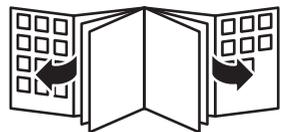


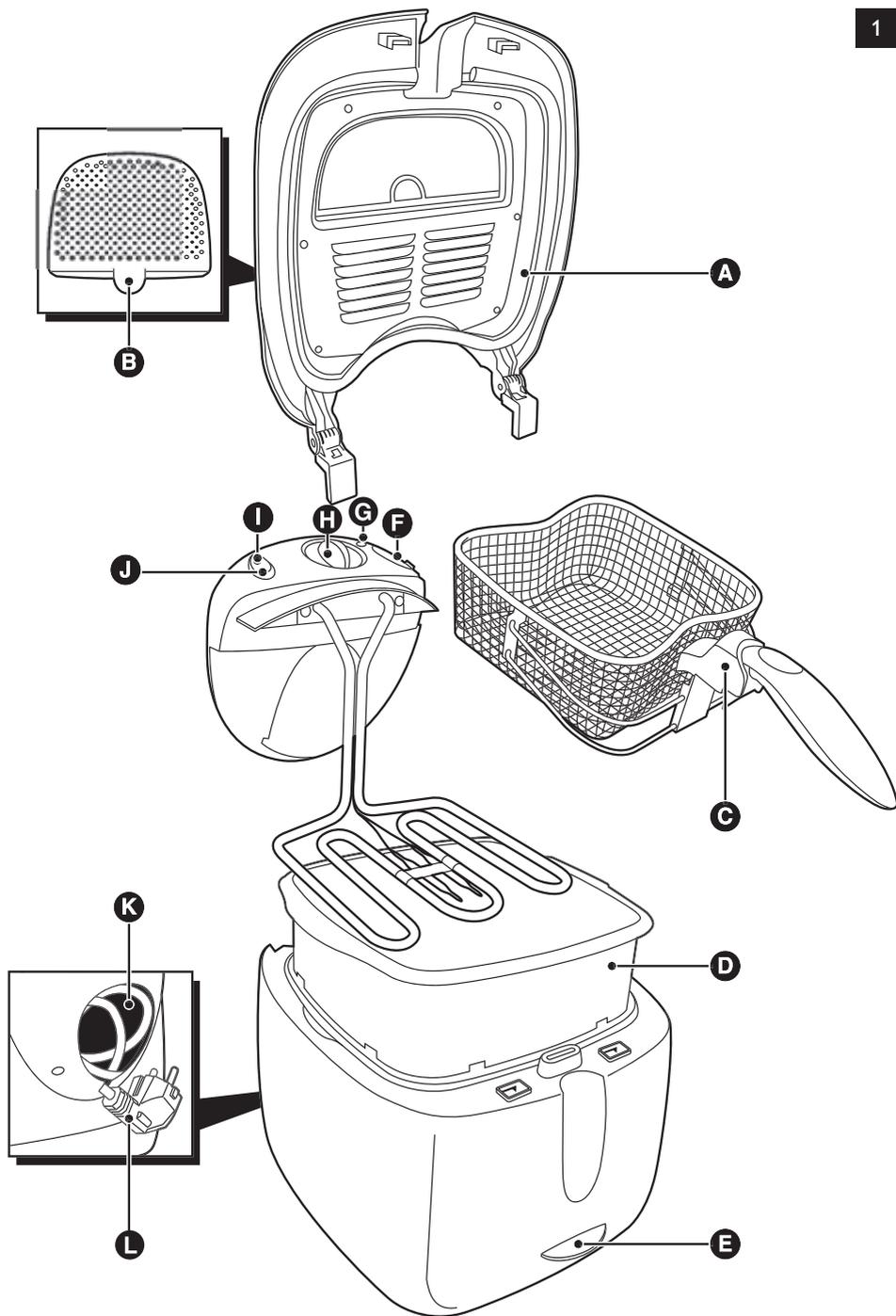
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6147, HD6146



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	14
ČEŠTINA	23
EESTI	31
HRVATSKI	39
MAGYAR	47
ҚАЗАҚША	55
LIETUVIŠKAI	64
LATVIEŠU	72
POLSKI	80
ROMÂNĂ	89
РУССКИЙ	97
SLOVENSKY	106
SLOVENŠČINA	114
SRPSKI	122
УКРАЇНСЬКА	130

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** Lid
- B** Removable, washable filter
- C** Frying basket
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release lever
- F** Digital timer (HD6147 only)
- G** Temperature light
- H** Temperature control
- I** Power-on light
- J** On/off switch
- K** Cord storage compartment
- L** Cord

Important

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

Danger

- Never immerse the control panel with the heating element attached to it 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.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Also be careful of 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 viewing window, as it becomes hot during frying.
- 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.

- 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).
- Prevent water and/or ice from coming into contact with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To achieve this, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the basket. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- 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.

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 features

Safety cut-out

This appliance is equipped with a 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** Let the appliance cool down for approx. 15 minutes.
- 2** Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver (Fig. 2).

Be careful, the oil or fat inside the fryer is still hot.

Now the appliance is ready for use again.

Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been placed correctly.

- ▶ Always make sure that the control panel is correctly placed ('click') (Fig. 3).

Preparing for use

- 1** Clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').
- 2** Press the lid release lever to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 4).
- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 5).

Note: You can find the type number on the bottom of the appliance.

- 4** Fill the fryer with oil, liquid fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid. (Fig. 6)

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

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

Cool zone

During frying, loose food particles collect on the bottom of the inner bowl. As the heating element has been placed some distance above the bottom of the inner bowl and primarily heats the oil or fat above it, the oil or fat between the bottom of the inner bowl and the heating element remains relatively cool (cool zone). This prevents the food particles that end up in this zone from burning, increasing the number of times you can re-use the oil or fat.

Solid fat

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

- 1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2 Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4 If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 7).

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

Using the appliance

Frying

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

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 8).
- 2 Press the on/off switch to switch on the fryer.
 - ▶ The power-on light in the on/off switch goes on.
- 3 Set the temperature control to the required temperature (150-190°C). (Fig. 9)
For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table for your type at the end of this booklet. You can find the type number on the bottom of the appliance.
 - ▶ The temperature light is on.

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

- 4 Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).
- 5 Lift the handle to raise the basket to its highest position (Fig. 10).
- 6 Press the lid release lever to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 4).
- 7 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

Do not fry very large quantities at one time. Consult the food table for your type at the end of this booklet. You can find the type number on the bottom of the appliance.

- 8** Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat (Fig. 11).
- 9** Close the lid.
- 10** HD6147 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.
- 11** Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 12).
 - ▶ The basket is lowered to its lowest position.
 During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6147 only)

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

Setting the timer

- 1** Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 13)
 - ▶ The set time becomes visible on the display.
- 2** Keep the 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.
 - ▶ A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
 - ▶ While the timer counts down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

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

- 3** When the preset time has elapsed, the timer beeps. After 10 seconds, the timer beeps again. Press the timer button to stop the audible signal.

After frying

- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (Fig. 14).
- 2** Press the lid release lever to open the lid. (Fig. 15)

Beware of hot steam and possible spattering of the oil.

- 3** Carefully remove the basket from the fryer.
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the bowl.
- 4** Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- 5** If you want to fry another batch, wait until the temperature light comes on and goes out again.
- 6** If you want to stop frying, press the on/off switch to switch off the fryer.
 - ▶ The power-on light in the on/off switch goes out.
- 7** Put the basket in the fryer.
- 8** Close the lid.
- 9** Unplug the appliance after use.

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

Frying tips

- For an overview of preparation times and temperature settings, see the food table for your type 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 for your type at the end of this booklet (☉ indicates the recommended quantity).

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 fries cool down before you fry them for the second time.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Cleaning

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

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

Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse it under the tap.

Note: All parts except the control panel with the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

- 1** Pull the filter upwards to remove it from the lid.
- 2** Open the lid.
- 3** Pull the lid upwards to remove it from the fryer.
- 4** Lift the frying basket out of the appliance.
- 5** Remove the control panel with the heating element from the fryer and put it in a safe, dry place.

If necessary, clean this part with a moist cloth.

- 6** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (Fig. 16).
- 7** Clean the housing, the inner bowl, the lid, the filter and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

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

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

Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Housing

Storage

- 1** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility (Fig. 17).
- 3** Lift the fryer by its hand grips.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 18).

Removing the timer battery (HD6147 only)

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

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (Fig. 19).
- 2** Remove the battery.

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or the food table for your type at the end of this booklet for the correct temperature.

Problem	Possible cause	Solution
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table for your type at the end of this booklet for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in the food table for your type at the end of this booklet .
	The oil or fat does not become hot enough	The fuse of the temperature control may have blown, which causes the safety cut-out to switch off the appliance. Let the appliance cool down for approx. 15 minutes, if necessary. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver. Make sure the oil or fat is hot enough before you put the food to be fried in the basket (See chapter 'Using the appliance').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to the instructions in this user manual.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in the food table for your type 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 you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

Problem	Possible cause	Solution
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
There is no filter present or the filter is damaged.		Please visit the Philips website at www.philips.com or go to your local Philips dealer.
The fryer does not work.	The control panel has not been assembled properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You should hear a click when the control panel locks into position.
	The safety cut-out has been activated.	The fuse of the temperature control may have blown, which causes the safety cut-out to switch off the appliance. Let the appliance cool down for approx. 15 minutes, if necessary. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver. Now the appliance is ready for use again.
		If pressing the reset button does not help, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

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** Капак
- B** Подвижен, миещ се филтър
- C** Кошница за пържене
- D** Подвижна вътрешна купа
- E** Лост за освобождаване на капака
- F** Цифров таймер (само за HD6147)
- G** Светлинен температурен индикатор
- H** Температурен регулатор
- I** Индикаторна лампа
- J** Ключ вкл./изкл.
- K** Отделение за прибиране на шнура
- L** Кабел

Важно

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

Опасност

- Никога не потапяйте командния панел с нагревателния елемент, прикачен към него, във вода, нито ги плакнете под течаща вода.

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 заземен мрежов контакт.
- По време на пърженето през филтъра се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Внимавайте също да се пазите от гореща 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 прозорчето, тъй като при пържене то се нажежава.
- 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.

- 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 допускайте вода и/или лед да попадат в олиото или мазнината, тъй като това води до тяхното силно разпликване или кипеж. За да постигнете това, отстранявайте излишния лед от замразените съставки пред пърженето им. Не препълвайте кошницата за пържене. След почистване подсушавайте всички части добре, преди да поставите във фритюрника олио или мазнина.
- Не пържете азиатски ориз (или подобни храни) в този уред. Това може да доведе до силно разпликване 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 прегряване.
- Не включвайте уреда, преди да сте го заредили с олио или друга мазнина, тъй като това може да го повреди.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Защитни функции

Предпазен прекъсвач

Този уред е съоръжен с предпазен прекъсвач, който го изключва при прегряване. Това може да се получи, ако във фритюрника няма достатъчно мазнина или ако в него са поставени за разтапяне парчета твърда мазнина, които пречат на нагревателя да отдава топлина. Направете следното, ако фритюрникът спре да работи:

- 1** Оставете уреда да се охлажда около 15 минути.
- 2** Внимателно натиснете с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел (фиг. 2).

Внимавайте - мазнината във фритюрника е все още гореща.

Сега уредът е отново готов за употреба.

Предпазен ключ

Защитният ключ в командния панел осигурява нагревателният елемент да може да се включи само ако командният панел е сложен правилно.

- ▮ **Съблюдавайте командният панел да е винаги правилно наместен (да се чуе щракване) (фиг. 3).**

Подготовка за употреба

- 1** Преди първата употреба почистете уреда (вж. раздел “Почистване”).
- 2** Натиснете лостчето за освобождаване на капака, за да го отворите. Капакът се отваря автоматично (фиг. 4).
- 3** Проверете в таблицата за мазнината за определяне колко мазнина ще трябва да налеете във фритюрника (фиг. 5).

Забележка: Можете да откриете номера на модела отдолу на уреда.

- 4 Заредете сухия фритюрник с олио, течна мазнина за пържене или разтопена твърда мазнина до равнище между обозначенията MIN и MAX и затворете капака. (фиг. 6)

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

Олио и други мазнини

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

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

Хладна зона

По време на пържене на дъното на вътрешния съд се събират отронени частици храна. Тъй като нагревателният елемент е разположен на известно разстояние над дъното на вътрешния съд и нагрява главно мазнината над себе си, мазнината между дъното на вътрешния съд и нагревателния елемент остава сравнително хладна (хладна зона). Това предпазва от изгаряне частиците храна, попаднали в тази зона, като по този начин се увеличава броят пъти, които можете да използвате мазнината.

Твърда мазнина

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

- 1 Ако искате да използвате нови блокчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган.
- 2 Внимателно налейте разтопената мазнина във фритюрника.
- 3 Съхранявайте фритюрника при стайна температура, ако в него има останала втвърдена мазнина.
- 4 Ако мазнината е много студена, тя може да започне да пръска при разтопяване. Прободете на няколко места с вилица замръзналата мазнина, за да предотвратите това (фиг. 7).

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

Използване на уреда

Пържене

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

- 1 Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт (фиг. 8).
- 2 Натиснете ключа за вкл./изкл., за да включите фритюрника.
▶ Светлинната индикация на бутона вкл./изкл. светва.
- 3 Задайте необходимата температура с регулатора (150-190°C). (фиг. 9)

За необходимата температура погледнете опаковката на храната за пържене или в таблицата на храните за вашия вид храна в края на брошурата. Можете да откриете номера на модела отдолу на уреда.

► Светва температурният индикатор.

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

4 Изчакайте угасването на светлината (това става за 10 до 15 минути).

5 Вдигнете дръжката, за да повдигнете кошницата до най-високото ѝ положение (фиг. 10).

6 Натиснете лостчето за освобождаване на капака, за да го отворите. Капакът се отваря автоматично (фиг. 4).

7 Извадете кошницата от фритюрника и сложете в него продуктите за пържене.

Не пържете в големи количества наведнъж. Погледнете в таблицата на храните за вашия вид храна в края на брошурата. Можете да откриете номера на модела отдолу на уреда.

8 Внимателно сложете кошницата във фритюрника, без да го спускате в мазнината (фиг. 11).

9 Затворете капака.

10 Само за HD6147: Задайте необходимото време за пържене (вж. раздела “Таймер” в тази глава).

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

11 Натиснете бутона за освобождаване на дръжката на кошницата (1) и внимателно сгънете дръжката към фритюрника (2) (фиг. 12).

► Кошницата се сваля до най-ниско положение.

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

Таймер (само за HD6147)

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

Настройване на таймера

1 Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути. (фиг. 13)

► Времето за пържене се показва на дисплея.

2 Задръжте натиснат бутона, 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.

► 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.

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

3 Когато зададеното време изтече, таймерът издава кратък звуков сигнал. След 10 секунди сигналът се повтаря. Натиснете бутона на таймера, за да спрете звуковия сигнал.

След изпържването

1 Вдигнете дръжката, за да повдигнете кошницата до най-високото ѝ положение (за отцеждане) (фиг. 14).

2 Натиснете лостчето за освобождаване, за да отворите капака. (фиг. 15)

Пазете се от гореща пара и евентуалното пръскане на мазнина.

3 Внимателно извадете кошницата от фритюрника.

За да отстраните излишната мазнина, разтръскайте кошницата над фритюрника или поставете кошницата в положение за отцеждане, като я сложите в скобата от вътрешната страна на купата.

4 Поставете изпържената храна в съд или гевгир с поставена маслопопиваща хартия, напр. кухненска хартия.

5 Ако желаете да изпържите следваща партида, изчакайте светлинната индикация за температурата да светне и отново да изгасне.

6 Ако искате да спрете пърженето, натиснете ключа за вкл./изкл., за да изключите фритюрника.

Д Светлинната индикация на ключа вкл./изкл. изгасва.

7 Поставете кошницата във фритюрника.

8 Затворете капака.

9 Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Забележка: Ако не използвате фритюрника редовно, препоръчваме да извадите течната или твърда мазнина. Съхранявайте мазнината в добре затворени съдове, за предпочитане в хладилник или на хладно място.

Съвети за пържене

- За справка относно времената за готвене и настройките за температурата вижте таблицата за вашия вид храна в края на брошурата.
- Грижливо изтръскайте 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 за вашия вид храна в края на брошурата (☞ обозначава препоръчителните количества).

Премахване на неприятен вкус

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

1 Нагрейте мазнината до температура 160°C.

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

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

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус.

Прясно изпържени картопки

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

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

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

Забележка: Подсушете старателно пръчиците.

- 2** Изпържете картофките 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.

Почистване

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

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

Никога на потапятите командния панел с нагревателния елемент във вода, нито ги плакнете под течаща вода.

Забележка: Всички части, с изключение на командния панел с нагревателния елемент, могат да се мият в съдомиялна машина или в гореща вода с малко течен миеш препарат.

- 1** Издърпайте филтъра нагоре, за да го извадите от капака.
- 2** Отворете капака.
- 3** Издърпайте капака нагоре, за да го махнете от фритюрника.
- 4** Извадете кошницата за пържене от уреда.
- 5** Извадете командния панел с нагревателя от фритюрника и го сложете на безопасно и сухо място.

Ако е необходимо, почиствайте тези части с влажна кърпа.

- 6** Извадете вътрешния съд от уреда и излейте мазнината (фиг. 16).
- 7** Измийте корпуса, вътрешния съд, капака, филтъра и кошницата за пържене в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.

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

- 8** Изплакнете детайлите с чиста вода и ги изтрийте старателно.

Погрижете се всички части да са сухи, преди да напълните фритюрника с олио или мазнина.

Части за миене в съдомиялна машина

- Капак
- Вътрешен съд
- Изваждащ се филтър
- Кошница за пържене
- Корпус

Съхранение

- 1** Сложете всички части обратно във/на фритюрника и затворете капака.
- 2** Навийте шнура, приберете го в отделението за прибиране и защитете шнура на предвиденото за кабела място (фиг. 17).

3 Повдигнете фритюрника за дръжките.**Опазване на околната среда**

- Д След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 18).

Изваждане на батерията на таймера (само за HD6147)

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

1 За да откачите панела на таймера, използвайте малка плоска отвертка (фиг. 19).**2** Извадете батерията.**Гаранция и сервизно обслужване**

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и/или не са хрупкави.	Избрали сте твърде ниска температура.	За препоръчителната температура за пържене проверете върху опаковката на храната или в таблицата на храните за вашия вид храна в края на брошурата
	Не сте пържили достатъчно дълго храната.	За препоръчителната температура за пържене проверете върху опаковката на храната или в таблицата на храните за вашия вид храна в края на брошурата за необходимото време за пържене.
	В коша има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества от указаните в таблицата на храните за вашия вид храна в края на брошурата.
	Олиото или мазнината не се нагрива достатъчно.	Може да е изгорял предпазителят на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Оставете уреда да се охлажда около 15 минути, преди да го прибирате. Натиснете внимателно с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел.

Внимавайте мазнината да е достатъчно гореща, преди да сложите хранителните продукти за пържене в кошницата (вж. глава "Използване на уреда").

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

Проблем	Възможна причина	Решение
	Не сте почистили добре вътрешната купа.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.
Липсва филтърът или последният е повреден.		Посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към търговеца на уреди Philips.
Фритюрникът не работи.	Командният панел не е сглобен правилно.	Постарайте се командният панел да е правилно наместен. Трябва да чуete щракване, когато командният панел се захване на място.
	Задействал се е предпазният прекъсвач.	Може да е изгорял предпазителят на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Оставете уреда да се охлажда около 15 минути, преди да го прибирате. Натиснете внимателно с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел. Уредът е отново готов за употреба.
		Ако натискането на бутона за връщане в изходно положение не помогне, обърнете се към упълномощен търговец или сервиз на Philips.

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** Víko
- B** Vyjímatelný, omyvatelný filtr
- C** Fritovací koš
- D** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- E** Páka pro uvolnění víka
- F** Digitální časovač (pouze model HD6147)
- G** Kontrolka teploty
- H** Řízení teploty
- I** Kontrolka zapnutí přístroje
- J** Vypínač pro zapnutí/vypnutí
- K** Přehrádka pro uložení kabelu
- L** Kabel

Důležité

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

Nebezpečí

- Ovládací panel s připojeným topným tělesem nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

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.
- V průběhu fritování vystupují filtrem horké výpary. Držte proto ruce i obličej v bezpečné vzdálenosti od páry. Musíte také dávat pozor na horkou páru vystupující po sejmutí víka.

Upozornění

- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Nedotýkejte se kontrolního okénka, protože se v průběhu fritování může silně zahřát.
- 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.

- 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).
- Zabraňte kontaktu vody nebo ledu s olejem či tukem, který by mohl způsobit vyprsknutí nebo zvýšené bubláni oleje či tuku. Aby tato ochrana fungovala, odstraňte před začátkem smažení ze zmrazených surovin veškerý přebytečný led a důkladně je osušte. Nepřepíchněte fritovací koš. Po vyčištění důkladně osušte všechny části, než do fritézy znovu nalijete olej nebo tuk.
- 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 ukazateli ‚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.

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.

Bezpečnostní vybavení

Bezpečnostní pojistka

Přístroj je vybaven bezpečnostní pojistkou, která jej vypne v případě přehřátí. K takové situaci může dojít, pokud ve fritéze není dostatek oleje či tuku nebo pokud se ve fritéze rozpouštějí pevné kusy tuku. V takové situaci nemůže topné tělísko produkovat teplo. Učinite následující opatření, pokud přístroj nepracuje podle očekávání:

- 1** Ponechte přístroj vychladnout po dobu zhruba 15 minut.
- 2** Malým šroubovákem opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní části ovládacího panelu (Obr. 2).

Buďte opatrní, olej nebo tuk uvnitř fritézy je stále horký.

Nyní je přístroj znovu připraven k použití.

Bezpečnostní vypínač

Bezpečnostní spínač v ovládacím panelu zajistí, aby bylo možno zapojit ohřev přístroje jen tehdy, je-li řádně vložen ovládací panel.

- **Vždy se přesvědčte, zda je správně vložen ovládací panel (musí zaklapnout) (Obr. 3).**

Příprava k použití

- 1** Před prvním použitím přístroj umyjte (viz kapitola „Čištění“).
- 2** Stisknutím páky pro uvolnění víka otevřete víko. Víko se otevře automaticky (Obr. 4).
- 3** Prostudujte tabulku objemů oleje/tuku a určete, kolik oleje nebo tuku musíte do fritézy nalít (Obr. 5).

Poznámka: Typové označení se nachází na spodní straně přístroje.

- 4** Fritézu naplňte olejem nebo tekutým či rozpuštěným tukem na fritování po úroveň hladiny mezi ukazateli MIN a MAX a zavřete víko. (Obr. 6)

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.

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

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

Chladná oblast

Během fritování se částice fritovaných potravin usazují na dně vnitřní nádoby. Pokud je topné těleso umístěno dále ode dna vnitřní nádoby a přednostně ohřívá olej nebo tuk nad sebou, zůstává olej nebo tuk pod topným tělesem relativně chladnější a vytváří tak „chladnou zónu“. Tímto způsobem se částice fritovaných potravin, které se usazují na dně, nepřepalují a olej nebo tuk lze používat vícekrát.

Pevný tuk

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

- 1** Pokud rozpouštíte nový blok pevného tuku, rozpustěte ho nejprve na normální pánvi zvolna a při nižší teplotě.
- 2** Pak 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 ve ztuženém tuku vidličkou otvory (Obr. 7).

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

Použití přístroje

Fritování

Během fritování uniká z filtru ve víku horká pára.

- 1** Vyměňte z úložného prostoru přívodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (Obr. 8).
- 2** Stisknutím spínače/vypínače fritézu zapněte.
 - Kontrolka na spínači/vypínači se zapne.
- 3** Regulátorem teploty nastavte požadovanou teplotu (150 - 190 °C). (Obr. 9)
Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin pro váš typ přístroje na konci tohoto návodu. Typové označení se nachází na spodní straně přístroje.
 - Kontrolka teploty svítí.

Poznámka: Při rozehrívání můžete ve fritéze nechat koš.

- 4** Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka teploty (trvá to asi 10 až 15 minut).
- 5** Zvednutím úchyty zvedněte koš do nejvyšší polohy (Obr. 10).

6 Stisknutím páky pro uvolnění víka otevřete víko. Víko se otevře automaticky (Obr. 4).

7 Vyměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami.

Nefritujte současně nadměrná množství potravin. Podívejte se do tabulky potravin pro váš typ přístroje na konci tohoto návodu. Typové označení se nachází na spodní straně přístroje.

8 Opatrně vložte koš do fritézy, ale zatím jej neponořte do oleje nebo tuku (Obr. 11).

9 Uzavřete víko.

10 Pouze model HD6147: Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část „Časovač“ v této kapitole).

Fritézu můžete použít i bez nastavení časovače.

11 Stiskněte tlačítko pro uvolnění na úchytu koše (1) a opatrně přetáhněte rukojeť koše přes fritézu (2) (Obr. 12).

► Koš se ponoří do nejnižší polohy.

Během fritování se kontrolka teploty čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné těleso se zapíná a vypíná a tím udržuje správnou teplotu.

Časovač (pouze model HD6147)

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

Nastavení časovače

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu přípravy v minutách. (Obr. 13)

► Nastavený čas se zobrazí na displeji.

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

Maximálně lze nastavit dobu 99 minut.

► Několik sekund po nastavení doby fritování začne časovač odpočítávat čas.

► Během odpočítávání času bliká na displeji zbývající čas fritování. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.

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

3 Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál časovače. Po 10 sekundách zapípa časovač znovu. Stisknutím tlačítka časovače signál ukončíte.

Po ukončeném fritování

1 Za držák zvedněte koš do nejvyšší polohy, tj. do polohy pro odkapání tuku (Obr. 14).

2 Stiskněte páku pro uvolnění víka a víko otevřete. (Obr. 15)

Dejte pozor na horké výpary nebo odstříkovaní oleje.

3 Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy.

Abyste odstranili přebytečný olej nebo tuk, zatřepte košem nad fritézou nebo jej nechte v poloze pro odkapávání odkapat tak, že jej umístíte na držák nádoby.

