагрева
- H** Кнопка таймера
- I** Кнопка включения/выключения с индикатором питания
- J** Крышка емкости для воды
- K** Ёмкость для воды
- L** Сетевой шнур
- M** Отделение для хранения сетевого шнура
- N** Кнопка PreClean (Предварительная очистка)
- O** Кнопка ReFresh (Освежение)
- P** Кнопка открывания для снятия крышки
- Q** Съёмная стеклянная крышка
- R** Индикатор активности системы

Внимание

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

Опасно

- Запрещается погружать корпус с панелью управления и нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Остерегайтесь горячего пара при открывании крышки.

Внимание

- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Поставьте прибор на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Не прикасайтесь к стеклянной части крышки во время работы прибора, поскольку она нагревается.
- Обжаривайте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удаляйте подгоревшие остатки продуктов! Не обжаривайте содержащие крахмал продукты, особенно картофель и зерновые продукты, при температуре выше 175°C (чтобы минимизировать образование акриламида).
- В данном приборе нельзя жарить азиатские рисовые колочки (или аналогичные продукты). Этот может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира.
- Для предотвращения перегрева или переполнения фритюрницы следите, чтобы фритюрница была всегда заполнена до уровня между отметками MIN и MAX на стенках внутренней ёмкости.
- Не включайте прибор до заполнения его маслом или жиром, так как это может привести к поломке прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства, гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не принимает ответственности за любой причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Безопасность**Аварийный термовыключатель**

Данный прибор оснащен аварийным термовыключателем, который отключает его в случае перегрева.

Это может произойти при недостаточном количестве масла или жира во фритюрнице, либо в случае расплавления кубиков твердого жира во фритюрнице, препятствующего выходу тепла, которое образуется нагревательным элементом достаточно быстро.

Если фритюрница перестала работать, выполните следующие действия:

- 1** Отключите прибор от электросети.
- 2** Дайте маслу или жиру остыть.
- 3** С помощью маленькой отвертки осторожно нажмите кнопку сброса, расположенную на передней стороне фритюрницы, над верхним правым углом дисплея (Рис. 2).

Теперь прибор снова готов к применению.

Примечание. Если после того как вы нажали кнопку сброса прибор по-прежнему не работает, обратитесь в торговую организацию Philips или уполномоченный сервисный центр компании Philips.

Подготовка прибора к работе

- 1** Установите фритюрницу в недоступном для детей месте, на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- 2** Извлеките весь шнур целиком из отсека для хранения шнура (Рис. 3).

- 3** Фритюрница должна быть всегда заполнена маслом или жидким или растопленным твердым жиром до уровня верхней отметки на стенках внутренней ёмкости (Сведения по использованию твердого жира см. в разделе “Масло и жир”) (Рис. 4).

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

Масло и жир

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

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

Пользуйтесь только такими видами масла и жира, которые пригодны для обжаривания во фритюре и содержат пеногаситель. Информацию об этом вы найдете на упаковке или этикетке масла или жира.

Топленый жир

Можно также использовать твердый жир для жарения, но в этом случае потребуются дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрызгивания жира или перегрева нагревательного элемента:

- 1** При необходимости использования новых кубиков жира, растопите их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2** Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- 3** Храните фритюрницу с застывшим жиром при комнатной температуре.
- 4** Если жир застынет очень сильно, то при растапливании возможно разбрызгивание. Чтобы избежать разбрызгивания, разомните жир вилкой. (Рис. 5)

Делайте это осторожно, чтобы не повредить покрытие внутренней емкости.

Использование прибора

Обжаривание

- 1** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.

Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих деталей электроприбора.

- 2** Чтобы включить фритюрницу, установите переключатель включения/выключения в положение “I”. (Рис. 6)

Индикатор питания в переключателе включения/выключения включится и вы услышите звуковой сигнал.

Данный прибор оборудован электронным температурным контролем. Заданная температура отображается на дисплее.

- 3** Нажмите кнопку нагрева один или несколько раз для установки необходимой температуры жарки (150-190°C). Выбранная температура отобразится на дисплее. (Рис. 7)

Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.

Если вы не установите требуемую температуру, масло или жир нагреется до 150С.

Во время нагревания масла или жира корзину можно не вынимать из фритюрницы.

- ▶ Нагрев масла или жира до заданной температуры занимает от 10 до 15 минут.

- D Во время нагрева фритюрницы символ термометра на дисплее непрерывно меняет цвет. Когда символ термометра на экране, включая верхнюю часть, почернеет, это означает, что масло или жир нагреты до необходимой температуры. Вы услышите звуковой сигнал, означающий, что фритюрница готова к приготовлению первой порции.

Примечание. Если вы хотите обжарить несколько загружаемых порций продукта одну за другой, дождитесь, пока символ термометра не будет полностью закрашен черным цветом, прежде чем как приступить к обжариванию следующей порции. При этом НЕ РАЗДАСТСЯ звукового сигнала.

- 4 Чтобы установить корзину в максимально высокое положение, поднимите ручку (Рис. 8).
- 5 Потяните за ручку, чтобы открыть крышку (Рис. 9).
- D Крышка открывается автоматически.
- 6 Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания (Рис. 10).

Для достижения наилучших результатов обжарки рекомендуется не превышать максимальные количества, приведенные в таблице ниже и в таблице в конце данного руководства. Превышение рекомендуемого количества снижает эффективность системы активного контроля воздушного потока Active Air Control и может послужить причиной задержки жидкости под фритюрницей.

Рекомендуемые количества

HD6180	Картофель-фри домашнего приготовления	Замороженный картофель-фри
Максимальное количество	800 г	800 г
Рекомендуемое максимальное количество для получения наилучших результатов	500 г	500 г

Не жарьте азиатские рисовые колобки (или подобные продукты) в этом приборе, поскольку это может стать причиной сильного разбрызгивания или кипения масла или жира.

- 7 Аккуратно установите корзину в фритюрницу. На этом этапе не погружайте ее в жир или масло.
- 8 Закройте крышку. (Рис. 11)
 Удостоверитесь, что крышка закрыта должным образом, чтобы предотвратить выход горячего пара во время обжаривания и обеспечить оптимальную работу системы активного контроля воздушного потока™ Active Air Control.
- 9 Установите требуемое время обжаривания (см. раздел “Таймер” этой главы). Вы можете также пользоваться фритюрницей, не устанавливая таймер.
- 10 Нажмите на кнопку открывания на ручке корзины и осторожно опустите корзину в самое нижнее положение (Рис. 12).

Придерживайтесь времени приготовления, указанного на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в таблице, помещенной в конце данного руководства.

Система активного контроля воздушного потока Active Air Control™

- 1** Данный прибор оснащен системой активного контроля воздушного потока Active Air Control™ - замкнутой системой, использующей принцип конденсации, уменьшающей запахи при обжаривании до 100%. (Рис. 13)
 - Система непрерывно конденсирует пар, выделяемый при обжаривании. Водный конденсат собирается в резервуаре, размещенном в днище фритюрницы.
 - Резервуар для воды имеет емкость 750 мл, достаточную для сбора конденсата, образующегося при обжаривании 1,6 кг замороженного картофеля-фри.
 - Индикатор уровня воды, расположенный на передней стороне резервуара, показывает, количество уже собранного конденсата и максимальное количество воды, которую можно собрать.
- Д** Как только вы установите переключатель включения/выключения в положение “ I “, система активного контроля воздушного потока Active Air Control™ включается, и вентилятор на задней панели фритюрницы начинает работать, охлаждая и конденсируя пар, выделяемый при обжаривании во фритюрнице.
- Д** Синий индикатор активности системы указывает, что система активного контроля воздушного потока Active Air Control™ работает. (Рис. 14)

Таймер

Данный прибор оснащен электронным таймером на дисплее.

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

- 1** Для установки требуемого времени обжаривания в минутах, нажмите кнопку таймера. Значение установленного времени появится на дисплее (Рис. 15).
- 2** Для быстрой установки времени приготовления в минутах в сторону увеличения удерживайте кнопку таймера нажатой. По достижении требуемого времени приготовления отпустите кнопку.

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

Примечание. Если установлено неправильное значение времени, удерживайте кнопку таймера в течение 2 секунд после того, как таймер начал обратный отсчет (то есть когда таймер мигает) для сброса значения времени. Удерживайте кнопку, пока на дисплее не отобразится значение “00”. Теперь можно заново установить необходимое время жарки.

- Д** Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
- Д** При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.
- Д** По истечении установленного времени вы услышите звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал повторится.

- 3** Нажмите кнопку таймера, чтобы отключить звуковой сигнал.

Индикация ReFresh (Освежение)

Данный прибор оснащен функцией ReFresh, которая предлагает вам заменить масло или жир для получения лучшего вкуса и более полезного для здоровья результата обжаривания. Через 6 часов использования масла или жира на дисплее появится и начнет мигать символ ReFresh, предлагая заменить масло или жир (см. раздел «Замена масла или жира» главы «Очистка»).

- 1** После замены масла или жира, нажмите и удерживайте кнопку ReFresh не менее 2 секунд, чтобы обнулить счетчик сеансов обжаривания (Рис. 16).

Режим ReFresh не оказывает влияния на процесс обжаривания, из чего следует, что вы можете продолжать обжаривание без замены масла или жира.

После обжаривания

- 1 Чтобы установить корзину в максимально высокое положение (для стекания масла), поднимите ручку. (Рис. 10)
- 2 Потяните за ручку, чтобы открыть крышку. (Рис. 9)
 - ▶ Крышка открывается автоматически.
- 3 Осторожно выньте корзину из фритюрницы. При необходимости встряхните корзину над фритюрницей, чтобы стекли излишки масла или жира (Рис. 10).
Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например кулинарной бумагой.
- 4 Для выключения фритюрницы установите переключатель включения/выключения в положение "О". После завершения работы отключите прибор от розетки электросети (Рис. 17).
 - ▶ Индикатор питания на кнопке включения/выключения погаснет.
- 5 Отключите прибор от электросети.

Не перемещайте фритюрницу, пока масло или жир не остынут.

- 6 Снимите ёмкость для воды.

Закончив обжаривание, всегда выливайте скопившийся конденсат из резервуара.

Резервуар и скопившаяся в нем вода могут быть горячими! Дайте резервуару остыть, прежде чем вынимать его из фритюрницы.

- 7 Вылейте содержимое резервуара в раковину (Рис. 18).

Крышка резервуара для сбора воды отсоединяется. Резервуар вместе с крышкой можно очистить в посудомоечной машине или вымыть горячей водой с небольшим количеством моющего средства.

Примечание. При нерегулярном использовании фритюрницы рекомендуется сливать масло или жидкий жир в плотно закрывающуюся ёмкость. Желательно хранить масло или жир в холодильнике или в прохладном месте. Сливайте масло или жир через сетку, чтобы в ёмкость не попали кусочки продуктов. Перед сливом жира или масла извлеките корзину.

Количество, температура и время жарки

В таблице (Рис. 30), приведенной в конце этого руководства указаны количества, температуры и сроки приготовления для различных типов продуктов. Обязательно сверяйтесь с этой таблицей или см. упаковку продуктов, предназначенных для жарки.

Очистка

Дождитесь полного остывания масла или жира.

Запрещается погружать корпус с панелью управления и нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды.

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

- 1 Нажмите кнопку открывания на петле для открывания крышки. (Рис. 19)
- 2 Вытащите крышку из петли (Рис. 20).

Примечание. При установке крышки на прибор, удостоверьтесь, что вы правильно вставляете крышку в петлю.

- 3 Выньте корзину для обжаривания из фритюрницы.
- 4 Выньте внутреннюю ёмкость из фритюрницы и слейте масло или жир (Рис. 21).

Режим предварительной очистки PreClean

Данный прибор снабжен режимом предварительной очистки PreClean, дающим возможность замочить внутреннюю ёмкость в горячей воде, чтобы облегчить ее очистку.

- 1 Налейте во внутреннюю ёмкость холодную воду на три четверти ее объема и добавьте небольшое количество жидкого моющего средства (Рис. 22).
- 2 Чтобы включить прибор, установите переключатель включения/выключения в положение "I". В течение последующих 30 секунд нажмите кнопку PreClean (Предварительная очистка) и удерживайте в течение не менее 2 секунд для активации функции предварительной очистки PreClean. (Рис. 23)
- Вода нагреется до 80С и в течение 30 минут внутренняя ёмкость будет замачиваться. Это облегчит вам ее очистку. (Рис. 24)
- 3 Через 30 минут вы услышите звуковой сигнал, свидетельствующий о выключении нагревательного элемента. Теперь вы можете вынуть внутреннюю ёмкость из фритюрницы, опорожнить ее и вымыть ее горячей водой с небольшим количеством моющего средства.

Детали можно мыть в посудомоечной машине

Все детали, за исключением деталей, содержащих электрические разъемы и нагревательные элементы, можно очистить в посудомоечной машине или вымыть в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

- Очистите корпус фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.
- После очистки тщательно высушите все детали.

Очистка стеклянной крышки

- Этот прибор оснащен стеклянной крышкой с постоянным уплотнительным кольцом. Не снимайте уплотнительное кольцо для обеспечения оптимальной работы (Рис. 25).
- Очищайте стеклянную крышку в посудомоечной машине, или мойте ее горячей водой с небольшим количеством моющего средства после каждого использования фритюрницы.

Замена масла или жира

Поскольку масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их следует регулярно менять. Символ ReFresh, напомним вам, когда надо заменить масло или жир (см. раздел «Индикация ReFresh» главы «Использование фритюрницы»).

