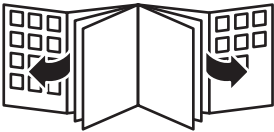


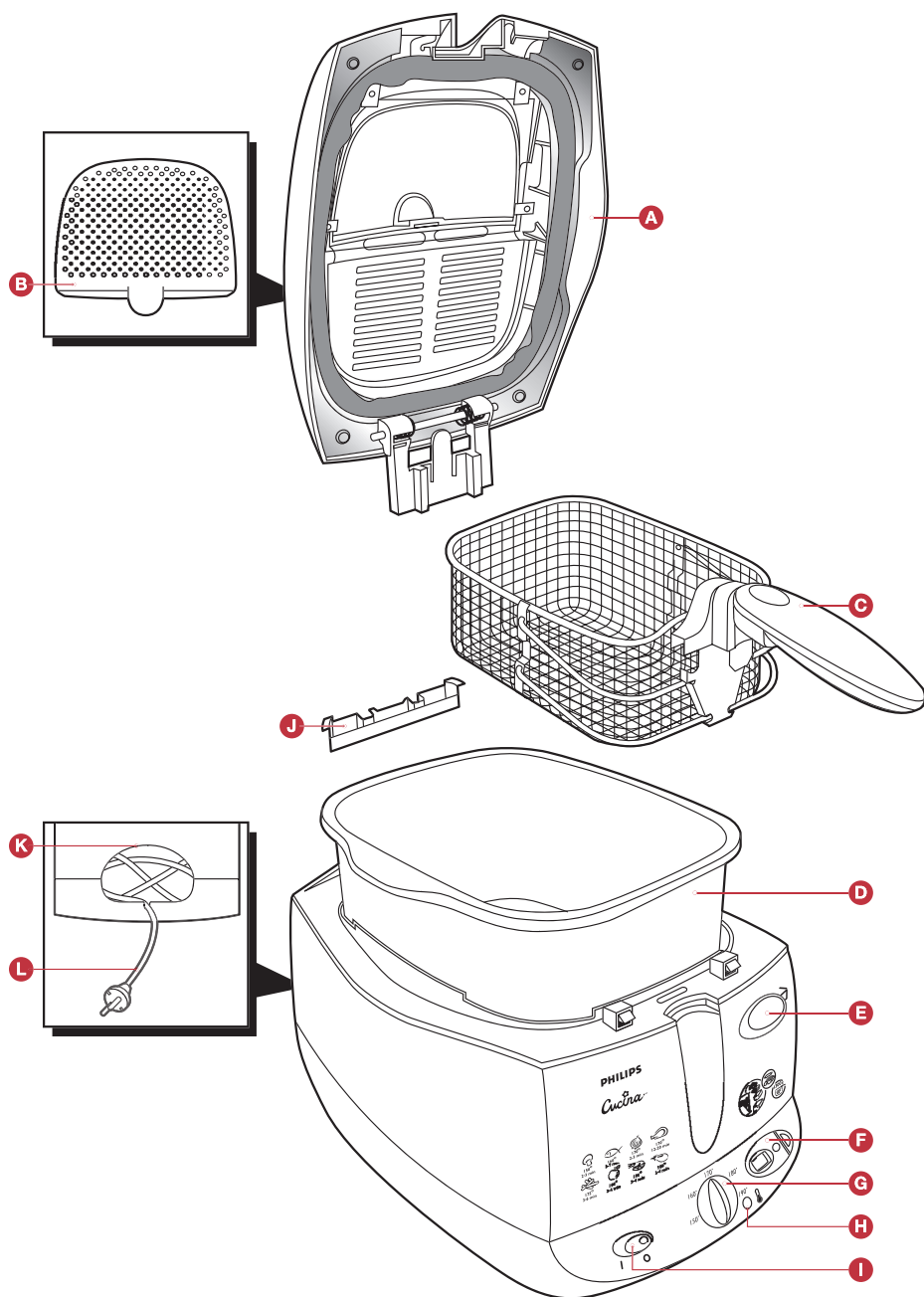
Cucina

HD6155, HD6154



PHILIPS





ENGLISH 6

POLSKI 15

ROMÂNĂ 25

РУССКИЙ 34

ČESKY 44

MAGYAR 53

SLOVENSKY 62

УКРАЇНСЬКИЙ 71

HRVATSKI 80

EESTI 88

LATVISKI 96

LIETUVIŠKAI 104

SLOVENŠČINA 112

БЪЛГАРСКИ 120

SRPSKI 130

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips Cucina fryer. Your new fryer allows you to prepare all kinds of fried foods safely and easily!

General description

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

Important

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

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee will become invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- Never immerse the housing in water, nor rinse it under the tap. The housing may only be cleaned with a moist cloth and some washing-up liquid.
- Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat. Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- Keep the appliance out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi-)professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- 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).

Safety cut-out

This appliance is equipped with a safety cut-out that switches the appliance off if it overheats. This may happen if there is not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are being melted in the fryer, which will prevent the heating element from being able to give off its heat.

- ❗ If the fryer doesn't work anymore, let the oil or fat cool down and turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Auto-shut off (HD6155 only)

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

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

Preparing for use

- 1 Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.
- 2 Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 1).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	2.2 l	1925 g
Max.	2.5 l	2200 g

Oil and fat

Never mix different kinds of oil or fat!

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

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

If the fat gets very cold, it may start spattering when melted.

- 4 Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 2).

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

Using the appliance

Frying

Be careful: hot steam will escape 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. 3).

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

2 Switch the fryer on by pressing the on/off switch.

The pilot light in the on/off switch and the temperature pilot light go on.

3 Set the temperature control to the required temperature (150-175°C) (fig. 4).

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
- While the fryer is heating up, the pilot light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
- After a batch has been fried, the pilot light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- *You can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up.*

4 Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 5).

5 Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 6).

6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

- *For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.*

	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1 300 g	1 000 g
Recommended quantity for best result	1 000 g	500 g

7 Carefully put the basket in the fryer without lowering it into the oil or fat (fig. 7).

8 Close the lid.

9 HD6155 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).

You can also use the fryer without setting the timer.

10 Press the release button on the handle of the basket and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 8).

- *For a good end result, stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the table at the end of these instructions for use.*
- *For a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times during frying and gently shake the contents.*

Timer (HD6155 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 9).

The set time will become visible on the display.

2 Keep the button pressed to set 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 will start counting down.

- While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.
- 3** If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting downs (i.e. when the time starts to blink). Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.
- 4** When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

Removing the timer

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

- **After you have set the required frying time, you can remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you (fig. 10).**

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

After frying

- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 11).

- 2** Open the lid by pressing the release button (fig. 12).
Beware of the 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. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

- 4** Switch the fryer off by means of the on/off switch.

The pilot light in the on/off switch goes out.

- 5** Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 60 minutes.

- *If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the containers by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl.*
- *If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see chapter 'Preparing for use', section 'Oil and fat').*

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Remove the filter from the lid by pulling the filter lug upwards while at the same time pressing the tab underneath the lug (fig. 13).
- 2** Open the lid.
- 3** Remove the lid by pressing the lid release tab (1) and lifting the lid off the appliance (2) (fig. 14).

4 Lift the frying basket out of the appliance.

5 Remove the water tray from the fryer and empty it (fig. 15).

6 Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (fig. 16).

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

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

Do not immerse the fryer housing in water.

8 Clean the lid, the filter, the basket, the inner bowl and the water tray in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

NB: You can also clean the filter by leaving it in the lid when you clean the lid.

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

Dishwasher-proof parts

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

Changing oil or fat

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you should change the oil or fat regularly. To do so, follow the instructions below.

If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after each use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times before it needs to be changed. If you use the fryer to prepare food that is rich in proteins (such as meat or fish), you should change the oil or fat more often.

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

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

2 Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the plug fixing facility (fig. 17).

3 Lift the fryer by its handles.

Frying tips

For an overview of preparation times and temperature settings, see the table at the end of these instructions for use.

Home-made French fries

You will 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 will prevent them from sticking to each other during frying.
 - ▶ *Dry the sticks thoroughly.*
- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C.
- 3** Put the home-made French fries in a bowl and shake them. Let the fries cool down before frying them for the second time.

Frozen food

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

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

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying, unless stated otherwise on the package of the food to be fried.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the relevant table in these instructions for use).
- Select the frying temperature mentioned in the table at the end of these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

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 will now have a neutral taste again.

Environment

- 1** Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 18).
- 2** Remove the battery of the timer (HD6155 only) before you discard the appliance.
Use a small flat-blade screwdriver to remove the back of the timer.
- 3** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table at the end of these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed 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 start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
There is no filter present or the filter is damaged.	Please visit the Philips website at www.philips.com or turn to your local Philips dealer.	

Preparation times and temperature settings

The table below indicates how much of a particular type of food you can prepare at one time and which frying temperature and preparation time you should select.

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

*) Also see 'Frying tips' for the preparation of home-made French fries.

Temperature	Type of food	Recommended quantity per batch	Frying time (minutes) fresh or (partly) defrosted food	Frying time (minutes) frozen food
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)	-
	Fresh fish	450g	5-7	-
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5 pieces	4-5	6-7
	Mini potato pancakes	4 pieces	3-4	4-5
	Vegetable fritters (mushrooms, cauliflower)	8-10 pieces	2-3	-
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	5-8	-
	Frozen French fries	600 g	-	8-10
	Crisps (very thin potato slices)	600 g	4	-
	Potato croquettes	4-5 pieces	4-5	6-7
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces	6-7	10-12
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces	5-6	8-10
	Chicken nuggets	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 pieces	3-4	4-5
	Meatballs (small)	8-10 pieces	3-4	4-5
	Mussels	12-15 pieces	2-3	3-4
	Prawns	8-10 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	3-4	4-5
190°C	Aubergine (slices)	600 g	3-4	-
	Doughnuts	3-4 pieces	5-6	-
	Camembert (breadcrumbs)	2-4 pieces	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 pieces	3-4	-

Wstęp

Drogi Kliencie, gratulujemy zakupu nowej frytownicy Philips Cucina. Nowa frytownica pozwala bez najmniejszych trudności przygotowywać wszystkie rodzaje smażonej żywności!

Opis ogólny

- A** Pokrywa
- B** Zdejmowany, filtr nadający się do mycia
- C** Kosz do smażenia
- D** Zdejmowana misa wewnętrzna
- E** Przycisk zwalniający pokrywę
- F** Wyjmowany cyfrowy wyłącznik czasowy (tylko dla modelu HD6155)
- G** Regulator temperatury
- H** Lampka kontrolna
- I** Przełącznik on/off
- J** Taca na skroploną wodę
- K** Schowek na przewód sieciowy
- L** Przewód zasilający

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją jego obsługi i zachowaj ją na przyszłość, do ewentualnej konsultacji.

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy podane na nim napięcie jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Wetknij wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka.
- Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego punktu serwisowego firmy Philips. Nie usiłuj naprawiać urządzenia we własnym zakresie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części frytownicy (patrz: rozdział "Czyszczenie"). Zanim napełnisz frytownicę olejem lub roztopionym tłuszczem, upewnij się, czy wszystkie jej części są zupełnie suche.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie ani nie splukuj jej pod bieżącą wodą. Obudowę można czyścić wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Nie włączaj urządzenia przed napełnieniem go olejem lub tłuszczem. Upewnij się, że frytownica jest zawsze wypełniona do poziomu, leżącego pomiędzy dwoma znakami na wewnętrznej stronie wewnętrznej misy.
- Podczas smażenia przez filtr wydobywa się gorąca para. Pamiętaj, aby twarz i ręce znajdowały się w bezpiecznej odległości od wydobywającej się pary. Powinieneś na nią uważać również podczas otwierania pokrywy.
- Przechowuj urządzenie i korzystaj z niego w miejscu niedostępnym dla małych dzieci. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu czy blatu, na którym ustawiona jest frytownica.
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Jeśli urządzenie wykorzystywane jest w sposób niewłaściwy lub do celów profesjonalnych, czy też półprofesjonalnych, lub też w sposób niezgodny z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a firma Philips nie bierze odpowiedzialności za wszelkie wyrządzone szkody.
- W urządzeniu tym nie należy smażyć azjatyckich ciastek ryżowych (ani innych podobnych rodzajów żywności), gdyż może to spowodować silne rozpryskiwanie, czy też gwałtowne wrzenie oleju lub tłuszczu.

- Smaż potrawy na kolor złoto-żółty, a nie ciemny lub brązowy i usuwaj spalone resztki! Potraw o dużej zawartości skrobi, szczególnie produktów ziemniaczanych i zbożowych nie smaż w temperaturze przewyższającej 175°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).

Wyłącznik bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa, wyłączający je w przypadku przegrzania. Sytuacja taka może zaistnieć wtedy, gdy we frytkownicy nie ma wystarczająco dużo oleju lub tłuszczu, lub gdy kostki stałego tłuszczu roztopiają się wewnątrz frytkownicy, uniemożliwiając grzałce oddawanie ciepła.

- Jeśli frytownica w dalszym ciągu nie działa, odczekaj, aż olej lub tłuszcz ochłodzią się i zwróć się do swego sprzedawcy sprzętu lub do punktu serwisowego firmy Philips.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa (tylko dla modelu HD6155)

Frytownica wyłącza się automatycznie po dwóch godzinach pracy. Wówczas zgaśnie lampka kontrolna przełącznika on/off.

- Aby ponownie włączyć urządzenie, wciśnij jeszcze raz przełącznik on/off.

Przygotowanie do użycia

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

Jeśli chcesz ustawić frytownicę na kuchence, zawsze sprawdź, czy zostały wyłączone i są już zimne jej palniki.

- 2 Napełnij frytownicę olejem lub roztopionym tłuszczem stałym do poziomu wskazanego przez kreskę na wewnętrznej powierzchni wewnętrznej miski (patrz: punkt "Olej i tłuszcz", gdzie znajdziesz wskazówki dotyczące sposobu użycia stałego tłuszczu) (rys. 1).

	Olej/tłuszcz płynny	Tłuszcz stały
Minimalnie	2,2 l	1925 g
Maksymalnie	2,5 l	2200 g

Olej i inny tłuszcz

Nigdy nie wolno mieszać ze sobą różnych rodzajów oleju lub tłuszczu!

Zaleca się używanie oleju lub innego płynnego tłuszczu do smażenia, najlepiej oleju roślinnego lub tłuszczu bogatego w tłuszcze nienasycone (np. kwas linolowy).

Do smażenia można używać tłuszczu stałego, jednak należy wówczas zastosować dodatkowe środki bezpieczeństwa zapobiegające rozpryskiwaniu się tłuszczu oraz przegrzaniu lub uszkodzeniu grzałki.

- 1 Jeśli chcesz użyć nowej kostki tłuszczu, roztop ją powoli na małym ogniu, w zwykłej patelni.
- 2 Roztopiony tłuszcz wlej ostrożnie do frytkownicy.
- 3 Frytownicę z zastygłym wewnątrz tłuszczem przechowuj w temperaturze pokojowej.

Zimny tłuszcz mocno rozpryskuje się podczas smażenia.

- 4 Aby do tego nie dopuścić, zestalony tłuszcz nakłuj w kilku miejscach widelcem (rys. 2).

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

Korzystanie z urządzenia

Smażenie

Zachowaj ostrożność: podczas smażenia rozgrzany tłuszcz wydostaje się przez filtr z frytownicy.

1 Wyciągnij cały przewód zasilający ze schowka i włóż wtyczkę do gniazdka ściennego (rys. 3). Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z rozgrzаныmi powierzchniami urządzenia.

2 Należy włączyć frytownicę, wciskając przełącznik on/off.

Zaświecą się: lampka kontrolna przełącznika on/off oraz lampka kontrolna temperatury.

3 Ustaw regulator temperatury na żądanej wartości (150-175°C) (rys. 4).

- Informację dotyczącą wyboru temperatury znajdziesz na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli zamieszczonej przy końcu niniejszej instrukcji obsługi.
- W ciągu 10 do 15 minut olej lub tłuszcz zostaną rozgrzane do wybranej temperatury.
- W czasie rozgrzewania się frytownicy lampka kontrolna kilkakrotnie zapala się i gaśnie. Gdy gaśnie na dłuższą chwilę, oznacza to, że olej lub tłuszcz osiągnął zadaną temperaturę.
- Lampka kontrolna zaświeci się również po usmażeniu się porcji. Przed usmażeniem następnej porcji poczekaj, aż lampka zgaśnie na dłuższą chwilę.
- Podczas rozgrzewania frytownicy możesz pozostawić w niej kosz.

4 Unieś uchwyt, unosząc kosz do najwyższego położenia (rys. 5).

5 Otwórz pokrywę, zwalniając przycisk blokujący. Pokrywa otworzy się automatycznie (rys. 6).

6 Wyjmij kosz z frytownicy i umieść w nim żywność przeznaczoną do smażenia.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy przekraczać wymienionych niżej maksymalnych ilości.

	Domowe frytki	Mrożone frytki
Maksymalna ilość	1300 g	1000 g
Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	1000 g	500 g

7 Ostrożnie włóż koszyk do frytownicy, nie zanurzając go w oleju lub tłuszczu (rys. 7).

8 Zamknij pokrywkę.

9 Tylko dla modelu HD6155: Ustaw żądany czas smażenia (patrz w niniejszym rozdziale: punkt "Wyłącznik czasowy").

Możesz również korzystać z frytownicy nie ustawiając wyłącznika czasowego.

10 Wciśnij przycisk zwalniający na uchwycie koszyka i ostrożnie opuść koszyk do jego najniższego położenia (rys. 8).

- Aby uzyskać oczekiwane rezultaty, przestrzegaj podanych na opakowaniu przeznaczonej do smażenia żywności czasów przygotowywania potraw lub czasów podanych w tabeli zamieszczonej przy końcu niniejszej instrukcji obsługi.
- Aby żywność usmażyła się równomiernie na złocisty kolor, w trakcie smażenia wyjmij kilkakrotnie kosz z oleju lub tłuszczu i delikatnie potrząśnij jego zawartością.

Wyłącznik czasowy (tylko dla modelu HD6155)

Wyłącznik czasowy jedynie informuje o upływie czasu smażenia, jednak NIE wyłącza frytownicy.

Ustawianie wyłącznika czasowego

1 Aby ustawić w minutach czas smażenia, wciśnij przycisk wyłącznika czasowego (rys. 9).

Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona wartość czasu.

- 2** Przytrzymuj wciśnięty przycisk, aby przyspieszyć przesuwanie się kolejnych minut. Z chwilą osiągnięciażądanego czasu smażenia zwolnij przycisk.
- Maksymalna długość czasu, który można ustawić, wynosi 99 minut.
 - Po upływie kilku sekund od ustawienia czasu smażenia zacznie się odliczanie czasu.
 - Podczas odliczania czasu przez wyłącznik czasowy na wyświetlaczu migocze wartość, oznaczająca czas pozostały do zakończenia smażenia. Ostatnia minuta smażenia wskazywana jest w sekundach.
- 3** Jeśli ustawiony czas jest nieprawidłowy, można go skasować, wciskając na 2 sekundy przycisk wyłącznika czasowego w chwili, w której wyłącznik czasowy rozpoczyna odliczanie (to znaczy, gdy zaczyna migotać wyświetlony czas). Przytrzymuj przycisk wciśnięty do chwili, aż na wyświetlaczu pojawi się napis "00". Wówczas możesz ustawić prawidłowy czas smażenia.
- 4** Po upływie ustawionego czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy powtórzy się. Wciskając przycisk wyłącznika czasowego, możesz wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Zdejmowanie wyłącznika czasowego.

Wyłącznik czasowy można zdjąć z urządzenia. Pozwala to przenieść go do innego pomieszczenia, w którym aktualnie znajdujesz się. Dzięki temu łatwo usłyszysz sygnał dźwiękowy, informujący o usmażeniu się potrawy.

- D** Po ustawieniu żadanego czasu smażenia możesz zdjąć wyłącznik czasowy z frytownicy, pociągając za jego prawą stronę ku sobie (rys. 10).

Gdy wyłącznik czasowy emituje sygnał dźwiękowy, wskazujący, że smażona potrawa jest już gotowa, możesz ponownie założyć na frytownicę zdjęty przedtem wyłącznik czasowy.

Po zakończeniu smażenia

- 1** Unieś uchwyt ku górze, unosząc koszyk do jego najwyższego położenia, to znaczy do położenia odcedzania (rys. 11).

- 2** Otwórz pokrywę, wciskając przycisk zwalniający (rys. 12).
Uważaj na gorącą parę i możliwe rozpryskiwanie się oleju.

- 3** Ostrożnie wyjmij kosz z urządzenia.

Aby usunąć nadmierną ilość oleju lub tłuszczu, potrząśnij koszykiem nad frytkownicą lub umieść koszyk w położeniu odsączania, umieszczając go w uchwytach wewnątrz misy. Umieść usmażoną potrawę w misie lub cedzaku, wyłożonych papierem wchłaniającym tłuszcz, na przykład papierowym ręcznikiem kuchennym.

- 4** Korzystając z przełącznika on/off, wyłącz frytownicę.

Zgaśnie lampka kontrolna przełącznika on/off.

- 5** Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Nie przesuwaj frytownicy, zanim olej lub tłuszcz nie ostudzą się wystarczająco, co zajmie około 60 minut.

- ▶ Jeśli nie korzystasz z frytownicy regularnie, wówczas przechowuj olej lub inny płynny tłuszcz w szczelnie zamkniętych pojemnikach, najlepiej w lodówce lub jakimkolwiek innym chłodnym miejscu. Napełnij pojemniki, wlewając do nich olej lub inny tłuszcz przez drobne sitko zatrzymujące cząstki żywności. Przed opróżnieniem wewnętrznej misy wyjmij kosz z frytownicy.
- ▶ Jeśli we frytownicy znajduje się stały tłuszcz, pozwól, aby zestalił się i przechowuj frytownicę wraz z pozostałym w niej tłuszczem (patrz: rozdział "Przygotowanie do użycia", punkt "Olej i tłuszcz").

Mycie

Odczekaj, aż użyty tłuszcz wystarczająco wystygnie.

Do czyszczenia frytownicy nie używaj żadnych płynnych środków zawierających elementy ścierne ani też druciaków.

- 1** Wyjmij filtr z pokrywy, pociągając za ucho filtra ku górze i wciskając jednocześnie znajdującą się po uchem klapkę (rys. 13).
- 2** Otwórz pokrywę.
- 3** Zdejmij pokrywę, naciskając na zwalniającą ją klapkę (1) i wyciągając pokrywę z urządzenia (2) (rys. 14).
- 4** Wyjmij koszyk z frytownicy.
- 5** Wyjmij z urządzenia tacę na wodę i opróżnij ją (rys. 15).
- 6** Wsuń wewnętrzną misę z urządzenia i usuń olej lub tłuszcz (rys. 16).
- D** Wszystkie części, z wyjątkiem obudowy zawierającej elementy elektryczne i grzałkę, można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- 7** Obudowę oczyść wilgotną szmatką (zwilżoną płynem do mycia naczyń) i/lub ręcznikami kuchennymi.

Nigdy nie zanurzaj całej obudowy frytownicy w wodzie.

- 8** Umyj pokrywę, filtr, koszyk, wewnętrzną misę i tacę na wodę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

Uwaga: Możesz również oczyścić filtr, pozostawiając go w pokrywie podczas czyszczenia jej.

- 9** Oplucz starannie części frytownicy i dokładnie je osusz.

Części, które można myć w zmywarce

- Pokrywa
- Wewnętrzna misa
- Zdejmowany filtr
- Kosz do smażenia
- Taca na skroploną wodę

Zmiana oleju lub innego tłuszczu

Ponieważ olej lub inny tłuszcz dosyć szybko tracą swoje wartości, trzeba je regularnie zmieniać. W tym celu należy postępować w niżej opisany sposób.

Jeśli korzystasz z frytownicy głównie do przygotowywania frytek i odczekasz po każdym użyciu olej lub tłuszcz, możesz użyć ich ponownie, od 10 do 12 razy, zanim stanie się konieczna wymiana oleju lub tłuszczu. Jeśli używasz frytownicy do przygotowywania żywności bogatej w białko (mięsa lub ryby), olej lub tłuszcz musisz wymieniać częściej.

- D** Nigdy nie korzystaj z tego samego oleju lub tłuszczu przez okres dłuższy niż 6 miesięcy i zawsze stosuj się do instrukcji podanych na opakowaniu.
- D** Nowego tłuszczu lub oleju nigdy nie dodawaj do starego.
- D** Nigdy nie wolno mieszać ze sobą różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
- D** Zawsze zmieniaj olej lub tłuszcz jeśli zaczynają pieniać się przy podgrzewaniu, gdy mają intensywny zapach lub smak, lub gdy stają się ciemne i/lub o konsystencji syropu.

Pozbywanie się zużytego oleju lub tłuszczu.

Wlej użyty olej lub tłuszcz do oryginalnej (szczelnej) butelki z tworzywa sztucznego. Zużytego tłuszczu możesz również pozbyć się, pozwalając na jego zastygnięcie we frytownicy (bez kosza wewnątrz) i następnie usuwając go ze ścianek frytownicy łopatką oraz zawijając go w gazetę. Butelkę lub tłuszcz zawinięty w gazetę możesz umieścić w odpadach niepodlegających kompostowaniu (tzn. w pojemniku nie przeznaczonym na odpady kompostowane) lub pozbyć się ich w inny sposób, zgodny z obowiązującymi przepisami.

Przechowywanie

- 1** Włóż ponownie wszystkie części do frytownicy i zamknij pokrywę.
- 2** Zwiń przewód zasilający, umieść go ponownie w schowku i włóż wtyczkę w przeznaczony dla niej uchwyt. Wykaz czasów i ustawień temperatury zamieszczony jest w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (rys. 17).
- 3** Unieś frytownicę za uchwyty.

Wskazówki przydatne podczas smażenia

Wykaz czasów i ustawień temperatury zamieszczony jest w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Domowe frytki

Frytki będą smaczniejsze i bardziej kruche, jeśli przygotujesz je w następujący sposób:

- 1** Twarde obrane ziemniaki pokrój na kostki. Oplucz je w zimnej wodzie. Zapobiegnie to sklejanu się kostek ziemniaków podczas smażenia.
► *Dokładnie osusz kostki ziemniaków.*
- 2** Frytki smażone są w dwóch etapach: po raz pierwszy przez 4-6 minut w temperaturze 160°C i po raz drugi - przez 5-8 minut w temperaturze 175°C.
- 3** Umieść w misie frytki przygotowane w domu i potrząśnij nimi. Przed smażeniem ich po raz drugi odczekaj, aż ochłodzą się.

Żywność mrożona

Mrożone frytki są już wstępnie smażone, dlatego też wystarczy je usmażyć tylko raz, zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.

Frytki wyjęte z zamrażarki (o temperaturze od -16 do -18°C) i zanurzone w oleju lub tłuszczu spowodują wyraźne ostudzenie go. Ponieważ nie podgrzewają się one natychmiast, mogą także wchłonąć zbyt dużo oleju lub tłuszczu.

Aby temu zapobiec, podejmij następujące środki:

- Zamrożoną żywność przed smażeniem należy rozmrozić w temperaturze pokojowej, o ile na opakowaniu nie jest zaznaczony inny sposób postępowania.
- Ostrożnie strząśnij z niej jak najwięcej lodu i ostukaj ją aż do kompletnego osuszenia.
- Nie smaż jednocześnie zbyt dużych ilości (odnieś się do odpowiedniej tabeli, w instrukcji).
- Wybierz temperaturę smażenia wymienioną w tabeli przy końcu niniejszej instrukcji lub wartość temperatury wskazanej na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia. W przypadku braku takich wskazań wybierz temperaturę o wartości 190°C.
- Delikatnie zanurzaj żywność w oleju lub tłuszczu, gdyż mrożona żywność może powodować gwałtowne tworzenie się pęcherzy na powierzchni gorącego oleju lub tłuszczu.

Eliminowanie niepożądanych zapachów

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

- 1** podgrzać olej lub tłuszcz do temperatury 160°C;
 - 2** zanurzyć w oleju dwie cienkie kromki chleba oraz kilka gałązek pietruszki;
 - 3** Należy odczekać, aż przestaną pojawiać się pęcherzyki powietrza, a następnie zdjąć z frytownicy łopatką chleb i pietruszkę.
- Olej i tłuszcz odzyskają ponownie naturalny zapach.

Ochrona środowiska

- 1** Nie wyrzucaj zużytego urządzenia wraz ze zwykłymi odpadkami/śmieciami. Zanieś je do specjalnego punktu zbierającego odpadki do utylizacji w celu ich utylizacji. W ten sposób pomożesz chronić środowisko naturalne (rys. 18).
- 2** Przed pozbyciem się urządzenia wyjmij akumulator z wyłącznika czasowego (tylko dla modelu HD6155).
Do zdjęcia tylnej ścianki wyłącznika czasowego użyj małego płaskiego wkrętaka.
- 3** Wyjmij akumulator. Nie wyrzucaj akumulatora z odpadami gospodarstwa domowego, lecz oddaj go do oficjalnego punktu skupu.

Gwarancja i serwis

Jeśli chcesz skorzystać z serwisu lub potrzebujesz informacji, bądź jeśli masz jakiś problem, odwiedź naszą stronę w Internecie: www.philips.com lub skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajdziesz w ulotce gwarancyjnej).

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Usmażone potrawy nie mają złocistego koloru i/lub nie są kruche.	Wybrano zbyt niską temperaturę i/lub żywność poddawana była smażeniu zbyt długo.	Sprawdź na opakowaniu żywności lub w tabeli, znajdującej się przy końcu niniejszej instrukcji, czy prawidłowo wybrane zostały temperatura i czas przygotowywania. Ustaw regulator temperatury na żądanej wartości.
	W koszu znajduje się zbyt dużo żywności.	Nigdy nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w odpowiedniej tabeli.
	Olej lub tłuszcz nie rozgrzewają się wystarczająco.	Mógł przepalić się bezpiecznik regulatora temperatury, powodując odłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. W celu wymiany bezpiecznika zwróć się do sklepu lub upoważnionego punktu serwisowego firmy Philips.
Z frytkownicy wydziela się silny nieprzyjemny zapach.	Zatkany jest zdejmowany filtr.	Zdejmij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie przesączaj go przez sito, co pozwoli dłużej utrzymać jego świeżość.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Para wydostaje się w innych miejscach niż filtr.	Nie została poprawnie zamknięta pokrywa.	Sprawdź, czy prawidłowo została zamknięta pokrywa.
	Zatkany jest zdejmowany filtr.	Zdejmij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytkownicę.	We frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju lub tłuszczu.	Sprawdź, czy ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza dopuszczalnego poziomu.
	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Zanim rozpoczniesz smażenie żywności, dokładnie ją osusz i smaż zgodnie z instrukcją obsługi.
	W koszu do smażenia znajduje się zbyt dużo żywności.	Nigdy nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w odpowiedniej tabeli.
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Przed smażeniem żywności dokładnie ją osusz.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
	Nie została prawidłowo oczyszczona wewnętrzna misa.	Oczyść wewnętrzną misę zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.
Filtr jest uszkodzony lub w ogóle nie ma go.	Odwiądź, proszę stronę internetową firmy Philips pod adresem www.philips.com lub zwróć się do swojego sprzedawcy sprzętu firmy Philips.	

Czasy przygotowania potraw i ustawienia temperatury.

W poniższej tabeli podane są informacje dotyczące ilości żywności, jaką można przygotowywać za jednym razem oraz odpowiednich temperatur smażenia i czasów przygotowywania.

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

*) Patrz również: "Wskazówki przydatne podczas smażenia" w przypadku przygotowywania frytek.

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecana wielkość porcji	Czas smażenia (w minutach) świeżej lub (częściowo) rozmrożonej żywności	Czas smażenia (w minutach) mrożonej żywności
160°C	Domowe frytki*) Pierwszy cykl smażenia	600 g	4-6 (dla instrukcji dotyczącej drugiego cyklu przejdź w niniejszej tabeli do temperatury 175°C)	-
	Świeże ryby	450 g	5-7	-
170°C	Kurczak (udka)	3-5 sztuk	12-15	15-20
	Krokiety serowe	5 sztuk	4-5	6-7
	Placuszki ziemniaczane	4 sztuki	3-4	4-5
	Naleśniki z grzybami, kalafiorami	8-10 sztuk	2-3	-
175°C	Domowe frytki*) Drugi cykl smażenia	600 g	5-8	-
	Mrożone frytki	600 g	-	8 - 10
	Krążki (bardzo cienkie plasterki ziemniaków)	600 g	4	-
	Krokiety ziemniaczane	4-5 sztuk	4-5	6-7
180°C	Chińskie sajgonki	2-3 sztuki	6-7	10-12
	Chińskie racuchy	5 - 6 sztuk	5-6	8 - 10
	Medaliony z kurczaka	8-10 sztuk	3-4	4-5
	Mini-przekąski	8-10 sztuk	3-4	4-5
	Pulpety mięsne (małe)	8-10 sztuk	3-4	4-5
	Małże	12-15 sztuk	2-3	3-4
	Krewetki	8-10 sztuk	3-4	4-5
	Smażone jabłka	5 sztuk	3-4	4-5
190°C	Bakłażan (plastry)	600 g	3-4	-
	Pączki amerykańskie	3-4 sztuki	5-6	-

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecana wielkość porcji	Czas smażenia (w minutach) świeżej lub (częściowo) rozmrożonej żywności	Czas smażenia (w minutach) mrożonej żywności
	Ser Camembert (w tartej bułce)	2-4 sztuki	2-3	-
	Sznycle wiedeńskie	2 sztuki	3-4	-

Introducere

Stimate client, felicitări pentru achiziționarea noii friteuze Cucina de la Philips. Noua friteuză vă permite să prăjiți toate tipurile de alimente într-un mod sigur și ușor!

Descriere generală

- A** Capac
- B** Filtru detașabil, lavabil
- C** Coș pentru prăjit
- D** Cuvă detașabilă
- E** Buton decuplare capac
- F** Cronometru detașabil (doar HD6155)
- G** Termostat
- H** Led
- I** Buton pornire/oprire
- J** Tavă colectare condens
- K** Compartiment depozitare cablu
- L** Cablu

Important

Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de a folosi aparatul pentru prima oară și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- ▶ Verificați ca tensiunea indicată pe aparat să corespundă tensiunii locale înainte de a conecta aparatul.
- ▶ Conectați aparatul la o priză cu legătură la pământ.
- ▶ În cazul în care cablul aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de firma Philips sau la un centru autorizat, pentru a evita orice accident.
- ▶ Pentru reparații sau verificări, duceți aparatul la un centru service autorizat Philips. Nu încercați să-l reparați dumneavoastră. În caz contrar garanția devine nulă.
- ▶ Curățați bine componentele detașabile ale aparatului înainte de prima utilizare (vezi "Curățare"). Înainte de a umple friteuza cu ulei sau untură lichidă, asigurați-vă că toate componentele sunt uscate.
- ▶ Nu introduceți niciodată carcasa în apă și nici n-o clătiți sub jet de apă. Puteți șterge exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă și puțin detergent de vase.
- ▶ Nu porniți aparatul înainte de a-l umple cu ulei sau untură. Aveți grijă ca friteuza să fie umplută până la un nivel situat între cele două repere din interiorul cuvei.
- ▶ În timpul prăjirii, aburul fierbinte iese prin filtru. Nu vă apropiați mâinile sau fața de abur. De asemenea, feriți-vă de abur când deschideți capacul.
- ▶ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Nu lăsați cablul să atârne peste masa pe care stă aparatul.
- ▶ Acest aparat este destinat în exclusivitate uzului casnic. Dacă aparatul nu este folosit corect sau în scopuri (semi) profesionale, sau dacă nu se respectă instrucțiunile din manualul de utilizare, garanția devine nulă, iar Philips își declină orice responsabilitate în cazul eventualelor pagube.
- ▶ Nu prăjiți chiftele de orez asiatice (sau alte produse similare) în acest aparat pentru că uleiul ar putea să sară foarte tare.
- ▶ Pentru ca alimentele să capete o culoare uniformă, aurie, îndepărtați resturile, pentru a nu se carboniza. Nu prăjiți alimente bogate în amidon, în special cartofi și cereale la o temperatură mai mare de 175°C (pentru a micșora producerea acrilamidei).

Întrerupător de siguranță

Aparatul este dotat cu un întrerupător de siguranță care oprește automat aparatul în cazul supraîncălzirii. Acest lucru se poate întâmpla dacă în aparat nu este deloc ulei sau untură, dacă nu este o cantitate suficientă sau dacă topiți bucăți mari de untură, lucru care împiedică rezistența să elibereze căldura produsă.

- ❶ Dacă friteuza nu mai funcționează, lăsați uleiul sau untura să se răcească și contactați furnizorul Philips sau un centru service autorizat Philips.

Închidere automată (doar HD6155)

Friteuza se va opri automat după două ore. În acel moment, ledul butonului pornire/oprire se va stinge.

- ❶ Pentru a reaprinde aparatul, apăsați din nou butonul pornire/oprire.

Pregătire de utilizare

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață plană, netedă și stabilă fără a fi la îndemâna copiilor. Dacă doriți să așezați aparatul pe aragaz, verificați ca ochiurile aragazului să fie stinse sau reci.
- 2 Umpleți friteuza uscată cu ulei, untură lichidă sau topită, până la gradația superioară din interiorul cuvei (a se vedea secțiunea "Ulei și untură" pentru instrucțiuni referitoare la utilizarea unturii solide) (fig. 1).

	Ulei/untură lichidă	Untură solidă
Min.	2,2 l	1925 gr
Max.	2,5 l	2200 gr

Ulei și untură

Nu amestecați niciodată două tipuri diferite de ulei sau untură.

Este indicat să folosiți ulei sau untură specială pentru prăjit, de preferință ulei sau untură vegetală, bogate în grăsimi nesaturate (acid linoleic).