4 Hotové jídlo vložte do misky nebo cedníku, potaženého papírem sajícím mastnotu, například papírovou utěrkou.

5 Než začnete s dalším fritováním, počkejte, až se kontrolka teploty rozsvítí a opět zhasne.

6 Pokud chcete přestat fritovat, stisknutím spínače/vypínače do polohy „O“ fritézu vypněte.

► Kontrolka na spínači/vypínači zhasne.

- 7** Vložte koš do fritézy.
- 8** Uzavřete víko.
- 9** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Poznámka: Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme olej nebo tekutý tuk přelit. Skladujte je v dobře uzavřených nádobách, nejlépe v ledničce nebo na chladném místě.

Rady pro fritování

- Informace o dobách přípravy a nastavení teplot naleznete v tabulkách potravin pro váš typ přístroje 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. Nepřekračujte množství uvedená v tabulce potravin pro váš typ přístroje na konci tohoto návodu (symbol  označuje doporučené množství).

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 sítěrky.

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Domácí bramborové hranolky

Nejchutnější a nejkrupavější bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

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

Poznámka: Hranolky pečlivě osušte.

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

Čištění

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

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

Ovládací panel s topným tělesem nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

Poznámka: Všechny díly, kromě ovládacího panelu s topným tělesem, lze mýt v myčce nádobí nebo v horké vodě s vhodným mycím prostředkem.

- 1** Filtr vytáhněte z víka zatažením směrem nahoru.
- 2** Otevřete víko.
- 3** Víko vytáhněte z fritézy zatažením směrem nahoru.

- 4** Vytáhněte koš na smažení z přístroje.
- 5** Z fritézy vyjměte ovládací panel s topným tělesem a umístěte ho na bezpečné a suché místo. Pokud je třeba, otřete díl navlhčeným hadříkem.
- 6** Vyjměte vnitřní fritovací nádobu z přístroje a vylijte olej nebo tuk (Obr. 16).
- 7** Povrch přístroje, vnitřní nádobu, víko, filtr a fritovací koš omývejte v horké vodě s vhodným mycím prostředkem.

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

- 8** Opláchněte součásti čerstvou vodou a důkladně je vysušte.

Než fritézu naplníte olejem nebo tukem, přesvědčte se, že jsou všechny její díly zcela suché.

Části, které lze mýt v myčce

- Víko
- Vnitřní nádoba
- Vyjímatelný filtr
- Fritovací koš
- Kryt

Skladování

- 1** Vložte všechny součásti zpět do fritézy a zavřete víko.
- 2** Srolujte kabel, vložte jej do přihrádky pro uložení kabelu a zasuňte zástrčku do zásuvky (Obr. 17).
- 3** Fritézu zvedejte za úchyty.

Ochrana životního prostředí

- ▶ Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 18).

Vyjmutí baterie časovače (pouze model HD6147)

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

- 1** K vyjmutí panelu časovače použijte malý plochý šroubovák (Obr. 19).
- 2** Vyjměte baterii.

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Potraviny nemají správně nazlátlou barvu nebo nejsou dostatečně chřupavé.	Zvolili jste příliš nízkou teplotu.	Informace o správné teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin pro váš typ přístroje na konci tohoto návodu.
	Jídlo jste nefritovali dostatečně dlouhou dobu.	Informace o správné době fritování získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin pro váš typ přístroje na konci tohoto návodu.
	Ve fritovacím koši bylo příliš mnoho potravin.	Nikdy najednou nefritujte větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin pro váš typ přístroje na konci tohoto návodu.
	Olej nebo tuk nemá dostatečnou teplotu	Pojistka kontrolky teploty může být spálená, což způsobí, že bezpečnostní pojistka přístroj vypne. V případě potřeby ponechte přístroj vychladnout po dobu zhruba 15 minut. Malým šroubovákem opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní části ovládacího panelu. Předtím, než do oleje nebo tuku vložíte potraviny, zkontrolujte, zda je olej nebo tuk dostatečně horký (viz kapitola „Použití přístroje“).
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Vyjímatelný filtr je nasáklý.	Vyjměte filtr a umyjte jej v horké vodě s mycím prostředkem nebo v myčce.
	Olej nebo tuk již nejsou čerstvé.	Olej nebo tuk vyměňte. Pravidelně olej nebo tuk přecedte, tím ho udržte déle čerstvý.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování potravin.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Výpary vystupují z jiných míst než z filtru.	Nezavřeli jste řádně víko.	Řádně zavřete víko.
	Vyjímatelný filtr je nasáklý.	Vyjměte filtr a umyjte jej v horké vodě s mycím prostředkem nebo v myčce.
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.	Nikdy najednou nefritujte větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin pro váš typ přístroje na konci tohoto návodu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením potraviny řádně vysušte.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování potravin.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Není vložen filtr nebo je filtr poškozený.	Nevyčistili jste řádně vnitřní nádobu.	Vnitřní nádobu čistěte podle instrukcí v tomto návodu.
	Ovládací panel nebyl správně vložen.	Navštivte web společnosti Philips na adrese www.philips.com nebo se obraťte na místního obchodního zástupce společnosti Philips.
Fritéza nefunguje.	Aktivovala se bezpečnostní pojistka.	Nasaďte správně ovládací panel. Musíte slyšet jeho zaklapnutí do správné polohy.
		Pojistka kontrolky teploty může být spálená, což způsobí, že bezpečnostní pojistka přístroj vypne. V případě potřeby ponechte přístroj vychladnout po dobu zhruba 15 minut. Malým šroubovákem opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní části ovládacího panelu. Nyní je přístroj znovu připraven k použití.
		Jestliže stisknutí resetovacího tlačítka nepomáhá, obraťte se na prodejce nebo autorizovaný servis výrobků společnosti Philips.

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** Kaas
- B** Eemaldatav, pestav filter
- C** Frittimiskorv
- D** Eemaldatav sisemine nõu
- E** Kaanevabastushoob
- F** Digitaalne taimer (ainult HD6147)
- G** Temperatuuri märgutuli
- H** Temperatuuriregulaator
- I** „Toide sees” märgutuli
- J** Sisse-välja lüliti
- K** Toitejuhtme hoiustamispesa
- L** Toitejuhe

Tähelepanu

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

Ohtlik

- Ärge kunagi kastke kontrollpaneeli ega küttekeha vette ning loputage 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 käeulatusesest kaugemal. Ärge jätke toitejuhet üle lauaserava või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasa.
- Frittimise ajal tuleb filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust ohutul kaugusel. Samuti olge ettevaatlik kaane avamisel, sest fritterist tuleb kuuma auru.

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 puudutage vaateakent, sest see läheb frittimise ajal kuumaks.
- 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, kujuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Frittige toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärklis sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).

- Ärge laske õli või rasva vee ja/või jääga kokku puutuda, sest selle tulemusel võib õli või rasv hakata rohkelt pritsima või hädaohtlikult mullitama. Selle ärahoidmiseks eemaldage enne külmutatud toiduainete frittimist liigne jää ja kuivatage need hoolikalt. Ärge korvi ülemääraselt täitke. Enne kui panete pärast puhastamist õli või rasva fritterisse, kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Ärge frittige selles seadmes aasia riisikooke (või sarnast tüüpi toitu). See võib tekitada rikkalikke pritsmeid või hädaohtlikke õli- või rasvamulle.
- Veenduge selles, et fritter oleks ülevoolamise või ülekuumenemise vältimiseks alati täidetud õli või rasvaga sisemise nõu sisekülgedel oleva „MIN” või „MAX” märgise vahelise tasemeni.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui olete selle õli või rasvaga täitnud, vastasel juhul võite seadme kahjustada.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

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

Ohutusnõuded

Ohutuslüliti

Seade on varustatud ohutuslülitiga, mis ülekuumenemisel lülitab seadme välja. See võib juhtuda, kui fritteris pole piisavalt õli või rasva, või kui tahke rasva tükke sulatatakse fritteris, mis aga ei lase küttekehal oma kuumust edasi kanda.

Kui fritter ei tööta enam, siis toimige järgmisteh juhiste järgi:

- 1 Laske seadmel umbes 15 minutit jahtuda;
- 2 Vajutage väikese kruvikeerajaga ettevaatlikult juhtpaneelil asuvat lähtestusnuppu (Jn 2).

Olge ettevaatlik: fritteris olev õli või rasv on endiselt kuum.

Seadet võib nüüd uuesti kasutada.

Ohutuslüliti

Juhtimispaneelil asuv turvalüliti tagab kütteelemendi sisselülitamise ainult sel juhul, kui juhtimispaneel on korralikult oma kohal.

- Kontrollige alati, kas juhtpaneel on korralikult paigaldatud (kostub klõpsatus) (Jn 3).

Ettevalmistus kasutamiseks

- 1 Puhastage seadet enne selle esmakordset kasutamist (vt punkti “Puhastamine”).
- 2 Kaane avamiseks vajutage vabastamiskangi. Kaas avaneb automaatselt (Jn 4).
- 3 Vaadake õli/rasva tabelist, kui palju õli või rasva peate fritterisse panema (Jn 5).

Märkus: Tüübinumbri leiate seadme põhjalt.

- 4 Täitke fritter õli, vedela frittimisrasva või sulatatud tahke rasvaga „MIN” ja „MAX” vahelise tasemeni ning sulgege kaas. (Jn 6)

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 kõõgilviljadest pressitud õli või küllastamata rasvaineterikast rasva (nt linoolhappega), nagu soja-, maapähkli-, maisi- või päevalilleõli.

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

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

Jahe ala

Frittimise käigus kogunevad lahtised toiduosakesed sisenõu põhja. Kuna kütteelement asub sisenõu põhjast kõrgemal ja esmalt soojendab seda õli või rasva, mis on selle kohal, siis jääb nõu põhja ja kütteelemendi vaheline õli või rasv suhteliselt jahedaks (jahe ala). See väldib sinna sattunud toiduosakeste kõrbemist, suurendades õli või rasva kasutuskordade arvu.

Tahke rasv

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

- 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 külmaks, võib see hakata ülessulamise ajal pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (Jn 7).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks kütteelementi.

Seadme kasutamine

Frittimine

Frittimise ajal pääseb kaanes olevast filtrist kuuma auru välja.

- 1** Võtke kogu toitejuhe juhtmepesast välja ning lükake pistik pistikupessa (Jn 8).
- 2** Fritteri sisselülitamiseks vajutage sisse-välja lülitile.
 - ▶ Sisse-välja lülitil asuv toite märgutuli hakkab põlema.
- 3** Valige temperatuurilülitiga vastav temperatuur (150–190 °C). (Jn 9)

Oma toidu liigi nõutava temperatuuri väärtust vaadake frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toiduainete tabelist. Mudeli numbri leiate seadme põhjalt.

 - ▶ Temperatuuri märgutuli süttib.

Märkus: Fritteri kuumenemise ajaks võite korvi fritterisse jätta.

- 4** Oodake, kuni temperatuuri indikaatorituli kustub (selleks kulub 10-15 minutit).
- 5** Tõstke korv käepidemest hoides kõrgeimasse asendisse (Jn 10).
- 6** Kaane avamiseks vajutage vabastamiskangi. Kaas avaneb automaatselt (Jn 4).
- 7** Eemaldage korv seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi.

Ärge korruga frittige liiga suuri toidukoguseid. Oma toidu liiki vaadake selle voldiku lõpus toodud toidutabelist. Mudeli numbri leiate seadme põhjalt.

- 8** Pange korv ettevaatlikult fritterisse. Kuid ärge seda veel õlisse või rasvasse langetage (Jn 11).
- 9** Sulgege kaas.
- 10** Ainult mudel HD6147: seadistage nõutud frittimisaeg (vt selle pt lõiku „Taimer“). Fritterit võib kasutada ka taimerit seadistamata.

11 Vajutage korvi (1) käepidemel olevale vabastusnupule ja pange käepide ettevaatlikult vastu fritterit kokku (2) (Jn 12).

➤ Korv laskub kõige madalamasse asendisse.

Frittimise ajal temperatuuri märgutuli kord süttib ja kord kustub, andes märku sellest, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks nii sisse kui ka välja.

Taimer (ainult HD6147)

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

Taimeri seadistamine

1 Valige taimeri nupu abil frittimisaeg minutites. (Jn 13)

➤ Seadistatud aeg kuvatakse ekraanile.

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

Maksimaalne seadistusaeg on 99 minutit.

➤ Mõni sekund pärast taimeri seadistamist hakkab taimer aega loendama.

➤ Taimeri loendamise ajal vilgub ekraanil järelejäänud frittimisaeg. Viimast minutit näidatakse sekundites.

Märkus: Taimeri seadistuse tühistamiseks hoidke taimeri nuppu 2 sekundit all (ajal, mil taimer vilgub), kuni ilmub näit „00”.

3 Kui eelnevalt seadistatud aeg möödub, annab taimer helisignaali. 10 sekundi möödudes annab taimer uuesti helisignaali. Helisignaali katkestamiseks vajutage taimeri nupule.

Pärast frittimist

1 Tõstke korv käepidemest kõrgeimasse asendisse, s.t nõrgumisasendisse (Jn 14).

2 Kaane avamiseks vajutage vabastamiskangi. (Jn 15)

hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.

3 Võtke frittimiskorv ettevaatlikult fritterist välja.

Ligese õli või rasva eemaldamiseks raputage korvi fritteri kohal või asetage korv kurnamisasendisse sisemise nõu sees asuvale toele.

4 Pange frititud toit rasvaimeva paberiga, nt köögipaberiga kaetud kaussi või kurnsõelale.

5 Järgmise koguse frittimiseks oodake, kuni temperatuuri märgutuli süttib ja uuesti kustub.

6 Frittimise lõpetamiseks ja fritteri väljalülitamiseks vajutage sisse-välja lülitit.

➤ Lülitilolev toite märgutuli kustub.

7 Pange korv fritterisse.

8 Sulgege kaas.

9 Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

Märkus: Kui te ei kasuta fritterit korrapäraselt, soovitame õli või vedel rasv välja kallata. Hoiustage hästisuletud nõusse kallatud õli või vedel rasv eelistatavalt külmikusse või jahedasse kohta.

Nõuandeid frittimiseks

- Ülevaate oma toidu valmistamisaegadest ja frittimistemperatuuridest leiате selle voldiku lõpus olevast toidutabelist.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage need korralikult kuivaks.

- Ärge frittige korraga suuri koguseid. Ärge ületage selle voldiku lõpus toiduainete tabelis toodud oma toidu liigi koguseid (soovitav kogus on tähistatud ☞).

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 petersellioksid õlisse.
- 3** Oodake, kuni mulle enam ei ilmu, ning seejärel võtke leivatükid või petersellioksid 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. Nii viisi ei kleepu kartulid frittimise ajal omavahel kokku.

Märkus: Kuivatage kartulikange hoolikalt.

- 2** Frittige friikartulid kahes etapis: esimest korda 4-6 minutit 160 °C juures, teist korda 5-8 minutit 175 °C temperatuuril juures. Laske friikartulitel enne teistkordset frittimist jahtuda.
- 3** Pange omavalmistatud friikartulid nõusse ja raputage neid.

Puhastamine

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

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

Ärge kunagi kastke kontrollpaneeli ega küttekeha vette ega loputage kraani all.

Märkus: Kõiki osi v.a küttelemendiga kontrollpaneeli võib pesta nõudepesumasinas või vähese pesemisvahendiga kuumas vees.

- 1** Et eemaldada filter kaanest, tõmmake seda ülespoole.
- 2** Avage kaas.
- 3** Et eemaldada kaas fritterist, tõmmake seda ülespoole.
- 4** Tõstke frittimiskorv seadmest välja.
- 5** Eemaldage juhtpaneel koos küttekehaga fritterist ning pange ohutusse, kuiva kohta. Vajaduse korral puhastage seda osa niiske lapiga.
- 6** Tõstke sisenõu seadmest ja valage õli või rasv välja (Jn 16).
- 7** Peske korpust, sisenõud, kaant, filtrit ja frittimiskorvi nõudepesumasinas või vähese nõudepesuvedelikuga kuumas vees.

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

- 8** Loputage osi värske veega ja kuivatage neid hoolikalt.

enne fritteri täitmist õli või rasvaga, veenduge et kõik osad on kuivad.

Nõudepesumasinaga pestavad osad

- Kaas

- Sisemine nõu
- Eemaldatav filter
- Frittimiskorv
- Korpus

Hoidmine

- 1 Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 2 Keerake toitejuhe kokku ja sisestage juhtme hoiususpessa ning kinnitage pistik pistikukinnitusvälku (Jn 17).
- 3 Tõstke fritterit käepidemest hoides.

Keskkonnakaitse

- ▶ Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa (Jn 18).

Taimeri patarei eemaldamine (ainult mudel HD6147)

Patareid võivad sisaldada keskkonda saastavaid aineid. Ärge heitke patareid tavaliste kodumajapidamisheitmete hulka, vaid utiliseerige need ametlikus patareide kogumiskohas. Alati eemaldage enne utiliseerimist patareid ja käidelve need ametlikus kogumiskohas.

- 1 Taimeri paneeli eraldamiseks kasutage väikest lamedat kruvikeerajat (Jn 19).
- 2 Eemaldage aku.

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiате garantiihelteht). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole kuldpruun ja/või krõbe.	Olete seadistanud liiga madala temperatuuri.	Oma toidu õige temperatuuri väärtust kontrollige frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toidutabelist.
	Te pole toitu piisavalt kaua frittinud.	Oma toidu õige frittimisaja väärtust kontrollige frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toidutabelist.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid, kui on oma toidu kohta mainitud käesoleva voldiku lõpus olevas toiduainete tabelis.
	Õli ega rasv ei ole piisavalt kuumaks läinud.	Temperatuuriregulaatori sulavkaitse on olla läbi põlenud, põhjustades ohutuslüli rakendumise ja seadme väljalülitamise. Vajadusel laske seadmel umbes 15 minutit jahtuda. Vajutage ettevaatlikult väikese kruvikeerajaga juhtpaneeli taga asuvale lähtestusnupule.

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
		Enne frititava toidu korvi panemist kontrollige, kas õli või rasv on piisavalt kuum (vt ptk „Seadme kasutamine“).
Fritterist tuleb ebameeldivat lõhna	Eemaldatav filter on ummistunud.	Eemaldage filter ja puhastage seda natukese nõudepesuvedelikuga kuumas vees või nõudepesumasinas.
	Õli või rasv ei ole enam värske.	Vahetage õli või rasv välja. Filtreerige regulaarselt õli või rasva, sest see võimaldab õli või rasva kauem kasutada.
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi toidu frittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mitte ainult filtrist, vaid ka muudest kohtadest.	Te pole kaant korralikult sulgenud.	Sulgege kaas korralikult.
	Eemaldatav filter on ummistunud.	Eemaldage filter ja puhastage seda natukese nõudepesuvedelikuga kuumas vees või nõudepesumasinas.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, ega õli või rasva tase ei ületa maksimaalse taseme märki.
	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toit enne frittimist korralikult ja frittige toit vastavalt kasutusjuhendi juhistele.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid, kui on toidu liigi kohta mainitud käesoleva voldiku lõpus olevas 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 toidu frittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
	Te pole sisemist nõud korralikult puhastanud.	Puhastage sisemine nõu nii nagu oli kasutusjuhendis kirjeldatud.
Filter puudub või filter on kahjustatud.		Palun külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge kohaliku Philipsi müügiesindaja poole.
Fritter ei tööta	Juhtpaneel on valesti paigaldatud.	Kontrollige, kas juhtpaneel on õigesti paigaldatud. Kui juhtpaneel kohale lukustub, siis kuulete klikkivat heli.

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
	Termiline ohutuslülitid on aktiveeritud.	Temperatuuriregulaatori sulavkaitse on olla läbi põlenud, põhjustades ohutuslülitid rakendumise ja seadme väljalülitamise. Vajadusel laske seadmel umbes 15 minutit jahtuda. Vajutage ettevaatlikult väikese kruvikeerajaga juhtpaneeli taga asuvale lähtestusnupule. Seade on nüüd taas töökorras.
		Kui lähtestamisnupu vajutamine ei aita, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või Philipsi volitatud hoolduskeskusesse.

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** Poklopac
- B** Odvojivi filter koji se može prati
- C** Košara za prženje
- D** Odvojiva unutarnja posuda
- E** Ručica za otpuštanje poklopca
- F** Digitalni timer (samo HD6147)
- G** Indikator temperature
- H** Kontrola temperature
- I** Indikator napajanja
- J** Prekidač za uključivanje/isključivanje
- K** Odjeljak za spremanje kabela
- L** Kabel

Važno

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

Opasnost

- Upravljajući ploču s pričvršćenim grijaćim elementom nikada nemojte uranjati u vodi 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.
- Tijekom prženja kroz filter izlazi vruća para. Pazite da vam ruke i lice budu na sigurnoj udaljenosti od pare. Budite oprezni i prilikom otvaranja poklopca.

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.
- Ne dirajte prozorčić jer se zagrije tijekom prženja.
- 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.
- 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).

- Pazite da voda i/ili led ne dođu u kontakt s uljem ili mašću jer to izaziva jako prskanje ili klučanje ulja ili masti. Kako biste to postigli, uklonite višak leda iz smrznutih sastojaka i dobro ih osušite prije prženja. Nemojte previše puniti košaru. Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove prije stavljanja ulja ili masti u fritezu.
- 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.

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.

Sigurnosne značajke

Sigurnosno isključivanje

Ovaj aparat opremljen je funkcijom sigurnosnog isključivanja koja isključuje aparat ako se pregrije. To se može dogoditi ako u fritezi nema dovoljno ulja ili masti te ako se u njoj tope komadi čvrste masti, što sprječava grijaći element da ispravno prikazuje toplinu.

Ako aparat prestane raditi, poduzmite sljedeće mjere:

- 1** Ostavite aparat da se hladi približno 15 minuta.
- 2** Pomoću malog odvijača pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje koji se nalazi sa stražnje strane upravljačke ploče (Sl. 2).

Budite pažljivi, ulje ili mast u fritezi još uvijek je vruća.

Aparat je sada spreman za ponovno korištenje.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač na upravljačkoj ploči omogućuje da se grijaći element može uključiti ako je upravljačka ploča pravilno postavljena.

- ▶ Uvijek provjerite je li upravljačka ploča pravilno postavljena ("klik") (Sl. 3).

Priprema za korištenje

- 1** Prije prvog korištenja očistite aparat (vidi poglavlje "Čišćenje").
- 2** Pritisnite ručicu za otpuštanje i otvorite poklopac. On se otvara automatski (Sl. 4).
- 3** Pogledajte tablicu ulja/masti kako biste odredili koliko ulja ili masti trebate staviti u fritezu (Sl. 5).

Napomena: Serijski broj možete pronaći na dnu aparata.

- 4** Suhu fritezu napunite uljem, tekućom mašću za prženje ili otopljenom čvrstom mašću do razine između oznaka 'MIN' i 'MAX' te zatvorite poklopac. (Sl. 6)

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

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

Hladno područje

Tijekom prženja komadići hrane skupljaju se na dnu posude. Kako je grijaći element postavljen na određenoj udaljenosti od dna posude i grije ulje ili mast iznad, ulje ili mast između dna i grijaćeg elementa ostaje relativno hladna (hladno područje). To sprječava zagorijevanje komadića hrane koji završe u tom području, čime se produžuje trajanje ulja ili masti.

Čvrsta mast

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

- 1** Ako želite koristiti nove komade masti, polako ih otopite u običnoj tavi na laganoj vatri.
- 2** Rastopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu.
- 3** Fritezu sa stvrdnutom mašću čuvajte na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast jako ohladi, može prskati prilikom topljenja. Vilicom izbušite nekoliko rupa u stvrdnutoj masti kako se to ne bi dogodilo (Sl. 7).

Pazite da vilicom ne oštetite unutarnju posudu.

Korištenje aparata

Prženje

Tijekom prženja iz filtera na poklopcu izlazi vruća para.

- 1** Izvadite cijeli mrežni kabel iz pretinca za kabel i uključite utikač u zidnu utičnicu (Sl. 8).
- 2** Za uključivanje friteze pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje na aparatu.
 - ▶ Indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se pali.
- 3** Postavite temperaturu na odgovarajuću vrijednost (150-190°C). (Sl. 9)
Odgovarajuću temperaturu potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici za model svog aparata na kraju ovih uputa. Broj modela nalazi se na dnu aparata.
 - ▶ Indikator temperature se uključuje.

Napomena: Košaru možete ostaviti u fritezi dok se ona zagrijava.

- 4** Pričekajte dok se indikator temperature ne ugasi (to traje 10-15 minuta).
- 5** Podignite ručicu s košarom u najviši položaj (Sl. 10).
- 6** Pritisnite ručicu za otpuštanje i otvorite poklopac. On se otvara automatski (Sl. 4).
- 7** Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu koju želite pržiti.

Nemojte pržiti velike količine odjednom. Pogledajte tablicu za model svog aparata na kraju ovih uputa. Broj modela nalazi se na dnu aparata.

- 8** Pažljivo stavite košaru u fritezu. Nemojte je još spuštati u ulje ili mast (Sl. 11).
- 9** Zatvorite poklopac.

10 Samo HD6147: Podesite odgovarajuće vrijeme prženja (vidi odjeljak “Timer” u ovom poglavlju).

Aparat možete koristiti i bez postavljanja timera.

11 Pritisnite gumb za otpuštanje na ručici košare (1) i pažljivo sklopite ručku uz fritezu (2) (Sl. 12).

► Košara se spušta u najniži položaj.

Tijekom prženja indikator temperature se povremeno pali i gasi. To znači da se grijaći element uključuje i isključuje održavajući odgovarajuću temperaturu.

Timer (samo HD6147)

Timer označava kraj pripreme, ali NE isključuje aparat.

Podešavanje timera

1 Pritisnite gumb timera za unos vremena prženja u minutama. (Sl. 13)

► Postavljeno vrijeme vidjet će se na zaslonu.

2 Držite gumb pritisnutim kako biste brže pomicali minute. Kada postavite željeno vrijeme prženja, otpustite gumb.

Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 99 minuta.