- Если вы пользуетесь фритюрницей для приготовления пищи с высоким содержанием белка (например, мяса или рыбы), вам потребуется менять масло или жир чаще.
- Нельзя использовать масло или жир больше 6 месяцев. Обязательно следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
- Запрещается доливать свежие масло или жир в уже использованные масло или жир.
- Не смешивайте различные виды масла или жира.
- Необходимо сменить масло или жир, если они пенятся при нагревании, приобрели сильный запах или привкус, либо становятся темными и/или густеют.

Утилизация использованного масла или жира

Слейте использованные масло или жидкий жир в оригинальную (закрывающуюся) пластиковую упаковку. Использованный жир можно утилизировать, дав ему застыть в фритюрнице (с вынутой корзиной), затем вычерпав лопаточкой и завернув в газету. По возможности, выбросите ёмкость или газету в мусорный бак для непригодных для

компостирования отходов (не в мусорный бак для пригодных для компостирования отходов) или утилизируйте в соответствии с местными правилами.

Хранение

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

При установке крышки на фритюрницу, удостоверьтесь, что держатель сдвинут назад, и вы правильно вставляете крышку в петлю.

2 Смотайте сетевой шнур, протолкните его в отсек для хранения (Рис. 26).

3 Поднимайте фритюрницу за ручки (Рис. 27).

4 Если во фритюрнице остался твердый жир, дайте ему застыть и храните фритюрницу вместе с жиром (см. раздел «Подготовка прибора к работе»).

Советы по приготовлению блюд во фритюре

- Для получения информации о количествах и настройках для обжаривания см. таблицу в конце данного руководства.
- Тщательно стряхните как можно больше льда и воды и как следует обсушите продукты, предназначенные для обжаривания.
- Не обжаривайте большие количества продуктов за один раз. Количество обрабатываемых продуктов не должно превышать значения, указанные в таблице.

Устранение нежелательных запахов

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

1 Нагрейте масло или жир до температуры 160°C.

2 Положите в масло два тонких ломтика хлеба или несколько веточек петрушки.

3 Дождитесь прекращения возникновения пузырьков в масле и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.

Теперь масло или жир снова приобрели нейтральный вкус.

Картофель-фри домашнего приготовления

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

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

Это предотвратит слипание картофеля при обжаривании.

Примечание. Тщательно обсушите нарезанный картофель.

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

3 Выложите картофель-фри домашнего приготовления в миску и встряхните её.

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 28).

Гарантия и обслуживание

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

Поиск и устранение неисправностей

Данная глава посвящена наиболее общим вопросам использования прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удастся, обратитесь в центр поддержки покупателей вашей страны.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Масло или жир с загрязнениями.	Замените жир или масло. Не забудьте нажать после этого кнопку ReFresh (Освежение). См. раздел «Индикация ReFresh» главы «Использование фритюрницы».
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства. Произошло аварийное выключение прибора. Дайте маслу или жиру остыть и осторожно нажмите кнопку сброса, расположенную на передней стороне фритюрницы (см. раздел «Безопасность»).
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Система активного контроля воздушного потока Active Air Control не работает.	Вентилятор не работает. Обратитесь в вашу местную торговую организацию Philips или сервисное отделение компании Philips.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
Из фритюрницы выходит большое количество пара.	Крышка закрыта неплотно.	Проверьте плотность прилегания крышки.
	Система активного контроля воздушного потока Active Air Control не работает.	Вентилятор не работает. Обратитесь в вашу местную торговую организацию Philips или сервисное отделение компании Philips.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Уплотнительное кольцо, расположенное внутри крышки, загрязнено или повреждено.	В случае загрязнения кольца, вымойте крышку горячей водой с небольшим количеством жидкого моющего средства, или в посудомоечной машине. В случае износа обратитесь в вашу местную торговую организацию компании Philips или сервисное отделение компании Philips для замены уплотнительного кольца.
Резервуар для сбора водного конденсата протекает.	В резервуаре скопилось слишком много воды.	Закончив обжаривание, всегда выливайте скопившийся конденсат из резервуара. Если вы обжариваете большие количества продуктов, выливайте скопившийся конденсат из резервуара после обжаривания 1,6 кг картофеля-фри, или когда водный конденсат достиг максимального уровня.
	Резервуар для сбора воды вставлен неправильно.	Проверьте, правильно ли вставлен резервуар для сбора воды (вы должны услышать щелчок).
Функция предварительной очистки не может быть активирована.	Прошло более 30 секунд между моментами включения прибора и моментом нажатия кнопки PreClean (Предварительная очистка). В этом случае функция предварительной очистки PreClean не включается.	Чтобы включить прибор, установите переключатель включения/выключения в положение "I". В течение последующих 30 секунд нажмите кнопку PreClean (Предварительная очистка).
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь, что заполнение маслом или жиром не превышает максимального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с данным руководством пользователя.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания продуктов во фритюре.	Не смешивайте различные виды масла или жира и не пользуйтесь маслом или жидким жиром с противоспенивающими добавками.
Фритюрница не работает.	Внутренняя емкость не была правильно вставлена во фритюрницу.	Для того чтобы проверить, правильно ли расположена внутренняя емкость, ее можно немного подвигать взад-вперед.
	Сработал предохранитель, и устройство отключилось.	<p>Дайте маслу или жиру остыть. Осторожно нажмите кнопку сброса, расположенную на передней стороне фритюрницы (см. раздел «Безопасность»).</p> <p>В случае полного отказа прибора обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.</p>
При работе фритюрницы слышен более громкий чем обычно звук (во время работы фритюрницы естественно слышно мягкий звук).	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.

Úvod

Gratulujeme Vám k nákupu a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj produkt na www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Fritovací košík
- B** Uvoľňovacie tlačidlo
- C** Rukoväť košíka
- D** Vyberateľná vnútorná nádoba
- E** Páčka na uvoľnenie veka
- F** Tlačidlo nulovania
- G** Tlačidlo teploty
- H** Tlačidlo časovača
- I** Vypínač s kontrolným svetlom napájania
- J** Veko zásobníka na vodu
- K** Zásobník na vodu
- L** Sieťový kábel
- M** Priečnik na odkladanie kábla
- N** Tlačidlo PreClean
- O** Tlačidlo ReFresh
- P** Uvoľňovacie tlačidlo na odstránenie veka
- Q** Odnímateľné sklené veko
- R** Svetelná Indikácia aktívneho systému

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Puzdro, ktoré obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné teleso, nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti je rovnaké.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizovaná spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho previsať cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Dávajte pozor na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka fritézy.

Výstraha

- Kontrolu alebo opravu zariadenia smie vykonať jedine personál servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť svojpomocne, pretože by záruka stratila platnosť.

- Zariadenie položte na vodorovný, plochý a stabilný povrch.
- Pri činnosti zariadenia sa nedotýkajte sklenej časti veka, pretože je horúca.
- Správne usmažené potraviny sú zlatožlté, nie tmavožlté ani hnedé. Po smažení odstráňte prípadné zvyšky! Potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, nesmažte pri teplote vyššej ako 175°C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).
- V tomto zariadení nesmažte ázijské ryžové koláčiky (ani podobný typ potravín). Mohlo by dôjsť k vykypeniu oleja/tuku.
- Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze sa vždy nachádza medzi dvomi značkami „MIN“ a „MAX“ na vnútornej strane vnútornej nádoby, aby sa zabránilo pretečeniu alebo prehriatiu zariadenia.
- Zariadenie nezapínajte skôr, ako ho naplníte olejom/tukom, pretože by sa mohlo poškodiť.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.

Elektromagnetické polia (EMF)

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

Bezpečnosť

Bezpečnostná tepelná poistka

Zariadenie je vybavené bezpečnostnou tepelnou poistkou, ktorá v prípade prehriatia zariadenie vypne.

Táto situácia môže nastať, ak vo fritéze nie je dostatočné množstvo oleja alebo tuku, prípadne ak sa vo fritéze roztápajú kúsky stuženého tuku, čo bráni ohrevnému telesu dostatočne rýchlo odovzdávať teplo.

Ak fritéza nefunguje, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- 1** Zariadenie odpojte zo siete.
- 2** Nechajte olej alebo tuk vychladnúť.
- 3** Pomocou veľmi malého skrutkovača opatrne stlačte tlačidlo nulovania na prednej strane fritézy nad pravým horným rohom displeja (Obr. 2).

Teraz je zariadenie opäť pripravené na použitie.

Poznámka: Ak ani po stlačení tlačidla nulovania zariadenie nepracuje, obráťte sa na Vášho predajcu Philips alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

Príprava na použitie

- 1** Zariadenie postavte na vodorovný, hladký a stabilný povrch mimo dosahu detí.
- 2** Vyberte celý napájací kábel z priečinka na odkladanie kábla (Obr. 3).
- 3** Fritézu naplňte olejom, tekutým tukom alebo roztopeným stuženým tukom až po hornú značku na vnútornej strane vnútornej nádoby (pokyny na používanie stuženého tuku nájdete v časti „Olej a tuk“) (Obr. 4).

Zariadenie zapnite až potom, ako ho naplníte olejom alebo tukom.

Olej a tuk

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

Odporúčame používať olej na smaženie alebo tekutý tuk na smaženie, najlepšie rastlinný olej/tuk bohatý na nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová), ako sú sójový, arašidový, kukuričný alebo slnečnicový olej.

Používajte len olej/tuk vhodný na smaženie pri vysokej teplote s prísadou proti peneniu. Tieto informácie nájdete na balení príslušného oleja alebo tuku.

Stužený tuk

Môžete používať aj stužený tuk na smaženie, ale v tomto prípade musíte byť pri smažení mimoriadne opatrní, aby tuk nevykypel a aby sa neprehrialo ohrevné teleso:

- 1 Ak chcete použiť nové kocky tuku, roztopte ich na slabom plameni na obyčajnej panvici.
- 2 Pozorne nalejte roztopený tuk do fritézy.
- 3 Fritézu odkladajte pri izbovej teplote spolu so stuhnutým tukom v nádobe.
- 4 Ak je teplota tuku veľmi nízka, pri opätovnom roztopení môže začať kypieť. Aby ste predišli speneniu, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov. (Obr. 5)

Dávajte pozor, aby ste pri tom vidličkou nepoškodili povrch vnútornej nádoby.

Použitie zariadenia

Fritovanie

- 1 Koncovku kábla pripojte do sieťovej zásuvky.

Uistite sa, že sa napájací kábel nedotýka horúcich častí zariadenia.

- 2 Zapnite fritézu prepnutím vypínača do polohy „I“. (Obr. 6)

Kontrolné svetlo zapnutia vo vypínači sa rozsvieti a budete počuť zvukový signál.

Zariadenie má zabudované elektronické ovládanie teploty. Nastavená teplota sa zobrazuje na displeji zariadenia.

- 3 Jedným alebo viacnásobným stlačením tlačidla teploty nastavte požadovanú teplotu smaženia (150-190 °C). Zvolená teplota sa zobrazuje na displeji. (Obr. 7)

Hodnotu požadovanej teploty nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.

Ak nenastavíte teplotu, olej/tuk sa zohreje na 150 °C.

Počas ohrievania oleja alebo tuku môžete nechať košík vo fritéze.

- Olej alebo tuk sa zohreje na zvolenú teplotu za 10 až 15 minút.
- Počas zohrievania budete vidieť, ako sa symbol teplomera na displeji nepretržite naplňa a vyprázdňuje. Keď sa celý symbol teplomera, vrátane jeho hornej časti, zmení na čierne, olej/tuk dosiahol požadovanú teplotu. Budete počuť zvukový signál signalizujúci, že fritéza je pripravená na smaženie prvej dávky potravín.

Poznámka: Ak chcete smažiť niekoľko dávok za sebou, pred každou nasledujúcou dávkou počkajte, kým sa sfarbenie symbolu teplomera zmení znova úplne na čierne. V tomto prípade NEBUDETE počuť zvukový signál.

- 4 Zodvihnite rukoväť, aby ste nadvihli košík do jeho najvyššej polohy (Obr. 8).

- 5 Potiahnutím za páčku na uvoľnenie otvoríte veko (Obr. 9).

• Veko sa otvorí automaticky.

- 6 Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť (Obr. 10).

Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky smaženia, odporúčame neprekračovať množstvá uvedené v tabuľke nižšie a na konci tejto brožúrky. Pri prekročení odporúčaného množstva sa znižuje účinnosť systému Active Air Control a môže dôjsť k tomu, že pod fritézou zostane určité množstvo vody.

Odporúčané množstvá

HD6180	Domáce smažené hranolčeky	Mrazené hranolčeky
Max. množstvo	800 g	800 g
Odporúčané maximálne množstvo pre najlepší výsledok	500 g	500 g

Aby nedošlo k vykypeniu alebo nebezpečnému varu oleja/tuku, nesmažte vo fritéze ázijské ryžové koláčiky (ani podobné typy potravín).

7 Opatrne vložte košík do fritézy. Neponárajte ho do oleja alebo tuku.

8 Zatvorte veko. (Obr. 11)

Veko riadne zatvorte, aby počas smaženia neunikala vodná para a aby ste zabezpečili optimálnu činnosť systému Active Air Control™.

9 Nastavte požadovaný čas smaženia (pozrite si časť „Časovač“). Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia časovača.

10 Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na rukoväti košíka a opatrne spustite košík do jeho najnižšej polohy (Obr. 12).

Dodržiavajte čas prípravy uvedený na balení potravín, ktoré chcete smažiť, alebo čas uvedený v tabuľke na konci tejto brožúrky.

