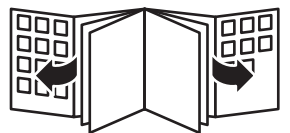


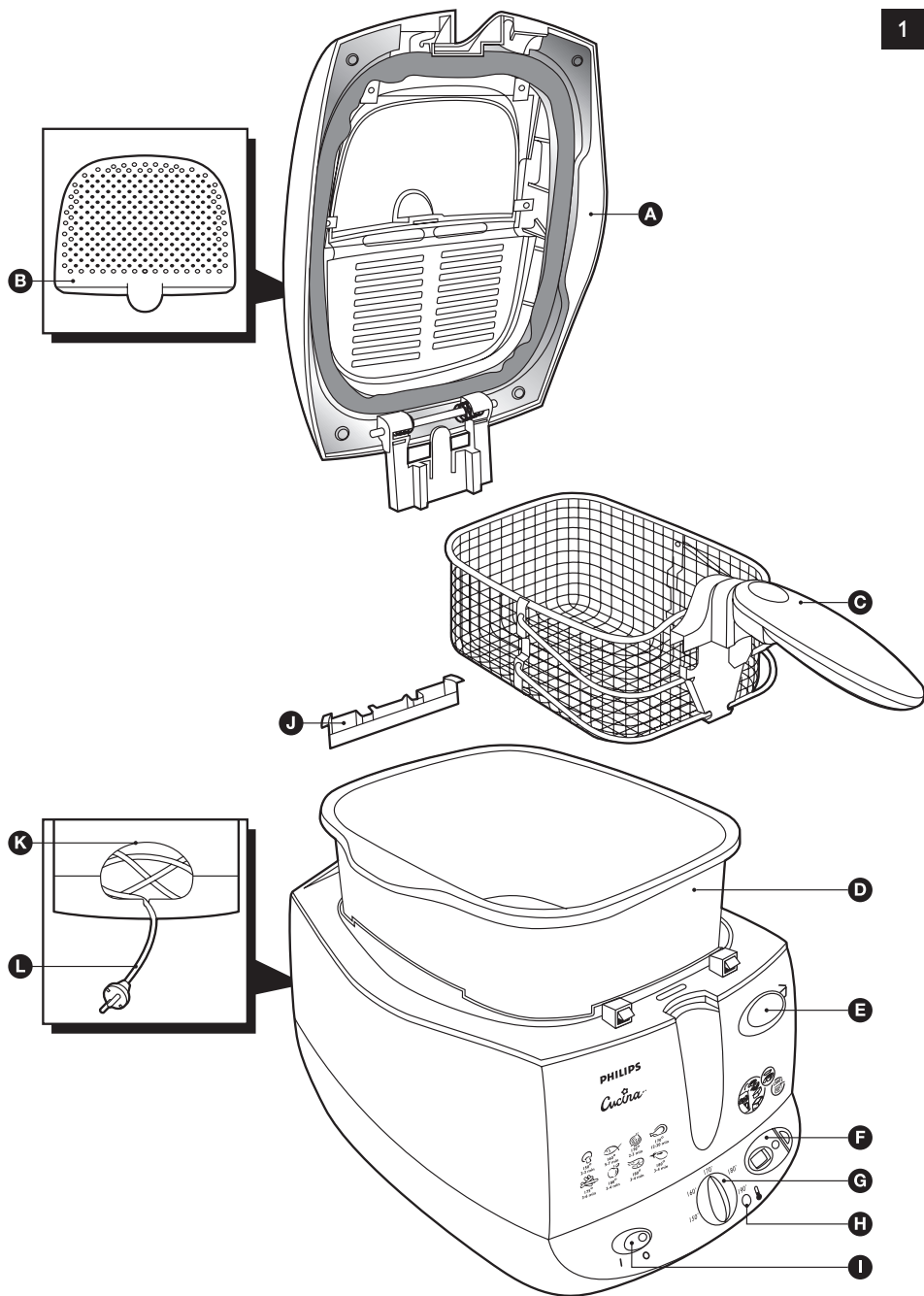
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6159, HD6158



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	21
EESTI	28
HRVATSKI	35
MAGYAR	42
ҚАЗАҚША	49
LIETUVIŠKAI	57
LATVIEŠU	64
POLSKI	71
ROMÂNĂ	78
РУССКИЙ	85
SLOVENSKY	93
SLOVENŠČINA	100
SRPSKI	107
УКРАЇНСЬКА	114

General description (Fig. 1)

- A** Lid
- B** Removable, washable filter
- C** Frying basket
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release button
- F** Digital, removable timer (HD6159 only)
- G** Temperature control
- H** Temperature light
- I** On/off switch with power-on light
- J** Condensed water container
- K** Cord storage compartment
- L** Cord

Important

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

Warning

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

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy splattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

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

Preparing for use

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

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

Oil and fat

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

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

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

Solid fat

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

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

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

Using the appliance

Frying

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

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 6).
- 2 Press the on/off switch to switch on the fryer.
 - ▶ The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.
- 3 Set the temperature control to the required temperature. (Fig. 7)

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

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

- 4** Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).
 - 5** Lift the handle to raise the basket to its highest position (Fig. 8).
 - 6** Press the release button to open the lid. The lid opens automatically (Fig. 2).
 - 7** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
 - 8** Carefully put the basket in the fryer. Do not yet lower it into the oil or fat (Fig. 9).
 - 9** Close the lid.
 - 10** HD6159 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter). You can also use the fryer without setting the timer.
 - 11** Press the release button on the handle of the basket (1) and carefully fold the handle against the fryer (2) (Fig. 10).
 - ▶ The basket is lowered to its lowest position.
- During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

Timer (HD6159 only)

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

Setting the timer

- 1** Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 11)
 - ▶ The set time becomes visible on the display.
 - 2** Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.
- The maximum time that can be set is 99 minutes.
- ▶ A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
 - ▶ While the timer counts down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

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

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

Removing the timer

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

- 1** After you have set the required frying time, remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you (Fig. 12).

When the timer beeps to indicate that the fried food is ready, return to the fryer and push the timer back into the fryer.

After frying

- 1** Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (Fig. 8).
- 2** Press the release button to open the lid. (Fig. 2)

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

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

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

5 Unplug the appliance after use.

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

Quantities, temperatures and frying times (Fig. 13)

In figure 13 you find an overview of the quantities, frying temperatures and preparation times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

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

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

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

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

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

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

Dishwasher-proof parts

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

Storage

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

- 3 Lift the fryer by its hand grips.

Frying tips

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

Getting rid of unwanted flavours

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

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

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

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

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

Note: Dry the sticks thoroughly.

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

Environment

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

Removing the timer battery (HD6159 only)

- ⓓ Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery before you discard and hand in the timer at an official collection point.
- 1 Remove the timer from the appliance.
 - 2 Remove the back of the timer with a small flat-blade screwdriver.
 - 3 Remove the battery.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct temperature.
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or chapter 'Quantities, temperatures and frying times' for the correct frying time.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Go 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.
Steam escapes from other places than the filter.	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	You have not closed the lid properly.	Close the lid properly.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to the instructions in this user manual.

Problem	Possible cause	Solution
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity that is mentioned in chapter 'Quantities, temperatures and frying times'.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat you use is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
There is no filter present or the filter is damaged.		Please visit the Philips website at www.philips.com or go to your local Philips dealer

Общо описание (фиг. 1)

- A** Капак
- B** Подвижен, миеш се филтър
- C** Кошница за пържене
- D** Подвижна вътрешна купа
- E** Бутон за освобождаване на капака
- F** Отделен цифров таймер (само за HD6159)
- G** Температурен регулатор
- H** Светлинен температурен индикатор
- I** Ключ вкл./изкл. със светлинен индикатор
- J** Контейнер за кондензнатна вода
- K** Отделение за прибиране на шнура
- L** Кабел

Важно

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

Предупреждение

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

Внимание

- Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Не докосвайте прозорчето, тъй като при пържене то се нажежава.
- Пържете продуктите до златисто-жълт цвят, а не до тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и зърнени продукти при температура над 175°C (за да се минимизира образуването на акриламид).
- Не пържете азиатски ориз (или подобни храни) в този уред. Това може да доведе до силно разплискване или кипене на мазнината.
- Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен с мазнина до ниво между означенията MIN и MAX отвътре на вътрешната купа, за да се предотврати изкипяване или прегряване.
- Не включвайте уреда, преди да сте го заредили с олио или друга мазнина, тъй като това може да го повреди.

- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да е причинени щети.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

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

Подготовка за употреба

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

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

Олио и други мазнини

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

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

Твърда мазнина

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

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

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

Използване на уреда

Пържене

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

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт (фиг. 6).
- 2** Натиснете ключа за вкл./изкл., за да включите фритюрника.
 - ▶ Светват светлинните индикатори - на ключа за вкл./изкл. и температурният.
- 3** Задайте желаната температура с температурния регулатор. (фиг. 7)
За необходимите температури вижте опаковката на храната, която ще пържите, или глава "Количества, температури и продължителност на пържене".

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

- 4** Изчакайте угасването на светлината (това става за 10 до 15 минути).
- 5** Вдигнете дръжката, за да повдигнете кошницата до най-високото ѝ положение (фиг. 8).
- 6** Натиснете бутона за освобождаване, за да отворите капака. Капакът се отваря автоматично (фиг. 2).
- 7** Извадете кошницата от фритюрника и сложете в него продуктите за пържене.
- 8** Внимателно сложете кошницата във фритюрника, без да го спускате в мазнината (фиг. 9).
- 9** Затворете капака.
- 10** Само за HD6159: Задайте необходимото време за пържене (вж. раздела "Таймер" в тази глава).

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

- 11** Натиснете бутона за освобождаване на дръжката на кошницата (1) и внимателно сгънете дръжката към фритюрника (2) (фиг. 10).
 - ▶ Кошницата се сваля до най-ниско положение.
 При пържене лампичката за температурата светва и угасва от време на време. Това показва, че загряващият елемент се включва и изключва за поддържане на необходимата температура.

Таймер (само за HD6159)

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

Настройване на таймера

- 1** Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути. (фиг. 11)
 - ▶ Времето за пържене се показва на дисплея.
 - 2** Задръжте натиснат бутона, за да увеличите бързо броя на минутите. Отпуснете бутона, щом се покаже исканото време за пържене.
- Максималното време, което може да се зададе, е 99 минути.
- ▶ Няколко секунди след задаването на времето за пържене таймерът започва обратно броене.
 - ▶ Докато таймерът отброява, на дисплея мига оставащото време за пържене. Последната минута се показва в секунди.

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

- 3** Когато зададеното време изтече, таймерът бипва. Натиснете бутона на таймера, за да спрете звуковия сигнал.

Изваждане на таймера

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

- 1** След като сте настроили нужната продължителност на пърженето, откачете таймера от фритюрника с издърпване на дясната му страна към вас (фиг. 12).

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

След изпържването

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

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

Пазете се от горещата пара и евентуалното пръскане на мазнина.

- 3** Внимателно извадете кошницата от фритюрника.

Разклатете кошницата над фритюрника, за да отстраните излишната мазнина. Поставете изпържената храна в съд или гевгир с маслопопиваща хартия, напр. кухненска хартия.

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

Светлинната индикация на бутона вкл./изкл. изгасва.

- 5** Изключвайте уреда от контакта след употреба.

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

Количества, температури и продължителност на пържене (фиг. 13)

На фиг. 13 ще видите кратко описание на количествата, температурите на пържене и продължителността на обработка за различни видове храни. Винаги се придържайте към данните в тази таблица или указанията на опаковката на храната, която ще пържите.

Чистене

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

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

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

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

- 2** Отворете капака.

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

- 4** Извадете кошницата за пържене от уреда.

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

- 6** Извадете вътрешния съд от уреда и излейте мазнината (фиг. 17).
- 7** Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миещ препарат) и/или с кухненска хартия.
- 8** Почистете капака, филтъра, кошницата, вътрешната купа и контейнера за кондензатна вода в гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.

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

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

Части за миене в съдомиялна машина

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

Съхранение

- 1** Сложете всички части обратно във/на фритюрника и затворете капака.
- 2** Навийте шнура, приберете го в отделението за прибиране и защитете шнура на предвиденото за кабела място (фиг. 18).
- 3** Повдигнете фритюрника за дръжките.

Съвети за пържене

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

Премахване на неприятен вкус

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

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

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус.

Прясно изпържени картопки

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

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

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

Забележка: Подсушете старателно пръчиците.

- 2** Изпържете картофките на два пъти: първия път - за 4-6 минути при температура 160°C, втория път - за 5-8 минути при температура 175°C. Оставете ги да изстинат, преди да ги пържите повторно.
- 3** Изсипете домашно пригответените пържени картофи в съд и ги разбъркайте.

Опазване на околната среда

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

Изваждане на батерията на таймера (само за HD6159)

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

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

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Отстраняване на неизправности

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

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

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

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Víko
- B** Vyjímatelný, omyvatelný filtr
- C** Fritovací koš
- D** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- E** Tlačítko pro uvolnění víka
- F** Digitální vyjímatelný časovač (pouze model HD6159)
- G** Řízení teploty
- H** Kontrolka teploty
- I** Spínač/vypínač s kontrolkou
- J** Zásobník na kondenzovanou vodu
- K** Přihrádka pro uložení kabelu
- L** Kabel

Důležité

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

Výstraha

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

Upozornění

- Kontrolu nebo opravu přístroje svěťte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Nedotýkejte se kontrolního okénka, protože se v průběhu fritování může silně zahřát.
- Fritujte do zlatožluta místo do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovitě potraviny, zejména produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- V tomto přístroji nefritujte asijské rýžové koláčky (ani podobné typy jídla). Mohlo by to způsobit vyprsknutí nebo zvýšené bublání oleje či tuku.
- Dbejte, aby fritéza byla vždy naplněna olejem nebo tukem do výšky vyznačené ukazateli „MIN“ a „MAX“ uvnitř nádoby, aby nedošlo k jeho přetečení nebo přehřátí.
- Přístroj nezapínejte, pokud jste jej předtím nenaplnili olejem nebo tukem – mohlo by dojít k jeho poškození.
- Tento přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips nepřijímá zodpovědnost za způsobené škody.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Příprava k použití

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

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

Olej a tuk

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

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

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

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

Pevný tuk

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

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

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

Použití přístroje**Fritování**

Během fritování uniká z filtru ve víku horká pára.