► Nekoliko sekundi nakon unosa vremena prženja, timer će započeti odbrojavanje.

► Tijekom odbrojavanja preostalo vrijeme prženja treperi na zaslonu. Zadnja minuta se prikazuje u sekundama.

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

3 Kada postavljeno vrijeme istekne, timer odašilje zvučni signal. Nakon 10 sekundi zvučni signal se ponavlja. Za isključivanje signala pritisnite gumb timera.

Nakon prženja

1 Podignite ručicu i košaru u najviši položaj, tj. u položaj za cijedenje (Sl. 14).

2 Pritisnite ručicu za otpuštanje kako biste otvorili poklopac. (Sl. 15)

Pazite na vruću paru i moguće prskanje ulja.

3 Pažljivo izvadite košaru iz friteze.

Za uklanjanje viška ulja ili masti protresite košaru iznad friteze ili stavite da se košara cijedi tako da je postavite na nosač s unutarnje strane posude.

4 Prženu hranu stavite u posudu ili cjedilo obloženo papirom za upijanje masti, npr. kuhinjskim papirom.

5 Ako želite ispržiti još jednu turu, pričekajte dok se indikator temperature ne upali i ponovo ugasi.

6 Ako želite zaustaviti prženje, pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje kako biste isključili fritezu.

► Indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se isključuje.

7 Stavite košaru u fritezu.

8 Zatvorite poklopac.

9 Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

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

Savjeti za prženje

- Za pregled vremena pripremanja hrane i postavki temperatura pogledajte tablicu za model svog aparata na kraju ovih uputa.
- Pažljivo otresite što je moguće više leda i vode s hrane i dobro je osušite.
- Nemojte pržiti velike količine odjednom. Nemojte premašivati količine navedene u tablici za model svog aparata na kraju ovih uputa ( označava preporučene količine).

Uklanjanje neželjenih okusa

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

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

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće možete pripremiti na sljedeći način:

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

Napomena: Dobro osušite krumpir.

- 2** Krumpir 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.

Čišćenje

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

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

Upravljačku ploču s grijaćim elementom nikada nemojte uranjati u vodi niti ispirati pod mlazom vode.

Napomena: Svi dijelovi, osim upravljačke ploče s grijaćim elementom, mogu se prati u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa.

- 1** Filter povucite prema gore kako biste ga izvadili iz poklopca.
- 2** Otvorite poklopac.
- 3** Poklopac povucite prema gore kako biste ga izvadili iz friteze.
- 4** Izvadite košaru iz friteze.
- 5** Odvojite upravljačku ploču s grijaćim elementom od friteze i odložite je na sigurno i suho mjesto.

Ako je potrebno, taj dio očistite vlažnom krpom.

- 6** Izvadite unutarnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 16).
- 7** Kućište, unutarnju posudu, poklopac, filter i košaru za prženje operite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.

Napomena: Filter možete očistiti tako da ga ostavite u poklopcu dok čistite poklopac.

8 Dijelove isperite čistom vodom i dobro ih osušite.

Provjerite jesu li svi dijelovi suhi prije ulijevanja ulja ili masti.

Dijelovi koji se mogu prati u stroju za pranje posuda

- Poklopac
- Unutarnja posuda
- Odvojivi filter
- Košara za prženje
- Kućište

Spremanje

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

2 Kabel namotajte, stavite ga u odgovarajući odjeljak i stavite na mjesto za odlaganje (Sl. 17).

3 Fritezu podignite za ručice.

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. 18).

Uklanjanje baterije timera (samo HD6147)

Baterije sadrže tvari koje mogu zagaditi okoliš. Nemojte bacati baterije s normalnim kućnim otpadom, nego ih odložite na službenom mjestu za odlaganje baterija. Uvijek uklonite bateriju timera prije no što ga bacite i timer predajte na službenom mjestu za prikupljanje otpada.

1 Upotrijebite mali odvijač s ravnom oštricom za uklanjanje ploče timera (Sl. 19).

2 Izvadite bateriju.

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom međunarodnom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Odabrali ste prenisku temperaturu.	Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici za model svog aparata na kraju ovih uputa.
	Hranu niste pržili dovoljno dugo.	Odgovarajuće vrijeme prženja potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici za model svog aparata na kraju ovih uputa.
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti količinu hrane veću od one navedene u odgovarajućoj tablici koja se nalazi na kraju ovih uputa.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Ulje ili mast ne zagrijava se dovoljno	Osigurač na regulatoru temperature možda je pregorio uzrokujući aktiviranje sigurnosnog sustava za isključivanje aparata. Ostavite aparat da se hladi pribl. 15 minuta, ako je potrebno. Pomoću malog odvijača pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje koji se nalazi sa stražnje strane upravljačke ploče.
		Provjerite je li ulje ili mast dovoljno zagrijana prije no što stavite hranu koju ćete pržiti u košaru (pogledajte poglavlje "Korištenje aparata").
Iz friteze se širi jak neugodan miris.	Odvojivi filter je začepljen.	Izvadite filter i operite ga u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.
	Ulje ili mast više nisu svježi.	Promijenite ulje ili mast. Redovito cijedite ulje ili mast kako bi duže ostalo svježe.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
Para izlazi iz drugih otvora osim filtera.	Niste dobro zatvorili poklopac.	Ispravno zatvorite poklopac.
	Odvojivi filter je začepljen.	Izvadite filter i operite ga u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.
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 i pržite je u skladu s ovim uputama.
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti količinu hrane veću od one navedene u odgovarajućoj tablici koja se nalazi na kraju ovih uputa.
Ulje ili mast se jako pjene tijekom prženja.	Hrana sadrži previše vlage.	Prije prženja dobro osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
	Niste dobro očistili unutarnju posudu.	Unutarnju posudu očistite na način opisan u ovim uputama.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Filter nije u aparatu ili je oštećen.		Posjetite web-stranicu tvrtke Philips na www.philips.com ili se obratite svom lokalnom distributeru proizvoda tvrtke Philips.
Friteza ne radi.	Upravljačka ploča nije pravilno sastavljena.	Provjerite je li upravljačka ploča pravilno postavljena. Čut ćete "klik" kada ploča sjedne u odgovarajući položaj.
	Aktiviran je sustav sigurnosnog isključivanja.	Osigurač na regulatoru temperature možda je pregorio uzrokujući aktiviranje sigurnosnog sustava za isključivanje aparata. Ostavite aparat da se hladi približno 15 minuta, ako je potrebno. Pomoću malog odvijača pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje koji se nalazi sa stražnje strane upravljačke ploče. Aparat je sada ponovo spreman za korištenje.
		Ako se problem ne riješi pritiskom na gumb za ponovno postavljanje, obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili servisnom centru koji je ovlastila tvrtka Philips.

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** Fedél
- B** Kivehető, mosható szűrő
- C** Sütőkosár
- D** Kivehető belső edény
- E** Fedélkioldó kar
- F** Digitális időzítő (HD6147 típusnál)
- G** Hőmérsékletjelző fény
- H** Hőmérséklet-vezérlés
- I** Bekapcsolás jelzőfény
- J** Be/kikapcsoló
- K** Kábeltároló rekesz
- L** Kábel

Fontos!

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

Veszély

- A kezelőpanelt a fűtőelemmel ne merítse vízbe és ne tartsa folyó víz alá!

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 működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A vezetékét tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék szűrőjén sütés közben forró gőz áramlik ki. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő levételekor szintén ügyeljen a forró gőzre.

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, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- Az ablak sütés közben felforrósodhat, ezért ne érintse meg.
- 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.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süsse, 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.

- Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön víz vagy jég az olajba vagy zsírba, mert ez erős fröcsögést okozhat. Sütés előtt a fagyasztott ételekről távolítsa el az összes felesleges jeget, és az alapanyagokat gondosan szárítsa meg. A kosarat ne töltsen túl. Tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítsa meg, mielőtt olajat vagy zsírt töltene a sütőbe.
- 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.

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.

Biztonsági jellemzők

Biztonsági kikapcsolás

A biztonsági kikapcsolás révén a készülék túlmelegedés esetén kikapcsol. Ez olyankor fordulhat elő, ha nincs elég olaj vagy zsír az olajsütőben, vagy ha szilárd zsírtömböket olvaszt, és így a fűtőelem nem tudja továbbadni a termelt hőt.

Ha az olajsütő nem működik, kövesse az alábbi előírásokat:

- 1** Hagyja lehűlni a készüléket kb. 15 percig.
- 2** Kis csavarhúzóval óvatosan nyomja meg a kezelőpanel hátsó részén található újraindítógombot (ábra 2).

Legyen óvatos, mert az olajsütőben lévő olaj vagy zsiradék forró lehet.

Ekkor a készülék ismét működtethető.

Biztonsági kapcsoló

A kezelőpanelen lévő biztonsági kapcsolónak köszönhetően a fűtőelem csak akkor kezd felmelegedni, ha a kezelőpanelt megfelelően illesztette a helyére.

- ▶ **Mindig bizonyosodjon meg róla, hogy a kezelőpanelt megfelelően, kattanásig illesztette-e a helyére (ábra 3).**

Előkészítés

- 1** Az első használat előtt az olajsütőt alaposan tisztítsa meg (ld. a „Tisztítás” c. részt).
- 2** A fedélkioldó kar megnyomásával nyissa ki a fedelet. A fedél automatikusan felnyílik (ábra 4).
- 3** A sütőbe töltendő olaj vagy zsír mennyiségének meghatározásához tanulmányozza az olaj-/zsírtáblázatot (ábra 5).

Megjegyzés: A típuszámot a készülék alján találja.

- 4** Töltse fel a sütőt olajjal, folyékony sütőzsírral vagy olvasztott zsírral addig, hogy a szint a „MIN” és a „MAX” jelzés közé essen, majd zárja vissza a fedelet. (ábra 6)

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

Olaj és zsiradék

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

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

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

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

Olaj-frissentartó

Sütés közben elkerülhetetlen az ételrészecskék leválása, amelyek a sütőedény alján gyűlnek össze. Mivel a fűtőelem valamivel az edény alja felett található, és elsősorban a felette lévő olajat vagy zsírt forrósítja fel, ezért a fűtőelem és a sütőedény között elhelyezkedő olaj vagy zsír hőmérséklete alacsonyabb marad. Ez megakadályozza, hogy a leváló és lesüllyedt ételmaradék-részecskék elégienek, így az olaj vagy a zsír többször felhasználható.

Szilárd zsír

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

- 1** Amennyiben új zsírt kíván használni, olvassa fel lassú tűzön, hagyományos serpenyőben.
- 2** Óvatosan töltsa a felolvasztott zsírt az olajsütőbe.
- 3** Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4** Ha a zsír nagyon hideg, előfordulhat, hogy olvasztáskor fröcsögni kezd. Ennek elkerülése érdekében szúrjon néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba (ábra 7).

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

A készülék használata

Sütés

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

- 1** Vegye ki a hálózati kábelt teljesen a kábeltartóból és dugja be a fali konnektorba (ábra 8).
- 2** Kapcsolja be a sütőt a bekapcsoló gombbal.
 - ▶ A be- és kikapcsológombon található működésjelző fény világítani kezd.
- 3** Állítsa be a hőfokszabályzót a kívánt hőmérsékletre (150–190 °C). (ábra 9)

A megfelelő sütési hőmérsékletet megtalálhatja az élelmiszer csomagolásán, vagy a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban. A típuszámot a készülék alján találja.

 - ▶ A hőmérsékletjelző fény világít.

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

- 4** Várja meg, míg a hőmérsékletjelző-fény világítani kezd (ez kb. 10-15 percet vesz igénybe).
- 5** A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb pozícióba (ábra 10).
- 6** A fedélkioldó kar megnyomásával nyissa ki a fedelet. A fedél automatikusan felnyílik (ábra 4).
- 7** Emelje ki a kosarat a sütőből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert.

Ne süssön egyszerre nagy mennyiségeket. Tekintse meg a használati utasítás végén található ételmyszer-táblázatot. A típuszámot a készülék alján találja.

8 A kosarat óvatosan helyezze vissza a sütőbe, de még ne merítse teljesen az olajba vagy a zsírba (ábra 11).

9 Cszukja le a fedelet.

10 HD6147 típusnál: Állítsa be a megfelelő sűtési időt (lásd az „Időzítő” című szakaszt ebben a fejezetben).

A sűtőt használhatja az időzítő alkalmazása nélkül is.

11 Nyomja meg a kosár fogantyúján található kioldó gombot (1), és óvatosan hajtsa a fogantyút az olajsűtő mellé (2) (ábra 12).

► A kosár a legalsó pozícióba ereszkedik.

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

Időzítő (HD6147 típusnál)

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

Az időzítő beállítása

1 Nyomja meg az időzítő gombot, hogy beállítsa a sűtési időt (percben). (ábra 13)

► A beállított idő a kijelzőn látható.

2 A percszám gyors növeléséhez tartsa nyomva a gombot. Ha a kívánt sűtési időt beállította engedje fel a gombot.

99 perc a maximálisan beállítható idő.

► Néhány másodperccel a sűtési idő beállítása után az időzítő elkezd a visszazámlálást.

► A hátralévő sűtési idő a kijelzőn villog a visszazámlálás alatt. Az utolsó percet másodpercenként mutatja a készülék.

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

3 Amikor a beállított idő letelik, az időzítő sípol. 10 másodperc múlva megismétlődik a sípolás. A hangjelzést az időzítő gomb megnyomásával állíthatja le.

Sűtés után

1 A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb helyzetbe, a csöpögtető pozícióba (ábra 14).

2 A fedél kinyitásához nyomja meg a fedélkioldó kart. (ábra 15)

Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröccsenés miatt.

3 Emelje ki óvatosan a kosarat a sűtőből.

A felesleges olaj vagy zsír eltávolításához rázza meg a kosarat az olajsűtő felett, vagy tegye a kosarat csöpögtető pozícióba a sűtőedény belső oldalán található rögzítőelemre.

4 Az elkészült ételt helyezze nedvszívó papírral, például konyhai papírtörölvél kibélelt táltra vagy csepegtetőrácsra.

5 Még egy adag sűtése előtt várja meg, amíg a hőmérsékletjelző fény világítani kezd, majd újra kialszik.

6 Sűtés végén a sűtőt a be- és kikapcsológomb megnyomásával kapcsolhatja ki.

► A kikapcsoló gombon található működésjelző fény kialszik.

- 7** Helyezze be a kosarat az olajsütőbe.
- 8** Csupja le a fedelet.
- 9** Használat után húzza ki a dugót az aljatzból.

Megjegyzés: Ha ritkán használja a sütőt, ajánlatos az olajat vagy a folyékony zsírt eltávolítani. Az olajat vagy a folyékony zsíradékat jól zárható edényben, lehetőleg hűtve tárolja.

Sütési tippek

- Az elkészítési időket és hőfokbeállításokat áttekintheti a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban.
- Óvatosan távolítsa el a sütni kívánt élelmiszerről a lehetséges legtöbb jeget és vizet, és itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön egyszerre nagy mennyiségű ételt. Ne lépje túl a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban feltüntetett mennyiségeket (az ajánlott mennyiséget ☞ szimbólum jelzi).

A kellemetlen szagok semlegesítése

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

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

Házi készítésű sült hasáburgonya

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

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

Megjegyzés: Törölje minél szárazabbra a lemosott hasábokat.

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

Tisztítás

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

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

A kezelőpanelt a fűtőelemmel ne merítse vízbe és ne tartsa folyó víz alá!

Megjegyzés: A kezelőpanel és fűtőelem kivételével a készülék minden része mosható mosogatógépben vagy mosogatószeres meleg vízben.

- 1** A szűrőt felfelé húzva vegye ki a fedélből.
- 2** Nyissa fel a fedelet.
- 3** A fedelet felfelé húzva vegye ki a sütőből.
- 4** Emelje ki a sütőkosarat a készülékből.

5 Vegye ki a vezérlőpanelt a fűtőelemmel a sütőből és helyezze száraz, biztonságos helyre. Szükség esetén ezt a részt nedves ruhával tisztíthatja.

6 Emelje ki a belső sütőedényt a készülékből, és öntse ki belőle az olajat, illetve zsírt (ábra 16).

7 Meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg a házat, a sütőedényt, a fedelet, a szűrőt és a sütőkosarat.

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

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

Mielőtt a sütőt megtölti olajjal vagy zsírral, ellenőrizze, hogy az összes alkatrész száraz-e.

Mosogatógépben tisztítható részek

- Fedél
- Belső sütőedény
- Kivehető szűrő
- Sütőkosár
- Készülékház

Tárolás

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

2 Tekerje fel a tápkábelt, helyezze a kábeltároló rekeszbe, majd illessze a csatlakozódugót a rögzítőelembe (ábra 17).

3 A sütőt a fogantyújánál fogva emelje fel.

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul környezete védelméhez (ábra 18).

Az elem eltávolítása az időzítőből (HD6147 típusnál)

Az elem környezetszennyező anyagokat tartalmaz. Leselejtezőkor ne helyezze azt a háztartási hulladékba, hanem valamelyik hivatalos gyűjtőhelyen adja le. Az időzítő leselejtezőkor vegye ki az elemet az időzítőből, és úgy adja le a készüléket hivatalos gyűjtőhelyen.

1 Kis méretű, lapos csavarhúzó segítségével vegye ki az időzítő panelt (ábra 19).

2 Vegye ki az akkumulátort.

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy 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 ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A megsütött étel nem aranybarna színű vagy nem ropogós.	Túl alacsony hőfokozatot állított be.	A megfelelő sütési hőmérséklet értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban találja.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Nem sütötte elég ideig az ételt.	A megfelelő sütési idő értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban találja.
	Túl sok étel van a kosárban.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség.
	Az olaj vagy a zsír nem melegszik fel eléggé.	A hőmérséklet-szabályzó biztosítéka kiegészített, és ez működésbe léptette az automatikus kikapcsolást. Ha szükséges, hagyja kb. 15 percig hűlni a készüléket. Kis csavarhúzóval óvatosan nyomja meg a kezelőpanel hátsó részén található újraindító gombot. Mielőtt az ételt az olajsütőbe teszi, bizonyosodjon meg róla, hogy az olaj vagy zsiradék hőmérséklete megfelelő-e a sütéshez (lásd „A készülék használata” című fejezetet).
A sütőből erős, kellemetlen szag érezhető.	A kivethető szűrő megtelt szennyeződéssel.	Vegye ki a szűrőt, és mossa el mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben.
	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat vagy zsírt. Rendszeresen szűrje át az olajat vagy zsírt, hogy hosszabb ideig friss maradjon.
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A szűrőn kívül máshonnan is gőz tör elő.	Nem megfelelően zárta le a fedelet.	Zárja le a fedelet megfelelően.
	A kivethető szűrő megtelt szennyeződéssel.	Vegye ki a szűrőt, és mossa el mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben.
Sütés közben az olaj, illetve zsír kicsordul a sütőből.	Túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben.	Ellenőrizze, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben nem haladja-e meg a maximális szintet.
	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg alaposan az ételt sütés előtt, majd a használati útmutató utasításainak megfelelően süssé meg.
	Túl sok élelmiszer van a sütőkosárban.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg az ételt alaposan a sütés előtt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
	Nem tisztította ki kellőképpen a belső sütőedényt.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően.
A szűrő hiányzik vagy sérült.		Látogasson el a Philips www.philips.com címen található weboldalára, vagy keresse fel a Philips helyi szaküzletét.
Nem működik a sütő.	A vezérlőpanelt nem illesztette megfelelően a helyére.	Ellenőrizze, hogy a vezérlőpanel megfelelően a helyére legyen illesztve. Ha a megfelelő pozícióba illeszti, kattató hangot kell hallania.
	A biztonsági kioldó aktiválódott.	A hőmérséklet-szabályzó biztosítéka kiéghetett, és ez működésbe léptette az automatikus kikapcsolást. Ha szükséges, hagyja kb. 15 percig hűlni a készüléket. Kis csavarhúzóval óvatosan nyomja meg a kezelőpanel hátsó részén található újraindító gombot. Ekkor a készülék ismét működtethető.
		Ha a készülék az újraindító gomb megnyomása után sem működik, forduljon a Philips szaküzletéhez vagy hivatalos Philips szakszervizhez.

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** Қақпақ
- B** Алынатын, жууға болатын фильтр
- C** Қуыратын себет
- D** Жеке алынатын ішкі ыдыс
- E** Қақпақ босататын сап
- F** Цифрлы таймер (тек HD6147 түрі ғана)
- G** Температура жарығы
- H** Температураны бақылаушы
- I** Тоққа қосылуы деген жарық
- J** Қосу/өшіру түймесі
- K** Тоқ сымын сақтайтын орын
- L** Тоқ сымы

Маңызды

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

Қауіпті

- Қыздыру элементі бар бақылау панелін 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 сымы 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.
- Қуырып жатқанда, ыстық бу фильтр арқылы шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. 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.
- Қадағалаушы терезені қолыңызбен ұстамаңыз, себебі ол қуырып жатқанда қатты қызып кетеді.

- 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 үшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдану бойынша арыздарды қабылдамайды.
- 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).
- Су немесе/және мұзды майға араласып кетуден сақ етіңіз, себебі бұл майдың қатты шашырауына немесе көбіректенуіне әкеліп соғады. Бұл үшін, қуырар алдында міндетті түрде мұздатылған ингредиенттердегі артық мұзды алып тастап, оларды жақсылап тұрып кептіріңіз. Себетті тым толтырып жібермеңіз. Тазалап болғаннан соң, қуырғышқа май құяра алдында барлық бөлшектерді жақсылап тұрып кептіріңіз.
- Құралда Азиаттық күріш шелпегін (немесе сол тәрізді тамақты) қуырманыз. Бұл майдың қатты шашырауын немесе қатты көбірек 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.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электромагниттік 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.

Қоғаныс мүмкіндіктері

Қауіпсіздік сөндіруі

Бұл құрал қатты қызып кеткенде оны автоматты түрде сөндіріп тастайтын қауіпсіздік сөндіру жүйесімен қамтамасыз етілген. 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 шамамен 2 минут бойы суытып алыңыз.
- 2 Бақылау панелінің артындағы қайта қосу түймесін кішкене бұрауышпен абайлап басыңыз (Сурет 2).

Абай болыңыз, қуырғыш ішіндегі май немсе сұйық май әлі де болса ыстық.

Енді құрал қайтадан қолдануға дайын.

Қауіпсіздік түймесі

Бақылау панеліндегі қауіпсіздік түймесі қыздыру элементі тек бақылау панелі дұрыс орнатылған жағдайда ғана қосылатындығын бақылайды.

- 1 Есте сақтаңыз: бақылау панелі дұрыс орнатылғандығын тексеріп отырыңыз («сырт» ете түседі) (Сурет 3).

Қолдануға дайындық

- 1 Құралды алғашқы рет қолданар алдында тазалаңыз («тазалау» тармағын қараңыз).
- 2 Қақпақты ашу үшін, босату иінін басыңыз. Қақпақ автоматты түрде ашылады (Сурет 4).

- 3** Май/сұйық май кестесін оқып, қуырғышқа қанша май құйатыныңызды көріп алыңыз (Сурет 5).

Есте сақтаңыз: Түрінің нөмірін сіз құралдың түбінде табасыз.

- 4** Құрғақ қуырғышқа май, сұйық май немесе ерітілген майды 'MIN' және 'MAX' индикаторлары аралығына дейін құйып, қақпағын жабыңыз. (Сурет 6)

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).

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

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

Салқын зонасы

Қуыру барысында бос тамақ қалдықтары ішкі табақтың түбінде жиналады. Қыздыру элементі ішкі табақтың түбінен жоғарырақ ара қашықтықта орналасқандықтан, және оның үстіндегі майды немесе сұйытылған майды ғана қыздыратын болғандықтан, ішкі табақтың түбі мен қыздыру элементінің арасындағы май немесе сұйытылған май салқын сыммақ болады. Осының арқасында бұл арадағы тамақ қалдықтары құймайды, және сізге майды қайта қолдану санын арттырады.

Қатты май

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

- 1** Майдың жаңа кесегін қолданбақшы болсаңыз, оны жәй қызып тұрған оттың үстінде әдетті табада асықпай ерітіңіз.
- 2** Ерітілген майды байқап қуырғышқа құйыңыз.
- 3** Қайта қатып қалған майы бар қуырғышты бөлме температурасында сақтаңыз.
- 4** Егер май қатты суып кетсе, оны еріте бастағанда ол шашырауы мүмкін. Мұндай болмас үшін, қатып қалған майды шанышқымен тесіктер жасап қойыңыз (Сурет 7).

Ішкі ыдысты шанышқымен зақымдап алмаңыз.

Құралды қолдану

Қуыру

Қуырып жатқанда ыстық бу қақпақтағы фильтрден шығады.

- 1** Тоқ сымын тоқ сымын сақтайтын жерден шығарып, шанышқыны қабырғадығы розеткаға қосыңыз (Сурет 8).
- 2** Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін басыңыз.
 - ▶ Қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылулы дегенді білдіретін жарық сөнеді.
- 3** Температура бақылауын қажетті температураға орнатыңыз (150-190 C). (Сурет 9)

Тамағыңызды қандай температурамен қуыру керектігін анықтау үшін, қуырғалы жатқан тамақтың орамасын немесе осы кітапша аяғындағы кестеден өзіңіздің тамақ түріне арналған температура көрсеткішін қараңыз.

► **Температура жарығы жанады**

Есте сақтаңыз: Сіз қуырғыш қызып жатқанда, себетті оның ішінде қалдырсаңыз да болады.

4 Температура жарығы өшкенше күтіңіз (бұл 10 минуттан 15 минутқа дейін алады).

5 Себетті ең жоғарғы орнына көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз (Сурет 10).

6 Қақпақты ашу үшін, босату иінін басыңыз. Қақпақ автоматты түрде ашылады (Сурет 4).

7 Қуырғыштан себетті алып, қуырғалы жатқан тамақты себетке салыңыз.