Active Air Control™

1 Toto zariadenie má zabudovaný systém Active Air Control™. Tento uzatvorený systém využíva kondenzáciu pár na úplné odstránenie zápachu pri smažení. (Obr. 13)

- Systém nepretržite kondenzuje pary vznikajúce pri smažení a premieňa ich na vodu. Skondenzovaná voda sa zhromažďuje v zásobníku na vodu v spodnej časti plášťa fritézy.
- Kapacita zásobníka na skondenzovanú vodu je 750 ml, čo je postačujúce na množstvo vody uvoľnené pri smažení 1,6 kg mrazených zemiakových hranolčekov.
- Indikátor hladiny vody v prednej časti zásobníka informuje, aké množstvo skondenzovanej vody už bolo zozbierané v zásobníku a jeho maximálnu kapacitu.
- Po prepnutí vypínača do polohy „I“ začne pracovať systém Active Air Control™ a spustí sa ventilátor v zadnej časti fritézy na chladenie a kondenzovanie výparov zo smaženia, ktoré vznikajú vo fritéze.
- Modré kontrolné svetlo aktívneho systému signalizuje, že systém Active Air Control™ je spustený. (Obr. 14)

Časovač

Súčasťou tohto zariadenia je elektronický časovač na displeji.

Tento časovač signalizuje koniec času smaženia, ale fritézu NEVYPNE.

1 Stlačením tlačidla časovača nastavte čas smaženia v minútach. Nastavený čas sa zobrazí na displeji (Obr. 15).

2 Ak tlačidlo časovača podržíte stlačené, minúty začnú pribúdať rýchlejšie. Keď nastavíte želaný čas prípravy, uvoľnite tlačidlo.

Maximálny čas prípravy, ktorý môžete nastaviť, je 99 minút.

Poznámka: Ak nastavený čas nie je správny, môžete ho vymazať stlačením tlačidla časovača na 2 sekundy v momente, keď začne časovač odpočítavanie (t.j. keď čas začne blikať). Tlačidlo držte stlačené, kým sa na displeji nezobrazí „00“. Teraz môžete nastaviť správny čas smaženia.

- ▀ Niekoľko sekúnd po nastavení času smaženia sa spustí odpočítavanie časovača.
- ▀ Kým časovač odpočítava čas prípravy, na displeji blika zostávajúci čas. Posledná minúta prípravy sa zobrazí v sekundách.
- ▀ Po uplynutí nastaveného času budete poučiť zvukový signál. Po 10 sekundách sa časový signál zopakuje.

3 Zvukový signál vypnete stlačením tlačidla časovača.

Indikácia ReFresh

Aby ste dosiali lepšie, chutnejšie a zdravšie výsledky, má táto fritéza zabudovanú funkciu ReFresh, ktorá Vás upozorní, keď je potrebné vymeniť olej/tuk. Po 6 hodinách smaženia začne na displeji blikať symbol ReFresh, aby Vás upozornil na potrebu výmeny oleja/tuku (pozrite si kapitolu „Čistenie“, časť „Výmena oleja/tuku“).

1 Po výmene oleja/tuku stlačte tlačidlo ReFresh na minimálne 2 sekundy a počítadlo smaženia sa vynuluje (Obr. 16).

Funkcia ReFresh nemá vplyv na proces smaženia, môžete teda pokračovať v smažení aj bez výmeny oleja/tuku.

Po fritovaní

1 Nadvihnite rukoväť, aby ste zdvihli košík do najvyššej polohy, t.j. do polohy na odkvapkanie. (Obr. 10)

2 Potiahnutím za páčku na uvoľnenie otvoríte veko. (Obr. 9)

▀ Veko sa otvorí automaticky.

3 Opatrne vyberte košík z fritézy. V prípade potreby potraсте košíkom nad fritézou, aby sa odstránil prebytočný olej/tuk (Obr. 10).

Položte vypražené jedlo do misky alebo na cedník s vrstvou papiera absorbujúceho tuk, napr. kuchynského papiera.

4 Vypínač prepnite do polohy „O“ a fritéza sa vypne. Po použití odpojte zariadenie zo zásuvky (Obr. 17).

▀ Zhasne sa kontrolné svetlo napájania na vypínači.

5 Zariadenie odpojte zo siete.

Fritézou nehýbte, kým olej/tuk dostatočne nevychladne.

6 Vyberte zásobník na vodu.

Po smažení vždy vyberte a vyprázdnite zásobník na vodu.

Zásobník na vodu a voda v ňom môžu byť horúce! Predtým, ako vyberiete zásobník z fritézy, ho nechajte dostatočne vychladnúť.

7 Obsah zásobníka na vodu vylejte do výlevky (Obr. 18).

Veko zásobníka na vodu sa dá oddeliť. Zásobník a jeho veko môžete umývať v umývačke na riad alebo v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Poznámka: Ak fritézu nepoužívate pravidelne, odporúčame vyliať olej/tekutý tuk a uskladniť ho v dôkladne uzatvorenej nádobe, pokiaľ možno v chladničke alebo na chladnom mieste. Olej/tuk do nádob nalejte cez jemné sitko, aby sa zachytili zvyšky jedla. Pred vyprázdnením vnútornej nádoby fritézy vyberte fritovací košík.

Množstvá, teploty a časy fritovania

V tabuľke potravín (obr. 30) na konci tejto brožúrky nájdete prehľad množstiev, teplôt smaženia a časov smaženia pre rôzne typy potravín. Vždy sa riadte podľa informácií v tejto tabuľke alebo na obale potraviny, ktorú chcete smažiť.

Čistenie

Počkajte, kým sa olej/tuk dostatočne ochladí.

Puzdro, ktoré obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné teleso, nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

Na čistenie fritézy nepoužívajte leptavé ani abrazívne (kvapalné) čistiace prostriedky, ani látky ako sóda na umývanie, kvapalina alebo prášok na leštenie, prípadne drsné vatičky.

1 Odomknite veko stlačením uvoľňovacieho tlačidla na závese. (Obr. 19)

2 Nadvihnite veko zo závesu (Obr. 20).

Poznámka: Pri opätovnom nasadzovaní veka na zariadenie ho poriadne zasuňte do jeho závesu.

3 Z fritézy vyberte fritovací košík.

4 Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk (Obr. 21).

Funkcia PreClean

Toto zariadenie má zabudovanú funkciu PreClean, ktorá umožňuje opláchnuť vnútornú nádobu horúcou vodou pre ľahšie čistenie.

1 Vnútnu nádobu naplňte do troch štvrtín studenou vodou a pridajte malé množstvo čistiaceho prostriedku (Obr. 22).

2 Vypínač fritézy prepnete do polohy „I“. Do 30 sekúnd stlačte tlačidlo PreClean na minimálne 2 sekundy, čím aktivujete funkciu PreClean. (Obr. 23)

• Voda sa na 30 minút zohreje na 80 °C, aby odmočila povrch vnútornej nádoby. Potom sa bude dať nádoba ľahšie vyčistiť. (Obr. 24)

3 Po 30 minútach budete počuť zvukový signál, ktorý oznamuje, že ohrevné teleso zariadenia sa vyplo. Potom môžete vybrať vnútornú nádobu z fritézy, vyprázdniť ju a očistiť horúcou vodou s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

Súčiastky vhodné na umývanie v umývačke na riad

Všetky súčiastky, okrem plášt'a s elektrickými súčiastkami a ohrevným telesom, môžete umývať v umývačke na riad alebo v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

- Telo fritézy očistíte vlhkou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo kuchynským papierom.
- Po umytí všetky časti fritézy dôkladne osušte.

Čistenie skleneného veka

- Toto zariadenie je vybavené skleneným vekom s trvalým tesniacim krúžkom. Aby zariadenie fungovalo optimálne, neodstraňujte tento tesniaci krúžok (Obr. 25).
- Po každom použití fritézy umyte sklenené veko v umývačke na riad alebo v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Výmena oleja/tuku

Pretože olej a tuk relatívne rýchlo strácajú svoje vlastnosti, mali by ste ich pravidelne vymieňať. Symbol ReFresh Vám pripomenie, kedy máte olej alebo tuk vymeniť (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“, časť „Indikácia ReFresh“).

- Ak fritézu používate na smaženie jedál bohatých na bielkoviny (napr. mäso alebo ryby), mali by ste olej/tuk vymieňať častejšie.
- Olej/tuk nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov a vždy postupujte podľa pokynov na jeho obale.
- Do použitého oleja/tuku nikdy nepridávajte čerstvý olej/tuk.
- Nemiešajte rôzne druhy oleja/tuku.
- Olej/tuk vymeňte hneď, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachuť, alebo ak stmavne a/alebo zhustne.

Likvidácia použitého oleja/tuku

Použitý olej alebo tekutý tuk nalejte späť do originálnej (uzatvárateľnej) plastovej fľaše. Použitý tuk môžete likvidovať tak, že ho necháte stuhnúť vo fritéze (bez vloženého košíka) a následne ho naberiete pomocou varechy do novinového papiera. Fľaše s použitým olejom alebo noviny s použitým tukom podľa možnosti vyhodte do koša pre nekompostovateľný odpad (nie do koša pre kompostovateľný odpad) alebo ich zlikvidujte v súlade s nariadeniami platnými vo Vašej krajine.

Odkladanie

1 Vložte všetky súčasti do fritézy resp. na fritézu a zatvorte veko.

Keď znovu nasadzujete veko na zariadenie, držiak posuňte dozadu a veko poriadne zasuňte do závesu.

2 Namotajte kábel a zasuňte ho do priechinka na odkladanie (Obr. 26).

3 Fritézu zdvíhajte za jej rukoväť (Obr. 27).

4 Ak je vo fritéze stužený tuk, nechajte ho stuhnúť v zariadení a potom fritézu spolu s tukom odložte (pozrite si kapitolu „Príprava na použitie“).

Tipy na fritovanie

- Informácie o možných množstvách a nastaveniach nájdete v tabuľke na konci tejto brožúrky.
- Z mrazených potravín, ktoré budete fritovať, vytraste čo najviac ľadu a vody a riadne ich osušte.
- Nesmažte naraz väčšie množstvá potravín. Neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.

Odstránenie neželanej príchute

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

1 Olej/tuk zohrejte na teplote 160°C.

2 Do oleja vhodte dva tenké krajce chleba alebo niekoľko byliek petržlenu.

3 Počkajte, kým sa objaví viac bublínok a potom vareškou chlieb alebo petržlen z fritézy vyberte.

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Domáce smažené hranolčky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

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

Poznámka: Hranolčky riadne osušte.

2 Hranolčky smažte dvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160 °C, druhýkrát 5-8 minút pri teplote 175 °C. Pred druhým smažením nechajte hranolčky vychladnúť.

3 Domáce hranolččky vložte do misy a zatraste nimi.

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 28).

Záruka a servis

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

Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obráťte sa na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Smažené jedlo nemá zlatohnedé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavé.	Olej/tuk už nie je čistý.	Vymeňte olej/tuk. Potom nezabudnite stlačiť tlačidlo ReFresh (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“, časť „Indikácia ReFresh“).
	V košíku je príliš veľa potravín.	Nikdy naraz nesmažte viac potravín, ako je množstvo uvedené v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky. Bezpečnostná tepelná poistka vypla fritézu. Nechajte olej/tuk vychladnúť a opatrne stlačte tlačidlo nulovania na prednej strane fritézy (pozrite si kapitolu „Bezpečnosť“).
Fritéza silno a nepríjemne zapácha.	Systém Active Air Control nefunguje správne.	Nefunguje ventilátor. Obráťte sa na predajcu Philips alebo na servis autorizovaný spoločnosťou Philips.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vysokej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
Z fritézy uniká veľké množstvo pary.	Neuzatvorili ste riadne veko.	Skontrolujte, či ste správne zatvorili veko.
	Systém Active Air Control nefunguje správne.	Nefunguje ventilátor. Obráťte sa na predajcu Philips alebo na servis autorizovaný spoločnosťou Philips.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Tesniaci krúžok okolo vnútornej strany veka je znečistený alebo opotrebovaný.	Ak je tesniaci krúžok znečistený, očistite veko čistiacim prostriedkom alebo v umývačke na riad. Ak je veko opotrebované, požiadajte predajcu Philips alebo servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips o výmenu tesniaceho krúžku.
Zo zásobníka na vodu uniká voda.	V zásobníku je príliš veľa vody.	Zásobník na vodu vyprázdňte po každom použití fritézy. Ak smažíte väčšie množstvá potravín, vyprázdňte zásobník na vodu po usmažení 1,6 kg mrazených hranolčekov alebo ak hladina vody v zásobníku dosiahne maximálnu úroveň.
	Zásobník na vodu nie je správne vložený.	Skontrolujte, či je zásobník správne vložený (budete počuť kliknutie).
Nie je možné aktivovať funkciu PreClean.	Medzi tým, ako ste zapli zariadenie a stlačili tlačidlo funkcie PreClean, uplynulo viac ako 30 sekúnd. V takom prípade sa funkcia PreClean neaktivuje.	Vypínač fritézy prepnite do polohy „I“. Potom do 30 sekúnd stlačte tlačidlo funkcie PreClean.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze nepresahuje maximálnu hladinu.
	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny dôkladne osušte. Potom ich smažte podľa pokynov uvedených v tomto návode.
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín.	Nikdy nesmažte naraz väčšie množstvá potravín, ako je uvedené v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny poriadne osušte.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vysokej teplote.	Nikdy nemiešajte rôzne typy oleja/tuku a nepoužívajte olej/tekutý tuk, ktorý obsahuje prípravok proti peneniu.
Fritéza nepracuje.	Vnútorná nádoba nebola správne vložená do fritézy.	Vnútornou nádobou jemne pohnite tam a späť na kontrolu, či je v správnej polohe.
	Bezpečnostná tepelná poistka vypla fritézu.	Nechajte vychladnúť olej/tuk. Opatrne stlačte tlačidlo nulovania na prednej strane fritézy (pozrite si kapitolu „Bezpečnosť“).
		Ak fritéza aj napriek tomu nefunguje, obráťte sa na predajcu Philips alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Žblnkanie vo fritéze je hlasnejšie ako zvyčajne (pri fritovaní je bežný jav, že počuť tiché žblnkavé zvuky).	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny dôkladne osušte.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Košara za cvrtje
- B** Gumb za ločitev nastavka
- C** Ročaj košare
- D** Snemljiva notranja posoda
- E** Ročica za sprostitvev pokrova
- F** Gumb za ponastavitev
- G** Gumb za temperaturo
- H** Gumb časovnika
- I** Stikalo za vklop/izklop z indikatorjem vklopa
- J** Pokrov posode za vodo
- K** Posoda za vodo
- L** Omrežni kabel
- M** Prostor za shranjevanje kabla
- N** Gumb PreClean
- O** Gumb ReFresh
- P** Gumb za odstranitev pokrova
- Q** Snemljivi stekleni pokrov
- R** Indikator aktivnega sistema

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelni element, ne potaplajte v vodo in ga tudi ne spirajte pod vodo.