Puteți folosi și untură solidă dar, în acest caz, trebuie să luați anumite măsuri pentru a preveni stropirea și supraîncălzirea sau deteriorarea rezistenței.

- 1 Dacă doriți să folosiți bucăți de untură solidă, topiți-le mai întâi la foc mic într-o tigaie.
- 2 Turnați cu atenție untura topită în friteuză.
- 3 Depozitați aparatul cu untura resolidificată în interior la temperatura camerei.

Dacă untura se răcește prea tare, când o topiți din nou, ar putea începe să sară stropi.

- 4 Pentru a preveni acest lucru, înțepați untura resolidificată cu o furculiță în mai multe locuri (fig. 2).

Aveți grijă să nu deteriorați cuva cu furculița.

Utilizarea aparatului

Prăjire

Aveți grijă: în timpul prăjirii va ieși abur fierbinte prin filtrul din capac.

1 Scoateți complet cablul din compartiment și introduceți ștecherul în priză (fig. 3). Cablul nu trebuie să vină în contact cu componentele încinse ale aparatului.

2 Porniți friteuza de la butonul pornire/oprire.

Ledul butonului pornire/oprire și al termostatlui se aprind.

3 Reglați termostatul la temperatura necesară (150 - 190°C) (fig. 4).

- Pentru a afla ce temperatură trebuie să selectați, verificați ambalajul alimentelor ce urmează a fi prăjite sau consultați tabelul din acest manual de utilizare.
- Uleiul sau untura va atinge temperatura corectă în 10 până la 15 minute.
- În timp ce friteuza se încălzește, ledul se va stinge și se va aprinde de câteva ori. Când acesta rămâne stins o perioadă mai îndelungată de timp, înseamnă că uleiul sau untura a atins temperatura reglată.
- După ce ați prăjit prima serie, ledul se aprinde. Așteptați să se stingă, înainte de a prăji următoarea serie.
- *Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce aceasta se încinge.*

4 Ridicați mânerul pentru a înălța coșul până la poziția maximă (fig. 5).

5 Deschideți capacul, apăsând butonul de decuplare. Capacul se va deschide automat (fig. 6).

6 Scoateți coșul din friteuză și puneți alimentele în coș.

- *Pentru rezultate optime de prăjire, vă sfătuim să nu depășiți cantitățile recomandate mai jos.*

	Cartofi prăjiți	Cartofi prăjiți congelați
Cantitate max.	1 300 gr	1 000 gr
Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	1 000 gr	500 gr

7 Introduceți cu grijă coșul în friteuză fără a-l cufunda în ulei sau untură (fig. 7).

8 Închideți capacul.

9 Doar model HD6155: Selectați timpul de prăjire necesar (vezi secțiunea "Cronometru" din acest capitol).

Puteți folosi friteuza fără a regla cronometrul.

10 Apăsați butonul de decuplare de pe mânerul coșului și coborâți cu grijă coșul în cuvă până la poziția minimă (fig. 8).

- *Pentru obținerea unor rezultate bune, respectați durata de preparare indicată pe pachetul alimentelor sau duratele de preparare menționate în tabelul de la sfârșitul manualului.*
- *Pentru ca alimentele să se prăjească uniform, ridicați coșul din ulei sau din untură de câteva ori în timpul prăjirii și agitați-l ușor.*

Cronometru (doar HD6155)

Cronometrul indică terminarea perioadei de prăjire, dar NU oprește aparatul.

Reglarea cronometrului

1 Apăsați butonul de programare pentru a regla în minute timpul necesar prăjirii (fig. 9).

Timpul setat va fi afișat pe ecran.

2 Țineți butonul apăsat pentru a derula minutele mai repede înainte. Decuplați butonul când ați ajuns la durata de prăjire dorită.

- Perioada maximă ce poate fi setată este de 99 de minute.
- La câteva secunde după ce l-ați reglat, cronometrul va începe să cronometreze descrescător.
- În timpul cronometrării, timpul rămas va clipi pe ecran. Ultimul minut este afișat în secunde.

- 3** Dacă timpul de prăjire selectat nu este corect, puteți anula perioada programată ținând butonul apăsat timp de 2 secunde, în momentul în care cronometrul începe numărătoarea inversă (atunci când începe să clipească). Țineți apăsat butonul până ce apare pe ecran "00". Acum puteți seta durată corectă.
- 4** Când perioada setată s-a scurs, veți auzi un semnal acustic. După 10 secunde, semnalul acustic se repetă. Puteți opri acest semnal, apăsând din nou butonul.

Detașarea cronometrului

Cronometrul numeric este detașabil, permițându-vă să-l luați în altă cameră, pentru a auzi semnalul sonor ce indică faptul că alimentele sunt gata.

- D** După ce ați reglat durata de prăjire, scoateți cronometrul trăgând de partea dreaptă înspre dumneavoastră (fig. 10).

Când auziți semnalul sonor ce indică faptul că alimentele sunt gata, puteți să vă întoarceți și să montați cronometrul la loc.

După prăjire

- 1** Ridicați mânerul pentru a poziționa coșul pe poziția cea mai înaltă, adică cea de scurgere (fig. 11).
- 2** Deschideți capacul apăsând butonul de decuplare (fig. 12).
Atenție la aburul fierbinte și eventualii stropi de ulei încins.
- 3** Ridicați cu grijă coșul din friteuză.
Scuturați coșul deasupra friteuzei sau puneți-l în poziția de scurgere fixându-l în lăcașul din interiorul cuvei pentru a îndepărta excesul de ulei sau untură. Puneți alimentele prăjite într-un vas sau într-o strecurătoare ce conține hârtie absorbantă, de ex. hârtie de bucătărie.
- 4** Opiți friteuza de la butonul pornire/oprire.
Ledul butonului se stinge.
- 5** Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Nu mutați friteuza până nu se răcește suficient uleiul sau untura, adică după aproximativ 60 de minute.

- Dacă nu folosiți aparatul în mod regulat, este indicat să scurgeți uleiul sau untura în recipiente închise bine și, de preferat, să le păstrați în frigider sau în alt loc răcoros. Turnați uleiul în recipient strecurându-l printr-o sită fină pentru a îndepărta resturile alimentare. Înainte de a goli cuva, scoateți coșul.
- Dacă aparatul conține untură solidă, lăsați-o în friteuză să se solidifice și depozitați friteuza cu untura înăuntru (vezi capitolul "Pregătire de utilizare", secțiunea "Ulei și untură").

Curățare

Așteptați ca uleiul sau untura să se răcească suficient.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi (lichizi) sau produse abrazive (cum ar fi bureții de sârmă) pentru a curăța friteuza.

- 1** Scoateți filtrul din capac trăgând de urechiușa filtrului și apăsând în același timp declanșatorul de sub urechiușă (fig. 13).
- 2** Deschideți capacul.
- 3** Scoateți capacul apăsând declanșatorul capacului (1) și trăgând capacul (2) (fig. 14).

4 Scoateți coșul.

5 Scoateți tăvița de apă și goliți-o (fig. 15).

6 Ridicați cuva și vărsați uleiului sau grăsimă (fig. 16).

▶ Toate componentele, cu excepția carcasei ce conține componentele electrice și a rezistenței, pot fi spălate în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și detergent.

7 Curățați carcasa cu o cârpă umedă (și puțin detergent lichid) și/sau hârtie de bucătărie.

Nu introduceți corpul friteuzei în apă.

8 Curățați capacul, filtrul, coșul, cuva și tava cu apă fierbinte și puțin detergent de vase sau în mașina de spălat vase.

NB: Puteți curăța filtrul lăsându-l în capac atunci când spălați capacul.

9 Clătiți componentele cu apă proaspătă și uscați-le bine.

Componente rezistente la mașina de spălat vase

- Capac
- Cuvă
- Filtru detașabil
- Coș
- Tavă de colectare condens

Schimbarea uleiului sau a unturii

Întrucât uleiul și untura își pierd proprietățile destul de repede, ar trebui schimbate regulat. Pentru acest lucru, respectați instrucțiunile de mai jos:

Dacă folosiți friteuza în special pentru prepararea cartofilor prăjiți și dacă strecurați uleiul sau untura după fiecare utilizare, puteți refolosi uleiul sau untura de 10-12 ori. Ar trebui să schimbați mai des uleiul sau untura, dacă prăjiți alimente bogate în proteine (precum carnea și peștele).

- ▶ Nu folosiți totuși uleiul sau untura mai mult de 6 luni și respectați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.
- ▶ Nu adăugați ulei sau untură proaspătă peste uleiul sau untura folosită.
- ▶ Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură.
- ▶ Schimbați întotdeauna uleiul sau untura dacă începe să facă spumă la încălzire, dacă are un miros puternic sau dacă și-a schimbat culoarea și/sau consistența.

Aruncarea uleiului sau a unturii folosite

Turnați uleiul sau untura lichidă în recipientul original din plastic (resigilabil). Puteți arunca untura solidă folosită lăsând-o în friteuză pentru a se solidifica (fără coș) și apoi scoțând-o cu o spatulă și înfășurând-o într-o bucată de ziar. Puteți pune sticla de ulei sau hârtia cu untură într-o ladă de gunoi (nu în gunoiul menajer) sau le puteți arunca în conformitate cu normele din țara dumneavoastră.

Depozitare

1 Puneți toate componentele în/pe friteuză și închideți capacul.

2 Înfășurați cablul, introduceți-l în compartimentul de depozitare și fixați ștecherul în fanta specială (fig. 17).

3 Ridicați friteuza de mână.

Sugestii de prăjire

Consultați tabelul de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare pentru duratele și temperaturile de preparare.

Cartofi prăjiți

Puteți pregăti cei mai gustoși și mai crocanți cartofi prăjiți în felul următor:

- 1** Folosiți cartofi tari, pe care îi tăiați în bastonașe. Clătiți cartofii cu apă rece. Astfel cartofii nu se vor lipi unii de alții în timpul prăjirii.
► *Scurgeți-i bine de apă.*
- 2** Prăjiți cartofii de două ori: prima oară 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.
- 3** Puneți cartofii prăjiți într-un bol și scuturați-i pentru a nu se lipi între ei. Înainte de a începe a doua etapă de prăjire, lăsați-i să se răcească.

Alimente congelate

Cartofii congelați au fost deja semi preparați, deci va trebui să-i prăjiți o singură dată conform instrucțiunilor de pe pachet.

Alimentele din congelator (-16 până la -18°C) vor răci foarte mult uleiul sau untura când sunt introduse în friteuză. Deoarece nu se rumenesc imediat, alimentele pot absorbi mult ulei sau untură.

Pentru a preveni acest lucru luați următoarele măsuri:

- Este de preferat să lăsați alimentele congelate să se dezghețe înainte de prăjire, dacă nu se specifică altceva pe etichetă.
- Scurgeți apa și îndepărtați cât mai mult din gheața de pe alimente.
- Nu prăjiți o cantitate prea mare de alimente într-o șarjă (a se vedea tabelul corespunzător din acest manual).
- Selectați temperatura de prăjire indicată în tabelul din aceste instrucțiuni sau pe ambalajul alimentelor ce urmează a fi prăjite. Dacă nu există nici un fel de instrucțiuni, selectați o temperatură de 190°C.
- Coborâți cu atenție alimentele în ulei sau untură deoarece, datorită apei rezultate din dezghețare, uleiul sau untura poate începe să sară.

Cum să scăpați de mirosurile neplăcute

Anumite alimente, în special peștele, pot altera aroma uleiului sau unturii. Pentru a neutraliza gustul uleiului sau unturii, respectați următoarele instrucțiuni:

- 1** Încălziți uleiul sau untura la 160°C.
- 2** Puneți două felii subțiri de pâine sau câteva fire de pătrunjel în ulei.
- 3** Așteptați până uleiul nu mai face bule și scoateți feliile de pâine sau pătrunjelul cu o spatulă. Acum uleiul sau untura are din nou un gust neutru.

Mediu

- 1** Nu aruncați aparatul în gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 18).

2 Scoateți bateria din cronometru (doar HD6155) înainte de a arunca aparatul.

Folosiți o șurubelniță mică cu cap plat pentru a scoate placa cronometrului.

3 Scoateți bateria. Nu aruncați bateria în gunoiul menajer, ci predați-o la un punct de colectare oficial.**Garanție și service**

Pentru informații suplimentare sau în cazul altor probleme, vă rugăm să vizitați site-ul Philips www.philips.com sau să contactați Departamentul Clienți din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dumneavoastră nu există un astfel de departament, contactați furnizorul dumneavoastră Philips sau Departamentul Service pentru Aparare Electrocasnice și Produse de Îngrijire Personală Philips.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Temperatura selectată este prea mică și/sau alimentele nu au fost prăjite suficient.	Verificați pe ambalajul alimentului sau în tabelul din manualul de utilizare dacă temperatura și/sau durata de preparare selectată(e) este/sunt corectă(e). Reglați termostatul la temperatura corespunzătoare.
	Sunt prea multe alimente în coșul friteuzei.	Nu prăjiți într-o șarjă o cantitate mai mare decât cea recomandată în tabelul corespunzător.
	Uleiul sau untura nu se încinge suficient.	Este posibil ca siguranța termostatlui să fi sărit și aparatul să fi fost oprit automat. Contactați furnizorul Philips sau un centru service autorizat Philips pentru a înlocui siguranța.
Friteuza degajă un miros puternic neplăcut.	Filtrul detașabil este îmbibat.	Scoateți filtrul și curățați-l cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.
	Uleiul sau untura nu mai este proaspăt.	Schimbați uleiul sau untura. Strecurați uleiul sau untura în mod regulat pentru a le menține proaspete mai mult timp.
	Tipurile de ulei sau untură folosite nu sunt recomandate pentru prăjire îndelungată.	Utilizați ulei sau untură lichidă pentru prăjit de bună calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură.
lese abur și prin alte locuri, nu numai prin filtru.	Nu ați închis bine capacul.	Verificați dacă ați închis corect capacul.
	Filtrul detașabil este îmbibat.	Scoateți filtrul și curățați-l cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.
În timpul prăjirii, uleiul sau untura se prelinge peste marginea friteuzei.	Este prea mult ulei sau untură în friteuză.	Asigurați-vă că uleiul sau untura nu depășesc nivelul maxim.
	Alimentele conțin prea mult lichid.	Scurgeți alimentele bine înainte de a începe să le prăjiți și prăjiți-le respectând instrucțiunile din manualul de utilizare.
	Este o cantitate prea mare de alimente în coșul pentru prăjit.	Nu prăjiți într-o șarjă o cantitate mai mare decât cea recomandată în tabelul corespunzător.
Uleiul sau untura produce multă spumă în timpul prăjirii.	Alimentele conțin prea mult lichid.	Scurgeți bine alimentele înainte de a le prăji.
	Tipurile de ulei sau untură folosite nu sunt potrivite pentru prăjire îndelungată.	Utilizați ulei sau untură lichidă pentru prăjit de bună calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură.
	Cuva nu a fost bine spălată.	Spălați cuva conform indicațiilor din manualul de utilizare.
Nu există filtru sau acesta este deteriorat.	Vă rugăm să vizitați site-ul Philips la adresa www.philips.com sau apelați la furnizorul local Philips.	

Durate de preparare și reglaje de temperatură

Tabelul de mai jos indică ce cantitate de alimente puteți prăji într-o șarjă și ce temperatură și durată de preparare trebuie să alegeți.

Dacă instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor ce urmează a fi preparate diferă de cele din acest tabel, urmați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.

*) A se vedea "Sugestii pentru prăjire" când prăjiți cartofi.

Temperatură	Tip de aliment	Cantitate recomandată pentru o șarjă	Durată de prăjire (minute) pentru alimente proaspete sau (parțial) dezghețate	Durată de prăjire (minute) pentru alimente congelate
160°C	Cartofi prăjiți*) prima etapă de prăjire	600 g	4-6 (vezi 175°C din acest tabel pentru instrucțiuni ref. la a doua etapă)	-
	Pește proaspăt	450 g	5-7	-
170°C	Pui (ciocănele)	3-5 bucăți	12-15	15-20
	Crochete de cașcaval	5 bucăți	4-5	6-7
	Chifteluțe de cartofi	4 bucăți	3-4	4-5
	Legume pané (ciuperci, conopidă)	8-10 bucăți	2-3	-
175°C	Cartofi prăjiți*) a doua etapă de prăjire	600 g	5-8	-
	Cartofi prăjiți congelați	600 g	-	8-10
	Chips (felii foarte subțiri de cartofi)	600 g	4	-
	Crochete de cartofi	4-5 bucăți	4-5	6-7
180°C	Pachețele de primăvară chinezești	2-3 bucăți	6-7	10-12
	Pachețele de primăvară vietnameze	5-6 bucăți	5-6	8-10
	Chicken nuggets	8-10 bucăți	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 bucăți	3-4	4-5
	Chiftele (mici)	8-10 bucăți	3-4	4-5
	Scoici	12-15	2-3	3-4
	Creveți	8-10 bucăți	3-4	4-5
	Mere în aluat	5 bucăți	3-4	4-5
190°C	Vinete (felii)	600 g	3-4	-
	Gogoși	3-4 bucăți	5-6	-
	Camembert (pané)	2-4 bucăți	2-3	-
	Șnițel vienez	2 bucăți	3-4	-

Введение

Уважаемый покупатель, поздравляем вас с покупкой новой фритюрницы Philips Cucina. Ваша новая фритюрница позволит вам легко и безопасно жарить любые продукты!

Общее описание

- A** Крышка
- B** Съёмный моющийся фильтр
- C** Корзина для обжаривания
- D** Съёмная внутренняя емкость
- E** Кнопка отсоединения крышки
- F** Съёмный цифровой таймер (только для модели HD6155)
- G** Терморегулятор
- H** Индикатор
- I** Переключатель вкл./выкл.
- J** Поддон для сбора водного конденсата
- K** Приспособление для хранения сетевого шнура
- L** Сетевой шнур

Внимание

Прежде чем пользоваться фритюрницей, внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации, и сохраняйте его в дальнейшем в качестве справочного материала.

- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Подключайте электроприбор только к заземленной розетке.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании «Филипс». Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе ваша гарантия будет недействительна.
- Перед первым использованием фритюрницы тщательно промойте отдельные детали (см. раздел «Очистка»). Перед заполнением фритюрницы растительным маслом или жидким жиром убедитесь, что все детали абсолютно сухие.
- Запрещается погружать корпус фритюрницы в воду, либо споласкивать ее под струей водопроводной воды.
- Не включайте фритюрницу, пока вы не заполните ее маслом или жиром. Проверьте, чтобы фритюрница всегда была заполнена до уровня между двумя отметками на внутренней поверхности внутренней чаши.
- Обжаривание сопровождается выходом пара через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Вам следует также остерегаться горячего пара, когда вы открываете крышку.
- Во время использования установите фритюрницу в месте, недоступном для детей. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор.
- Электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях. В случае использования прибора ненадлежащим образом, в (полу)профессиональных условиях или не в соответствии с данным руководством, вы утрачиваете право на гарантию, и компания Philips не несет ответственности за нанесенный ущерб.
- Не жарьте пироги с рисом по Азиатски (или подобные продукты) в этом приборе,

поскольку это может стать причиной сильного разбрызгивания или кипения масла или жира.

- Д Обжарьте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удалите подгоревшие остатки пищи! Не обжаривайте содержащие крахмал пищевые продукты, особенно картофель и зерновые изделия, при температуре выше 175°C (чтобы минимизировать образование акриламида).

Аварийный термовыключатель

Фритюрница оборудована аварийным термовыключателем, который отключает электроприбор в случае перегрева. Это может произойти, если во фритюрнице недостаточно масла или жира, либо в случае расплавления кубиков твердого жира во фритюрнице, препятствующего теплоотдаче.

- Д Если фритюрница не работает, дайте маслу или жиру остыть, после чего обратитесь в торговую организацию «Филипс» или уполномоченный сервисный центр компании «Филипс».

Автоматическое выключение фритюрницы (только для модели HD6155)

Фритюрница автоматически отключится после 2 часов непрерывной работы. При этом перестанет гореть подсветка переключателя вкл./выкл.

- Д Чтобы опять включить фритюрницу, еще раз нажмите на переключатель вкл./выкл.

Подготовка прибора к работе

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

Если вы хотите поместить фритюрницу на панель плиты, убедитесь, что нагревательные элементы плиты холодные и что плита выключена.

- 2 Заполните фритюрницу маслом, жидким жиром или расплавленным твердым жиром до верхней отметки уровня, расположенной на внутренней поверхности емкости (за инструкциями по использованию твердого жира обратитесь к разделу «Масло и жир») (рис. 1).

	Масло/ жидкий жир	Твердый жир
Мин.	2,2 л	1925 г
Макс.	2,5 л	2200 г

Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.

Мы рекомендуем вам пользоваться маслом для жарения или жидким жиром, предпочтительно - растительным маслом или жиром с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты).

Вы можете также использовать твердый жир, но в этом случае потребуются соблюдать дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрызгивания жира или перегрева или выхода из строя нагревательного элемента.

- 1 Если вы хотите использовать новые кубики жира, расплавьте их на обычной сковороде на медленном огне.

2 Осторожно перелейте расплавленный жир во фритюрницу.

3 Храните фритюрницу с застывшим в ней жиром при комнатной температуре.

Если жир застынет очень сильно, то при плавлении он может начать разбрызгиваться.

4 Чтобы избежать разбрызгивания, проделайте в застывшем жире несколько отверстий вилкой (рис. 2).

Делайте это осторожно, чтобы не повредить вилкой внутреннюю емкость.

Использование прибора

Обжаривание

Будьте осторожны: обжаривание сопровождается выходом пара через фильтр в крышке.

1 Полностью извлеките сетевой шнур из отсека для хранения сетевого шнура и вставьте сетевую вилку в розетку электросети (рис. 3).

Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих деталей электроприбора.

2 Включите фритюрницу, нажав на переключатель вкл./выкл.

Включится подсветка переключателя вкл./выкл. и светодиод терморегулятора.

3 Установите терморегулятор на требуемое значение температуры (150-175°C) (рис. 4).

- Чтобы узнать, какую температуру вам следует выбрать, посмотрите на упаковку с продуктом, который вы будете обжаривать, или в таблицу, имеющуюся в конце данного руководства по эксплуатации.
- Масло или жир будут нагреваться до нужной температуры в течение 10-15 минут.
- В процессе нагревания фритюрницы индикатор нагрева будет неоднократно выключаться и включаться снова. Температура масла или жира достигнет заданного уровня, когда этот индикатор в течение некоторого времени будет оставаться выключенным.
- После того, как порция продуктов будет обжарена, индикатор загорится снова. Перед тем как приступить к обжариванию следующей порции, подождите, пока индикатор в течение некоторого времени останется выключенным.
- Во время нагревания фритюрницы корзина может находиться внутри.

4 Поднимите рычаг, чтобы поднять корзину в самое высокое положение (рис. 5).

5 Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку разблокировки. Крышка откроется автоматически (рис. 6).

6 Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.

- Для получения наилучших результатов обжаривания мы советуем вам не превышать указанного ниже максимального количества продуктов, которое может быть обжарено за один прием.

	Домашний картофель-фри	Замороженный картофель-фри
Максимальное количество	1300 г	1000 г
Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	1000 г	500 г

7 Осторожно опустите корзину во фритюрницу, не погружая ее в масло или жир (рис. 7).

8 Закройте крышку.

9 Только для модели HD6155: Установите требуемое значение времени (см. раздел «Таймер» в данной главе).

Вы также можете пользоваться фритюрницей, не устанавливая таймер.

10 Нажмите на кнопку разблокировки на ручке корзины и осторожно опустите корзину в самое нижнее положение (рис. 8).

- ▶ Для получения наилучших результатов обжаривания, придерживайтесь времени приготовления, указанного на упаковке продукта, или следуйте инструкциям о времени приготовления, которые вы найдете в таблице, помещенной в конце настоящего руководства.
- ▶ Чтобы получить ровную золотистую корочку, время от времени вынимайте корзину из масла или жира во время обжаривания и осторожно встряхивайте ее содержимое.

Таймер (только для модели HD6155)

Таймер сигнализирует об окончании процесса приготовления продуктов, но не отключает фритюрницу.

Установка таймера

1 Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах) (рис. 9). Значение установленного времени появиться на дисплее.

2 Удерживайте кнопку в нажатом состоянии, и значение времени в минутах будет быстро возрастать. Отпустите кнопку, как только появится требуемое время обжаривания.

- Максимальное время, которое вы можете установить, составляет 99 минут.
- Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
- Когда таймер ведет обратный отсчет времени, на дисплее мелькают значения, указывающие на оставшееся время. Отсчет последней минуты ведется в секундах.

3 Если время на таймере установлено неправильно, вы можете сбросить заданное время, нажав и удерживая кнопку около 2 секунд в тот момент, когда таймер начнет обратный отсчет времени (т.е. когда цифры начнут мелькать). Держите кнопку нажатой до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры "00". Теперь вы можете установить правильное время.

4 По истечении заданного времени вы услышите звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал прозвучит повторно. Вы можете прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку.

Отсоединение таймера

Таймер является съемным. Это позволяет взять его с собой в другую комнату. В этом случае, где бы вы ни находились, вы можете слышать звуковой сигнал, свидетельствующий о том что продукты готовы.

▶ После того как вы установили требуемое значение времени поджаривания, вы можете отсоединить таймер от фритюрницы, потянув за него с правой стороны (рис. 10).

Когда таймер подаст звуковой сигнал, свидетельствующий о том что продукты готовы, вы можете подойти к фритюрнице и опять установить на нее таймер.

После завершения обжаривания

1 Поднимите рычаг, чтобы поднять корзину в самое высокое положение, то есть в положение стекания масла или жира (рис. 11).

2 Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку разблокировки (рис. 12). Остерегайтесь выходящего горячего пара и возможного разбрызгивания масла.

3 Осторожно 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. Переложите обжаренный продукт в миску или дуршлаг, выстланный жиропоглощающей бумагой, например, кулинарной бумагой.

4 Выключите фритюрницу, нажав на переключатель вкл./выкл.

Включится подсветка переключателя вкл./выкл.

5 После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

Не перемещайте фритюрницу, пока масло или жир не остынут - это займет приблизительно 60 минут.

- ▶ Если вы пользуетесь фритюрницей нерегулярно, мы рекомендуем выливать масло или жидкий жир и хранить их в плотно закрытых емкостях, желательно, в холодильнике или холодном месте. Для заполнения емкостей сливайте масло или жир через мелкоячеистое сито, удерживающие частички пищи. Выньте корзину для обжаривания, прежде чем опорожнить внутреннюю емкость.
- ▶ Если во фритюрнице остался твердый жир, дайте ему застыть и храните фритюрницу вместе с жиром (см. главу «Подготовка прибора к работе», раздел «Масло и жир»).

Очистка

Подождите до остывания жира или масла.

Не используйте для очистки фритюрницы абразивные (жидкие) чистящие средства (например, металлические мочалки).

- 1** Извлеките фильтр из крышки, потянув за проушину фильтра вверх, одновременно нажимая на кнопку, расположенную под проушиной (рис. 13).
- 2** Откройте крышку.
- 3** Снимите с фритюрницы крышку, нажав на кнопку отсоединения крышки (1) и подняв крышку вверх (2) (рис. 14).
- 4** Выньте из фритюрницы корзину для обжаривания.
- 5** Выньте из фритюрницы поддон для сбора водного конденсата и опорожните его (рис. 15).
- 6** Выньте из фритюрницы внутреннюю емкость и удалите из нее масло или жир (рис. 16).
- 7** Все детали фритюрницы, за исключением корпуса с электрооборудованием и нагревательными элементами, можно вымыть в посудомоечной машине или в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- 7** Очистите части фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.

Запрещается погружать в воду корпус фритюрницы.

- 8** Вымойте крышку, фильтр, корзину, внутреннюю емкость и поддон для воды в горячей воде с небольшим количеством моющего средства, или в посудомоечной машине.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фильтр также может быть очищен, если оставить его в крышке во время мытья крышки.

- 9** Сполосните все детали чистой водой и тщательно высушите их.

Детали с защитным покрытием для мытья в посудомоечной машине

- Крышка
- Внутренняя емкость
- Съемный фильтр
- Корзина для обжаривания
- Поддон для сбора водного конденсата

Замена масла или жира

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

Если вы пользуетесь фритюрницей главным образом для приготовления картофеля-фри или если вы фильтруете масло или жир через сито после каждого использования, то вы можете воспользоваться маслом или жиром 10-12 раз, прежде чем его потребуется заменить. Если вы пользуетесь фритюрницей для приготовления пищи с высоким содержанием белка (например, мяса или рыбы), вам потребуется менять масло или жир чаще.

- ▶ **Никогда не пользуйтесь одной и той же порцией масла дольше 6 месяцев и всегда следуйте инструкциям на упаковке масла.**
- ▶ **Никогда не добавляйте свежее масло или жир к уже использованному маслу или жиру.**
- ▶ **Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.**
- ▶ **Вам необходимо сменить масло или жир, если они пенятся при нагревании, либо приобрели сильный запах или привкус, либо становятся темными и/или липкими.**

Утилизация использованного масла или жира

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

Хранение прибора

- 1** Опять установите в/на фритюрницу все части и закройте крышку.
- 2** Смотайте сетевой шнур, уберите его в отсек для хранения сетевого шнура и вставьте сетевую вилку в устройство для ее фиксации (рис. 17).
- 3** Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Советы по приготовлению блюд во фритюрнице

Время приготовления и установки температуры указаны в таблице в конце данного руководства.

Домашний картофель-фри

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

- 1** Выберите твердый картофель и нарежьте его ломтиками. Вымойте ломтики холодной водой.

Благодаря этому они не будут слипаться при обжаривании.

- ▶ Тщательно обсушите ломтики.

- 2** При приготовлении картофеля-фри произведите обжаривание дважды: первый раз в течение 4-6 минут при температуре 160°C, второй раз в течение 5-8 минут при температуре 175°C.
- 3** Перенесите домашний картофель фри в миску и встряхните ее. Перед повторным обжариванием картофеля-фри дайте ему остыть.

Замороженные продукты

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

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

Чтобы не допустить этого, примите следующие меры:

- Желательно перед обжариванием дать замороженным продуктам оттаять при комнатной температуре, если иное не указано на упаковке с продуктами, приготовленными для обжаривания.
- Осторожно стряхните как можно большее количество льда и воды и обсушите продукты, приготовленные для обжаривания.
- Не обжаривайте слишком большое количество замороженных продуктов за один прием (см. соответствующую таблицу в настоящем руководстве по использованию фритюрницы).
- Выберите температуру обжаривания из упомянутой таблицы, данной в конце настоящего руководства или пользуясь рекомендациями, данными на упаковке продуктов, приготовленных для обжаривания. При отсутствии данных, задайте температуру в 190°C.
- Опускайте продукты в масло или жир очень осторожно, поскольку замороженные продукты при попадании в горячее масло или жир могут вызвать бурное кипение масла или жира.

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** Подождите до того момента, пока в масле не перестанут появляться пузырьки, и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.

После этого у масла или жира снова будет нейтральный запах.

Защита окружающей среды

- 1** По окончании срока службы не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, а сдавайте в специальные пункты приема. Поступая так вы способствуете делу сохранения окружающей среды (18).
- 2** Перед утилизацией прибора выньте батарейки таймера (только для модели HD6155). Снимите заднюю панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом.
- 3** Извлеките батарею. Не выбрасывайте батарею вместе с бытовым мусором, а сдайте ее в официальный пункт приема.

Гарантия и обслуживание

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

Обнаружение и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Обжаренные продукты не имеют золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Выбрана недостаточно высокая температура и/или пища обжаривалась недостаточно долго.	Проверьте на упаковке продуктов или в таблице, приведенной в конце данного руководства, правильно ли вы выбрали температуру и/или продолжительность приготовления. Установите терморегулятор в правильное положение.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Мы рекомендуем вам придерживаться значений, указанных в соответствующей таблице.
Фритюрница распространяет сильный, неприятный запах.	Масло или жир недостаточно горячие.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора и сработал аварийный термовыключатель, отключивший прибор. Для замены предохранителя обратитесь в торговую организацию Филипс или уполномоченный сервисный центр компании Филипс.
	Произошло насыщение сменного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
Масло или жир несвежие.	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Замените жир или масло. Регулярно фильтруйте масло или жир через сито, чтобы они дольше сохранялись свежими.
	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.	
Пар выходит не из фильтра.	Плохо закрыта крышка.	Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Произошло насыщение сменного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь в том, что фритюрница заполнена маслом или жиром не выше отметки максимального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите поверхность продуктов перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с содержащимися в данном руководстве инструкциями.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Не обжаривайте за один прием больше продуктов, чем указано в соответствующей таблице.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед их обжариванием во фритюрнице.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюрнице.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя емкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю емкость, как описано в данном руководстве.
Фильтр не установлен или поврежден.	Обратитесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу www.philips.com или в вашу местную торговую организацию компании «Филипс».	

Время приготовления и установка температуры

В приведенной ниже таблице указано, какое количество определенных продуктов вы можете приготовить за один прием, и какие температуру и продолжительность приготовления вам следует выбрать.

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

*) Для приготовления домашнего картофеля-фри см. также раздел «Советы по приготовлению блюд во фритюре».

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для одной порции	Время обжаривания (минуты) свежих или (частично) размороженных продуктов	Время обжаривания (минуты) замороженных продуктов
160°C	Домашний картофель-фри*) 1-ый цикл обжаривания	600 г	4-6 (обратитесь к 175°Cданной таблицы для инструкций о 2-ом цикле обжаривания)	-
	Свежая рыба	450 г	5-7	-
170°C	Цыпленок (куриные ножки)	3-5 штуки	12-15	15-20
	Сырные крокеты	5 штук	4-5	6-7
	Картофельные миниоладьи	4 штуки	3-4	4-5
	Овощные оладьи (из грибов, цветной капусты)	8-10 штук	2-3	-
175°C	Домашний картофель-фри*) 2-ой цикл обжаривания	600 г	5-8	-
	Замороженный картофель-фри	600 г	-	8-10
	Хрустящий картофель (очень тонко нарезанные ломтики картофеля)	600 г	4	-
	Картофельные крокеты	4-5 штук	4-5	6-7
	Китайские фаршированные блинчики	2-3 штуки	6-7	10-12
180°C	Вьетнамские фаршированные блинчики	5-6 штук	5-6	8-10
	Нугаты из цыпленка	8-10 штук	3-4	4-5
	Мини-снэк (закуска)	8-10 штук	3-4	4-5
	Мясные фрикадельки (маленькие)	8-10 штук	3-4	4-5
	Мидии	12-15 штук	2-3	3-4
	Креветки	8-10 штук	3-4	4-5
	Яблочные оладьи	5 штук	3-4	4-5
	Баклажаны (ломтики)	600 г	3-4	-
	Пончики	3-4 штуки	5-6	-
190°C	Сыр камамбер в тертых сухарях	2-4 штуки	2-3	-
	Шницель по-венски	2 штуки	3-4	-

Úvod

Vážený zákazníku, blahopřejeme vám, že jste zvolil novou fritézu Philips Cucina. Vaše nová fritéza vám umožní připravovat všechny druhy smažených pokrmů snadno a bezpečně!

Všeobecný popis

- A** Víko
- B** Odnímatelný a omývatelný filtr
- C** Fritovací koš
- D** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- E** Odjišťovací tlačítko víka
- F** Vyjímatelný digitální časovač (pouze HD6155)
- G** Regulátor teploty
- H** Kontrolka
- I** Spínač/vypínač
- J** Zásuvka pro zkondenzovanou vodu
- K** Prostor k uložení přívodního kabelu
- L** Přívodní kabel

Důležité

Dříve než přístroj použijete, nejprve si přečtěte následující instrukce a sledujte přitom příslušná vyobrazení.

- Před zapojením přístroje se přesvědčte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí v místní elektrické síti.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně nulovaných zásuvek.
- Při poškození síťového přívodu by měla jeho výměnu provádět pouze servisní střediska Philips nebo servisní pracovníci s potřebnou kvalifikací. Předejdete tak možnému nebezpečí.
- V případě závady nebo nutné kontroly přístroje se vždy obračejte na servisní organizace autorizované firmou Philips. Nikdy se nepokoušejte opravovat přístroj vlastními silami, aby později nemohlo dojít k nebezpečné situaci.
- Všechny oddělitelné části přístroje důkladně umyjte, předtím než jej poprvé použijete (viz kapitola "Čištění"). Dříve než fritézu naplníte olejem nebo tukem, se přesvědčte, že jsou všechny její díly zcela suché.
- Nikdy nesmíte ponořit plášť přístroje do vody, ani ho nesmíte mýt pod tekoucí vodou. Plášť přístroje lze čistit pouze navlhčeným hadříkem, případně s trochou vhodného mycího prostředku.
- Nezapínejte přístroj dříve, než byl naplněn olejem nebo tukem. Dbejte na to, aby byla nádoba vždy naplněna mezi dvě indikační značky na její vnitřní části.
- V průběhu fritování vystupují filtrem horké výpary. Dejte proto pozor, abyste si nepopálili ruce nebo obličej.
- Přístroj postavte vždy mimo dosah dětí a nedovolte také, aby si s ním děti hrály. Nenechávejte viset přívodní kabel přes hranu stolu, na němž je přístroj umístěn.
- Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Pokud je přístroj použit nevhodně pro (polo) profesionální účely nebo je používán v rozporu s návodem k obsluze, ztrácí uživatel garanční nároky a firma Philips nemůže převzít odpovědnost za vzniklé škody.
- V přístroji nefritujte asijské rýžové koláče (nebo podobné druhy potravin), protože mohou způsobovat pěníní nebo prudké bubláni oleje nebo tuku.
- Fritujte do zlatožluta namísto do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovitě potraviny, například produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175°C (abyste minimalizovali tvorbu akrylamidů).