Бір дегенде көп мөлшерде қуыруға болмайды. Осы кітапша аяғындағы тамақ кестеден сздің құрал түріне арналған мөлшерді анықтап алыңыз. Құрал түрі нөмірі оның табанында жазылған.

8 Себетті қуырғышқа абайлап салыңыз. Дегенмен, оны бірден майға батырмаңыз (Сурет 11).

9 Қақпақты жабыңыз.

10 HD6159 түрі: Қажетті қуыру уақытын орнатыңыз (осы тармақтағы «Таймер» бөлігін қараңыз).

Қуырғышты таймерді орнатпастан да қолдануға болады.

11 Себет сабының босату сырғымасын өзіңізге қарай (1) жылжытып, саптарын абайлап қуырғышқа қарай майыстырыңыз (2) (Сурет 12).

► Себет өзінің ең төмен ұстанымына дейін түсірілген.

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

Таймер (тек HD6147 түрі)

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

Таймерді орнату

1 Таймер түймесін қуыру уақытын минуттарға қою үшін басыңыз. (Сурет 13)

► Орнатылған уақыт көрсеткіште пайда болады.

2 Минуттарды жылдамдату үшін, түймені басып ұстап тұрыңыз. Өзіңізге қажетті уақытқа жеткенде, түймені босатыңыз.

Орнатуға болатын ең максималды қуыру уақыты 99 минут.

► Сіз қуыру уақытын таңдағаннан кейін, таймер бірнеше секундтан соң уақытты кері қарай санай бастайды.

► Таймер уақытты кері қарай санай бастағаннан кейін, көрсеткіште қанша уақыт қалғандығы жанып өшіп тұрады. Соңғы минут секундтармен саналады.

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

3 Алдын ала қойылған уақыт өткенде, құралдан естілетін дыбыс шығады. 10 секундтан кейін ол дыбыс қайталанады. Сіз дыбысты таймер түймесін басу арқылы өшіре аласыз.

Қуырып болғаннан соң

1 Себетті ең жоғарғы орынға көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз, мысалы сорығу бағдарламасына (Сурет 14).

2 Қақпақты ашу үшін, босату иінін басыңыз. (Сурет 15)

Ыстық будан және шашырайтын майдан сақ болыңыз.

3 Себетті қуырғыштан шығарыңыз.

Артық майды алып тастау үшін, себетті қуырғыштың үстінен сілкіңіз немесе оны ыдыстың ішкі жағындағы күршекке іліп, сорығу бағдарламасына қойыңыз.

4 Қуырылған тамақты майын сорғытып алатын қағаз, мәселен ас үй қағазы жайылған табаққа немесе торға салыңыз.

5 Егер келесі бөлікті қуырмақшы болсаңыз, температура жарығы қайта жанып, сөнгенше күте тұрыңыз.

6 Егер сіз қуыру процессін аяқтағыңыз келсе, қуырғышты сөндіру үшін, қосу/өшіру түймесін басыңыз.

▶ Қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылулы дегенді білдіретін жарық сөнеді.

7 Себетті қуырғышқа салыңыз.

8 Қақпақты жабыңыз.

9 Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

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.

Қуыруға арналған кеңестер

- Қуыратын температура мен уақытты қарау үшін осы буклеттің соңындағы тағам кестесін қараңыз.
- Қуырғалы жатқан тағамнан мұз бен суды әбден сілкіп тастап, кептіріп алыңыз.
- Бір салымда тым үлкен мөлшер қуырмаңыз. Осы кітапшаның соңында берілген тамақ кестесінде берілген мөлшерлерден аспаңыз (☞ кесте ұсынылған мөлшерлерді көрсетеді).

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 құырыңыз. Екінші рет қуырар алдында, қуырылған картопты суытып алыңыз.

3 Үйде жасалған Француз картобын ыдысқа салып, сілкілеңіз.

Тазалау

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

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

Қыздыру элементі орнатылған бақылау панелін ешқашан суға батырмаңыз не болмаса ағын су астында шаймаңыз.

Есте сақтаңыз: Қыздыру элементі орнатылған бақылау панелінен басқа барлық бөліктергі ыдыс жуғышта немесе біраз тазалағыш сұйықтық қосылған ыстық суда жууға болады.

1 Фильтрді жоғары қарай тартып, оны қақпақтан алыңыз.

2 Қақпақты ашыңыз.

3 Қақпақты жоғары қарай тартып, оны қуырғыштан алыңыз.

4 Қуырғыш себетті құралдан көтеріп шығарыңыз.

5 Қыздыру элементі бар бақылау панелін қуырғыштан алып, оны қауіпсіз құрғақ жерге қойыңыз.

Егер керек болса, бұл бөлікті дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

6 Ішкі ыдысты құралдан жоғары қарай көтеріп шығарып, ішіндегі қалған майды құйып алыңыз (Сурет 16).

7 Негізін, ішкі табакты, қақпақты, фильтрді және қуырғыш себетті біраз тазалағыш сұйықтық қосылған ыстық суда немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

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

8 Бөлшектерді таза сумен шайып, оларды жақсылап кептіріңіз.

Қуырғышқа май құяр алдында барлық бөлшектердің дұрыстап кепкендігін тексеріңіз.

Ыдыс жуғышта жууға болатын бөлшектер.

- Қақпақ
- Ішкі ыдыс
- Алынатын фильтр.
- Қуыратын себет
- Арнайы орын

Сақтау

1 Барлық бөлшектерді қуырғыштың ішіне салып, қақпағын жабыңыз.

2 Тоқ сымын орап алып, сым жинап қоятын орынға салыңыз да, шанышқыны шанышқы бекітіп қоятын орынға қойыңыз (Сурет 17).

3 Қуырғышты ұстағышынан ұстап көтеріңіз.

Қоршаған айнала

Д Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған айналаны сақтауға себіңізді тигізесіз (Сурет 18).

Таймердің батареясын алу (тек HD6147 түрінде ғана)

Батарея құрамында қоршаған айналага тигізер зиянды заттар бар. Бос батареяны күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Батареяны арнайы батареялар жинайтын жерге өткізіңіз. Таймерді тастар алдында, әрдайым таймер батареясын алып тастап, таймерді ресми жинап алатын орынға тапсырыңыз.

- 1** Таймер панелін алу үшін, тегіс жүзі бар кішкене бұрауыш қолданыңыз (Сурет 19).
- 2** Батареяны алыңыз.

Кепілдік және қызмет

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

Ақаулықтарды табу

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Қуырылған тамақ алтын сары түсті емес және/немесе қытырлақ емес.	Сіз тым төмен температура таңдаған боларсыз.	Дұрыс температура таңдау үшін, қуырғалы жатқан тамақ орамасын қараңыз немесе осы кітапша соңында берілген тамақ кестесін қараңыз.
	Сіз тамақты керекті уақыт қуырмаған боларсыз.	Дұрыс температура таңдау үшін, қуырғалы жатқан тамақ орамасын қараңыз немесе осы кітапша соңында берілген тамақ кестесін қараңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы буклеттің соңында көрсетілген тағам кестесінде берілген мөлшерден көп тамақ мөлшерін қуыруға болмайды.
	Май немесе сұйытылған май жеткілікті түрде қызымайды.	Температура басқармасындаға тежегіш күйіп кеткен болар, соның салдарынан қауіпсіздік сөндіру мүмкіндігі құралды сөндірген болар. Қажет болса, құралды шамамен 15 минут суытып алыңыз. Кішкене бұрауыштың көмегімен, бақылау панелінің артындағы қайта орнату түймесін абайлап басыңыз.
		Қуырғалы жатқан тамақты себетке салар алдында майды немесе сұйық майды керекті дәрежеде қыздырып алыңыз («Құралды қолдану» тармағын қараңыз).
Қуырғыштан өте қатты жағымсыз иіс шығып тұр.	Алынатын фильтр суланып кеткен.	Фильтрді алып, ыстық сумен, кішкене тазалағыш сұйықтық құйып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
	Май немесе сұйық май тың емес.	Майды немесе сұйық майды ауыстырыңыз. Майды немесе сұйық майды тың сақтау үшін оны әрдайым сүзіп отырыңыз.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.
Бу фильтрден басқа жерлерден шығып жатыр.	Сіз қақпақты дұрыстап жаппаған боларсыз.	Қақпақты дұрыстап жабыңыз.
	Алынатын фильтр суланып кеткен.	Фильтрді алып, ыстық сумен, кішкене тазалағыш сұйықтық құйып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
Қуырып жатқанда май немесе сұйық май қуырғыштың жиегінен тасып кетіп жатыр.	Қуырғыш себеттің ішінде май немесе сұйық май мөлшері өте көп.	Қуырғыштағы май деңгейі максимум деңгейінен аспағандығын тексеріңіз.
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында, оны әбден кептіріңіз, және оны нұсқауда көрсетілген әдіс бойынша қуырыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	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, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.
	Сіз ішкі ыдысты жақсылап тазаламаған боларсыз.	Ішкі ыдысты осы қолдану нұсқауында суреттелгендей тазалаңыз.
Фильтр жоқ немесе фильтр зақымдалған.		Интернеттегі Philips бетін www.philips.com мекен жайы бойынша көріңіз, немесе өзіңіздің жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.
Құрал жұмыс жасамайды.	Бақылау панелі дұрыс орнатылмаған болар.	Бақылау панелі дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз. Бақылау панелі орнына дұрыс түскенде сіз «сырт» ете түскен дыбыс естисіз.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
	Қауіпсіздік тежегіші белсендірілді.	Температура басқармасындаға тежегіш күйіп кеткен болар, соның салдарынан қауіпсіздік сөндіру мүмкіндігі құралды сөндірген болар. Қажет болса, құралды шамамен 15 минут суытып алыңыз. Кішкене бұрауыштың көмегімен, бақылау панелінің артындағы қайта орнату түймесін абайлап басыңыз. Егер қайта орнату түймесі көмек бермесе, өзіңіздің Philips дилеріңізбен немесе Philips әкімшілік берген қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

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** Dangtis
- B** Nuimamas, plaunamas filtras
- C** Skrudinimo krepšelis
- D** Išimamas vidinis dubuo
- E** Dangčio atlaisvinimo svirtis
- F** Skaitmeninis laikmatis (tik HD6147)
- G** Temperatūros lemputė
- H** Temperatūros reguliatorius
- I** Įjungimo lemputė
- J** Įjungimo / išjungimo jungiklis
- K** Laido saugojimo skyrelis
- L** Laidas

Svarbu

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

Pavojus

- Niekada nemerkite valdymo pulto su pritvirtintu kaitinančiu elementu į vandenį ir neskalaukite 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 darbatalio, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Skrudinant per filtrą išleidžiami karšti garai. Nekiškite rankų ir veido arti garų. Karštų garų saugokitės ir nukeldami dangtį.

Atsargiai

- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ įgaliuotose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojanti.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Nelieskite stebėjimo langelio, nes skrudinant jis įkaista.
- 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“ nepriims atsakomybės už padarytą žalą.
- 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).

- Būkite atsargūs, kad vanduo ir / arba ledas nepatektų į aliejų ar riebalus, nes aliejus ar riebalai gali labai taškytis ar burbuliuoti. Norėdami to išvengti, nuvalykite visą papildomą ledą nuo sušalusių produktų ir visiškai išdžiovinkite produktus prieš skrudindami. Neperpildykite krepšio. Po valymo visiškai išdžiovinkite visas dalis prieš pildami aliejų ar riebalus į skrudintuvę.
- Šiame prietaise neskrudinkite azijietiškų ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto), nes aliejus ar riebalai gali smarkiai taškytis ar burbuliuoti.
- Įsitikinkite, 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.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

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

Saugumo nurodymai

Apsauginis išjungiklis

Šis prietaisas turi apsauginį išjungiklį, kuris išjungia prietaisą, jei šis perkaista. Tai gali atsitikti, jei skrudintuvėje nėra arba yra nepakankamai aliejaus ar riebalų, skrudintuvė užsikemša ištirpdytais kietais riebalais, kurie neleidžia kaitinimo elementui įkaisti.

Jei skrudintuvė nebeveikia, imkitės šių priemonių:

- 1** Palikite prietaisą atvėsti apie 15 minučių.
- 2** Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite pakartotinio įjungimo mygtuką galinėje valdymo pulto dalyje (Pav. 2).

Atsargiai, aliejus arba riebalai skrudintuvės viduje vis dar karšti.

Dabar prietaisas yra vėl paruoštas naudoti.

Apsauginis jungiklis

Saugumo jungiklis valdymo pulte garantuoja, kad kaitinimo elementas įsijungs tik tada, kai valdymo pultas bus tinkamai įstatytas.

- Visada patikrinkite, ar valdymo pultas yra tinkamai įstatytas (turi pasigirsti spragtelėjimas) (Pav. 3).

Paruošimas naudoti

- 1** Prieš primą kartą naudojant prietaisą, jį reikia išvalyti (žr. skyrių „Valymas“).
- 2** Patraukite dangčio atlaisvinimo svirtį ir atidarykite dangtį. Dangstis atsidaro automatiškai (Pav. 4).
- 3** Norėdami nustatyti, kiek į skrudintuvę turite įpilti aliejaus ar taukų, remkitės aliejaus / taukų lentele (Pav. 5).

Pastaba: Prietaiso apačioje galite rasti jo tipo numerį.

- 4** Į skrudintuvę pilkite aliejaus, skystų kepimo riebalų arba ištirpdytų riebalų tiek, kad jų lygis būtų tarp „MIN“ ir „MAX“ žymų ir uždarykite dangtį. (Pav. 6)

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 taukus. Labiausiai tinka augalinis aliejus arba nepriesotinti taukai (pvz., linoleiko rūgštis), pavyzdžiui, sojų aliejus, žemės riešutų aliejus, kukurūzų aliejus arba saulėgrąžų aliejus.

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

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

Vėsi sritis

Kepimo metu atskiros maisto dalelės susikaupia vidinio dubens dugne. Kadangi kaitinimo elementas buvo įstatytas tam tikru atstumu nuo vidinio dubens dugno ir pirmiausia kaitina aliejų ar riebalus virš savęs, tai aliejus ar riebalai, esantys tarp vidinio dubens dugno ir kaitinimo elemento, išlieka palyginti vėsūs (vėsi sritis). Tai neleidžia maisto dalelėms, esančioms šioje srityje, sudegti, todėl galite daugiau kartų naudoti tą patį aliejų ar riebalus.

Kieti riebalai

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

- 1 Jei norite naudoti naujus kietų riebalų gabalėlius, paprasčioje keptuvėje lėtai ištirpinkite juos ant mažos ugnies.
- 2 Atsargiai į skrudintuvę supilkite ištirpintus riebalus.
- 3 Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūros aplinkoje.
- 4 Jei riebalai labai sušals, tirpdami jie gali taškytis. Šakute riebaluose pradurkite kelias skylutes, kad mažiau taškytųsi (Pav. 7).

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

Prietaiso naudojimas

Skrudinimas

Skrudinimo metu iš filtro dangtyje išeina karštas garas.

- 1 Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į sieninį el. lizdą (Pav. 8).
- 2 Norėdami išjungti skrudintuvę, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
 - Įjungimo lemputė, esanti ant įjungimo / išjungimo mygtuko, užsidegs.
- 3 Temperatūros reguliatorių nustatykite ties reikiama temperatūra (150–190 °C). (Pav. 9) Norėdami sužinoti reikiamą skrudinimo temperatūrą, žr. skrudinamo maisto pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale. Prietaiso apačioje galite rasti tipo numerį.
 - Užsidegę temperatūros signalinė lemputė.

Pastaba: Krepšelį galite palikti kaistančioje skrudintuvėje.

- 4 Palaukite, kol užges temperatūros lemputė (tai gali užtrukti apie 10 - 15 minučių).
- 5 Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį (Pav. 10).
- 6 Patraukite dangčio atlaisvinimo svirtį ir atidarykite dangtį. Dangtis atsидaro automatiškai (Pav. 4).
- 7 Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir į jį sudėkite norimą skrudinti maistą.

Vienu metu neskrudininkite per daug šaldyto maisto. Žr. atitinkamą maisto lentelę, esančią šios knygelės pabaigoje. Prietaiso apačioje galite rasti jo tipo numerį.

8 Atsargiai įleiskite krepšeljį į skrudintuvę. Dar nepanardinkite jo į aliejų ar riebalus (Pav. 11).

9 Uždenkite dangtį.

10 Tik HD6147: nustatykite norimą skrudinimo laiką (žr. skirsnį „Laikmatis“ šiame skyriuje). Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

11 Paspauskite atlaisvinimo mygtuką ant krepšelio rankenos (1) atsargiai užstumkite rankenėlę į skrudintuvę (2) (Pav. 12).

► Krepšelis nuleistas į žemiausią padėtį.

Kepimo metu temperatūros lemputė kartkartėmis užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

Laikmatis (tik HD6147)

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

Laikmačio nustatymas

1 Paspausdami laikmačio mygtuką nustatykite skrudinimo laiką. (Pav. 13)

► Nustatytas laikas pasimato ekrane.

2 Laikykite mygtuką nuspaustą ir minučių skaičius didės greitai. Pasiekę norimą skrudinimo laiką, mygtuką atleiskite.

Ilgiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.

► Po kelių sekundžių, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikas bus pradėtas skaičiuoti.

► Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laikas mirksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

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

3 Praėjus nustatytam kepimo laikui, laikmatis pypsi. Po 10 sekundžių laikmatis supypsi dar kartą. Norėdami nutraukti garsinį signalą, paspauskite laikmačio mygtuką.

Po skrudinimo

1 Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšeljį į aukščiausią padėtį, t. y. nuvarvėjimo padėtį (Pav. 14).

2 Norėdami atidaryti dangtį, paspauskite dangčio atlaisvinimo svirtį. (Pav. 15)

Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymosi.

3 Atsargiai iškelkite krepšeljį iš skrudintuvės.

Pakratykite krepšeljį virš skrudintuvės, kad nutekėtų aliejus ar riebalai arba padėkite krepšeljį nuvarvėti ant atramos indo viduje.

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

5 Jei norite paskrudinti dar vieną porciją, palaukite, kol užsidegs ir vėl užges temperatūros lemputė.

6 Jeigu norite baigti skrudinimą, paspauskite įjungimo / išjungimo jungiklį ir skrudintuvė išsijungs.

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

7 Įleiskite krepšeljį į skrudintuvę.

8 Uždenkite dangtį.

9 Po naudojimo prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo.

Pastaba: Jei skrudintuvės dažnai nenaudojate, aliejų arba taukus patariame išpilti. Laikykite juos sandariai uždaruose induose, patartina šaldytuve arba vėsioje vietoje.

Skrudinimo patarimai

- Gaminimo laikas ir temperatūra nurodyti lentelėje, pateiktoje šio informacinio bukletų pabaigoje.
- Atsargiai nuo maisto, kurį norite skrudinti, nukratykite, kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens lašų, kad jis būtų pakankamai sausas.
- Vienu metu neskrudinkite labai daug maisto. Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, esančioje šios knygelės gale (☞ nurodo rekomenduojamą kiekį).

Nemalonių kvapų šalinimas

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

- 1** Aliejų ar taukus įkaitinkite iki 160 °C temperatūros.
- 2** Įdėkite porą plonų duonos riekelių 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 nusausinkite.

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

Valymas

prieš valydami arba išimdami skrudintuvę, leiskite aliejui ar taukams apie 4 valandas atvėsti.

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

Niekada nemerkite valdymo pulto su kaitinančiu elementu į vandenį ir neskalauskite tekančiu vandeniu.

Pastaba: Visos dalys, išskyrus valdymo pultą su kaitinančiu elementu, gali būti plaunamos indaplovėje arba karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio.

- 1** Jei norite išimti filtrą iš dangčio, traukite jį aukštyn.
- 2** Atidarykite dangtį.
- 3** Jei norite nuimti dangtį nuo skrudintuvės, traukite jį aukštyn.
- 4** Iš prietaiso išimkite skrudinimo krepšelį.
- 5** Išimkite valdymo pultą su kaitinimo elementu iš skrudintuvės ir padėkite juos į sausą saugią vietą.

Jei reikia, šią dalį nuvalykite drėgna šluoste.

- 6** Iš prietaiso iškelkite vidinį dubenį ir išpilkite aliejų ar riebalus (Pav. 16).

7 Išplaukite korpusą, vidinį dubenį, dangtį, filtrą ir kepimo krepšį karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio arba indaplovėje.

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

8 Dalis išskalaukite švari vandeniu ir atidžiai nuvalykite.

Prieš pildami į skrudintuvę aliejaus ar riebalų patikrinkite, ar visos skrudintuvės dalys yra visiškai sausas.

Dalys gali būti plaunamos indaplovėje

- Dangtis
- Vidinis dubuo
- Nuimamas filtras
- Skrudinimo krepšelis
- Korpusas

Laikymas

1 Visas dalis sudėkite į skrudintuvę ir uždenkite dangčiu.

2 Suvyniokite laidą, įdėkite jį į saugojimo skyrelį ir įkiškite laidą į laido pritvirtinimo įpjovą (Pav. 17).

3 Skrudintuvę pakelkite už rankenėlių.

Aplinka

• Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 18).

Laikmačio maitinimo elemento išėmimas (tik HD6147)

Baterijose yra medžiagų, galinčių užteršti aplinką. Neišmeskite baterijų į įprastą šiukšlių konteinerį, bet pristatykite jas į specialų surinkimo punktą. Prieš išmesdami ir atiduodami prietaisą į oficialų surinkimo punktą, visada išimkite laikmačio bateriją.

1 Laikmačio dangtelį nuimkite su nedideliu plokščiu atsuktuvu (Pav. 19).

2 Išimkite bateriją.

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ atstovą.

Trikčių nustatymas ir šalinimas

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Skrudintas maistas neturi rudaui auksinio atspalvio ir / arba netraška.	Parinkote per žemą temperatūrą.	Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr. maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
	Nepakankamai ilgai skrudinate maistą.	Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr. maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale.
	Krepšelyje per didelis maisto kiekis.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informacinio bukletu pabaigoje esančioje maisto lentelėje.
	Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.	Galėjo perdegti temperatūros regulatoriaus saugiklis, todėl apsauginis išjungiklis išjungė aparatą. Jei reikia, palikite prietaisą atvėsti apie 15 minučių. Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite atstatos mygtuką, esantį valdymo pulto galinėje dalyje.
		Prieš dėdami skrudinamą maistą į krepšį, patikrinkite, ar aliejus arba riebalai yra pakankamai karšti (žr. skyrių „Aparato naudojimas“).
Skrudintuvė skleidžia stiprų nemalonų kvapą.	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio arba išplaukite indaplovėje.
	Aliejus ar taukai nebetinkami naudoti.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai perkoškite aliejų ar riebalus, tada juos bus galima naudoti ilgesnį laiką.
	Naudojamo aliejaus ar taukų rūšis netinka skrudinamam maistui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne iš filtro.	Netinkamai uždarėte dangtį.	Uždarykite dangtį tinkamai.
	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio arba išplaukite indaplovėje.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar taukai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Įsitinkinkite, kad aliejus ar riebalai skrudintuvėje neviršija didžiausios žymos.
	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite ir skrudinkite pagal šio vartotojo vadovo instrukcijas.
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informacinio bukletu pabaigoje esančioje maisto lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite.
	Naudojamo aliejaus ar taukų rūšis netinka skrudinamam maistui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Netinkamai išvalytas vidinis dubuo.	Vidinį dubenį valykite taip, kaip nurodyta šiame vartotojo vadove.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Nėra filtro arba filtras yra pažeistas.		Apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba kreipkitės į savo vietinį „Philips“ pardavėją
Skrudintuvė neveikia.	Valdymo pultas buvo netinkamai surinktas.	Patikrinkite, ar valdymo pultas tinkamai įstatytas. Kai valdymo pultas įtvirtinamas savo vietoje, turi pasigirsti spragtelėjimas.
	Buvo suaktyvintas apsauginis išjungimo mechanizmas.	Galėjo perdegti temperatūros reguliatoriaus saugiklis, todėl apsauginis išjungiklis išjungė aparatą. Jei reikia, palikite prietaisą atvėsti apie 15 minučių. Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite atstatos mygtuką, esantį valdymo pulto galinėje dalyje. Dabar prietaisas yra vėl paruoštas naudoti.
		Jei paspaudus atstatos mygtuką prietaisas neveikia, kreipkitės į „Philips“ platintoją arba į įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą.

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** Vāks
- B** Noņemams, mazgājams filtrs
- C** Cepšanas grozs
- D** Noņemama iekšējā bļoda
- E** Vāka atvērējsvira
- F** Ciparu taimeris (tikai HD6147 modelim)
- G** Temperatūras gaismīņa
- H** Temperatūras vadība
- I** Ieslēgts indikators
- J** Ieslēgt/izslēgt slēdzis
- K** Vada glabāšanas nodalījums
- L** Vads

Svarīgi

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

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet ūdenī vadības paneli ar tam piestiprinātu sildīšanas elementu, un neskalojiet to tekošā ūdenī.

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 kvalificētam 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 rrotāties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pārī galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Cepšanas laikā caur filtru izdalās karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika. Arī noņemot vāku, uzmanieties no karsta tvaika.

Ievērbai

- 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.
- Neaiztieciets aizsargstiklu, tas var būt karsts cepšanas laikā.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas 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.

- Gatavojiet ēdienu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačas. Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļus vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).
- Izvairieties no ūdens un/vai ledus nonākšanas saskarsmē ar eļļu vai taukiem, jo tas izraisa spēcīgu eļļas vai tauku sprakšķēšanu vai stipru burbuļošanu. Lai to novērstu, pirms cepat, notīriet visu lieko ledu no sasaldētajām sastāvdaļām un kārtīgi tās nosusiniet. Nepārpildiet grozu. Pēc tīrīšanas kārtīgi izžāvējiet visas daļas pirms liekat eļļu vai taukus cepšanas ierīcē.
- Necepiet eļļā Āzijas rīsu kūciņas (vai tamlīdzīgu pārtiku) šajā ierīcē. Tādējādi eļļa vai tauki var izšļakstīties no ierīces vai bīstami burbuļot.
- Pārļiecinieties, ka cepšanas ierīce vienmēr ir piepildīta ar eļļu vai taukiem starp 'MIN' un 'MAX' norādēm, kas atrodas uz iekšējā trauka iekšpusē, lai novērstu pārplūšanu vai pārkaršanu.
- Neieslēdziet ierīci, pirms neesat to piepildījis ar eļļu vai taukiem, jo tādējādi var to sabojāt.