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj bo izven dosega otrok. Ne sme viseti preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Ko odpirate pokrov, pazite na vročo paro.

Pozor

- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Ne dotikajte se steklenega dela pokrova, ko aparat deluje, ker se močno segreje.

- Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlatorumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane s škrobom, zlasti krompirja in žitnih proizvodov, ne cvrite na temperaturi nad 175 °C (da zmanjšate proizvajanje akrilamidov).
- V tem aparatu ne cvrite riževih kolačev (ali podobne hrane). To lahko povzroči močno cvrčanje olja ali maščobe.
- Nivo olja ali maščobe v cvrtniku naj bo vedno med oznakama 'MIN' in 'MAX' na notranji strani notranje posode, da le-to ne bo steklo čez rob ali se pregrelo.
- Aparat vklopite šele, ko ste ga napolnili z oljem ali maščobo, sicer ga lahko poškodujete.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Varnost

Varnostna termična varovalka

Aparat je opremljen z varnostno termično varovalko, ki v primeru pregretja izklopi aparat. To se lahko zgodi, če v cvrtniku ni dovolj olja ali masti, ali če se v cvrtniku topijo kocke trdne maščobe, ki preprečijo grelnemu elementu, da bi oddajal vročino.

Če cvrtnik ne deluje več, naredite naslednje:

- 1 Aparat izklopite iz električnega omrežja.
- 2 Počakajte, da se olje ali maščoba ohladi.
- 3 Z manjšim izvijačem pazljivo pritisnite gumb za ponastavitev na sprednji strani cvrtnika nad zgornjim desnim kotom zaslona (Sl. 2).

Aparat je pripravljen za ponovno uporabo.

Opomba: Če aparat po ponastavitvi še vedno ne deluje, se obrnite na prodajalca ali Philipsov pooblaščen servisni center.

Priprava pred uporabo

- 1 Aparat postavite izven dosega otrok na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- 2 Ves kabel vzemite iz predala za shranjevanje kabla (Sl. 3).
- 3 Cvrtnik z oljem, tekočo maščobo ali stopljeno trdno maščobo mastjo napolnite do zgornje oznake na notranji strani notranje posode (navodila za uporabo trdne maščobe si oglejte v poglavju "Olje in maščoba") (Sl. 4).

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

Olje in maščoba

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

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

Uporabljajte samo tiste vrste olja in maščobe, ki so primerne za globoko cvrtje in vsebujejo snovi proti penjenju. Te podatke lahko najdete na embalaži ali etiketi olja ali maščobe.

Trdna maščoba

Uporabite lahko tudi trdno maščobo, vendar morate biti v tem primeru še posebej previdni, da preprečite škropljenje maščobe in pregretje grelnega elementa:

- 1 Če želite uporabiti nove kose maščobe, jih počasi v običajni ponvi stopite pri nizki temperaturi.
- 2 Stopljeno maščobo previdno vlijte v cvrtnik.
- 3 Cvrtnik s strnjeno maščobo hranite pri sobni temperaturi.
- 4 Če se maščoba zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju škropiti. Da to preprečite, jo z vilicami nekajkrat preluknjajte. (Sl. 5)

Pri tem pazite, da ne poškodujete obloge notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrtje

- 1 Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.

Pazite, da kabel ne pride v stik z vročimi deli aparata.

- 2 Cvrtnik vklopite tako, da stikalo za vklop/izklop premaknete na položaj "I". (Sl. 6)

Indikator vklopa v stikalu za vklop/izklop začne svetiti in oglasi se zvočni signal.

Aparat je opremljen z elektronskim nadzorom temperature. Nastavljena temperatura je izpisana na zaslonu.

- 3 Enkrat ali večkrat pritisnite gumb za temperaturo, da nastavite želeno temperaturo cvrtja (150-190 °C). Na zaslonu je izpisana izbrana temperatura. (Sl. 7)

Ustrezne nastavitve temperature si oglejte na embalaži hrane za cvrtje ali v preglednici na koncu te knjižice.

Če temperature ne nastavite, se olje maščoba segreje na 150 °C.

Med segrevanjem olja ali maščobe košaro lahko pustite v cvrtniku.

- Olje ali maščoba se na izbrano temperaturo segreje v 10 do 15 minutah.
- Ko se cvrtnik segreva, se simbol za tahometer na zaslonu nenehno polni in prazni. Ko postane črn ves simbol za termometer, vključno z zgornjim segmentom, je olje ali maščoba dosegla izbrano temperaturo. Oglasi se zvočni signal, kar pomeni, da je cvrtnik pripravljen za prvo cvrtje.

Opomba: Če želite ocvreti več količin zapored, pred naslednjim cvrtjem počakajte, da postane simbol za termometer ponovno v celoti črn. V tem primeru se zvočni signal NE oglasi.

- 4 Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj. (Sl. 8).

- 5 Povlecite vzvod za sprostitvev pokrova, da ga odprete (Sl. 9).

● Pokrov se odpre samodejno.

- 6 Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo vstavite živila, ki jih nameravate cvreti (Sl. 10).

Če želite doseči najboljše rezultate cvrtja, vam priporočamo, da ne presežete priporočenih količin v spodnji preglednici in preglednici s hrano na koncu te knjižice. Če presežete priporočeno količino, zmanjšate učinkovitost sistema Active Air Control in se pod cvrtnikom lahko začne nabirati voda.

Priporočene količine

HD6180	Doma pripravljen ocvrt krompirček	Zamrznjen ocvrt krompirček
Največja količina	800 g	800 g
Priporočena največja količina za najboljše rezultate	500 g	500 g

V tem aparatu ne cvrite azijskih riževih pogač (ali podobnih vrst hrane), ker olje ali maščoba lahko začneta močno škropiti ali se peniti.

7 Košaro previdno vstavite v cvrtnik. Ne potopite v olje ali maščobo.

8 Zaprite pokrov. (Sl. 11)

Prepričajte se, da je pokrov pravilno zaprt, da vroča para med cvrtjem ne bo uhajala in bo sistem Active Air Control™ deloval optimalno.

9 Nastavite zahtevani čas cvrtja (oglejte si del "Časovnik" v tem poglavju). Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

10 Pritisnite gumb za sprostitev ročaja košare in košaro previdno spustite na najnižji položaj (Sl. 12).

Upoštevajte čas priprave, ki je naveden na embalaži hrane za cvrtje ali v preglednici s hrano na koncu te knjižice.

Active Air Control™

1 Aparat je opremljen s sistemom Active Air Control™, ki deluje na osnovi kondenzacije in odpravi do 100 % vonjav pri cvrtju. (Sl. 13)

- Sistem paro, ki se ustvarja pri cvrtju, nenehno kondenzira v vodo. Kondenzirana voda se zbira v posodi za vodo v spodnjem delu ohišja cvrtnika.
- Zmogljivost posode za kondenzirano vodo je 750 ml, kar zadostuje za količino kondenzirane vode, ki se nabere pri cvrtju 1,6 kg zamrznjenega krompirčka.
- Indikator nivoja na sprednji strani posode označuje, koliko vode se je že nabralo v njem in največjo količino, ki jo zbiralnik sprejme.

• Ko stikalo za vklop/izklop premaknete na položaj "I", se sistem Active Air Control™ in ventilator v zadnjem delu cvrtnika vklopita ter hladita in kondenzirata paro znotraj cvrtnika.

• Modri indikator aktivnega sistema označuje, da sistem Active Air Control™ deluje. (Sl. 14)

Časovnik

Aparat je opremljen z elektronskim časovnikom na zaslonu.

Časovnik označuje konec časa cvrtja, vendar cvrtnika NE izklopi.

1 Pritisnite gumb časovnika, da nastavite minute časa cvrtja. Nastavljeni čas se izpiše na zaslonu (Sl. 15).

2 Za hitrejšo nastavitvev minut držite gumb časovnika. Ko dosežete zeleni čas, gumb spustite. Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 99 minut.

Opomba: Če prednastavljeni čas ni ustrezen, ga lahko izbrisete tako, da dve sekundi držite gumb časovnika, ko časovnik začne odšteti čas (ko čas začne utripati). Gumb držite, dokler se na zaslonu ne izpiše "00". Zdj lahko nastavite ustrezni čas cvrtja.

• Nekaj sekundo po nastavitvi časa cvrtja časovnik začne odšteti čas.

- ▶ Med odštevanjem preostali čas cvrtja utripa na zaslonu. Zadnja minuta je prikazana v sekundah.
- ▶ Ko prednastavljeni čas poteče, se oglasi zvočni signal. Zvočni signal se ponovni po 10 sekundah.

3 Prekinete ga tako, da pritisnete gumb časovnika.

Indikator ReFresh

Za boljšo, okusnejšo in bolj zdravo ocvrto hrano je aparat opremljen s funkcijo ReFresh, ki vam svetuje, kdaj zamenjajte olje ali maščobo. Po 6 urah cvrtja na zaslonu začne utripati simbol ReFresh, s čimer vam priporoča, da zamenjajte olja ali maščobo (oglejte si poglavje "Čiščenje", del "Menjava olja ali maščobe").

1 Po menjavi olja ali maščobe vsaj dve sekundi držite gumb ReFresh, da ponovno nastavite števec časa cvrtja (Sl. 16).

Funkcija ReFresh ne vpliva na cvrtje, torej lahko s cvrtjem nadaljujete brez menjave olja ali maščobe.

Po cvrtju

1 Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj, da olje odteče. (Sl. 10)

2 Povlecite vzvod za sprostitev pokrova, da ga odprete. (Sl. 9)

▶ Pokrov se odpre samodejno.

3 Košaro previdno vzemite iz cvrtnika. Po potrebi jo pretresite nad cvrtnikom, da odteče odvečno olje ali maščoba (Sl. 10).

Ocvrto hrano dajte v skledo ali sito z vpojnim papirjem, na primer kuhinjskim papirjem.

4 Cvrtnik izklopite tako, da stikalo za vklop/izklop premaknete na položaj "O". Aparat po uporabi iz električnega omrežja (Sl. 17).

▶ Indikator vklopa na stikalu za vklop/izklop ugasne.

5 Aparat izklopite iz električnega omrežja.

Cvrtnika ne premikajte, dokler se olje ali maščoba ne ohladi dovolj.

6 Odstranite posodo za vodo.

Posodo za vodo po cvrtju odstranite in izpraznite.

Posoda za vodo in voda sta lahko vroči. Počakajte, da se posoda dovolj ohladi, preden jo odstranite iz cvrtnika.

7 Posodo izpraznite v lijak (Sl. 18).

Pokrov posode za vodo lahko snamete. Pomijete ju lahko v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj tekočega čistila.

Opomba: Če cvrtnika ne uporabljate redno, vam svetujemo, da olje ali maščobo hranite v dobro zaprtih posodah, če je mogoče v hladilniku ali na hladnem mestu. Olje ali maščobo pred shranjevanjem precedite, da odstranite delce hrane. Preden izpraznite notranjo posodo, odstranite košaro za cvrtje.

Količine, temperature in časi cvrtja

V preglednici s hrano (slika 30) na koncu te knjižice so navedene količine, temperature in časi cvrtja za različne vrste hrane. Upoštevajte podatke v tej preglednici ali na embalaži hrane za cvrtje.

Čiščenje

Počakajte, da se olje ali maščoba dovolj ohladi.

Ohlajša, ki vsebuje električne komponente in grelni element, ne potaplajte v vodo in ga tudi ne spirajte pod vodo.

Aparata ne čistite z jedkimi ali agresivnimi (tekočimi) čistili ali materiali, kot so sodavica za pomivanje, pomivalni prašek ali tekočina in grobe gobice.

- 1** Pokrov odklenite tako, da pritisnete gumb za sprostitvev na tečaju. (Sl. 19)
- 2** Pokrov dvignite iz tečaja (Sl. 20).

Opomba: Pri ponovnem nameščanju pokrova na aparat bodite previdni, da ga pravilno vstavite v tečaj.

- 3** Iz cvrtnika odstranite košaro za cvrtje.
- 4** Iz aparata odstranite notranjo posodo in izlijte olje ali maščobo (Sl. 21).

Funkcija PreClean

Aparat je opremljen s funkcijo PreClean, ki vam omogoča, da notranjo posodo namočite v vroči vodi in s tem lažje čistite.