Automatický bezpečnostní vypínač

Přístroj je vybaven bezpečnostním vypínačem, který přístroj vypne, pokud by došlo k jeho přehřátí. To se může stát například při nedostatku oleje či tuku nebo v případě, že byste pevný tuk rozpouštěli ve velkých blocích a z toho důvodu by topné těleso nestačilo předat oleji nebo tuku dostatek tepelné energie.

- ❗ Pokud fritéza přestane fungovat, nechejte olej vychladnout a kontaktujte prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis Philips.

Automatický vypínač (auto-shut) (pouze HD6155)

Fritéza se po 2 hodinách provozu automaticky vypne. Pokud by tento případ nastal, kontrolka zapnutí ve spínači/vypínači zhasne.

- ❗ Novým stisknutím spínače/vypínače přístroj opět zapnete.

Příprava k použití

- 1 Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní plochu a dbejte na to, aby byla mimo dosah dětí.

Pokud byste fritézu umístili na sporák, přesvědčte se, že jsou všechny plotýnky vypnuty a jsou zcela chladné.

- 2 Suchou fritézu naplňte olejem, tekutým tukem nebo rozpuštěným pevným tukem až po horní značku uvnitř fritovací nádoby (více informací o používání oleje a tuku viz kapitola "Olej a tuk") (obr. 1).

	Olej/tekutý tuk	Pevný tuk
Min.	2,2 l	1925 g
Max.	2,5 l	2200 g

Olej a tuk

Nikdy nesměšujte různé druhy olejů nebo tuků!

Doporučujeme vám používat ve fritéze olej nebo fritovací tuk a to přednostně rostlinné oleje nebo tuky, které jsou bohaté na nenasycené tuky.

Je též možné používat pevný tuk, ale v takovém případě je třeba učinit taková opatření, aby se zabránilo jeho vystřikování a případnému přehřátí a tím i poškození topného tělesa.

- 1 Pokud použijete nový blok pevného tuku, rozpouštějte ho nejprve zvolna a při menší teplotě ve zvláštní nádobě.
- 2 Pak tuk opatrně přelijte do fritézy.
- 3 Fritézu s rozpouštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.

Pokud je tuk velmi studený, může při rozpouštění začít vystřikovat.

- 4 Abyste tomu zabránili, propíchejte v tuku, například vidličkou, otvory (obr. 2).

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

Používání přístroje**Fritování**

Bud'te opatrní: během fritování vystupují z filtru ve víku horké výpary.

1 Vysuňte z úložného prostoru přívodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (obr. 3).

Dbejte na to, aby přívodní kabel nepřišel do styku s horkými díly přístroje.

2 Zapněte přístroj stisknutím spínače/vypínače.

Kontrolka ve spínači/vypínači a současně i kontrolka teploty se rozsvítí.

3 Regulátorem teploty nastavte požadovanou teplotu (150-175°C) (obr. 4).

- Teplotu zvolte podle informací na obalu fritovaného výrobku nebo ji zvolte z tabulky v tomto návodu.
- Asi za 10 až 15 minut se náplň ohřeje na požadovanou teplotu.
- Když se náplň ohřívá, kontrolka teploty zhasíná a opět se rozsvítí. Když zůstane delší dobu zhasnutá, znamená to, že náplň dosáhla požadované teploty.
- Když je vložená dávka hotová, kontrolka se znovu rozsvítí. S vložením další nové dávky vždy vyčkejte, až kontrolka zhasne.
- *Během ohřívání náplně můžete ponechat fritovací koš v nádobě.*

4 Pomocí rukojeti zvedněte fritovací koš do nejvyšší polohy, tj. do odkapávací polohy (obr. 5).

5 Stisknutím uvolňovacího tlačítka uvolněte víko fritézy. Víko se pak otevře automaticky (obr. 6).

6 Vyjměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami.

- *Pro nejlepší výsledky při fritování nepřekračujte níže uvedená maximální množství potravin.*

	Bramborové hranolky	Zmražené bramborové hranolky
Největší množství	1300 g	1000 g
Doporučené množství pro nejlepší výsledek	1000 g	500 g

7 Opatrně vložte do fritézy fritovací koš aniž byste ho ponořili do oleje nebo tuku (obr. 7).

8 Uzavřete víko.

9 Pouze HD6155: Nastavte doporučenou dobu fritování (viz odstavec "Časovač" v této kapitole).

Fritovat je též možné bez nastavení časovače.

10 Stiskněte uvolňovací tlačítko na rukojeti koše a opatrně spusťte koš do jeho nejnižší polohy (obr. 8).

- *Pro dosažení dobrých výsledků dodržujte dobu přípravy, uvedenou na obalech pokrmů nebo v tabulkách na konci tohoto návodu.*
- *Abyste zajistili rovnoměrné nazlátlé opečení potravin, zvedněte čas od času fritovací koš z náplně a obsah jemně protřepejte.*

Časovač (pouze HD6155)

Časovač oznámí konec nastavené doby fritování, ale fritézu automaticky NEVYPNE.

Nastavení časovače

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu fritování v minutách (obr. 9).

Nastavený čas se zobrazí na displeji.

2 Podržíte-li tlačítko stisknuté, mění se údaj času rychleji. Po dosažení požadovaného času tlačítko uvolněte.

- Maximální doba, kterou lze nastavit, je 99 minut.
- Za okamžik po ukončeném nastavení se časovač automaticky aktivuje a začne zpětně odpočítávat čas.
- Zatímco je čas zpětně odpočítáván, na displeji bliká zbývajícím čas fritování. Poslední minuta je indikována po sekundách.

3 Pokud by nebyl nastavený čas správný, můžete ho vymazat stisknutím tlačítka na dobu asi 2 sekund v okamžiku, kdy začalo zpětné odpočítávání (když začne indikovaný čas blikat). Tlačítko podržte stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí "00". Nyní můžete nastavit správný čas.

4 Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukové znamení. Po 10 sekundách se bude zvukový signál opakovat. Zvukový signál můžete vypnout stiskem tlačítka časovače.

Vyjmutí časovače

Časovač lze z fritézy vyjmout. To vám umožní vzít ho s sebou například do jiné místnosti. Tímto způsobem můžete zajistit, že uslyšíte akustický signál, který vám oznámí, že je fritování ukončeno, ať jste kdekoli.

D Když jste nastavili čas fritování, můžete časovač z fritézy vyjmout tak, že ho pravou stranou vysunete směrem k sobě (obr. 10).

Když vám akustický signál oznámí, že je fritování ukončeno, můžete se k fritéze vrátit a časovač zasunout zpět do fritézy.

Po skončení fritování

1 Pomocí rukojeti zvedněte fritovací koš do nejvyšší polohy, tj. do odkapávací polohy (obr. 11).

2 Stisknutím tlačítka otevřete víko fritézy (obr. 12).

Mějte se na pozoru před horkými výpary nebo před odstrikováním 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. Fritované potraviny vložte pak do nádoby s cedníkem, který vyložíte papírem, absorbujícím tuk, např. kuchyňským papírem.

4 Pomocí vypínače fritézu vypněte.

Kontrolka ve spínači/vypínači zhasne.

5 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Dokud olej nebo tuk ve fritéze zcela nevychladne, fritézou nepohybujte. To trvá obvykle asi 60 minut.

- Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme vám uchovávat olej nebo tekutý tuk v dobře uzavřené láhvi nejlépe v chladničce nebo na jiném chladném místě. Olej nebo tuk nalijte do láhve přes vhodné sítko, abyste z něj odstranili zbytky potravin. Před vyjmutím vnitřní nádoby k jejímu čištění z ní vyjměte fritovací koš.

- Pokud byl použit k fritování pevný tuk, nechte ho ve fritéze zcela vychladnout a fritézu uložte i s pevným tukem (viz kapitolu "Příprava k použití", odstavec "Olej a tuk").

Čištění

Vykejte až olej nebo tuk dostatečně zchladne.

K čištění nepoužívejte žádné abrasivní čisticí prostředky nebo materiály (například kovové žínky).

- 1** Vyjměte filtr z víka tak, že zatáhnete za jeho držadlo směrem nahoru a současně stisknete jazýček pod držadlem (obr. 13).
- 2** Otevřte víko.
- 3** Víko odejmete tak, že stisknete uvolňovací jazýček (1) a víko z přístroje vysunete (2) (obr. 14).
- 4** Vyjměte fritovací koš z přístroje.
- 5** Vyjměte z fritézy zásuvku pro zkondenzovanou vodu a vylijte její obsah (obr. 15).
- 6** Vyjměte z přístroje vnitřní nádobu a odstraňte olej nebo tuk (obr. 16).
- Všechny díly přístroje, vyjma pláště s elektrickými komponenty a s topným tělesem, lze mýt v myčce nádobí nebo horkou vodou s trochou mycího prostředku.
- 7** Plášť přístroje čistěte pouze vlhkým hadříkem, případně s trochou jemného čisticího prostředku nebo kuchyňským papírem.

Nikdy nesmíte plášť fritézy ponořit do vody.

- 8** Víko fritézy, filtr, fritovací koš, vnitřní nádobu a zásuvku pro zkondenzovanou vodu myjte horkou vodou s přídavkem mycího prostředku nebo v myčce nádobí.

Poznámka: Filtr lze též ve víku ponechat a mýt ho společně s víkem.

- 9** Všechny díly opláchněte čistou vodou a řádně osušte.

Díly vhodné pro mytí v myčce nádobí

- Víko
- Vnitřní nádobu
- Vytahovatelný filtr
- Fritovací koš
- Zásuvka pro zkondenzovanou vodu

Výměna oleje nebo tuku

Protože olej nebo tuk ztrácí své dobré vlastnosti poměrně rychle, měli byste ho pravidelně měnit. Postupujte následujícím způsobem.

Pokud častěji fritujete bramborové hranolky a olej nebo tuk přefiltrujete po každém použití, měl by vydržet asi 10 až 12 fritování, než by bylo třeba ho vyměnit. Pokud používáte fritézu k fritování potravin, které jsou bohaté na proteiny (např. maso nebo ryby), měli byste olej nebo tuk měnit častěji.

- Nikdy však nepoužívejte olej nebo tuk déle než 6 měsíců a vždy se řiďte pokyny na jeho obalu.
- Nemíchejte nikdy starý olej nebo tuk s novým.
- Nikdy nesměšujte různé druhy olejů nebo tuků.
- Olej nebo tuk vyměňte vždy, když začne při ohřevu pění, když vydává štiplavý zápach nebo když nadměrně ztmavne nebo zhoustne.

Likvidace použitého oleje nebo tuku

Olej nebo tekutý tuk nalijte zpět do originálních plastových (uzavíratelných) lahví. Pevný tuk můžete ponechat ztuhnout v nádobě fritézy (bez vloženého koše), po ztuhnutí ho odstranit vhodnou špachtlí a pak ho zabalit například do novin. Láhev s olejem nebo zabalený pevný tuk pak vyhodte do směsné (nikoli do směsné) odpadní nádoby. Řiďte se pravidly která jsou platná ve vaší oblasti.

Uchovávání přístroje

- 1** Do fritézy vložte všechny její části a uzavřete ji víkem.
- 2** Stočte kabel, vložte jej do přihrádky na kabel a zástrčku zasuňte do držáku zástrčky (obr. 17).
- 3** Fritézu zdvihujte za její držadla.

Tipy pro fritování

Pro stanovení fritovací doby a nastavení vhodné teploty použijte tabulku na konci tohoto návodu.

Bramborové hranolky

Chutné a chřupavé 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.
► *Hranolky dobře osušte.*
- 2** Bramborové hranolky fritujte ve dvou fázích: poprvé 4 až 6 minut při teplotě 160°C, podruhé 5 až 8 minut při teplotě 175°C.
- 3** Vložte bramborové hranolky do nádoby a protřepejte je. Před druhým fritováním je nechte vychladnout.

Zmražené potraviny

Zmražené potraviny bývají většinou již předsmažené, takže při jejich další úpravě postupujte podle pokynů, které jsou uvedeny na jejich obalu.

Potraviny z mrazničky (-16 až -18°C) při ponoření značně ochladí olej nebo tuk. Protože se neohřejí dostatečně rychle, absorbují mnoho oleje nebo tuku.

Tomu lze zabránit následujícím způsobem:

- Nejlépe ponechte zmražené potraviny nejprve rozmrznout při pokojové teplotě, pokud není na jejich obalu stanoven jiný postup.
- Opatrně oklepejte z potravin led a protřepáním odstraňte vodu a vložte je do fritézy až když jsou dostatečně suché.
- Nefritujte najednou příliš velká množství potravin (viz tabulku připojenou k tomuto návodu).
- Nastavte takovou teplotu, která je udána v tabulce nebo na obalu potraviny, určené k fritování. Pokud tato informace chybí, nastavte teplotu 190°C.
- Ponořujte potraviny do oleje nebo tuku velmi zvolna, protože horký olej nebo tuk mohou vytvářet výrazné bubláni.

Odstranění nepříjemného zápachu

Určité potraviny, například ryby, mohou oleji nebo tuku dát nepříjemnou pachut'. Tuto pachut' 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 špachle.

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Ochrana životního prostředí

- 1** Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě za účelem recyklace. Přispějete tím k ochraně životního prostředí (obr. 18).
- 2** Než zahodíte časovač, vyjměte jeho napájecí článek (pouze HD6155). Malým plochým šroubovákem otevřte zadní část časovače.
- 3** Vyjměte baterii. Baterii nevyhazujte do běžného domácího odpadu, ale odevzdejte ji ve sběrně k tomu určené.

Záruka & servis

Pokud potřebujete další informace nebo máte-li nějaký problém, navštivte internetovou stránku **www.philips.com** nebo kontaktujte Informační středisko firmy Philips (příslušné telefonní číslo je uvedeno na letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud ve vaší oblasti není žádné Informační středisko, kontaktujte prosím Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritované potraviny nemají zlatavou barvu a/nebo nejsou chřupavé.	Nastavená teplota byla příliš nízká a/nebo doba fritování nebyla dostačující.	Zkontrolujte informace na obalu fritované potraviny nebo v tabulce a zjistěte, zda souhlasí s nastavenou teplotou a s doporučenou dobou fritování. Fritovací teplotu nastavte na správnou teplotu.
	Ve fritovacím koši bylo příliš velké množství potravin.	Nefritujte současně větší množství potravin než je doporučeno v tomto návodu.
	Olej nebo tuk nemá dostatečnou teplotu.	Pravděpodobně došlo k prasknutí pojistky v regulátoru teploty, a proto bezpečností vypínač způsobil vypnutí přístroje. S výměnou pojistky se obraťte na prodejce výrobků Philips nebo na autorizovaný servis Philips.
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Vyjímatelný filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Vyjměte filtr a umyjte ho v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku nebo v myčce nádobí.
	Olej či tuk již není čerstvý.	Olej nebo tuk vyměňte. Pokud olej nebo tuk pravidelně filtrujete, vydrží déle.
	Použitý druh oleje nebo tuku není vhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Páry vystupují z jiných míst než z filtru.	Víko nebylo řádně uzavřeno.	Zkontrolujte uzavření víka.
	Vyjímatelný filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Vyjměte filtr a umyjte ho v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku nebo v myčce nádobí.
Olej nebo tuk vytéká přes hrany fritézy.	Ve fritéze je příliš mnoho oleje nebo tuku.	Přesvědčte se, že hladina náplně nepřesahuje označení maxima.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny dobře osušte a fritujte je podle pokynů v tomto návodu.
	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nefritujte více potravin než je doporučeno v tabulce v tomto návodu.
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny dobře osušte.
	Druh použitého oleje nebo tuku je nevhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
	Vnitřní povrch nádoby nebyl dostatečně vyčištěn.	Vyčistěte vnitřek nádoby podle pokynů v tomto návodu.
Chybí filtr nebo je filtr poškozený.	Nahlédněte na internetovou stránku www.philips.com nebo se obraťte na svého dodavatele.	

Doby fritování a nastavení teploty

Níže uvedené tabulky informují o tom, jaké množství určitého pokrmu lze najednou připravit a jakou teplotu a dobu fritování máte zvolit.

Pokud se instrukce na obalu pokrmu liší od údajů v těchto tabulkách, postupujte vždy podle instrukcí na obalu.

*) Viz též "Tipy pro fritování", kde je popsána příprava bramborových hranolků.

Teplota	Druh potravin	Doporučené množství pro jednu dávku	Doba fritování (v minutách) čerstvé nebo (částečně) rozmražené potraviny	Doba fritování (v minutách) zmražené potraviny
160°C	Bramborové hranolky *) 1. fáze	600 g	4 až 6 (přejděte na 175°C v této tabulce pro 2. fázi)	-
	Čerstvá ryba	450 g	5 až 7	-
170°C	Kuře (stehna)	3 až 5 ks	12 až 15	15 až 20
	Sýrové krokety	5 ks	4 až 5	6 až 7
	Bramborové minilívanečky	4 ks	3 až 4	4 až 5
	Zeleninové placičky (houbové, květákové)	8 až 10 ks	2 až 3	-
175°C	Bramborové hranolky *) 2. fáze	600 g	5 až 8	-
	Zmražené bramborové hranolky	600 g	-	8 až 10
	Bramborové plátky (velmi tenké)	600 g	4	-
	Bramborové krokety	4 až 5 ks	4 až 5	6 až 7
180°C	Čínské rolky	2 až 3 ks	6 až 7	10 až 12
	Vietnamské rolky	5 až 6 ks	5 až 6	8 až 10
	Kuřecí nugety	8 až 10 ks	3 až 4	4 až 5
	Minisnacky	8 až 10 ks	3 až 4	4 až 5
	Masové kuličky (malé)	8 až 10 ks	3 až 4	4 až 5
	Škeble	12 až 15 ks	2 až 3	3 až 4
	Krevety	8 až 10 ks	3 až 4	4 až 5
	Jablkové lívanečky	5 ks	3 až 4	4 až 5
190°C	Baklažán (řezy)	600 g	3 až 4	-
	Koblihy	3 až 4 ks	5 až 6	-
	Hermelín (obalovaný)	2 až 4 ks	2 až 3	-
	Vídeňské řízky	2 ks	3 až 4	-

Bevezetés

Kedves vásárlónk, gratulálunk az új Philips Cucina olajsütő vásárlásához! Az új olajsütővel mindenféle süített ételt biztonságosan és könnyedén elkészíthet!

Általános ismertetés

- A** Tető
- B** Kivehető, mosható szűrő
- C** Sütőkosár
- D** Kivehető belső tál
- E** Tető kioldó gomb
- F** Digitális, levehető időzítő (csak a HD6155 típusnál)
- G** Hőfokszabályzó
- H** Működést jelző lámpa
- I** Be/ki kapcsoló
- J** Kondenzvíz tálca
- K** Hálózati csatlakozó kábel tartó
- L** Hálózati csatlakozó kábel

Fontos

Használat előtt olvassa el a készülék használati útmutatóját, és őrizze meg későbbi használatra.

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ha a hálózati csatlakozó kábel hibás, baleset elkerülése céljából csak a Philips, Philips szakszervíz vagy hasonlóan kiképzett szakember cserélheti ki.
- Csak Philips meghatalmazott szervizbe vigye készülékét ellenőrzésre vagy javításra. Saját kezűleg ne javítsa készülékét, ellenkező esetben a garancia érvénytelenné válik.
- A legelső használat előtt az olajsütő különböző részeit alaposan tisztítsa meg (lásd még a "Tisztítás" c. részt). Győződjön meg róla, hogy a készülék minden része teljesen száraz-e, mielőtt az olajsütőt olajjal vagy folyékony zsírral feltölti.
- Sose merítse a készülékházat vízbe, vagy mossa a csap alatt. A készülékházat csak nedves ronggyal és egy kevés mosogatószerrel tisztítsa meg.
- Ne kapcsolja be a készüléket, míg fel nem töltötte olajjal vagy zsírral. Gondoskodjon róla, hogy az olajsütő mindig a sütőedény belsején feltüntetett két jelzés közötti szintig legyen feltöltve.
- Sütés közben forró gőz áramlik ki a készülék szűrőjén. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor ugyancsak legyen óvatos, számoljon a forró gőzzel.
- Tartsa távol gyermekeit a készüléktől annak használatakor. Ügyeljen rá, hogy a készülék csatlakozó vezetéke ne lógjon le az asztalról vagy konyhai pultról.
- A készülék kizárólag háztartási alkalmazásra készült. Ha nem rendeltetésszerűen (fél)professzionális célokra vagy nem a használati útmutatóban leírtakkal összhangban használják, a jótállás érvényét veszíti; a Philips az ilyen használatból eredő kárért nem vállal felelősséget.
- Ne süssön ázsiai rizslepenyét és hasonló jellegű ételeket a készülékben, mivel erősen fröcsögni vagy hevesen buzogni kezdhet az olaj vagy zsír.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssse, és távolítsa el minden égett ételmaradványt az olajból. 175°C hőmérsékletfokozat felett ne süssön keményítőt tartalmazó ételeket, különösen burgonyát és gabonakészítményeket (így csökkentheti az akrilamid termelődését).

Biztonsági megszakitó

A készülék biztonsági megszakítóval rendelkezik, amely kikapcsolja a készüléket, ha az túlmelegszik. Ez előfordulhat, ha nincs elég olaj vagy zsír az olajsütőben vagy ha a szilárd zsíradék tömböket az olajsütőben olvasztja meg, ami megakadályozza, hogy a fűtőelemek leadják a megtermelt hőmennyiséget.

- Ha az olajsütő már nem működőképes, hagyja lehűlni az olajat, illetve sütőzsírt, majd további teendőkért forduljon Philips kereskedőjéhez vagy vigye készülékét a Philips által meghatalmazott szervizbe.

Automatikus leállítás (csak a HD6155 típusnál)

Az olajsütő 2 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Mikor ez történik a be/ki kapcsoló működést jelző lámpája kialszik.

- Hogy újból bekapcsolja a készüléket nyomja meg a be/ki kapcsoló gombot.

Előkészítés használatra

1 Helyezze a készüléket vízszintes, sima, szilárd, gyermekek által el nem érhető felületre. Ha az olajsütő használatához a megfelelő felület éppen az Ön tűzhelye, bizonyosodjon meg arról, hogy a tűzhely ki van kapcsolva, és lehűlt.

2 Töltse fel az olajsütőt olajjal, folyékony zsírral vagy olvasztott zsírral a belső edény falán jelzett jelig (a szilárd zsír használatához lsd. „Olaj és zsír. fejezetet) (ábra 1).

	Olaj és folyékony zsír	Szilárd zsír
Minimum	2,2 L	1925 g
Maximum	2,5 L	2200 g

Olaj és zsír**Sose keverjen össze különböző olajakat és zsíradékokat!**

Javasoljuk, hogy sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt, lehetőleg telítetlen zsírsavakban gazdag (pl. linolsav) növényi olajat vagy zsírt használjon.

Lehet szilárd sütőzsírt használni, ebben az esetben azonban extra óvatosság szükséges, hogy megelőzze a zsír kifröcsögését és a fűtőelemek túlmelegedését illetve megsérülését.

1 Ha friss zsírtömböket szeretne használni, olvassza meg őket előbb egy másik edényben, lassú tűzön.

2 A megolvadt zsírt öntse óvatosan az olajsütőbe.

3 Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.

Ha a zsír nagyon lehűl, olvasztáskor fröcsöghet.

4 Ennek elkerülése végett villával szűrjön néhány lyukat a megszilárdult zsírba (ábra 2).

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

A készülék használata**Sütés**

Legyen óvatos: a tetőn lévő szűrőn keresztül forró gőz távozik.

1 Húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt teljesen a tartóból és dugja be a fali konnektorba (ábra 3). Győződjön meg róla, hogy a hálózati csatlakozó kábel sehol se érintkezik a készülék forró részeivel.

2 Kapcsolja be az olajsütőt a be/ki kapcsoló megnyomásával.

A be/ki kapcsolón a működést jelző fény és a hőmérsékletet jelző fény kigyullad.

3 Állítsa be a hőfokszabályzót a kívánt hőmérsékletre (150-175°C) (ábra 4).

- Hogy melyik hőmérsékletet válassza, a sütnivaló étel csomagolását vagy ezen használati utasítás végén lévő táblázatot nézze meg tájékoztatásul.
- Az olaj vagy zsír 10-15 percen belül melegszik a beállított hőfokra.
- Miközben az olajsütő melegszik, a jelző lámpa többször ki- és bekapcsol. Ha hosszabb ideig úgy marad, akkor az olaj vagy zsír elérte a beállított hőmérsékletet.
- Miután egy adagot kisütött, a jelzőfény ismét bekapcsol. Várjon egy kicsit, míg ismét úgy marad, mielőtt a következő adagot sütni kezdené.

► A készülék felmelegedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.

4 A kart felemelve helyezze a kosarat a legmagasabb állásba (ábra 5).

5 A fedél automatikusan, a kioldógomb lenyomásával nyílik (ábra 6).

6 Emelje ki a kosarat a készülékből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert.

► A legjobb sütési eredmények érdekében javasoljuk, hogy ne lépje túl az alábbi mennyiségeket.

	Házilag készített hasábburgonya	Mélyhűtött hasábburgonya
Maximális mennyiség	1300 g	1000 g
Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	1000 g	500 g

7 Óvatosan helyezze vissza a sütőkosarat az olajsütőbe, anélkül hogy az olajba vagy zsírba leengedné (ábra 7).

8 Csukja le a fedelét.

9 Csak a HD6155 típusnál: Állítsa be a kívánt sütési időt (lásd még az "időzítő" részt ebben a fejezetben).

Az olajsütőt az időzítő beállítása nélkül is használhatja.

10 Nyomja meg a kosár fogantyúján a kioldó gombot és óvatosan engedje le a kosarat a legalsó helyzetbe (ábra 8).

- A jól elkészített étel érdekében ragaszkodjon a sütnivaló étel csomagolásán található készítési időhöz vagy a használati utasítás végén található táblázatban említett készítési időkhöz.
- Ha azt szeretné, hogy a sütni kívánt étel egyenletesen piruljon, sütés közben emelje ki a kosarat néhányszor az olajból/zsirádeből, s lazán rázogassa meg a tartalmát.

Időzítő (csak a HD6155 típusnál)

Az időkapcsoló óra csupán a sütési idő végét jelzi, a készüléket NEM kapcsolja ki!

Az időzítő beállítása

1 Az időzítógomb lenyomásával beállítható a sütési idő (percekben) (ábra 9).

A beállított idő a kijelzőn látható.

2 Tartsa nyomva a gombot a percek gyors beállításához. Engedje el a gombot, amint a kívánt sütési időt elérte.

- A maximális beállítható időtartam 99 perc.
- Az időkapcsoló óra a beállítás után néhány másodperccel kezdi visszaszámlálni az időt.
- Míg az időkapcsoló óra működik, a sütésből hátralévő idő villog a kijelzőn. Az utolsó perc másodpercekben jelenik meg.

3 Ha az előre beállított idő nem megfelelő, kitörölheti az időzítő gomb 2 másodpercig tartó benyomásával amikor az időzítő kezd visszaszámlálni (vagyis mikor az időzítő villogni kezd). Tartsa a gombot nyomva, míg a '00' megjelenik a kijelzőn. Most beállíthatja a helyes sütési időt.

4 Mikor a beállított idő letelik, egy hangjelzést fog hallani. 10 másodperc múlva a hangjelzés megismétlődik. Az időzítő gomb megnyomásával a hangjelzést leállíthatja.

Az időzítő eltávolítása

Az időzítő levehető. Ez lehetővé teszi, hogy az időzítőt egy másik helységbe vigye. Így bárhol is van, meghallja a hangjelzést, amely jelzi, hogy kész az étel.

D Miután beállította a kívánt sütési időt, leveheti az időzítőt az olajsütőről ha jobb oldalát maga felé húzva (ábra 10).

Mikor az időzítő az étel elkészülését jelző hangjelzést adja, visszatérhet az olajsütőhöz és nyomja vissza az időzítőt az olajsütőre.

A sütés befejezése után

1 A kart felemelve helyezze a kosarat a legmagasabb állásba, vagyis a csepegtető helyzetbe (ábra 11).

2 Nyissa ki a tetőt a kioldó gomb megnyomásával (ábra 12).
Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröcsögés miatt.

3 Óvatosan emelje ki a kosarat a sütőből.

A felesleges olaj vagy zsír eltávolításához rázza meg a kosarat az olajsütő felett vagy helyezze csepegtető helyzetbe a tál belsejébe. Tegye ki a megsütött ételt egy zsírfelszívó papírral (pl. konyhai papírtörölő) kibélelt tábla vagy szűrőedénybe.

4 Kapcsolja ki az olajsütőt a be-/kikapcsolóval.
A be-/kikapcsoló jelzőlámpája kialszik.

5 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

Ne mozgassa az olajsütőt, amíg az olaj vagy zsír nem hűlt le eléggé, ami kb. 60 percig tart.

- Ha az olajsütőt nem rendszeresen használja, javasoljuk, hogy az olajat vagy a folyékony zsírt vegye ki és egy jól záródó edénybe tárolja, lehetőleg hűtőszekrényben vagy hűvös helyen. Az ételmaradékok eltávolításához az olajat vagy a zsírt egy finom szűrőn szűrje át, mikor a tároló edénybe tölti. A belső tál kiürítése előtt vegye ki a sütőkosarat.
- Ha az olajsütő szilárd zsírt tartalmaz, hagyja, hogy a zsiradék az olajsütőben megszilárduljon és tárolja az olajsütőt a benne lévő zsírral együtt (lásd még az "Előkészítés használatra" fejezet "olaj és zsír" részét).

Tisztítás

Várjon, míg az olaj vagy zsír kellőképp le nem hűl.

Ne használjon semmilyen súroló (folyékony) tisztítószert vagy anyagot (pl. surolószivacs) a készülék tisztításához.

1 Vegye ki a szűrőt a tetőből a szűrő fogójának felfelé húzásával, miközben a fogó alatti fület nyomja (ábra 13).

- 2** Nyissa fel a fedelet.
- 3** Vegye le a fedőt a fető kioldó fül megnyomásával (1) és fető felemelésével a készülékről (2) (ábra 14).
- 4** Emelje ki a sütőkosarat a készülékből.
- 5** Vegye ki a víztálcát az olajsütőből és ürítse ki (ábra 15).
- 6** Emelje ki a belső tálat a készülékből és távolítsa el az olajat vagy zsírt (ábra 16).
- D** Az elektronikus elemekkel felszerelt készülékház és a fűtőelemek kivételével minden rész mosogatógépben mosható vagy forróvízben, mosogatószerrel tisztítható.
- 7** A házat néhány csepp mosogatószer tartalmazó nedves ruhával és/vagy konyhai papírtörlővel tisztítsa.

Ne merítse az olajsütő házát vízbe.

- 8** A tetőt, a szűrőt, a kosarat, a belső tálat és a víztálcát mosogatószeres melegvízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg.

Fontos: A szűrőt úgy is megtisztíthatja, hogy a tetőn hagyja, mikor azt tisztítja.

- 9** A részeket tiszta vízzel öblítse le és alaposan szárítsa meg.

Mosogatógépben tisztítható részek

- Fedő
- Belső tál
- Levehető szűrő
- Sütőkosár
- Kondenzvíz tálca

Az olaj vagy zsír cseréje

Mivel az olaj vagy zsír meglehetősen gyorsan elveszti kedvező tulajdonságait, az olajat vagy zsírt rendszeresen cserélni kell. Ehhez a művelethez az alábbi utasításokat kövesse.

Ha az olajsütőt főleg hasáburgonya készítéséhez használja és ha minden egyes használat után az olajat vagy zsírt átszűri, az olajat vagy zsírt 10-12 alkalommal is újrahaználhatja, mielőtt ki kellene cserélni. Ha olyan étel készítéséhez használja, amelyek fehérjében gazdag (mint a hús vagy a hal), akkor az olajat vagy zsírt sokkal gyakrabban kell cserélnie.

- D** A cseréletlen olajat soha ne használja 6 hónapnál tovább, s mindig gondosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett útmutatást.
- D** A használt olajhoz vagy zsírhoz soha ne adjon frisset.
- D** Sose keverjen össze különböző fajta olajakat és zsírt!
- D** Azonnal cseréljen olajat vagy zsírt, ha az felmelegítéskor habzik, ha erős szaga vagy íze van, vagy ha sötétté, esetleg ragacsossá válik.

A használt olaj és zsír kiselejtezése

A használt olajat vagy zsírt öntse vissza az eredeti (zárható) műanyag palackba. A használt zsírt úgy is kiselejtezheti, hogy hagyja az olajsütőben megszilárdulni (a sütőkosár nélküli készülékben) és majd az olajsütőből egy lapátka segítségével kikaparja és újságpapírba csomagolja. Ha lehetséges, akkor a palackot vagy az újságpapírt a nem komposztálható szemétkébe tegye (ne a komposztálható (bio) hulladékhoz) vagy az országa szabályainak megfelelően járjon el velük.

Tárolás

- 1** Tegye vissza az olajsütőre/be minden részét és csukja le a fedőt.
- 2** Tekerje fel a hálózati csatlakozó kábelt, tegye vissza a kábeltartóba és illessze be a csatlakozó dugót a csatlakozó dugót rögzítő részbe (ábra 17).
- 3** A sütőt fogantyújánál fogva emelje.

Sütési tippek

A készítési idők és a beállítási idők áttekintéséhez nézze meg a használati utasítás végén található táblázatot.

Házilag készített hasáburgonya

A legízesebb, legropogósabb hasáburgonya a következőképpen készíthető:

- 1** Használjon kemény burgonyát és vágja hasábokra. Öblítse le hideg vízzel. Ez megakadályozza, hogy egymáshoz ragadjanak sütés közben.
▶ *A hasábokat alaposan szárítsa meg.*
- 2** A hasáb burgonyát kétszer süsse meg: először 4-6 percig, 160°C fokozaton, majd pedig 5-8 percig, 175°C fokozaton.
- 3** Tegye a házilag készített hasáburgonyát egy tálba és rázza össze. Hagyja lehűlni, mielőtt másodszor is megsütné.

Mélyhűtött élelmiszer

A mélyhűtött hasáburgonya elősütött, ezért csak egyszer kell kisütni, a csomagoláson lévő használati utasításnak megfelelően.

A fagyasztóból kivett ételek (-16 to -18°C) jelentősen lehűtik az olajat vagy zsírt, mikor abba beleteszik. Mivel az étel azonnal nem melegszik fel, ezért esetleg túl sok olajat vagy zsírt szív magába.

Ennek megelőzéséhez a következőket teheti:

- Sütés előtt szobahőmérsékleten kiolvashatja az ételeket, ha a sütnivaló étel csomagolása nem ellenzi.
- Óvatosan távolítson el róla minél több jeget és vizet, s itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön nagyon nagy mennyiséget egyszerre (nézze meg a használati utasítás idetartozó táblázatát).
- A használati utasítás végén található táblázatban említett sütési időt vagy a sütnivaló étel csomagolásán feltüntetett időt válassza. Ha nincs erre használati utasítás, akkor válassza a 190°C hőfokot.
- Az ételt nagyon óvatosan merítse a forró olajba vagy zsírba, mivel az a mélyhűtött élelmiszertől hevesen buzogni kezdhet.

A szagok semlegesítése

Bizonyos élelmiszerfajták, pl. a halak, az olajnak vagy zsiradéknak kellemetlen szagot kölcsönözhetnek. Ezt a következő módon lehet semlegesíteni:

- 1** Melegítse fel az olajat vagy zsírt 160°C hőfokra.
- 2** Tegyen néhány vékony szelet kenyeret vagy néhány petrezselyemszálat az olajba.

- 3** Várjon, míg több buborék nem jelentkezik és egy lapátkával halássza ki az olajsütőből a kenyeret vagy a petrezselymet.

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

Környezetvédelem

- 1** Kérjük, hogy a használhatatlanná vált készüléket ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe, hanem hivatalos hulladékújrahasznosítási gyűjtőhelyeken adja le. Ezzel Ön is hozzájárul a környezetünk megóvásához (ábra 18).

- 2** Mielőtt leselejtezné az olajsütőt, vegye ki az időkapcsoló akkumulátorát (csak HD 6155 típusnál).

Használjon egy kicsi, sima fogú csavarhúzózt az időzítő hátuljának eltávolításához.

- 3** Vegye ki az elemeket. Ne dobja a normális háztartási hulladékhoz, hanem hivatalos gyűjtőpontnál szolgáltatassa be azokat.

Jótállás és szervíz

Ha valamilyen információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merült fel, akkor látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon országa Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélen). Ha lakóhelyén nincs vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
A megsütött ételnek nincs aranybarna színe, és/vagy nem ropogós.	A beállított hőmérséklet túl alacsony, és/vagy az étel nem sült elég hosszú ideig.	Ellenőrizze az étel csomagolását vagy a használati utasítás végén található táblázatot, hogy a hőfok és/vagy a készítési idő, amit választott, megfelelő-e. Állítsa be a hőfokszabályzót a helyes hőfokra.
	Túl sok élelmiszer van a kosárban.	Sose süssön több ételt egyszerre, mint a táblázatban említett mennyiség.
	Az olaj vagy zsír nem melegszik fel eléggé.	A hőfokszabályzó biztosítja esetleg kiégett, és a biztonsági megszakító kikapcsolta a készüléket. Forduljon a Philips kereskedőjéhez vagy a szakszervízhez a biztosíték kicseréléséhez.
A sütő erős, kellemetlen szagot áraszt.	A kivehető szűrő telített.	Vegye ki a szűrőt és mossa ki forró, mosószeres vízben vagy mosogatógépben.
	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat/zsíradékot. Ha szeretné az olajat/zsirt minél tovább frissen tartani, rendszeresen szűrje.
	Az Ön által használt olaj-/zsíradéktípus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A gőz a szűrőn kívül másutt is kicsap.	A fedél nincs rendesen lezárva.	Ellenőrizze, hogy le van-e rendesen zárva a fedél.
	A kivehető szűrő telített.	Vegye ki a szűrőt és mossa ki forró, mosószeres vízben vagy mosogatógépben.
Sütés közben az olaj, illetve zsír túlcsoordul a sütő szélén.	Túl sok olaj vagy zsír van a sütőben.	Ügyeljen rá, hogy az olaj vagy zsír mennyisége a sütőben ne lépje túl a maximális megengedett szintet.
	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert, majd a használati útmutatóba foglaltak alapján süssse meg.
	Túl sok élelmiszer van a kosárban.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a megfelelő táblázatban említett mennyiség.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert.
	Az Ön által használt olaj/zsíradéktípus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
	A belső sütőedény nincs megfelelően kitisztítva.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutató alapján.
Nincs szűrő vagy a szűrő megsérült.	Látogasson el a Philips weboldalára, a www.philips.com -ra vagy forduljon a helyi Philips kereskedőjéhez.	