- 1** Vyjměte z úložného prostoru přírodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (Obr. 6).
- 2** Stisknutím spínače/vypínače fritézu zapněte.
 - ▶ Kontrolka na spínači/vypínači a kontrolka teploty se rozsvítí.
- 3** Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu. (Obr. 7)

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

Poznámka: Při rozechřívání můžete ve fritéze nechat koš.

- 4** Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka teploty (trvá to asi 10 až 15 minut).
- 5** Zvednutím úchyty zvedněte koš do nejvyšší polohy (Obr. 8).
- 6** Stisknutím tlačítka pro uvolnění otevřete víko. Víko se otevře automaticky (Obr. 2).
- 7** Vyjměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami.
- 8** Opatrně vložte koš do fritézy, ale zatím jej neponořujte do oleje nebo tuku (Obr. 9).
- 9** Uzavřete víko.
- 10** Pouze model HD6159: Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část „Časovač“ v této kapitole).

Fritézu můžete použít i bez nastavení časovače.

- 11** Stiskněte tlačítko pro uvolnění na úchyty koše (1) a opatrně přetáhněte rukojeť koše přes fritézu (2) (Obr. 10).

► Koš se ponoří do nejnižší polohy.

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

Časovač (pouze model HD6159)

Časovač vás upozorní na konec fritování, ale NEVYPNE přístroj.

Nastavení časovače

- 1** Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu přípravy v minutách. (Obr. 11)
► Nastavený čas se zobrazí na displeji.
- 2** Podržíte-li tlačítko stisknuté, budou se minuty měnit rychleji. Jakmile bude dosaženo požadované doby fritování, tlačítko uvolněte.
Maximálně lze nastavit dobu 99 minut.
► Několik sekund po nastavení doby fritování začne časovač odpočítávat čas.
► Během odpočítávání času bliká na displeji zbývající čas fritování. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.

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

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

Odebrání časovače

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

- 1** Po nastavení požadované doby fritování vyjměte časovač z fritézy zatlačením pravé strany směrem k sobě (Obr. 12).

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

Po ukončeném fritování

- 1** Za držák zvedněte koš do nejvyšší polohy, tj. do polohy pro odkapání tuku (Obr. 8).
- 2** Stiskněte uvolňovací tlačítko a otevřete víko. (Obr. 2)

Dejte pozor na horké výpary nebo odstříkávání oleje.

3 Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy.

Chcete-li odstranit nadbytečný olej nebo tuk, protřepte koš nad fritézou. Hotové jídlo vložte do misky nebo cedníku, v němž je vložen papír sající mastnotu, například kuchyňská utěrka.

4 Stisknutím spínače/vypínače fritézu vypněte.

Kontrolka na spínači/vypínači zhasne.

5 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Poznámka: Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme vyjmout olej nebo tekutý tuk. Olej a tekutý tuk skladujte v dobře zavřených nádobách, nejlépe v ledničce nebo na chladném místě.

Množství, teploty a doba fritování (Obr. 13)

Obrázek 13 uvádí přehled množství, teplot fritování a doby přípravy různých typů jídla. Vždy se řiďte informacemi v této tabulce nebo na obalu potraviny, kterou se chystáte fritovat.

Čištění

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

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

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

1 Při vyjímání filtru z víka vytahujte ouško filtru nahoru a současně zatlačte na otvírací kroužek pod úchtem. (Obr. 14)

2 Otevřete víko.

3 Stiskněte otvírací kroužek víka (1) a zvedněte víko z přístroje (2) (Obr. 15).

4 Vytáhněte koš na smažení z přístroje.

5 Vyjměte zásobník na kondenzovanou vodu z fritézy a vylijte jeho obsah (Obr. 16).

6 Vyjměte vnitřní fritovací nádobu z přístroje a vylijte olej nebo tuk (Obr. 17).

7 Jednotku čistěte navlhčeným hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou (s přídavkem mycího prostředku).

8 Víko, filtr, koš, vnitřní nádobu a zásobník na kondenzovanou vodu umývejte v horké vodě s troškou mycího prostředku nebo v myčce.

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

9 Opláchněte součásti čerstvou vodou a důkladně je vysušte.


Části, které lze mýt v myčce

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

Skladování

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

Rady pro fritování

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

Odstranění nepříjemného zápachu

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

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

Domácí bramborové hranolky

Nejchutnější a nejkrupavější bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

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

Poznámka: Hranolky pečlivě osušte.

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

Ochrana životního prostředí

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

Vyjmutí baterie časovače (pouze model HD6159)

- Baterie obsahují látky, které mohou škodit životnímu prostředí. Nelikvidujte baterie spolu s běžným komunálním odpadem, ale odevzdejte je na oficiálním sběrném místě pro baterie. Před likvidací baterie časovače nebo odevzdáním na oficiálním sběrném místě baterii vždy vyjměte.
- 1 Vyjměte časovač z přístroje.
 - 2 Vyjměte zadní část časovače pomocí malého plochého šroubováku.
 - 3 Vyjměte baterii.

Záruka a servis

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

Řešení problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením potraviny řádně vysušte.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování potravin.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
	Nevyčistili jste řádně vnitřní nádobu.	Vnitřní nádobu čistěte podle instrukcí v tomto návodu.
Není vložen filtr nebo je filtr poškozený.		Navštivte web společnosti Philips na adrese www.philips.com nebo se obraťte na místního obchodního zástupce společnosti Philips

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Kaas
- B** Eemaldatav, pestav filter
- C** Frittimiskorv
- D** Eemaldatav sisemine nõu
- E** Kaanevabastusnupp
- F** Digitaalne, eemaldatav taimer (ainult mudel HD6159)
- G** Temperatuuriregulaator
- H** Temperatuuri märgutuli
- I** Sisse-välja lüliti koos „Toide sees” märgutulega
- J** Kondensvee anum
- K** Toitejuhtme hoiustamispesa
- L** Toitejuhe

Tähelepanu

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

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- Hoidke toitejuhe laste käeulastest kaugemal. Ärge jätke toitejuhett üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- Valmistamise ajal tuleb kaanes olevast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Samuti olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, sest fritterist eraldub kuuma auru.

Ettevaatust

- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Ärge puudutage vaateakent, sest see läheb frittimise ajal kuumaks.
- Frititage toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frititage tärklist sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Ärge frititage selles seadmes aasia riisikooke (või sarnast tüüpi toitu). See võib tekitada rikkalikke pritsmeid või hädaohtlikke õli- või rasvamulle.
- Veenduge selles, et fritter oleks ülevoolamise või ülekuumenemise vältimiseks alati täidetud õli või rasvaga sisemise nõu sisekülgedel oleva „MIN” või „MAX” märgise vahelise tasemeni.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui olete selle õli või rasvaga täitnud, vastasel juhul võite seadme kahjustada.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

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

Ettevalmistus kasutamiseks

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

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

Õli ja rasv

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

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

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

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

Tahke rasv

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

- 1 Tükeldage uus tahke rasv ja sulatage pannil madalal temperatuuril.
- 2 Kallake sulanud rasv ettevaatlikult fritterisse.
- 3 Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril.
- 4 Kui rasv muutub väga külmaks, võib see hakata ülesulamise ajal pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (Jn 5).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks kütteelementi.

Seadme kasutamine

Frittimine

Frittimise ajal pääseb kaanes olevast filtrist kuuma auru välja.

- 1 Võtke kogu toitejuhe juhtmepesast välja ning lükake pistik pistikupessa (Jn 6).
- 2 Fritteri sisselülitamiseks vajutage sisse-välja lülitile.
 - „Toide sees” märgutuli sisse-välja lülitil ja temperatuuri märgutuli hakkavad põlema.
- 3 Valige temperatuuriregulaatoriga nõutud temperatuur. (Jn 7)

Nõutava temperatuuri väärtus leidke frititava toidu pakendilt või pt „Kogused, temperatuurid ja frittimisajad”.

Märkus: Fritteri soojenemise ajaks võite korvi fritterisse jätta.

- 4** Oodake, kuni temperatuuri indikaatorituli kustub (selleks kulub 10-15 minutit).
- 5** Tõstke korv käepidemest hoides kõrgeimasse asendisse (Jn 8).
- 6** Vajutage kaane avamiseks vabastusnupule. Kaas avaneb automaatselt (Jn 2).
- 7** Eemaldage korv seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi.
- 8** Laske korv ettevaatlikult fritterisse. Kuid ärge seda veel õlisse või rasvasse langetage (Jn 9).
- 9** Sulgege kaas.
- 10** Ainult mudel HD6159: seadistage nõutud frittimisaeg (vt selle pt lõiku „Taimer“). Fritterit võib kasutada ka taimerit seadistamata.
- 11** Vajutage korvi (1) käepidemel olevale vabastusnupule ja pange käepide ettevaatlikult vastu fritterit kokku (2) (Jn 10).
 - Korv laskub kõige madalamasse asendisse.Frittimise ajal temperatuuri märgutuli kord süttib ja kord kustub, andes märku sellest, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks nii sisse kui ka välja.

Taimer (ainult mudel HD6159)

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

Taimeri seadistamine

- 1** Valige taimeri nupu abil frittimisaeg minutites. (Jn 11)
 - Seadistatud aeg kuvatakse ekraanile.
- 2** Minutite kiireks seadistamiseks hoidke nuppu all. Kui olete sobiva frittimisaja sisestanud, vabastage nupp.

Maksimaalne seadistusaeg on 99 minutit.

 - Mõni sekund pärast taimeri seadistamist hakkab taimer aega loendama.
 - Taimeri loendamise ajal vilgub ekraanil järelejäänud frittimisaeg. Viimast minutit näidatakse sekundites.

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

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

Taimeri eemaldamine

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

- 1** Pärast seda kui olete nõutud frittimisaja seadistanud, eemaldage taimer fritterist, tõmmates paremat äärt enda poole (Jn 12).

Kui taimer on frititava toidu valmimise helisignaali andnud, naaske fritteri juurde ja lükake taimer fritterisse tagasi.

Pärast frittimist

- 1** Tõstke korv käepidemest kõrgeimasse asendisse, s.t nõrgumisasendisse (Jn 8).
 - 2** Kaane avamiseks vajutage avamisnupule. (Jn 2)
- Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.
- 3** Võtke frittimiskorv ettevaatlikult fritterist välja.

Ligse õli või rasva eemaldamiseks raputage korvi fritterri kohal. Pange frititud toit nõusse või õliimava paberiga, nt köögipaberiga kaetud kurnsõelale.

4 Fritterri väljalülitamiseks vajutage sisse-välja lülitile.

Lülitilolev „Toide sees” märgutuli kustub.

5 Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

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

Kogused, temperatuurid ja frittimisajad (Jn 13)

Jooniselt 13 leiате ülevaate erinevat tüüpi toidu kogustest, frittimistemperatuuridest ja valmistusaegadest. Alati pöörake tähelepanu selles tabelis toodud või frititava toidu pakendil olevale teabele.

Puhastamine

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

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

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

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

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

- 9 Loputage osi värske veega ja kuivatage neid hoolikalt.

Nõudepesumasinaga pestavad osad

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

Hoidmine

- 1 Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 2 Keerake toitejuhe kokku ja sisestage juhtme hoiustuspesa ning kinnitage pistik pistikukinnitussälku (Jn 18).

3 Tõstke fritterit käepidemest hoides.

Nõuandeid frittimiseks

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

Ebameeldiva lõhna kõrvaldamine

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

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

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

Kodused friikartulid

Maitsvaid ja krõbedaid friikartuleid võite teha järgmisel viisil:

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

Märkus: Kuivatage kartulikange hoolikalt.

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

Keskonnakaitse

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

Taimeri patarei eemaldamine (ainult mudel HD6159)

- Patareid võivad sisaldada keskkonda saastavaid aineid. Ärge heitke patareisid tavaliste kodumajapidamisheitmete hulka, vaid utiliseerige need ametlikus patareide kogumiskohas. Alati eemaldage patareid enne, kui utiliseerite ja käitlete taimeri ametlikus kogumiskohas.

- 1** Eemaldage taimer seadmest.
- 2** Eemaldage taimeri tagakaas väikese lameda kruvikeerajaga.
- 3** Eemaldage aku.