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.

Drošības līdzekļi

Drošības izslēgšanās sistēma

Šai ierīcei ir drošības izslēgšanās sistēma, kas izslēdz ierīci, ja tā pārkarst. Tas var notikt, ja ierīcē nav pietiekami daudz eļļas vai tauku, vai ja cietie tauki gabali ierīcē nav izkususi, un tādējādi nelauj sildīšanas elementam izdalīt siltumu.

Ja cepšanas ierīce pārstāj darboties, rīkojieties šādi:

- 1 Ļaujiet ierīcei apmēram 15 minūtes atdzist.
- 2 Ar mazu skrūvgriezi uzmanīgi uzspiediet uz atiestatīšanas pogas, kas atrodas vadības paneļa aizmugurē (Zīm. 2).

Esiet piesardzīgs(-a), jo eļļa vai tauki cepšanas ierīcē joprojām ir karsti.

Ierīce atkal ir gatava lietošanai.

Drošības slēdzis

Drošības slēdzis vadības panelī ļauj ieslēgt sildīšanas elementu tikai tad, ja vadības panelis ir novietots pareizi.

- Vienmēr pārļiecinieties, ka vadības panelis ir novietots pareizi (atskan klikšķis) (Zīm. 3).

Sagatavošana lietošanai

- 1 Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas reizes (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').
- 2 Lai atvērtu vāku, nospiediet vāka atbrīvošanas sviru. Vāks automātiski atveras (Zīm. 4).
- 3 Skatiet eļļas/tauku tabulu, lai noteiktu, cik daudz eļļas vai tauku nepieciešams ievietot cepšanas ierīcē (Zīm. 5).

Piezīme: Varat atrast modeļa numuru ierīces apakšpusē.

- 4 Piepildiet cepšanas ierīci ar eļļu, šķidriem cepšanas taukiem vai izkausētiem taukiem, lai līmenis būtu starp norādēm 'MIN' un 'MAX', tad aizveriet vāku. (Zīm. 6)

Neieslēdziet ierīci, pirms tajā nav iepildīti eļļa vai tauki.

Elļa 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, riekstu eļļu, kukurūzas eļļu vai saulespuķu eļļu.

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

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

Nesakarstoša zona

Ēdiena gatavošanas laikā ēdiena daļiņas sakrājas iekšējā bļodā. Tā kā sildīšanas elements ir novietots tālāk no bļodas apakšas un pārsvarā silda eļļu vai taukus virs tā, eļļa vai tauki, kas atrodas starp bļodas apakšu un sildīšanas elementu, pārlietu nesakarst (vēsā zona). Tādējādi ēdiena daļiņas, kas nokļūst šajā zonā, nesadeg, un tiek palielināts eļļas vai tauku atkārtotas izmantošanas reižu skaits.

Cietie tauki

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

- 1** Ja vēlaties lietot jaunus tauku gabaliņus, sākumā uz lēnas uguns izkausējiet tos parastā pannā.
- 2** Uzmanīgi salejiet izkausētos taukus cepšanas ierīcē.
- 3** Glabājiet cepšanas ierīci ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā.
- 4** Ja tauki tiek pārāk atdzēsēti, tie var sākt sprakšķēt, tos atkārtoti karsējot. Lai to novērstu, ar dakšīņu sadurstiet kausētos taukus (Zīm. 7).

Uzmanieties, lai ar dakšīņu nesabojātu iekšējo trauku.

Ierīces lietošana**Cepšana**

Karsts tvaiks izplūst no filtra vāka cepšanas laikā.

- 1** Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodalījuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (Zīm. 8).
- 2** Lai ieslēgtu cepšanas ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi.
 - ▶ Ieslēgšanas indikators uz ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža ieslēdzas.
- 3** Pagrieziet temperatūras regulatoru pret vajadzīgo iedaļu (150-190°C). (Zīm. 9)
Nepieciešamo temperatūru skatīt uz pagatavojamā produkta iepakojuma vai pārtikas tabulā atbilstoši ierīces modelim, kas dota šī bukleta beigās. Ierīces modeļa numuru skatiet tās apakšpusē.
 - ▶ Temperatūras lampiņa deg.

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

- 4** Gaidiet līdz temperatūras gaisma izdziest (tas prasīs 10 līdz 15 minūtes).
- 5** Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai (Zīm. 10).
- 6** Lai atvērtu vāku, nospiediet vāka atbrīvošanas sviru. Vāks automātiski atveras (Zīm. 4).
- 7** Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un ievietojiet grozā cepamos produktus.

Viena reizē necepiet lielu daudzumu pārtikas. Skatiet šī bukleta beigās doto pārtikas tabulu atbilstoši ierīces modelim. Ierīces modeļa numuru skatiet tās apakšpusē.

8 Rūpīgi ievietojiet grozu cepšanas ierīcē. Vēl neiegremdējiet to eļļā vai taukos (Zīm. 11).

9 Aizveriet vāku.

10 Tikai HD6147 modelim: Uzstādiet nepieciešamo cepšanas laiku (skatiet šīs nodaļas sadaļu 'Taimeris').

Cepšanas ierīci var lietot arī bez taimera.

11 Nospiediet atlaides pogu uz groza roktura (1), un rūpīgi nolieciet rokturi pret cepšanas iekārtu (2) (Zīm. 12).

► Grozs ir nolaists tā zemākajā pozīcijā.

Cepot, temperatūras gaismiņa iedegas un nodziest laiku pa laikam. Lai rādītu, ka sildīšanas elements ieslēdzas un izslēdzas, uzturot nepieciešamo temperatūru.

Taimeris (tikai HD6147 modelim)

Taimeris norāda cepšanas laika beigas, bet **NEIZSLĒDZ** cepšanas ierīci.

Taimera noregulēšana

1 Piespiediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs. (Zīm. 13)

► Iestatītais laiks tiek parādīts ekrānā.

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

Taimeri var noregulēt līdz pat 99 minūtēm.

► Dažas sekundes pēc tam, kad esat uzstādījis cepšanas laiku, taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.

► Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais cepšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

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

3 Kad iestatītais laiks ir beidzies, taimeris pīkst. Pēc 10 sekundēm taimeris pīkst atkal.

Nospiediet taimera pogu, lai pārtrauktu dzirdamo signālu.

Pēc cepšanas

1 Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai, proti, nosusināšanas pozīcijai (Zīm. 14).

2 Nospiediet vāka atbrīvošanas sviru, lai atvērtu vāku. (Zīm. 15)

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

3 Rūpīgi izņemiet grozu no cepšanas ierīces.

Lai noņemtu lieko eļļu vai taukus, pakratiet grozu virs cepšanas ierīces vai ielieciet grozu nosusināšanas pozīcijā, novietojot to bļodas iekšpusē izvietotajā turētājā.

4 Ielieciet cepto pārtiku traukā vai caurdurī, kas izklāts ar taukus uzsūcošu papīru, piem., virtuves dvieļi.

5 Ja vēlaties cept vēl vienu partiju, nogaidiet, kamēr temperatūras lampiņa iedegas un atkal izslēdzas.

6 Ja vēlaties pārtraukt cepšanu, piespiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi, lai izslēgtu cepšanas ierīci.

► Barošanas gaismiņa uz ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža izslēdzas.

- 7** Ievietojiet grozu cepšanas ierīcē.
- 8** Aizveriet vāku.
- 9** Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Piezīme: Ja neizmantojat cepšanas ierīci regulāri, izlejiet eļļu vai šķidros taukus. Glabājiet eļļu vai šķidros taukus labi noslēgtās tīrpnēs, labāk ledusskapī vai vēsā vietā.

Cepšanas veidi

- Informāciju par ēdiena gatavošanas laiku un temperatūras iestatījumiem skatiet šī bukleta beigās dotajā pārtikas tabulā atbilstoši ierīces modelim.
- Uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, un nosusiniet pilnīgi sausus produktus, lai gatavotu.
- Necepiet lielu daudzumu pārtikas vienā reizē. Nepārsniedziet daudzumu, kas minēts šī bukleta beigās dotajā pārtikas tabulā atbilstoši ierīces modelim (☞ norāda ieteicamo daudzumu).

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 nesalīps.
- 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 otro reizi.
- 3** Ievietojiet mājās gatavotus frī kartupeļus bļodā un sakratiet tos.

Tīrīšana

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

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

Nekad neiegremdējiet vadības paneli un sildīšanas elementu ūdenī un neskalojiet tekošā ūdenī.

Piezīme: Visas detaļas, izņemot vadības paneli un sildīšanas elementu, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

- 1** Pavelciet filtru augšup, lai to noņemtu no vāka.
- 2** Atveriet vāku.
- 3** Pavelciet filtru augšup, lai to izņemtu no cepšanas ierīces.
- 4** Izceliet cepšanas grozu no ierīces.

- 5** Noņemiet vadības paneli un sildīšanas elementu no cepšanas ierīces un novietojiet drošā, sausā vietā.

Ja nepieciešams, notīriet šo detaļu ar mitru drānu.

- 6** Izņemiet iekšējo bļodu no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (Zīm. 16).

- 7** Nomazgājiet pamatni, bļodu, vāku, filtru un produktu grozu karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis vai trauku mazgājamā mašīnā.

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

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

Pārliecinieties, ka visas daļas ir sausas, pirms piepildāt cepšanas ierīci ar eļļu vai taukiem.

Detaļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

- Vāks
- Iekšējā bļoda
- Noņemams filtrs
- Cepšanas grozs
- Korpus

Uzglabāšana

- 1** Novietojiet/ievietojiet visas detaļas cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.
- 2** Saritiniet vadu, nolieciet to vada glabāšanas nodalījumā, un ievietojiet vadu tās fiksējošā sadaļā (Zīm. 17).
- 3** Paceliet cepšanas ierīci aiz tās rokturiem.

Vides aizsardzība

- D** Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 18).

Taimera baterijas izņemšana (tikai HD6147 modelim)

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

- 1** Izmantojiet mazu parastu skrūvgriezi, lai noņemtu taimera paneli (Zīm. 19).
- 2** Izņemiet akumulatoru.

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešams serviss vai informācija, lūdzu, apmeklējiet Philips mājas lapu www.philips.com vai sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams vispasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, griezieties pie vietējā Philips izplatītāja.

Kļūmju novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Pagatavotais ēdiens nav zeltaini brūnā krāsā un/vai nav kraukšķīgs.	Esat izvēlējies pārāk zemu temperatūru.	Lai uzzinātu pareizu pagatavojamā produkta cepšanas temperatūru, skatiet pārtikas produkta iepakojumu vai šī bukleta beigās doto pārtikas tabulu.
	Jūs esat cepis ēdienu pārāk ilgi.	Lai uzzinātu pareizu pagatavojamā produkta cepšanas laiku, skatiet pārtikas produkta iepakojumu vai šī bukleta beigās doto pārtikas tabulu.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad necepiet vienā reizē vairāk pārtikas nekā minēts šī bukleta beigās dotajā pārtikas tabulā atbilstoši ierīces modelim.
	Elļa vai tauki pietiekami nesakarst.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, un drošības izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci. Ja nepieciešams, ļaujiet ierīcei atdzist apm. 15 minūtes. Ar nelielu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet vadības paneļa aizmugurē izvietoto atiestatīšanas taustiņu. Pirms ievietojat gatavojamos produktus grozā, pārliecinieties, ka eļļa vai tauki ir pietiekami karsti (skatiet nodaļu "Ierīces lietošana").
No cepšanas ierīces izdalās nepatīkams aromāts.	Nomaināmais filtrs ir nosprostoies.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa vai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Elļa vai tauki vairs nav pietiekami svaigi.	Nomainiet eļļu vai taukus. Regulāri izkāsiet eļļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.
	Elļas vai tauku veids nav paredzēti produktu apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidrās taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Jūs neesat rūpīgi aizvēris(-usi) vāku.	Aizveriet vāku pareizi.
	Nomaināmais filtrs ir nosprostoies.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī ar nedaudz trauku mazgājamā līdzekļa vai trauku mazgājamajā mašīnā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šķakstās pāri cepšanas ierīces malām.	Cepšanas ierīcē ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki cepšanas ierīcē nepārsniedz maksimālo līmeni.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi nožāvējiet ēdienu pirms tā cepšanas, un cepiet pārtiku saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
	Grozā ir pārāk daudz ēdiena.	Nekad necepiet vienā reizē vairāk pārtikas, nekā minēts lietošanas pamācības beigās dotajā pārtikas tabulā atbilstoši ierīces modelim.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas.
	Eļļas vai tauku veids nav paredzēti produkti apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Jūs neesat rūpīgi iztīrījis iekšējo bļodu.	Tīriet iekšējo bļodu saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.
Ierīcē nav filtra vai tas ir bojāts.		Lūdzu, apmeklējiet Philips mājas lapu www.philips.com vai vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.
Cepšanas ierīce nedarbojas.	Vadības panelis nav pareizi ievietots.	Pārbaudiet, vai vadības panelis ir ievietots pareizi. Kad vadības panelis nostiprinās vietā, atskan klikšķis.
	Izslēdzējs ir ieslēdzies.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, un drošības izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci. Ja nepieciešams, ļaujiet ierīcei atdzist apm. 15 minūtes. Ar nelielu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet vadības paneļa aizmugurē izvietoto atiestatīšanas taustiņu. Ierīce atkal ir gatava lietošanai.
		Ja situāciju nevar izlabot ar atiestates pogas nospiešanu, ejiet pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotu pakalpojumu centru.

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** Pokrywka
- B** Wyjmowany, nadający się do mycia filtr
- C** Kosz frytownicy
- D** Wyjmowana misa wewnętrzna
- E** Dźwignia zwalnająca pokrywkę
- F** Zegar cyfrowy (tylko model HD6147)
- G** Wskaźnik temperatury
- H** Regulacja temperatury
- I** Wskaźnik zasilania
- J** Wylącznik
- K** Schowek na przewód sieciowy
- L** Przewód sieciowy

Ważne

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

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj ani nie płucz w wodzie panelu sterowania z podłączonym do niego elementem grzejącym.

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 nieposiadające 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.
- Podczas smażenia przez filtr w pokrywce uchodzi gorąca para. Chronić ręce i twarz przed oparzeniem. Uważaj także na parę w trakcie 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 okienka umożliwiającego obserwację procesu, ponieważ podczas smażenia nagrzewa się ono do wysokiej temperatury.

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Smaż jedzenie na kolor złotożółty, a nie ciemny lub brązowy i usuwaj spalone resztki. Nie smaż produktów o dużej zawartości skrobi, zwłaszcza ziemniaczanych i zbożowych, w temperaturze powyżej 175°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Nie dopuść do zetknięcia się wody i/lub lodu z olejem lub tłuszczem, gdyż może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszczu. Aby temu zapobiec, przed smażeniem usuń nadmiar lodu z zamrożonych składników i dokładnie je wysusz. Nie przepelniaj kosza. Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu do frytownicy.
- 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.

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.

Funkcje zabezpieczające

Wyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który wyłącza je w przypadku przegrzania. Może się to zdarzyć w sytuacji, kiedy we frytownicy jest zbyt mało oleju lub tłuszczu, albo kiedy rozpuszcza się w niej kostki tłuszczu, co uniemożliwia oddawanie ciepła przez element grzejny. Jeśli frytownica przestała działać, wykonaj następujące czynności:

- 1** Odczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Za pomocą małego śrubokrętu delikatnie naciśnij przycisk resetowania urządzenia, znajdujący się z tyłu panelu sterowania (rys. 2).

Zachowaj ostrożność, gdyż olej lub tłuszcz znajdujący się we frytownicy jest nadal gorący.

Urządzenie jest gotowe do użytku.

Przycisk bezpieczeństwa

Przycisk bezpieczeństwa na panelu sterowania umożliwi włączenie elementu grzejnego tylko wtedy, gdy panel sterowania jest prawidłowo zamontowany.

- ▶ **Zawsze upewnij się, że panel sterowania jest prawidłowo zamocowany (przy jego założeniu musi być słyszalne „kliknięcie”) (rys. 3).**

Przygotowanie do użycia

- 1** Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).
- 2** Naciśnij dźwignię zwalniającą, aby otworzyć pokrywkę. Pokrywka otworzy się samoczynnie (rys. 4).

- 3** Ustal na podstawie tabeli ilość oleju/tłuszczu potrzebnego do smażenia we frytownicy (rys. 5).

Uwaga: Numer produktu znajduje się na spodzie urządzenia.

- 4** Wlej do frytownicy olej, płynny lub rozpuszczony tłuszcz w stanie stałym do poziomu między wskaźnikami „MIN” i „MAX”, a następnie zamknij pokrywkę. (rys. 6)

Nie należy włączać urządzenia przed waniem 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.

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

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

Chłodna strefa

Podczas smażenia na dnie miski wewnętrznej zbierają się resztki żywności. Ponieważ element grzejny znajduje się nieco ponad dnem miski wewnętrznej, element podgrzewa najpierw olej lub tłuszcz znajdujący się ponad nim, a olej lub tłuszcz pod spodem pozostawia względnie chłodny (jest to tzw. strefa chłodna). Dzięki temu resztki żywności opadające na dno nie przypalają się, umożliwiając wielokrotne wykorzystanie oleju lub tłuszczu.

Tłuszcz w stanie stałym

Do smażenia można także używać tłuszczu w stanie stałym, jednak należy wówczas zastosować dodatkowe środki bezpieczeństwa, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu oraz przegrzaniu lub uszkodzeniu elementu 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. 7).

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

Zasady używania

Smażenie

Podczas smażenia przez filtr w pokrywce wydostaje się gorąca para.

- 1** Wyciągnij ze schowka cały przewód sieciowy i włoż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 8).
- 2** Naciśnij wyłącznik, aby włączyć frytownicę.
 - ▶ Wskaźnik zasilania na wyłączniku zapala się.
- 3** Ustaw regulator temperatury na wymaganą temperaturę (150–190°C). (rys. 9)

Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (patrz odpowiedni model urządzenia). Numer produktu znajduje się na spodzie urządzenia.

► Świeci się wskaźnik temperatury.

Uwaga: Podczas rozgrzewania frytownicy kosz może znajdować się w urządzeniu.

4 Odczekaj, aż zgaśnie wskaźnik temperatury (po ok. 10–15 minutach).

5 Unieś uchwyt, aby podnieść kosz do najwyższego położenia (rys. 10).

6 Naciśnij dźwignię zwalniającą, aby otworzyć pokrywkę. Pokrywka otworzy się samoczynnie (rys. 4).

7 Wymij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia.

Nie należy smażyć zbyt dużych ilości pożywienia za jednym razem. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (patrz odpowiedni model urządzenia). Numer produktu znajduje się na spodzie urządzenia.

8 Włóż ostrożnie kosz do frytownicy. Nie zanurzaj go jeszcze w oleju lub tłuszczu (rys. 11).

9 Zamknij pokrywkę.

10 Tylko model HD6147: Ustaw żądany czas smażenia (patrz część „Zegar” w tym rozdziale). Możesz również korzystać z frytownicy bez ustawiania zegara.

11 Naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie kosza (1) i ostrożnie złóż uchwyt w kierunku frytownicy (2) (rys. 12).

► Kosz zostanie opuszczony do najniższego położenia.

Podczas smażenia wskaźnik temperatury na przemian zapala się i gaśnie, sygnalizując włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania właściwej temperatury.

Zegar (tylko model HD6147)

Zegar sygnalizuje koniec czasu smażenia, ale NIE wyłącza frytownicy.

Ustawianie zegara cyfrowego

1 Naciskając przycisk zegara, ustaw czas smażenia w minutach. (rys. 13)

► Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu.

2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć liczbę minut. Zwolnij przycisk po ustawieniu żądanego czasu smażenia.

Maksymalny czas to 99 minut.

► Kilka sekund po ustawieniu czasu smażenia zegar zacznie odliczać czas.

► Podczas odliczania pozostały czas smażenia miga na wyświetlaczu. Ostatnia minuta wyświetlana jest w sekundach.

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

3 Po upływie ustawionego czasu będzie słychać sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy zostanie powtórzony. Naciśnij przycisk zegara, aby go wyłączyć.

Po zakończeniu smażenia

1 Unieś uchwyt, aby podnieść kosz do najwyższego położenia, tzn. do pozycji ociekania (rys. 14).

2 Naciśnij dźwignię zwalniającą pokrywkę, aby ją otworzyć. (rys. 15)

Uważaj na gorącą parę i rozpryskujący się olej.

3 Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy.

Aby usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu, potrząśnij koszem nad frytownicą lub ustaw go w pozycji ociekania, umieszczając go na wsporniku wewnątrz miski.

4 Włóż usmażone jedzenie do miski lub cedzaka wyłożonego papierem pochłaniającym tłuszcz, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.**5 Przed przystąpieniem do smażenia następnej partii należy odczekać, aż zaświeci się i zgaśnie wskaźnik temperatury.****6 Jeśli chcesz przerwać smażenie, wyłącz frytownicę za pomocą wyłącznika.**

► Wskaźnik zasilania na wyłączniku zgaśnie.

7 Włóż kosz do frytownicy.**8 Zamknij pokrywkę.****9 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.**

Uwaga: Jeśli frytownica nie jest używana regularnie, zalecamy przelewać olej lub tłuszcz do szczelnie zamykanego pojemnika i przechowywać w lodówce lub w chłodnym miejscu.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Czasy przygotowania i ustawienia temperatury zamieszczono w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (patrz odpowiedni model urządzenia).
- 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 (zalecane ilości oznaczono ☉).

Eliminowanie niepożądanych smaków

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

1 Podgrzej olej lub tłuszcz do temperatury 160°C.**2 Zanurz w oleju dwie cienkie kromki chleba lub kilka gałązek pietruszki.****3 Oczekaj, 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. Opłucz 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.**

Czyszczenie

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

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

Nigdy nie zanurzaj ani nie płucz w wodzie panelu sterowania z elementem grzejnym.

Uwaga: Wszystkie części oprócz panelu sterowania można myć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- 1 Pociągnij filtr do góry, aby go wyjąć z pokrywki.
- 2 Otwórz pokrywkę.
- 3 Pociągnij pokrywkę do góry, aby ją wyjąć z frytownicy.
- 4 Wyjmij kosz z urządzenia.
- 5 Wyjmij panel sterowania wraz z elementem grzejnym z frytownicy i umieść je w bezpiecznym, suchym miejscu.

W razie potrzeby wyczyść części wilgotną szmatką.

- 6 Wyjmij wewnętrzną misę z urządzenia i wylej użyty olej lub tłuszcz (rys. 16).
- 7 Umyj obudowę, misę wewnętrzną, pokrywkę, filtr i kosz frytownicy w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

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

- 8 Opłucz części czystą wodą i dokładnie je osusz.

Zanim napełnisz frytownicę olejem lub roztopionym tłuszczem, upewnij się, czy wszystkie jej części są zupełnie suche.

Części urządzenia można myć w zmywarce

- Pokrywka
- Misa wewnętrzna
- Wyjmowany filtr
- Kosz frytownicy
- Obudowa

Przechowywanie

- 1 Włóż ponownie wszystkie części do frytownicy i zamknij pokrywkę.
- 2 Zwiń przewód i włóż go do schowka na przewód, a wtyczkę do szczeliny uchwytu (rys. 17).
- 3 Podnieś frytownicę, trzymając za uchwyty.

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. 18).

Wymowanie baterii z zegara (tylko model HD6147)

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

1 Do zdjęcia osłony komory baterii zegara użyj małego płaskiego śrubokrętu (rys. 19).

2 Wyjmij akumulator.

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, 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.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Smażone pożywienie nie ma złotobrazowego odcienia i nie jest chrupiące.	Została wybrana zbyt niska temperatura smażenia.	Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (patrz odpowiedni model urządzenia).
	Żywność nie była smażona wystarczająco długo.	Informacje na temat prawidłowego czasu smażenia można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (patrz odpowiedni model urządzenia).
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (patrz odpowiedni model urządzenia).
	Olej lub tłuszcz nie jest wystarczająco gorący.	Prawdopodobnie przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, co spowodowało wyłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. Odczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie. Za pomocą małego śrubokrętu wciśnij ostrożnie przycisk resetowania znajdujący się z tyłu panelu sterowania.
		Przed włożeniem do kosza produktów przeznaczonych do smażenia sprawdź, czy olej lub tłuszcz jest już wystarczająco rozgrzany (patrz rozdział „Zasady używania”).
Z frytownicy wydostaje się silny, nieprzyjemny zapach.	Wymowany filtr jest zapchany.	Wyjmij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie precedzaj olej lub tłuszcz.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Para wydostaje się nie tylko przez filtr.	Pokrywka nie została dobrze zamknięta.	Zamknij pokrywkę w prawidłowy sposób.
	Wyjmowany filtr jest zapchany.	Wyjmij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytownicę.	We frytownicy jest za dużo oleju lub tłuszczu.	Upewnij się, że ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza maksymalnego poziomu.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pożywienie przed smażeniem i smaż je zgodnie z tą instrukcją obsługi.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (patrz odpowiedni model urządzenia).
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.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
	Możliwe, że misa wewnętrzna została niedokładnie wyczyszczona.	Umyj wewnętrzną misę zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.
Nie założono filtra lub filtr jest uszkodzony.		Odwiedź naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips.
Frytownica nie działa.	Panel sterowania został nieprawidłowo zamocowany.	Upewnij się, że panel sterowania jest prawidłowo zamocowany. Przy jego założeniu musi być słyszalne „kliknięcie”, które sygnalizuje zatrzęsnięcie się panelu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Zadziałał wyłącznik bezpieczeństwa.	Prawdopodobnie przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, co spowodowało wyłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. Oczekaj 15 minut, aż urządzenie ostygnie. Za pomocą małego śrubokrętu wciśnij ostrożnie przycisk resetowania znajdujący się z tyłu panelu sterowania. Urządzenie jest gotowe do użytku.
		Jeśli po naciśnięciu przycisku resetowania nic się nie dzieje, skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Introducere

Felicitări 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** Capacul
- B** Filtru detașabil, lavabil
- C** Coșul de prăjire
- D** Recipient interior demontabil
- E** Manetă de eliberare a capacului
- F** Cronometru digital (numai HD6147)
- G** Indicator de temperatură
- H** Buton de control al temperaturii
- I** Indicator alimentare
- J** Comutator Pornit/Oprit (On/Off)
- K** Compartiment pentru păstrarea cablului
- L** Cablul

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Nu scufundați niciodată în apă și nu spălați niciodată sub jet panoul de control cu elementul de încălzire atașat.