Elkészítési idők, hőfokbeállítások

Az alábbi táblázat megmutatja, hogy mennyi sajátos típusú ételt készíthet, és hogy melyik sütési hőfokot és készítési időt kell választania.

Ha az élelmiszer csomagolásán feltüntetett használati utasítás eltér az itt olvashatótól, mindig a csomagoláson szereplő útmutatás szerint járjon el.

*) Lásd még a "sütési tippeket" a házilag készített hasábburgonyára.

Hőfok	Élelmiszer	Adagonként ajánlott mennyiség	Sütési idő (perc) friss vagy (részben) kiolvasztott ételnél	Sütési idő (perc) fagyasztott ételnél
160°C	Házi készítésű hasábburgonya*), első sütési szakasz	600g	4-6 (menjen a 175°C körülbelül a második körben ebben a használati utasításban)	-
	Friss hal	450g	5-7	-
170°C	Csirke (dotverők)	3-5 darab	12-15	15-20
	Sajtkrokkett	5 darab	4-5	6-7
	Mini burgonyalángosok	4 darab	3-4	4-5
	Zöldségköret (gomba, karfiol)	8-10 darab	2-3	-
175°C	Házi készítésű hasábburgonya*), második sütési szakasz	600 g	5-8	-
	Mélyhűtött hasábburgonya	600 g	-	8-10
	Chips (nagyon vékony burgonyaszirmok)	600 g	4	-
	Burgonyakrokkett	4-5 darab	4-5	6-7
180°C	Kínai tavaszi tekercs	2-3 darab	6-7	10-12
	Vietnámi tavaszi tekercs	5-6 darab	5-6	8-10
	Csirkefalatok	8-10 darab	3-4	4-5
	Mini falatkák (snack)	8-10 darab	3-4	4-5
	Húsgolyók (mini)	8-10 darab	3-4	4-5
	Kagyló	12-15 darab	2-3	3-4
	Garnélarák	8-10 darab	3-4	4-5
	Alma pongyolában	5 darab	3-4	4-5
190°C	Padlizsánszeletek	600 g	3-4	-
	Fánkok (doughnuts)	3-4 darab	5-6	-
	Rántott camembert	2-4 darab	2-3	-
	Rántott hússzelet	2 darab	3-4	-

Úvod

Vážený zákazník, blahoželáme Vám ku kúpe novej fritézy Philips Cucina. Vaša nová fritéza Vám umožní bezpečne a pohodlne smažiť všetky druhy potravín!

Opis zariadenia

- A** Veko
- B** Oddeliteľný, umývateľný filter
- C** Košík na smaženie
- D** Oddeliteľná vnútorná nádoba
- E** Tlačidlo na uvoľnenie veka
- F** Digitálny, oddeliteľný časový spínač (len model HD6155)
- G** Ovládanie teploty
- H** Kontrolné svetlo
- I** Vypínač
- J** Nádoba na skondenzovanú vodu
- K** Priestor na uloženie kábla
- L** Kábel

Dôležité upozornenie

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho na neskoršie použitie.

- Pred pripojením do siete skontrolujte, či napätie v miestnej sieti súhlasí s pracovným napätím označeným na zariadení.
- Zariadenie pripojte len do uzemnenej zásuvky.
- Ak je kábel poškodený, musí ho vymeniť personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Ak je potrebná oprava, alebo prehliadka fritézy, vždy ju zanezte do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa opraviť fritézu sami, lebo záruka stratí platnosť.
- Pred prvým použitím riadne očistite jednotlivé súčiastky zariadenia (viď kapitola "Čistenie"). Skôr, ako nádobu fritézy naplníte olejom, alebo tekutým tukom sa postarajte, aby boli všetky súčiastky suché.
- Plášť zariadenia nikdy neponárajte do vody, ani neoplachujte pod tečúcou vodou. Plášť fritézy smiete očistiť jedine tkaninou navlhčenou vo vode s čistiacim prostriedkom.
- Zariadenie nezapínajte skôr, ako jeho nádobu naplníte olejom/tukom. Postarajte sa, aby sa hladina oleja/tuku v nádobe fritézy vždy nachádzala medzi dvoma značkami označenými vo vnútri vnútornej nádoby.
- Počas smaženia sa cez filter uvoľňuje horúca para. Dodržiavajte bezpečný odstup od zariadenia. Pri otvorení veka nádoby sa tiež uvoľní horúca para, a preto buďte aj pri tejto činnosti opatrní.
- Zariadenie musí byť mimo dosahu detí. Kábel nenechajte previsať cez okraj stola alebo pracovnej dosky, na ktorej je fritéza umiestnená.
- Zariadenie je určené výlučne na použitie v domácnosti. Ak zariadenie použijete na iné, (polo) profesionálne účely, alebo ho použijete v rozpore s pokynmi uvedenými v návode na použitie, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nebude niesť zodpovednosť za škody spôsobené použitím zariadenia.
- Aby ste predišli vykypeniu alebo nebezpečnému varu oleja/tuku, nesmažte vo fritéze ázijské ryžové koláčiky (ani podobný typ potravín).
- Správne usmažené potraviny sú sfarbené zlatožlté, nie sú tmavé ani hnedé. Po smažení z oleja/tuku odstráňte stmavnuté zvyšky potravín! Nesmažte potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, pri teplote vyššej ako 175°C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).

Bezpečnostný vypínač

Zariadenie je vybavené bezpečnostným vypínačom, ktorý v prípade prehriatia fritézu vypne. Táto situácia môže nastať, ak v nádobe fritézy nie je dostatočné množstvo oleja/ruku, prípadne ak sa vo fritéze roztápajú kúsky stuženého tuku a ohrevné teleso nedokáže dostatočne rýchlo odovzdať teplo.

- ▮ Ak fritéza nefunguje, nechajte olej/tuk vychladnúť a obráťte sa na predajcu výrobkov Philips, alebo na autorizované servisné centrum.

Automatické vypnutie (len model HD6155)

Fritéza sa automaticky vypne po 2 hodinách. Ak sa tak stane, zhasne kontrolné svetlo vypínača.

- ▮ Zariadenie zapnete ďalším stlačením vypínača.

Príprava na použitie

- 1** Zariadenie postavte na vodorovný, hladký a stabilný povrch mimo dosahu detí.
Ak chcete fritézu postaviť na vrch sporáka, uistite sa, že platne sporáka sú vypnuté a studené.
- 2** Suchú fritézu naplňte olejom, tekutým tukom, alebo roztopeným tukom až po značku na vnútornej strane nádoby (ako sa používa tuhý tuk, je uvedený v časti "Olej a tuk") (obr. 1).

	Olej/tekutý tuk	Stužený tuk
Minimum	2.2 l	1925 g
Maximum	2.5 l	2200 g

Olej a tuk

Nepoužívajte súčasne rôzne druhy oleja/tuku!

Odporúčame Vám používať olej, alebo tekutý tuk na smaženie, najlepšie rastlinný olej/tuk bohatý na nenasýtené tuky (napr. kyselina linolová).

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

- 1** Ak chcete použiť nové kocky tuku, pomaly ich roztopte na panvici na slabom plameni.
- 2** Roztopený tuk pozorne nalejte do nádoby fritézy.
- 3** Fritézu odkladajte pri izbovej teplote spolu so stuhnutým tukom v nádobe.

Ak je teplota tuku veľmi nízka, pri opätovnom roztopení môže začať kypieť.

- 4** Aby ste predišli spenieniu, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov (obr. 2).

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

Použitie zariadenia

Smaženie

Dajte pozor: počas smaženia sa cez filter vo veku uvoľňuje horúca para.

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (obr. 3).
Postarajte sa, aby sa kábel nedotýkal horúcich častí zariadenia.

2 Stlačením vypínača zapnite fritézu.

Rozsvieti sa kontrolné svetlo vypínača a ohrevu.

3 Na ovládači nastavte požadovanú teplotu (150-175°C) (obr. 4).

- Informácie o teplote pri smažení nájdete na obale smažených potravín, alebo v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie.
- Olej/tuk sa na požadovanú teplotu zohreje v priebehu 10 až 15 minút.
- Počas ohrievania kontrolné svetlo ohrevu niekoľkokrát zhasne a znovu sa rozsvieti. Keď zhasne na dlhšie, olej/tuk dosiahol požadovanú teplotu.
- Keď sa dávka potravín usmaží, rozsvieti sa tiež kontrolné svetlo. Počkajte, kým na chvíľu zhasne, a potom pokračujte ďalšou dávkou.
- *Počas ohrievania môžete nechať košík na smaženie vo fritéze.*

4 Zdvihnite rúčku a vyzdvihnite košík do najvyššej polohy (obr. 5).**5 Stlačte tlačidlo a otvorte veko fritézy. Veko sa otvorí automaticky (obr. 6).****6 Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.**

- *Aby ste dosiahli požadovanú kvalitu, odporúčame Vám neprekračovať maximálne množstvo potravín uvedené ďalej v tomto návode.*

	Domáce hranolčeky	Mrazené hranolčeky
Maximálne množstvo	1300 g	1000 g
Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	1000 g	500 g

7 Pozorne vložte košík do fritézy, ale neponorte ho do oleja/tuku (obr. 7).**8 Zatvorte veko.****9 Len model HD6155 - Nastavte požadovaný čas smaženia (viď časť "Časový spínač" v tejto kapitole).**

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia časového spínača.

10 Stlačte uvoľňovací gombík na rúčke košíka a potom košík pozorne zasuňte do dolnej polohy (obr. 8).

- *Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete pri smažení dodržiavať čas prípravy uvedený na balení potravín, alebo v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie.*
- *Aby ste dosiahli rovnomernú zlatovú farbu smažených potravín, počas smaženia niekoľkokrát otvorte veko fritézy a jemne potraсте obsahom košíka.*

Časový spínač (len model HD6155)

Časový spínač ukazuje koniec smaženia, ale fritézu NEVYPNE.

Nastavenie časového spínača**1 Stlačte gombík časovača a nastavte čas smaženia v minútach (obr. 9).**

Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

2 Podržte gombík stlačený a minúty budú pribúdať rýchlejšie. Keď nastavíte požadovaný čas, uvoľnite gombík.

- Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť, je 99 minút.
- Niekoľko sekúnd po nastavení požadovaného času smaženia, začne jeho odpočítavanie.
- Kým časový spínač pracuje, na displeji bude blikať zostávajúci čas. Posledná minúta sa odpočíta po sekundách.

- 3** Ak ste nenastavil čas správne, môžete ho zmeniť tak, že v momente, keď sa začne odpočet (t.j. keď údaj na displeji začne blikať), gombík na 2 sekundy stlačíte. Gombík podržte stlačený kým sa na displeji nezobrazí "00". Potom môžete nastaviť správny čas.
- 4** Keď uplynie nastavený čas, budete počuť zvukový signál. O 10 sekúnd sa zvukový signál zopakuje. Zvukový signál môžete vypnúť stlačením gombíka časového spínača.

Oddelenie časového spínača

Časový spínač je oddeliteľný. Môžete ho zobrať so sebou do inej miestnosti a kdekoľvek budete počuť, keď Vám zvukovým signálom oznámi, že potraviny sú usmažené.

- D** Po nastavení požadovaného času smaženia, môžete časový spínač oddeliť tak, že jeho pravú stranu potiahnete smerom ku sebe (obr. 10).

Keď zaznie zvukový signál, oznamujúci že potraviny sú usmažené, môžete sa vrátiť ku fritéze a vrátiť časový spínač späť na miesto.

Po smažení

- 1** Zodvihnite rúčku, aby ste zodvihli košík do hornej polohy, t.j. do polohy, v ktorej necháte odkvapkať olej/tuk (obr. 11).
- 2** Stlačte uvoľňovací gombík, aby sa otvorilo veko (obr. 12).
Dajte pozor na horúcu paru a možnosť, že olej začne kypieť.

- 3** Pozorne vyberte košík z fritézy.

Aby ste odstránili prebytočný olej/tuk, potraсте košíkom nad fritézou, alebo ho postavte do držiak na vnútornej strane nádoby do polohy na odkvapkanie oleja/tuku. Usmažené jedlo vložte do misy alebo cedníka so savým, napr. kuchynským, papierom.

- 4** Vypínačom vypnite fritézu.

Kontrolné svetlo vypínača zhasne.

- 5** Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Fritézou nehýbte, kým olej/tuk dostatočne nevychladne (bude to trvať približne 60 minút).

- ▶ Ak fritézu nepoužívate často, odporúčame Vám uskladniť olej/tuk v riadne uzavretých nádobách, najlepšie v chladničke, alebo na chladnom mieste. Olej do nádob nalejte cez jemné sitko, aby ste oddelili čiastočky smažených potravín. Pred vyprázdnením vnútornej nádoby fritézy, vyberte z nej košík.
- ▶ Ak na smaženie používate stužený tuk, nechajte ho stuhnúť v nádobe fritézy a odložte (viď kapitola "Príprava na použitie", časť "Olej a tuk").

Čistenie

Počkajte, kým sa olej/tuk riadne ochladí.

Na čistenie zariadenia nepoužívajte abrazívne (kvapalné) čistiace prostriedky ani náradie (napr. drsný pad).

- 1** Z veka vyberte filter tak, že potiahnete za jeho výstupok smerom nahor a súčasne stlačíte štítok pod výstupkom (obr. 13).
- 2** Otvorte veko.
- 3** Veko oddelíte tak, že súčasne stlačíte uvoľňovací štítok (1) a zodvihnete veko zo zariadenia (2) (obr. 14).
- 4** Z fritézy vyberte košík na smaženie.
- 5** Vyberte nádobu na zachytenie pary a vyprázdnite ju (obr. 15).

6 Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk (obr. 16).

- Všetky súčiastky, okrem plášt'a s elektrickými súčiastkami, môžete umývať v umývačke riadu, alebo v horúcej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku.

7 Plášť očistite navlhčenou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo pomocou kuchynského papiera.

Plášť fritézy neponárajte do vody.

8 Veko, filter, košík na smaženie a nádobu na skondenzovanú vodu umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku, alebo v umývačke riadu.

Poznámka: Filter môžete očistiť aj tak, že pri čistení ho necháte vo veku.

9 Súčiastky opláchnite čistou vodou a riadne ich osušte.

Súčiastky, ktoré môžete umývať v umývačke riadu

- Veko
- Vnútorná nádoba
- Oddeliteľný filter
- Košík na smaženie
- Nádoba na zachytenie vody

Výmena oleja/tuku

Pretože olej/tuk relatívne rýchlo stráca svoje vlastnosti, mali by ste ho pravidelne meniť. Pri výmene postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

Ak fritézu používate predovšetkým na prípravu hranolčekov a pomocou sitka z oleja/tuku pravidelne odstraňujete zvyšky potravy, olej/tuk môžete bez výmeny použiť 10 až 12 krát. Ak vo fritéze smažíte potraviny bohaté na proteíny (ako napr. mäso alebo ryby), olej/tuk musíte vymieňať častejšie.

- Olej nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov a vždy postupujte podľa návodu uvedeného na obale použitého oleja/tuku.
- Nepridávajte čerstvý olej/tuk ku použitému.
- Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja/tuku.
- Olej/tuk vymeňte hneď, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachuť, alebo ak stmavne a/alebo zhutne.

Odstraňovanie použitého oleja/tuku

Použitý olej/tuk nalejte späť do pôvodnej (uzatvárateľnej) nádoby. Použitý tuk môžete nechať vo fritéze stuhnúť (vopred vyberte košík) a postupne ho vyberte pomocou varešky do pripraveného novinového papiera. Nádoby s použitým olejom/tukom alebo papier so stuženým tukom vložte do nádoby na nekompostovateľný odpad (nie do nádoby pre kompostovateľný odpad), ak sú k dispozícii, alebo ich odstráňte v súlade s predpismi platnými vo Vašej krajine.

Odkladanie

1 Všetky súčiastky vráťte na svoje miesto vo/na fritéze a zatvorte veko.

2 Zviňte kábel, zasuňte ho späť do priestoru na odkladanie a na určenom mieste prichyťte jeho koncovku (obr. 17).

3 Pri premiestňovaní zdvihnite fritézu pomocou jej rúčok.

Tipy pri smažení

Prehľad dĺžky trvania prípravy a nastavenia teplôt pri smažení nájdete v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie.

Domáce hranolčeky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie hranolčeky pripravíte nasledujúcim spôsobom:

- 1** Použite tvrdé zemiaky a pokrájajte ich na hranolčeky. Opláchnite ich studenou vodou. Tak zabránite, aby sa počas smaženia zlepili.
► *Poriadne ich osušte.*
- 2** Hranolčeky smažte nadvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160°C a potom 5-8 minút pri teplote 175°C.
- 3** Pripravené domáce hranolčeky vložte do misy a potraсте nimi. Pred druhým smažením ich nechajte vychladnúť.

Zmrazené potraviny

Mrazené hranolčeky sú predsmažené, takže ich potrebujete osmažiť už iba raz podľa návodu na obale.

Ak použijete potraviny z mrazničky (-16 až -18°C), teplota oleja/tuku sa výrazne zníži. Pretože sa olej/tuk nezohreje na teplotu smaženia okamžite, hranolčeky môžu absorbovať väčšie množstvo oleja/tuku.

Aby ste tomu predišli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Ak nie je v návode na prípravu potravín uvedený iný postup, pred smažením nechajte potraviny rozmraziť pri izbovej teplote.
- Pozorne vytraste z potravín čo najviac ľadu a vody a riadne potraviny osušte.
- Nesmažte príliš veľké dávky potravín (viď príslušná tabuľka v tomto návode na použitie).
- Nastavte teplotu uvedenú v tabuľke na konci tohoto návodu, alebo na obale smaženej potravy. Ak tento údaj nie je uvedený, nastavte teplotu 190°C.
- Potraviny ponorte do oleja/tuku veľmi pozorne, pretože zmrazené potraviny môžu spôsobiť, že olej/tuk začne búrlivo vriť.

Odstránenie neželanej príchute

Niektoré potraviny, predovšetkým ryby, dodávajú oleju/tuku nepríjemnú príchuť. Aby ste ju odstránili, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Životné prostredie

- 1** Keď sa skončí životnosť zariadenia, neodhadzujte ho spolu s bežným odpadom, ale zaneστε ho na miesto oficiálneho zberu kvôli recyklovaniu. Pomôžete tak zachovať životné prostredie (obr. 18).

2 Pred odstránením fritézy vyberte z časového spínača (len model HD6155) batériu.

Na otvorenie zadného panelu časového spínača použite malý plochý skrutkovač.

3 Vyberte batériu. Neodhadzujte ju spolu s bežným odpadom, ale zaneste ju na oficiálne miesto zberu.**Záruka a služby**

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

Riešenie problémov

Problém	Možná příčina	Riešenie
Smažená potrava nemá typické zlatavé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavá.	Nastavená teplota je príliš nízka a/alebo ste nenechali potraviny smažiť dostatočne dlho.	Na obale smaženej potravy, alebo v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie skontrolujte, či je nastavená teplota správna. Nastavte správnu teplotu.
	V košíku je priveľa potravy.	Nesmažte súčasne viac potravy, ako je množstvo uvedené v príslušnej tabuľke.
	Olej/tuk nie je dostatočne zahriaty.	Poistka nastavenia teploty môže byť vypálená a preto bezpečnostný vypínač vypne zariadenie. Obráťte sa na predajcu výrobkov Philips, alebo na servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips, aby poistku vymenili.
Z fritézy sa uvoľňuje silný nepríjemný zápach.	Oddeliteľný filter je plný.	Odmontujte filter a očistite ho horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.
	Olej/tuk už nie je čerstvý.	Vymeňte olej/tuk. Pravidelne prefiltrujte olej/tuk cez sitko, aby ste ho udržali dlhšie čerstvý.
	Použitý olej/tuk nie je vhodný na smaženie potravín pri vysokej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
Vodná para uniká z iných miest ako z filtra.	Nezastvorili ste riadne veko.	Skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené.
	Oddeliteľný filter je plný.	Odmontujte filter a očistite ho horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Postarajte sa, aby hladina oleja/tuku vo fritéze nepresiahla maximálnu úroveň.
	Smažená potrava obsahuje priveľa vlhkosti.	Pred smažením potraviny riadne osušte a počas smaženia postupujte v súlade s pokynmi tohoto návodu na použitie.
	V košíku na smaženie je priveľa potravy.	Nesmažte súčasne viac potravy, ako je odporúčané množstvo uvedené v príslušnej tabuľke.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Smažená potrava obsahuje priveľa vlhkosti.	Pred smažením potraviny riadne osušte.
	Použitý olej/tuk nie je vhodný na smaženie potravín pri vysokej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Neočistili ste riadne vnútornú nádobu fritézy.	Vnútornú nádobu fritézy očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode na použitie.
Vo veku nie je vložený filter, alebo je poškodený.	Navštívte, prosím, web stránku Philips (www.philips.com), alebo sa obráťte na miestneho predajcu výrobkov Philips.	

Čas potrebný na prípravu a nastavenia teploty

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené maximálne množstvá jednotlivých druhov potravín, ktoré môžete naraz smažiť a tiež teplota a čas, ktorý máte pri smažení nastaviť. Ak sa informácie uvedené na obale od potravín líšia od údajov v tejto tabuľke, vždy postupujte podľa návodu na obale od potravín.

*) Pri príprave domácich hranolčiekov si všimnite aj "Tipy pri smažení".

Teplota	Druh potraviny	Odporúčaná dávka potravín	Trvanie prípravy (min), čerstvé, alebo (čiastočne) rozmrazené potraviny	Trvanie prípravy (min), mrazené potraviny
160°C	Domáce hranolčeky*) prvé smaženie	600 g	4-6 (pri teplote 175°C je v tejto tabuľke uvedená informácia o druhom smažení)	-
	Čerstvá ryba	450 g	5-7	-
170°C	Kurča (stehná)	3-5 kusov	12-15	15-20
	Syrové krokety	5 kusov	4-5	6-7
	Mini zemiakové placky	4 kusy	3-4	4-5
	Zeleninové fašírky (huby, karfiól)	8-10 kusov	2-3	-
175°C	Domáce hranolčeky*) druhé smaženie	600 g	5-8	-
	Mrazené hranolčeky	600 g	-	8-10
	Smažené zemiakové lupienky (veľmi tenké)	600 g	4	-
	Zemiakové krokety	4-5 kusov	4-5	6-7
180°C	Čínske jaré rolky	2-3 kusy	6-7	10-12
	Vietnamské jaré rolky	5-6 kusov	5-6	8-10
	Kuracie nugety	8-10 kusov	3-4	4-5
	Mini snack	8-10 kusov	3-4	4-5
	Mäsové fašírky (malé)	8-10 kusov	3-4	4-5
	Mušle	12-15 kusov	2-3	3-4
	Krevety	8-10 kusov	3-4	4-5
	Jablko v cestíčku	5 kusov	3-4	4-5
190°C	Baklažán (plátky)	600 g	3-4	-
	Smažené venčeky	3-4 kusy	5-6	-
	Smažený syr (obalený v strúhanke)	2-4 kusy	2-3	-
	Obalovaný rezeň	2 kusy	3-4	-

Вступ

Шановний клієнте, вітаємо Вас із придбанням нової фритюрниці "Philips Cucina". Ваша нова фритюрниця дозволить вам безпечно та легко готувати будь-які смажені продукти.

Загальний опис

- A** Кришка
- B** Зіомний фільтр, придатний для миття
- C** Корзина для підсмажування
- D** Зіомна внутрішня каструля
- E** Кнопка розблокування кришки
- F** Цифровий зіомний таймер (тільки HD6155)
- G** Регулятор температури
- H** Індикаторна лампа
- I** Вимикач
- J** Лоток для конденсату
- K** Відділення для шнура
- L** Шнур

Важлива інформація

Прочитайте цю інструкцію з використання та продивіться ілюстрації перед тим, як починати роботу з фритюрницею.

- ▶ Перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, із напругою у мережі вашого будинку перед тим, як приєднувати пристрій до мережі.
- ▶ Під'єднайте фритюрницю лише до заземлених розеток.
- ▶ Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпечі його треба замінити у фірмі "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.
- ▶ Завжди повертайте пристрій до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips для перевірки або ремонту. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самотужки, це призведе до втрати гарантії.
- ▶ Перед тим, як використовувати фритюрницю вперше, почистіть ретельно окремі частини пристрою (див. "Чищення"). Переконайтеся, що всі частини висохли, перед тим, як наповнювати пристрій олією чи рідким жиром.
- ▶ Ніколи не занурюйте корпус у воду та не мийте під краном. Корпус треба чистити лише вологою ганчіркою, змоченою м'якою рідиною.
- ▶ Не включаєте пристрій до того, як наповните його олією чи жиром. Переконайтеся, що пристрій завжди наповнений до рівня між двома позначками всередині каструлі.
- ▶ Під час підсмажування через фільтр виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари. Ви маєте також стеретися пари, коли відкриваєте кришку.
- ▶ Тримайте пристрій подалі від дітей, коли ви використовуєте його.
- ▶ Шнур не повинен звисати через край столу чи поверхні, на якій встановлений пристрій.
- ▶ Цей пристрій призначений виключно для домашнього використання. Якщо пристрій використовується не належним чином, для професійних або напівпрофесійних цілей, або іншим чином, що не відповідає цій інструкції, гарантія втрачає чинність, і фірма "Philips" не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- ▶ Не смажте азійські рисові тістечка (чи подібну їжу) у цьому пристрої, оскільки це може викликати значне кипіння та вибризування олії чи жиру.
- ▶ Завжди повертайте пристрій до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips для перевірки або ремонту. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самотужки, це призведе до втрати гарантії.

Запобіжний вимикач

Пристрій оснащено запобіжним вимикачем, що вимикає пристрій, коли той перегрівається. Це може трапитися, якщо у пристрої недостатньо олії, якщо у пристрої розтоплюються шматки твердого жиру, що не дають нагрівальним елементам віддавати тепло.

- ❶ Якщо фритюрниця не працює, дайте олії чи жиру охолонути та зверніться до вашого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Автовимикач (тільки HD6155)

Фритюрниця вимикається автоматично через 2 години. Коли це трапляється, лампа живлення на вимикачі згасає.

- ❶ Щоб увімкнути пристрій знову, натисніть вимикач.

Підготовка до використання

- ❶ Встановіть пристрій на горизонтальну, рівну та стійку поверхню подалі від дітей. Якщо ви бажаєте поставити пристрій на плиту, переконайтеся, що конфорки вимкнено, і вони охололи.
- ❷ Наповніть сухий пристрій олією, рідким або розтопленим твердим жиром до верхньої позначки на внутрішній каструлі (див. розділ "Олія та жир" щодо використання твердого жиру) (рис. 1).

	Олія / рідкий жир	Твердий жир
Мін.	2,2 л	1925 г
Макс.	2,5 л	2200 г

Олія та жир**Ніколи не змішуйте різні типи олії чи жиру!**

Ми радимо використовувати масло для смаження або рідкий жир, бажано - рослинну олію або жир, багаті на ненасичені жири (наприклад, лінолеву кислоту).

Можна застосовувати твердий жир, але в цьому випадку необхідні додаткові заходи, щоб не дати жиру розбризкуватися, а нагрівальному елементу - перегріватися та пошкоджуватися.

- ❶ Якщо ви бажаєте застосовувати нові кубики жиру, розтопіть їх повільно при низькій температурі у звичайній сковороді.
- ❷ Обережно залийте розтоплений жир у пристрій.
- ❸ Зберігайте пристрій з жиром, що знов затвердів, при кімнатній температурі.
- ❹ Щоб запобігти цьому, зробіть декілька отворів у жирі виделкою (рис. 2).

Будьте обережні, щоб не пошкодити внутрішню каструлю виделкою.

Використання пристрою**Підсмажування**

Будьте обережні: під час підсмажування через фільтр у кришці виходить гаряча пара.

1 Повністю витягніть шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку (рис. 3).
Переконайтеся, що шнур не торкається гарячих частин пристрою.

2 Увімкніть фритюрницю, натиснувши вимикач.

Сигнальна лампа на вимикачі та індикаторна лампа температури засвітлюються.

3 Встановіть регулятор температури на потрібну температуру (150-175°C) (рис. 4).

- Щодо того, яку температуру вибрати, подивіться пакунок від продукту або таблиць наприкінці цієї інструкції з експлуатації.
- Олію чи жир потрібно нагрівати до належної температури 10-15 хвилин.
- Поки пристрій нагрівається, контрольна лампа декілька разів згасає та загорається знову. Коли олія чи жир досягають встановленої температури, вона згасає на деякий час.
- Після того, як продукти обсмажено, контрольна лампа також загорається. Почекайте, поки вона не згасне на деякий час, перед тим, як смажити нові продукти.
- Поки пристрій нагрівається, ви можете залишити корзину в ньому.

4 Підніміть ручку, щоб витягнути корзину у найвище положення ("кляцання") (рис. 5).

5 Відкрийте кришку, натиснувши фіксуючу кнопку. Кришка відкривається автоматично (рис. 6).

6 Витягніть корзину з фритюрниці та покладіть продукти у корзину.

- Для найкращого результату ми радимо дотримуватися рекомендованих нижче кількостей продуктів.

	Домашня картопля-фрі	Заморожена картопля-фрі
Макс. кількість	1 300 г	1 000 г
Рекомендована кількість для найкращого результату	1 000 г	500 г

7 Обережно встановіть корзину в пристрій, опускаючи її в олію або жир (рис. 7).

8 Закрийте кришку.

9 Тільки HD6155: Встановіть потрібний час смажіння (див. пункт "Таймер" у цій главі).
 Ви також можете використовувати фритюрницю без встановлення таймера.

10 Натисніть фіксуючу кнопку на ручці корзини та обережно опустіть корзину у найнижче положення (рис. 8).

- Для кращого кінцевого результату дотримуйтеся часу приготування, вказаного на пакунку з продуктом, що смажитесь, або часу приготування, зазначеного у таблиці наприкінці цієї інструкції з використання.
- Для однорідного смажіння з золоту ю скоринкою декілька разів піднімайте корзину з олії або жиру під час приготування та трохи струшуйте її вміст.

Таймер (тільки HD6155)

Таймер показує кінець часу смажіння, але НЕ вимикає пристрій.

Установка таймера

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах (рис. 9).
 Встановлений час показується на дисплеї.

2 Для швидкої установки хвилин тримайте кнопку натиснутою. Відпустіть кнопку, коли досягнете потрібного часу смажіння.

- Максимальний час становить 99 хвилин.
- Через декілька секунд після установки часу таймер починає відлік.
- Поки йде відлік часу, час, що залишається, мигає на дисплеї. Остання хвилина висвітлюється у секундах.

3 Якщо ви встановили неправильний час, ви можете стерти його, знову натискаючи кнопку 2 сек. після, як почнеться відлік часу (коли час починає мигати). Тримайте кнопку натиснутою, поки на дисплеї не з'явиться "00". Тепер ви можете встановити належний час.

4 Коли встановлений час сплине, ви почуєте звуковий сигнал. Через 10 секунд сигнал повториться. Ви можете зупинити сигнал, натиснувши кнопку таймера знову.

Знімання таймера

Таймер знімається. Це дозволяє вам перенести таймер в іншу кімнату. Таким чином, ви зможете чути сигнал, що сповістить вас про те, що страва готова, де б ви не були.

► Після встановлення потрібного часу підсмажування ви можете зняти таймер із фритюрниці, потягнувши за правий біг до себе (рис. 10).

Коли таймер видає звуковий сигнал, сповіщаючи, що страва готова, ви можете повернутися до фритюрниці та вставити таймер назад.

Після смаження

1 Підніміть корзину за ручку у найвище положення, тобто "положення зливання" (рис. 11).

2 Відкрийте кришку, натиснувши фіксуючу кнопку (рис. 12).

Будьте обережні - гаряча пара і можливе вибрикування олії.

3 Обережно витягніть корзину з фритюрниці.

Щоб видалити надлишок олії чи жиру, потрусіть корзину над фритюрницею або встановіть у положення зливання, вставивши у кронштейн усередині каструлі. Покладіть підсмажену страву в чашку або друшляк з папером, що всмоктує жир, наприклад, з кухонним папером.

4 Увімкніть пристрій вимикачем. Сигнальна лампа на вимикачі засвітиться.

Лампа на вимикачі згасає.

5 Після використання витягніть шнур з розетки.

Не пересувайте пристрій, поки олія або жир не охолонуть достатньо, для чого потрібно близько 60 хвилин.

- Якщо ви не використовуєте пристрій регулярно, ми радимо зберігати олію чи рідкий жир у щільно закритих пляшках, бажано в холодильнику або у прохолодному місці. Наповнюйте пляшку, заливаючи олію чи жир через дрібне сито, щоб видалити залишки їжі. Витягніть корзину для смаження перед тим, як спорожнити внутрішню каструлю.
- Якщо пристрій містить твердий жир, дайте йому затвердіти та поставте пристрій з жиром у ньому для зберігання (див. главу "Підготовка до використання", пункт "Олія або жир").

Чищення

Почекайте, поки олія чи жир достатньо охолонуть.

Не застосовуйте їдкі чи абразивні (рідкі) засоби чищення або матеріали (наприклад, сталеві губки) для чищення пристрою.

1 Зніміть фільтр із кришки, витягуючи за вухо вгору, у той самий час натискаючи на виступ під вухом (рис. 13).

- 2** Відкрийте кришку.
- 3** Зніміть кришку, натискаючи на фіксатор кришки (1) та піднімаючи кришку з пристрою (2) (рис. 14).
- 4** Підніміть корзину для підсмажування з пристрою.
- 5** Зніміть лоток для води з фритюрниці та спорожніть його (рис. 15).
- 6** Витягніть внутрішню каструлю з пристрою, видаліть олію чи жир (рис. 16).
- Д** Усі частини, за виключенням панелі управління з нагрівальним елементом, можна мити у посудомийній машині або у гарячій воді з миючим засобом.
- 7** Почистіть корпус вологою ганчіркою (з деякою кількістю миючої рідини) або кухонним папером.

Не занурюйте корпус фритюрниці у воду.

- 8** Мийте кришку, фільтр, корзину, внутрішню каструлю та лоток для води у гарячій воді з миючим засобом, або в посудомийній машині.

Зауваження: Ви також можете мити фільтр, залишаючи його на кришці під час чищення кришки.

- 9** Промийте частини чистою водою та ретельно висушіть.

Частини, які можна мити у посудомийній машині

- Кришка
- Внутрішня каструля
- Зіомний фільтр
- Корзина для підсмажування
- Лоток для конденсату

Заміна олії або жиру

Оскільки олія та жир швидко втрачають свої властивості, ви маєте регулярно їх замінювати. Щоб зробити це, дотримуйтесь наступних інструкцій.

Якщо Ви зазвичай використовуєте пристрій для смаження картоплі-фрі, та якщо Ви пропускаєте олію або жир через ситого після кожного використання, Ви можете використовувати ту саму олію або жир 10-12 разів до оновлення. Якщо Ви застосовуєте пристрій для приготування багатою на протеїни їжі (м'яса чи риби), Вам треба міняти олію або жир частіше.

- Д** Ніколи не використовуйте ту само олію довше ніж 6 місяців та завжди дотримуйтесь інструкцій, написаних на пакунку з цією олією.
- Д** Ніколи не додавайте свіжу олію або жир до старої олії або жиру.
- Д** Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру!
- Д** Завжди змінюйте олію чи жир, якщо вони починають пінитися, якщо з'являється сильний запах або смак, або якщо олія чи жир темніють, становляться схожими на сироп.

Виливання використаної олії або жиру

Виливайте використану олію або жир назад до пластикової пляшки (якщо її можна закрити). Ви можете викидати використаний твердий жир, давши йому затвердіти в апараті (без корзини) та зібравши за допомогою лопатки і загорнувши у газету. Ви можете покласти ємність чи газету у ящик для сміття, не призначеного для утворення компосту (не в ящик для сміття-компосту) або позбутися його згідно з відповідними розпорядженнями у вашій країні.

Зберігання

- 1** Встановіть усі частини назад у фритюрницю та накрийте його кришкою.
- 2** Змотайте шнур, покладіть у відділення для зберігання, вставте штепсель у фіксатор. Захист оточуючого середовища (рис. 17).
- 3** Підніміть пристрій за ручки.

Поради щодо смаження

Огляд часу приготування та температури дивіться у таблиці у кінці цієї інструкції з використання.

Домашня картопля-фрі

Ви можете приготувати найсмачнішу та хрустку картоплю-фрі наступним чином:

- 1** Візьміть тверду картоплю та поріжте її на палички. Промийте палички під холодною водою.
Це не дасть їм злипатися підчас смаження.
► *Ретельно висушіть картоплю.*
- 2** Смажте картоплю-фрі двічі: першого разу - 4-6 хвилин при температурі 160°C, другого разу - 5-8 хвилини при температурі 175°C.
- 3** Покладіть домашню картоплю-фрі у каструлю та потрусіть. Дайте картоплі охолонути перед тим, як підсмажувати удруге.

Заморожена їжа

Заморожені напівфабрикати вже частково приготовлені, тому Вам треба смажити їх тільки раз у відповідності з інструкціями на пакунках.