Garantii ja hooldus

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

Veatsing

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

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

Opći opis (Sl. 1)

- A** Poklopac
- B** Odvojivi perivi filter
- C** Košara za prženje
- D** Odvojiva unutarnja posuda
- E** Gumb za otvaranje poklopca
- F** Digitalni odvojivi timer (samo HD6159)
- G** Kontrola temperature
- H** Indikator temperature
- I** Prekidač za uključivanje/isključivanje s lampicom napajanja
- J** Spremnik za kondenzat
- K** Odjeljak za odlaganje kabela
- L** Kabel

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

Upozorenje

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

Oprez

- Aparat uvijek dostavite u ovlaštenu servisni centar tvrtke Philips na ispitivanje i popravak. Ne pokušavajte ga sami popraviti jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ne dirajte prozorčić jer se zagrije tijekom prženja.
- Hranu pržite dok ne postane zlatnožuta, a ne tamna ili smeđa i uklonite ostatke prženja. Hranu koja sadrži puno škroba, poput krumpira ili proizvoda od žitarica, nemojte pržiti na temperaturama iznad 175°C (kako bi se smanjilo nastajanje akrilamida).
- U ovom uređaju nemojte pržiti azijske kolačiće od riže (ili sličnu hranu). To može izazvati jako prskanje ulja i mjehuriće u ulju ili masti.
- Pazite da friteza uvijek bude napunjena uljem ili mašću do razine između oznaka "MIN" i "MAX" s unutarnje strane posude kako bi se spriječilo prelijevanje ili pregrijavanje.
- Nemojte uključivati aparat prije no što ste ga napunili uljem ili mašću jer ga time možete oštetiti.
- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje važiti i tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.

Elektromagnetska polja (EMF)

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

Priprema za uporabu

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

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

Ulje i mast

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

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

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

Čvrsta mast

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

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

Pazite da vilicom ne oštetite unutarnju posudu.

Korištenje aparata

Prženje

Tijekom prženja iz filtera na poklopcu izlazi vruća para.

- 1 Izvadite cijeli mrežni kabel iz pretinca za kabel i uključite utikač u zidnu utičnicu (Sl. 6).
- 2 Za uključivanje friteze pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje na uređaju.
 - ▶ Uključit će se lampica napajanja na prekidaču i lampica za temperaturu.
- 3 Postavite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu. (Sl. 7)

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

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

- 4** Pričekajte dok se indikator temperature ne ugasi (to traje 10-15 minuta).
- 5** Podignite ručicu s košarom u najviši položaj (Sl. 8).
- 6** Pritisnite gumb za otpuštanje i otvorite poklopac. On se otvara automatski (Sl. 2).
- 7** Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu koju želite pržiti.
- 8** Pažljivo stavite košaru u fritezu. Nemojte je još spuštati u ulje ili mast (Sl. 9).
- 9** Zatvorite poklopac.
- 10** Samo HD6159: Podesite odgovarajuće vrijeme prženja (vidi odjeljak 'Timer' u ovom poglavlju).

Aparat možete koristiti i bez postavljanja timera.

- 11** Pritisnite gumb za otpuštanje na ručici košare (1) i pažljivo sklopite ručku uz fritezu (2) (Sl. 10).

► Košara se spušta u najniži položaj.

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

Timer (samo HD6159)

Timer označava kraj pripreme, ali NE isključuje aparat.

Podešavanje timera

- 1** Pritisnite gumb timera za unos vremena prženja u minutama. (Sl. 11)
- Postavljeno vrijeme će se vidjeti na zaslonu.
- 2** Držite gumb pritisnutim kako biste brže pomicali minute. Kada postavite željeno vrijeme prženja, otpustite gumb.

Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 99 minuta.

- Nekoliko sekundi nakon unosa vremena prženja, timer će započeti odbrojanje.
- Tijekom odbrojanja preostalo vrijeme prženja treperi na zaslonu. Zadnja minuta se prikazuje u sekundama.

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

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

Uklanjanje timera

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

- 1** Nakon što ste podesili vrijeme prženja, uklonite timer iz friteze povlačenjem desne strane prema sebi (Sl. 12).

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

Nakon prženja

- 1** Podignite ručicu i košaru u najviši položaj, tj. u položaj za cijedenje (Sl. 8).
- 2** Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste otvorili poklopac. (Sl. 2)

Pazite na paru i moguće prskanje ulja.

3 Pažljivo izvadite košaru iz friteze.

Za uklanjanje suvišnog ulja ili masti protresite košaru iznad friteze. Prženu hranu stavite u posudu ili cjedilo s papirom za upijanje, primjerice kuhinjskim papirom.

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

Lampica napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se gasi.

5 Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

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

Količine, temperature i vrijeme prženja (Sl. 13)

Na slici 13 pronaći ćete pregled količina, temperatura i vremena prženja za različite vrste hrane. Uvijek se pridržavajte informacija u toj tablici ili na pakiranju hrane koju ćete pržiti.

Čišćenje

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

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

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

1 Povucite filter prema gore i istovremeno pritisnite jezičac ispod njega kako biste uklonili filter iz poklopca. (Sl. 14)

2 Otvorite poklopac.

3 Pritisnite jezičac za otpuštanje poklopca (1) i podignite poklopac s uređaja (2) (Sl. 15).

4 Izvadite košaru iz friteze.

5 Uklonite spremnik za kondenzat iz friteze i ispraznite ga (Sl. 16).

6 Izvadite unutarnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 17).

7 Očistite kućište friteze vlažnom tkaninom (s malo sredstva za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.

8 Očistite poklopac, filter, košaru, unutarnju posudu i spremnik za kondenzat toplom vodom s malo sredstva za pranje ili u perilici za posuđe.

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

9 Isperite dijelove čistom vodom i dobro ih osušite.

Dijelovi koji se mogu prati u perilici

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


Spremanje

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

2 Kabel namotajte, stavite ga u spremište i utaknite na mjesto za odlaganje (Sl. 18).

3 Fritezu podignite za ručice.

Savjeti za prženje

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

Uklanjanje neželjenih okusa

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

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

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće možete pripremiti na sljedeći način:

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

Napomena: Dobro osušite krumpir.

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

Zaštita okoliša

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

Uklanjanje baterije timera (samo HD6159)

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

Jamstvo i servis

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

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Odabrali ste prenisku temperaturu.	Ispravnu temperaturu potražite na pakiranju hrane koju želite pržiti ili u poglavlju "Količine, temperature i vremena prženja".
	Hranu niste pržili dovoljno dugo.	Ispravno vrijeme prženja potražite na pakiranju hrane koju želite pržiti ili u poglavlju "Količine, temperature i vremena prženja".
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti više hrane od količine navedene u poglavlju "Količine, temperature i vremena prženja".
Friteza ne radi.	Termalni osigurač je aktiviran.	Obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili servisnom centru koji je ovlastila tvrtka Philips i zamijenite osigurač.
Iz friteze se širi jak neugodan miris.	Odvojni filter je začepljen.	Izvadite filter i očistite ga toplom vodom s malo sredstva za čišćenje ili u perilici za posuđe.
	Ulje ili mast više nisu svježi.	Promijenite ulje ili mast. Redovito cijedite ulje ili mast kako bi duže ostalo svježe.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
Para izlazi iz drugih otvora osim filtera.	Niste dobro zatvorili poklopac.	Dobro zatvorite poklopac.
	Odvojni filter je začepljen.	Izvadite filter i očistite ga toplom vodom s malo sredstva za čišćenje ili u perilici za posuđe.
Tijekom prženja ulje ili mast se prelijeva preko ruba friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prelazi maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Hranu dobro osušite prije prženja i pržite je u skladu s ovim uputama.
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti više hrane od količine navedene u poglavlju "Količine, temperature i vremena prženja".
Ulje ili mast se jako pjene tijekom prženja.	Hrana sadrži previše vlage.	Prije prženja dobro osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Niste dobro očistili unutarnju posudu.	Unutarnju posudu očistite na način opisan u ovim uputama.
Filter nije u uređaju ili je oštećen.		Posjetite web-stranicu tvrtke Philips na www.philips.com ili se obratite svom lokalnom distributeru proizvoda tvrtke Philips

Általános leírás (ábra 1)

- A** Fedél
- B** Kivehető, mosható szűrő
- C** Sütőkosár
- D** Kivehető belső edény
- E** Fedélkioldó gomb
- F** Digitális, kivehető időzítő (a HD6159 típusnál)
- G** Hőmérséklet-vezérlés
- H** Hőmérsékletjelző fény
- I** Bekapcsoló gomb jelzőfényel
- J** Kondenzvíz tartálya
- K** Kábeltároló rekesz
- L** Kábel

Fontos

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

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy maga a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A vezetékét tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék szűrőjén forró gőz áramlik ki sütés közben. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor különösen ügyelnie kell a forró gőzre.

Figyelem

- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- Az ablak sütés közben felforrósodhat, ezért ne érintse meg.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssse, és távolítsa el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen a burgonyát és a gabonakészítményeket 175 °C hőmérsékletfokozaton süssse, így csökkentheti az akrilsav termelődését.
- Ne süssön a készülékben ázsiai rizses süteményeket (illetve ehhez hasonló típusú ételeket). Ezek ugyanis az olaj, illetve zsír erőteljes fröcsögését vagy habzását okozhatják.
- Annak érdekében, hogy elkerülje az olaj vagy zsír kifutását, illetve túlmelegedését, gondoskodjon róla, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben a belső sütőedény falán található „MIN” és „MAX” szintjelzések között álljon.
- Csak azután kapcsolja be a sütőt, miután beleöntötte a zsírt vagy az olajat, ellenkező esetben ugyanis a készülék károsodhat.
- Az olajsütő kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően, vagy szakmai célokra, illetve a használati útmutatóban ajánlottakkal ellentétes módon használják, a garancia hatályát veszti, és a Philips semminemű felelősséget nem vállal az esetleges károkért.

Elektromágneses mezők (EMF)

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

Előkészítés

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

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

Olaj és zsiradék

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

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

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

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

Szilárd zsír

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

- 1 Amennyiben új zsírt kíván használni, olvassa fel lassú tűzön, hagyományos serpenyőben.
- 2 Óvatosan töltsé a felolvasztott zsírt az olajsütőbe.
- 3 Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4 Ha a zsír nagyon hideg, előfordulhat, hogy olvasztáskor fröcsögni kezd. Ennek elkerülése érdekében szúrjon néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba (ábra 5).

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

A készülék használata

Sütés

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

- 1 Vegye ki a hálózati kábelt teljesen a kábeltartóból és dugja be a fali konnektorba (ábra 6).
- 2 Kapcsolja be a sütőt a bekapcsoló gombbal.
 - ▶ A bekapcsoló gombon található működésjelző fény és a hőmérsékletjelző fény világítani kezd.
- 3 Állítsa be a hőfokszabályzó segítségével a kívánt hőmérsékletet. (ábra 7)
A megfelelő sütési hőmérsékletet megtalálhatja az élelmiszer csomagolásán, vagy a „Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet” című fejezetben.

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

- 4** Várja meg, míg a hőmérsékletjelző-fény világítani kezd (ez kb. 10-15 percet vesz igénybe).
- 5** A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb pozícióba (ábra 8).
- 6** A kioldó gomb megnyomásával nyissa ki a fedelet. A fedél automatikusan felnyílik (ábra 2).
- 7** Emelje ki a kosarat a sütőből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert.
- 8** A kosarat óvatosan helyezze vissza a sütőbe, de még ne merítse teljesen az olajba, illetve zsírba (ábra 9).
- 9** Csukja le a fedelet.
- 10** A HD6159 típusnál: Állítsa be a megfelelő sütési időt (lásd az „Időzítő” című szakaszt ebben a fejezetben).

A sütőt használhatja az időzítő alkalmazása nélkül is.

- 11** Nyomja meg a kosár fogantyúján található kioldó gombot (1), és óvatosan hajtsa a fogantyút az olajsütő mellé (2) (ábra 10).

► A kosár a legalsó pozícióba ereszkedik.

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

Időzítő (a HD6159 típusnál)

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

Az időzítő beállítása

- 1** Nyomja meg az időzítő gombot, hogy beállítsa a sütési időt (percben). (ábra 11)
 - A beállított idő a kijelzőn látható.
- 2** A percszám gyors növeléséhez tartsa nyomva a gombot. Ha a kívánt sütési időt beállította engedje fel a gombot.
 - 99 perc a maximálisan beállítható idő.
 - Néhány másodperccel a sütési idő beállítása után az időzítő elkezdti a visszaszámolást.
 - A hátralévő sütési idő a kijelzőn villog a visszaszámolás alatt. Az utolsó percet másodpercenként mutatja a készülék.

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

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

Az időzítő leválasztása

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

- 1** A megfelelő sütési idő beállítása után annak jobb oldalát kifelé húzva válassza le az időzítőt a sütőről (ábra 12).

Az étel elkészültét jelző sípolás után illessze vissza az időzítőt eredeti helyére a sütőn.

Sütés után

- 1** A fogantyú segítségével emelje a kosarat a legmagasabb helyzetbe, a csöpögtető pozícióba (ábra 8).
- 2** A fedél kinyitásához nyomja meg a kioldó gombot. (ábra 2)

Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröccsenés miatt.

3 Emelje ki óvatosan a kosarat a sütőből.

A felesleges olaj, illetve zsír lecsöpögtetéséhez rázza meg egy kicsit a kosarat az olajsütő felett. Az elkészült ételt helyezze egy nedvszívó papírral, például konyhai papírtörlővel kibélelt tára vagy csöpögtetőrácsra.

4 Kapcsolja ki a sütőt a kikapcsoló gomb megnyomásával.

A kikapcsoló gombon található működésjelző fény kialszik.

5 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

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

Mennyiségek, sütési idő és sütési hőmérséklet (ábra 13)

A 13. ábráról leolvashatja, hogy az egyes ételfajták különböző mennyiségeinek kisütéséhez milyen sütési hőmérséklet és elkészítési idő szükséges. A sütést mindig e táblázat, vagy az étel csomagolásán feltüntetett adatok figyelembevételével végezze.