- 1** Notranjo posodo napolnite s hladno vodo do treh četrtin kapacitete in dodajte nekaj tekočega čistila (Sl. 22).
- 2** Stikalo za vklop/izklop premaknite na položaj "I", da vklopite aparat. V 30 sekundah pritisnite in vsaj dve sekundi držite gumb PreClean, da vklopite funkcijo PreClean. (Sl. 23)
- 3** Voda je 30 minut segreta na 80 °C, da namoči notranjo posodo. To omogoča enostavnejše čiščenje notranje posode. (Sl. 24)
- 3** Po 30 minutah se oglasi zvočni signal, ki označuje, da se je grelni element izklopil. Zdaj notranjo posodo lahko dvignete iz cvrtnika, izpraznite in operete z vročo vodo in nekaj tekočega čistila.

Deli, primerni za pranje v pomivalnem stroju

Vse dele, razen ohišja z električnimi komponentami in grelnim elementom, lahko perete v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj tekočega čistila.

- Ohišje cvrtnika očistite z vlažno krpo (z nekaj tekočega čistila) in/ali kuhinjsko krpo.
- Po čiščenju dele temeljito posušite.

Čiščenje steklenega pokrova

- Aparat ima stekleni pokrov s trajnim tesnilom. Da bo aparat deloval pravilno, ne odstranite tesnila (Sl. 25).
- Po vsaki uporabi aparata stekleni pokrov operite v pomivalnem stroju ali vroči vodi z nekaj tekočega čistila.

Menjava olja ali maščobe

Ker se kakovost olja in maščobe manjša razmeroma hitro, ju morate redno menjati. Simbol ReFresh označuje, kdaj zamenjajte olje ali maščobo (oglejte si poglavje "Uporaba aparata", del "Indikator ReFresh").

- Če s cvrtnikom pripravljate hrano, ki je bogata z beljakovinami (na primer meso ali ribe), olje ali maščobo menjajte pogosteje.
- Iste olja ali maščobe ne uporabljajte dlje kot 6 mesecev in vedno sledite navodilom na embalaži.
- Rabljenemu olju ali maščobi ne dolivajte svežega olja ali maščobe.
- Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe.
- Olje ali maščobo morate zamenjati, če se pri segrevanju začeta peniti, če imata močan duh ali okus, če potemnit ali se zgostita.

Odlaganje rabljenega olja ali maščobe

Rabljenemu olju ali maščobi izlijte v originalno plastenko, ki jo je mogoče zatesniti. Rabljena maščoba naj se najprej strdi v cvrtniku (brez košare), nato pa jo z lopatico odstranite in zavijte v časopisni

papir. Če je dovoljeno, platenko ali časopisni papir odvrzite v koš za nekompostirane odpadke oziroma jih odvrzite v skladu s predpisi v vaši državi.

Shranjevanje

- 1** Vse dele vstavite nazaj na ali v aparat in zaprite pokrov.
- Pri nameščanju pokrova na aparat pazite, da se nosilec premakne nazaj in da pokrov pravilno vstavite v tečaj.
- 2** Kabel zvijte in potisnite v prostor za shranjevanje kabla (Sl. 26).
 - 3** Cvrtnik dvignite za ročaja (Sl. 27).
 - 4** Če je v cvrtniku trdna maščoba, naj se ta strdi v njem in ga shranite z maščobo vred (oglejte si poglavje "Priprava za uporabo").

Nasveti za cvrtje

- Podatke o ustreznih količinah in nastavitvah si oglejte v preglednici s hrano na koncu te knjžice.
- S hrane previdno otresite čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin hkrati. Ne presežite količin, navedenih v preglednici s hrano na koncu te knjžice.

Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

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

Doma pripravljen ocvrt krompirček

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

- 1** Uporabite čvrst krompir in ga narežite na paličice. Sperite jih s hladno vodo. S tem preprečite, da bi se med cvrtjem sprijejele.
- Opomba: Paličke temeljito osušite.*
- 2** Krompirček cvrite dvakrat: prvič 4–6 minut pri temperaturi 160 °C, drugič pa 5–8 minut pri temperaturi 175 °C. Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da se krompirček ohladi.
 - 3** Doma pripravljeni ocvrt krompirček položite v posodo in premešajte.

Okolje

- Aparata po izteku življenjske dobe ne odvrzite z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 28).

Garancija in servis

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

Odpravljanje težav

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikov v vaši državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana ni zlato-rjave barve in/ali ni hrustljava.	Olje ali maščoba ni več čista.	Zamenjajte olje ali maščobo. Po menjavi ne pozabite ponovno nastaviti funkcije ReFresh. Oglejte si poglavje "Uporaba aparata", del "Indikator ReFresh".
	V košari za cvrtje je prevelika količina hrane.	Ne cvrite količin hrane, ki presegajo priporočene količine v preglednici s hrano na koncu te knjižice. Varnostna termična varovalka je izklopila aparat. Počakajte, da se olje ali maščoba ohladi, nato pa previdno pritisnite gumb za ponastavitev na sprednji strani cvrtnika (oglej si poglavje "Varnost").
Iz cvrtnika se širi močan neprijeten vonj.	Sistem Active Air Control ne deluje pravilno.	Ventilator ne deluje. Obrnite se na prodajalca ali Philipsov pooblaščen servisni center.
	Vrsta olja ali maščobe ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo maščobo za cvrtje visoke kakovosti. Ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe.
Iz cvrtnika uhaja veliko pare.	Pokrov ni pravilno zaprt.	Preverite, ali je pokrov dobro zaprt.
	Sistem Active Air Control ne deluje pravilno.	Ventilator ne deluje. Obrnite se na prodajalca ali Philipsov pooblaščen servisni center.
	Tesnilo v notranjem delu pokrova je umazano ali izrabljeno.	Če je tesnilo umazano, pokrov operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju. Če je tesnilo obrabljeno, se obrnite na prodajalca ali Philipsov pooblaščen servisni center, da vam tesnilo zamenjajo.
Posoda za vodo pušča.	V posodi je preveč vode.	Po uporabi cvrtnika vedno izpraznite posodo za vodo. Če cvrete večje količine, posodo izpraznite po tem, ko ste ocvrli 1,6 kg zamrznjenega krompirčka ali ko je bil dosežen najvišji nivo vode.
	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena.	Preverite, ali ste posodo za vodo pravilno vstavili (zasliši se klik).
Funkcije PreClean ni mogoče vklopiti.	Med vklopom aparata in pritiskom gumba PreClean je preteklo več kot 30 sekund. V tem primeru se funkcija PreClean ne vklopi.	Stikalo za vklop/izklop premaknite na položaj "I", da vklopite aparat. Nato v 30 sekundah pritisnite gumb PreClean.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Olje ali maščoba se med cvrtjem preliva preko roba cvrtnika.	V posodo za cvrtje ste nalili preveč olja ali maščobe.	Olje ali maščoba naj ne segata preko maksimalnega nivoja.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito posušite. Cvirite jo v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.
Olje ali maščoba se med cvrtjem močno peni.	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Ne cvrite količin hrane, ki presegajo priporočene količine v preglednici s hrano na koncu te knjižice.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite.
Cvrtnik ne deluje.	Vrsta uporabljenega olja ali maščobe ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe in ne uporabljajte olja ali maščobe, ki vsebuje sredstvo proti penjenju.
	Notranja posoda ni pravilno vstavljena v cvrtnik.	Notranjo posodo malo premaknite sem ter tja, da zagotovite njen pravilne položaj.
Cvrtnik deluje glasneje kot običajno (če deluje pravilno, je cvrtje skoraj neslišno).	Varnostna termična varovalka je izklopila aparat.	Počakajte, da se olje ali maščoba ohladi. Nato previdno pritisnite gumb za ponastavitev na sprednji strani cvrtnika (oglejte si poglavje "Varnost"). Če cvrtnik še vedno ne deluje, se obrnite na prodajalca ali Philipsov pooblaščen servisni center.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Korpa za prženje
- B** Dugme za otpuštanje
- C** Drška korpe
- D** Odvojiva unutrašnja posuda
- E** Ručica za otvaranje poklopca
- F** Dugme za resetovanje
- G** Dugme za temperaturu
- H** Dugme za tajmer
- I** Prekidač za uključivanje/isključivanje sa lampicom napajanja
- J** Poklopac rezervoara za vodu
- K** Rezervoar za vodu
- L** Kabl za napajanje
- M** Pregrada za odlaganje kablova
- N** PreClean dugme
- O** ReFresh dugme
- P** Dugme za otpuštanje za uklanjanje poklopca
- Q** Stakleni poklopac koji se skida
- R** Lampica - indikator aktivnosti sistema

Važno

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

Opasnost

- Kućište, koje sadrži električne delove i element za grejanje, nikada ne uranjajte u vodu i nemojte ga prati pod mlazom vode.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Kabl za napajanje držite van domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Čuvajte se vrele pare kad otvarate poklopac.

Oprez

- Kod ispitivanja ili opravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, inače će se time prekinuti vaša prava po garanciji.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Ne dodirujte stakleni deo poklopca dok aparat radi jer se zagreva.

- Namirnice pržite tako da postanu zlatno-žute, a ne tamne ili smeđe boje i uklonite zagorele ostatke. Namirnice koje sadrže skrob, posebno krompir i žitarice, nemojte da pržite na temperaturi iznad 175°C (da biste sveli stvaranje akrilamida na najmanju moguću meru).
- Nemojte da pržite kolače od azijskog pirinča (i drugu sličnu hranu) u ovom aparatu. To bi moglo da izazove snažno ključanje i prskanje ulja ili masti.
- Trudite se da nivo ulja ili masti u fritezi uvek bude između oznaka 'MIN' i 'MAX' na unutrašnjoj strani unutrašnje posude, kako bi se sprečilo prelivanje i pregrevanje.
- Nemojte da uključujete aparat pre nego što ga napunite uljem ili mašću, jer ga to može oštetiti.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Bezbednost

Bezbednosno isključivanje za zaštitu od pregrevanja

Ovaj aparat opremljen je zaštitom od pregrevanja koja isključuje aparat ako se pregreje. To se može desiti ako u fritezi nema dovoljno ulja ili masti ili ako se u fritezi tope komadi čvrste masti, što onemogućava da grejni element odaje toplotu. Ako friteza prestane da radi, preduzmite sledeće mere:

- 1** Isključite aparat iz utičnice.
- 2** Ostavite ulje ili mast da se ohladi.
- 3** Malim odvijaćem pažljivo pritisnite dugme za resetovanje koje se nalazi na prednjoj strani friteze, iznad gornjeg desnog ugla displeja (Sl. 2).

Sada je aparat opet spreman za upotrebu.

Napomena: Ako aparat još uvek ne radi pošto ste ga resetovali, obratite se vašem Philips prodavcu ili ovlašćenom servisnom centru kompanije Philips.

Pre upotrebe

- 1** Stavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu izvan domašaja dece.
- 2** Izvucite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla (Sl. 3).
- 3** Fritezu napunite uljem, tečnom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do oznake za maksimalnu visinu na unutrašnjoj strani unutrašnje posude (uputstvo za korišćenje čvrste masti potražite u odeljku 'Ulje i mast') (Sl. 4).

Nemojte da uključujete aparat pre nego što ste ga napunili uljem ili mašću.

Ulje i mast

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

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

Koristite samo one vrste ulja ili masti koje su pogodne za duboko prženje i koje sadrže sredstvo protiv stvaranja pene. Ovu informaciju možete naći na ambalaži ili nalepnici ulja ili masti.

Čvrsta mast

Može se koristiti i mast u čvrstom stanju, ali su u tom slučaju neophodne dodatne mere opreza da bi se sprečilo prskanje masti i pregrevanje grejnog elementa:

- 1** Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri u običnom tiganju.
- 2** Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.
- 3** Odložite fritezu kada se mast ponovo zgusne na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast jako ohladi, može početi da prska kada se istopi. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrsljnoj masti da biste to sprečili. (Sl. 5)

Pazite da ne oštetite površinski sloj unutrašnje činiije dok to radite.

Upotreba aparata

Prženje

- 1** Uključite utikač u zidnu utičnicu.

Vodite računa da kabl ne dođe u dodir sa vrućim delovima aparata.

- 2** Postavite prekidač za uključivanje/isključivanje na "I" da biste uključili fritezu. (Sl. 6)

Pali se indikator napajanja u prekidaču za uključivanje/isključivanje i čuje se zvučni signal.

Ovaj aparat je opremljen elektronskom kontrolom temperature. Podešena vrednost temperature pojavljuje se na displeju aparata.

- 3** Pritisnite dugme za temperaturu jednom ili više puta da biste postavili željenu temperaturu za prženje (150-190°C). Izabrana temperatura prikazaće se na displeju. (Sl. 7)

Informacije o potrebnoj temperaturi potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli na kraju ovog priručnika.

Ako ne podesite temperaturu, ulje ili mast će se zagrejati do temperature od 150°C.

Možete da ostavite korpu u fritezi dok se ulje ili mast zagreva.

- Ulje ili mast će se zagrejati do izabrane temperature u roku od 10 do 15 minuta.
- Dok se friteza zagreva, simbol termometra na displeju se neprekidno puni i prazni. Kada ceo simbol termometra, uključujući gornji segment, postane crn, to znači da su ulje ili mast dostigli podešenu temperaturu. Čućete zvučni signal koji označava da je friteza spremna za prženje prve ture hrane.