Продукти з морозильної камери (від -16 до -18°C) можуть призвести до того, що олія чи жир значно охолонуть, коли продукти зануряться в них. Оскільки продукти не висушуються відразу, вони можуть усмоктати забагато олії чи жиру.

Щоб не допустити цього, вдавайтеся до таких заходів:

- Бажано дати замороженим продуктам розморозитися при кімнатній температурі перед підсмажуванням, якщо тільки на пакунку з продуктом не вказане інше.
- Обережно витрусіть якомога більше льоду та води та протикайте продукти, що будуть підсмажуватися, поки вони не висохнуть достатньо.
- Не намагайтеся смажити зовелику кількість за один раз (зверніться до відповідної таблиці у цій інструкції).
- Виберіть температуру підсмажування, зазначену в таблиці в кінці цієї інструкції з використання або на пакунку з продуктами, що будуть підсмажуватися. Якщо інструкції немає, виберіть температуру 190°C.
- Дуже повільно занурте продукт в олію або жир, оскільки заморожена страва може спричинити до швидкого виникнення бульбашок в олії або жиру.

Як позбутися небажаних присмаків

Окремі типи продуктів, наприклад, риба, можуть надавати олії чи жиру небажаного присмаку. Щоб нейтралізувати смак олії чи жиру:

- 1** Підігрійте олію чи жир до температури 160°C.
- 2** Покладіть дві скибки хлібу або два паростки петрушки в олію.
- 3** Почекайте, поки не будуть з'являтися бульбашки, і витягніть хліб або петрушку з пристрою лопаткою.

Олія чи жир тепер знову матимуть нейтральний смак.

Довкілля

- 1** Не викидайте пристрій зі звичайним побутовим сміттям, доставляйте його після того, як сплине термін використання, до офіційного приймального пункту для переробки. Цим ви допоможете зберегти довкілля (рис. 18).
- 2** Перед тим, як викидати пристрій, витягніть батарейку таймера (тільки модель HD6155). Застосуйте тонку плоску викрутку, щоб зняти задню частину таймера.
- 3** Витягніть батарею. Не викидайте акумулятор зі звичайним побутовим сміттям, доставляйте його до офіційного прийомного пункту.

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникли проблеми, зверніться до веб-сторінки компанії "Philips" - www.philips.com, або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії "Philips" у Вашій країні (телефон Ви можете знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або зв'яжіться з Сервісним відділом "Philips Domestic Appliances and Personal Care BV".

Усунення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору або не хрумтить.	Вибрана температура надто низька, або страва смажилася недостатньо довго.	Подивіться на пакунок зі стравою або на відповідну таблицю наприкінці цієї інструкції щодо температури та часу приготування. Встановіть правильну температуру регулятором.
	У корзині забагато продуктів.	Ніколи не кладіть за один раз більше продуктів, ніж зазначено у відповідній таблиці.
	Олія чи жир нагрівається недостатньо.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. Зверніться до дилера "Philips" або уповноваженого сервісного центру "Philips" для заміни запобіжника.
З пристрою йде сильний неприємний запах.	Зіомний фільтр насичений.	Зніміть фільтра та промийте у гарячій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.
	Олія чи жир втратили свіжість.	Замініть олію або жир. Регулярно пропускайте олію або жир через сито, щоб вони довше залишалися свіжими.
	Тип олії чи жиру не підходить для глибокого смаження.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру!
Пар виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Кришка закрита неправильно.	Перевірте, чи закрита кришка правильно.
	Зіомний фільтр насичений.	Зніміть фільтра та промийте у гарячій воді з миючим засобом або у посудомийній машині.
Олія чи жир витікає через край пристрою під час приготування.	У пристрої забагато олії чи жиру.	Переконайтеся, що кількість олії чи жиру не перевищує максимального рівня.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед приготуванням та смажте їх у відповідності з інструкцією з експлуатації.
	У корзині забагато продуктів.	Не намагайтеся класти за один раз більше продуктів, ніж зазначено у відповідній таблиці.
Олія чи жир сильно піниться під час приготування.	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукт перед тим, як смажити.
	Тип застосованої олії чи жиру не підходить для глибокого смаження.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру!
	Внутрішню каструлю не почищено належним чином.	Почистіть внутрішню каструлю, як описано в цій інструкції з використання.
Фільтр відсутній або пошкоджений.	Будь-ласка, відвідайте сайт "Philips" за адресою www.philips.com або зверніться до місцевого дилера "Philips".	

Установки часу та температури приготування

У таблиці нижче зазначено, яку кількість окремих типів продуктів можна готувати за один раз, і яку температури підсмажування чи приготування треба обирати. Якщо інформація на пакунку з продуктом відрізняється від даних відповідної таблиці, завжди дотримуйтесь інструкцій на пакунку.

*) Також дивіться "Поради з підсмажування" про приготування домашньої картоплі-фрі.

Температура	Тип продукту	Рекомендована кількість за один раз	Час підсмажування (у хвиликах) для свіжих чи (частково) розморожених продуктів	Час підсмажування (у хвиликах) для заморожених продуктів
160°C	Домашня картопля-фрі*) 1-ий цикл смаження	600 г	4-6 (див. 175°C у цій таблиці щодо другого циклу)	-
	Свіжа риба	450 г	5-7	-
170°C	Курчата (ніжки)	3-5 шматків	12-15	15-20
	Сирні крокети	5 шматків	4-5	6-7
	Картопляні оладки	4 шматки	3-4	4-5
	Овочеві оладки (з грибами, цвітною капустою)	8-10 шматків	2-3	-
175°C	Домашня картопля-фрі*) 2-ий цикл смаження	600 г	5-8	-
	Заморожена картопля-фрі	600 г	-	8-10
	Хрустики (дуже тонкі картопляні скибки)	600 г	4	-
	Картопляні крокети	4-5 шматків	4-5	6-7
180°C	Китайські ріжки	2-3 шматки	6-7	10-12
	В'єтнамські фаршировані млинці	5-6 шматків	5-6	8-10
	Курячі скибки	8-10 шматків	3-4	4-5
	Міні-тости	8-10 шматків	3-4	4-5
	М'ясні кульки (малі)	8-10 шматків	3-4	4-5
	Мідії	12-15 шматків	2-3	3-4
	Креветки	8-10 шматків	3-4	4-5
	Яблучні оладки	5 шматків	3-4	4-5
190°C	Баклажани (скибки)	600 г	3-4	-
	Пончики	3-4 шматки	5-6	-
	Камембери (обсипані хлібними кришками)	2-4 шматків	2-3	-
	Віденські шніцелі	2 шматків	3-4	-

Uvod

Poštovani, čestitamo na kupnji Vaše nove PHILIPS Cucina friteze. S njom možete pripremati sve vrste pržene hrane sigurno i jednostavno.

Generalni opis

- A** Poklopac
- B** Odvojivi, perivi filter
- C** Košara za prženje
- D** Odvojiva unutarnja posuda
- E** Dugme za odvajanje poklopca
- F** Digitalni odvojivi 'timer' (samo HD6155)
- G** Kontrola temperature
- H** Kontrolno svjetlo
- I** Dugme On/Off
- J** Posuda za skupljanje kondenzirane vode
- K** Spremište za mrežni kabel
- L** Mrežni kabel

Važno

Prije uporabe pročitajte upute za uporabu i pogledajte slike.

- Provjerite da li voltaža naznačena na aparatu odgovara voltaži Vaše lokalne el. mreže.
- Aparat spojite samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Ako je mrežni kabel oštećen ili uništen, mora se zamijeniti jedino s originalnim od strane ovlaštenog servisa ili slične kvalificirane osobe.
- Aparat uvijek vratite u najbliži ovlašten servis na ispitivanje ili popravak. Ne pokušavajte sami popravljati aparat jer u tom slučaju gubite jamstvo.
- Očistite sve pojedine dijelove aparata prije prve uporabe (vidi poglavlje 'Čišćenje'). Budite sigurni da su svi dijelovi potpuno suhi prije ulijevanja ulja ili masti u fritezu.
- Nikada ne uranjajte aparat pod vodu ili pod mlaz vode. Aparat se može čistiti jedino s mekom tkaninom te nekim sredstvom za čišćenje.
- Nikad ne uključujte aparat prije nego ste ga ispunili uljem ili mašću. Provjerite da li je aparat ispunjen do razine između dvije oznake s unutarnje strane posude.
- Tijekom prženja kroz filter izlazi vruća para. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare. Također budite oprezni kod otvaranja poklopca.
- Tijekom uporabe držite fritezu van dohvata djece. Pazite da mrežni kabel ne visi preko ruba stola ili površine na koju je friteza položena.
- Ovaj aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Ukoliko se koristi u profesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s ovim uputama, jamstvo na njega postaje nevaljano te Philips neće preuzeti odgovornost za bilo kakvu nastalu štetu.
- Nikada ne pržite kolačiće od azijske riže (ili sličnu vrstu hrane), to može izazvati jako prskanje i ključanje ulja ili masti.
- Hranu pržite zlatno-žutu umjesto tamnu ili smeđu te odmah uklanjajte ostatke prženja.

Sigurnosno isključivanje

Ovaj aparat je opremljen sustavom automatskog sigurnosnog isključivanja ukoliko dodje do pregrijavanja. To se može desiti ako nema dovoljno ulja ili masti u fritezi ili ako postoje blokovi strdnute masti koji sprječavaju da grijači razviju toplinu.

- Ako aparat prestane raditi, ostavite ulje ili mast da se ohlade te se obratite vašem prodavaču ili u najbliži ovlašten servis.

Automatsko isključivanje (samo HD6155)

Friteza će se isključiti automatski nakon 2 sata. Kad se to desi, kontrolno svjetlo na ON/Off dugmetu će se ugasi.

► Kako bi uključili aparat ponovno, pritisnite ponovno dugne On/Off.

Priprema za uporabu

- 1** Stavite aparat na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu izvan doseg djece.
Želite li postaviti fritezu na štednjak, pazite da su grijače ploče štednjaka isključene.
- 2** Napunite suhu fritezu s uljem ili mašću do indikacije max. s unutrašnje strane posude (vidi sekciju 'Ulje i mast' za instrukcije kako koristiti mast) (Slika 1).

	Ulje/Tekuća mast	Mast
Min.	2.2l	1925 g
Max.	2.5l	2200 g

Ulje i mast

Nikad ne miješajte zajedno različite vrste ulja i masti!

Savjetujemo da koristite ulje za prženje ili tekuću mast za prženje, po mogućnosti sjemenovo ulje ili ulje koje sadrži nesaturirane masnoće.

Moguće je koristiti svinjsku mast ali u tom slučaju su potrebne posebne mjere opreza kako bi se spriječilo grušanje ili pregrijavanje grijaćih elemenata.

- 1** Ako želite upotrijebiti nove komade masti, rastopite ih polako nad laganom vatrom u običnoj tavi.
- 2** Pažljivo ulijte rastoplenu mast u fritezu.
- 3** Spremite aparat s mašću na sobnoj temperaturi.

Ako se mast ohladi, moguće je da će se grušati prilikom topljenja.

- 4** Izbušite nekoliko rupa vilicom u masti kako bi to spriječili (Slika 2).

Pazite da ne oštetite posudu vilicom.

Korištenje aparata

Prženje

Budite oprezni: vruća para će izlaziti iz filtra u poklopcu tijekom prženja.

- 1** Izvadite cijeli mrežni kabel iz spremišta kabla te umetnite utikač u zidnu utičnicu (Slika 3).
Pazite da mrežni kabel ne dodje u kontakt s vrućim dijelovima aparata.

- 2** Uključite fritezu pritiskom na dugme On/Off.

Kontrolno svjetlo na dugmetu On/Off i kontrolno svjetlo temperature su upale.

- 3** Postavite temperaturu na odgovarajuću vrijednost (50-175°C) (Slika 4).
 - Za informaciju o tome koju temperaturu selektirati, provjerite pakiranje hrane ili tablice na kraju ove upute.
 - Ulje ili mast će se zagrijati na selektiranu temperaturu za 10 - 15 minuta.
 - Za vrijeme dok se friteza zagrijava, kontrolno svjetlo se simultano uključuje i isključuje. Kada se ne uključuje neko vrijeme, ulje ili mast je dostiglo određenu temperaturu.

- Nakon što je hrana pripremljena, kontrolno svjetlo ostaje upaljeno. Pričekajte neko vrijeme prije nego započnete pržiti novu količinu hrane.
- *Košaricu možete ostaviti u fritezi za vrijeme zagrijavanja.*

4 Podignite držalo i dignite košaricu na najviši položaj (Slika 5).

5 Otvorite poklopac pritiskom na gumb za otpuštanje. Poklopac će se automatski otvoriti (Slika 6).

6 Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu.

- *Za najbolje rezultate prženja, savjetujemo da ne prekoračujete maksimalne količine hrane naznačene u tablici.*

	Domaći prženi krumpirići	Smrznuti krumpirići
Maksim. količina	1300 g	1000 g
Preporučene količine za najbolje rezultate	1000 g	500 g

7 Pažljivo vratite košaru u fritezu bez daju uranjate u ulje ili mast (Slika 7).

8 Zatvorite pokrov.

9 Samo HD6155: Postavite potrebno vrijeme prženja (Vidi sekciju 'Timer' u ovom poglavlju). Možete koristiti fritezu i bez 'Timera'.

10 Pritisnite dgme na držalu košare te pažljivo spustite košaru na najnižu poziciju (Slika 8).

- *Za dobre rezultate držite se vremena pripreve naznačenim na pakiranjima hrane ili u tablicama kraju ove upute.*
- *Za ravnomjerno prženje i zlatnosmeđu boju podignite košaricu iz ulja ili masti nekoliko puta za vrijeme prženja i nježno protresite sadržaj.*

'Timer' (Samo HD6155)

'Timer' pokazuje kraj vremena prženja ali NE isključuje aparat.

Namještanje 'Timera' (mjerača vremena)

1 Pritisnite gumb mjerača vremena i odredite vrijeme prženja u minutama (Slika 9). Postavljena vrijeme će postati vidljivo na ekranu.

2 Držite dugme pritisnuto za brzo namještanje minuta. Pritisnite dugme jednom kada je dostignuto potrebno vrijeme.

- Maksimalno vrijeme koje možete postaviti je 99 minuta.
- Nekoliko sekundi nakon što ste postavili vrijeme prženja, 'Timer' će započeti odbrojavanje.
- Tijekom odbrojavanja, preostalo vrijeme prženja trepti na ekranu. Zadnja minuta je prikazana na ekranu.

3 Ako odbrano vrijeme nije ispravno, možete ga izbrisati tako da pritisnete dugme dvije sekunde u trenutku kada timer započne s odbrojavanjem (napr. kada vrijeme započne treptati). Držite dugme pritisnutim sve dok se '00' ne pojavi na ekranu. Sada možete postaviti novo vrijeme prženja.

4 Kada istekne postavljeno vrijeme, začuti će se zvučni signal. Nakon 10 sekundi zvučni signal će se ponoviti. Signal možete zaustaviti pritiskom na dugme 'Timer'.

Odvajanje 'Timera'

'Timer' Se može odvojiti od friteze što Vam omogućava da ga poneste sa sobom u npr. drugu sobu. Tako možete čuti zvučni signal da je priprava hrane gotova, gdje god se nalazili.

- Nakon što ste postavili željeno vrijeme priprave, 'Timer' možete odvojiti tako da povučete njegovu desnu stranu prema sebi (Slika 10).

Kada 'Timer' da signal da je priprava hrane gotova, možete ga vratiti na fritezu tako da ga pritisnete u ležište.

Nakon prženja

- 1** Podignite držalo kako podigli košaru u najvišu poziciju (Slika 11).

- 2** Otvorite poklopac pritiskom na dugme (Slika 12).

Pazite na paru koje će tom prilikom izaći te na moguće prskanje ulja.

- 3** Pažljivo izvadite košaricu iz friteze.

Kako bi uklonili višak ulja ili masti protresite košaru iznad friteze ili je postavite u poziciju za cijeđenje u posudi. Stavite pripremljenu hranu u posudu u koje ste prije toga stavili upijajući papir, npr; kuninjski papir.

- 4** Isključite fritezu pritiskom na On/Off prekidač.

Kontrolno svjetlo će se ugasiti.

- 5** Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.

Ne pomičite fritezu sve dok se ulje ili mast nije dovoljno ohladila, cca 60 minuta.

- *Ako ne koristite fritezu regularno, savjetujemo da uklonite ulje ili mast te ga pospremite u dobro zatvorenu posudu. Takvu posudu puniti kroz fino sito kako bi se tadržali ostatci hrane i prženja. Odvojite košaru prije pražnjenja posude.*
- *Ako ste koristili mast, sačekajte da se stvrdne te pospremite fritezu zajedno s takvom mašču. (Vidi poglavlje 'Priprema za porabu', sekcija 'Ulje i mast').*

Čišćenje

Pričekajte da se ulje ili mast dovoljno ohlade.

Ne koristite nikakva abrazivna sredstva za čišćenje aparata.

- 1** Uklonite filter s poklopca povlačeći ga prema gore u isto vrijeme držite pritisnutim dugme ispod jezičca (Slika 13).

- 2** Otvorite poklopac.

- 3** Odvojite poklopac pritiskom na dugme za oslobađanje poklopca (1) te ga dignite s friteze (2) (Slika 14).

- 4** Izvadite košaru iz friteze.

- 5** Uklonite spremište vode iz friteze te ga ispraznite (Slika 15).

- 6** Izvadite unutarnju posudu iz friteze te izvadite ulje i mast (Slika 16).

- Svi dijelovi osim kućišta s el. komponentama te grijaćih elemenata mogu se prati u stroju za pranje posudja ili u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje.

- 7** Očistite kućište vlažnom krpom (s malo tekućine za pranje posuda) i/ili kuhinjskim papirom.

Ne uranjajte fritezu pod vodu.

- 8** Očistite poklopac, filter, košaru, unutarnju posudu te spremište za vodu u vrućoj vodi sa sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posudja.

Savjet: Filter možete očistiti i tako da ga ostavite u poklopcu prilikom čišćenja poklopca.

9 Isperite dijelove svježom vodom te ih ostavite da se osuše.

Dijelovi koje se mogu prati u stroju za pranje posudja

- Poklopac
- Unutarnja posuda
- Odvojivi filter
- Posuda za prženje
- Spremište za skupljanje vode

Zamjena ulja ili masti

Ulje i mast tijekom vremena gube svoja svojstva pa ih je potrebno mijenjati regularno. Kako bi to učinili slijedite instrukcije:

Ako fritezu koristite pretežno za pripremu Francuskog krumpira te ako procjedujete ulje/mast nakon svake uporabe, možete ga koristiti 10-12 puta prije nego ga je potrebno zamijeniti. Ako fritezu koristite za pripremu mesa ili ribe, ulje/mast je potrebno mijenjati i češće.

- Nikada ne koristite isto ulje dulje od 6 mjeseci i uvijek se pridržavajte uputa s pakiranja.
- Nikada nemojte dodavati svježe ulje ili mast rabljenom.
- Nikada ne miješajte različite tipove masti ili ulja.
- Ulje ili mast uvijek zamijenite ako počne pjeniti tijekom prženja, ako dobije miris ili promijeni boju.

Bacanje rabljenog ulja ili masti

Korišteno i zamijenjeno ulje potrebno je pospremiti nazad u njegovu originalnu ambalažu. Mast možete izvaditi iz friteze spatulom. Ulje ili mast odložite u skladu s propisima u Vašoj zemlji.

Spremanje

- 1** Stavite sve dijelova nazad u ili na fritezu te zatvorite poklopac.
- 2** namotajte mrežni kabel, stavite ga u spremište te umetnite utikač u za to predviđeni utor (Slika 17).
- 3** Podignite fritezu za ručke.

Savjeti za prženje

Za pregled vremena pripreme te odabira temperature, pogledajte tablice na kraju ovih uputa.

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće pripremit ćete na sljedeći način:

- 1** Ogulite krumpir i nasijecite ga na štapiće. Operite štapiće hladnom vodom. To će spriječiti da se prilikom pečenja lijepe jedan za drugi.
 - *Dobro ih osušite.*
- 2** Pržite krumpir dva puta: prvi puta 4-6 minute na temperaturi 160°C, drugi puta 5-8 minuta na temperaturi 175°C.
- 3** Nakon prženja stavite krumpir u posudu i dobro je protresite. Prije drugog prženja ostavite ga da se dobro ohladi.

Smrznuta hrana

Smrznuti krumpirići su već djelomično pečeni, pa ćete ih trebati ispržiti samo jednom slijedeći upute na pakiranju.

Hrana iz zamrzivača (-16 to -18°C) će prouzročiti da se ulje ili mast ohlade za određenu mjeru prilikom njena uranjanja. Također se može desiti da takva hrana apsorbira previše ulja ili masti.

Poduzmite slijedeće korake kako bi to izbjegli:

- Prije samog prženja ostavite smrznutu hranu da se otopi na sobnoj temperaturi osim ako nije drugačije navedeno na pakiranju.
- Pažljivo s nje istresite višak leda i vode te ju pržite tek kada je potpuno suha.
- Ne pržite velike količine hrane odjednom (konzultirajte tablice na kraju ovih uputa).
- Temperaturu prženja postavite kako je navedeno u tablicama na kraju ove upute ili kako je navedeno na pakiranju hrane. Ako takvih uputa nema, selektirajte temperaturu na 190°C.
- Spustite hranu u ulje ili mast vrlo pažljivo, jer smrznuta hrana može izazvati vrlo burnu reakciju ulja ili masti.

Eliminiranje neželjenih okusa

Od nekih vrsta hrane, posebno ribe, ulje ili mast može poprimiti neugodan okus. Kako bi to neutralizirali:

- 1** Zagrijte ulje ili mst na temperaturu od 160°C.
- 2** Stavite dva tanke kriške kruha ili nešto krušnih mrvica u ulje.
- 3** Pričekajte dok se više ne pojavljuju mjehrići te tada izvadite kruh ili mrvice spatulom iz friteze.

Ulje ili masta sada imaju ponovno neutralan okus.

Zaštita okoliša

- 1** Aparat ne odbacujte zajedno s ostalim kućnim smećem, već ga odložite na za to predviđena prikupljališta. Na taj način pridonosite zaštiti okoliša (Slika 18).
- 2** Odvojite baterije iz timera prije nego odbacite aparat.
Koristite mali odvijač kako bi odvojili poklopac 'Timera'.
- 3** Izvadite baterije. Ne odlažite ih zajedno s ostalim kućnim otpadom nego ih odložite na za to predviđeno mjesto.

Jamstvo i servis

Ako Vam je potrebna informacija ili imate problem, posjetite Philipsove web stranice na www.philips.com ili se obratite Philipsovom predstavništvu u zemlji (brojeve telefona pronađite u priloženom jamstvu). Ako takvo predstavništvo ne postoji, obratite se Philipsovom trgovcu ili ovlaštenom servisu.

Mogući zastoji

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ispržena hrana nije zlatnosmeđe boje i/ili nije hrskava.	Odabrana temperatura je preniska i/ili hranu niste pržili dovoljno dugo.	Provjerite na pakiranju hrane ili u priloženim tablicama na kraju ovih uputa da li su odabrana temperatura i vrijeme pripreve ispravno odabrani. Postavite ispravne vrijednosti.
	U košarici je previše hrane.	Nikada ne pripremajte više hrane od količine dane u tablici.
	Ulje ili mast ne postižu dovoljnu temperaturu.	Osigurač kontrole temperature je možda pregorio što je prouzročilo automatsko isključivanje aparata. Obratite se Vašem prodavaču ili najbližem ovlaštenom servisu kako bi zamijenili osigurač.
Friteza ima jak i neugodan miris.	Odvojivi filter je saturiran.	Odvojite filter te ga očistite u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posudja.
	Ulje ili mast više nisu svježi.	Promijenite ulje ili mast. Redovite procjeđujte ulje ili mast da bi dulje ostalo svježe.
	Vrsta upotrijebljenog ulja ili masti nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Koristite propisno ulje ili mast, dobre kvalitete. Nikada ne miješajte različite vrste ulja/masti.
Para izlazi iz drugih dijelova friteze, a ne samo kroz filter.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Provjerite da li je poklopac dobro zatvoren.
	Odvojivi filter je saturiran.	Odvojite filter te ga očistite u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posudja.
Ulje ili mast prska preko ruba tijekom prženja.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja i pržite ju pridržavajući se ovih uputa za uporabu.
	U košarici za prženje je previše hrane.	Ne pržite veće količine hrane od ohih navedenih u tablicama.
Ulje ili mast snažno pjene tijekom prženja.	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju ste upotrijebili nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Koristite propisno ulje ili mast, dobre kvalitete. Nikada ne miješajte različite vrste ulja/masti.
	Unutarnja posuda nije dobro očišćena.	Očistite posudu sukladno uputama.
Nema filtera ili je filter uništen.	Molimo posjetite Philips-ov website na www.philips.com ili se obratite Vašem trgovcu.	

Vrijeme pripreme i postave temperature

Priložene tablice indiciraju koju količinu određene hrane možete pripremati odjednom te koju temperaturu prženja odabrati.

Ako se upute na pakiranju hrane koju želite pripremiti razlikuju od onih u tabeli, uvijek slijedite upute na pakiranju.

*) Takodjer pogledajte 'Savjete za prženje' za pripremu Francuskog krumpira.

Temperatura	Vrsta namirnica	Preporučena količina	Vrijeme prženja (minute) za svježu ili (djelomično) smrznutu hranu	Vrijeme prženja (minute) smrznute hrane
160°C	Domaći prženi krumpirići*) 1. ciklus prženja	600g	4-6 (selektirajte 175°C iz ovih tablica za drugo pečenje)	-
	Svježa riba	450g	5-7	-
170°C	Piletina (bataci)	3-5 komada	12-15	15-20 minuta
	Kroketi od sira	5 komada	4-5	6-7
	Male palačinke s krumpirom	4 komada	3-4	4-5
	Popečki od povrća	8-10 komada	2-3	-
175°C	Domaći prženi krumpirići*) 2. ciklus prženja	600 g	5-8	-
	Smrznuti krumpirići	600 g	-	8-10
	Čips	600 g	4	-
	Kroketi od krumpira	4-5 komada	4-5	6-7
180°C	Kineske proljetne rolice	2-3 komada	6-7	10-12
	Vijetmanske rolice	5-6 komada	5-6	8-10
	Pileći medaljoni	8-10 komada	3-4	4-5
	Mali lagani zalogaji	8-10 komada	3-4	4-5
	Okruglice od mesa (male)	8-10 komada	3-4	4-5
		12-15 komada	2-3	3-4
	Kozice	8-10 komada	3-4	4-5
	Narezana jabuka	5 komada	3-4	4-5
190°C	Patlidžan (ploške)	600 g	3-4	-
	Krafne	3-4 komada	5-6	-
	Camembert (posipan mrvicama)	2-4 komada	2-3	-
	Bečki odrezak	2 komada	3-4	-

Sissejuhatus

Lugupeetud tarbija, õnnitleme teid uue Philips Cucina fritteri ostmise puhul. Uue fritteriga on erinevate toitude valmistamine ohutu ja lihtne!

Seadme osad

- A** Kaas
- B** Eemaldatav pestav filter
- C** Frittimisnõu
- D** Eemaldatav sisenõu
- E** Kaane vabastusnupp
- F** Eemaldatav digitaaltaimer (ainult HD6155)
- G** Temperatuurivalits
- H** Märgutuli
- I** Sisse/välja lüliti
- J** Kondenseeritud vee nõu
- K** Juhtme hoiuruum
- L** Juhe

Tähtis

Enne seadme kasutuselevõttu lugege juhend hoolega läbi ja ning hoidke alles.

- Enne seadme kasutuselevõttu kontrollige, kas seadme andmeplaadile märgitud voolutugevus vastab kohalikule voolutugevusele.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasse.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see vahetada ainult Philipsi, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või elukutselise elektriku poolt.
- Kontrolliks või remondiks viige seade alati Philipsi volitatud hoolduskeskusse. Ärge parandage seadet omal jõul, vastasel korral kaotab garantii kehtivuse.
- Enne seadme esmakasutust peske fritteri osad korralikult puhtaks (vt pt I Puhastamine!). Enne fritteri täitmist õli või vedela frittimisrasvaga kontrollige, et kõik osad oleksid täielikult kuivad.
- Ärge mitte kunagi kastke seadme väliskesta vette ega loputage veekraani all. Puhastage seda ainult niiske lapiga ja pesemisvahendi lahusega.
- Ärge lülitage seadet sisse enne õli või frittimisrasvaga täitmist. Kontrollige, et fritter oleks alati täidetud kuni tasemeni, mis jääb frittimisnõus oleva kahe tähise vahele.
- Valmistamise ajal tuleb kaanes asuvast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, fritterist eraldub kuuma auru.
- Hoidke seadet lastele kättesaamatus kohas, eriti seadme töötamise ajal ning ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma.
- Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. Kui seadet kasutatakse väärt või (pool-)ärilisel otstarbel või rikutakse kasutuseeskirju, kaotab seade õiguse garantiiremondile ja Philips ei vastuta ka muude häirete tekkimispõhjuste eest.
- Ärge frittige seadmes aasia riisikooke (või sellesarnast toitu), sest need pritsivad tugevasti või õli või frittimisrasv võib kuumenedes hakata pulbitsema.
- Frittige toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärglist sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175°C (et vähendada acrylamidi teket).

Ülekuumenemiskaitse

Seade on varustatud ülekuumenemiskaitsega, mis lülitab seadme ülekuumenemise korral välja. Seda võib juhtuda, kui seadmes ei ole piisalt rasva või õli või kui sulatate seadmes tahke rasva tükke ning soojus ei saa kiiresti kuumenevast kütteelemendist piisavalt kiiresti edasi levida.

- Kui seade siiski tööle ei hakka, laske õlil või rasval jahtuda või pöörduge Philipsi toodete levitaja või hoolduskeskuse poole.

Automaatne väljalülitus (ainult HD6155)

Fritter lülitub automaatselt 2 tunni pärast välja. Siis kustub ka sisse/välja lülitis märgutuli.

- Vajutage sisse/välja lülitit veelkord, et seadet sisse lülitada.

Ettevalmistus kasutamiseks

1 Paigutage seade horisontaalsele ühtlasele ja stabiilse pinnale, lastele kättesaamatusse kohta. Kui soovite fritterit panna pliidi keedupinnale, kontrollige, et keeduringid oleks välja lülitatud ja külmad.

2 Täitke kuiv fritter õli, vedela frittimisrasva või sulatatud tahke rasvaga sisenõu ülemise tasemetähisteni (vt pt 1.Õli ja rasv tahke rasva kasutamisest) (joon 1).

	Õli/vedel rasv	Tahke rasv
Min.	2,2 l	1925 g
Maks.	2,5 l	2200 g

Õli ja rasv

Ärge kunagi kasutage koos erinevaid õlisid ega frittimisrasvu!

Soovitame frittimisel eelistada rohkesti küllastumata rasvhappeid (nt linoolhappe) sisaldavat taimeõli või -rasva.

Võite kasutada ka frittimisõli või vedelat frittimisrasva, kuid selle kasutamisel peate silmas pidama ohutusnõudeid vältimaks rasva pritsimist ning seadme ülekuumenemist või seadme rikkumist.

1 Kui tahate kasutada tahket rasva, sulatage seda eelnevalt pannil madalal temperatuuril.

2 Kallake sulatatud rasv ettevaatlikult fritterisse.

3 Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril.

Kui rasv muutub väga jahedaks, võib see ülessulamise ajal hakata pritsima.

4 Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (joon 2).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei vigastaks kütteelementi.

Seadme kasutamine

Frittimine

Olge ettevaatlik: frittimise ajal eraldub kaanes olevast filtrist tulist auru.

1 Võtke kogu toitejuhe hoiuruumist välja ning pange pistik pistikupessa (joon 3). Kontrollige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme tuliseid osi.

2 Vajutage sisse/välja lülitit ja lülitage fritter sisse.

Lülitis ja temperatuurivalitsis olev märgutuli sütib.

3 Valige temperatuurilülitiga vastav temperatuur (150-175°C) (joon 4).

- Infot erinevate toiduainete frittimistemperatuuride kohta saate toiduainete pakendilt või kasutusjuhendi tabelist.
- Õli või rasv soojeneb vajaliku temperatuurini 10 kuni 15 minutiga.

- Seadme kuumenemisel lüütab märgutuli mitu korda sisse ja välja. Kui tuli jääb mõneks ajaks kustunuks, on õli ja rasv saavutanud vajaliku temperatuuri.
- Pärast ühe toidukoguse frittimist sütib märgutuli uuesti. Pärast märgutule kustumist oodake veidi ning siis pange fritterisse uus toidukogus.
- ▶ Võite jätta frittimiskorvi fritteri kuumenemise ajaks frittimisnõusse.

4 Tõstke frittimiskorvi käepidemest ja fikseerige see ülemisse asendisse (joon 5).

5 Avage kaas vajutades kaanevastusnupule. Kaas avaneb automaatselt (joon 6).

6 Eemaldage korv seadmest ja pange frititav toit frittimiskorvi.

- ▶ Parima tulemuse saavutamiseks soovitame mitte ületada allpool märgitud koguseid.

	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid
Maks. toidukogus	1300 g	1000 g
Soovitav kogus parima lõpptulemuse saavutamiseks	1000 g	500 g

7 Pange korv ettevaatlikult fritterisse rasva või õlisse kastmata (joon 7).

8 Sulgege kaas.

9 Ainult HD6155: seadistage vajalik frittimisaeg (vt lõiku "Taimer" selles pt).

Fritterit võite kasutada ka taimerit seadistamata.

10 Vajutage vastusnuppu korvi käepidemel ja pange korv ettevaatlikult kõige alumisemasse asendisse (joon 8).

- ▶ Selleks, et lõpptulemus teid rahuldaks, võtke arvesse frititava toidu pakendil või tabelis nimetatud valmistamisaega selle kasutamisejuhendi lõpus.
- ▶ Toit pruunistub ühtlaselt, kui tõstate korvi õlist või rasvast välja ja raputate seda kergelt paar korda frittimise ajal.

Taimer (ainult HD6155)

Taimer näitab frittimisaja lõppu, kuid EI lülita fritterit välja.

Taimeri seadistamine

1 Vajutage tamerinuppu, et seadistada frittimisaeg minutites (joon 9).

Seadistatud aeg ilmub displeile.

2 Hoidke nuppu all, kui soovite minuteid kiiresti edasisuunas seadistada. Vabastage nupp kohe, kui frittimisaeg on pandud.

- Maksimumaeg, mida on võimalik seadistada, on 99 minutit.
- 99 minutit on maksimaalne seadistusaeg.
- Samal ajal vilgub displeil järelejäänud aeg. Viimane minut kuvatakse sekundites.

3 Kui seadistatud aeg on väär, võite selle kustutada, vajutades 2 sekundit taimerinuppu alates sellest hetkest, kui taimer on loendamist alustanud (s. o. kui aeg hakkab vikuma). Hoidke nuppu all, kuni displeile ilmub 00.0. Nüüd võite seadistada õige frittimisaja.

4 Kui seadistatud aeg on läbi, kuulete helisignaali. Pärast 10 sek signaal kordub. Selle lõpetamiseks vajutage taimerinuppu.

Taimeri eemaldamine

Taimerit on võimalik seadmelt ära võtta. Te võite taimeri endaga kaasa võtta teise ruumi. Nii kuulete signaali, mis teatab, kui frititav toit on valmis saanud.

- ❶ Kui taimer on seadistatud, tõmmake fritteri paremat serva enda poole ja eemaldage taimer seadmelt (joon 10).

Kui taimer on signaaliga märku andnud, et frititav toit on valmis, minge ja pange taimer fritterile tagasi.

Pärast frittimist

- ❶ Tõstke korv käepidemest kõige kõrgemasse asendisse, s.o. nõrgumisasend (joon 11).

- ❷ Vajutage vabastusnuppu ja avage kaas (joon 12).

Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.

- ❸ Eemaldage ettevaatlikult korv fritterist.

Üleliigse õli või rasva eemaldamiseks raputage korvi fritteri kohal või pange korv nõu sisemuses olevale toendile nõrgumisasendisse. Pange frititud toit pehme majapidamispaberiga vooderdatud sõelale või nõusse nõrguma.

- ❹ Vajutage sisse/välja nuppu ja lülitage fritter välja.

Sisse/välja lülitis olev märgutuli kustub.

- ❺ Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

Ärge liigutage fritterit seni, kuni õli või rasv ei ole korralikult ära jahtunud, see võtab aega ligi 30 minutit.

- ▶ Kui te fritterit pidevalt ei kasuta, soovitame frittimiseks kasutatavat õli või rasva hoida pärast mahajahtumist külmikus või jahedas kohas tihedalt suletavas nõus. Õli või rasv kallake nõusse läbi peensõela, et eemaldada väikesed toiduosakesed. Eemaldage frittimiskorv enne frittimisnõu tühjendamist.
- ▶ Kui fritteris on tahke rasv, laske sel hanguda ning hoidke seda fritteris (vt pt 1 Ettevalmistus kasutamiseks lõik 1Õli ja rasv).

Puhastamine

Oodake, kuni õli või rasv on piisavalt jahtunud.

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

- ❶ Lükake filtri tõstesanga ülespoole, samal ajal vajutage nuppu tõstesanga all ning eemaldage filter kaanest (joon 13).

- ❷ Avage kaas.

- ❸ Vajutage kaane vabastusnuppu (1) ja tõstke kaas seadmelt ära (2) (joon 14).

- ❹ Tõstke frittimiskorv seadmest välja.

- ❺ Eemaldage veekandik fritterist ja tühjendage (joon 15).

- ❻ Tõstke sisenõu seadmest välja ja eemaldage õli või rasv (joon 16).

- ❶ Kõiki osi k.a. elektriosadega väliskesta ja kütteelementi on võimalik pesta nõudepesumasinas või tulises vees, millele on lisatud veidi pesemisvahendit.