Tisztítás

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

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

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

1 Húzza a szűrőn található nyelvet felfelé, eközben nyomja le a nyelv alatti fület, és vegye ki a szűrőt a fedélből. (ábra 14)**2 Nyissa fel a fedelet.****3 Nyomja le a fedélkioldót (1) és emelje le a sütő fedelét (2) (ábra 15).****4 Emelje ki a sütőkosarat a készülékből.****5 Emelje ki a kondenzvíz tartályát a sütőből, és ürítse ki (ábra 16).****6 Emelje ki a belső sütőedényt a készülékből, és öntse ki belőle az olajat, illetve zsírt (ábra 17).****7 A sütő burkolatát tisztítsa le nedves (mosogatószeres) ruhával és/vagy konyhai papírtörlővel.****8 A fedelet, a szűrőt, a kosarat, a belső sütőedényt és a kondenzvíz tartályát mossa el mosogatószeres meleg vízben vagy mosogatógépben.**

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

9 Öblítse el a tartozékokat tiszta vízben, majd alaposan szárítsa meg azokat.**Mosogatógépben tisztítható részek**

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

Tárolás**1 Helyezze vissza az összes tartozékot a sütőre, illetve annak belsejébe.****2 Tekerje fel a tápkábelt, helyezze a kábeltároló rekeszbe, majd illesse a csatlakozódugót a rögzítő elembe (ábra 18).**

3 A sütőt a fogantyújánál fogva emelje fel.

Sütési tippek

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

A kellemetlen szagok semlegesítése

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

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

Házi készítésű sült hasáburgonya

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

- 1** Használjon kemény burgonyát és vágja hasábokra, majd öblítse le hideg vízzel. Ez megakadályozza, hogy egymáshoz ragadjanak sütés közben.
- Megjegyzés: Törölje minél szárazabbra a lemosott hasábokat.*
- 2** Kétszer süsse meg a hasáburgonyát: először 4-6 percig **160 °C**-on, majd másodszor 5-8 percig **175 °C**-on. A két sütés között hagyja lehűlni.
 - 3** Helyezze a hasáburgonyát egy tálba, és rázogassa meg egy kicsit.

Környezetvédelem

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

Az elem eltávolítása az időzítőből (a HD6159 típusnál)

- Az elem környezetszennyező anyagokat tartalmaz. Leselejtezőkor ne helyezze azt a háztartási hulladékba, hanem valamelyik hivatalos gyűjtőhelyen adja le. Az időzítő leselejtezésekor vegye ki az elemet az időzítőből, és úgy adja le az alkatrészt valamelyik hivatalos gyűjtőhelyen.
- 1** Vegye ki a készülékből az időzítőt.
 - 2** Szerelje le az időzítő hátlapját kicsi, lapos végű csavarhúzó segítségével.
 - 3** Vegye ki az akkumulátort.

Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik

vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Hibaelhárítás

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

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg az ételt alaposan a sütés előtt.
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
	Nem tisztította ki kellőképpen a belső sütőedényt.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően.
A szűrő hiányzik vagy sérült.		Látogasson el a Philips www.philips.com címen található weboldalára, vagy keresse fel a Philips helyi szaküzletét.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Қақпақ
- B** Алынатын, жууға болатын фильтр
- C** Қуыратын себет
- D** Жеке алынатын ішкі ыдыс
- E** Қақпағын алатын түйме
- F** Цифрлі, алуға болатын таймер (тек HD6159 түрінде ғана)
- G** Температураны бақылаушы
- H** Температура жарығы
- I** Қуатқа қосулы деген жарығы бар қосу/өшіру түймесі
- J** Тығыздалған суға арналған сыйымдылық.
- K** Тоқ сымын сақтайтын орын
- L** Тоқ сымы

Маңызды

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

Ескерту

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

Сақтандыру

- Құралды тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек қана Philips әкімшілігі берген қызмет орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндейгу тырыспаңыз, әйтпесе сіздің кепілдігіңіз күшін жояды.
- Құралды көлбеу, тегіс, жайлы бетке, балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Қадағалаушы терезені қолыңызбен ұстамаңыз, себебі ол қуырып жатқанда қатты қызып кетеді.
- Тағамды қара немесе қоңыр түстен көрі алтын сары түске шейін қуырыңыз, және күйіп кеткен қоқымдарын алып тастап отырыңыз. Крахмалды тамақтарды 175°C температурасынан жоғары температурада қуыруға болмайды, әсіресе картоп пен дәнді дақылдарды (акриламид шығарылуын төмендету үшін).
- Құралда Азиаттық күріш шелпегін (немесе сол тәрізді тамақты) қуырмаңыз. Бұл майдың қатты шашырауын немесе қатты көбіршік шығаруын туғызуы мүмкін.

- Қатты қызып кетуден және тасып кетуден сақ болу үшін, міндетті түрде қуырғыштың ішкі ыдысындағы деңгей көрсеткішінің «MIN» мен «MAX» деңгей аралығында май толтырылуы тиіс.
- Құралдың ішіне май құймастан бұрын оны қосуға болмайды, себебі ол құралға зақым келтіруі мүмкін.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Егер құрал дұрыс қолданылмаса, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұсқада көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігіңіз күшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдану бойынша арыздарды қабылдамайды.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Бар ғылыми дәлелдерді негізге ала отырып, нұсқауларға сәйкес дұрыс пайдалана отырып аспапты пайдалануға болады.

Қолдануға дайындық

- 1** Құралды алғашқы рет қолданар алдында тазалаңыз («тазалау» тармағын қараңыз).
- 2** Босату түймесін басып, қақпақты ашыңыз. Қақпақ автоматты түрде ашылады (Сурет 2).
- 3** Май/сұйық май кестесін оқып, қуырғышқа қанша май құйатыныңызды көріп алыңыз (Сурет 3).
- 4** Құрғақ қуырғышқа май, сұйық май немесе ерітілген майды 'MIN' және 'MAX' индикаторлары аралығына дейін құйып, қақпағын жабыңыз. (Сурет 4)

Құралды май құймастан бұрын қосуға болмайды.

Май және сұйық май

Әр түрлі майды арластырмаңыз және қолданған майға жаңа майды құймаңыз.

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

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

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

Қатты май

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

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

Ішкі ыдысты шанышқымен зақымдап алмаңыз.

Құралды қолдану**Қуыру**

Қуырып жатқанда ыстық бу қақпақтағы фильтрден шығады.

- 1** Тоқ сымын тоқ сымын сақтайтын жерден шығарып, шанышқыны қабырғадығы розеткаға қосыңыз (Сурет 6).
- 2** Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін басыңыз.
 - ▶ Қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылулы дегенді білдіретін жарық және температура жарығы жанады.
- 3** Температура бақылауын керек температураға қойыңыз. (Сурет 7)
Қажетті температураны анықтау үшін, тамақтың орама қағазындағы ақпаратты қараңыз немесе «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қараңыз.

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

- 4** Температура жарығы өшкенше күтіңіз (бұл 10 минуттан 15 минутқа дейін алады).
- 5** Себетті ең жоғарғы орнына көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз (Сурет 8).
- 6** Босату түймесін басып, қақпақты ашыңыз. Қақпақ автоматты түрде ашылады (Сурет 2).
- 7** Қуырғыштан себетті алып, қуырғалы жатқан тамақты себетке салыңыз.
- 8** Себетті қуырғышқа абайлап салыңыз. Дегенмен, оны бірден майға батырмаңыз (Сурет 9).
- 9** Қақпақты жабыңыз.
- 10** HD6159 түрі: Қажетті қуыру уақытын орнатыңыз (осы тармақтағы «Таймер» бөлігін қараңыз).
Қуырғышты таймерді орнатпастан да қолдануға болады.
- 11** Себет сабының босату сырғымасын өзіңізге қарай (1) жылжытып, саптарын абайлап қуырғышқа қарай майыстырыңыз (2) (Сурет 10).
 - ▶ The basket is lowered to its lowest position.
 Қуырып жатқан уақытта температура жарығы біресе жанып біресе өшіп отырады, ол қыздырушы элементтің керек температураны ұстау үшін біресе қосылып біресе өшіп отырғанын көрсетеді.

Таймер (тек HD6159 түрінде ғана)

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

Таймерді орнату

- 1** Таймер түймесін қуыру уақытын минуттарға қою үшін басыңыз. (Сурет 11)
 - ▶ Орнатылған уақыт көрсеткіште пайда болады.
- 2** Минуттарды жылдамдату үшін, түймені басып ұстап тұрыңыз. Өзіңізге қажетті уақытқа жеткенде, түймені босатыңыз.
Орнатуға болатын ең максималды қуыру уақыты 99 минут.
 - ▶ Сіз қуыру уақытын таңдағаннан кейін, таймер бірнеше секундтан соң уақытты кері қарай санай бастайды.
 - ▶ Таймер уақытты кері қарай санай бастағаннан кейін, көрсеткіште қанша уақыт қалғандығы жанып өшіп тұрады. Соңғы минут секундтармен саналады.

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

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

Таймерді алу

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

1 Қажетті қуырылу уақытын орнатқаннан соң, таймердің оң жағын өзіңізге қарай тартып, оны алуыңызға болады (Сурет 12).

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

Қуырып болғаннан соң

1 Себетті ең жоғарғы орынға көтеру үшін, ұстағышынан тартыңыз, мысалы сорығу бағдарламасына (Сурет 8).

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

Ыстық будан және шашырайтын майдан сақ болыңыз.

3 Себетті қуырғыштан шығарыңыз.

Егер қажет болса, артық майын сілкіп жіберу үшін, себетті қуырғыш үстінде біраз сілкісеңіз болады. Қуырылған тамақты майын сорып алатын қағазы (мәселен, асүй қағазы) бар ыдысқа немесе кепсерге салыңыз.

4 Қуырғышты өшіру үшін, қосу/өшіру түймесін басыңыз.

Қосу/өшіру түймесіндегі қуатқа қосылулы дегенді білдіретін жарық сөнеді.

5 Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

Есте сақтаңыз: Егер сіз қуырғышты жиі қолданбайтын болсаңыз, сіге берер кеңесіміз, май немесе сұйытылған майды құйып алып, жақсы жабылатын ыдысқа құйып салқын жерде, мүмкіндігінше тоңазытқышта сақтаңыз.

Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты (Сурет 13)

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

Тазалау

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

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

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

1 Филтерді құлағынан жоғары қарай тартып тұрып, сол мезгілде оның дәл астындағы кішкене ілмегін төмен қарай итеру арқылы филтерді қақпақтан алуыңызға болады. (Сурет 14)

2 Қақпақты ашыңыз.

3 Қақпақ босату түймесін басып (1), қақпақты құралдан шығарыңыз (2) (Сурет 15).

- 4 Куырғыш себетті құралдан көтеріп шығарыңыз.
- 5 Куырғыштан тығыздалған су сыйымдылығын алып, оны босатыңыз (Сурет 16).
- 6 Ішкі ыдысты құралдан жоғары қарай көтеріп шығарып, ішіндегі қалған майды құйып алыңыз (Сурет 17).
- 7 Куырғыштың негізін дымқыл шүберекпен немесе асхана қағазымен тазалаңыз (кішкене тазалағыш сұйықтықпен).
- 8 Қақпақты, фильтрді, себетті және тығыздалған су сыйымдылығын ыстық суға біраз тазалағыш сұйықтық қосып тазалаңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

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

- 9 Бөлшектерді таза сумен шайып, оларды жақсылап кептіріңіз.

Ыдыс жуғышта жууға болатын бөлшектер.

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

Сақтау

- 1 Барлық бөлшектерді куырғыштың ішіне салып, қақпағын жабыңыз.
- 2 Тоқ сымын орап алып, сым жинап қоятын орынға салыңыз да, шанышқыны шанышқы бекітіп қоятын орынға қойыңыз (Сурет 18).
- 3 Куырғышты ұстағышынан ұстап көтеріңіз.

Қуыруға арналған кеңестер

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

Жағымсыз дәмдерден қалай құтылуға болады

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

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

Май немесе сұйық май енді қайтадан бейтарап дәмді болды.

Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп

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

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

Бұл кесілген таяқшаларды бір-біріне жабысудан сақтайды.

Есте сақтаңыз: Кесілген таяқшаларды әбген кептіріңіз.

2 Француз жолымен қуырылатын картопты мынадай ретпен қуырған дұрыс: бірінші 4-6 минут бойы, 160°C температурамен, ал екінші рет 3-4 минут бойы, 170°C температурамен құырыңыз. Екінші рет қуырар алдында, қуырылған картопты суытып алыңыз.

3 Үйде жасалған Француз картобын ыдысқа салып, сілкілеңіз.

Қоршаған айнала

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

Таймердің батареясын алу (тек HD6159 түрінде ғана)

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

1 Таймерді құралдан алыңыз.

2 Таймердің артын кішкене жалпақ дүзді бұрауышпен алыңыз.

3 Батареяны алыңыз.