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.
- În timpul prăjirii, prin filtru este eliminat abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile sau fața de acest abur. De asemenea, trebuie să aveți grijă la aburul fierbinte atunci când deschideți capacul.

Atenție

- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat de Philips. Nu încercați să reparați dvs. aparatul, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Poziționați aparatul pe o suprafață solidă, plată și stabilă.
- Nu atingeți fereastra friteuzei, deoarece aceasta se încălzește în timpul prăjirii.
- 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.

- 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).
- Evitați ca apa și/sau gheața să intre în contact cu uleiul sau grăsimea, deoarece acest lucru cauzează stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă. Pentru a evita acest fapt, îndepărtați gheața în exces de pe ingredientele înghețate și uscați ingredientele temeinic înainte de a le prăji. Nu umpleți excesiv coșul. După curățare, ștergeți toate componentele temeinic înainte de a introduce ulei sau grăsime în friteuză.
- 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.

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

Întreruperea încălzirii

Aparatul este echipat cu un termostat care determină oprirea în cazul supraîncălzirii. Acest lucru se poate întâmpla în cazul în care nu mai există suficient ulei sau grăsime în friteuză sau în cazul topirii unei cantități oarecare de grăsime solidă în friteuză (în acest caz, elementul de încălzire nu poate ceda căldura suficient de rapid).

Luați următoarele măsuri în cazul în care friteuza s-a oprit:

- 1 Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 15 de minute.
- 2 Apăsăți cu grijă butonul de resetare din spatele panoului de control, cu ajutorul unei șurubelnițe (fig. 2).

Aveți grijă, uleiul sau grăsimea din interiorul friteuzei este încă fierbinte.

Acum friteuza este din nou gata de utilizare.

Comutatorul de siguranță

Comutatorul de siguranță de pe panoul de control permite pornirea elementului de încălzire numai în cazul conectării corecte a panoului de control.

- ▶ Asigurați-vă întotdeauna că panoul de control este corect conectat (trebuie să se conecteze cu un clic) (fig. 3).

Pregătirea pentru utilizare

- 1 Curățați aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul 'Curățare').
- 2 Apăsăți maneta de eliberare a capacului pentru a deschide capacul. Capacul se deschide automat (fig. 4).
- 3 Consultați tabelul pentru ulei/grăsime pentru a afla cât ulei/grăsime trebuie să puneți în friteuză (fig. 5).

Notă: Găsiți numărul de cod în partea inferioară a aparatului.

- 4** Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau untură solidă topită până la un nivel situat între indicatorii 'MIN' și 'MAX' și închideți capacul. (fig. 6)

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

Uleiul și grăsimea

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

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

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

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

Zona rece

În timpul prăjirii, particulele de alimente sunt colectate la baza castronului interior. Elementul de încălzire fiind plasat la o oarecare distanță de baza castronului interior, el încălzește în principal uleiul de deasupra sa. Uleiul dintre baza castronului și elementul de încălzire are deci o temperatură ușor mai scăzută (zona rece). În acest mod, particulele de alimente care ajung în această zonă nu se ard, prelungind durata de utilizare a uleiului sau grăsimii.

Grăsime solidă

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

- 1** Dacă doriți să folosiți bucăți de slănină netopită, topiți-le în prealabil la foc mic într-o tigaie normală.
- 2** Turnați apoi untura topită în friteuză.
- 3** Păstrați apoi friteuza cu untura resolidificată la temperatura camerei.
- 4** Dacă untura este foarte rece, este posibil să stropescă atunci când este încinsă. Înțeptați untura solidificată de câteva ori cu o furculiță pentru a preveni acest lucru (fig. 7).

Aveți grijă să nu deteriorați castronul interior cu furculița.

Utilizarea aparatului

Prăjirea

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

- 1** Scoateți tot cablul din compartimentul de stocare și cuplați-l la o priză de perete (fig. 8).
- 2** Apăsăți comutatorul Pornit/Oprit pentru a porni friteuza.
 - ▶ Ledul indicator de pe comutatorul Pornire/Oprire se va aprinde.
- 3** Setăți butonul de control pentru temperatură la temperatura necesară (150-190°C). (fig. 9)

Pentru temperatura necesară, consultați ambalajul alimentelor de prăjit sau tabelul de alimente pentru modelul dvs. de la sfârșitul acestei broșuri. Puteți găsi numărul modelului dvs. de pe partea inferioară a aparatului dvs.

 - ▶ Se va aprinde ledul pentru temperatură.

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

- 4 Așteptați până când ledul pentru temperatură se stinge (durează cca. 10 -15 minute).
- 5 Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (fig. 10).
- 6 Apăsați maneta de eliberare a capacului pentru a deschide capacul. Capacul se deschide automat (fig. 4).
- 7 Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.

Nu prăjiți cantități mari de alimente în același timp. Consultați tabelul cu alimente pentru modelul dvs. de la sfârșitul acestei broșuri. Puteți găsi numărul modelului pe partea inferioară a aparatului.

- 8 Puneți cu grijă coșul în friteuză. Nu îl coborâți încă în ulei sau grăsime (fig. 11).
- 9 Închideți capacul.
- 10 Numai HD6147: Setați timpul de prăjire necesar (consultați secțiunea 'Cronometru' din acest capitol).

Puteți utiliza friteuza și fără a seta cronometrul.

- 11 Apăsați butonul de deschidere de pe mânerul coșului (1) și pliați cu atenție mânerul spre friteuză (2) (fig. 12).

► Coșul va fi coborât în ulei.

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

Cronometru (numai HD6147)

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

Setarea cronometrului

- 1 Apăsați butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de prăjire, în minute. (fig. 13)
 - Timpul setat va fi afișat pe display.
- 2 Mențineți butonul apăsat 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.

 - La câteva secunde de la setarea timpului de prăjire, cronometrul începe numărătoarea inversă.
 - În timpul numărătorii inverse, timpul rămas este afișat intermitent pe display. Ultimul minut este afișat în secunde.

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

- 3 După scurgerea timpului presetat, cronometrul va emite un semnal sonor. După 10 secunde, va emite din nou un semnal sonor. Apăsați butonul cronometrului pentru a opri semnalele sonore.

După prăjire

- 1 Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (poziția de scurgere) (fig. 14).
- 2 Apăsați maneta de eliberare a capacului pentru a-l deschide. (fig. 15)

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

- 3 Scoateți cu grijă coșul din friteuză.

Pentru a îndepărta uleiul sau grăsimea în exces, scuturați coșul deasupra friteuzei sau puneți coșul în poziția de scurgere, așezându-l în suportul din partea interioară a recipientului interior.

- 4** Puneți alimentele prăjite într-un castron tapetat cu hârtie absorbantă (de exemplu, șervet de bucătărie).
- 5** Dacă doriți să prăjiți altă șarjă, așteptați aprinderea și stingerea ledului pentru temperatură.
- 6** Dacă doriți să opriți prăjirea, setați comutatorul Pornit/Oprit la pentru a opri friteuza.
 - ▶ Ledul indicator de pe comutatorul Pornire/Oprire se va stinge.
- 7** Introduceți coșul în friteuză.
- 8** Închideți capacul.
- 9** Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Notă: Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, scoateți uleiul sau grăsimea din ea. Depozitați uleiul sau grăsimea în recipiente bine închise, de preferință în frigider sau în alt loc răcoros.

Sugestii pentru prăjire

- Pentru mai multe informații referitoare la timpii de preparare și setările de temperatură, consultați tabelul pentru modelul dvs. 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 foarte mari de alimente simultan. Nu depășiți cantitățile menționate în tabelul de alimente pentru modelul dvs. de la sfârșitul acestei broșuri (☞ prezintă cantitatea recomandată).

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.

Curățarea

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

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

Nu scufundați niciodată în apă și nu spălați niciodată sub jet panoul de control și elementul de încălzire.

Notă: Toate componentele, cu excepția panoului de control și a elementului de încălzire, pot fi spălate în mașina de spălat vase sau sub jet de apă, cu detergent lichid.

- 1** Trageți filtrul în sus pentru a-l îndepărta de pe capac.
- 2** Deschideți capacul.
- 3** Trageți capacul în sus pentru a-l îndepărta de pe friteuză.
- 4** Scoateți coșul de prăjire din friteuză.
- 5** Scoateți panoul de control și elementul de încălzire din friteuză și depozitați-le într-un loc sigur și uscat.

Dacă este necesar, ștergeți aceste componente cu o cârpă umedă.

- 6** Scoateți castronul interior din friteuză și îndepărtați uleiul sau grăsimea (fig. 16).
- 7** Curățați carcasa, castronul interior, capacul, filtrul și coșul de prăjire în apă caldă, cu detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.

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

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

Asigurați-vă că toate componentele sunt uscate înainte de a umple friteuza cu ulei sau grăsime.

Componentele pot fi curățate în mașina de spălat vase

- Capacul
- Castronul interior
- Filtrul demontabil
- Coșul de prăjire
- Carcasa

Depozitarea

- 1** Montați apoi friteuza la loc și închideți capacul.
- 2** Strângeți cablul, introduceți-l în compartimentul de stocare și introduceți ștecherul în accesoriul special (fig. 17).
- 3** Ridicați friteuza de mână.

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, ajutați la protejarea mediului înconjurător (fig. 18).

Îndepărtarea bateriei cronometrului (numai HD6147)

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

- 1** Utilizați o șurubelniță normală pentru a demonta panoul cronometrului (fig. 19).
- 2** Scoateți bateria.

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Ați selectat o temperatură prea scăzută.	Pentru temperatura corectă, consultați ambalajul alimentelor de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
	Nu ați prăjit alimentele suficient timp.	Pentru durata de prăjire corectă, consultați ambalajul alimentelor de gătit sau tabelul cu alimente pentru modelul dvs. de la sfârșitul acestei broșuri.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate de alimente mai mare decât cea menționată în tabelul pentru modelul dvs. de la sfârșitul acestei broșuri.
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Uleiul sau grăsimea nu se încălzește suficient	Este posibil ca siguranța elementului de încălzire să fie arsă, determinând termostatul să oprească aparatul prea devreme. Dacă este necesar, lăsați aparatul să se răcească aproximativ 15 minute. Apăsăți cu grijă butonul de resetare din spatele panoului de control, cu ajutorul unei șurubelnițe. Asigurați-vă că uleiul sau grăsimea este suficient de fierbinte înainte de a introduce alimentele în coșul de prăjire (consultați capitolul 'Utilizarea aparatului').
	Filtrul demontabil este saturat.	Demontați filtrul și spălați-l cu apă caldă și detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.
Aburul iese și prin alte locuri decât prin filtru.	Uleiul sau grăsimea nu mai este proaspătă.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Streceți regulat uleiul sau grăsimea pentru a o menține proaspătă mai mult timp.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
	Nu ați închis bine capacul.	Închideți bine capacul.
	Filtrul demontabil este saturat.	Demontați filtrul și spălați-l cu apă caldă și detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Uleiul sau grăsimea se revărsă 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 și respectați instrucțiunile din manualul de utilizare.
Uleiul sau grăsimea face spumă în timpul prăjirii.	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate de alimente mai mare decât cea menționată în tabelul pentru modelul dvs. de la sfârșitul acestei broșuri.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji.
Nu este instalat nici un filtru sau filtrul este deteriorat.	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
	Nu ați curățat bine castronul interior.	Curățați castronul interior conform descrierii din manualul de utilizare.
Friteuza nu funcționează.	Nu este instalat nici un filtru sau filtrul este deteriorat.	Vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați distribuitorul dvs. Philips local.
	Panoul de control nu a fost asamblat în mod corespunzător.	Asigurați-vă că panoul de control este montat corect. Trebuie să auziți un clic atunci când panoul se fixează pe poziție.
	Siguranța termostatului s-a ars.	Este posibil ca siguranța elementului de încălzire să fie arsă, determinând termostatul să oprească aparatul prea devreme. Dacă este necesar, lăsați aparatul să se răcească aproximativ 15 minute. Apăsăți cu grijă butonul de resetare din spatele panoului de control, cu ajutorul unei șurubelnițe. Acum friteuza este din nou gata de utilizare.
		Dacă apăsarea butonului de resetare nu vă este de ajutor, deplasați-vă la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Съёмный моющийся фильтр
- C** Корзина для жарки
- D** Съёмная внутренняя емкость
- E** Ручка для снятия крышки
- F** Цифровой таймер (только у HD6147)
- G** Индикатор нагрева
- H** Регулятор нагрева
- I** Индикатор включения питания
- J** Переключатель включения/выключения
- K** Отделение для хранения сетевого шнура
- L** Сетевой шнур

Внимание

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

Опасно

- Запрещается погружать панель управления с прикрепленным 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 также 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.
- Во время жарки горячий пар выходит через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Следует также остерегаться выхода горячего пара при снятии 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.

- Смотровое стекло во время жарения нагревается: не прикасайтесь к нему.
- 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.
- 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).
- Не допускайте контакта воды и/или льда с маслом или жиром, поскольку это может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира. Чтобы не допустить этого, удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием и тщательно обсушите их. Не переполняйте корзину. После очистки тщательно высушите все части прибора перед добавлением масла или жира во фритюрницу.
- В данном приборе нельзя жарить азиатские рисовые колобки (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.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Безопасность

Плавкий предохранитель

В приборе установлен плавкий предохранитель. При перегреве предохранитель срабатывает и прибор автоматически отключается. Это может произойти, если во фритюрнице недостаточно жира или масла или в приборе растапливаются куски жира, что мешает правильному теплообмену нагревательного элемента.

Если фритюрница перестала работать, выполните следующие действия:

- 1** Дайте прибору остыть в течение примерно 15 минут.
- 2** Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления (Рис. 2).

Будьте осторожны: масло или жир в фритюрнице очень горячие.

Теперь прибор снова готов к применению.

Предохранитель

Предохранительный выключатель на панели управления обеспечивает включение нагревательного элемента только при правильной установке панели управления.

- ▶ **Обязательно проверяйте правильность установки панели управления (должен прозвучать щелчок) (Рис. 3).**

Подготовка прибора к работе

- 1** Перед первым использованием промойте прибор (см. раздел Очистка).
- 2** Откройте крышку, нажав кнопку открывания. Крышка откроется автоматически (Рис. 4).

- 3** Сверяясь со специальной таблицей, определите, сколько масла/жира необходимо залить во фритюрницу (Рис. 5).

Примечание. Номер модели указан на нижней панели прибора.

- 4** Залейте во фритюрницу масло или жидкий или растопленный жир до уровня между отметками MIN и MAX и закройте крышку. (Рис. 6)

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

Масло и жир

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

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

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

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

Не нагревающийся участок

Во время жарки кусочки пищи скапливаются на дне внутренней емкости. Поскольку нагревательный элемент расположен несколько выше дна внутренней емкости, прежде всего нагревается масло или жир выше дна, а масло или жир находящиеся между дном внутренней емкости и нагревательным элементом остается относительно холодными (не нагревающийся участок). Это предотвращает пригорание кусочков пищи в этой зоне и увеличивает количество жарок с повторным использованием масла или жира.

Топленый жир

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

- 1** При необходимости использования новых кубиков жира, растопите их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2** Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- 3** Храните фритюрницу с застывшим жиром при комнатной температуре.
- 4** Если жир застынет очень сильно, то при растапливании возможно разбрызгивание. Чтобы избежать разбрызгивания, разомните жир вилкой (Рис. 7).

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

Использование прибора

Обжаривание

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

- 1** Извлеките шнур из отделения для хранения шнура и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 8).
- 2** Нажмите кнопку включения/выключения для включения фритюрницы.
- ▶** Загорится индикатор питания на кнопке включения/выключения.

- 3** Установите терморегулятор на необходимое значение температуры (150-190°C). (Рис. 9)

Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице, согласно номеру модели прибора, в конце данного руководства. Номер модели указан на нижней панели прибора.

- ▶ Загорится индикатор нагрева.

Примечание. Во время нагревания фритюрницы корзину можно не вынимать.

- 4** Дождитесь выключения индикатора нагрева (это займет от 10 до 15 минут).

- 5** Чтобы установить корзину в максимально высокое положение, поднимите ручку (Рис. 10).

- 6** Откройте крышку, нажав на рычаг открывания. Крышка откроется автоматически (Рис. 4).

- 7** Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.

Не следует обжаривать большие количества продуктов за один раз. См. специальную таблицу в конце руководства для определения количества продуктов для вашей модели. Номер модели указан на нижней панели прибора.

- 8** Аккуратно установите корзину в фритюрницу. На этом этапе не погружайте ее в жир или масло (Рис. 11).

- 9** Закройте крышку.

- 10** Только для модели HD6147: установите необходимое время жарки (см. раздел этой главы “Таймер”).

Прибором можно пользоваться и без установки таймера.

- 11** Нажмите кнопку на ручке корзины (1) и аккуратно приподнимите ручку по направлению от фритюрницы (2) (Рис. 12).

- ▶ Корзина помещена в максимально низкое положение.

Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

Таймер (только у HD6147)

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

Установка таймера

- 1** Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах). (Рис. 13)

- ▶ Значение установленного времени появится на дисплее.

- 2** Для быстрой установки времени приготовления в минутах в сторону увеличения удерживайте кнопку нажатой. По достижении требуемого времени приготовления отпустите кнопку.

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

- ▶ Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
- ▶ При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.

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

- 3** По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал раздастся повторно. Можно прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку таймера.

После обжаривания

- 1** Чтобы установить корзину в максимально высокое положение (для стекания масла), поднимите ручку (Рис. 14).
 - 2** Откройте крышку, нажав на рычаг открывания крышки. (Рис. 15)
- Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрызгивания масла.
- 3** Аккуратно выньте корзину из фритюрницы.
Встряхните корзину над фритюрницей, чтобы стекли излишки масла или жира, либо установите корзину в положение стекания масла или жира, установив ее в захват, расположенный на внутренней емкости.
 - 4** Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например, кулинарной бумагой.
 - 5** При необходимости обжаривания дополнительной порции дождитесь выключения и последующего выключения индикатора нагрева.
 - 6** Если необходимо остановить обжаривание, нажмите на переключатель включения/выключения для выключения фритюрницы.
 - Д** Индикатор питания на кнопке включения/выключения погаснет.
 - 7** Установите корзину в фритюрницу.
 - 8** Закройте крышку.
 - 9** После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Примечание. При редком использовании фритюрницы рекомендуется сливать масло или жидкий жир. Желательно хранить масло или жир в плотно закрытом контейнере, в холодильнике или в прохладном месте.

Советы по приготовлению блюд во фритюре

- Время приготовления и температурные настройки указаны в таблице 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 (☞ — рекомендованное количество).

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.

Очистка

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

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

Запрещается погружать панель управления вместе с нагревательным элементом в воду или промывать ее под струей водопроводной воды.

Примечание. Все детали фритюрницы, за исключением панели управления с нагревательным элементом, можно вымыть в посудомоечной машине или горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

- 1** Извлеките фильтр из крышки, вытащив его.

- 2** Откройте крышку.

- 3** Поднимите крышку и снимите ее с фритюрницы.

- 4** Выньте из фритюрницы корзину.

- 5** Снимите с фритюрницы панель управления вместе с нагревательным элементом и поместите её для хранения в безопасное и сухое место.

При необходимости очистите эти детали влажной тканью.

- 6** Выньте внутреннюю ёмкость из фритюрницы и слейте масло или жир (Рис. 16).

- 7** Промойте корпус, внутреннюю емкость, крышку, фильтр и корзину для обжаривания горячей водой с добавлением моющего средства.

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

- 8** Сполосните детали прибора чистой водой и тщательно просушите.

Убедитесь, что все части прибора сухие перед тем, как наполнить фритюрницу маслом или жиром.

Детали можно мыть в посудомоечной машине

- Крышка
- Внутренняя ёмкость
- Съёмный фильтр
- Корзина для жарки
- Корпус

Хранение

- 1 Снова полностью соберите фритюрницу и закройте крышку.
- 2 Сверните сетевой шнур, поместите его в отделение для хранения шнура и закрепите в специальном устройстве (Рис. 17).
- 3 Поднимайте фритюрницу за ручки.

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. 18).

Извлечение батарейки таймера (только для HD6147)

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

- 1 Снимите панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом (Рис. 19).
- 2 Извлеките аккумулятор.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Была выбрана слишком низкая температура.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Масло или жир недостаточно нагреваются.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора, что привело к аварийному выключению прибора. При необходимости дайте прибору остыть в течение 15 минут. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления.
		Прежде чем положить в корзину продукты для обжаривания, убедитесь что масло или жир достаточно нагреты (см. главу "Использование прибора").
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Съёмный фильтр переполнен.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Чтобы жир и масло дольше оставалось свежим, регулярно пропускайте их через сетчатый фильтр.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не только через фильтр.	Крышка установлена неправильно.	Правильно установите крышку на прибор.
	Съёмный фильтр переполнен.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь, что заполнение маслом или жиром не превышает максимального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с данным руководством пользователя.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость, как описано в данном руководстве пользователя.
Фильтр отсутствует или поврежден.		Зайдите на веб-сайт www.philips.ru или обратитесь по месту приобретения изделия.
Фритюрница не работает.	Панель управления собрана неправильно.	Убедитесь что панель управления была установлена правильно. При правильной установке панели управления должен прозвучать щелчок.
	Сработал предохранитель.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора, что привело к аварийному выключению прибора. При необходимости дайте прибору остыть в течение 15 минут. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления. Теперь прибор снова готов к использованию.
		Если нажатие кнопки сброса не помогло, обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj produkt na www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko
- B** Oddeliteľný umývateľný kryt
- C** Fritovací košík
- D** Vyberateľná vnútorná nádoba
- E** Páčka na uvoľnenie veka
- F** Digitálne stopky (len model HD6147)
- G** Kontrolné svetlo nastavenia teploty
- H** Ovládanie teploty
- I** Kontrolné svetlo zapnutia
- J** Vypínač
- K** Priechinok na odkladanie kábla
- L** Kábel

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Ovládací panel s upevneným ohrevným telesom 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 autorizované 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.
- Počas fritovania cez filter unikajú horúce pary. Tvár a ruky uchovajte v bezpečnej vzdialenosti od pary. Dávajte tiež pozor na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka.

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.
- Nedotýkajte sa priezoru, pretože sa počas fritovania zahreje.
- 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.

- Správne usmažené potraviny sú zlatožlté, nie tmavožlté ani hnedé. Po smažení odstráňte pripálené zvyšky! Potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, nesmažte pri teplote vyššej ako 175°C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).
- Zabráňte, aby sa voda a/alebo ľad dostali do kontaktu s olejom alebo tukom, pretože by to spôsobilo silné kypenie, prípadne vykypenie oleja alebo tuku. Aby ste to dosiahli, odstráňte všetok prebytočný ľad zo zamrznutých prísad skôr, ako ich budete fritovať. Prísady pred fritovaním tiež poriadne osušte. Košík nepreplňajte. Po čistení poriadne všetky časti osušte skôr, ako do fritézy dáte olej alebo tuk.
- 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.

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.

Bezpečnostné funkcie

Bezpečnostné prerušenie

Toto zariadenie je vybavené bezpečnostnou poistkou, ktorá v prípade prehriatia automaticky zariadenie vypne. Obvykle sa to stane, ak vo fritéze nie je dostatok oleja alebo tuku, alebo ak sa v nej roztápajú kusy tuhého tuku a ohrevné teleso mu nedokáže odovzdať svoje teplo. Ak fritéza nefunguje, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- 1** Zariadenie nechajte na približne 15 minút vychladnúť.
- 2** Pomocou malého skrutkovača opatrne stlačte tlačidlo resetovania na zadnej strane ovládacieho panela (Obr. 2).

Buďte opatrní, pretože olej alebo tuk vo fritéze je ešte horúci.

Teraz je zariadenie opäť pripravené na použitie.

Bezpečnostný vypínač

Bezpečnostný vypínač na ovládacom paneli slúži na to, aby ohrevné teleso bolo možné zapnúť len vtedy, ak je ovládací panel riadne nasadený.

- Vždy sa uistite, že je ovládací panel správne nasadený (musíte počuť „kliknutie“) (Obr. 3).

Príprava na použitie

- 1** Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozrite kapitolu “Čistenie”).
- 2** Stlačením páčky na uvoľnenie veka ho otvorte. Veko sa otvorí automaticky (Obr. 4).
- 3** Pozrite si tabuľku, aby ste určili, koľko oleja/tuku je potrebné dať do fritézy (Obr. 5).

Poznámka: Typové označenie nájdete na spodnej časti zariadenia.

- 4** Suchú fritézu naplňte olejom, tekutým tukom na smaženie alebo roztopeným stuženým tukom na úroveň medzi značkami „MIN“ a „MAX“ a zatvorte veko. (Obr. 6)

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

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

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

Funkcia Cool Zone

Počas smaženia sa na dne vnútornej nádoby fritézy usadzujú drobné čiastočky potravín. Keďže ohrevné teleso je umiestnené v určitej vzdialenosti odo dna vnútornej nádoby a zohrieva najmä olej alebo tuk, ktorý sa nachádza nad ním, olej alebo tuk medzi dnom vnútornej nádoby a ohrevným telesom zostáva pomerne chladný (chladná zóna). To zabraňuje spaľovaniu odrobiniek potravín, ktoré sa v tejto zóne nachádzajú, čím sa predlžuje životnosť oleja alebo tuku.