- ❷ Puhastage väliskesta niiske lapi (pesuvahendilahusega) ja/või majapidamispaberiga.

Ärge kunagi kastke fritteri väliskesta vette.

- ❸ Seadme kaant, filtrit, korvi, sisenõud ja veekandikut peske tulises vees, millele on lisatud veidi pesemisvahendit või peske nõudepesumasinas.

NB! Filtrit saab puhastada ka koos kaanega.

9 Loputage osad puhta veega ning kuivatage korralikult ära.**Nõudepesumasinaga pestavad osad**

- Kaas
- Sisemine nõu
- Eemaldatav filter
- Frittimiskorv
- Kondenseeritud vee kandik

Õli või rasva vahetamine

Õli ja rasv kaotab oma kasulikud omadused kiiresti, seepärast tuleb neid frittimisel korrapäraselt vahetada. Järgige allpool antud juhendit.

Kui kasutate fritterit peamiselt friikartulite valmistamiseks ning kurnate õli või rasva pärast iga kasutuskorda, võite sama õli või rasva kasutada 10-12 korda. Kui fritite valgurikkaid toiduaineid (liha või kala), vahetage õli või rasva sagedamini.

- ▶ Ärge kasutage sama õli kauem kui 6 kuud ning järgige alati juhiseid õli või rasva pakendil.
- ▶ Ärge lisage kasutatud õlile või rasvale uut juurde.
- ▶ Ärge segage kasutamisel erinevaid õlisid või rasvu.
- ▶ Vahetage õli või rasva, kui see hakkab kuumutamisel vahutama, sel on kirbe maitse või lõhn või kui see muutub tumedaks ja/või venivaks.

Kasutatud õlist või rasvast vabanemine

Kasutatud õli või rasv tuleb tagasi originaalpudelisse kallata ning korgiga sulgeda. Laske rasval tahkuda (ilma et korv oleks fritteris), eemaldage see kaabitsaga ning pakkide ajalehepaberisse. Pange kasutatud õli pudelid või ajalehte pakitud tahkunud rasv komposteerimisele mittekuuluvate jäätmete hulka või hävitage vastavalt oma riigi kehtivatele määrustele.

Hoidmine

- 1** Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 2** Kerige toitejuhe kokku ja pange pistik fikseeritud asendisse (joon 17).
- 3** Tõstke fritterit ainult käepidemest.

Nõuanded frittimiseks

Ülevaade valmistamisaegadest ja frittimistemperatuuridest on antud kasutusjuhendi lõpus olevas tabelis.

Kodused friikartulid

Et friikartulid tuleksid maitsvad ja krõbedad:

- 1** Kasutage varajasi kartuleid ja lõigake need kangideks. Loputage külma kraaniveega. Siis ei kleepu nad frittimise käigus omavahel kokku.
 - ▶ Kuivatage kartulikange hoolikalt.
- 2** Frittige friikartuõleid kaks korda: seimene kord 4-6 minutit temperatuuril 160°C, teine kord 5-8 minutit temperatuuril 175°C.
- 3** Pange friikartulid nõusse ja raputage neid. Laske kartulitel jahtuda enne teistkordset frittimist.

Külmutatud toiduained

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

Sügavkülmutatud toit (-16 - -18°C) jahutab õli või rasva tunduvalt. Kuna sügavkülmutatud toidule ei teki kohe koorikut peale, võib toit endasse liiga palju õli või rasva imeda.

Selle vältimiseks järgige neid koguseid:

- Enne frittimist laske külmunud toiduainetel toatemperatuuril lahti sulada, v. a. juhtudel, kui frititava toidu pakendile on märgitud teisiti.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korraga liiga suuri toiduainekoguseid (vt vajalikke frittimisaegu ja temperatuuri vastavast tabelist).
- Frittimistemperatuuriks valige kasutusjuhendi tabelis või toiduaine pakendil olev. Kui vastav temperatuur juhendist puudub, seadistage temperatuuriks 190°C.
- Laske toiduained õli või rasva sisse aeglaselt, kuna sügavkülmutatud toiduained võivad põhjustada kuuma õli või rasva pritsimist.

Ebameeldivate lõhnade kõrvaldamine

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

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

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

Keskkonnakaitse

- 1** Ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet tavalise olmeprügi hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti. Olge keskkonnasõbralik (joon 18).
- 2** Eemaldage taimerist (ainult HD6155) aku enne, kui seadme kasutusest kõrvaldate. Kasutage väikest kruvikeerajat, et eemaldada taimeri tagasein.
- 3** Eemaldage patarei. Ärge visake patareid tavalise olmeprügi hulka, vaid viige vastavasse kogumispunkti.

Garantii ja teenindus

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

Häirete kõrvaldamine

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole piisavalt pruunistatud ja/või ei ole krõbe.	Valitud temperatuur on liiga madal ja/või toitu ei ole piisavalt kaua frititud.	Vaadake toidu pakendilt või seadme kasutusjuhendi tabelist, kas kasutatud temperatuur ja/või valmistamisaeg on õige. Seadistage vastav temperatuur temperatuurivalitsi abil.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage ühel frittimiskorral tabelis märgitud toidukogust.
	Õli ega rasv ei ole piisavalt tuline.	Temperatuurivalitsi kaitse on välja löödud ning ülekuumenemiskaitse on seadme välja lülitanud. Kaitse vahetamiseks pöörduge Philipsi toodetemüüja või Philipsi volitatud hooldekeskuse poole.
Fritterist tuleb tugevat ebameeldivat lõhna.	Eemaldatav filter on satureeritud.	Eemaldage filter ja peske tulise vee ja pesemisvahendiga või nõudepesumasinas.
	Õli või rasv ei ole enam värske.	Vahetage õli või rasv. Filtreerige korrapäraselt õli või rasva, siis säilib see kauem värskena.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frittimiseks.	Kasutage ainult kõrge kvaliteetset õli või vedelat frittimisrasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mujalt, mitte filtrist.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud.
	Eemaldatav filter on satureeritud.	Eemaldage filter ja peske tulise vee ja pesemisvahendiga või nõudepesumasinas.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, kas õli või rasv ei ületa maksimumtaset.
	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toit enne frittimist ja valmistage toitu vastavalt kasutusjuhendi näidustustele.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage tabelis antud toidukoguseid.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Enne frittimist kuivatage toitu.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frittimiseks.	Kasutage ainult kõrge kvaliteetset õli või vedelat frittimisrasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
	Frittimisnõu ei ole korralikult puhtaks pestud.	Peske nõu puhataks, nagu õpetatud juhendis.
Seal ei ole filtrit või filter on vigastatud.	Külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge abi saamiseks Philipsi toodetemüüja poole.	

Toidu valmistamise ajad ja temperatuuri seaded

Tabelis on antud ühekordne valmistamiskogus ning temperatuur ja valmistusajad erinevate toiduainete kohta.

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

* Friikartuleid valmistades vt ka ÍNõuanded frittimiseksÍ.

Temperatuur	Toit	Portsjoni soovitatav kogus	Frittimisaeg (minutites) värske või (osaliselt) külmunud toit	Frittimisaeg (minutites) külmutatud toit
160°C	Friikartulid* 1 frittimine	600 g	4-6 (kuni 175°C, kasutusjuhendi tabelis 2. frittimiskord)	-
	Värske kala	450 g	5-7	-
170°C	Kanakoivad	3-5 tk	12-15	15-20
	Juustukroketid	5 tk	4-5	6-7
	Väikesed kartulipannkoogid	4 tk	3-4	4-5
	Frititud aedvili (seened, lillkapsas)	8-10 tk	2-3	-
175°C	Friikartulid* 2 frittimist	600 g	5-8	-
	Külmutatud friikartulid	600 g	-	8-10
	Krõpsud (väga õhukesed kartulilõigud)	600 g	4	-
	Kartulikroketid	4-5 tk	4-5	6-7
180°C	Hiina kevadised rullid	2-3 tk	6-7	10-12
	Vietnami kevadrullid	5-6 tk	5-6	8-10
	Kanapallid	8-10 tk	3-4	4-5
	Minisuurpisted	8-10 tk	3-4	4-5
	Lihapallid (väikesed)	8-10 tk	3-4	4-5
	Rannakarbid	12-15 tk	2-3	3-4
	Krevetid	8-10 tk	3-4	4-5
	Frititud õunad	5 tk	3-4	4-5
190°C	Baklazaan (viilud)	600 g	3-4	-
	Berliini pannkoogid	3-4 tk	5-6	-
	Camambäär (saiapuruga)	2-4 tk	2-3	-
	Viini shnitsel	2 tk	3-4	-

Ievads

Godātais pircēj, apsveicam ar jaunā Philips Cucina taukvāres katla iegādi! Jaunajā taukvāres katlā varēsiet droši un vienkārši pagatavot dažādus taukus vai eļļā vārītus ēdienus.

Vispārējs apraksts

- A** Vāks
- B** Izņemams un mazgājams filtrs
- C** Produktu grozs
- D** Izņemama bļoda
- E** Vāka atbrīvošanas taustiņš
- F** Noņemams ciparu taimers (tikai modelim HD6155)
- G** Temperatūras regulators
- H** Signāllampīņa
- I** Slēdzis
- J** Kondensāta trauks
- K** Elektrovara uzglabāšanas nodaļījums
- L** Elektrovads

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šīs lietošanas pamācības un saglabāiet tās turpmākām uzziņām.

- Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārliecinieties, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla kontaktrozetei.
- Ja ierīces elektrovads ir bojāts, tā nomaina jāuztic darbiniekiem Philips pilnvarotā apkopes centrā vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai Philips pilnvarotos apkopes centros. Nemēģiniet labot ierīci pats, jo tādā gadījumā garantija kļūs nederīga.
- Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, notīriet taukvāres katla noņemamās detaļas (sk. nodaļu "Tīrīšana"). Pirms piepildāt taukvāres katlu ar eļļu vai šķidrajiem taukiem, raugieties, lai visas detaļas būtu pilnīgi sausas.
- Nekad neiegremdējiet pamatni ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī. Pamatni drīkst tīrīt tikai ar mitru drānu un tīrīšanas šķidrumu.
- Neieslēdziet ierīci, pirms tā nav piepildīta ar eļļu vai taukiem. Raugieties, lai taukvāres katls vienmēr būtu piepildīts līdz līmenim starp abām iezīmēm bļodas iekšpusē.
- Ēdiena gatavošanas laikā caur filtru izdalās karsts tvaiks. Raugieties, lai seja un rokas ir drošā attālumā no tvaika. No tā jāpiesargās, atverot vāku.
- Novietojiet ierīci bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet elektrovadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecībā. Ja ierīce tiek lietota neparedzētiem vai (daļēji) profesionāliem mērķiem vai ja tā tiek lietota veidā, kas neatbilst šīm lietošanas pamācībām, garantija kļūst nederīga un Philips nav atbildīgs par radītajiem zaudējumiem.
- Negatavojiet šajā ierīcē Āzijas rīsu cepumus (vai līdzīgus ēdienus), jo eļļa vai tauki var spēcīgi sprakšķēt vai burbulēt.
- Gatavojiet ēdiena, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačlas! Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļu vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).

Automātiska izslēgšanās ierīces pārkaršanas gadījumā

Ierīce ir aprīkota ar automātisku izslēgšanās sistēmu, kas izslēdz ierīci, tiklīdz tā pārkarst. Tā var gadīties, ja taukvāres katlā nav pietiekami daudz eļļas vai tauku vai ja taukvāres katlā tiek kausēti cietie tauki, kas sildes elementam traucē izdalīt karstumu.

- Ja taukvāres katls vairs nedarbojas, atstājiet eļļu vai taukus katlā, lai tie atdziest, un vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.

Automātiska izslēgšanās pēc divām stundām (tikai modelim HD6155)

Taukvāres katls automātiski izslēdzas pēc divām stundām. Kad tas notiek, slēdža signāllampīņa nodziest.

- Lai ierīci atkal ieslēgtu, vēlreiz piespiediet slēdzi.

Sagatavošana lietošanai

- 1 Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas bērniem nepieejamā vietā. Ja vēlaties novietot taukvāres katlu uz gāzes vai elektriskās plīts, pārliecinieties, vai tā ir izslēgta.
- 2 Sausu taukvāres katlu piepildiet ar eļļu, šķidrajiem taukiem vai izkausētiem cietajiem taukiem līdz augšējai līmeņa iezīmei bļodas iekšpusē (par cieto tauku lietošanu sk. nodaļā "Eļļa un tauki") (attēls 1).

	Eļļa/šķidrie tauki	Cietie tauki
Min.	2,2 l	1925 g
Maks.	2,5 l	2200 g

Eļļa un tauki

Nekad vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus!

Ieteicams lietot vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus, vēlams augu eļļu vai taukus ar augstu nepiesātināto taukskābju saturu.

Var lietot arī cepšanai paredzētos cietos taukus, bet tad jāievēro īpaši piesardzības pasākumi, lai tauki nesprāšķētu un sildelements nepārkarstu vai netiktu bojāts.

- 1 Ja vēlaties lietot cietos taukus, vispirms izkausējiet tos uz lēnas uguns parastajā pannā.
- 2 Uzmanīgi ielejiet izkausētos taukus taukvāres katlā.
- 3 Glabājiet taukvāres katlu ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā.

Ja tauki tiek pārāk atdzesēti, tie var sākt sprakšķēt, kad tos atkārtoti karsē.

- 4 Lai to novērstu, kausētos taukus sadurstiet ar dakšīņu (attēls 2).

Uzmanieties, lai ar dakšīņu nesabojātu bļodu.

Ierīces lietošana

Ēdiena gatavošana

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

- 1 Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodaļējuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (attēls 3).
- Raugieties, lai elektro vads nepieskartos ierīces karstajām detaļām.

- 2 Ieslēdziet taukvāres katlu, piespiežot slēdzi.
- Iedegas slēdža un temperatūras regulatora signāllampīņa.

- 3 Pagrieziet temperatūras regulatoru pret vajadzīgo iedaļu ((150-175°C) (attēls 4).

- Informāciju par to, kādu temperatūru izvēlēties, meklējiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs brošūras beigās.
- Eļļa vai tauki tiek uzkaršēti līdz izvēlētajai temperatūrai 10 līdz 15 minūšu laikā.
- Kamēr taukvāres katls uzkarst, signāllampīņa vairākas reizes iedegas un nodziest. Kad tā kādu laiku neiedegas, eļļa vai tauki ir sakarsuši līdz izvēlētajai temperatūrai.
- Pēc tam, kad ir pagatavota viena porcija, iedegas signāllampīņa. Pirms gatavojat nākamo porciju, pagaidiet, līdz signāllampīņa kādu laiku vairs neiedegas.
- *Taukvāres katla uzkaršanas laikā grozu varat atstāt ierīcē.*

4 Paceliet rokturi, lai saslietu grozu tā augstākajā stāvoklī (attēls 5).

5 Atveriet vāku, piespiežot atbrīvošanas taustiņu. Vāks automātiski atveras (attēls 6).

6 Izņemiet grozu no taukvāres katla un ievietojiet grozā produktus.

- *Lai produktus labi sagatavotu, iesakām nepārsniegt turpmāk minēto maksimālo produktu daudzumu.*

	Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi	Saldēti kartupeļu salmiņi
Maksimālais daudzums	1300 g	1000 g
Ieteicamais daudzums labu rezultātu sasniegšanai	1000 g	500 g

7 Uzmanīgi ievietojiet grozu taukvāres katlā, neiegremdējot to eļļā vai taukos (attēls 7).

8 Aizveriet vāku.

9 Tikai modelim HD6155: izvēlieties produktu gatavošanas ilgumu (sk. šīs nodaļas apakšnodaļu "Taimers").

Taukvāres katlu var lietot arī neregulējot taimeru.

10 Piespiediet atbrīvošanas taustiņu uz groza roktura un uzmanīgi nolaidiet grozu tā viszemākajā stāvoklī (attēls 8).

- *Lai pagatavotu garšīgu ēdienu, ievērojiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs brošūras tabulā norādīto gatavošanas ilgumu.*
- *Lai produkti iegūtu vienmērīgi zeltainu garoziņu, gatavošanas laikā dažas reizes izņemiet grozu no eļļas vai taukiem un nedaudz sakratiet.*

Taimers (tikai HD6155)

Taimers norāda gatavošanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ taukvāres katlu.

Taimera noregulēšana

1 Piespiediet taimera taustiņu, lai izvēlētos gatavošanas ilgumu minūtēs (attēls 9).

Izvēlētais laiks tiek parādīts ekrānā.

2 Turiet taustiņu piespiestu, lai ātri izvēlētos nepieciešamo ilgumu minūtēs. Tiklīdz redzams vajadzīgais gatavošanas ilgums, atlaidiet taustiņu.

- Maksimālais ilgums, ko var izvēlēties, ir 99 minūtes.
- Dažas sekundes pēc gatavošanas ilguma izvēles taimers sāk skaitīt laiku atpakaļ.
- Kamēr taimers skaita laiku atpakaļ, atlikušā laika rādījums mirgo ekrānā. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

3 Ja iepriekš izvēlētais laiks nav pareizs, to var dzēst brīdī, kad taimers sāk laika skaitīšanu atpakaļ (t. i., kad laika rādījums sāk mirgot), divas sekundes turot piespiestu taimera taustiņu. Turiet taustiņu piespiestu, līdz ekrānā parādās "00". Tagad varat izvēlēties pareizo gatavošanas ilgumu.

- 4** Kad izvēlētais laiks ir pagājis, atskan skaņas signāls. Pēc 10 sekundēm skaņas signāls tiek atkārtots. Skaņas signālu var apturēt, piespiežot taimera taustiņu.

Taimera noņemšana

Taimers ir noņemams, lai to varētu paņemt līdzi, piemēram, uz citu istabu. Tādējādi, neatkarīgi no atrašanās vietas, dzirdēsiet skaņas signālu, kas norāda, ka ēdiens ir gatavs.

- D** Pēc gatavošanas ilguma izvēles taimeru var noņemt, pavelkot tā labo malu uz savu pusi (attēls 10).

Kad taimers raida skaņas signālu, norādot, ka ēdiens ir gatavs, varat atgriezties pie taukvāres katla un ievietot taimeru atpakaļ vietā.

Pēc ēdiena gatavošanas

- 1** Paceliet rokturi, lai paceltu grozu augstākajā, t. i. žāvēšanas, stāvoklī (attēls 11).

- 2** Atveriet vāku, piespiežot vāka atbrīvošanas taustiņu (attēls 12).

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

- 3** Uzmanīgi izņemiet grozu no taukvāres katla.

Lai notecinātu lieko eļļu vai taukus, pakratiet grozu virs taukvāres katla vai paceliet grozu žāvēšanas stāvoklī, novietojot to skavās bļodas iekšpusē. Ievietojiet produktus bļodā vai caurdurī, kurā ieklāts taukus uzsūcošs papīrs, piemēram, papīra dvieļi.

- 4** Izslēdziet taukvāres katlu, piespiežot slēdzi.

Slēdža signāllampīņa nodziest.

- 5** Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Nepārvietojiet taukvāres katlu, kamēr eļļa vai tauki nav pietiekami atdzisuši. Tas ilgst aptuveni 60 minūtes.

- ▶ Ja nelietojat taukvāres katlu regulāri, iesakām izliet eļļu vai šķidros taukus un glabāt tos cieši noslēgtos traukos, vislabāk ledusskapī vai vēsā vietā. Piepildiet uzglabāšanas traukus, izkāšot eļļu vai taukus caur smalku sietu, lai atdalītu produktu daļiņas. Pirms iztukšojat bļodu, izņemiet produktu grozu.
- ▶ Ja vārīšanai izmantojāt cietos taukus, ļaujiet tiem sacietēt taukvāres katlā un glabājiel taukvāres katlu ar taukiem tajā (sk. nodaļas "Sagatavošana lietošanai" apakšnodaļu "Eļļa un tauki").

Tīrīšana

Nogaidiet, līdz eļļa vai tauki ir pietiekami atdzisuši.

Neizmantojiet abrazīvus (vai šķidrus) tīrīšanas līdzekļus (piemēram, tīrīšanai paredzētos skrāpjus), lai tīrītu ierīci.

- 1** Izņemiet filtru no vāka, pavelkot filtra izcilni uz augšu un vienlaikus piespiežot āķi, kas atrodas zem izcilņa (attēls 13).

- 2** Atveriet vāku.

- 3** Noņemiet vāku, piespiežot vāka atbrīvošanas taustiņu (1) un noceļot vāku no ierīces (2) (attēls 14).

- 4** Izceliet produktu grozu no ierīces.

- 5** Izņemiet no taukvāres katla ūdens trauku un iztukšojiet (attēls 15).

- 6** Izceliet bļodu no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (attēls 16).

- D** Visas detaļas, izņemot pamatni ar elektriskām sastāvdaļām un sildelementu, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.

7 Ierīces pamatni tīriet ar mitru drānu (kas samitrināta kādā tīrīšanas līdzeklī) un/vai papīra dvieli.

Niegremdējiet taukvāres katla pamatni ūdenī.

8 Nomazgājiet vāku, filtru, grozu, bļodu un ūdens trauku ar trauku mazgāšanas šķidrumu vai trauku mazgājamā mašīnā.

Uzmanību: filtru var mazgāt arī, atstājot to vākā, kad mazgājat vāku.

9 Noskalojiet detaļas tīrā ūdenī un rūpīgi nosusiniet.

Detaļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

- Vāks
- Bļoda
- Izņemamais filtrs
- Produktu grozs
- Kondensāta trauks

Elļas vai tauku maiņa

Elļa vai tauki ir regulāri jāmaina, jo tie ātri zaudē savas labās īpašības. Lai to izdarītu, veiciet turpmāk minētās darbības.

Ja taukvāres katlu lietojat galvenokārt kartupeļu salmiņu gatavošanai un ja filtrējat elļu vai taukus pēc katras gatavošanas reizes, to pašu elļu vai taukus varat izmantot 10 līdz 12 reizes pirms nepieciešama to nomaiņa. Ja taukvāres katlu lietojat olbaltumvielām bagātu produktu gatavošanai (piemēram, gaļas vai zivju), elļa vai tauki ir jāmaina biežāk.

- Nekādā ziņā nelietojiet to pašu elļu ilgāk par sešiem mēnešiem un vienmēr ievērojiet uz iesaiņojuma minētos norādījumus.
- Nekādā ziņā lietotai elļai vai taukiem nepievienojiet jaunu elļu vai taukus.
- Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu elļu vai taukus.
- Ja elļa vai tauki karsējot sāk putot, ja tiem ir spēcīga piegarša vai aromāts vai ja tie kļūst tumši un/vai iegūst sirupam līdzīgu konsistenci, tie noteikti jāmaina.

Atbrīvošanās no elļas vai taukiem

Izlejiet elļu vai taukus atpakaļ tiem paredzētajā (atkārtoti aizveramā) plastmasas pudelē. No izmantotajiem cietajiem taukiem var atbrīvoties, ļaujot tiem sacietēt taukvāres katlā (pirms tam izņemot grozu) un pēc tam ar lāpstiņu izņemot tos no taukvāres katla un ietinot papīrā vai avīzē. Trauku, papīru vai avīzi var ievietot nekompostējamu atkritumu tvertnē (nevis kompostējamu atkritumu tvertnē) vai atbrīvoties no tiem saskaņā ar valstī pastāvošajiem noteikumiem.

Glabāšana

- 1** Novietojiet visas detaļas taukvāres katlā vai uz tā un aizveriet vāku.
- 2** Satiniet elektro vadu atpakaļ uzglabāšanas nodaļījumā un ievietojiet kontaktspraudni tā nostiprināšanai paredzētajā vietā (attēls 17).
- 3** Celiet taukvāres katlu aiz rokturiem.

Padomi ēdiena gatavošanai

Produktu gatavošanas temperatūra un ilgums norādīts tabulā lietošanas pamācības beigās.

Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi

Visgaršīgākos un viskraukšķīgākos kartupeļu salmiņus gatavo šādi:

1 Izmantojiet cietus kartupeļus un sagriežiet tos nūjiņās. Noskalojiet nūjiņas aukstā ūdenī.

Tādējādi tās cepšanas laikā nesalīps.

► *Nūjiņas rūpīgi nosusiniet.*

2 Cepiet kartupeļu salmiņus divreiz: pirmo reizi 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 5-8 minūtes 175°C temperatūrā.

3 Ielieciet kartupeļu salmiņus bļodā un sakratiet. Pirms vārīt kartupeļus otro reizi, ļaujiet tiem atdzist.

Saldēta pārtika

Saldēta pārtika jau ir sagatavota lietošanai, tāpēc tā jāvēra tikai vienu reizi, ievērojot norādījumus uz iesaiņojuma.

Iegremdējot no saldētavas izņemtus produktus (-16 līdz -18°C) eļļā vai taukos, tie ievērojami atdziest. Produkti netiek uzreiz apcepti, tāpēc tie var uzsūkt pārāk daudz eļļas vai tauku.

Lai to novērstu, rīkojieties šādi:

- Vislabāk pirms gatavošanas atkausējiet saldētus produktus līdz istabas temperatūrai, ja vien uz to iesaiņojuma nav norādīts citādi.
- Uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens un gatavojiet tikai pilnīgi sausus produktus.
- Vienlaicīgi negatavojiet lielu daudzumu produktu (gatavošanas temperatūru un ilgumu sk. tabulā).
- Izvēlieties šīs lietošanas pamācības tabulā vai uz produktu iesaiņojuma norādīto gatavošanas temperatūru. Ja norādes nav dotas, izvēlieties 190°C temperatūru.
- Lēni iegremdējiet produktus eļļā vai taukos, jo saldētie produkti var izraisīt eļļas vai tauku sprakšķēšanu.

Atbrīvošanās no piegaršas

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

1 Uzkarsējiet 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.

Vides aizsardzība

1 Neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem mājturības atkritumiem, bet nododiet oficiālā atkārtotai pārstrādei paredzēto lietu savākšanas vietā, tādējādi saudzējot apkārtējo vidi (attēls 18).

2 Pirms atbrīvošanās no ierīces, izņemiet no taimera (tikai modelim HD6155) bateriju.

Lai noņemtu taimera aizmugures vāku, lietojiet plakano skrūvgriezi.

3 Izņemiet bateriju. Neizmetiet bateriju kopā ar parastiem mājāsaimniecības atkritumiem, bet nododiet oficiālā savākšanas vietā.

Garantija un apkope

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

Kļūmju novēršana

Kļūme	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ēdiens nav zeltaini brūns un/vai nav kraukšķīgs.	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema un/vai ēdiena gatavošanas ilgums ir nepietiekams.	Pārbaudiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs lietošanas pamācības tabulā, vai pareizi izvēlēta temperatūra un gatavošanas ilgums. Pagrieziet temperatūras regulatoru uz pareizo temperatūras skalas iezīmi.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad vienlaicīgi negatavojiet lielāku daudzumu produktu, kā norādīts tabulā.
	Elļa vai tauki pietiekami nesakarst.	Temperatūras regulatora drošinātājs var būt izdedzis, tādēļ automātiskā drošības izslēgšanas sistēma ir izslēgusi ierīci. Lai nomainītu drošinātāju, vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.
No taukvāres katla izdalās nepatīkama smaka.	Izņemamais filtrs ir piesātināts.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, 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.
	Elļa vai tauki nav paredzēti ēdiena vārīšanai.	Lietojiet kvalitatīvu, vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus. Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Vāks nav cieši aizvērts.	Pārbaudiet, vai vāks ir cieši aizvērts.
	Izņemamais filtrs ir piesātināts.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamajā mašīnā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šļakstās pāri taukvāres katla malām.	Taukvāres katlā ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki taukvāres katlā nepārsniedz maksimālā līmeņa iezīmi.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi nosusiniet produktus pirms gatavošanas un vāriet tos, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Vienlaicīgi negatavojiet lielāku daudzumu produktu, kā norādīts atbilstošajā tabulā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki spēcīgi puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Pirms gatavošanas rūpīgi nosusiniet produktus.
	Elļa vai tauki nav paredzēti vārīšanai.	Lietojiet kvalitatīvu, vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus. Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Bļoda nav rūpīgi izmazgāta.	Izmazgājiet bļodu, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
Nav ielikts filtrs, vai filtrs ir bojāts.	Lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai vērsieties pie Philips preču izplatītāja.	

Gatavošanas ilgums un temperatūra

Tabulā ir norādīts, cik daudz noteikta veida produktu vienlaicīgi var pagatavot un kādu gatavošanas temperatūru un ilgumu izvēlēties.

Ja norādījumi uz produktu iesaiņojuma atšķiras no norādījumiem tabulā, vienmēr ņemiet vērā uz iesaiņojuma minētos norādījumus.

* Informāciju par mājās gatavotu kartupeļu salmiņu pagatavošanu sk. arī nodaļā "Padomi ēdiena gatavošanai".

Temperatūra	Pārtikas veids	Ieteicamais porcijas lielums	Svaigu vai (daļēji) atkausētu produktu gatavošanas ilgums (minūtēs)	Saldētu produktu gatavošanas ilgums (minūtēs)
160°C	Mājās gatavotu kartupeļu salmiņu* pirmā vārīšanas reize	600 g	4-6 (otrajā vārīšanas reizē uzkaršējiet līdz 190°C temperatūrai)	-
	Svaiga zivs	450 g	5-7	-
170° C	Vista (stilbiņi)	3-5 gabali	12-15	15-20
	Siera kroketes	5 gabali	4-5	6-7
	Mazas kartupeļu pankūkas	4 gabali	3-4	4-5
	Dārzeņu gabaliņi (sēnes, puķkāposti)	8-10 gabali	2-3	-
175°C	Mājās gatavotu kartupeļu salmiņu* otrā vārīšanas reize	600 g	5-8	-
	Saldēti kartupeļu salmiņi	600 g	-	8-10
	Čipsi (ļoti plānas kartupeļu šķēlītes)	600 g	4	-
	Kartupeļu kroketes	4-5 gabali	4-5	6-7
180° C	Virtuļi ķīniešu gaumē	2-3 gabali	6-7	10-12
	Virtuļi vjetnamiešu gaumē	5-6 gabali	5-6	8-10
	Vistas fileja	8-10 gabali	3-4	4-5
	Nelielas uzkodas	8-10 gabali	3-4	4-5
	Kotletes (mazas)	8-10 gabali	3-4	4-5
	Gliemenes	12-15 gabali	2-3	3-4
	Garneles	8-10 gabali	3-4	4-5
	Ābolu pankūkas	5 gabali	3-4	4-5
190° C	Baklažāns (šķēles)	600 g	3-4	-
	Mīklas virtuļi	3-4 gabali	5-6	-
	Kamambērs (rīvmaizē)	2-4 gabali	2-3	-
	Vīnes šnicele	2 gabali	3-4	-

Įvadas

Mieli pirkėjai, sveikiname jus įsigijus naująją Philips Cucina skrudintuvę. Šia naująja skrudintuve jūs galėsite saugiai ir lengvai skrudinti visų rūšių maistą!

Pagrindinis aprašymas

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

Svarbu žinoti

Prieš naudojant aparatą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas ir pasidėkite jas tolimesniam naudojimui.

- Prieš įjungdami aparatą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant aparato, sutampa su vietine elektros įtampa.
- Aparatą įjunkite tik į žemintą rozetę.
- Jei yra pažeistas maitinimo laidas, vengiant pavojaus, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre ar panašios kvalifikacijos asmenų.
- Aparatą apžiūrai ar taisymui neškite tik į Philips įgaliotą klientų aptarnavimo centrą. Aparato netaisykite patys, nes kitaip garantija taps negaliojančia.
- Prieš naudojant aparatą pirmą kartą, atidžiai nuvalykite atskiras skrudintuvės dalis (žr. skyrelį "Valymas"). Prieš pripildydami skrudintuvę aliejumi ar skystais riebalais, patikrinkite, ar visos skrudintuvės dalys yra visiškai sausos.
- Niekada neįmerkite korpuso į vandenį ir neskalauskite po tekančiu vandeniu. Korpusą galite valyti tik drėgna šluote su skystu indų valikliu.
- Neįjunkite aparato, kol neužpildėte jo aliejumi ar riebalais. Įsitinkite, ar skrudintuvė visada užpildyta iki lygmens tarp dviejų atžymų ant vidinės vidinio dubens sienelės.
- Skrudinant per filtrą išleidžiamas karštas garas. Nekiškite prie garų rankų ir veido. Karštų garų turite saugotis ir nukeldami dangtį.
- Aparatą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Laidas negali kaboti nusviręs nuo stalo ar darbinio paviršiaus, ant kurio padėtas aparatas, krašto.
- Šis aparatas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jei aparatas naudojamas netinkamai ar (pusiau) profesionalioms reikmėms arba naudojamas ne pagal instrukciją, garantija nebegalios ir Philips nepriims atsakomybės už padarytą žalą.
- Neskrudinkite azijietiškių ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto) šiame aparate, kadangi aliejus ar riebalai gali smarkiai taškytis ar burbuliuoti.
- Maistą kepkite, kad jis taptų auksinės geltonos spalvos, o ne tamsios ar rudos spalvos ir pašalinkite sudegusius maisto likučius! Nekepkite maisto, turinčio daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdų produktų, aukštesnėje, nei 175°C temperatūroje (tam, kad būtų sumažinta akrylimido gamyba).

Apsauginis išjungėjas

Šiame aparate yra apsauginis išjungėjas, kuris išjungia aparatą, jei jis perkaista. Tai gali atsitikti, jei skrudintuvėje nėra arba yra nepakankamai aliejaus ar riebalų, skrudintuvė užsikemša ištirpdytais kietais riebalais, kurie neleidžia kaitinimo elementui rkaisti.

- Jei skrudintuvė nebeveikia, leiskite aliejui arba riebalams atvėsti ir kreipkitės į savo Philips pardavėją arba į Philips įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

Automatinis išjungėjas (tik HD6155)

Srudintuvė automatiškai išsijungia po 2 valandų. Kai tai atsitiks, signalinė lemputė įjungimo/išjungimo jungtuke užges.

- Norėdami vėl įjungti aparatą, vėl paspauskite įjungimo/išjungimo jungtuką.

Pasiruošimas naudojimui

1 Pastatykite aparatą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus, kad nepasiektų vaikai. Jei skrudintuvę norite pastatyti ant viryklės, patikrinkite, ar viryklės žiedai išjungti ir ar jie yra vėsūs.

2 Į sausą skrudintuvę pripilkite aliejaus, skystų riebalų arba ištirpdytų kietų riebalų iki aukščiausios žymės vidinio dubens viduje (skyriuje "Aliejus ir riebalai" rasite instrukcijas, kaip naudotis kietais riebalais) (pav. 1).

LIETUVIŠKAI	Aliejus/skysti riebalai	Kieti riebalai
Min.	2.2 l	1925 g
Maks.	2.5 l	2200 g

Aliejus ir riebalai

Niekada nemaišykite skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių!

Mes patariame jums naudoti kepimo aliejų ar skystus kepimo riebalus, geriau augalinį aliejų ar prisotintus riebalus (pvz., linoleiko rūgšties).

Galima naudoti ir kietus kepimo riebalus, bet šiuo atveju reikalingos papildomos atsargumo priemonės, nes riebalai taškosi ir kaitinimo elementas gali perkaisti arba sugesti.

- 1** Jei naudojate naują taukų pokelį, ištirpinkite juos ant lėtos ugnies.
- 2** Atsargiai pilkite atšildytus taukus į skrudintuvę.
- 3** Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūroje.

Jei riebalais labai sušals, tirpdami jie gali taškytis.

4 Šakute riebaluose padarykite kelias skylutes, kad mažiau taškytųsi (pav. 2).

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

Aparato naudojimas

Skrudinimas

Būkite atsargūs: skrudinimo metu iš filtro dangtyje išeina karštas garas.

1 Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į elektros lizdą (pav. 3). Įsitinkinkite, ar laidas nesiliečia su karštomis aparato dalimis.

2 Įjunkite skrudintuvę įjungimo/išjungimo mygtuku.

Užsidegs signalinė lemputė ir skrudintuvė ims kaisti.

3 Temperatūros reguliatorių nustatykite ties reikiama temperatūra (150-175°C) (pav. 4).

- Informaciją, kokią temperatūrą pasirinkti, rasite ant skrudinamo maisto pakuotės arba atitinkamoje lentelėje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.
- Aliejus ar riebalai iki pasirinktos temperatūros įkais per 10-15 minučių.
- Kol skrudintuvė kaista, signalinė lemputė keletą kartų užges ir vėl užsidegs. Kai ji kuriam laikui užgesa, aliejus ar riebalai pasiekia nustatytą temperatūrą.
- Kai maisto porcija bus paskrudinta, signalinė lemputė irgi užsidegs. Todėl kurį laiką palaukite, kol užges signalinė lemputė, prieš pradėdami skrudinti sekančią porciją.
- Galite palikti krepšelį skrudintuvėje, kol skrudintuvė kaista.

4 Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį (pav. 5).

5 Dangtį pakelkite spausdami nuėmimo mygtuką. Dangtis atsідarys automatiškai (pav. 6).

6 Išimkite krepšelį iš skrudintuvės ir norimą skrudinti maistą sudėkite į krepšelį.

- Kad geriausiai iškeptumėte, mes patariame neviršyti maksimalaus, nurodyto žemiau, maisto kiekio.

	Naminės skrudintos bulvytės	Šaldytos bulvytės
Didžiausias kiekis	1300 g	1000 g
Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	1000 g	500 g

7 Atsargiai įleiskite krepšelį į skrudintuvę, nepanardindami į aliejų ar riebalus (pav. 7).

8 Uždenkite dangtelį.

9 Tik HD6155 modeliui: nustatykite norimą skrudinimo laiką (žr. skirsnį "Laikmatis" šiame skyrelyje).

Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

10 Paspauskite krepšelio nuėmimo mygtuką ant rankenos ir atsargiai nuleiskite krepšelį į žemiausią padėtį (pav. 8).

- Kad geriausiai iškeptumėte, laikykitės paruošimo laiko, nurodyto ant pakuotės, arba nurodyto atitinkamoje lentelėje, esančioje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.
- Maistas apskrus tolygiai ir bus aukso spalvos, jei skrudindami keletą kartų iškelsite krepšelį iš aliejaus ar riebalų ir švelniai pakratysite krepšelio turinį.