Кепiлдік және қызмет

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

Ақаулықтарды табу

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Қуырылған тамақ алтын сары түсті емес және/немесе қытырлақ емес.	Сіз тым төмен температура таңдаған боларсыз.	Қуырғалы жатқан тамақтың орама қағазын, немесе «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қарап, дұрыс температураны біліп алыңыз.
	Сіз тамақты керекті уақыт қуырмаған боларсыз.	Қуырғалы жатқан тамақтың орама қағазын, немесе «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағын қарап, дұрыс температураны біліп алыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Бір дегенде «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағында көрсетілген мөлшерден көп тамақ қуырмаңыз.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Құрал жұмыс жасамайды.	Термикалық қауіпсіздік тежегіші белсендірілді.	Өзіңіздің Philips диллеріңізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына барып, тежегішті ауыстырыңыз.
Қуырғыштан өте қатты жағымсыз иіс шығып тұр.	Алынатын фильтр суланып кеткен.	Фильтрді алып, ыстық сумен, кішкене тазалағыш сұйықтық құйып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
	Май немесе сұйық май тың емес.	Майды немесе сұйық майды ауыстырыңыз. Майды немесе сұйық майды тың сақтау үшін оны әрдайым сүзіп отырыңыз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.
Бу фильтрден басқа жерлерден шығып жатыр.	Сіз қақпақты дұрыстап жаппаған боларсыз.	Қақпақты дұрыстап жабыңыз.
	Алынатын фильтр суланып кеткен.	Фильтрді алып, ыстық сумен, кішкене тазалағыш сұйықтық құйып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.
Қуырып жатқанда май немесе сұйық май қуырғыштың жиегінен тасып кетіп жатыр.	Қуырғыш себеттің ішінде май немесе сұйық май мөлшері өте көп.	Қуырғыштағы май деңгейі максимум деңгейінен аспағандығын тексеріңіз.
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында, оны әбден кептіріңіз, және оны нұсқауда көрсетілген әдіс бойынша қуырыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Бір дегенде «Мөлшерлер, температуралар және қуыру уақыты» тармағында көрсетілген мөлшерден көп тамақ қуырмаңыз.
Май немесе сұйық май қуырып жатқанда қатты көбіктенеді.	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында жақсылап кептіріңіз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
	Сіз ішкі ыдысты жақсылап тазаламаған боларсыз.	Ішкі ыдысты осы қолдану нұсқауында суреттелгендей тазалаңыз.
Фильтр жоқ немесе фильтр зақымдалған.		Интернеттегі Philips бетін www.philips.com мекен жайы бойынша көріңіз, немесе өзіңіздің жергілікті Philips дилерімен байланысыңыз.

Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Dangtis
- B** Nuimamas, plaunamas filtras
- C** Skrudinimo krepšelis
- D** Išimamas vidinis dubuo
- E** Dangčio atlaisvinimo mygtukas
- F** Skaitmeninis, nuimamas laikmatis (tik HD6159)
- G** Temperatūros reguliatorius
- H** Temperatūros lemputė
- I** Įjungimo / išjungimo mygtukas su įjungimo lempute
- J** Vandens surinkimo talpa
- K** Laido saugojimo skyrelis
- L** Laidas

Svarbu

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

Ispėjimas

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

Atsargiai

- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ įgaliotuose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojanti.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Nelieskite stebėjimo langelio, nes skrudinant jis įkaista.
- Maistą skrudinkite taip, kad jo spalva taptų geltonai auksine, o ne tamsia ar ruda ir pašalinkite sudegusius maisto likučius. Maisto, kuriame yra daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdinių produktų, neskrudinkite aukštesnėje nei 175 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilimido išskyrimas).
- Šiame prietaise neskrudinkite azijietišku ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto), nes aliejus ar riebalai gali smarkiai taškytis ar burbuliuoti.
- Įsitinkite, kad skrudintuvėje esančio aliejaus ar riebalų lygis visada yra tarp „MIN“ ir „MAX“ vidinio dubens žymų, nes riebalai gali pradėti taškytis arba perkaisti.
- Prietaisą nejunkite, kol į jį nepripylėte aliejaus ar taukų, nes tai prietaisą gali pažeisti.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ nepriims atsakomybės už padarytą žalą.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

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

Paruošimas naudoti

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

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

Aliejus ir riebalai

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

Patariame naudoti kepimo aliejų arba skystus kepimo taukus. Labiausiai tinka augalinis aliejus arba neprisotinti taukai (pvz., linoleiko rūgštis), pavyzdžiui, sojų aliejus, žemės riešutų aliejus, kukurūzų aliejus arba saulėgrąžų aliejus.

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

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

Kieti riebalai

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

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

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

Prietaiso naudojimas**Skrudinimas**

skrudinimo metu iš filtro dangtyje išeina karštas garas.

- 1** Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į sieninį el. lizdą (Pav. 6).
- 2** Norėdami išjungti skrudintuvę, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.
 - ▶ Įsižiūbęs įjungimo lemputė ant įjungimo / išjungimo mygtuko ir temperatūros lemputė.
- 3** Temperatūros reguliatoriumi nustatykite norimą temperatūrą. (Pav. 7)

Dėl reikiamos temperatūros žr: ant skrudinamo maisto pakuotės arba skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“.

Pastaba: krepšelį galite palikti kaistančioje skrudintuvėje.

- 4** Palaukite, kol užges temperatūros lemputė (tai gali užtrukti apie 10 - 15 minučių).
- 5** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį (Pav. 8).
- 6** Paspauskite atlaisvinimo mygtuką ir atidarykite dangtį. Dangtis atsidaro automatiškai (Pav. 2).
- 7** Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir į jį sudėkite norimą skrudinti maistą.
- 8** Atsargiai įleiskite krepšelį į skrudintuvę. Nepanardinkite į aliejų ar riebalus (Pav. 9).
- 9** Uždenkite dangtį.
- 10** Tik HD6159: nustatykite norimą skrudinimo laiką (žr. skirsnį „Laikmatis“ šiame skyriuje). Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.
- 11** Paspauskite atlaisvinimo mygtuką ant krepšelio rankenos (1) atsargiai užstumkite rankenėlę į skrudintuvę (2) (Pav. 10).
 - ▶ Krepšelis nuleistas į žemiausią padėtį.
 Kepimo metu temperatūros lemputė kartkartėmis užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

Laikmatis (tik HD6159)

laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet NEIŠJUNGIA skrudintuvės.

Laikmačio nustatymas

- 1** Paspausdami laikmačio mygtuką nustatykite skrudinimo laiką. (Pav. 11)
 - ▶ Nustatytas laikas pasimato ekrane.
- 2** Laikykite mygtuką nuspaustą ir minučių skaičius didės greitai. Pasiekę norimą skrudinimo laiką, mygtuką atleiskite.

Ilgiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.

 - ▶ Po kelių sekundžių, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikas bus pradėtas skaičiuoti.
 - ▶ Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laikas mirksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

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

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

Laikmačio nuėmimas

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

- 1** Nustatę norimą skrudinimo laiką, galėsite nuimti laikmatį, patraukdami jo dešinę pusę į save (Pav. 12).

Kai laikmatis supypsi, reiškia, kad maistas jau pagamintas; tada galite grįžti prie skrudintuvės ir laikmatį užspausti atgal ant skrudintuvės.

Po skrudinimo

- 1** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį, t. y. nuvarvėjimo padėtį (Pav. 8).

2 Paspauskite atlaisvinimo mygtuką ir atidarykite dangtį. (Pav. 2)

saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymosi.

3 Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės.

Norėdami pašalinti riebalų ar taukų perteklių, pakratykite krepšelį virš skrudintuvės. Paskrudintą maistą sudėkite į indą arba koštuvą, išklotą taukus sugeriančiu popieriumi, pvz., virtuviniu popieriumi.

4 Norėdami išjungti skrudintuvę, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką.

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

5 Po naudojimo prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo.

Pastaba: jei skrudintuvės nuolat nenaudojate, aliejų ir taukus išpilkite. Laikykite juos sandariai uždaruose induose, patartina šaldytuve arba vėsioje vietoje.

Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas (Pav. 13)

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

Valymas

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

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

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

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

2 Atidarykite dangtį.

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

4 Iš prietaiso išimkite skrudinimo krepšelį.

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

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

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

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

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

9 Dalis išskalaukite švariu vandeniu ir atidžiai nuvalykite.


Dalys gali būti plaunamos indaplovėje

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

Laikymas

- 1 Visas dalis sudėkite į skrudintuvę ir uždenkite dangčiu.
- 2 Suvyniokite laidą, įdėkite jį saugojimo skyrelį ir įkiškite laidą į kištuko pritvirtinimo įplovą (Pav. 18).
- 3 Skrudintuvę pakelkite už rankenėlių

Skrudinimo patarimai

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

Nemalonų kvapų šalinimas

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

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

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pasigaminsite tokiu būdu:

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

Pastaba: lazdeles gerai nusausinkite.

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

Aplinka

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

Laikmačio maitinimo elemento išėmimas (tik HD6159 modeliuose)

- Baterijose yra medžiagų, galinčių užteršti aplinką. Neišmeskite baterijų į įprastą šiukšlių konteinerį, bet pristatykite jas į specialų surinkimo punktą. Prieš išmesdami laikmatį ir prieš atiduodami jį į oficialų surinkimo punktą, visada išimkite maitinimo elementą.
- 1 Nuo prietaiso nuimkite laikmatį.
 - 2 Laikmačio galinę dalį nuimkite naudodamiesi mažu plokščiu atsuktuvu.
 - 3 Išimkite bateriją.

Garantija ir techninė priežiūra

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

Trikčių nustatymas ir šalinimas

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

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada neskrudinkite didesnio maisto kiekio nei nurodyta skyriuje „Kiekis, temperatūra ir skrudinimo laikas“.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite.
	Naudojamo aliejaus ar taukų rūšis netinka skrudinamam maistui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Netinkamai išvalytas vidinis dubuo.	Vidinį dubenį valykite taip, kaip nurodyta šiame vartotojo vadove.
Nėra filtro arba filtras yra pažeistas.		Apsilankykite „Philips“ tinklalapyje www.philips.com arba kreipkitės į savo vietinį „Philips“ pardavėją

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Vāks
- B** Noņemams, mazgājams filtrs
- C** Cepšanas grozs
- D** Noņemama iekšējā bļoda
- E** Vāka atvēršanas poga
- F** Digitāls, noņemams taimeris (tikai HD6159 modelim)
- G** Temperatūras vadība
- H** Temperatūras gaismiņa
- I** Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis ar barošanas gaismiņu
- J** Kondensēta ūdens tīrplne
- K** Vada glabāšanas nodalījums
- L** Vads

Svarīgi

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

Brīdinājums

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

Ievērībai

- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai pilnvarotā Philips servisa centrā. Nemēģiniet labot ierīci pašu spēkiem, jo tad garantija vairs nebūs spēkā.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Neaiztieciet aizsargstiklu, tas var būt karsts cepšanas laikā.
- Gatavojiet ēdienu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačas. Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļus vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).
- Necepiet eļļā Āzijas rīsu kūciņas (vai tamlīdzīgu pārtiku) šajā ierīcē. Tādējādi eļļa vai tauki var izšļakstīties no ierīces vai bīstami burbuļot.
- Pārliedziniet, ka cepšanas ierīce vienmēr ir piepildīta ar eļļu vai taukiem starp 'MIN' un 'MAX' norādēm, kas atrodas iekšējā trauka iekšpusē, lai novērstu pārplūšanu vai pārkaršanu.
- Neieslēdziet ierīci, pirms neesat to piepildījis ar eļļu vai taukiem, jo tādējādi var to sabojāt.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.

Elektromagnētiskie Lauki (EMF)

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

Sagatavošana lietošanai

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

Neieslēdziet ierīci, pirms tajā nav iepildīti eļļa vai tauki.

Eļļa un tauki

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

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

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

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

Cietie tauki

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

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

Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu iekšējo trauku.

Ierīces lietošana

Cepšana

Karsts tvaiks izplūst no filtra vāka cepšanas laikā.

- 1 Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodaļuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (Zīm. 6).
- 2 Lai ieslēgtu cepšanas ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi.
- 3 Barošanas gaismiņa ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi un temperatūras gaismiņa ieslēdzas.
- 3 Uztādiet temperatūras vadību uz nepieciešamo temperatūru. (Zīm. 7)

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

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

- 4** Gaidiet līdz temperatūras gaismiņa izdziest (tas prasīs 10 līdz 15 minūtes).
- 5** Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai (Zīm. 8).
- 6** Lai atvērtu vāku, nospiediet atlaišanas pogu. Vāks atveras automātiski (Zīm. 2).
- 7** Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un ievietojiet grozā cepamos produktus.
- 8** Rūpīgi ievietojiet grozu cepšanas ierīcē. Vēl neiegremdējiet to eļļā vai taukos (Zīm. 9).
- 9** Aizveriet vāku.
- 10** Tikai HD6159 modelim: Uzstādiet nepieciešamo cepšanas laiku (skatiet šīs nodaļas sadaļu 'Taimeris').

Cepšanas ierīci var lietot arī bez taimera.

- 11** Nospiediet atlaides pogu uz groza roktura (1), un rūpīgi nolieciet rokturi pret cepšanas iekārtu (2) (Zīm. 10).

► Grozs ir nolaists tā zemākajā pozīcijā.

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

Taimeris (tikai HD6159 modelim)

Taimeris norāda cepšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ cepšanas ierīci.

Taimera noregulēšana

- 1** Piespiediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs. (Zīm. 11)
- Iestatītais laiks tiek parādīts ekrānā.

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

Taimeri var noregulēt līdz pat 99 minūtēm.

- Dažas sekundēs pēc tam, kad esat uzstādījis cepšanas laiku, taimeris sāk skaitīt laiku atpakaļ.
- Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais cepšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

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

- 3** Kad iestatītais laiks ir beidzies, taimeris pīkst. Pēc 10 sekundēm taimeris pīkst atkal. Nospiediet taimera pogu, lai pārtrauktu dzirdamo signālu.

Taimera noņemšana

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

- 1** Pēc tam, kad esat iestatījis nepieciešamo cepšanas laiku, izņemiet taimeri no cepšanas ierīces, velkot labo pusi uz sevi (Zīm. 12).

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

Pēc cepšanas

- 1** Nolaidiet rokturi, lai paceltu grozu līdz tā augstākajai pozīcijai, proti, nosusināšanas pozīcijai (Zīm. 8).

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

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

3 Rūpīgi izņemiet grozu no cepšanas ierīces.

Lai noņemtu pārmērīgu eļļas vai taukvielu daudzumu, pakratiet grozu virs cepšanas iekārtas. Ielieciet cepto pārtiku traukā vai caurduŗ ar taukus uzsūcošu papīru, piem., virtuves dvieļi.