Napomena: Ako želite da pržite nekoliko tura zaredom, sačekajte da simbol termometra ponovo postane potpuno crn pre nego što počnete da pržite sledeću količinu. U ovom slučaju NEĆE se čuti zvučni signal.

- 4** Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj (Sl. 8).

- 5** Povucite ručicu za oslobađanje poklopca da biste ga otvorili (Sl. 9).

● Poklopac se automatski otvara.

- 6** Izvadite korpu iz friteze i u nju stavite hranu koju želite da pržite (Sl. 10).

Za najbolje rezultate prženja, savetujemo vam da ne prekoračite količine iz donje tabele i tabele na kraju ovog priručnika. Ako prekoračite preporučenu količinu, smanjuje se efikasnost sistema Active Air Control pa može doći do kapanja vode ispod friteze.

Preporučene količine

HD6180	Domaći prženi krompirići	Smrznuti krompirići
Maks. količina	800 g	800 g
Preporučena maks. količina za najbolji krajnji rezultat	500 g	500 g

U ovom aparatu nemojte pržiti azijske pirinčane kolačiće (ili sličnu hranu) jer bi to moglo izazvati jako prskanje ili opasno klučanje ulja ili masti.

7 Pažljivo vratite korpu u fritezu. Ne spuštajte je još uvek u ulje ili mast.

8 Zatvorite poklopac. (Sl. 11)

Vodite računa da poklopac bude propisno zatvoren da vrela para ne bi izlazila za vreme prženja i da bi sistem Active Air Control™ optimalno funkcionisao.

9 Podesite potrebno vreme prženja (vidi odeljak 'Tajmer' u ovom poglavlju). Fritezu možete upotrebljavati i bez podešavanja tajmera.

10 Pritisnite dugme za oslobađanje na ručici korpe i pažljivo spustite korpu u najniži položaj (Sl. 12).

Pridržavajte se vremena pripreme koje je naznačeno na pakovanju hrane koju želite da pržite ili je navedeno u tabelama na kraju ovog priručnika.

Active Air Control™

- Ovaj aparat opremljen je funkcijom Active Air Control™, zatvorenim sistemom koji se zasniva na principu kondenzacije i omogućava smanjenje mirisa pri prženju do 100%. (Sl. 13)
 - Sistem neprekidno kondenzuje paru koja nastaje pri prženju i pretvara je u vodu. Kondenzovana voda se skuplja u rezervoaru za vodu na dnu kućišta friteze.
 - Rezervoar za kondenzovanu vodu ima kapacitet od 750 ml, što je dovoljno za količinu vode koja nastaje prženjem 1,6 kg zamrznutog pomfrita.
 - Indikator nivoa na prednjoj strani rezervoara pokazuje koliko se vode već skupilo u rezervoaru za vodu, kao i maksimalnu količinu koja može stati u njega.
- Kad prekidač za uključivanje/isključivanje postavite u položaj 'I', sistem Active Air Control™ počinje sa radom, a ventilator u zadnjem delu friteze se uključuje kako bi rashladio i kondenzovao paru koja se usled prženja stvara u fritezi.
- Plava lampica- indikator aktivnosti sistema označava da sistem Active Air Control™ radi. (Sl. 14)

Tajmer

Ovaj aparat opremljen je elektronskim tajmerom na displeju.

Tajmer pokazuje kada će se završiti prženje, ali NE isključuje fritezu.

1 Pritisnite dugme tajmera da biste podesili vreme prženja u minutima. Podešeno vreme će biti vidljivo na displeju (Sl. 15).

2 Za brzo pomeranje minuta unapred pritisnite i držite dugme tajmera. Otpustite dugme kad dođete do potrebnog vremena prženja.

Maksimalno podesivo vreme iznosi 99 minuta.

Napomena: Ako podešeno vreme nije tačno, možete ga obrisati tako što ćete dugme tajmera držati pritisnutim 2 sekunde u trenutku kad tajmer počinje sa odbrojavanjem (tj. kad vreme počne da trepće). Držite dugme pritisnutim dok se na displeju ne pojavi '00'. Sada možete da ispravite vreme za prženje.

- ▶ Nekoliko sekundi posle podešavanja vremena prženja tajmer će početi da odbrojava.
- ▶ Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme prženja će treptati na displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.
- ▶ Kada podešeno vreme istekne, čućete zvučni signal. Nakon 10 sekundi, zvučni signal će se ponovo oglasiti.

3 Pritisnite dugme tajmera da biste zaustavili zvučni signal.

ReFresh indikator

Za bolje, ukusnije i zdravije rezultate prženja, ovaj aparat je opremljen funkcijom ReFresh, koja vam savetuje kada da promenite ulje ili mast. Posle 6 sati prženja, ReFresh simbol će se pojaviti na displeju i početi da trepće, savetujući vam da promenite ulje ili mast (vidi poglavlje 'Čišćenje', deo 'Menjanje ulja ili masti').

1 Pošto ste promenili ulje ili mast, pritisnite i držite dugme ReFresh najmanje 2 sekunde da bi se brojač sesija prženja vratio na početnu vrednost (Sl. 16).

ReFresh funkcija ne ometa proces prženja, što znači da uvek možete da nastavite sa prženjem bez menjanja ulja ili masti.

Posle prženja

1 Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj, npr. položaj za ceđenje. (Sl. 10)

2 Povucite ručicu za oslobađanje poklopca da biste ga otvorili. (Sl. 9)

▶ Poklopac se automatski otvara.

3 Pažljivo izvadite korpu iz friteze. Ako je neophodno, protresite korpu iznad friteze da uklonite višak ulja ili masti (Sl. 10).

Stavite prženu hranu u činiju ili cediljku s papirom koji upija mast, npr. kuhinjskim papirom.

4 Podesite prekidač za uključivanje/isključivanje na 'O' da biste isključili fritezu. Nakon upotrebe, isključite aparat iz struje (Sl. 17).

▶ Isključite se indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje.

5 Isključite aparat iz utičnice.

Nemojte pomerati fritezu dok se ulje ili mast ne ohladi dovoljno.

6 Izvadite rezervoar za vodu.

Posle prženja, uvek izvadite i ispraznite rezervoar za vodu.

Rezervoar za vodu i voda u njemu mogu biti vrući! Ostavite rezervoar za vodu da se dovoljno ohladi pre nego što ga izvadite iz friteze.

7 Ispraznite rezervoar za vodu u sudoperu (Sl. 18).

Poklopac rezervoara za vodu se može skinuti. Rezervoar i poklopac mogu da se peru u mašini za sudove ili u vrućoj vodi s nešto tečnosti za pranje.

Napomena: Ako fritezu ne koristite redovno, preporučujemo vam da iz nje izvadite ulje ili tečnu mast, koje zatim u čvrsto zatvorenim posudama treba odložiti u frižider ili na hladno mesto. Napunite posude tako što ćete ulje ili mast procediti kroz fino sito da biste uklonili deliće hrane. Uklonite korpu za prženje pre pražnjenja unutrašnje posude.

Količine, temperature i vreme pripreme

U tabeli (sl. 30) na kraju ovog priručnika naći ćete pregled količina, temperatura za prženje i vremena za prženje za različite tipove hrane. Uvek poštujujte informacije iz ove tabele ili sa pakovanja hrane koju nameravate da pržite.

Čišćenje

Sačekajte da se ulje i mast dovoljno ohlade.

Kućište, koje sadrži električne delove i elemenat za grejanje, nikada ne uranjajte u vodu i nemojte ga prati pod mlazom vode.

Za čišćenje friteze nemojte koristiti bazna niti abrazivna (tečna) sredstva za čišćenje ili materijale kao što su soda za čišćenje, tečnost ili prašak za ribanje ili sunderi za ribanje.

1 Pritisnite dugme za oslobađanje na zglobu da biste otključali poklopac. (Sl. 19)

2 Podignite poklopac iz zgloba (Sl. 20).

Napomena: Kada vraćate poklopac na aparat, vodite računa da ga ispravno umetnete u zglob.

3 Izvadite korpu za prženje iz friteze.

4 Izvadite unutrašnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 21).

Funkcija PreClean

Ovaj aparat ima PreClean funkciju, koja pruža mogućnost da se unutrašnja činija ispuni vrućom vodom radi lakšeg pranja.

1 Napunite unutrašnju posudu hladnom vodom do tri četvrtine njenog kapaciteta i dodajte nešto tečnosti za pranje (Sl. 22).

2 Podesite prekidač za uključivanje/isključivanje na 'I' da biste uključili aparat. U roku od 30 sekundi, pritisnite i držite dugme PreClean najmanje 2 sekunde da biste aktivirali funkciju PreClean. (Sl. 23)

3 Voda će se za 30 minuta zagrejati do 80°C da bi se unutrašnja činija natopila. Ovo će olakšati čišćenje činije. (Sl. 24)

3 Kada prođe 30 minuta, čućete zvučni signal koji označava da je grejni element isključen. Sada možete da izvadite unutrašnju činiju iz friteze, ispraznite je i operete vrućom vodom s nešto tečnosti za pranje.

Delovi koji mogu da se peru u mašini za pranje sudova

Svi delovi, s izuzetkom kućišta sa električnim komponentama i grejnih elemenata, mogu se prati u mašini za sudove ili u vrućoj vodi s nešto tečnosti za pranje.

- Kućište očistite vlažnom krpom (uz nešto malo tečnosti za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.
- Posle čišćenja temeljito osušite sve delove.

Čišćenje staklenog poklopca

- Ovaj aparat ima stakleni poklopac sa trajnim zaptivnim prstenom. Ne skidajte zaptivni prsten da ne biste ugrozili optimalan rad aparata (Sl. 25).
- Posle svake upotrebe aparata, operite stakleni poklopac u mašini za sudove ili u vrućoj vodi s nešto tečnosti za pranje.

Menjanje ulja ili masti

Pošto ulje i mast gube svoje dobre osobine prilično brzo, treba redovno da menjate ulje ili mast. Simbol ReFresh savetuje vam kada da promenite ulje ili mast (vidi poglavlje 'Upotreba aparata', odeljak 'ReFresh indikator')

- Ako fritezu upotrebljavate za pripremanje hrane bogate proteinima (kao što su meso ili riba), treba češće da menjate ulje ili mast.
- Nikada nemojte da koristite isto ulje ili mast duže od 6 meseci i uvek pratite uputstva sa pakovanja.
- Nikada nemojte dodavati sveže ulje ili mast u korišćeno ulje ili mast.

- Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.
- Ako ulje ili mast počne da pravi penu tokom zagrevanja, ima jak miris ili ukus, odnosno ako potamni i/ili se zgusne, obavezno ih promenite.

Odlaganje korišćenog ulja ili masti

Sipajte upotrebljeno ulje ili tečnu mast u originalnu plastičnu bocu koja može da se zatvori. Možete da odložite korišćenu mast tako što ćete pustiti da se stegne u fritezi (bez korpe u njoj), a zatim je izvaditi iz friteze pomoću lopatice i umotati u novinski papir. Ako je dostupno, bocu ili novinski papir možete da stavite u kantu za odlaganje nerazgradivog otpada (ne u kantu za odlaganje razgradivog otpada) ili ih odložite u skladu sa propisima u vašoj zemlji.

Odlaganje

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

Kada vraćate poklopac na aparat, vodite računa da je držač pomeren unazad i da ispravno stavite poklopac na zglob.

- 2 Namotajte kabl i vratite ga u odeljak za odlaganje (Sl. 26).
- 3 Fritezu podignite pomoću drške (Sl. 27).
- 4 Ako se u fritezi nalazi mast u čvrstom stanju, ostavite mast da se stegne u fritezi i tako odložite fritezu (vidi poglavlje 'Priprema za upotrebu')

Saveti za prženje

- Informacije o količinama i potrebnim postavkama, pogledajte tabelu na kraju priručnika.
- Sa hrane za prženje otresite što više leda i vode te je pre prženja dobro osušite.
- Nemojte da pržite velike količine odjednom. Ne prekoračujte količine koje su date u tabeli na kraju ovog priručnika.

Uklanjanje neprijatnog mirisa

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

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

Domaći prženi krompiriči

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

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

Napomena: Temeljito osušite štapiće.

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

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 28).