Laikmatis (tik HD6155 modeliui)

Laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet NEišjungia skrudintuvės.

Laiko nustatymas

1 Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami nustatyti kepimo laiką minutėmis (pav. 9).

Nustatytas laikas tampa matomas ekrane.

2 Laikykite nuspaustą mygtuką, jei norite nustatyti laiką greičiau. Vieną kartą atleiskite mygtuką, kad nustatytumėte norimą skrudinimo laiką.

- Didžiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.
- Po kelių sekundžių, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikas bus pradėtas skaičiuoti.
- Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laikas blyksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

- 3** Jei nustatytas laikas netinka, jūs galite jį ištrinti, vėl spausdami 2 sekundes mygtuką tuo metu, kai laikmatis pradeda skaičiuoti laiką (t.y. kai skaičiai ekrane ima mirkčioti). Laikykite nuspaudę mygtuką, kol ekrane atsiranda skaičiai "00". Dabar galite nustatyti reikalingą laiką.
- 4** Kai nustatytas laikas baigiasi, išgirsite garsinį signalą. Po 10 sekundžių pypsėjimas pasikartos. Pypsėjimą galite išjungti, vėl paspausdami laikmačio mygtuką.

Laikmačio nuėmimas

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

- D** Kai nustatysite norimą skrudinimo laiką, galėsite nuimti laikmatį, patraukdami jį dešinę pusę į save (pav. 10).

Kai išgirsite garsinį signalą, reiškiantį, kad maistas yra pagamintas, galite grįžti prie skrudintuvės ir užspausti laikmatį ant skrudintuvės.

Po skrudinimo

- 1** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį, t.y. nuvarvėjimo padėtį (pav. 11).
- 2** Dangtį atidarykite, paspausdami nuėmimo mygtuką (pav. 12). Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymo.
- 3** Atsargiai iškelti krepšelį iš skrudintuvės. Pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad nutekėtų aliejus ar riebalai arba padėkite krepšelį nuvarvėti ant laikilių dubens viduje. Sudėkite paskrudintą maistą į indą ar koštuvą, išklotą sugeriamu popieriumi.
- 4** Skrudintuvą išjunkite, paspausdami įjungimo/išjungimo jungtuką. Signalinė lemputė įjungimo/išjungimo jungtuke užgesa.
- 5** Po naudojimo išjunkite aparatą.

Skrudintuvės nejudinkite kol aliejus ar riebalai pakankamai nesukietės, tai truks apie 60 minučių.

- ▶ Jei reguliariai nenaudojate skrudintuvės, mes patariame išimti atvėsusį aliejų ar skystus riebalus ir laikyti juos gerai uždarytuose buteliuose, geriau šaldytuve ar šaltoje vietoje. Į butelius aliejų ar riebalus pilkite pro smulkų sietelį, kad neliktų maisto dalelių. Prieš ištuštinami vidinį indą, nuimkite kepimo krepšelį.
- ▶ Jei skrudinate su kietais riebalais, palaukite kol jie skrudintuvėje sukietės ir palikite juos ten (žiūrėkite skyrelio "Pasiruošimas naudojimui" skirsnį "Aliejus ir kieti riebalai").

Valymas

Palaukite, kol aliejus ar riebalai pakankamai atvės.

Valydami aparatą nenaudokite jokių šlifuojančių (skystų) valymo priemonių ar medžiagų (šiurkščių kempinių).

- 1** Filtrą iš dangčio išimkite traukdami jį viršų už filtro kilpos ir tuo pat metu spausdami kilpos auselę žemyn (pav. 13).
- 2** Atidarykite dangtį.
- 3** Dangtį nuimkite spausdami nuėmimo auselę (1) ir keldami dangtį nuo aparato (2) (pav. 14).
- 4** Iš aparato išimkite skrudinimo krepšelį.
- 5** Nuo skrudintuvės nuimkite vandens lovėlį ir ištuštinkite jį (pav. 15).
- 6** Iš aparato išimkite vidinį indą ir išimkite aliejų ar riebalus (pav. 16).

- Visos dalys, išskyrus korpusą su elektros komponentais, gali būti plaunamos indų plovimo mašinoje ar karštame vandenyje su skystu indų plovikliu.

7 Korpusą valykite drėgna šluota (su trupučiu indų plovimo valiklio) ir/ar virtuviniu popieriumi.

Neįmerkite skrudintuvės korpuso į vandenį.

8 Išvalykite dangtį, filtrą, krepšelį, vidinį dubenį ir vandens padėklą karštu vandeniu su indų plovikliu arba indų plovimo mašinoje.

Įsidėmėkite: filtrą taip pat galite išvalyti, neišėmę iš dangčio, kai valote dangtį.

9 Dalis praskalaukite švariu vandeniu ir atidžiai nuvalykite.

Dalys, kurias galima plauti indų plovimo mašinoje

- Dangtis
- Vidinis indas
- Nuimamas filtras
- Kepimo krepšelis
- Vandens surinkimo padėklas

Aliejaus ar riebalų pakeitimas

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

Jei skrudintuvę dažniausiai naudojate skrudintų bulvyčių ruošimui ir jei aliejų ar riebalus nukošiate po kiekvieno panaudojimo, aliejų ar riebalus prieš pakeisdami galite naudoti 10-12 kartų. Jei skrudintuvę naudojate baltymais turtingo maisto (mėsos ar žuvies) ruošimui, aliejų ar riebalus reikia keisti dažniau.

- Niekada nenaudokite to paties aliejaus ilgiau nei 6 mėnesius ir laikykitės nurodymų ant pakuotės.
- Niekada nepilkite šviežio aliejaus ar riebalų į naudotus riebalus ar aliejų.
- Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
- Visada keiskite aliejų, kai jis kaisdamas ima putoti, įgauna stiprų kvapą ar skonį arba kai patamsėja ir/ar sutirštėja.

Naudoto aliejaus ir taukų išmetimas

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

Saugojimas

- 1** Sudėkite visas dalis į skrudintuvę ir uždenkite dangtį.
- 2** Suvyniokite laidą, įdėkite jį saugojimo skyrelį ir įstatykite kištuką į kištuko pritvirtinimo įpjavą (pav. 17).
- 3** Skrudintuvą pakelkite už rankenų.

Skrudinimo patarimai

Ruošimo laikas ir temperatūra nurodyti lentelėse, esančiose šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pagaminsite taip:

- 1** Naudokite kietas bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis. Nuplaukite jas šaltu vandeniu. Tada skrudinant jos nekibs viena prie kitos.
► Lazdeles gerai nusausinkite.
- 2** Skrudintas bulvytes kepkite du kartus: pirmą kartą 4 - 6 minutes 160°C temperatūroje, antrą kartą 5 - 8 minutes 175°C temperatūroje.
- 3** Naminės bulvytes sudėkite į dubenį ir pakratykite. Prieš skrudinant antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.

Šaldytas maistas

Šaldytos bulvytės jau būna apvirtos, todėl jas tereikia paskrudinti vieną kartą, remiantis ant pakuotės esančia instrukcija.

Maistas iš šaldiklio (nuo -16 iki -18°C) aliejų ar riebalus gerokai atvėsina. Kadangi maistas iškart nepradedą kepti, į jį gali prisigerti per daug aliejaus ar riebalų.

Jei norite to išvengti:

- Geriausiai prieš skrudinant maistą dalinai jį atšildyti kambario temperatūroje, nebent kitaip nurodyta ant maisto, kurį skrudinsite, pakuotės.
- Atidžiai nukratykite kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens nuo ruošiamo skrudinti maisto, kol jis taps pakankamai sausas.
- Vienu metu neskruddinkite per daug šaldyto maisto (žr.tinkamą lentelę šiose naudojimo instrukcijose).
- Skrudinimo temperatūrą nustatykite taip, kaip nurodyta lentelėje šios instrukcijos pabaigoje arba ant skrudinamo maisto pakuotės. Jei tokių instrukcijų nėra, nustatykite 190°C temperatūrą.
- Švelniai įleiskite maistą į aliejų ar riebalus, kadangi dėl šaldyto maisto aliejus ar riebalai gali stipriai burbuliuoti.

Nemalonų kvapų atsikratymas

Kai kurios maisto rūšys, ypač žuvis, gali aliejui ar riebalams suteikti nemalonų kvapą. Neutralizuojant aliejaus ar riebalų skonį:

- 1** Aliejų ar riebalus įkaitinkite iki 160°C temperatūros.
- 2** Į aliejų įdėkite porą plonų duonos riekių ar kelias petražolių šakeles.
- 3** Palaukite, kol baigsis burbuliavimas ir mentele išimkite duoną ar petražoles.

Dabar aliejus ar riebalai vėl įgavo neutralų skonį.

Aplinka

- 1** Kai atsikratote aparatu, nemeskite jo į normalią šiukšlių dėžę, o pristatykite į oficialų surinkimo punktą, kur jį perdirbs. Taip padėsite išsaugoti aplinką (pav. 18).
- 2** Prieš atsikratydami aparatu, išimkite bateriją iš laikmačio (tik HD6155 modeliuose). Laikmačio nugarėlę nuimkite mažo plokščio atsuktuvo pagalba.
- 3** Išimkite bateriją. Nemeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę, bet pristatykite į oficialų surinkimo punktą.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra **www.philips.com** arba kreiptis į Philips klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei tokio centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavėją.

Problemų sprendimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Iškeptas maistas nėra auksiniai rudos spalvos ir/ar nėra traškus.	Pasirinkta temperatūra yra per žema ir/ar maistas yra dar neiškepęs.	Ar pasirinktas paruošimo laikas ir/ar temperatūra yra teisingi, patikrinkite ant maisto pakuotės arba lentelėje, esančioje šių naudojimosi instrukcijos pabaigoje. Temperatūros reguliatorių nustatykite į reikalingos temperatūros padėtį.
	Krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada negaminkite vienu metu didesnių, nei nurodyta lentelėje, maisto kiekių.
	Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.	Gali perdegti temperatūros reguliavimo saugiklis ir automatinis saugiklis išjungs aparatą. Kreipkitės į Philips pardavėją ar autorizuoatą Philips aptarnavimo centrą, kad pakeistų saugiklį.
Skrudintuvė skleidžia nemalonų kvapą.	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštame vandenyje su skystu indų plovikliu arba išplaukite indų plovimo mašinoje.
	Aliejus ar riebalai nėra švieži.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai profiltruokite aliejų ar riebalus, kad jie išliktų ilgiau švieži.
	Naudojamas aliejus ar riebalai nėra skirti kepimui skrudintuvėje.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne tik per filtrą.	Dangtis nėra tinkamai uždarytas.	Patikrinkite, ar tinkamai uždarytas dangtis.
	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštame vandenyje su skystu indų plovikliu arba išplaukite indų plovimo mašinoje.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar riebalai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Patikrinkite, ar aliejaus arba riebalų kiekis neviršija didžiausio kiekio.
	Maiatas yra per daug drėgnas.	Prieš pradėdant kepti, kruopščiai nusausinkite maistą ir kepkite, laikantis šių naudojimosi instrukcijų.
	Kepimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada negaminkite didesnio kiekio maisto nei nurodyta lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiatas yra per daug drėgnas.	Prieš kepdami maistą, kruopščiai jį nusausinkite.
	Ši aliejaus ar riebalų rūšis yra netinkama kepimui skrudintuvėje.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Vidinis indas netinkamai įstatytas į skrudintuvę.	Išvalykite vidinį indą taip, kaip nurodyta naudojimo instrukcijose.
Nėra filtro arba filtras yra pažeistas	Aplankykite Philips tinklapį www.philips.com ar kreipkitės į Philips pardavėją.	

Paruošimo laikas ir temperatūros nustatymai

Žemiau esančioje lentelėje parodyta kokį kiekį tam tikro maisto vienu metu galima skrudinti ir kokią temperatūrą bei paruošimo laiką reikia pasirinkti.

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

*) Norėdami paruošti namines bulvytes, žiūrėkite "Skrudinimo patarimai"

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojam as porcijos kiekis	Šviežio ar dalinai šaldyto maisto skrudinimas (minutėmis)	Šaldyto maisto skrudinimo laikas (minutėmis)
160°C	Naminės bulvytės*) I skrudinimo ciklas	600 g	4-6 (nustatykite 175°C temperatūrą antram skrudinimo ciklui)	-
LIETUVIŠKAI	Šviežios bulvės	450g	5-7	-
150°C	Vištiena (kulšėlės)	3-5 gabalėliai	12-15	15-20
LIETUVIŠKAI	Sūrio krocketai	5 gabalėliai	4-5	6-7
LIETUVIŠKAI	Maži bulviniai blynai	4 gabalėliai	3-4	4-5
LIETUVIŠKAI	Daržovės tešloje (grybai, kalafiorai)	8-10 gabalėlių	2-3	-
175°C	Naminės bulvytės *) 2-ras skrudinimo ciklas	600 g	5-8	-
LIETUVIŠKAI	Šaldytos bulvytės	600 g	-	8-10
LIETUVIŠKAI	Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai)	600 g	4	-
LIETUVIŠKAI	Bulvių krocketai	4-5 gabalėliai	4-5	6-7
180°C	Kinietiški ?	2-3 gabaliukai	6-7	10-12
LIETUVIŠKAI	Vietnamietiški suktinukai	5-6 gabalėliai	5-6	8-10
LIETUVIŠKAI	Vištienos gabalėliai	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
LIETUVIŠKAI	Maži užkandžiai	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
LIETUVIŠKAI	Mėsos kukuliai (maži)	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
LIETUVIŠKAI	Midijos	12-15 gabalėlių	2-3	3-4
LIETUVIŠKAI	Krevetės	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
LIETUVIŠKAI	Obuolių gabalėliai tešloje	5 gabalėliai	3-4	4-5
190° C	Baklažanas (skiltelės)	600 g	3-4	-
LIETUVIŠKAI	Spurgos	3-4 gabalėliai	5-6	-
LIETUVIŠKAI	Kamamberas (duonos minkštumo)	2-4 gabalėliai	2-3	-
LIETUVIŠKAI	Vienos šnicelis	2 gabalėliai	3-4	-

Predstavitev

Spoštovani kupec, čestitamo vam za nakup novega cvrtnika Philips Cucina. S tem cvrtnikom lahko na varen in enostaven način pripravljate vse vrste ocvrte hrane!

Splošni opis

- A** Pokrov
- B** Filter, ki se lahko odstrani in opere
- C** Košara za cvrtje
- D** Notranja posoda, ki se lahko odstrani
- E** Sprostilni gumb za odpiranje pokrova
- F** Digitalni časovnik, ki se lahko odstrani (samo model HD6155)
- G** Temperaturni regulator
- H** Kontrolna lučka
- I** Stikalo za vklop/izklop
- J** Pladenj za kondenzirano vodo
- K** Prostor za shranjevanje omrežnega kabla
- L** Kabel

Pomembno

Preden prične uporabljati aparat, si pazljivo preberite ta navodila za uporabo in oglejte ilustracije.

- Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Če je omrežni kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le Philips, s strani Philipsa pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba.
- Za pregled ali popravilo odnesite aparat vedno le na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poizkušajte popravljati sami, ker boste s tem razveljavili garancijo.
- Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata. (glej "Čiščenje"). Preden v cvrtnik nalijete olje ali tekočo mast se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- Ohišja cvrtnika nikoli ne potaplajte v vodo, niti ga z njo ne spirajte. Ohišje lahko čistite le z vlažno krpo in malo detergenta.
- Ne vklaplajte aparata, preden ga ne napolnite z oljem ali tekočo mastjo. Pazite, da bo cvrtnik vedno napolnjen do nivoja med oznakama v notranjosti notranje posode.
- Med cvrtjem skozi filter uhaja vroča para. Pazite, da se ji ne boste z obrazom ali z rokami preveč približali. Pazite na varno razdaljo od vroče pare, tudi ko boste odprli pokrov cvrtnika.
- Aparat naj bo med uporabo izven dosega otrok. Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize oz. delovne površine na kateri je cvrtnik.
- Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali za (pol-) profesionalne namene, ali če se uporablja na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips v takem primeru ne bo prevzel odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo.
- V tem aparatu ne cvrite azijskih riževih pogač (ali podobnih vrst hrane), ker lahko povzročite močno špricanje in penjenje olja oz. masti.
- Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlato-rumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane, ki vsebuje škrob, zlasti krompirja in žitnatih proizvodov, ne cvrite na temperaturi višji od 175°C (da minimizirate proizvodnje akrilamidov).

Varnostni izklop

Ta aparat je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa, ki v primeru pregretja izklopi aparat. To se lahko zgodi, če v cvrtniku ni dovolj olja ali masti, ali če se v cvrtniku topijo kocke trde masti, ki preprečijo grelnemu elementu, da bi oddajal vročino.

- Če cvrtnik ne deluje več, počakajte, da se olje oz. mast v njem ohladi in se nato obrnite na Philipsovega trgovca ali servisni center.

Samodejni izklop (samo model HD6155)

Cvrtnik se bo samodejno izklopil po dveh urah. Ko se bo to zgodilo, bo ugasnila kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop.

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

Priprava za uporabo

- Postavite aparat na vodoravno, gladko in stabilno podlago, stran od dosega otrok.
Če želite cvrtnik postaviti na štedilnik pazite, da bodo vse kuhalne plošče izklopljene in hladne.
- V suhi cvrtnik nalijte olje, tekočo mast ali stopljeno trdno mast do zgornje oznake na notranji strani notranje posode (glej odsek "Olje in mast" za navodila glede uporabe trdne masti) (sl. 1).

	Olje/tekoča mast	Trdna mast
Min.	2.2 l	1925 g
Maks.	2.5 l	2200 g

Olje in mast

Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.

Priporočamo vam uporabo olja za cvrtje ali tekoče masti za cvrtje, po možnosti rastlinskega olja ali masti, ki sta bogata z nenasičenimi maščobami (npr. maščobnimi kislinami).

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

- Če želite uporabiti nove kocke strnjene masti, jih počasi stopite v običajni ponvi.
- Stopljeno mast pazljivo vlijte v cvrtnik.
- Shranite cvrtnik, s ponovno strnjeno mastjo v njem, na sobni temperaturi.

Če se mast zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju špricati.

- Da to preprečite, mast z vilico nekajkrat prebodite (sl. 2).

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrenje

Pazite: med cvrenjem bo vroča para uhajala skozi filter v pokrovu.

- Vzemite kabel v celoti iz predela za shranjevanje in vstavite njegov vtičnik v omrežno vtičnico (sl. 3).

Pazite, da kabel ne pride v stik z vročimi deli aparata.

- Vklopite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop.

Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop zasveti.

- Nastavite temperaturni regulator na zahtevano temperaturo (150-175°C) (sl. 4).

- Za informacijo o pravilni izbiri temperature preverite podatek na embalaži hrane, ki jo boste cvrli ali pa v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.

- Olje ali mast se bosta segrela do izbrane temperature v 10 do 15 minutah.
- Medtem, ko se cvrtnik segreva, se kontrolna lučka večkrat prižge in ugasne. Ko ugasne za dalj časa, je olje oz. mast doseglo nastavljeno temperaturo.
- Ko se ocvre ena serija živil, kontrolna lučka ugasne. Počakajte, da ostane nekaj časa ugasnjena, preden začnete s cvrenjem naslednje serije živil.
- *Košaro lahko pustite v cvrtniku, ko se le-ta segreva.*

4 Dvignite ročko, da vzdignete košaro do njenega najvišjega položaja (sl. 5).

5 Odprite pokrov s pritiskom na sprostilni gumb. Pokrov se bo samodejno odprl (sl. 6).

6 Odstranite košaro iz cvrtnika. V košaro vstavite živila, ki jih boste cvrli.

- *Da bo rezultat cvrenja najboljši, vam svetujemo, da ne prekoračite maksimalnih količin, omenjenih spodaj.*

	Doma narejeni pomfri	Zamrznjeni pomfri
Maks. količina	1300 g	1000 g
Priporočena količina za najboljši rezultat	1000 g	500 g

7 Pazljivo vstavite košaro v cvrtnik, ne da bi jo potopili v olje ali mast (sl. 7).

8 Zaprite pokrov.

9 Samo model HD6155: Nastavite zahtevani čas cvrenja (glejte odstavek "Časovnik" v tem poglavju).

Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

10 Pritisnite sprostilni gumb na ročki košare in jo pazljivo spustite na njen najnižji položaj (sl. 8).

- *Za dober končni rezultat se držite navodil o času priprave, ki je omenjen na embalaži živila, ki ga boste cvrli ali v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.*
- *Za enakomerno zlatorjavo barvo, med cvrtjem nekajkrat dvignite košaro iz olja oz. maščobe in vsebinsko rahlo pretresite.*

Časovnik (samo model HD6155)

Časovnik označuje konec časa cvrenja, vendar cvrtnika NE izklopi.

Nastavitev časovnika

1 Pritisnite gumb časovnika za nastavitev časa cvrtja v minutah (sl. 9).

Nastavljeni čas se bo pokazal na prikazovalniku.

2 Držite stisnjen gumb, da se minute hitreje premikajo naprej. Ko dosežete zahtevani čas, gumb spustite.

- Maksimalni čas, ki ga je možno nastaviti je 99 minut.
- Nekaj sekund zatem, ko nastavite čas, ga začne časovnik odšteti.
- Ko časovnik odšteva čas, preostali čas cvrenja utripa na prikazovalniku. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.

3 Če nastavljeni čas ni pravilen, ga lahko zbrisete s pritiskom na gumb za dve sekundi v trenutku, ko se začne čas odšteti (to je, ko začne čas utripati). Držite gumb stisnjen, dokler se na prikazovalniku ne pojavi "00". Sedaj lahko nastavite pravilni čas cvrenja.

4 Ko se nastavljeni čas izteče, boste zaslišali zvočni signal. Po 10 sekundah se bo signal ponovil. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

Odstranitev časovnika

Časovnik lahko odstranite, kar vam omogoča, da ga odnesete s seboj v drug prostor. Na ta način boste lahko kjerkoli že ste, slišali zvočni signal, ki označuje konec cvrenja.

- Po nastavitvi zahtevanega časa cvrenja, lahko časovnik odstranite, tako da njegovo desno stran potegnete proti sebi (sl. 10).

Ko časovnik odda zvočni signal, da je hrana ocvrta, se lahko vrnete k aparatu in potisnete časovnik nazaj na svoje mesto.

Po cvrtju

- 1** Dvignite ročaj, da vzdignete košaro na najvišji položaj, to je položaj odcejanja (sl. 11).

- 2** Odprite pokrov s pritiskom na gumb za odpiranje pokrova (sl. 12).

Pazite na vročo paro in možno špricanje olja.

- 3** Pazljivo odstranite košaro iz cvrtnika.

Otresite košaro nad cvrtnikom, da odteče odvečno olje oz. mast ali postavite košaro v položaj odcejanja, na konzolo v notranjosti posode. Postavite ocvrto hrano v skledo ali cedilo, v katerem naj bo servieta, ki vpija maščobo.

- 4** S stikalom za vklop/izklop cvrtnik izklopite.

Kontrolna lučka v stikalu ugasne.

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

Cvrtnika ne premikajte, dokler se olje oz. mast v njem dovolj ne ohladi, kar traja približno 60 minut.

- ▶ Če cvrtnika ne uporabljate redno, vam svetujemo, da olje oz. mast odstranite iz njega in ju shranite v dobro zaprti posodi, najbolje v hladilniku ali v hladnem prostoru. Olje oz. mast vlijte v posodo skozi gosto sito, ki bo zadržalo ostanke hrane. Preden izprazniete notranjo posodo cvrtnika, odstranite košaro za cvrtje.
- ▶ Če se v cvrtniku nahaja trda mast, pustite, da se v njem zgosti in ga shranite z mastjo vred (glej poglavje "Priprava za uporabo", odstavek "Olje in mast").

Čiščenje

Počakajte, da se olje oz. mast dovolj ohladi.

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

- 1** Odstranite filter iz pokrova, tako da potegnete držaj navzgor, medtem ko istočasno stisnete jeziček pod držajem (sl. 13).

- 2** Odprite pokrov.

- 3** Odstranite pokrov s pritiskom jezička za odpiranje pokrova (1) in dvigom pokrova iz aparata (2) (sl. 14).

- 4** Dvignite košaro za cvrtje iz aparata.

- 5** Odstranite pladenj za vodo iz cvrtnika in ga izpraznite (sl. 15).

- 6** Odstranite notranjo posodo iz aparata in izlijte ven olje oz. mast (sl. 16).

- Vsi deli, razen ohišja z električnimi komponentami in grelnim elementom, se lahko perejo v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj detergenta za pomivanje posode.

- 7** Ohišje očistite z vlažno krpo (z nekaj tekočega detergenta) in/ali s servieto.

Ohišja cvrtnika ne potaplajte v vodo.

- 8** Operite pokrov, filter, košaro cvrtnika, notranjo posodo in pladenj za vodo v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.

Opomba: Filter lahko očistite tudi tako, da ga takrat, ko čistite pokrov, pustite v njem.

- 9** Vse dele sperite s svežo vodo in jih temeljito posušite.

Deli, ki se lahko perejo v pomivalnem stroju

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

Zamenjava olja ali masti

Ker olje in mast razmeroma hitro izgubljata koristne karakteristike, svetujemo redno menjavanje. To naredite po sledečem postopku:

Če uporabljate cvrtnik v glavnem za cvrtje pomfrija, in če po vsaki uporabi precedite olje oz. mast, lahko to olje ali mast uporabite 10 do 12 krat, preden jo je potrebno zamenjati. Če pripravljate hrano, ki je bogata s proteini (meso ali ribe), morate olje oz. mast menjavati pogosteje.

- Istega olja nikoli ne uporabljajte več kot 6 mesecev in vedno upoštevajte navodila na embalaži.
- Nikoli ne dodajate svežega olja ali masti že uporabljenemu olju oz. masti.
- Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
- Olje ali mast morate obvezno zamenjati, če se pri segrevanju začneta peniti, če imata močan, neprijeten duh ali okus, ali če potemnita ali se zgostita.

Odstranitev uporabljenega olja ali masti

Vlijte uporabljeno olje ali tekočo mast nazaj v originalno (če jo je možno ponovno zapreti) embalažo. Trdno mast lahko pustite, da se strdi v cvrtniku (brez košare v njem) in jo nato s kuhinjsko zajamete ven in jo zavijete v časopisni papir. Če je možno, lahko embalažo ali papir odvržete v smetnjak za nerazgradljivo materijo) ali ju odvržete v skladu z okoljevarstveno regulativo v vaši državi.

Shranjevanje

- 1** Namestite vse dele nazaj na/v aparat in zaprite pokrov.
- 2** Zvijte kabel, potisnite ga v predelek za kabel in pritrdite vtikač (sl. 17).
- 3** Dvignite cvrtnik za njegove ročke.

Nasveti za cvrtje

Pregled časa priprav in temperatur cvrtja glejte v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.

Doma narejeni pomfri

Najokusnejši in najbolj hrustljiv pomfri boste naredili na sledeči način:

- 1** Uporabite čvrst krompir in ga narežite na palčke. Sperite palčke s hladno vodo. S tem preprečite, da bi se med cvrtjem sprijele med seboj.
 - Palčke temeljito posušite.

- 2** Pomfri ocvrte dvakrat: prvič za 4-6 minut na temperaturi 160°C, drugič pa za 5-8 minut na temperaturi 175°C.
- 3** Dajte pomfri v skledo in jo potresite. Preden ga drugič ocvrete počakajte, da se ohladi.

Zamrznjena hrana

Zamrznjen pomfri je bil že skuhan, tako da ga je potrebno ocvreti le enkrat v skladu z navodili na embalaži.

Ko hrano iz zamrzovalnika (-16 to -18°C) potopite v olje oz. mast, povzroči to občutno ohladitev olja in masti. Ker se hrana ne zacvri takoj, lahko vpije preveč olja ali masti.

Da to preprečite, upoštevajte naslednje ukrepe:

- Najbolje je, da zamrznjeno hrano pred cvrtjem odtajate na sobno temperaturo, razen če je na embalaži hrane, ki jo boste cvrli, navedeno drugače.
- Pazljivo otriesite s hrane čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat (upoštevajte tabelo s časi priprav in temperaturami cvrtja).
- Izberite temperaturo cvrtja, ki je označena na embalaži živila ali v tabeli na koncu teh navodil. Če ni nobenih navodil, izberite temperaturo 190°C.
- Hrano pazljivo potopite v olje ali mast, ker lahko zamrznjena hrana povzroči divje brbotanje vročega olja oz. masti.

Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

- 1** Segrejte olje ali mast na temperaturo 160°C.
- 2** Položite v olje dve tanki rezini kruha ali nekaj vejic peteršilja.
- 3** Počakajte, da izginejo vsi mehurčki in s kühlnico odstranite kruh ali peteršilj iz cvrtnika. Olje ali mast bosta imela sedaj ponovno nevtralen okus.

Okolje

- 1** Ko boste aparat zavrgli, ga ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga izročite na uradno zbirno mesto za recikliranje tovrstnih odpadkov. S tem boste pomagali ohraniti okolje (sl. 18).
- 2** Preden aparat odvržete, odstranite baterijo iz časovnika (samo HD6155). Za odstranitev plošče časovnika uporabite majhen izvijač s ploskim koncem.
- 3** Odstranite baterijo. Ne odvrzite je v smeti z običajnimi odpadki, temveč jo izročite na uradno določeno mesto za zbiranje tovrstnih odpadkov.

Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacijo, ali če imate z delovanjem aparata težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu www.philips.com ali pa pokličite Philipsov svetovalni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega svetovalnega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego (www.ntt.si). Pozor: Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali za (pol-) profesionalne namene, ali če se uporablja na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips v takem primeru ne bo prevzel odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Knezov štrardon 94, 1000 Ljubljana, tel: +386 1 280 95 40.

Reševanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana nima zlatorjave barve in/ali ni hrustljava.	Izbrana temperatura je prenizka in/ali se hrana ni dovolj dolgo cvrla.	Na embalaži hrane ali v tabeli v teh navodilih preverite, ali ste izbrali pravilno temperaturo in/ali čas priprave. Nastavite temperaturni regulator na pravilno temperaturo.
	V košari je preveč hrane.	Nikoli ne cvrite naenkrat več hrane kot je navedeno v tabeli.
	Olje ali mast se ne segrejeta dovolj.	Varovalka temperaturnega regulatorja je lahko pregorela in povzročila samodejni izklop aparata. Obrnite se na Philipsov servisni center, kjer bodo varovalko zamenjali.
Cvrttnik oddaja neprijeten vonj.	Odstranljivi filter je zasičen.	Odstranite filter in ga operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
	Olje ali mast nista več dovolj sveža.	Zamenjajte olje oz. mast. Redno precejajte olje ali mast, da ostaneta dlje časa sveža.
	Vrsta olja oz. masti ni primerna za globoko ocvrto hrano.	Uporabljajte le kvalitnetno olje za cvrtje oz. tekočo mast za cvrtje. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
Para uhaja iz drugih mest, ne iz filtra.	Pokrov ni pravilno zaprt.	Preverite, ali je pokrov pravilno zaprt.
	Odstranljivi filter je zasičen.	Odstranite filter in ga operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
Olje ali mast se med cvrenjem prelivata preko roba cvrtnika.	V cvrtniku je preveč olja oz. masti.	Pazite, da olje oz. mast ne prekoračita maksimalnega nivoja v cvrtniku.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Pred začetkom cvrtja hrano temeljito posušite in jo cvrite v skladu s temi navodili za uporabo.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Ne cvrite naenkrat več hrane kot je navedeno v tabeli.
Olje oz. mast se med cvrtjem močno peni.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Pred cvrtjem hrano temeljito posušite.
	Vrsta olja ali masti, ki jo uporabljate, ni primerna za globoko ocvrto hrano.	Uporabljajte le kvalitnetno olje za cvrtje oz. tekočo mast za cvrtje. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
	Notranja posoda ni dobro očiščena.	Očistite notranjo posodo kot je opisano v teh navodilih za uporabo.
V cvrtniku ni filtra ali pa je poškodovan.	Prosimo, obiščite Philipsovo spletno stran www.philips.com ali pa se obrnite na pooblašeno servisno mrežo (www.ntt.si).	

Časi priprav in nastavitve temperature

V spodnji tabeli je prikazano, koliko določene vrste hrane lahko pripravljate naenkrat in katero temperaturo cvrtja naj izberete.

Če se navodila na embalaži hrane, ki jo nameravate cvreti, razlikujejo od teh v tabeli, vedno upoštevajte navodila na embalaži.

*) Glejte tudi "Nasveti za cvrtje" za pripravo doma narejenega pomfria.

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina po seriji	Čas cvrtja (minute) sveže ali (delno) odmrznjene hrane	Čas cvrtja (minute) zamrznjene hrane
160°C	Doma narejen pomfri*) 1. cikelus cvrtja	600g	4-6 (dajte na 175°C v tej tabeli glede 2. cikla)	-
	Sveže ribe	450g	5-7	-
170°C	Piščanec (bedra)	3-5 kosov	12-15	15-20
	Sirovi kroketi	5 kosov	4-5	6-7
	Male krompirjeve palačinke	4 kosi	3-4	4-5
	Zelenjavni cvrtnjaki (gobe, cvetača)	8-10 kosov	2-3	-
175°C	Doma narejen pomfri*) 2. cikelus cvrtja	600 g	5-8	-
	Zamrznjen pomfri	600 g	-	8-10
	Čips (zelo tanke krompirjeve rezine)	600 g	4	-
	Krompirjevi kroketi	4-5 kosov	4-5	6-7
180°C	Kitajski spomladanski zvitki	2-3 kosi	6-7	10-12
	Vietnamski spomladanski zvitki	5-6 kosov	5-6	8-10
	Piščančji kroketi	8-10 kosov	3-4	4-5
	Mini prigrizki	8-10 kosov	3-4	4-5
	Mesne kroglice (male)	8-10 kosov	3-4	4-5
	Dagnje	12-15 kosov	2-3	3-4
	Rakci	8-10 kosov	3-4	4-5
	Jabolčni cvrtnjaki	5 kosov	3-4	4-5
190°C	Melancani (kolobarji)	600 g	3-4	-
	Krofi	3-4 kosi	5-6	-
	Kamembert (krhek)	2-4 kosi	2-3	-
	Dunajski zrezek	2 kosa	3-4	-

Увод

Уважаеми клиенти, да Ви е честит новият фритюрник Cucina на Philips. Вашият нов фритюрник ще Ви даде възможност да пригответе лесно и сигурно всички видове пържени храни!

Общо описание

- A** Капак
- B** Подвижен, измиваем филтър
- C** Кошница за пържене
- D** Подвижен вътрешен съд
- E** Бутон за отваряне на капака
- F** Подвижен цифров таймер (само HD6155)
- G** Температурен регулатор
- H** Светлинен индикатор
- I** Ключ вкл./изкл.
- J** Ваничка за кондензирана вода
- K** Отделение за прибиране на кабела
- L** Кабел

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тези инструкции за употреба и ги запазете за справка в бъдеще.

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен контакт.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, иначе гаранцията Ви ще стане невалидна.
- Почистете старателно отделните части на фритюрника, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване"). Внимавайте всички части да са напълно изсъхнали, преди да налеете олио или друга течна мазнина във фритюрника.
- Никога не потапяйте корпуса във вода, нито го изплаквайте под крана на чешмата. Корпусът може да се почиства само с влажна кърпа и малко течен миещ препарат.
- Не включвайте уреда, преди да сте го напълнили с олио или друга мазнина. Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен до височина между двата знака за ниво от вътрешната страна на вътрешния съд.
- По време на пърженето през филтъра се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Трябва също така да се пазите от гореща пара, когато отваряте капака.
- Пазете уреда от достъп на деца. Не оставяйте захранващият кабел да виси извън ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за (полу-)професионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията от това ръководство за експлоатация, гаранцията ще стане невалидна и Philips няма да поема отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Не пържете азиатски оризови палачинки (или подобни видове храни) в този уред, тъй като това може да причини силно пръскане или бурно кипене на мазнината.
- Пържете продуктите до златисто-жълт цвят вместо тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и житни продукти при температура над 175°C (за да се минимизира образуването на акриламид).

Предпазен прекъсвач

Този уред е съоръжен с предпазен прекъсвач, който изключва уреда при прегряване. Това може да се случи, ако няма достатъчно мазнина във фритюрника или ако в него се топят парчета твърда мазнина, което може да попречи на нагревателният елемент да отдава топлината си.

- Ако фритюрникът повече не работи, оставете мазнината да се охлади и се обърнете към местния търговец на уреди на Philips или упълномощен от Philips сервиз.

Автоматично изключване (само HD6155)

Фритюрникът се изключва автоматично след 2 часа. Когато стане това, ще изгасне светлинният индикатор за включено електрозахранване в ключа вкл./изкл.

- За да включите пак уреда, натиснете отново ключа вкл./изкл.

Подготовка за употреба

- Сложете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, извън достъпа на деца.

Ако искате да сложите фритюрника върху печката, внимавайте плочите на печката да са изключени и да са изстинали.

- Налейте в сухия фритюрник олио, друга течна мазнина или разтопена твърда мазнина до горния знак за ниво отвътре във вътрешния съд (вж. раздел "Олио и други мазнини" за указания за начина на използване на твърда мазнина) (фиг. 1).

	Олио / друг вид течна мазнина	Твърда мазнина
Мин.	2,2 л	1925 г
Макс.	2,5 л	2200 г

Олио и други мазнини

Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина!

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).

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

- Ако искате да използвате нови парчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган.
- Излейте внимателно разтопената мазнина във фритюрника.
- Съхранявайте фритюрника при стайна температура, ако в него има останала замръзнала мазнина.