4 Lai izslēgtu cepšanas ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

Barošanas gaismiņa uz ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža izslēdzas.

5 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

Daudzumi, temperatūra un cepšanas laiki (Zīm. 13)

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

Tīrīšana

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

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

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

1 Pavelciet filtra rokturi augšup un vienlaikus nospiediet cilpiņas apakšējo daļu, lai noņemtu filtru no vāka. (Zīm. 14)

2 Atveriet vāku.

3 Nospiediet vāka atlaišanas cilpiņu (1) un paceliet vāku no ierīces (2) (Zīm. 15).

4 Izceliet cepšanas grozu no ierīces.

5 Izņemiet kondensēta ūdens tilpni no cepšanas ierīces un iztukšojiet to (Zīm. 16).

6 Izņemiet iekšējo bļodu no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (Zīm. 17).

7 Tīriet korpusu ar mitru lupatiņu (ar nedaudz tīrīšanas līdzekļa) un/vai virtuves dvieļi.

8 Mazgājiet vāku, filtru, grozu, iekšējo bļodu un kondensēta ūdens tilpni karstā ūdenī ar nedaudz mazgāšanas līdzekļa vai trauku mazgājamajā mašīnā.

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

9 Izskalojiet daļas ar svaigu ūdeni un rūpīgi tās izžāvējiet.

Detaļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

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

Uzglabāšana

1 Novietojiet/ievietojiet visas detaļas cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.

- 2** Saritiniet vadu, nolieciet to vada glabāšanas nodaļījumā, un ievietojiet kontaktdakšu tās fiksējošā sadaļā (Zīm. 18).
- 3** Paceliet cepšanas ierīci aiz tās rokturiem.

Cepšanas veidi

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

Atbrīvošanās no nevēlamās garšas

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

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

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Visgaršīgākos un kraukšķīgākos frī kartupeļus gatavo šādi:

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

Piezīme: Salmiņus pilnīgi nosusiniet.

- 2** Cepiet kartupeļus divas reizes: sākumā 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 5-8 minūtes 175°C temperatūrā. Ļaujiet kartupeļiem atdzist pirms tos cept otro reizi.
- 3** Ievietojiet mājās gatavotus frī kartupeļus bļodā un sakratiet tos.

Vides aizsardzība

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

Taimera baterijas izņemšana (tikai HD6159 modelim)

- Baterijas satur vielas, kas var piesārņot apkārtējo vidi. Neizmetiet baterijas kopā ar sadzīves atkritumiem, bet iznīciniet tās oficiālā bateriju savākšanas vietā. Pirms taimera izmantošanas beigšanas un nodošanas oficiālajā savākšanas punktā, vienmēr izņemiet taimera baterijas.
- 1** Izņemiet taimeri no ierīces.
 - 2** Izņemiet taimera aizmugurējo daļu ar mazu plakanu skrūvgriezi.
 - 3** Izņemiet akumulatoru.

Garantija un apkalpošana

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

Kļūmju novēršana

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

Problēma	Iespējamais iemesls	Atrisinājums
	Grozā ir pārāk daudz ēdiena.	Nekad necepiet vairāk pārtikas vienā reizē par daudzumu, kas ir minēts nodaļā 'Daudzumi, temperatūras un cepšanas laiki'.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas.
	Eļļas vai tauku veids nav paredzēti produktu apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Jūs neesat rūpīgi iztīrījis iekšējo bļodu.	Tīriet iekšējo bļodu saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.
Ierīcē nav filtra vai tas ir bojāts.		Lūdzu, apmeklējiet Philips mājas lapu www.philips.com vai vērsieties pie sava vietējā Philips preču izplatītāja.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Pokrywka
- B** Wyjmowany, nadający się do mycia filtr
- C** Kosz frytownicy
- D** Wyjmowana misa wewnętrzna
- E** Przycisk zwalniający pokrywkę
- F** Wyjmowany zegar cyfrowy (tylko model HD6159)
- G** Regulacja temperatury
- H** Wskaźnik temperatury
- I** Wyłącznik ze wskaźnikiem zasilania
- J** Pojemnik na skroploną parę
- K** Schowek na przewód sieciowy
- L** Przewód sieciowy

Ważne

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

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nie posiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Ułóż przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwiślał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uzziemionego gniazdka elektrycznego.
- Podczas smażenia przez filtr w pokrywce uchodzi gorąca para. Chroń ręce i twarz przed oparzeniem. Uważaj także na parę w trakcie otwierania pokrywki.

Uwaga

- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie dotykaj okienka umożliwiającego obserwację procesu, ponieważ podczas smażenia nagrzewa się ono do wysokiej temperatury.
- Smaż jedzenie na kolor złotożółty, a nie ciemny lub brązowy i usuwaj spalone resztki. Nie smaż produktów o dużej zawartości skrobi, zwłaszcza ziemniaczanych i zbożowych, w temperaturze powyżej 175°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Nie smaż w tym urządzeniu ciasteczek ryżowych (lub podobnej żywności). Może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszczu.
- Aby zapobiec przegrzaniu lub przelaniu, frytownica powinna być zawsze wypełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami „MIN” i „MAX” znajdującymi się w środku misy wewnętrznej.
- Nie należy włączać urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu, gdyż można je w ten sposób uszkodzić.

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Przygotowanie do użycia

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

Nie należy włączać urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu.

Olej i tłuszcz

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

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

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

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

Tłuszcz w stanie stałym

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

- 1** Świeże kostki tłuszczu rozpuść na małym ogniu na zwykłej patelni.
- 2** Przelej ostrożnie rozpuszczony tłuszcz do frytownicy.
- 3** Frytownicę z zastygłym wewnątrz tłuszczem przechowuj w temperaturze pokojowej.
- 4** Zbyt mocno oziębiony tłuszcz mocno rozpryskuje się podczas smażenia. Aby do tego nie dopuścić, zestalony tłuszcz nakłuj w kilku miejscach widelcem (rys. 5).

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

Zasady używania

Smażenie

Podczas smażenia przez filtr w pokrywce wydostaje się gorąca para.

- 1** Wyciągnij ze schowka cały przewód sieciowy i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 6).
 - 2** Naciśnij wyłącznik, aby włączyć frytownicę.
 - ▶ Zaświeci się wskaźnik zasilania na wyłączniku oraz wskaźnik temperatury.
 - 3** Ustaw regulator temperatury na wymaganą temperaturę. (rys. 7)
Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w rozdziale „Ilości, temperatury i czasu smażenia”.
- Uwaga: Podczas rozgrzewania frytownicy kosz może znajdować się w urządzeniu.*
- 4** Odczekaj, aż zgaśnie wskaźnik temperatury (po ok. 10–15 minutach).
 - 5** Unieś uchwyt, aby podnieść kosz do najwyższego położenia (rys. 8).
 - 6** Naciśnij przycisk zwalniający, aby otworzyć pokrywkę. Pokrywka otworzy się samoczynnie (rys. 2).
 - 7** Wyjmij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia.
 - 8** Włóż ostrożnie kosz do frytownicy. Nie zanurzaj go jeszcze w oleju lub tłuszczu (rys. 9).
 - 9** Zamknij pokrywkę.
 - 10** Tylko model HD6159: Ustaw żądany czas smażenia (patrz część „Zegar” w tym rozdziale). Możesz również korzystać z frytownicy bez ustawiania zegara.
 - 11** Naciśnij przycisk zwalniający na uchwycie kosza (1) i ostrożnie złóż uchwyt w kierunku frytownicy (2) (rys. 10).
 - ▶ Kosz zostanie opuszczony do najniższego położenia.
 Podczas smażenia wskaźnik temperatury na przemian zapala się i gaśnie, sygnalizując włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania właściwej temperatury.

Zegar (tylko model HD6159)

Zegar sygnalizuje koniec czasu smażenia, ale NIE wyłącza frytownicy.

Ustawianie zegara cyfrowego

- 1** Naciskając przycisk zegara, ustaw czas smażenia w minutach. (rys. 11)
 - ▶ Ustawiony czas pojawi się na wyświetlaczu.
- 2** Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć liczbę minut. Zwolnij przycisk po ustawieniu żądanego czasu smażenia.
Maksymalny czas to 99 minut.
 - ▶ Kilka sekund po ustawieniu czasu smażenia zegar zacznie odliczać czas.
 - ▶ Podczas odliczania pozostały czas smażenia miga na wyświetlaczu. Ostatnia minuta wyświetlana jest w sekundach.

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

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

Wyjmowanie zegara

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

- 1** Po ustawieniu czasu smażenia wyjmij zegar z frytownicy, pociągając jego prawą stronę do siebie (rys. 12).

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

Po zakończeniu smażenia

1 Unieś uchwyt, aby podnieść kosz do najwyższego położenia, tzn. do pozycji ociekania (rys. 8).

2 Naciśnij przycisk zwalniający, aby otworzyć pokrywkę. (rys. 2)

Uważaj na gorącą parę i rozpryskujący się olej.

3 Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy.

Aby usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu, potrząśnij koszem nad frytownicą. Włóż usmażone jedzenie do miski lub cedzaka wyłożonego papierem pochłaniającym tłuszcz, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.

4 Naciśnij wyłącznik, aby wyłączyć frytownicę.

Wskaźnik zasilania na wyłączniku zgaśnie.

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

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

Ilości, temperatury i czasy smażenia (rys. 13)

W tabeli 13 znajduje się spis ilości, temperatur smażenia i czasów przyrządzania różnego rodzaju pożywienia. Zawsze postępuj zgodnie z informacjami w tej tabeli lub umieszczonymi na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia.

Czyszczenie

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

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

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

1 Pociągnij rączkę filtra w górę i w tym samym czasie naciśnij znajdujący się pod nią zacisk, aby wyjąć filtr z pokrywki. (rys. 14)

2 Otwórz pokrywkę.

3 Naciśnij zacisk zwalniający pokrywkę (1) i zdejmij pokrywkę z urządzenia (2) (rys. 15).

4 Wyjmij kosz z urządzenia.

5 Wyjmij zbiornik na skroploną parę z frytownicy i opróżnij go (rys. 16).

6 Wyjmij wewnętrzną misę z urządzenia i wylej użyty olej lub tłuszcz (rys. 17).

7 Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką (z dodatkiem płynu do mycia naczyń) lub papierowym ręcznikiem.

8 Pokrywkę, filtr, kosz, misę wewnętrzną i zbiornik na skroploną parę umyj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

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

9 Oplucz części czystą wodą i dokładnie je osusz.

Części urządzenia można myć w zmywarce

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

Przechowywanie

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

Wskazówki dotyczące smażenia

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

Eliminowanie niepożądanych smaków

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

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

Frytki domowej roboty

Najsmaczniejsze i najbardziej chrupiące frytki można przygotować w następujący sposób:

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

Uwaga: Osusz je dokładnie.

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

Ochrona środowiska

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

Wymowanie baterii z zegara (tylko model HD6159)

- Baterie zawierają substancje szkodliwe dla środowiska naturalnego. Nie należy ich wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, tylko oddać je do punktu zbiórki

surowców wtórnych. Przed wyrzuceniem lub oddaniem zegara do punktu zbiórki surowców wtórnych należy pamiętać o wyjęciu baterii.

- 1** Wyjmij zegar z urządzenia.
- 2** Zdejmij osłonę baterii zegara za pomocą małego, płaskiego śrubokrętu.
- 3** Wyjmij akumulator.

Gwarancja i serwis

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

Rozwiązywanie problemów

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

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Wymowany filtr jest zapchany.	Wymnij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz przyskają poza frytownicę.	We frytownicy jest za dużo oleju lub tłuszczu.	Upewnij się, że ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza maksymalnego poziomu.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pokarm przed smażeniem i smaż je zgodnie z tą instrukcją obsługi.
	Zbyt duża ilość pokarmu w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pokarmu na raz niż podano w rozdziale „Ilości, temperatury i czasy smażenia”.
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pokarm przed smażeniem.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
	Możliwe, że misa wewnętrzna została niedokładnie wyczyszczona.	Umyj wewnętrzną misę zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.
Nie założono filtra lub filtr jest uszkodzony.		Odwiź naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktuj się ze sprzedawcą produktów firmy Philips.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Capacul
- B** Filtru detașabil, lavabil
- C** Coșul de prăjire
- D** Recipient interior demontabil
- E** Buton de decuplare a capacului
- F** Cronometru digital, detașabil (numai HD6159)
- G** Buton de control al temperaturii
- H** Indicator de temperatură
- I** Comutator Pornit/Oprit cu led de control
- J** Recipient pentru apă condensată
- K** Compartiment pentru păstrarea cablului
- L** Cablul

Important

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

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copiii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- În timpul prăjirii, prin filtru este eliminat abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile sau fața de acest abur. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte atunci când deschideți capacul.

Atenție

- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat de Philips. Nu încercați să reparați dvs. aparatul, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Poziționați aparatul pe o suprafață solidă, plată și stabilă.
- Nu atingeți fereastra friteuzei, deoarece aceasta se încălzește în timpul prăjirii.
- Obțineți alimente prăjite aurii în locul celor negre sau maro închis, cu resturi arse! Nu prăjiți alimente cu conținut ridicat de amidon, în special cartofi și produse din cereale, la temperaturi mai mari de 175°C (pentru a reduce la minim producerea de acrilamidă).
- Nu prăjiți prăjituri asiatice cu orez (sau alte alimente similare) în acest aparat. Acest lucru poate conduce la stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă.
- Asigurați-vă că friteuza este întotdeauna umplută cu ulei sau grăsime până la un nivel aflat între marcejele 'MIN' și 'MAX' de pe castronul interior, pentru a preveni revărsarea sau încălzirea excesivă.
- Nu porniți friteuza înainte de a o umple cu ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de

utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina responsabilitatea pentru orice fel de daune.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Pregătirea pentru utilizare

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

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

Uleiul și grăsimea

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

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

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

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

Grăsime solidă

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

- 1 Dacă doriți să folosiți bucăți de slănină netopită, topiți-le în prealabil la foc mic într-o tigaie normală.
- 2 Turnați apoi untura topită în friteuză.
- 3 Păstrați apoi friteuza cu untura resolidificată la temperatura camerei.
- 4 Dacă untura este foarte rece, este posibil să stropescă atunci când este încinsă. Înțepați untura solidificată de câteva ori cu o furculiță pentru a preveni acest lucru (fig. 5).