Stužený tuk

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

- 1** Ak chcete použiť nové kocky tuku, roztopte ich na slabom plameni na obyčajnej panvici.
- 2** Pozorne nalejte roztopený tuk do fritézy.
- 3** Fritézu odkladajte pri izbovej teplote spolu so stuhnutým tukom v nádobe.
- 4** Ak je teplota tuku veľmi nízka, pri opätovnom roztopení môže začať kypieť. Aby ste predišli speneniu, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov (Obr. 7).

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

Použitie zariadenia

Fritovanie

Počas fritovania uniká z filtra vo veku horúca para.

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (Obr. 8).

- 2** Fritézu zapnete vypínačom.

• Kontrolné svetlo napájania na vypínači zhasne.

- 3** Na ovládači teploty nastavte požadovanú teplotu (150-190 °C) (Obr. 9)

Hodnotu požadovanej teploty nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, prípadne v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky. Typové označenie nájdete na spodnej časti zariadenia.

• Rozsvieti sa kontrolné svetlo nastavenia teploty.

Poznámka: Počas zahrievania fritézy môžete nechať košík vo fritéze.

- 4** Počkajte, kým nezhasne zelené kontrolné svetlo nastavenia teploty (bude to trvať 10 až 15 minút).
- 5** Zdvihnite rukoväť, aby ste nadvihli košík do jeho najvyššej polohy (Obr. 10).
- 6** Stlačením páčky na uvoľnenie veka ho otvorte. Veko sa otvorí automaticky (Obr. 4).
- 7** Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.

Nesmažte veľmi veľké dávky potravín súčasne. Potrebné informácie nájdete v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky. Typové označenie nájdete na spodnej časti zariadenia.

8 Opatrne vložte košík do fritézy. Neponárajte ho ešte do oleja alebo tuku (Obr. 11).

9 Zatvorte veko.

10 Iba model HD6147: Nastavte požadovaný čas fritovania (pozrite si časť „Stopky“ v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia stopiek.

11 Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na rukoväti košíka (1) a rukoväť opatrne zložte smerom k fritéze (2) (Obr. 12).

► Košík sa spustí do najspodnejšej polohy.

Počas fritovania sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty. To signalizuje, že sa zaplo a vyplo ohrevné teleso, aby sa udržala správna teplota.

Stopky (iba model HD6147)

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

Nastavenie časovača

1 Tlačidlom stopiek nastavte trvanie fritovania v minútach. (Obr. 13)

► Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

2 Ak tlačidlo podržíte stlačené, minúty začnú pribúdať rýchlejšie. Keď nastavíte správny čas prípravy, uvoľnite tlačidlo.

Maximálny čas prípravy, ktorý môžete nastaviť, je 99 minút.

► Niekoľko sekúnd po nastavení času fritovania sa začne odpočítavanie.

► Počas fritovania na displeji bliká zostávajúci čas. Posledná minúta prípravy sa zobrazí v sekundách.

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

3 Keď nastavený čas uplynie, stopky zapípujú. Po 10 sekundách stopky zapípujú znova. Ak chcete zvukové upozornenie vypnúť, stlačte tlačidlo stopiek.

Po fritovaní

1 Nadvihnite rukoväť, aby ste zodvihli košík do najvyššej polohy, t.j. do polohy na odkvapkanie (Obr. 14).

2 Stlačením páčky na uvoľnenie veka ho otvorte. (Obr. 15)

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

3 Opatrne vyberte košík z fritézy.

Aby ste odstránili prebytočný olej alebo tuk, potraсте košíkom nad fritézou alebo ho postavte do polohy na odkvapkanie na vnútornej strane nádoby.

4 Usmažené jedlo vložte do misy alebo cedidla obložených papierom pohlcujúcim masť, napr. kuchynský papier.

5 Ak chcete smažiť druhú dávku, počkajte, kým sa rozsvieti a znova zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty.

6 Ak už nechcete pokračovať vo vysmážaní, stlačte vypínač, aby ste fritézu vypli.

► Zhasne sa kontrolné svetlo napájania na vypínači.

7 Košík vložte do fritézy.

- 8 Zatvorte veko.
- 9 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Poznámka: Ak fritézu nepoužívate pravidelne, odporúčame Vám vybrať z nej všetok olej alebo tekutý tuk. Olej alebo tekutý tuk skladujte v dôkladne uzatvorených nádobách, najlepšie v chladničke alebo na chladnom mieste.

Tipy na fritovanie

- Prehľad časov prípravy a nastavenia teplôt nájdete v tabuľke potravín pre váš model 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 pre váš model na konci tejto brožúrky (☞ označuje odporúčané množstvo).

Odstránenie neželanej príchute

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

- 1 Olej/tuk zohrejte na teplotu 160°C.
 - 2 Do oleja 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 hranolčeky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčeky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

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

Poznámka: Hranolčeky riadne osušte.

- 2 Hranolčeky smažte dvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160 °C, druhýkrát 5-8 minút pri teplote 175 °C. Hranolčeky nechajte pred druhým smažením vychladnúť.
- 3 Domáce hranolčeky vložte do misy a zatrasťte nimi.

Čistenie

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

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

Ovládací panel s ohrevným telesom nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

Poznámka: Všetky súčasti, okrem ovládacieho panela s ohrevným telesom, môžete umývať v umývačke na riad alebo v horúcej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

- 1 Filter vytiahnite nahor a vyberte ho z veka.
- 2 Otvorte veko.
- 3 Veko vytiahnite nahor a vyberte ho z fritézy.
- 4 Fritovací košík nadvihnite zo zariadenia.

5 Odpojte ovládací panel s ohrevným telesom a odložte ho na bezpečné suché miesto. V prípade potreby očistite túto súčasť vlhkou tkaninou.

6 Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk (Obr. 16).

7 Plášť, vnútornú nádobu, veko, filter a košík na smaženie umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.

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

8 Súčiastky opláchnite čerstvou vodou a poriadne ich osušte.

Pred naplnením fritézy olejom alebo tukom sa uistite, že všetky súčiastky sú suché.

Súčiastky vhodné na umývanie v umývačke na riad

- Veko
- Vnútorná nádoba
- Vymeniteľný filter
- Fritovací košík
- Puzdro

Odkladanie

1 Všetky súčiastky vložte späť do/na fritézu a zatvorte veko.

2 Zmotajte kábel, uložte ho do priečinka na odkladanie a zasuňte do drážky na uchytania kábla (Obr. 17).

3 Fritézu zdvihnite za jej rukoväťe.

Životné prostredie

- ▶ Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 18).

Vyberanie batérie stopiek (iba model HD6147)

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

1 Na vybratie panelu stopiek použite malý plochý skrutkovač (Obr. 19).

2 Vyberte batériu.

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú lokalitu spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Smažené jedlo nemá zlatohnedé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavé.	Zvolili ste príliš nízku teplotu.	Správnu teplotu nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.
	Potraviny ste nesmažili dostatočne dlho.	Správnu teplotu nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.
	V košíku je príliš veľa potravín.	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke potravín pre váš model na konci tejto brožúrky.
	Olej alebo tuk sa nezohreje dostatočne.	Poistka ovládania teploty môže byť aktivovaná, čo spôsobilo, že bezpečnostný vypínač vypne zariadenie. Ak je to potrebné, zariadenie nechajte na približne 15 minút vychladnúť. Pomocou malého skrutkovača opatrne stlačte tlačidlo resetovania na zadnej strane ovládacieho panela.
		Predtým, ako potraviny vložíte do košíka, skontrolujte, či je olej alebo tuk dostatočne zohriaty (pozrite si kapitolu „Použitie zariadenia“).
Fritéza silno a nepríjemne zapácha.	Oddeliteľný filter je plný.	Vyberte filter a vyčistite ho v horúcej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.
	Olej/tuk už nie je čerstvý.	Vymeňte olej/tuk. Olej/tuk pravidelne filtrujte, aby vám dlhšie vydržal čerstvý.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
Vodná para uniká z fritézy na inom mieste ako cez filter:	Nezatvorili ste správne veko.	Veko poriadne zatvorte.
	Oddeliteľný filter je plný.	Vyberte filter a vyčistite ho v horúcej vode s prídavkom saponátu alebo v umývačke na riad.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze nepresahuje maximálnu hladinu.
	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny dôkladne osušte a smažte ich podľa pokynov uvedených v tejto brožúrke.
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín.	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke potravín pre váš model na konci tejto brožúrky.

Problém	Možná příčina	Riešenie
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 vyššej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Nevyčistili ste riadne vnútornú nádobu.	Vnútrotnú nádobu fritézy očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode.
Filter nie je vložený, alebo je poškodený.		Navštívte webovú stránku spoločnosti Philips na lokalite www.philips.com , prípadne sa obráťte na Vášho predajcu výrobkov Philips.
Fritéza nepracuje.	Ovládací panel ste správne nepripojili.	Skontrolujte, či je ovládací panel riadne pripojený. Keď ho správne vložíte na jeho miesto, mali by ste počuť kliknutie.
	Aktivovalo sa bezpečnostné vypnutie.	Poistka ovládania teploty môže byť aktivovaná, čo spôsobilo, že bezpečnostný vypínač vypne zariadenie. Ak je to potrebné, zariadenie nechajte na približne 15 minút vychladnúť. Pomocou malého skrutkovača opatrne stlačte tlačidlo resetovania na zadnej strane ovládacieho panela. Teraz je zariadenie opäť pripravené na použitie.
		Ak stlačenie tlačidla nulovania problém neodstráni, obráťte sa na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

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** Pokrov
- B** Filter, ki ga lahko odstranite in operete
- C** Košara za cvrtje
- D** Snemljiva notranja posoda
- E** Ročica za sprostitvev pokrova
- F** Digitalni časovnik (samo HD6147)
- G** Indikator temperature
- H** Temperaturni regulator
- I** Indikator vklopa
- J** Stikalo za vklop/izklop
- K** Prostor za shranjevanje kabla
- L** Kabel

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Kontrolne plošče z grelnim elementom ne potaplajte v vodo in ne spirajte pod pipo.

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 osebo.
- 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.
- Med cvrtjem se skozi filter sprošča vroča para. Pazite, da se ji z obrazom ali rokami ne boste preveč približali. Na vročo paro pazite tudi, ko odprete pokrov.

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 okenca, saj se med cvrtjem močno segreje.
- 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.
- Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlatorumen! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane s škrobom, zlasti krompirja in žitnih proizvodov, ne cvrite na temperaturi nad 175 °C (da zmanjšate proizvodnje akrilamidov).

- Poskrbite, da olje ali maščoba ne pride v stik z vodo in/ali ledom, saj lahko v tem primeru pride do močnega cvrčanja ali škropljenja olja oziroma maščobe. V ta namen pred cvrtjem odstranite ves led s sestavin in temeljito posušite sestavine. Ne prenapolnite košare. Po čiščenju temeljito posušite vse dele, preden napolnite cvrtnik z oljem ali maščobo.
- 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.

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.

Varnostne funkcije

Varnostna varovalka

Aparat je opremljen z varnostno varovalko, ki izklopi aparat v primeru pregrevanja. To se lahko zgodi, če v cvrtniku ni dovolj olja ali masti ali če v njem topite kose trde masti, kar preprečuje grelnemu elementu oddajanje toplote.

Če cvrtnik ne deluje več, naredite naslednje:

- 1** Počakajte približno 15 minut, da se aparat ohladi.
- 2** Z majhnim izvijačem previdno pritisnite gumb za ponastavitev na zadnji strani upravljalne plošče (Sl. 2).

Bodite previdni. Olje ali maščoba v cvrtniku je še vedno vroča.

Aparat je pripravljen za ponovno uporabo.

Varnostno stikalo

Varnostno stikalo na upravljalni plošči zagotavlja, da se lahko grelni element vklopi le pod pogojem, če je upravljalna plošča pravilno nameščena.

- Upravljalna plošča naj bo vedno nameščena pravilno ("klik") (Sl. 3).

Priprava za uporabo

- 1** Pred prvo uporabo aparat očistite (oglejte si poglavje "Čiščenje").
- 2** Pritisnite ročico za sprostitev pokrova. Pokrov se odpre samodejno (Sl. 4).
- 3** Da bi ugotovili, kolikšno količino olja ali maščobe je treba vliti v cvrtnik, si oglejte preglednico za olje/maščobo (Sl. 5).

Opomba: Številka tipa je navedena na spodnji strani aparata.

- 4** Cvrtnik napolnite z oljem, mastjo za cvrtje ali stopljeno maščobo do ravni med oznakama "MIN" in "MAX" in zaprite pokrov. (Sl. 6)

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

Ker olje ali maščoba hitro izgubita svoje dobre lastnosti, ju morate redno menjati (po 10–12 uporabah).

Olje ali maščobo morate zamenjati, če se pri segrevanju začeta peniti, če imata močan duh ali okus, če potemnita ali se zgostita.

Hladno območje

Med cvrtjem posamezni delci hrane padejo na dno notranje posode. Ker je grelni element nameščen nekoliko nad dnom notranje posode in v glavnem segreva olje in mast nad njim, ostaja olje ali maščoba med dnom notranje posode in grelnim elementom relativno hladna (hladno območje). To preprečuje, da bi se delci hrane, ki se naberejo na tem območju, prežgali, kar omogoča večkratno uporabo olja oz. masti.

Trdna maščoba

Možna je tudi uporaba trdne maščobe za cvrtje, vendar morate biti v tem primeru še posebej previdni, da preprečite škropljenje maščobe in pregrete ali poškodovanje 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. 7).

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrtje

Med cvrtjem uhaja iz filtra v pokrovu vroča para.

- 1 Vzemite kabel iz prostora za shranjevanje in vstavite vtič v omrežno vtičnico (Sl. 8).
- 2 Za vklop cvrtnika pritisnite stikalo za vklop/izklop.
 - Indikator vklopa na stikalu za vklop/izklop zasveti.
- 3 Nastavite temperaturni regulator na zeleno temperaturo (150-190 °C). (Sl. 9)
Ustrezne nastavitve temperature si oglejte na embalaži hrane za cvrtje ali v preglednici za svoj tip na koncu te knjižice. Številka tipa je navedena na spodnji strani aparata.
 - Indikator temperature sveti.

Opomba: Med segrevanjem cvrtnika lahko pustite košaro v cvrtniku.

- 4 Počakajte, da se indikator temperature izklopi (to traja 10 do 15 minut).
- 5 Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj (Sl. 10).
- 6 Pritisnite ročico za sprostitev pokrova. Pokrov se odpre samodejno (Sl. 4).
- 7 Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo vstavite živila, ki jih nameravate cvreti.

Ne cvrite prevelikih količin naenkrat. Oglejte si preglednico s hrano za svoj tip na koncu te knjižice. Številka tipa je navedena na spodnji strani aparata.

- 8 Košaro previdno položite v cvrtnik. Vendar je še ne potopite v olje ali mast (Sl. 11).
- 9 Zaprite pokrov.
- 10 Samo HD6147: Nastavite zeleni čas cvrtja (v tem poglavju si oglejte razdelek "Časovnik").

Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

11 Pritisnite gumb za sprostitvev na ročaju košare (1) in ga previdno prislonite ob cvrtnik (2) (Sl. 12).

► Košara je spuščena na najnižji položaj.

Med cvrtjem se indikator temperature vklaplja in izklaplja, kar pomeni, da grelni element z izmeničnim vklapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

Časovnik (samo HD6147)

Časovnik prikaže konec časa cvrtja, vendar aparata NE izklopi.

Nastavitev časovnika

1 S pritiskom gumba časovnika nastavite čas cvrtja v minutah. (Sl. 13)

► Nastavljeni čas se pokaže na zaslonu.

2 Za hitrejšo nastavitev minut držite gumb časovnika. Ko pridete do želenega časa, gumb sprostite.

Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 99 minut.

► Nekaj sekund po nastavitvi časa cvrtja začne časovnik odštevati čas.

► Med odštevanjem na časovniku preostali čas cvrtja utripa na zaslonu. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.

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

3 Po izteku prednastavljenega časa, časovnik zapiska. Po desetih sekundah časovnik znova zapiska. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

Po cvrtju

1 Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj, da olje odteče (Sl. 14).

2 Pritisnite ročico za sprostitvev pokrova in odprite pokrov. (Sl. 15)

Pazite na vročo paro in morebitno škropljenje olja.

3 Iz cvrtnika previdno odstranite košaro.

Odvečno olje ali maščobo odstranite tako, da košaro potresete nad cvrtnikom ali jo namestite v nosilec na notranji strani posode, da olje ali maščoba odteče.

4 Ocvrto hrano položite v posodo ali na cedilo, obloženo s papirjem za vpijanje maščobe, kot je na primer papirnata brisača.

5 Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da indikator temperature začne svetiti in ponovno ugasne.

6 Če želite prenehati s cvrtjem, pritisnite stikalo za vklop/izklop, da izklopite cvrtnik.

► Indikator vklopa na stikalu za vklop/izklop ugasne.

7 Košaro položite v cvrtnik.

8 Zaprite pokrov.

9 Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.

Opomba: Če cvrtnika ne uporabljate redno, olje ali tekočo maščobo odstranite. Shranite ju v dobro zaprtih posodah, po možnosti v hladilniku ali na hladnem mestu.

Nasveti za cvrtje

- Za čas priprave in nastavitve temperature si oglejte preglednico s hrano za svoj tip na koncu te knjižice.

- S hrane previdno otresite čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat. Ne presežite količin, navedenih v preglednici s hrano za svoj tip na koncu te knjižice (priporočena količina je označena z ☞).

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 kuhlenco 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 sprijele.
- Opomba: Paličke temeljito osušite.*
- 2** Krompirček ocvrite dvakrat: prvič za 4–6 minut pri temperaturi 160 °C, drugič pa za 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.

Čiščenje

Pred čiščenjem ali premikanjem cvrtnika počakajte vsaj štiri ure, da se olje ali maščoba ohladi.

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

Kontrolne plošče z grelnim elementom ne potaplajte v vodo in ne spirajte pod pipo.

Opomba: Vse dele razen kontrolne plošče z grelnim elementom lahko perete v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj tekočega čistila.

- 1** Povlecite filter navzgor, da ga odstranite iz pokrova.
 - 2** Odprite pokrov.
 - 3** Povlecite pokrov navzgor, da ga odstranite iz cvrtnika.
 - 4** Košaro za cvrtje dvignite iz aparata.
 - 5** Iz cvrtnika odstranite kontrolno ploščo z grelnim elementom in jo položite na varno, suho mesto.
- Po potrebi očistite ta del z vlažno krpo.
- 6** Iz aparata odstranite notranjo posodo in izlijte olje ali mast (Sl. 16).
 - 7** Ohišje, notranjo posodo, pokrov, filter in košaro za cvrtje operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali pa v pomivalnem stroju.

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

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

Poskrbite, da so vsi deli suhi, preden napolnite cvrtnik z oljem ali maščobo.

Deli, primerni za pranje v pomivalnem stroju

- Pokrov

- Notranja posoda
- Odstranljivi filter
- Košara za cvrtje
- Ohišje

Shranjevanje

- 1 Namestite vse dele nazaj na aparat in zaprite pokrov.
- 2 Kabel zvijte in pospravite v prostor za shranjevanje kabela, vtikač pa vstavite v del za pritrditev vtikača (Sl. 17).
- 3 Cvrtnik dvignite za ročaja.

Okolje

- ▶ Aparata po preteku življenjske dobe ne zavržite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 18).

Odstranjevanje baterije časovnika (samo HD6147)

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

- 1 Ploščo časovnika odstranite z majhnim izvijačem s ploskim konce (Sl. 19).
- 2 Odstranite baterijo.

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Odpravljanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana ni zlato-rjave barve in/ali ni hrustljava.	Izbrali ste prenizko temperaturo.	Za ustrezne nastavitve temperature si oglejte embalažo hrane za cvrtje ali preglednico za svoj tip na koncu te knjižice.
	Hrane niste cvrli dovolj dolgo.	Za pravilni čas cvrtja si oglejte embalažo hrane za cvrtje ali preglednico za svoj tip na koncu te knjižice.
	V košari za cvrtje je prevelika količina hrane.	Naenkrat nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v preglednici s hrano za vaš tip na koncu te knjižice.
	Olje ali maščoba se ne segreje dovolj	Morda je pregorela varovalka temperaturnega regulatorja, kar je povzročilo samodejni izklop aparata. Če je treba, pustite aparat približno 15 minut, da se ohladi. Z majhnim izvijačem previdno pritisnite gumb za ponastavitev na zadnji strani upravljalne plošče.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
		Poskrbite, da je olje ali maščoba dovolj vroča, preden položite hrano za cvrtje v košaro (oglejte si poglavje "Uporaba aparata").
Iz cvrtnika se širi močan neprijeten vonj.	Odstranljivi filter je zamašen.	Filter odstranite in očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
	Olje ali maščoba nista več dovolj sveža.	Zamenjajte olje ali maščobo. Olje ali maščobo redno precejajte, da ostane sveža dalj časa.
	Vrsta olja oziroma masti ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo maščobo za cvrtje visoke kakovosti. Ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe.
Para uhaja iz drugih mest in ne le skozi filter.	Pokrova niste pravilno zaprli.	Pokrov pravilno zaprite.
	Odstranljivi filter je zamašen.	Filter odstranite in očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
Olje ali 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. Cvrite jo v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Naenkrat nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v preglednici s hrano za vaš tip na koncu te knjižice.
Olje ali maščoba se med cvrtjem močno peni.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite.
	Vrsta olja oziroma masti ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo maščobo za cvrtje visoke kakovosti. Ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe.
	Notranje posode niste pravilno očistili.	Notranjo posodo očistite v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.
V aparatu ni filtra ali je le-ta poškodovan.		Obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.
Cvrtnik ne deluje.	Upravljalna plošča ni pravilno nameščena.	Poskrbite, da bo upravljalna plošča pravilno nameščena. Ko se upravljalna plošča pravilno zaskoči na svoj položaj, boste zaslišali klik.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Aktiviralo se je varnostno izklopno stikalo.	Morda je pregorela varovalka temperaturnega regulatorja, kar je povzročilo samodejni izklop aparata. Če je treba, pustite aparat približno 15 minut, da se ohladi. Z majhnim izvijačem previdno pritisnite gumb za ponastavitev na zadnji strani upravljalne plošče. Aparat je zdaj spet pripravljen za uporabo.
		Če s pritiskom na gumb za ponastavitev težave ne odpravite, se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov pooblaščen servis.

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** Poklopac
- B** Uklonjivi filter koji može da se pere
- C** Korpa za prženje
- D** Odvojiva unutrašnja posuda
- E** Ručica za otvaranje poklopca
- F** Digitalni tajmer (samo HD6147)
- G** Indikator temperature
- H** Regulator temperature
- I** Indikator napajanja
- J** Prekidač za uključivanje/isključivanje
- K** Pregrada za odlaganje kabl
- L** Kabl

Važno

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

Opasnost

- Upravljačku ploču sa elementom za grejanje nemojte da uranjate u vodu niti da je ispirate pod slavinom.

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.
- Tokom prženja kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare bi trebalo da se čuvate i kada 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.
- Nemojte da dodirujete prozor jer tokom prženja on postaje vreo.
- 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.

- Namirnice pržite tako da postanu zlatno-žute, a ne tamne ili smeđe boje i uklonite zagorele ostatke. Namirnice koje sadrže škrob, posebno krompir i žitarice, nemojte da pržite na temperaturi iznad 175°C (da biste sveli stvaranje akrilamida na najmanju moguću meru).
- Pazite da voda ili led ne dođu u kontakt sa uljem ili mašću jer to izaziva jako prskanje ili ključanje ulja ili masti. Da biste to postigli, uklonite višak leda iz smrznutih sastojaka pre prženja i dobro osušite sastojke pre prženja. Nemojte previše puniti korpu. Nakon čišćenja, dobro osušite sve delove pre nego što sipate ulje ili mast u fritezu.
- 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.

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.

Sigurnosne karakteristike

Sigurnosno isključivanje

Ovaj aparat je opremljen sigurnosnim isključivanjem koje isključuje aparat ako se pregreje. Ovo može da se dogodi ako u fritezi nema dovoljno ulja ili masti ili ako se komadi čvrste masti tope u fritezi, što onemogućuje da element za grejanje odaje toplotu.

Ako friteza prestane da radi, preduzmite sledeće mere:

- 1** Ostavite aparat da se ohladi u trajanju od 15 minuta.
- 2** Malim odvijanjem pažljivo pritisnite dugme za resetovanje na zadnjoj strani upravljačke ploče (Sl. 2).

Budite pažljivi, ulje ili mast u fritezi još uvek su vrel.

Sada je aparat opet spreman za upotrebu.

Bezbednosni prekidač

Sigurnosni prekidač na upravljačkoj ploči obezbeđuje da se grejni element može uključiti samo ukoliko je upravljačka ploča pravilno postavljena.

- ▶ Uvek proverite da li je upravljačka ploča pravilno postavljena ('klik') (Sl. 3).

Pre upotrebe

- 1** Uređaj očistite pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').
- 2** Pritisnite ručicu za otvaranje da biste otvorili poklopac. Poklopac će se automatski otvoriti (Sl. 4).
- 3** Na tabeli za ulje/mast pogledajte koliko ulja ili masti treba da stavite u fritezu (Sl. 5).

Napomena: Tipski broj se nalazi na dnu aparata.

- 4** Fritezu napunite uljem, tečnom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do nivoa između oznaka „MIN“ (Minimum) i „MAX“ (Maksimum) i zatvorite poklopac. (Sl. 6)

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. linolejskom kiselinom) kao što je sojino, kukuruzno, suncokretovo ulje ili ulje kikirikija.

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

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

Hladna zona

Tokom prženja, sitni delovi namirnica se skupljaju na dnu unutrašnje posude. Pošto je grejni element postavljen na određenom rastojanju od dna unutrašnje posude, on uglavnom zagreva ulje ili mast koja se nalazi iznad njega, dok ulje ili mast koja se nalazi između dna unutrašnje posude i grejnog elementa, ostaje relativno nezagrejana (hladna zona). Ovo sprečava da komadići namirnica koji završe u ovoj zoni izgore, što uvećava broj mogućih ponovnih upotreba ulja ili masti.