Ако мазнината стане много студена, тя може да започне да пръска при разтопяване.

- Набучете на няколко места с вилица замръзналата мазнина, за да предотвратите това (фиг. 2).

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

Използване на уреда**Пържене**

Внимавайте: от филтъра в капака ще излиза гореща пара по време на пърженето.

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт (фиг. 3).

Внимавайте захранващият кабел да не се допира до горещи части на уреда.

- 2** Включете фритюрника с натискане на ключа вкл./изкл.

Светват индикаторът в ключа вкл./изкл. и температурният индикатор.

- 3** Нагласете температурния регулатор на желаната температура (150-175°C) (фиг. 4).

- За информация относно избора на температура проверете в опаковката на храната, която ще се пържи, или в таблицата в края на това ръководство за експлоатация.
- Мазнината ще се подгрее до избраната температура за 10 до 15 минути.
- Когато фритюрникът се нагрее, светлинният индикатор угасва и светва няколко пъти. Когато остане изгаснал известно време, мазнината е достигнала зададената температура.
- След като се изпържи една порция, светлинният индикатор светва пак. Изчакайте докато остане изгаснал известно време, преди да пържите следващата порция.
- *Можете да оставите кошницата във фритюрника, докато той се нагрива.*

- 4** Вдигнете дръжката, за да преместите кошницата в най-високото ѝ положение (фиг. 5).

- 5** Отворете капака с натискане на бутона за отваряне. Капакът ще се отвори автоматично (фиг. 6).

- 6** Извадете кошницата от фритюрника и сложете продуктите за пържене в нея.

- *За най-добри резултати от пърженето Ви препоръчваме да не превишавате посочените по-долу максимални количества.*

	Прясно изпържени картопки	Пържени картопки от замразен полуфабрикат
Макс. количество	1300 г	1000 г
Препоръчвано количество за най-добър резултат	1000 г	500 г

- 7** Сложете внимателно кошницата във фритюрника, без да я спускате в мазнината (фиг. 7).

- 8** Затворете капака.

- 9** Само HD6155: Задайте необходимото време за пържене (вж. раздела "Таймер" в тази глава).

Можете също да използвате фритюрника и без да настройвате таймера.

- 10** Натиснете бутона за освобождаване на дръжката на кошницата и внимателно спуснете кошницата до най-долното ѝ положение (фиг. 8).

- *За добър резултат се придържайте към времето за приготвяне, посочено на опаковката на хранителния продукт за пържене, или към времето за приготвяне, дадено в таблицата в края на това ръководство за експлоатация.*
- *За равномерно златисто изпържване извадете няколко пъти кошницата от мазнината по време на пърженето и разбърсвайте леко съдържанието.*

Таймер (само HD6155)

Таймерът сигнализира края на времето за пържене, но НЕ изключва фритюрника.

Настройване на таймера

1 Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути (фиг. 9).

Времето за пържене ще се види на дисплея.

2 Задържайте натиснат бутона, за да увеличавате бързо минутите. Отпуснете бутона, когато се достигне необходимото време за пържене.

- Максималната продължителност, която може да се зададе, е 99 минути.
- Няколко секунди, след като сте задали времето за пържене, таймерът ще започне обратно броене.
- Докато таймерът отброява обратно, на дисплея мига оставащото време за пържене. Последната минута се показва в секунди.

3 Ако зададеното време не е правилно, можете да го изтриете, като задържите натиснат бутона на таймера за 2 секунди в момента, в който таймерът започне обратното броене (т.е. когато времето започне да мига). Дръжте бутона натиснат, докато на дисплея не се покаже "00". Сега можете да зададете правилното време за пържене.

4 Когато изтече зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 10 секунди звуковият сигнал ще се повтори. Можете да спрете звуковия сигнал чрез натискане на бутона на таймера.

Сваляне на таймера

Таймерът може да се сваля. Това Ви дава възможност да го вземете със себе си в друго помещение. Така ще можете, където и да сте, да чуете звуковия сигнал, който показва, че пържената храна е готова.

Д След като сте задали необходимото време за пържене, можете да извадите таймера от фритюрника, като дръпнете дясната страна към себе си (фиг. 10).

Когато таймерът даде звуков сигнал, за да покаже, че пържената храна е готова, можете да се върнете до фритюрника и да натиснете таймера на мястото му във фритюрника.

След изпържването

1 Вдигнете дръжката, за да преместите кошницата в най-високото ѝ положение, т.е. в положение за оцеждане (фиг. 11).

2 Отворете капака с натискане на бутона за отваряне (фиг. 12).

Пазете се от горещата пара и възможно пръскане на олиото.

3 Извадете внимателно кошницата от фритюрника.

За да отстраните излишната мазнина, разтръскайте кошницата над фритюрника или оставете кошницата в положение за оцеждане, като я сложите в опората от вътрешната страна на съда. Изсипете изпържените продукти в купа или гевгир, в които има абсорбираща мазнините хартия, напр. кухненска хартия.

4 Изключете фритюрника с помощта на ключа вкл./изкл.

Светлинният индикатор на ключа вкл./изкл. изгасва.

5 Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Не местете фритюрника, докато олиото или мазнината не се охладят достатъчно, което отнема около 60 минути.

- ▶ Ако не използвате редовно фритюрника, Ви препоръчваме да излеете течната мазнина и да я приберете в добре затворени съдове, за предпочитане в хладилник или на хладно място. Като пълните съдовете, наливайте мазнината през фина цедка, за да отстраните частиците храна. Извадете кошницата за пържене, преди да изпразвате вътрешния съд.

- Ако във фритюрника има по начало твърда мазнина, оставете я да замръзне във фритюрника и го приберете с мазнината в него (вж. глава "Подготовка за употреба", раздел "Олио и други мазнини").

Почистване

Изчакайте мазнината да се охлади достатъчно.

Не използвайте никакви абразивни (течни) почистващи препарати или материали (напр. фибро гъби) за почистване на уреда.

- 1** Извадете филтъра от капака, като теглите езичето на филтъра нагоре и същевременно натискате пластинката под езичето (фиг. 13).
- 2** Отворете капака.
- 3** Свалете капака, като натискате пластината за освобождаването му (1), докато изваждате капака от уреда (2) (фиг. 14).
- 4** Извадете кошницата за пържене от уреда.
- 5** Свалете ваничката за вода от фритюрника и я изпразнете (фиг. 15).
- 6** Извадете вътрешния съд от уреда и махнете мазнината (фиг. 16).
- ▼ Всички части, с изключение на корпуса с електрическите компоненти и нагревателния елемент, могат да се измият в съдомиялна машина или с гореща вода с малко течен миеш препарат.
- 7** Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миеш препарат) и / или с кухненска хартия.

Не потапяйте корпуса на фритюрника във вода.

- 8** Измийте капака, филтъра, кошницата, вътрешната купа и ваничката за кондензат с гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.

Заб.: Можете също да измивате филтъра, като го оставите в капака, когато миете последния.

- 9** Изплакнете частите със сладка вода и ги изсушете напълно.

Части, устойчиви в съдомиялна машина

- Капак
- Вътрешна купа
- Подвижен филтър
- Кошница за пържене
- Ваничка за кондензирана вода

Смяна на мазнината

Тъй като мазнините губят доста бързо вкусовите си качества, би трябвало редовно да сменят мазнината. За да го направите, спазвайте следните указания.

Ако използвате фритюрника главно за приготвяне на пържени картофи и ако прецеждате мазнината след всяка употреба, можете да я използвате 10 до 12 пъти, преди да е необходимо да я сменят. Ако използвате фритюрника за приготвяне на храни, които са богати на протеини (като например месо или риба), трябва по-често да сменят мазнината.

- ▼ Никога не използвайте едно и също олио по-дълго от 6 месеца и винаги следвайте указанията от опаковката.
- ▼ Никога не добавяйте прясно олио или друга мазнина към вече използвани такива.

- Д Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
- Д Сменяйте винаги мазнината, ако започва да се разпенва при нагряване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и / или стане като сироп.

Изхвърляне на използвани мазнини

Изливайте използваните течни мазнини обратно в оригиналните им пластмасови бутилки (които могат отново да се затварят плътно). Можете да изхвърлите използвана мазнина, като я оставите да замръзне във фритюрника (без кошницата в него) и след това я изгребете с лопатка и я завиете във вестник. Ако има условия, можете да пуснете бутилката или вестника в контейнер за неподлежащи на компостиране отпадъци (но не и в такъв за отпадъци за компостиране) или да ги изхвърлите в съответствие с наредбите във Вашата страна.

Съхраняване

- 1 Сложете всички части обратно във / на фритюрника и затворете капака.
- 2 Навийте кабела, сложете го в отделението за прибиране на кабела и пхнете щепсела в приспособлението за закрепването му (фиг. 17).
- 3 Вдигайте фритюрника за дръжките му.

Съвети за пържене

За общи сведения за времена за приготвяне и температурни настройки вж. таблицата в края на това ръководство за експлоатация.

Прясно изпържени картопки

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

- 1 Вземете здрави картофи и ги нарежете на пръчици. Изплакнете пръчиците със студена вода.
Това ще ги предпази от залепване една към друга по време на пърженето.
► Подсушете старателно пръчиците.
- 2 Изпържете картофите на два пъти: първия път 4-6 минути при температура 160°C, втория път 5-8 минути при температура 175°C.
- 3 Сипете прясно изпържените картопки в купа и ги раздрусайте. Оставете картофите да изстинат, преди да ги изпържите втория път.

Замразени храни

Замразените продукти за пържене са предварително обработени термично, така че трябва да ги пържите само веднъж съгласно указанията на опаковката.

Хранителните продукти от фризера (-16 до -18°C) ще предизвикат значително охлаждане на мазнината, когато се потопят в нея. Тъй като продуктите не хващат веднага коричка, те могат също така да поемат прекалено много мазнина.

Вземайте следните мерки, за да предотвратите това:

- За предпочитане е да оставите замразените продукти да се размразят до стайна температура, преди да ги пържите, освен ако не е написано друго на опаковката на продуктите за пържене.
- Грижливо изтръскайте възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато не изсъхнат достатъчно.

- Не пържете прекалено големи количества наведнъж (вижте указанията в съответната таблица в това ръководство за експлоатация).
- Задайте температурата за пържене, посочена в таблицата в края на това ръководство за експлоатация или на опаковката на продуктите за пържене. Ако няма указания, изберете температура 190°C.
- Спускайте продуктите в мазнината много внимателно, тъй като замразените храни могат да предизвикат бурно кипване на горещата мазнина.

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 изгребете с лопатка хляба или магданоза от фритюрника.

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус

Опазване на околната среда

- 1** Не изхвърляйте уреда след привършване на експлоатационния му срок заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Така ще помогнете за опазването на околната среда (фиг. 18).
- 2** Извадете батерията от таймера (само HD6155), преди да изхвърлите уреда. Използвайте малка отвертка с плосък връх, за да махнете задната стена на таймера.
- 3** Извадете батерията. Не изхвърляйте батерията заедно с обикновените битови отпадъци, а я предайте в пункт за събиране на специални отпадъци.

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и / или не са хрупкави.	Избраната температура е прекалено ниска и / или продуктите не са пържени достатъчно дълго.	Проверете на опаковката на продуктите или в таблицата в края на това ръководство за експлоатация дали температурата и / или времето за приготвяне, които сте задали, са правилни. Изберете правилната температура с температурния регулатор.
	В кошницата има прекалено много продукти.	Никога не пържете наведнъж по-голямо количество продукти от посоченото в съответната таблица.
	Мазнината не се нагрява достатъчно.	Може да е изгорял предпазителът на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз за подмяна на предпазителя.
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Подвижният филтър е препълнен.	Извадете филтъра и го измийте с гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.
	Мазнината вече не е прясна.	Сменете мазнината. Редовно прецеждайте олиото или другите мазнини, за да ги запазвате по-дълго пресни.
	Използваният вид олио или друга мазнина не е подходящ за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
Излиза пара не само от филтъра, а и от други места.	Капакът не е затворен добре.	Проверете дали капакът е правилно затворен.
	Подвижният филтър е препълнен.	Извадете филтъра и го измийте с гореща вода с малко течен 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 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-голямо количество продукти от посоченото в съответната таблица.
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 е подходящ за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Вътрешният съд не е почистен добре.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.
Няма филтър или филтърът е повреден.	Посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към местния търговец на уреди на Philips.	

Времена за приготвяне и температурни настройки

Долната таблица показва какво количество от отделен вид хранителни продукти можете да пригответе наведнъж и какви температури на пържене и времена за приготвяне би трябвало да зададете.

Ако указанията на опаковката на хранителните продукти за готвене се различават от тези в таблицата, спазвайте винаги указанията от опаковката.

*) Вж. също в "Съвети за пържене" за приготвяне на прясно изпържени картошки.

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за пържене наведнъж	Време за пържене (минути) на пресни или (частично) размразени продукти	Време за пържене (минути) на замразени продукти
160°C	Прясно изпържени картофи*), I цикъл на пържене	600 г	4-6 (преминете към 175°C в тази таблица за указания за II цикъл на пържене)	-
	Прясна риба	450 г	5-7	-
170°C	Пиле (бутчета)	3-5 броя	12-15	15-20
	Крокети със сирене	5 броя	4-5	6-7
	Картофени кюфтета	4 броя	3-4	4-5
	Панирани зеленчуци (гъби, карфиол)	8-10 парчета	2-3	-
175°C	Прясно изпържени картофи*), II цикъл на пържене	600 г	5-8	-
	Пържени картофи от замразен полуфабрикат	600 г	-	8-10
	Картофен чипс	600 г	4	-
	Картофени крокети	4-5 броя	4-5	6-7
180°C	Китайски пълнени палачинки	2-3 броя	6-7	10-12
	Виетнамски пълнени палачинки	5-6 броя	5-6	8-10
	Пилешки хапки	8-10 парчета	3-4	4-5
	Мини снакс	8-10 парчета	3-4	4-5
	Цариградски кюфтета	8-10 парчета	3-4	4-5
	Миди	12-15 броя	2-3	3-4
	Океански скариди	8-10 парчета	3-4	4-5
	Панирани ябълкови резени	5 броя	3-4	4-5
190°C	Патладжани (резени)	600 г	3-4	-
	Понички	3-4 броя	5-6	-
	Камамбер (овален в галета)	2-4 парчета	2-3	-
	Виенски шницел	2 броя	3-4	-

Uvod

Draga mušterijo, čestitamo na kupovini nove Philips Cucina friteze. Vaša nova friteza vam omogućava da bezbedno i jednostavna pripremite sve vrste pržene hrane!

Opšti izgled

- A** Poklopac
- B** Uklonjivi filter koji se može prati
- C** Korpa friteze
- D** Uklonjiva unutrašnja činija
- E** Taster za oslobađanje poklopca
- F** Digitalni uklonjivi tajmer (samo HD6155)
- G** Kontrola temperature
- H** Kontrolna lampica
- I** Prekidač za uklj./isklj.
- J** Posuda za kondenzovanu vodu
- K** Odeljak za odlaganje kabl
- L** Kabl

Važno

Pre upotrebe pročitajte ova uputstva, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

- Proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne električne mreže pre nego što priključite uređaj.
- Priključite uređaj samo na uzemljenu utičnicu.
- Ako je oštećen glavni kabl, on mora biti zamenjen od strane Philipsa, tj. servisnog centra ovlašćenog od strane Philipsa ili na odgovarajući način kvalifikovanih osoba, da bi se izbegao rizik.
- Radi ispitivanja ili opravke, obavezno vratite uređaj u ovlašćeni Philips-ov servis. Nemojte pokušavati da sami popravite uređaj, inače će vaša garancija postati nevažeća.
- Temeljito očistite zasebne delove friteze pre prve upotrebe uređaja (vidi poglavlje 'Održavanje'). Vodite računa da svi delovi budu potpuno suvi pre nego što napunite fritezu uljem ili tečnom mašću.
- Nemojte uranjati kućište u vodu, i nemojte ga prati ispod slavine. Kućište se sme čistiti samo pomoću vlažne krpe i sa nešto sredstva za pranje sudova.
- Nemojte uključivati uređaj pre nego što ga napunite uljem ili mašću. Vodite računa da friteza uvek bude napunjena do nivoa između dve oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje činije.
- Tokom prženja, kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare treba da se čuvate kada otvarate poklopac.
- Držite uređaj izvan domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj uređaj stoji.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Ako se uređaj upotrebljava nepropisno ili za (polu-)profesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu s uputstvima za upotrebu, garancija će postati nevažeća i Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Nemojte pržiti azijske pirinčane kolačiće (ili slične vrste hrane) u ovom uređaju jer bi to moglo izazvati obimno prskanje ili opasno ključanje ulja ili masti.
- Pržite namirnice tako da postanu zlatno-žute umesto crne ili smeđe boje, i uklonite ostatke zagorevanja! Nemojte da pržite skrobaste namirnice, posebno krompir i žitarice, na temperaturi iznad 175°C (da biste minimizovali stvaranje akril amida).

Zaštita od pregrevanja

Uređaj je opremljen termalnom sigurnosnom sklopkom, koja isključuje uređaj u slučaju pregrevanja. Ovo se može desiti u slučaju da u fritezi nema dovoljno ulja ili masti, ili u slučaju da se u fritezi tope komadi masti u čvrstom stanju, što sprečava grejni element da stvorenu toplotu oslobodi dovoljno brzo.

- ▶ Ako friteza više ne radi, ostavite ulje ili mast da se ohladi i obratite se vašem Philips prodavcu ili ovlašćenom Philips-ovom servisu.

Automatsko isključenje (samo HD6155)

Friteza će se automatski isključiti posle 2 sata. Kada se ovo desi, svetlo u prekidaču za uklj./isklj. će se ugasiti.

- ▶ Da ponovo uključite uređaj, ponovo pritisnite prekidač za uklj./isklj..

Priprema za upotrebu

- 1 Stavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu, van domašaja dece.
Ako želite da stavite fritezu na šporet, vodite računa da su ringle na šporetu isključene i hladne.
- 2 Napunite suhu fritezu uljem, tečnom mašću ili istopljenom čvrstom mašću do najviše oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje posude (vidi deo *Ulje i mast*, za uputstvo kako upotrebiti mast u čvrstom stanju) (sl. 1).

	Ulje/tečna mast	Čvrsta mast
Min.	2.2 l	1925 g
Maks.	2.5 l	2200 g

Ulje i mast

Nikad nemojte mešati različite vrste ulja ili masti!

Savetujemo vam da upotrebljavate ulje za prženje ili tečnu mast za prženje, najbolje ulje biljnog porekla ili mast bogatu nezasićenim mastima (npr: linolejska kiselina).

Moguće je koristiti kuhinjsku mast u čvrstom stanju, ali su u tom slučaju neophodne dodatne mere opreza kako bi se sprečilo prskanje masti i pregrevanje ili oštećivanje grejnog elementa.

- 1 Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri u običnom tiganju.
- 2 Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.

- 3 Odložite fritezu s ponovo stegnutom mašću na sobnoj temperaturi.

Ako se mast mnogo ohladi, ona može početi da prska ako se ponovo istopi.

- 4 Da biste sprečili ovo, viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrsljnoj masti (sl. 2).

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

Upotreba

Prženje

Budite oprezni: u toku pripremanja hrane iz filtera izlazi vrela para.

1 Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kablova i uključite utikač u utičnicu (sl. 3).
Vodite računa da kabl za napajanje ne dođe u dodir sa vrelinim delovima uređaja.

2 Uključite fritezu pritiskom na prekidač za uklj./isklj.

Zasvetleće lampica u prekidaču za uklj./isklj. i lampica za temperaturu.

3 Podesite kontrolu temperature na potrebnu vrednost (150-175°C) (sl. 4).

- Za informacije o tome koju temperaturu treba podesiti, proverite pakovanje namirnice koju ćete pržiti, ili tabelu pri kraju ovog uputstva za upotrebu.
- Ulje ili mast će se zagrejati do izabrane temperature za 10 do 15 minuta.
- U toku zagrevanja uređaja, svetlosna oznaka za temperaturu će se nekoliko puta upaliti i ugasi. Kada oznaka ostane ugašena duže vreme, ulje ili mast dostigli su prethodno podešenu temperaturu.
- Kontrolna lampica takodje se pali kada je pripremanje završeno. Nakon što se lampica ugasi, sačekajte neko vreme pre prženja naredne količine.
- *Žičanu posudu možete ostaviti u fritezi dok se friteza zagreva.*

4 Podignite ručicu da biste podigli korpu u najviši položaj (sl. 5).

5 Otvorite poklopac pritiskom na taster za oslobađanje. Poklopac će se automatski otvoriti (sl. 6).

6 Izvadite korpu iz friteze i u korpu stavite hranu koju želite da pržite.

- *Da biste postigli najbolje rezultate, savetujemo vam da ne prekoračujete maksimalne količine navedene ispod.*

	Domaći pomfrit	Zamrznuti pomfrit
Maks. količina	1300 g	1000 g
Preporučena količina za najbolji rezultat	1000 g	500 g

7 Pažljivo stavite korpu u fritezu ne spuštajući je u ulje ili mast (sl. 7).

8 Zatvorite poklopac.

9 Samo HD6155: Podesite potrebno vreme prženja (vidi deo 'Tajmer' u ovom poglavlju). Fritezu možete koristiti i bez podešavanja tajmera.

10 Pritisnite taster za oslobađanje na ručici korpe i pažljivo je spustite na njen najniži položaj (sl. 8).

- *Za dobar krajni rezultat, držite se vremena pripremanja koje je navedeno na pakovanju namirnice koja se priprema ili vremena navedenog u tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu.*
- *Kako bi rezultat prženja bila ravnomerna rumena boja, u toku prženja nekoliko puta podignite žičanu posudu iz ulja ili masti, i lagano protresite sadržaj.*

Tajmer (samo HD6155)

Tajmer označava kraj prženja, ali NE isključuje fritezu.

Podešavanje tajmera

1 Pritisnite taster tajmera da podesite vreme prženja u minutima (sl. 9).

Podešeno vreme će se prikazati na displeju.

2 Zadržite taster pritisnut i broj minuta će se povećavati. Kada podesite željeno vreme, otpustite taster.

- Maksimalno vreme koje može da se podesi je 99 minuta.
- Nekoliko sekundi pošto ste podesili vreme prženja, tajmer će početi da odbrojava.

- Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme prženja će treptati na displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.
- 3** Ukoliko prethodno podešeno vreme nije odgovarajuće, možete ga izbrisati tako što ćete ponovo pritisnuti taster u trenutku kada tajmer počne da odbrojava (tj. kada vreme počne da trepće), i zadržati ga pritisnut dok se na displeju ne pojavi "00". Sada možete podesiti željeno vreme pripremanja.
- 4** Kada prethodno podešeno vreme bude isteklo, čućete zvučni signal. Nakon 10 sekundi isti signal će se ponoviti. Zvučni signal možete prekinuti ponovnim pritiskom na taster.

Uklanjanje tajmera

Tajmer je uklonjiv, što Vam omogućava da ga ponesete u drugu sobu. Na ovaj način bićete u mogućnosti, ma gde se nalazili, da čujete zvučni signal koji označava da su pržene namirnice gotove.

- Pošto podesite potrebno vreme prženja, Vi možete ukloniti tajmer sa friteze, tako što ćete desnu stranu povući prema sebi (sl. 10).

Kada tajmer da zvučni signal koji označava da su pržene namirnice gotove, Vi možete da se vratite do friteze i vratiti tajmer na nju.

Posle prženja

- 1** Podignite ručicu da podignete korpu u najviši položaj, tj. položaj za ocedivanje (sl. 11).

- 2** Otvorite poklopac pritiskom na taster za oslobađanje (sl. 12).

Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

- 3** Pažljivo izvadite žičanu posudu iz friteze.

Da biste uklonili višak ulja ili masti, protresite korpu iznad friteze ili stavite korpicu u položaj za ocedivanje stavljajući je na nosač s unutrašnje strane posude. Stavite prženu hranu u jednu posudu ili na cediljku pokrivenu papirom koji upija mast, odnosno kuhinjskim papirom.

- 4** Isključite fritezu pomoću prekidača za uklj./isklj.

Kontrolna lampica u prekidaču za uklj./isklj. se ugasi.

- 5** Nakon upotrebe isključite uređaj iz utičnice.

Nemojte da pomerate fritezu sve dok se ulje ili mast ne ohladi dovoljno, što traje pribl. 60 minuta.

- Ukoliko fritezu ne upotrebljavate redovno, savetujemo da ulje ili tečnu mast nakon hladjenja čuvate u dobro zatvorenim bocama, najbolje u frižideru ili na hladnom mestu. Boce napunite tako što ćete ulje ili mast sipati kroz fino sito, kako biste uklonili čestice hrane. Pre pražnjenja unutrašnje posude, uklonite žičanu posudu.
- Ako se u fritezi nalazi čvrsta mast, ostavite mast da očvrstne u fritezi i odložite je zajedno s mašču (vidi poglavlje 'Priprema za upotrebu', deo 'Ulje i mast').

Održavanje

Čekajte dok se ulje ili mast ohladi dovoljno.

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

- 1** Uklonite filter iz poklopca tako što povučete jezičak filtera uvis dok istovremeno pritisnete polugu ispod jezička (sl. 13).
- 2** Otvorite poklopac.
- 3** Uklonite poklopac tako što pritisnete polugu za oslobađanje (1) i podignete poklopac (sl. 14).
- 4** Podignite korpu friteze iz uređaja.

5 Uklonite posudu za vodu iz friteze i zatim je ispraznite (sl. 15).

6 Izvadite unutrašnju posudu iz uređaja i uklonite ulje ili mast (sl. 16).

D Svi delovi, osim kućišta s električnim komponentama i grejnom elementa, se mogu prati u mašini za sudove ili u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje.

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

Nemojte uranjati kućište friteze u vodu.

8 Poklopac, filter, korpu, unutrašnju činiju i posudu za vodu perite u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje ili u mašini za sudove.

Napomena: Filter možete da čistite i tako što ga kod pranja ostavite u poklopcu.

9 Isperite delove čistom vodom, i temeljno ih osušite.

Delovi otporni na pranje u mašini za posuđe

- Poklopac
- Unutrašnja činija
- Uklonjivi filter
- Korpa za prženje
- Posuda za kondenzovanu vodu

Promena ulja ili masti

Pošto ulje i mast gube svoje dobre osobine vrlo brzo, treba redovno da ih menjate. Da biste to uradili, sledite uputstva ispod:

Ako fritezu koristite uglavnom za pripremu pomfrita i ako posle svake upotrebe sipate ulje kroz sito, ulje ili mast možete da koristite 10 do 12 puta pre nego što morate da ih promenite. Ako koristite fritezu za pripremanje hrane bogate proteinima (poput mesa ili ribe), onda treba da češće menjate ulje ili mast.

- D** Nikada ne upotrebljavajte isto ulje duže od 6 meseci, i uvek sledite uputstva na pakovanju.
- D** Nikad nemojte dodavati sveže ulje upotrebljavanom ulju ili masti.
- D** Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
- D** Uvek promenite ulje ili mast ako počne da pravi penu pri zagrevanju, ako ima jak miris, odnosno ukus, ili ako potamni i/ili postane gusta poput sirupa.

Odbacivanje upotrebljenog ulja ili masti

Vratite korišćeno ulje ili tečnu mast u odgovarajuću originalnu plastičnu bocu. Možete da se oslobodite korišćene masti tako što pustite da ona očvrsne u fritezi (bez korpe) i zatim je postepeno izvadite iz friteze pomoću lopatice i na kraju zavijete u novinski papir. Ako je moguće, bocu ili zamotuljak od novina bacite u kantu za neorganske otpatke (ne u kantu za organske otpatke) ili ih se oslobodite u saglasnosti sa propisima u vašoj zemlji.

Odlaganje

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

2 Namotajte kabl, stavite ga u odeljak za odlaganje kabla i stavite utikač na odgovarajući držač (sl. 17).

3 Podignite fritezu držeći ručice.

Saveti za prženje

Za pregled vremena pripremanja i podešavanja temperature, vidite tabelu na kraju ovog uputstva za upotrebu.

Domaći pomfrit

Na sledeći način pravićete najukusniji i najhrskaviji pomfrit:

- 1** Koristite čvrste krompire u iseckajte ih u štapiće. Isperite štapiće hladnom vodom. Ovo će ih sprečiti da se lepe jedan za drugi tokom prženja.
 - ▶ *Temeljito osušite štapiće.*
- 2** Pržite pomfrit dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160°C, drugi put 5-8 minuta pri temperaturi od 175°C.
- 3** Stavite vaš pržene krompiriće u činiju i protresite ih. Ostavite pomfrit da se ohladi pre nego što ga pržite drugi put.

Zamrznuta hrana

Zamrznuti pomfrit je prethodno već pripremljen, tako da samo jednom treba da ga ispržite u skladu s uputstvom na ambalaži.

Namirnice iz frižidera (-16 do -18°C) će dovesti do značajnog hlađenja ulja ili masti kada ih uronite u ulje ili mast. Zato što se namirnica ne isprži odmah, ona takođe može upiti previše ulja ili masti.

Da biste to sprečili, preduzmite sledeće korake:

- Ako je moguće, dozvolite da se smrznuta hrana pre prženja odmrzne na sobnoj temperaturi, osim ako na pakovanju nije drugačije napisano.
- Pažljivo otresite što je moguće više vode i leda i lupkajte namirnice sve dok ne budu suve koliko treba.
- Nemojte pržiti velike količine odjednom (pogledajte odgovarajuću tabelu u ovom uputstvu za upotrebu).
- Izaberite temperaturu prženja navedenu u tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu ili na pakovanju namirnice koja treba da se prži. Ako ne postoje uputstva, izaberite temperaturu od 190°C.
- Vrlo lagano spuštajte namirnice u ulje ili mast, jer zamrznuta hrana može izazvati opasno prskanje vrućeg ulja ili masti.

Uklanjanje neželjene arome

Odredjeni tipovi namirnica, naročito riba, mogu ulju ili masti dati neprijatnu aromu. Kako biste neutralisali aromu ulja ili masti:

- 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.

Zaštita okoline

- 1** Po isteku radnog veka, nemojte da bacate uređaj zajedno sa običnim otpacima iz domaćinstva, već ga predajte na zvaničnom mestu skupljanja materijala za reciklažu. Postupajući ovako, pomažete očuvanju okoline (sl. 18).
- 2** Uklonite bateriju tajmera (samo HD6155) pre nego što bacite uređaj. Upotrebite mali odvijač sa pljosnatom glavom da biste skinuli zadnju stranu tajmera.
- 3** Uklonite bateriju. Nemojte baciti bateriju sa običnim otpacima iz domaćinstva, već je predajte na zvaničnom mestu za sakupljanje.

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi **www.philips.com**, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Problemi

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Ispirana hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Izabrali ste suviše nisku temperaturu, i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.	Pogledajte pakovanje hrane ili tabelu u ovom uputstvu kako biste proverili da li ste izabrali odgovarajuću temperaturu i/ili vreme pripremanja. Podesite regulator na odgovarajuću temperaturu.
	U korpi je previše hrane.	Nikad odjednom ne pržite više hrane od količine navedene u odgovarajućoj tabeli.
	Ulje ili mast se ne zagrevaju dovoljno.	Osigurač kontrole temperature je pregoreo, i sigurnosna sklopka je isključila uređaj. Obratite se vašem prodavcu, ili ovlašćenom servisnom centru, koji će vam zameniti osigurač.
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Izmenjivi filter je zasićen.	Uklonite filter i očistite ga u vreloj vodi sa nešto sredstva za pranje sudova ili u mašini za sudove.
	Ulje ili mast više nisu sveži.	Zamenite ulje ili mast. Redovno cedite ulje ili mast kroz sito kako biste ih duže održali svežim.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tečnu mast za prženje dobrog kvaliteta. Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
S drugih mesta, osim filtera, izlazi para.	Poklopac nije propisno zatvoren.	Proverite da li je poklopac zatvoren propisno.
	Izmenjivi filter je zasićen.	Uklonite filter i očistite ga u vreloj vodi sa nešto sredstva za pranje sudova ili u mašini za sudove.
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 prekoračuje maksimalni nivo.
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a to činite u skladu s ovim uputstvima za upotrebu.
	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	Nemojte odjednom pržiti više hrane od količine navedene u odgovarajućoj tabeli.
Ulje ili mast jako peni tokom prženja.	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tečnu mast za prženje dobrog kvaliteta. Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
	Unutrašnja činija nije propisno očišćena.	Očistite unutrašnju činiju kao što je opisano u ovom uputstvu za upotrebu.
Filtera nema ili je oštećen.	Molimo Vas da posetite veb stranicu Philips-a na www.philips.com ili da se obratite vašem lokalnom Philips prodavcu.	

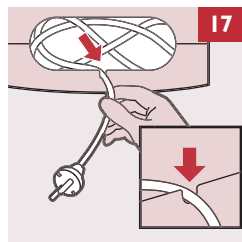
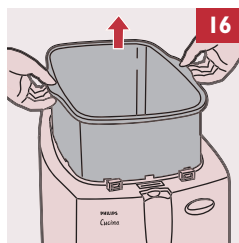
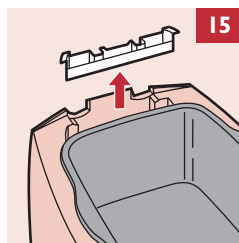
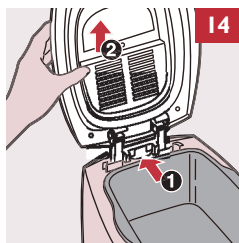
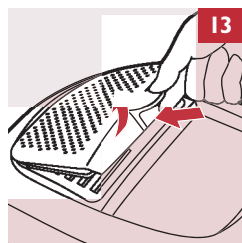
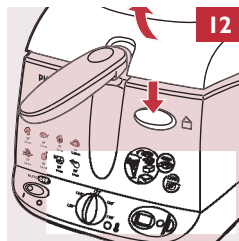
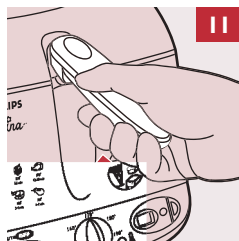
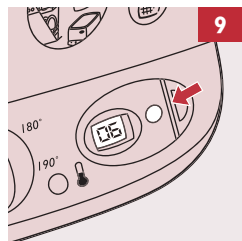
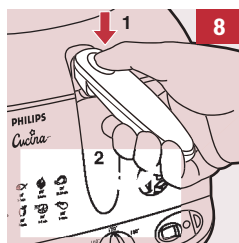
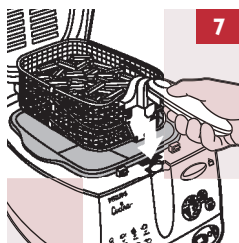
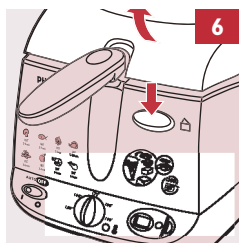
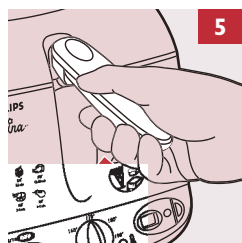
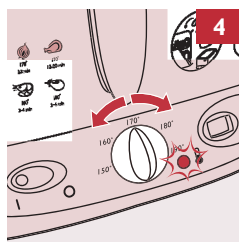
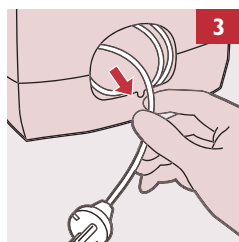
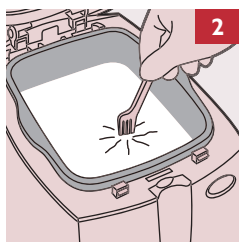
Vremena pripremanja i podešavanja temperature

Tabela ispod pokazuje količinu određenih namirnica koju možete pripremiti odjednom, kao i odgovarajuće temperature i vremena pripremanja.

Ukoliko se instrukcije na pakovanju razlikuju od instrukcija iz tabele, uvek sledite instrukcije na pakovanju.

*) Takodje pogledajte odeljak "Saveti za prženje" za pripremanje domaćeg pomfrita.

Temperatura	Vrsta hrane	Preporučena količina po jednom prženju	Vreme pripremanja (u minutima) za svežu i (delimično) odledjenu hranu	Vreme pripremanja (u minutima) za smrznutu hranu
160°C	Domaći pomfrit *) prvi ciklus prženja	600g	4-6 (idite na 175°C u ovoj tabeli, radi uputstava u vezi 2. ciklusa)	-
	Sveža riba	450g	5-7	-
170°C	Piletina (štapići)	3-5 komada	12-15	15-20
	Kroketi od sira	5 komada	4-5	6-7
	Mini palačinke od krompira	4 komada	3-4	4-5
	Prženo povrće (pečurke, karfiol)	8-10 komada	2-3	-
175°C	Domaći pomfrit *) drugi ciklus prženja	600 g	5-8	-
	Zamrznuti pomfrit	600 g	-	8-10
	Krispi (vrlo tanki komadi krompira)	600 g	4	-
	Kroketi od krompira	4-5 komada	4-5	6-7
180°C	Kineske prolećne rolnice	2-3 komada	6-7	10-12
	Vijetnamske prolećne rolnice	5-6 komada	5-6	8-10
	Pileće meso	8-10 komada	3-4	4-5
	Mini grickalice	8-10 komada	3-4	4-5
	Čufte (male)	8-10 komada	3-4	4-5
	Dagnje	12-15 komada	2-3	3-4
	Škampi	8-10 komada	3-4	4-5
	Jabuke u testu	5 komada	3-4	4-5
190°C	Patlidžan (kriške)	600 g	3-4	-
	Krofne	3-4 komada	5-6	-
	Sir kamamber (s prezloma)	2-4 komada	2-3	-
	Bečka šnicla	2 komada	3-4	-





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 96983