Aveți grijă să nu deteriorați castronul interior cu furculița.

Utilizarea aparatului

Prăjirea

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

- 1 Scoateți tot cablul din compartimentul de stocare și cuplați-l la o priză de perete (fig. 6).
- 2 Apăsați comutatorul Pornit/Oprit pentru a porni friteuza.
- ▶ Ledul indicator de pe comutatorul Pornit/Oprit și ledul pentru temperatură se aprind.

3 Reglați selectorul de temperatură pe poziția necesară. (fig. 7)

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

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

4 Așteptați până când ledul pentru temperatură se stinge (durează cca. 10 -15 minute).**5** Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (fig. 8).**6** Apăsăți butonul de decuplare pentru a deschide capacul. Capacul se deschide automat (fig. 2).**7** Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.**8** Puneți cu grijă coșul în friteuză. Nu îl coborâți încă în ulei sau grăsime (fig. 9).**9** Închideți capacul.**10** Numai HD6159: Setăți timpul de prăjire necesar (consultați secțiunea 'Cronometru' din acest capitol).

Puteți utiliza friteuza și fără a seta cronometrul.

11 Apăsăți butonul de deschidere de pe mânerul coșului (1) și pliați cu atenție mânerul spre friteuză (2) (fig. 10).**►** Coșul va fi coborât în ulei.

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

Cronometru (doar HD6159)

Cronometru indică sfârșitul timpului de prăjire, dar **NU** oprește friteuza.

Setarea cronometrului**1** Apăsăți butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de prăjire, în minute. (fig. 11)**►** Timpul setat va fi afișat pe display.**2** Mențineți butonul apăsat pentru a crește rapid numărul de minute. Eliberați butonul la atingerea numărului de minute dorit pentru perioada de prăjire.

Timpul maxim care poate fi setat este de 99 de minute.

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

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

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

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

1 După ce ați setat timpul de prăjire necesar, îndepărtați cronometrul de pe friteuză trăgând din partea dreaptă către dvs (fig. 12).

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

După prăjire

1 Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (poziția de scurgere) (fig. 8).

2 Apăsați butonul de decuplare pentru a deschide capacul. (fig. 2)

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

3 Scoateți cu grijă coșul din friteuză.

Pentru a îndepărta uleiul/grăsimea în exces, scuturați coșul deasupra friteuzei. Puneți alimentele prăjite într-un castron sau pe un platou cu hârtie absorbantă de bucătărie.

4 Apăsați comutatorul Pornit/Oprit pentru a opri friteuza

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

5 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

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

Cantități, temperaturi și durate de prăjire (fig. 13)

În figura 13 găsiți o trecere în revistă a cantităților, temperaturilor și duratelor de prăjire pentru diverse tipuri de alimente. Respectați întotdeauna informațiile din acest tabel sau de pe ambalajul alimentelor pe care doriți să le prăjiți.

Curățarea

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

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

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

1 Trageți în sus toarta filtrului și apăsați simultan clapeta de sub toartă pentru a îndepărta filtrul de pe capac. (fig. 14)

2 Deschideți capacul.

3 Apăsați clapeta de eliberare a capacului (1) și ridicați capacul de pe aparat (2) (fig. 15).

4 Scoateți coșul de prăjire din friteuză.

5 Îndepărtați recipientul pentru apă condensată de pe friteuză și goliți-l (fig. 16).

6 Scoateți castronul interior din friteuză și îndepărtați uleiul sau grăsimea (fig. 17).

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

8 Curățați capacul, filtrul, coșul, castronul interior și recipientul pentru apă condensată cu apă fierbinte și detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase.

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

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

Componentele pot fi curățate în mașina de spălat vase

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

- Recipient pentru apă condensată

Depozitarea

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

Sugestii pentru prăjire

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

Cum să eliminați mirosurile neplăcute

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

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

Cartofi prăjiți

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

- 1 Folosiți cartofi tari și tăiați-i subțire. Clătiți cartofii tăiați cu apă rece. Astfel îi împiedicați să se lipească unul de altul în timpul prăjirii.

Notă: Uscați bine cartofii tăiați.

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

Protecția mediului

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

Îndepărtarea bateriei cronometrului (numai HD6159)

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

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

3 Scoateți bateria.

Garanție și service

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

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Ați selectat o temperatură prea scăzută.	Consultați ambalajul alimentelor de prăjit sau capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire' pentru a afla temperatura corectă.
	Nu ați prăjit alimentele suficient timp.	Consultați ambalajul alimentelor de prăjit sau capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire' pentru a afla durata de prăjire corectă.
Friteuza nu funcționează.	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate mai mare de alimente decât cea menționată în capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire'.
	Siguranța termostatului s-a ars.	Apelați la dealerul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips pentru a înlocui siguranța.
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Filtrul demontabil este saturat.	Demontați filtrul și spălați-l cu apă caldă și detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.
	Uleiul sau grăsimea nu mai este proaspătă.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Strecurați regulat uleiul sau grăsimea pentru a o menține proaspătă mai mult timp.
Aburul iese și prin alte locuri decât prin filtru.	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
	Nu ați închis bine capacul.	Închideți bine capacul.
Uleiul sau grăsimea se revarsă peste marginea friteuzei în timpul prăjirii.	Filtrul demontabil este saturat.	Demontați filtrul și spălați-l cu apă caldă și detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.
	Friteuza conține prea mult ulei sau grăsime.	Asigurați-vă că uleiul sau grăsimea nu depășește nivelul maxim indicat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați alimentele înainte de a le prăji și respectați instrucțiunile din manualul de utilizare.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate mai mare de alimente decât cea menționată în capitolul 'Cantități, temperaturi și durate de prăjire'.
Uleiul sau grăsimea face spumă în timpul prăjirii.	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
	Nu ați curățat bine castronul interior.	Curățați castronul interior conform descrierii din manualul de utilizare.
Nu este instalat nici un filtru sau filtrul este deteriorat.		Vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați distribuitorul dvs. Philips local.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Съёмный моющийся фильтр
- C** Корзина для жарки
- D** Съёмная внутренняя емкость
- E** Кнопка открывания крышки
- F** Съёмный цифровой таймер (только у HD6159)
- G** Регулятор нагрева
- H** Индикатор нагрева
- I** Кнопка включения/выключения с индикатором питания
- J** Ёмкость для конденсата
- K** Отделение для хранения сетевого шнура
- L** Сетевой шнур

Внимание

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

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а так же лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Во время жарки горячий пар выходит через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Следует также остерегаться выхода горячего пара при открывании фритюрницы.

Внимание

- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Поставьте прибор на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Смотровое стекло во время жарения нагревается: не прикасайтесь к нему.
- Обжаривайте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удаляйте подгоревшие остатки продуктов! Не обжаривайте содержащие крахмал продукты, особенно картофель и зерновые продукты, при температуре выше 175°C (чтобы минимизировать образование акриламида).
- В данном приборе нельзя жарить азиатские рисовые колочки (или аналогичные продукты). Это может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира.

- Для предотвращения перегрева или переполнения фритюрницы следите, чтобы фритюрница была всегда заполнена до уровня между отметками MIN и MAX на стенках внутренней ёмкости.
- Не включайте прибор до заполнения его маслом или жиром, так как это может привести к поломке прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства, гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не несет ответственности за любой причиненный ущерб.

Электромагнитные поля (ЭМП)

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

Подготовка прибора к работе

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

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

Масло и жир

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

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

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

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

Топленый жир

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

- 1** При необходимости использования новых кубиков жира, растопите их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2** Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- 3** Храните фритюрницу с застывшим жиром при комнатной температуре.
- 4** Если жир застынет очень сильно, то при растапливании возможно разбрызгивание. Чтобы избежать разбрызгивания, размните жир вилкой (Рис. 5).

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

Использование прибора

Обжаривание

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

- 1** Извлеките шнур из отделения для хранения шнура и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 6).
 - 2** Нажмите кнопку включения/выключения для включения фритюрницы.
 ► Загорятся индикаторы питания и нагрева.
 - 3** Установите терморегулятор в нужное положение. (Рис. 7)
 Для определения положения терморегулятора см. упаковку продуктов, предназначенных для жарки, или главу “Количество продуктов, температура и время жарки”.
- Примечание. Во время нагревания фритюрницы корзину можно не вынимать.*
- 4** Дождитесь выключения индикатора нагрева (это займет от 10 до 15 минут).
 - 5** Чтобы установить корзину в максимально высокое положение, поднимите ручку (Рис. 8).
 - 6** Откройте крышку, нажав кнопку открывания. Крышка откроется автоматически (Рис. 2).
 - 7** Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.
 - 8** Аккуратно установите корзину в фритюрницу. На этом этапе не погружайте ее в жир или масло (Рис. 9).
 - 9** Закройте крышку.
 - 10** Только для модели HD6159: установите необходимое время жарки (см. раздел этой главы “Таймер”).
 Прибором можно пользоваться и без установки таймера.
 - 11** Нажмите кнопку на ручке корзины (1) и аккуратно приподнимите ручку по направлению от фритюрницы (2) (Рис. 10).
 ► Корзина помещена в максимально низкое положение.
 Во время жарки индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

Таймер (только у HD6159)

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

Установка таймера

- 1** Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах). (Рис. 11)
 ► Значение установленного времени появится на дисплее.
- 2** Для быстрой установки времени приготовления в минутах в сторону увеличения удерживайте кнопку нажатой. По достижении требуемого времени приготовления опустите кнопку.

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

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

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

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

Извлечение таймера

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

- 1 После установки необходимого времени жарки снимите таймер с фритюрницы, потянув за его правую сторону (Рис. 12).

Когда раздастся звуковой сигнал готовности пищи, вернитесь к фритюрнице и установите время приготовления.

После обжаривания

- 1 Чтобы установить корзину в максимально высокое положение (для стекания масла), поднимите ручку (Рис. 8).

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

Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрызгивания масла.

- 3 Аккуратно выньте корзину из фритюрницы.

Для удаления остатков масла или жира встряхните корзину над фритюрницей. Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например, кулинарной бумагой.

- 4 Нажмите кнопку включения/выключения для выключения фритюрницы.

Индикатор питания на кнопке включения/выключения погаснет.

- 5 После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

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

Количество, температура и время жарки (Рис. 13)

На иллюстрации 13 кратко указаны количества, температуры и сроки приготовления для различных типов продуктов. Обязательно сверяйтесь с этой таблицей или см. упаковку продуктов, предназначенных для жарки.

Очистка

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

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

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

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

- 2 Откройте крышку.

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

- 4 Выньте из фритюрницы корзину.
- 5 Извлеките из фритюрницы ёмкость для конденсата и слейте конденсат (Рис. 16).
- 6 Выньте внутреннюю ёмкость из фритюрницы и слейте масло или жир (Рис. 17).
- 7 Очистите корпус фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.
- 8 Вымойте крышку, фильтр, корзину, внутреннюю ёмкость и ёмкость для конденсата в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.

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

- 9 Сполосните детали прибора чистой водой и тщательно просушите.


Детали можно мыть в посудомоечной машине

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

Хранение

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

Советы по приготовлению блюд во фритюре

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

Устранение нежелательных запахов

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

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

Теперь масло или жир снова приобрели нейтральный вкус.

Картофель-фри домашнего приготовления

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

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

Это предотвратит слипание картофеля при обжаривании.

Примечание. Тщательно обсушите нарезанный картофель.

- 2** Для приготовления картофеля-фри обжаривание производится дважды: первый раз в течение 4-6 минут при температуре 160°C, второй раз в течение 5-8 минут при температуре 175°C. Перед вторым обжариванием картофель следует остудить.
- 3** Выложите картофель-фри домашнего приготовления в миску и встряхните её.

Защита окружающей среды

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

Извлечение батарейки таймера (только для HD6159)

- ▶ Батарейки содержат вещества, загрязняющие окружающую среду. Не выбрасывайте батарейки вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте их в специальном пункте. После окончания срока службы таймера и передачи его для утилизации, батарейки необходимо извлечь.
- 1** Выньте таймер из прибора.
 - 2** Снимите заднюю панель таймера с помощью небольшой плоской отвертки.
 - 3** Извлеките аккумулятор.

Гарантия и обслуживание

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

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Была выбрана слишком низкая температура.	Температуру приготовления см. на упаковке продуктов, предназначенных для жарки или в главе "Количество продуктов, температура и время жарки".
	Продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления см. на упаковке продуктов, предназначенных для жарки или в главе "Количество продуктов, температура и время жарки".