Čvrsta mast

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

- 1** Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri u običnom tiganju.
- 2** Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.
- 3** Odložite fritezu kada se mast ponovo zgusne na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast previše ohladi, može da prska prilikom topljenja. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrstloj masti kako biste to sprečili (Sl. 7).

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

Upotreba aparata

Prženje

Prilikom prženja iz filtera u poklopcu izlazi vrela para.

- 1** Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu (Sl. 8).
- 2** Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje da biste uključili fritezu.
 - ▶ Indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se isključuje.
- 3** Podesite regulator temperature na potrebnu vrednost (150-190°C). (Sl. 9)

Informacije o temperaturi za pripremu možete da pronađete na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli za svoj model aparata na kraju ovog priručnika. Broj tipa možete da pronađete sa donje strane uređaja.

 - ▶ Indikator temperature svetli.

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

- 4** Pričekajte da se indikator temperature isključi (oko 10 do 15 minuta).
- 5** Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj (Sl. 10).

6 Pritisnite ručicu za otvaranje da biste otvorili poklopac. Poklopac će se automatski otvoriti (Sl. 4).

7 Izvadite korpu iz friteze i u nju stavite hranu koju želite da pržite.

Nemojte da pržite velike količine hrane odjednom. Pogledajte tabelu za svoj model aparata na kraju ovog priručnika. Broj tipa možete da pronađete sa donje strane uređaja.

8 Pažljivo vratite korpu u fritezu. Ne spuštajte je još uvek u ulje ili mast (Sl. 11).

9 Zatvorite poklopac.

10 Samo HD6147: Podesite potrebno vreme prženja (pogledajte odeljak 'Tajmer' u ovom poglavlju).

Fritezu možete da koristite i bez podešavanja tajmera.

11 Pritisnite dugme za oslobađanje na drški korpe (1) i pažljivo savijte dršku prema fritezi (2) (Sl. 12).

► Korpa je spuštena u najniži položaj.

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

Tajmer (samo HD6147)

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje fritezu.

Podešavanje tajmera

1 Pritisnite taster tajmera da biste podesili vreme prženja u minutima. (Sl. 13)

► Podešeno vreme će se pojaviti na displeju.

2 Za brzo podešavanje minuta držite taster pritisnutim. Pustite taster čim dostignete potrebno vreme prženja.

Maksimalno podesivo vreme iznosi 99 minuta.

► Nekoliko sekundi posle podešavanja vremena prženja tajmer će početi da odbrojava.

► Dok tajmer odbrojava preostalo vreme prženja će treptati na ekranu. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.

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

3 Kada podešeno vreme istekne, tajmer daje zvučni signal. Nakon 10 sekundi, tajmer ponovo daje zvučni signal. Pritisnite taster tajmera da biste prekinuli zvučni signal.

Posle prženja

1 Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj, npr. položaj za ceđenje (Sl. 14).

2 Pritisnite ručicu za otvaranje da biste otvorili poklopac. (Sl. 15)

Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

3 Izvadite pažljivo korpu iz friteze.

Da biste uklonili višak ulja ili masti, otesite korpu iznad friteze ili je stavite u položaj za ceđenje tako što ćete je postaviti na nosače u unutrašnjosti posude.

4 Prženu hranu stavite u posudu ili cediljku sa papirom koji upija masnoću, npr. kuhinjskim papirom.

5 Ako želite da ispržite dodatnu količinu, sačekajte da indikator temperature počne da sija, a zatim se ponovo ugasi.

- 6** Ako želite da prestanete sa prženjem, pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje da biste isključili fritezu.
- 6** Isključite se indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje.
- 7** Stavite korpu u fritezu.
- 8** Zatvorite poklopac.
- 9** Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

Napomena: Ako fritezu ne koristite redovno, savetujemo da izvadite ulje ili tečnu mast. Odložite ulje ili tečnu mast u čvrsto zatvorene posude, po mogućstvu u frižider ili na hladno mesto.

Saveti za prženje

- Vremena pripremanja i postavke u vezi sa temperaturom možete da pronađete u tabeli na kraju ovog priručnika.
- Sa hrane za prženje otnesite 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 ( označava preporučene količine).

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 krompirići

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.

Čišćenje

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

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

Nikad nemojte uranjati upravljačku ploču s grejnim elementom u vodu i nemojte je ispirati ispod slavine.

Napomena: Svi delovi, osim upravljačke ploče s grejnim elementom mogu se prati u mašini za sudove ili u vreloj vodi s malo sredstva za pranje sudova.

- 1** Povucite filter nagore da biste ga skinuli sa poklopca.
- 2** Otvorite poklopac.

- 3** Povucite poklopac nagore da biste ga skinuli sa aparata.
- 4** Podignite korpu za prženje iz aparata.
- 5** Skinite upravljačku ploču sa elementom za grejanje sa friteze i stavite je na bezbedno i suvo mesto.

Po potrebi, očistite ovaj deo vlažnom krpom.

- 6** Izvadite unutrašnju posudu iz friteze i prospite ulje ili mast (Sl. 16).
- 7** Čistite kućište, unutrašnju posudu, poklopac, filter i korpu friteze u vreloj vodi s malo sredstva za pranje sudova ili u mašini za sudove.

Napomena: Filter možete očistiti i tako što ćete ga ostaviti u poklopcu dok perete poklopac.

- 8** Isperite delove čistom vodom i temeljno ih osušite.

Vodite računa o tome da svi delovi budu potpuno suvi pre nego što napunite fritezu uljem ili mašču.

Delovi koji mogu da se peru u mašini za pranje sudova

- Poklopac
- Unutrašnja posuda
- Uklonjivi filter
- Korpa za prženje
- Kućište

Odlaganje

- 1** Vratite sve delove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 2** Namotajte kabl, stavite ga u pregradu za odlaganje kabla i umetnite kabl u držač za kabl (Sl. 17).
- 3** Fritezu podignite pomoću drški.

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. 18).

Uklanjanje baterije tajmera (samo HD6147)

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

- 1** Upotrebite mali odvijač sa pljosnatom glavom da biste skinuli ploču tajmera (Sl. 19).
- 2** Uklonite bateriju.

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite Web stranicu kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Podesili ste previše nisku temperaturu.	Informacije o potrebnoj temperaturi potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli za svoj model aparata na kraju ovog priručnika.
	Niste pržili hranu dovoljno dugo.	Informacije o potrebnoj vremenu pripreme potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli za svoj model aparata na kraju ovog priručnika.
	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.
	Ulje ili mast se ne zagrevaju dovoljno	Možda je pregoreo osigurač na regulatoru temperature, što će izazvati bezbednosno isključivanje aparata. Ako je potrebno, ostavite aparat da se ohladi otprilike 15 minuta. Pažljivo pritisnite taster za resetovanje koji se nalazi na poleđini kontrolne table pomoću malog šrafčigera. Proverite da li su ulje ili mast vreli pre nego što stavite namirnice u korpicu (vidi poglavlje 'Upotreba aparata').
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Uklonjivi filter je pun.	Skinite filter i očistite ga vrelom vodom i deterdžentom ili ga operite u mašini za pranje sudova.
	Ulje ili mast više nisu sveži.	Zamenite ulje ili mast. Redovno cedite ulje ili mast kroz sito da biste ih duže održali svežim.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tečnu mast za prženje. Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.
Osim iz filtera, para izlazi i iz drugih delova.	Niste propisno zatvorili poklopac.	Propisno zatvorite poklopa.
	Uklonjivi filter je pun.	Skinite filter i očistite ga vrelom vodom i deterdžentom ili ga operite u mašini za pranje sudova.
Ulje ili mast se tokom prženja preliva preko ivice friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prelazi oznaku „MAX“ (Maksimum).
	Hrana sadrži previše vlage.	Temeljno osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a pržite je 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.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Tokom prženja ulje ili mast se jako peni.	Hrana sadrži previše vlage.	Pre prženja temeljno osušite hranu.
	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.
Filter nije postavljen ili je oštećen.	Niste dobro očistili unutrašnju posudu.	Očistite unutrašnju posudu onako kako je opisano u ovom priručniku.
		Pogledajte Web stranicu kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite svom prodavcu Philips uređaja.
Friteza ne radi.	Upravljačka ploča nije propisno montirana.	Proverite da li je upravljačka ploča propisno stavljena. Treba da čujete klik kada kontrolna ploča legne na mesto.
	Aktivirano je bezbednosno isključivanje.	Možda je pregoreo osigurač na regulatoru temperature, što će izazvati bezbednosno isključivanje aparata. Ako je potrebno, ostavite aparat da se ohladi otprilike 15 minuta. Pažljivo pritisnite taster za resetovanje koji se nalazi na poleđini kontrolne table pomoću malog šrafčigera. Aparat je spreman za ponovno korišćenje.
		Ako ne uspete da otklonite problem pritiskanjem dugmeta za resetovanje, obratite se prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

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** Кришка
- B** Знімний фільтр, який можна мити
- C** Кошик для смаження
- D** Знімна внутрішня чаша
- E** Важіль розблокування кришки
- F** Цифровий таймер (лише модель HD6147)
- G** Індикатор температури
- H** Система контролю температури
- I** Індикатор роботи
- J** Перемикач Увімк./Вимк.
- K** Відділення для зберігання шнура
- L** Шнур

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не можна занурювати панель керування із встановленим нагрівальним елементом у воду або промивати її 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.
- Під час смаження через фільтр виходить гаряча пара. Руки та обличчя мають бути на безпечній відстані від пари. Будьте також обережні з гарячою парою, коли знімаєте 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 торкайтеся оглядового віконця, адже під час смаження воно нагрівається.

- 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.
- Смажте їжу до золотистого кольору, а не до темного чи коричневого; видаляйте обгорілі залишки. Не смажте продуктів, що містять крохмаль, особливо картоплю та круп'яні продукти, при температурі вище 175°C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Слідкуйте, щоб вода і/або лід не потрапляли в олію або жир, оскільки це може призвести до інтенсивного розбризкування або спінення олії чи жиру. Щоб цього не сталося, знімайте лід із заморожених продуктів перед смаженням, а також кладіть продукти у фритюрницю сухими. Не кладіть у кошик надмірної кількості продуктів. Після чищення добре висушіть всі частини перед тим, як наповнити фритюрницю олією або жиром.
- Не смажте у пристрої азійські рисові пироги (або подібні страви). Це може призвести до інтенсивного вибризкування 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 каструлі.
- Не вмикайте пристрій, якщо в ньому немає олії чи жиру, адже це може його пошкодити.

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.

Засоби безпеки

Запобіжний вимикач

Цей пристрій обладнано запобіжним вимикачем, який вимикає пристрій у разі перегрівання. Якщо у фритюрниці не достатньо 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 Дайте пристрою охолонути протягом **прибл. 15 хвилин**.
- 2 За допомогою маленької викрутки обережно натисніть кнопку скидання налаштувань позаду панелі керування (Мал. 2).

Будьте обережні, адже олія чи жир всередині фритюрниці ще гарячі.

Тепер пристрій знову готовий до використання.

Запобіжний вимикач

Завдяки запобіжному вимикачу на панелі керування нагрівальний елемент можна ввімкнути лише тоді, коли панель керування встановлено правильно.

- Завжди перевіряйте, чи панель управління встановлено правильно до клацання (Мал. 3).

Підготовка до використання

- 1 Перед першим використанням почистіть пристрій (див. розділ "Чищення").
- 2 Натисніть важіль розблокування, щоб відкрити кришку. Кришка відкривається автоматично (Мал. 4).
- 3 Щоб визначити, скільки необхідно додати олії чи жиру в фритюрницю, див. табличку мір (Мал. 5).

Примітка: Номер артикулу можна знайти на дні пристрою.

4 Заповніть фритюрницю олією, рідким або розтопленим жиром до рівня між позначками MIN або MAX і закрийте кришку. (Мал. 6)

Не вмикайте пристрій, не заповнивши його олією чи жиром.

Олія та жир

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

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

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

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

Холодна зона

Під час підсмажування частинки їжі збираються на дні внутрішньої каструлі. Оскільки нагрівальний елемент знаходиться на деякій відстані від дна внутрішньої каструлі та в першу чергу нагріває олію чи жир над собою, олія чи жир між дном внутрішньої каструлі та нагрівальним елементом залишаються відносно холодними (холодна зона). Це не дає частинкам їжі у цій зоні підгоряти та збільшує число разів повторного використання олії чи жиру.

Твердий жир

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

- 1** Якщо використовувати нові кубики жиру, їх треба повільно розтопити при низькій температурі у звичайній сковороді.
- 2** Обережно залийте розтоплений жир у фритюрницю.
- 3** Фритюрницю із затверділим жиром необхідно зберігати при кімнатній температурі.
- 4** Якщо жир надто охолоджується, під час розтоплення він може розбризкуватися. Щоб запобігти цьому, виделкою зробіть декілька отворів у жири (Мал. 7).

Обережно, не пошкодьте виделкою внутрішню каструлю.

Застосування пристрою

Смаження

Під час смаження з фільтра на кришці виходить гаряча пара.

- 1** Повністю витягніть весь шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку (Мал. 8).
- 2** Щоб увімкнути фритюрницю, натисніть перемикач живлення.
 - ▶ Індикатор живлення на перемикачі засвічується.
- 3** Встановіть регулятор температури на потрібну температуру (150-190°C). (Мал. 9)
Інформацію про температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета. Номер артикулу можна знайти на дні пристрою.
 - ▶ Засвічується індикатор температури.

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

- 4 Почекайте, поки індикатор температури згасне (це займе 10-15 хв.).
- 5 Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення (Мал. 10).
- 6 Натисніть важіль розблокування, щоб відкрити кришку. Кришка відкривається автоматично (Мал. 4).
- 7 Вийміть із фритюрниці кошик та покладіть у нього продукти.

Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Див. таблицю продуктів в кінці буклета. Номер артикулу можна знайти на дні пристрою.

- 8 Обережно встановіть кошик у фритюрницю. Іще не занурюйте його в олію або жир (Мал. 11).
- 9 Закрийте кришку.
- 10 Лише модель HD6147: Встановіть відповідний час смаження (див. підрозділ “Таймер” у цьому розділі).

Фритюрницю можна також використовувати без налаштування таймера.

- 11 Натисніть кнопку розблокування на ручці кошика (1) і обережно зігніть ручку до фритюрниці (2) (Мал. 12).

▶ Кошик опускається в найнижче положення.

Під час смаження індикатор температури час від часу засвічується та згасає. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається для регулювання температури.

Таймер (лише модель HD6147)

Таймер вказує час закінчення смаження, але НЕ вимикає пристрій.

Установка таймера

- 1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах. (Мал. 13)
 - ▶ На дисплеї з'являється встановлений час.
- 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.

 - ▶ Через декілька секунд після встановлення часу таймер починає відлік.
 - ▶ Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає залишок часу. Остання хвилина висвітлюється у секундах.

Примітка: Встановлений час можна стерти, тримаючи натисненою кнопку таймера протягом 2 секунд (коли таймер блимає), доки не з'являться цифри “00”.

- 3 Після того, як мине встановлений час, таймер видасть звуковий сигнал. Через 10 секунд цей сигнал повториться. Натисніть кнопку таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Після смаження

- 1 Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення, тобто до положення стікання (Мал. 14).
- 2 Щоб відкрити кришку, натисніть важіль розблокування кришки. (Мал. 15)

Не забувайте про гарячу пару і можливе розбризкування олії.

- 3 Обережно вийміть з фритюрниці кошик.

Щоб видалити надлишок олії чи жиру, потрусіть кошик над фритюрницею чи поставте його у положення зливання, вставивши у фіксатор всередині каструлі.

- 4** Засмажені продукти покладіть у посудину, викладену папером, що вбирає жир (наприклад, кухонний папір).
- 5** Щоб смажити іншу порцію, зачекайте, доки засвітиться індикатор температури і потім знову згасне.
- 6** Щоб припинити смаження, натисніть перемикач “увімк./вимк.” для вимкнення фритюрниці.
 - ▶ Індикатор живлення на перемикачі згасає.
- 7** Вставте кошик у фритюрницю.
- 8** Закрийте кришку.
- 9** Після використання від’єднайте фритюрницю від мережі.

Примітка: Якщо Ви не часто користуєтеся фритюрницею, радимо зливати олію або рідкий жир після використання. Зберігайте їх у герметичному посуді, бажано у холодильнику або в прохолодному місці.

Поради щодо смаження

- Для ознайомлення з часом приготування та налаштуваннями температури див. таблицю продуктів в кінці буклета.
- Обережно обтрусіть з продуктів лід та воду та протріть їх, щоб вони були досить сухі.
- Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Кількість продуктів не повинна перевищувати кількість, вказану в таблиці продуктів в кінці буклета (рекомендовану кількість позначено символом ☞).

Як позбутися небажаного присмаку

Певні типи продуктів, наприклад, риба, можуть надавати олії чи жиру неприємного присмаку. Щоб нейтралізувати їх смак в олії чи жирі:

- 1** Підігрійте олію чи жир до температури 160°C.
 - 2** Покладіть в олію дві тонкі скибки хліба або кілька пагінців петрушки.
 - 3** Почекайте, поки зникнуть бульбашки, потім лопаткою витягніть з фритюрниці хліб або петрушку.
- Олія чи жир тепер знову має нейтральний смак.

Картопля-фрі по-домашньому

Можна приготувати найсмачнішу та найхрусткішу картоплю-фрі таким чином:

- 1** Тверду картоплю поріжте соломкою. Сполосніть під холодною водою. Це не дає солонці злипатися під час смаження.

Примітка: Добре підсушіть картоплю.

- 2** Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку 4-6 хв. 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.

Чищення

Перед тим, як чистити або переносити фритюрницю, дайте олії чи жиру повністю охолонути - щонайменше протягом 4 годин.

Не чистіть пристрій абразивними (рідкими) засобами чищення або матеріалами (наприклад, сталевими губками).

Ніколи не занурюйте панель керування з нагрівальним елементом у воду та не мийте під краном.

Примітка: Усі частини, крім панелі керування з нагрівальним елементом, можна мити у посудомийній машині або у гарячій воді з миючим засобом.

- 1** Посуньте фільтр догори, щоб вийняти його з кришки.
- 2** Відкрийте кришку.
- 3** Посуньте кришку догори, щоб вийняти її з фритюрниці.
- 4** Зніміть кошик для підсмажування з пристрою.
- 5** Зніміть з фритюрниці панель керування з нагрівальним елементом та покладіть у безпечне сухе місце.

Якщо необхідно, чистіть цю частину вологою ганчіркою.

- 6** Витягніть з пристрою внутрішню чашу, вилийте олію чи жир (Мал. 16).
- 7** Мийте корпус, внутрішню каструлю, кришку, фільтр та кошик для смаження у гарячій воді з миючим засобом або в посудомийній машині.

Примітка: Щоб почистити фільтр, можна також залишити його у кришці під час її чищення.

- 8** Сполосніть усі частини проточною водою і ретельно висушіть.

Перед тим, як наповнити фритюрницю олією чи жиром, перевірте, чи всі частини висохли.

Частини, які можна мити у посудомийній машині

- Кришка
- Внутрішня каструля
- Знімний фільтр
- Кошик для смаження
- Корпус

Зберігання

- 1** Встановіть усі частини у/на фритюрницю та закрийте кришку.
- 2** Скрутіть шнур, сховайте його у відділення для зберігання і вставте шнур в пристосування для його фіксації (Мал. 17).
- 3** Піднімайте фритюрницю за ручки.

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 18).

Виймання батареї таймера (лише модель HD6147)

Батареї містять речовини, які можуть забруднювати навколишнє середовище. Не викидайте батареї разом із звичайними побутовими відходами, а здайте їх в офіційний пункт прийому батарей. Перед утилізацією пристрою або передачею його в офіційний пункт прийому, завжди виймайте батареї з таймера.

- 1** Зніміть панель таймера за допомогою пласкої викрутки (Мал. 19).
- 2** Витягніть батарею.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт 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.

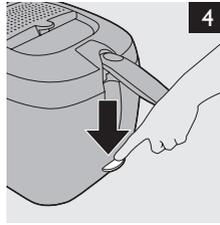
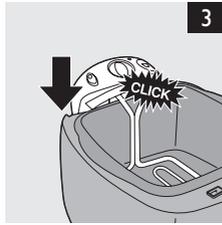
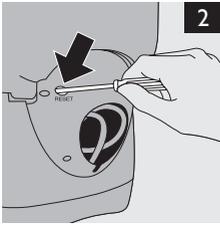
Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Вибрана надто низька температура.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета.
	Страва недостатньо підсмажена.	Інформацію про час смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета.
	У кошику надто багато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів в кінці буклета.
	Олія чи жир недостатньо нагрівається	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. За необхідності, дайте пристрою охолонути протягом прибл. 15 хвилин. За допомогою малої викрутки обережно натисніть кнопку скидання налаштувань позаду панелі керування. Перед тим, як покласти продукти у кошик, перевірте, чи олія або жир достатньо нагрілися (див. розділ "Застосування пристрою").
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Знімний фільтр перенасичено.	Вийміть фільтр і помийте його гарячою водою та м'яким засобом або у посудомийній машині.
	Олія чи жир втратили свіжість.	Замініть олію чи жир. Регулярно фільтруйте олію чи жир, щоб вони довше залишалися свіжими.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
	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.
Пара виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Кришка не закрита належним чином.	Закрийте кришку належним чином.
	Знімний фільтр перенасичено.	Вийміть фільтр і помийте його гарячою водою та миючим засобом або у посудомийній машині.
Під час приготування олія чи жир витікає через край фритюрниці.	У фритюрниці надто багато олії чи жиру.	Перевірте, чи кількість олії чи жиру не перевищує максимального рівня.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед смаженням і смажте згідно вказівок у цьому посібнику користувача.
	У кошику для смаження забагато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів в кінці буклета.
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.	Застосуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.
	Внутрішня каструля не помита належним чином.	Почистіть внутрішню каструлю, як описано у цьому посібнику.
Фільтр пошкоджений або відсутній.		Відвідайте веб-сайт Philips (www.philips.com) або зверніться до місцевого дилера Philips.
Фритюрниця не працює.	Панель керування закріплено неправильно.	Перевірте, чи панель керування встановлено правильно. Якщо панель керування фіксується у своєму положенні, має прозвучати клацання.

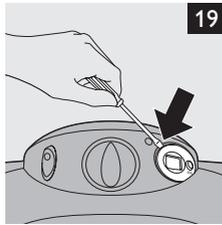
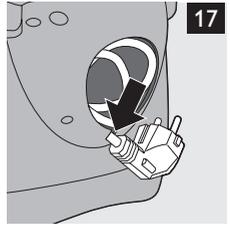
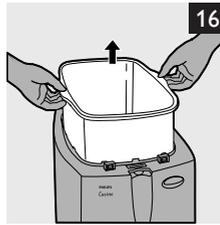
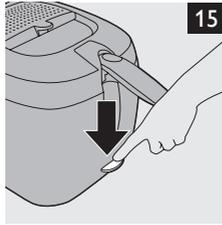
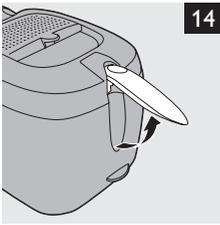
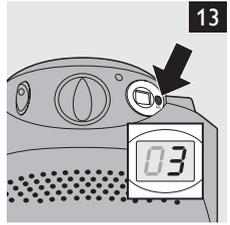
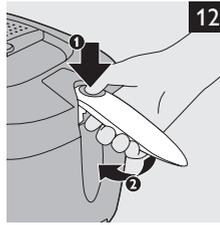
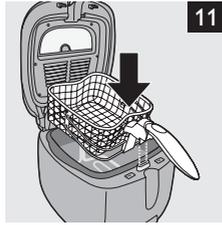
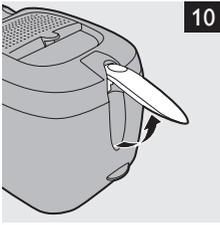
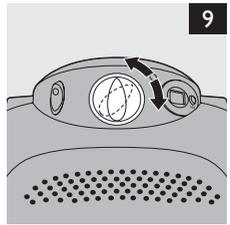
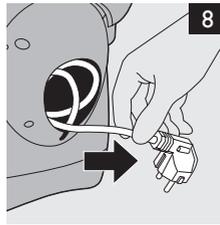
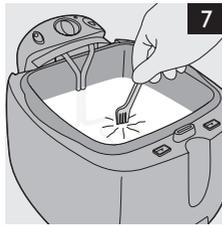
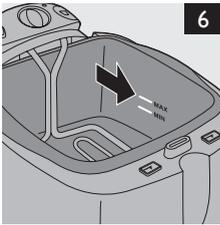
Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Було активовано запобіжний вимикач.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. За необхідності, дайте пристрою охолонути протягом прибл. 15 хвилин. За допомогою малої викрутки обережно натисніть кнопку скидання налаштувань позаду панелі керування. Тепер пристрій готовий до використання.
Якщо це не допоможе, зверніться до дилера Philips або уповноваженого сервісного центру.		

<input checked="" type="checkbox"/> HD6146		 °C		 20
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 450 g-1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 450 g-1000 g	175° C	5-8 min.	
 ❄️❄️❄️	 400 g-700 g	175° C		5-6 min.
	450 g	175° 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.	



HD6147			5
MIN	3.2 l	2800 g	
MAX	3.5 l	3050 g	

HD6146			
MIN	2.2 l	1925 g	
MAX	2.5 l	2200 g	



<input checked="" type="checkbox"/> HD6147		 °C		
	10 - 13	150° C	2-3 min.	
 1 x	 650 g - 1250 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 650 g - 1250 g	175° C	5-8 min.	
 ❄️❄️❄️	 500 g - 900 g	175° C		3-6/7-8 min.
	800 g	175° C	3-4 min.	4-5 min.
	10 - 13	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	600 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	500 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	6	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	3-4	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	6-7	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-12	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	15-18	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	6	180° C	3-4 min.	
	800 g	190° C	3-4 min.	
	4-5	190° C	5-6 min.	
	3-5	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	



www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.001.9713.3