Garancija i servis

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

Rešavanje problema

Ovo poglavlje sumira najuobičajenije probleme sa kojima se možete suočiti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem sa informacijom datom ispod, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u svojoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Ulje ili mast više nisu čisti.	Promenite ulje ili mast. Setite se da posle toga resetujete ReFresh. Vidi poglavlje 'Upotreba aparata', deo 'ReFresh indikator'.
	U korpi ima previše hrane.	U korpu nikada nemojte da stavljate količinu hrane veću od one koja je navedena u tabeli na kraju ovog priručnika. Zaštita od pregrevanja je isključila aparat. Ostavite ulje ili mast da se ohladi i pažljivo pritisnite taster za resetovanje na prednjoj strani friteze (vidi poglavlje 'Bezbednost').
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Active Air Control sistem ne radi pravilno.	Ventilator ne radi. Obratite se prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tečnu mast za prženje. Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.
Mnogo pare izlazi iz friteze.	Poklopac nije propisno zatvoren.	Proverite da li je poklopac propisno zatvoren.
	Active Air Control sistem ne radi pravilno.	Ventilator ne radi. Obratite se prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.
	Zaptivni prsten oko unutrašnjeg dela poklopca se isprljao ili pohabao.	Ako je prsten prljav, operite poklopac u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje ili u mašini za sudove. Ako je poklopac pohaban, obratite se Philips prodavcu ili ovlašćenom servisu kompanije Philips radi zamene zaptivnog prstena.
Rezervoar za vodu curi.	U rezervoaru ima previše vode.	Posle upotrebe friteze, uvek ispraznite rezervoar za vodu. Ako pržite velike količine, ispraznite rezervoar za vodu pošto ste ispržili 1,6 kg zamrznutog pomfrita ili kada se dostigne maksimalni nivo vode.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Rezervoar za vodu nije umetnut na pravi način.	Proverite da li je rezervoar za vodu stavljen na pravi način (čučete klik).
PreClean funkcija ne može da se aktivira.	Prošlo je više od 30 sekundi od trenutka kada se uključili aparat do trenutka kada ste pritisli dugme PreClean. U tom slučaju, PreClean funkcija se neće aktivirati.	Podesite prekidač za uključivanje/isključivanje na 'I' da uključite aparat. Zatim pritisnite dugme PreClean u roku od 30 sekundi.
Ulje ili mast se tokom prženja preliva preko ivice friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prelazi oznaku „MAX“ (Maksimum).
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljno osušite hranu pre nego što počnete da je pržite. Zatim je pržite u skladu sa uputstvima iz ovog korisničkog priručnika.
	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	U korpu nikada nemojte da stavljate količinu hrane veću od one koja je navedena u tabeli na kraju ovog priručnika.
Tokom prženja ulje ili mast se jako peni.	Hrana sadrži suviše vlage.	Pre prženja temeljno osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije prikladna za duboko prženje.	Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti i koristite ulje ili tečnu mast koje poseduju agens protiv penušanja.
Friteza ne radi.	Unutrašnja činija nije dobro stavljena u fritezu.	Blago pomerajte unutrašnju činiju napred-nazad u uređaju da biste proverili da li je pravilno postavljena.
	Bezbednosno isključivanje za zaštitu od pregrevanja je isključilo aparat.	Ostavite ulje ili mast da se ohladi. Pažljivo pritisnite taster za resetovanje na prednjoj strani friteze (vidi poglavlje 'Bezbednost').
		Ako friteza i dalje ne radi, obratite se prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom servisu kompanije Philips.
Friteza proizvodi zvuke bućkanja koji su glasniji nego obično (normalno je da friteza proizvodi tihe zvuke bućkanja).	Hrana sadrži suviše vlage.	Pre prženja temeljno osušite hranu.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кошик для смаження
- B** Кнопка розблокування
- C** Ручка кошика
- D** Знімна внутрішня чаша
- E** Важіль розблокування кришки
- F** Кнопка скидання
- G** Кнопка налаштування температури
- H** Кнопка таймера
- I** Перемикач живлення з індикатором увімкнення
- J** Кришка резервуара для води
- K** Резервуар для води
- L** Шнур живлення
- M** Відділення для зберігання шнура
- N** Кнопка PreClean
- O** Кнопка ReFresh
- P** Натисніть кнопку розблокування, щоб зняти кришку
- Q** Знімна скляна кришка
- R** Індикатор активності системи

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Ніколи не занурюйте корпус, в якому знаходяться електричні компоненти і нагрівальний елемент, у воду та не мийте під краном.

Попередження

- Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Зберігайте шнур живлення подалі від дітей. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Будьте обережні: гаряча пара може вибризнутися, коли Ви відкриватимете кришку.

Увага

- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Не торкайтесь скляної частини кришки, коли пристрій працює, адже вона нагрівається.
- Смажте їжу до золотистого кольору, а не до темного чи коричневого; видаляйте обгорілі залишки. Не смажте продуктів, що містять крохмаль, особливо картоплю та круп'яні продукти, при температурі вище 175°C (щоб мінімізувати утворення акриламід).
- Не смажте у пристрої азійські рисові пироги (або подібні страви). Це може призвести до інтенсивного вибризування або спінення олії чи жиру.
- Для запобігання витіканню або перенагріванню рівень олії чи жиру у фритюрниці завжди повинен бути між позначками MIN і MAX всередині внутрішньої каstrулі.
- Не вмикайте пристрій, якщо в ньому немає олії чи жиру, адже це може його пошкодити.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.

Електромагнітні поля (ЕМП)

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

Безпека**Тепловий запобіжник**

Пристрій оснащено запобіжним термовимикачем, що вимикає пристрій, коли той перегрівається.

Якщо у фритюрниці недостатньо олії чи жиру, або якщо розтоплюються шматки твердого жиру, може спрацювати запобіжний вимикач, і нагрівальний елемент буде вимкнено.

Якщо фритюрниця не працює як належить, зробіть наступне:

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі.
- 2** Дати олії чи жиру охолонути.
- 3** За допомогою маленької викрутки обережно натисніть кнопку скидання на передній стороні фритюрниці над верхнім правим кутом дисплея (Мал. 2).

Тепер пристрій знову готовий до використання.

Примітка: Якщо пристрій все ще не працює після скидання налаштувань, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Підготовка до використання

- 1** Поставте пристрій на горизонтальну, рівну та стійку поверхню подалі від дітей.
- 2** Витягніть увесь шнур із відділення для зберігання (Мал. 3).
- 3** Наповніть фритюрницю олією, рідким жиром чи розтопленим твердим жиром до найвищої позначки всередині внутрішньої каstrулі (інструкції щодо використання твердого жиру див. у розділі “Олія та жир”) (Мал. 4).

Не вмикайте пристрій, не заповнивши його олією чи жиром.

Олія та жир

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

Радимо використовувати олію або рідкий жир. Бажано використовувати рослинну олію або жир, багаті на ненасичені жири (такі як лінолева кислота), наприклад соєву олію, арахісову олію, кукурудзяну або соняшникову олію.

Використовуйте олію чи жир лише того типу, який підходить для фритюрниць і не піниться. Інформацію про це можна знайти на упаковці чи на етикетці від олії чи жиру.

Твердий жир

Можна також використовувати твердий жир, але в цьому випадку необхідні додаткові заходи, щоб не дати жиру розбризкуватися, а нагрівальному елементу - перегріватися:

- 1** Якщо використовувати нові кубики жиру, їх треба повільно розтопити при низькій температурі у звичайній сковороді.
- 2** Обережно залийте розтоплений жир у фритюрницю.
- 3** Фритюрницю із затверділим жиром необхідно зберігати при кімнатній температурі.
- 4** Якщо жир надто охолоджується, під час розтоплення він може розбризкуватися. Щоб запобігти цьому, виделкою зробіть декілька отворів у жири. (Мал. 5)

Будьте обережні, щоби при цьому не пошкодити покриття внутрішньої каструлі.

Застосування пристрою**Смаження**

- 1** Вставте штепсель у розетку на стіні.

Переконайтеся, що шнур не торкається гарячих частин пристрою.

- 2** Щоб увімкнути фритюрницю, встановіть перемикач “увімк./вимк.” у положення “I”. (Мал. 6)

Індикатор живлення на перемикачі засвітиться, і пролунає звуковий сигнал.

Цей пристрій оснащено електронним регулятором температури. Встановлена температура з'являється на дисплеї пристрою.

- 3** Натисніть кнопку налаштування температури один чи кілька разів, щоб встановити необхідну температуру смаження (150-190°C). Вибрана температура відобразиться на дисплеї. (Мал. 7)

Інформацію про температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів вкінці буклета.

Якщо Ви не встановили температуру, олія чи жир нагріваються до 150°C.

Поки олія чи жир нагрівається, кошик можна залишити у фритюрниці.

- Олія або жир нагріється до вибраної температури через 10-15 хвилин.
- Коли фритюрниця нагріватиметься, Ви бачитимете символ термометра на дисплеї, що постійно заповнюється та спорожняється. Коли весь символ термометра, включаючи верхній сегмент, стане чорним, це означатиме, що олія чи жир досягли вибраної температури. Ви почуєте звуковий сигнал, який свідчатиме про те, що фритюрниця готова до смаження першої порції.

Примітка: Щоб приготувати декілька порцій посліп, почекайте, поки символ термометра знову не стане повністю чорним, перед тим, як починати підсмажування наступної порції. У цьому випадку Ви НЕ чутимете звуковий сигнал.

4 Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення (Мал. 8).

5 Потягніть важіль розблокування кришки, щоб відкрити її (Мал. 9).

► Кришка відкривається автоматично.

6 Вийміть із фритюрниці кошик та покладіть у нього продукти (Мал. 10).

Для отримання найкращих результатів, рекомендуємо не перевищувати кількість продуктів, вказану нижче або в таблиці продуктів вкінці буклета. Перевищення рекомендованої кількості зменшує ефективність системи Active Air Control, і може призвести до того, що частина води залишиться під фритюрницею.

Рекомендована кількість продуктів

HD6180	Картопля-фрі по-домашньому	Заморожена картопля-фрі
Макс. кількість	800 г	800 г
Рекомендована максимальна кількість для найкращого результату	500 г	500 г

Не смажте у пристрої азіатські рисові пироги (або подібні страви). Це може призвести до інтенсивного вибрикування або спінення олії чи жиру.

7 Обережно встановіть кошик у фритюрницю. Іще не занурюйте його в олію або жир.

8 Закрийте кришку. (Мал. 11)

Переконайтеся, що кришка належно закрита, щоб запобігти вибрикуванню пари під час підсмажування та щоб гарантувати оптимальну роботу системи Active Air Control™.

9 Встановіть потрібний час смаження (див. підрозділ “Таймер” у цьому розділі).

Фритюрницю можна також використовувати без налаштування таймера.

10 Натисніть кнопку розблокування ручки кошика та обережно опустіть кошик у найнижче положення (Мал. 12).

Дотримуйтеся часу смаження, вказаного на упаковці з продуктів або у таблиці продуктів вкінці буклету.

Active Air Control™

1 Цей пристрій оснащено системою Active Air Control™, закритою системою, що працює на принципі конденсації та забезпечує зменшення запаху під час смаження до 100%. (Мал. 13)

- Система безперервно конденсує пару, що виникає у фритюрниці, у воду. Конденсат збирається у резервуарі для води на дні корпусу фритюрниці.
- Резервуар для конденсованої води має ємність 750 мл, якої достатньо для утримання конденсату, що утворюється під час підсмажування 1,6 кг замороженої картоплі-фрі.
- Індикатор рівня на передній стороні резервуара показує, скільки води вже зібрано у резервуарі та максимальну кількість, яку він може вмістити.

► Коли Ви встановили перемикач “увімк./вимк.” у положення “I”, система Active Air Control™ починає працювати, а вентилятор, розміщений на задній частині фритюрниці починає охолоджувати та конденсувати пару, що утворюється у фритюрниці.

► Блакитний індикатор активності системи вказує на те, що система Active Air Control™ працює. (Мал. 14)

Таймер

Цей пристрій оснащено електронним таймером на дисплеї.

Таймер вказує час закінчення смаження, але НЕ вимикає пристрій.

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах. Встановлений час відображається на дисплеї (Мал. 15).

2 Тримайте кнопку натиснутою, щоб швидко прокрутити хвилини вперед. Відпустіть кнопку, коли на дисплеї буде відображено потрібний час приготування.

Максимальний час, який можна встановити, - 99 хвилин.

Примітка: Якщо час встановлено неправильно, його можна обнулити, тримаючи натисненою кнопку таймера протягом 2 секунд тоді, коли таймер починає відлік (тобто, коли починає блимати час). Тримайте кнопку натисненою, поки на дисплеї не з'явиться "00". Тепер можна встановити правильний час смаження.

- Через декілька секунд після встановлення часу таймер починає відлік.
- Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає залишок часу. Остання хвилина висвітлюється у секундах.
- Коли мине встановлений час, прозвучить звуковий сигнал. Через 10 секунд цей сигнал повториться.

3 Натисніть кнопку таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Індикація ReFresh

Для приготування краших, смачніших та здоровіших страв цей пристрій оснащено функцією ReFresh, що нагадує Вам про заміну олії чи жиру. Через 6 годин смаження символ ReFresh з'являється на дисплеї і починає мигати, нагадуючи про те, що треба замінити жир чи олію (див. главу "Чищення", розділ "Заміна олії чи жиру").

1 Після заміни олії чи жиру натисніть кнопку ReFresh та утримуйте її щонайменше 2 секунди, щоб скинути лічильник годин роботи (Мал. 16).

Функція ReFresh не заважає процесу підсмажування, тому завжди можна продовжити підсмажування без заміни олії чи жиру.

Після смаження

1 Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення, тобто до положення стікання. (Мал. 10)

2 Потягніть важіль розблокування кришки, щоб відкрити її. (Мал. 9)

● Кришка відкривається автоматично.

3 Обережно витягніть кошик з фритюрниці. За потреби потрусіть кошик над пристроєм, щоб злити надлишки олії чи жиру (Мал. 10).

Покладіть підсмажену страву в посудину з папером, що всмоктує жир (наприклад, кухонний папір).

4 Щоб вимкнути фритюрницю, встановіть перемикач "увімк./вимк." у положення "О". Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі (Мал. 17).

● Індикатор живлення на перемикачі згасає.

5 Від'єднайте пристрій від мережі.

Не переносьте фритюрницю, поки олія чи жир достатньо не охолоне.

6 Зніміть резервуар для води.

Завжди витягуйте та спорожнюйте резервуар для води після підсмажування.

Резервуар та вода в ньому можуть бути гарячими! Дайте резервуару для води достатньо охолонути перед тим, як виймати його з фритюрниці.

7 Вилийте воду з резервуара в раковину (Мал. 18).

Кришка резервуара знімається. Резервуар та кришку можна мити у посудомийній машині або в гарячій воді з миючим засобом.

Примітка: Якщо Ви не часто користуєтеся фритюрницею, радимо видаляти олію або рідкий жир і зберігати його у герметичному посуді, бажано у холодильнику або в іншому прохолодному місці. Щоб видалити часточки продуктів, наливайте олію чи жир у посуд через сито. Перед тим, як спорожнити внутрішню каструлю, зніміть кошик для смаження.

Кількість продуктів, температура та час смаження

У таблиці продуктів вкінці буклету (мал. 30) подано огляд кількості продуктів, температури смаження та часу приготування для різних страв. Завжди дотримуйтеся вказівок, поданих у цій таблиці або на упаковці з продуктів, які смажитимете.

Чищення

Почекайте, поки олія чи жир достатньо охолоне.

Ніколи не занурюйте корпус, в якому знаходяться електричні компоненти і нагрівальний елемент, у воду та не мийте під краном.

Не використовуйте їдкі чи абразивні (рідкі) засоби чищення, такі як господарська сода, абразивні рідини, порошки чи шліфувальні подушечки для чищення пристрою.

- 1 Натисніть кнопку розблокування на шарнірі для того, щоб розблокувати кришку. (Мал. 19)
- 2 Вийміть кришку з шарніра (Мал. 20).

Примітка: Встановлюючи кришку назад на пристрій, переконайтеся, що Ви встановлюєте її на шарнір правильно.

- 3 Вийміть кошик для підсмажування з пристрою.
- 4 Витягніть з пристрою внутрішню чашу, вилийте олію чи жир (Мал. 21).

Функція PreClean

Цей пристрій оснащено функцією PreClean, що дозволяє заливати гарячу воду до внутрішньої каструлі для полегшення чищення.

- 1 Наповніть внутрішню каструлю холодною водою на три чверті та додайте трохи миючого засобу (Мал. 22).
- 2 Встановіть перемикач “увімк./вимк.” у положення “1”, щоб увімкнути пристрій. Для активації функції PreClean впродовж 30 секунд натискайте та утримуйте кнопку PreClean протягом 2 секунд. (Мал. 23)
- 3 Вода нагрівається до 80°C протягом 30 хвилин, змочуючи внутрішню каструлю. Це полегшує чищення каструлі. (Мал. 24)
- 3 Через 30 секунд пролунає звуковий сигнал, який означатиме, що нагрівальний елемент вимкнено. Тепер можна підняти внутрішню каструлю з фритюрниці, спорожнити її та помити у гарячій воді з миючим засобом.

Частини, які можна мити у посудомийній машині

Усі частини, крім корпусу з електричними компонентами та нагрівальним елементом, можна мити у посудомийній машині або у гарячій воді з миючим засобом.

- Почистіть корпус вологою тканиною (з миючим засобом) та/або кухонним папером.
- Після чищення ретельно висушіть всі частини.

Чищення скляної кришки

- Цей пристрій обладнано скляною кришкою з постійним ушільнюючим кільцем. Не виймайте ушільнююче кільце для забезпечення оптимального функціонування (Мал. 25).
- Мийте скляну кришку у посудомийній машині або у гарячій воді з миючим засобом щоразу після використання пристрою.

Заміна олії або жиру

Оскільки олія та жир швидко втрачають свої властивості, їх потрібно регулярно заміняти. Символ ReFresh нагадує Вам, коли треба замінити олію чи жир (див. розділ “Застосування пристрою”, підрозділ “Індикація ReFresh”).

- Якщо Ви використовуєте фритюрницю для приготування багатої на протеїни їжі (м'яса чи риби), олію або жир потрібно замінити частіше.
- Ніколи не використовуйте ту саму олію чи жир довше, ніж 6 місяців і завжди дотримуйтеся вказівок на упаковці.
- Ніколи не додавайте свіжої олії чи жиру до користованої.
- Ніколи не змішуйте різні види олії чи жиру.
- Завжди змінюйте олію чи жир, якщо під час нагрівання вони починають пінитися, якщо з'являється сильний запах або смак, або якщо олія чи жир темніють, стають схожими на сироп.

Утилізація використаної олії чи жиру

Вилийте використану олію чи рідкий жир в оригінальну пластикову пляшку (яка закривається). Використаний застиглий жир у фритюрниці (без кошика всередині) можна зішкребти лопаткою та загорнути в газету. Пляшку чи газету можна також покласти у смітник для непридатних для компостування відходів (не у смітник для придатних для компостування відходів) або утилізувати його відповідно до норм у Вашій країні.

Зберігання

- 1** Встановіть усі частини назад в пристрій та накрийте його кришкою.

Встановлюючи кришку назад на пристрій, переконайтеся, що тримач відсунутий назад, і що Ви встановлюєте кришку на шарнір належним чином.

- 2** Змотайте шнур і засуньте його у відділення для зберігання (Мал. 26).

- 3** Піднімайте фритюрницю за ручки (Мал. 27).

- 4** Якщо фритюрниця містить твердий жир, дайте йому застигнути у фритюрниці та відкладіть пристрій із жиром для зберігання (див. розділ “Підготовка до використання”).

Поради щодо смаження

- Для отримання інформації про вибір кількості продуктів та режимів, див. таблицю продуктів вкінці буклету.
- Обережно обтрусіть з продуктів лід та воду та протріть їх, щоб вони були досить сухі.
- Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Не перевищуйте кількість продуктів, вказану в таблиці продуктів вкінці буклету.

Як позбутися небажаного присмаку

Певні типи продуктів, наприклад, риба, можуть надавати олії чи жиру неприємного присмаку. Щоб нейтралізувати їх смак в олії чи жири:

- 1** Підігрійте олію чи жир до температури 160°C.

- 2** Покладіть в олію дві тонкі скибки хліба або кілька пагінців петрушки.

- 3** Почекайте, поки зникнуть бульбашки, потім лопаткою витягніть з фритюрниці хліб або петрушку.

Олія чи жир тепер знову має нейтральний смак.

Картопля-фрі по-домашньому

Можна приготувати найсмачнішу та найхрусткішу картоплю-фрі таким чином:

- 1** Тверду картоплю поріжте соломкою. Сполосніть під холодною водою.

Це не дає солонці злипатися під час смаження.

Примітка: Добре підсушіть картоплю.

- 2** Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку 4-6 хв. за температури 160°C, потім - 5-8 хв. за температури 175°C. Перед тим, як другий раз смажити картоплю-фрі, дайте їй охолонути.

- 3** Викладіть картоплю-фрі по-домашньому в каструлю і струсіть її.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом зі звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 28).

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.


























Усунення несправностей

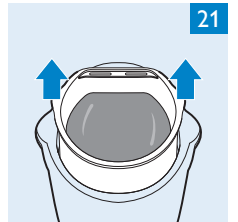
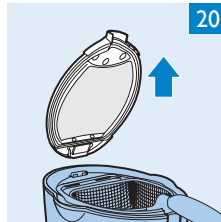
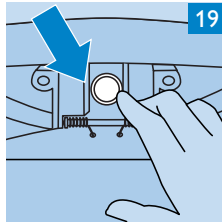
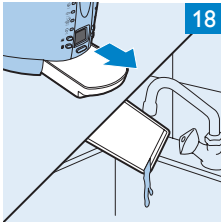
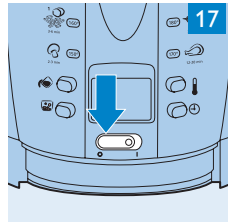
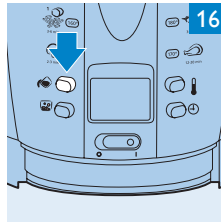
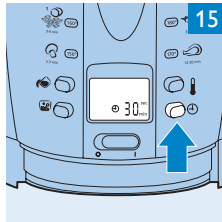
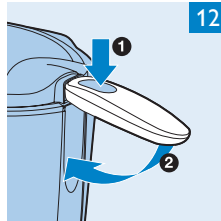
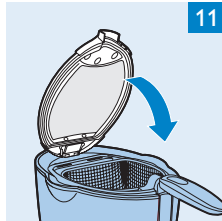
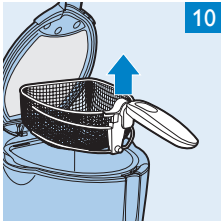
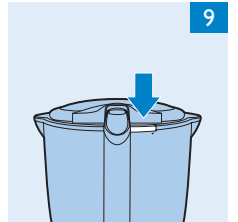
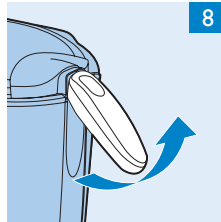
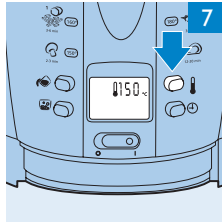
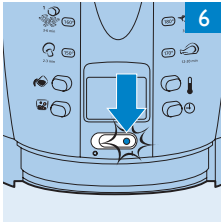
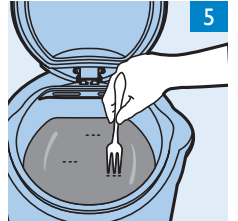
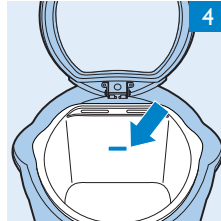
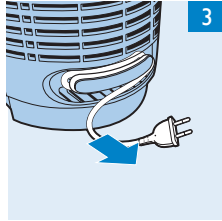
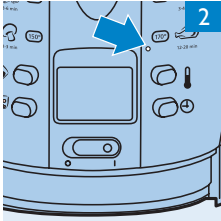
У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів Philips у Вашій країні.

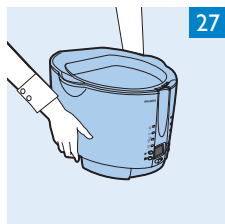
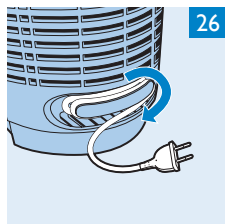
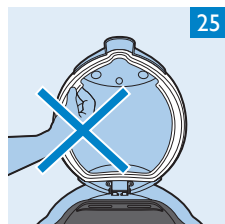
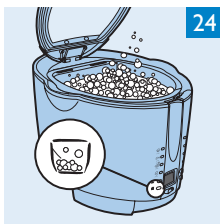
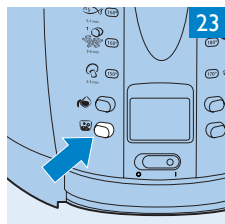
Проблема	Можлива причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Олія чи жир потьмяніли.	Замініть олію або жир. Не забудьте натиснути після цього кнопку ReFresh. Див. розділ "Застосування пристрою", підрозділ "Індикація ReFresh".
	У кошику надто багато продуктів.	Не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів вкінці буклету.
		Тепловий запобіжник вимкнув пристрій. Дайте олії чи жиру охолонути, легенько натисніть кнопку скидання на передній панелі фритюрниці (див. розділ "Безпека").

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Система Active Air Control не працює належним чином.	Вентилятор не працює. Зверніться до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Застосуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.
Із фритюрниці виходить багато пари.	Неправильно закрита кришка.	Перевірте, чи кришку закрито правильно.
	Система Active Air Control не працює належним чином.	Вентилятор не працює. Зверніться до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
	Ущільнююче кільце навколо кришки забруднилося або зносилось.	Якщо кільце забруднене, помийте кришку в гарячій воді з миючим засобом або в посудомийній машині. Якщо кришка зносилася, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips, для заміни ущільнювального кільця.
Резервуар для води протікає.	У резервуарі забагато води.	Завжди спорожнюйте резервуар для води після використання фритюрниці. Якщо Ви підсмажуєте велику кількість продуктів, спорожнюйте резервуар після підсмажування 1,6 кг замороженої картоплі-фрі або коли буде досягнуто максимальний рівень води.
	Резервуар для води встановлено неправильно.	Перевірте, чи резервуар встановлено належним чином (маєте прозвучати клацання).
Неможливо активувати функцію PreClean.	З часу вимкнення пристрою до моменту, коли Ви натиснули кнопку PreClean, минуло понад 30 секунд. У цьому випадку функцію PreClean неможливо активувати.	Встановіть перемикач "увімк./вимк." у положення "I", щоб увімкнути пристрій. Потім в межах 30 секунд натисніть кнопку PreClean.
Під час приготування олія чи жир витікає через край фритюрниці.	У фритюрниці надто багато олії чи жиру.	Перевірте, чи кількість олії чи жиру не перевищує максимального рівня.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед смаженням і смажте згідно вказівок, поданих у цьому посібнику користувача.
	У кошику для смаження забагато продуктів.	Не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів вкінці буклету.
Під час приготування олія чи жир сильно піняться.	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Ніколи не змішуйте різні види олії чи жиру, а також не використовуйте олію чи рідкий жир, які містять домішки, що запобігають спінуванню.
Фритюрниця не працює.	Внутрішню каструлю було неправильно встановлено у фритюрницю.	Трохи порушайте внутрішньою каструлею вперед і назад, щоб переконатися, що вона знаходиться в правильному положенні.
	Тепловий запобіжник вимкнув пристрій.	Дайте олії чи жиру охолонути. Легенько натисніть кнопку скидання на передній панелі фритюрниці (див. розділ "Безпека"). Якщо фритюрниця й далі не працює, зверніться до дилера Philips або сервісного центру, уповноваженого Philips.
Фритюрниця видає хлопки, гучніші ніж звичайно (коли з фритюрниці лунають хлопки, це нормальне явище).	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.


		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 450 g - 1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 450 g - 1000 •	170° C	5-8 min.	
 ❄️❄️❄️	 400 g - 700 g	170° C		5-6 min.
	450 g	170° C	4 min.	
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	
	350 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4-5	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	6-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12-15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.2843.5