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в главе “Количество продуктов, температура и время жарки”.
Фритюрница не работает.	Сработал плавкий предохранитель.	Для замены предохранителя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Съёмный фильтр переполнен.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Чтобы жир и масло дольше оставалось свежим, регулярно пропускайте их через сетчатый фильтр.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не только через фильтр.	Крышка установлена неправильно.	Правильно установите крышку на прибор.
	Съёмный фильтр переполнен.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь, что заполнение маслом или жиром не превышает максимального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с данным руководством пользователя.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в главе “Количество продуктов, температура и время жарки”.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость, как описано в данном руководстве пользователя.
Фильтр отсутствует или поврежден.		Зайдите на веб-сайт www.philips.ru или обратитесь по месту приобретения изделия.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko
- B** Oddeliteľný umývateľný kryt
- C** Fritovací košík
- D** Vyberateľná vnútorná nádoba
- E** Tlačidlo na uvoľnenie veka
- F** Digitálne oddeliteľné stopky (iba model HD6159)
- G** Ovládanie teploty
- H** Kontrolné svetlo nastavenia teploty
- I** Vypínač s kontrolným svetlom napájania
- J** Nádoba na skondenovanú paru
- K** Priečnik na odkladanie kábla
- L** Kábel

Dôležité

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

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti je rovnaké.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho previesť cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Počas fritovania cez filter unikajú horúce pary. Nepribližujte ku filtru tvár ani ruky. Dávajte tiež pozor na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka fritézy.

Výstraha

- Kontrolu alebo opravu zariadenia smie vykonať jedine personál servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť svojpomocne, pretože by záruka stratila platnosť.
- Zariadenie položte na vodorovný, plochý a stabilný povrch.
- Nedotýkajte sa priezoru, pretože sa počas fritovania zahreje.
- Správne usmažené potraviny sú zlatožlté, nie tmavožlté ani hnedé. Po smažení odstráňte pripálené zvyšky! Potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, nesmažte pri teplote vyššej ako 175°C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).
- V tomto zariadení nesmažte ázijské ryžové koláčiky (ani podobný typ potravín). Mohlo by dôjsť k vykypeniu oleja/tuku.
- Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze sa vždy nachádza medzi dvomi značkami „MIN“ a „MAX“ označenými na vnútornej strane vnútornej nádoby, aby sa zabránilo pretečeniu alebo prehriatiu zariadenia.
- Zariadenie nezapínajte skôr, ako ho naplníte olejom/tukom, pretože by sa mohlo poškodiť.

- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nenesie žiadnu zodpovednosť za spôsobené škody.

Elektromagnetické polia (EMF)

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

Príprava na použitie

- 1** Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozrite kapitolu "Čistenie").
- 2** Stlačením uvoľňovacieho tlačidla otvorte veko. Veko sa automaticky otvorí (Obr. 2).
- 3** Pozrite si tabuľku, aby ste určili, koľko oleja/tuku je potrebné dať do fritézy (Obr. 3).
- 4** Suchú fritézu naplňte olejom, tekutým tukom na smaženie alebo roztopeným stuženým tukom na úroveň medzi značkami „MIN“ a „MAX“ a zatvorte veko. (Obr. 4)

Zariadenie zapnite až potom, ako ho naplníte olejom alebo tukom.

Olej a tuk

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

Odporúčame Vám, aby ste používali olej na smaženie alebo tekutý tuk na fritovanie. Odporúčame Vám, aby ste použili rastlinný olej alebo masť, ktorá je bohatá na nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová), ako napríklad sójový, arašidový, kukuričný alebo slnečnicový olej. Pretože olej a tuk rýchlo strácajú svoje kladné vlastnosti, je potrebné, aby ste ich pravidelne vymieňali (po 10-12 použitíach).

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

Stužený tuk

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

- 1** Ak chcete použiť nové kocky tuku, roztopte ich na slabom plameni na obyčajnej panvici.
- 2** Pozorne nalejte roztopený tuk do fritézy.
- 3** Fritézu odkladajte pri izbovej teplote spolu so stuhnutým tukom v nádobe.
- 4** Ak je teplota tuku veľmi nízka, pri opätovnom roztopení môže začať kypieť. Aby ste predišli speneniu, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov (Obr. 5).

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

Použitie zariadenia

Fritovanie

Počas fritovania uniká z filtra vo veku horúca para.

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (Obr. 6).
- 2** Fritézu zapnete vypínačom.
 - ▶ Na vypínači sa rozsvieti kontrolné svetlo napájania a kontrolné svetlo nastavenia teploty.

3 Ovládanie teploty nastavte na požadovanú hodnotu. (Obr. 7)

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

Poznámka: Počas zahrievania fritézy môžete nechať nádobu vo fritéze.

4 Počkajte, kým nezhasne zelené kontrolné svetlo nastavenia teploty (bude to trvať 10 až 15 minút).

5 Zodvihnite rukoväť, aby ste nadvihli košík do jeho najvyššej polohy (Obr. 8).

6 Stlačením uvoľňovacieho tlačidla otvorte veko. Veko sa automaticky otvorí (Obr. 2).

7 Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.

8 Opatrne vložte košík do fritézy. Neponorte ho do oleja alebo tuku (Obr. 9).

9 Zatvorte veko.

10 Iba model HD6159: nastavte požadovaný čas fritovania (pozrite si časť „Stopy“ v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia stopiek.

11 Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na rukoväti košíka (1) a rukoväť opatrne zložte smerom k fritéze (2) (Obr. 10).

► Košík sa spustí do najspodnejšej polohy.

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

Stopy (len model HD6159)

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

Nastavenie stopiek

1 Tlačidlom stopiek nastavte trvanie fritovania v minútach. (Obr. 11)

► Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

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

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

► Niekoľko sekúnd po nastavení času fritovania sa začne odpočítavanie.

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

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

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

Vyberanie stopiek

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

1 Po nastavení požadovaného času fritovania oddel'te stopy tak, že ich potiahnete doprava smerom k sebe (Obr. 12).

Keď stopy zapíjú na znamenie, že potraviny sú usmažené, vrá'te sa k fritéze a stopy upevnite späť do fritézy.

Po fritovaní

1 Nadvihnite rukoväť, aby ste zodvihli košík do najvyššej polohy, t.j. do polohy na odkvapkanie (Obr. 8).

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

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

3 Opatrne vyberte košík z fritézy.

Ak chcete odstrániť prebytočný olej alebo tuk, potraсте košíkom nad fritézou. Usmažené jedlo vložte do misky alebo cedidla, v ktorom je vložený papier pohlcujúci masť, napr. kuchynský papier.

4 Vypínačom vypnite fritézu.

Zhasne sa kontrolné svetlo napájania na vypínači.

5 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

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

Množstvá, teploty a časy fritovania (Obr. 13)

Obrázku 13 sumarizuje množstvá, teploty pri fritovaní a čas prípravy pre rôzne typy potravín. Vždy dodržujte informácie uvedené v tejto tabuľke alebo na balení potravín, ktoré idete fritovať.

Čistenie

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

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

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

1 Úchytka filtra vyťahnite nahor a súčasne zatlačte uško pod úchytkou, aby ste odpojili filter od veka. (Obr. 14)

2 Otvorte veko.

3 Stlačte uško na uvoľnenie veka (1) a nadvihnite veko zo zariadenia (2) (Obr. 15).

4 Fritovací košík nadvihnite zo zariadenia.

5 Vyberte nádobu na kondenzovanú vodu z fritézy a vylejte ju (Obr. 16).

6 Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk (Obr. 17).

7 Telo fritézy očistite vlhkou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo kuchynským papierom.

8 Veko, filter, košík, vnútornú nádobu a nádobu na skondenzovanú paru očistite horúcou vodou s trochou saponátu, alebo v umývačke na riad.

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

9 Súčiastky opláchnite čerstvou vodou a poriadne ich osušte.

Súčiastky vhodné na umývanie v umývačke na riad

- Veko
- Vnútorná nádoba
- Vymeniteľný filter
- Fritovací košík

- Nádoba na skondenzovaný paru

Odkladanie

- 1 Všetky súčiastky vložte späť do/na fritézu a zatvorte veko.
- 2 Zmotajte kábel, vložte ho do priečinka na odkladanie a zasuňte do drážky na uchytenia kábla (Obr. 18).
- 3 Fritézu zdvihnite za jej rukoväťe.

Tipy na fritovanie

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

Odstránenie neželanej príchute

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

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

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Domáce smažené hranolčeky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčeky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

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

Poznámka: Hranolčeky riadne osušte.

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

Životné prostredie

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

Vyberanie batérie stopiek (iba model HD6159)

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

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

Záruka a servis

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

Riešenie problémov

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

Problém	Možná příčina	Riešenie
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín.	Nikdy nefritujte súčasne väčšie množstvo potravín, ako je uvedené v kapitole „Množstvá, teploty a časy fritovania“.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny poriadne osušte.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Nevyčistili ste riadne vnútornú nádobu.	Vnútornú nádobu fritézy očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode.
Filter nie je vložený, alebo je poškodený.		Navštívte webovú stránku spoločnosti Philips www.philips.com , alebo sa obráťte na Vášho predajcu výrobkov Philips.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Pokrov
- B** Filter, ki ga lahko odstranite in operete
- C** Košara za cvrtje
- D** Snemljiva notranja posoda
- E** Gumb za sprostitvev pokrova
- F** Digitalen odstranljivi časovnik (samo HD6159)
- G** Temperaturni regulator
- H** Lučka temperaturnega regulatorja
- I** Stikalo za vklop/izklop z indikatorjem vklopa
- J** Posoda za kondenzirano vodo
- K** Prostor za shranjevanje kabla
- L** Kabel

Pomembno

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

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj bo izven dosega otrok. Ne sme viseti preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Med cvrtjem se skozi filter sprošča vroča para. Pazite, da se ji z obrazom ali z rokami ne boste preveč približali. Na paro pazite tudi pri odpiranju pokrova cvrtnika.

Pozor

- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Ne dotikajte se okenca, saj se med cvrtjem močno segreje.
- Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlatorumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane s škrobom, zlasti krompirja in žitnih proizvodov, ne cvrite na temperaturi nad 175 °C (da zmanjšate proizvodnje akrilamidov).
- V tem aparatu ne cvrite riževih kolačev (ali podobne hrane). To lahko povzroči močno cvrčanje olja ali masti.
- Nivo olja ali masti v cvrtniku naj bo vedno med oznakama 'MIN' in 'MAX' na notranji strani notranje posode, da le-to ne bo steklo čez rob ali se pregrelo.
- Aparat vklopite šele, ko ste ga napolnili z oljem oziroma mastjo, sicer lahko aparat poškodujete.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Priprava pred uporabo

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

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

Olje in mast

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

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

Ker olje ali maščoba hitro izgubita svoje dobre lastnosti, ju morate redno menjati (po 10–12 uporabah).

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

Trdna mast

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

- 1** Če želite uporabiti nove kose masti, jih počasi stopite pri nizki temperaturi v običajni ponvi.
- 2** Vlijte stopljeno mast previdno v cvrtnik.
- 3** Cvrtnik s strnjeno mastjo shranite pri sobni temperaturi.
- 4** Če se mast zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju škropiti. Da to preprečite, jo z vilicami nekajkrat preluknjajte (Sl. 5).

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrtje

Med cvrtjem vroča para uhaja iz filtra v pokrov.

- 1** Vzemite kabel iz prostora za shranjevanje in vstavite vtič v omrežno vtičnico (Sl. 6).
- 2** Za vklop cvrtnika pritisnite stikalo za vklop/izklop.
 - ▶ Indikator vklopa na stikalu za vklop/izklop in indikator temperaturnega regulatorja zasvetita.
- 3** Temperaturni regulator nastavite na ustrezno temperaturo. (Sl. 7)

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

102 SLOVENŠČINA

Opomba: Med segrevanjem cvrtnika lahko košaro pustite v cvrtniku.

- 4** Počakajte, da se lučka temperaturnega regulatorja izklopi (trajalo bo 10 do 15 minut).
 - 5** Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj. (Sl. 8).
 - 6** Pritisnite gumb za sprostitev pokrova. Pokrov se odpre samodejno (Sl. 2).
 - 7** Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo vstavite živila, ki jih nameravate cvreti.
 - 8** Košaro previdno položite v cvrtnik. Vendar je še ne potopite v olje ali mast (Sl. 9).
 - 9** Zaprite pokrov.
 - 10** Samo HD6159: Nastavite zeleni čas cvrtja (v tem poglavju si oglejte razdelek "Časovnik"). Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.
 - 11** Pritisnite gumb za sprostitev na ročaju košare (1) in ga previdno prislonite ob cvrtnik (2) (Sl. 10).
- Košara je spuščena na najnižji položaj.

Med cvrtjem se lučka temperaturnega regulatorja vklaplja in izklaplja, kar pomeni, da grelni element z izmeničnim vklapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

Časovnik (samo HD6159)

Časovnik prikaže konec časa cvrtja, vendar aparata NE izklopi.

Nastavitev ure

- 1** S pritiskom gumba na uri nastavite čas cvrtja v minutah. (Sl. 11)
► Nastavljeni čas se pokaže na zaslonu.
- 2** Za hitrejšo nastavitev minut držite gumb časovnika. Ko pridete do zelenega časa, gumb sprostite.
Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 99 minut.
► Nekaj sekund po nastavitvi časa cvrtja začne časovnik odšteti čas.
► Med odštevanjem na časovniku preostali čas cvrtja utripa na zaslonu. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.

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

- 3** Po izteku prednastavljenega časa, časovnik zapiska. Po desetih sekundah časovnik znova zapiska. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

Odstranjevanje časovnika

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

- 1** Po nastavitvi zelenega časa cvrtja odstranite časovnik s cvrtnika tako, da desno stran povlečete proti sebi (Sl. 12).

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

Po cvrtju

- 1** Dvignite ročaj in košaro dvignite v najvišji položaj, da olje odteče (Sl. 8).
- 2** Pritisnite gumb za sprostitev pokrova. (Sl. 2)

Pazite na vročo paro in morebitno škropljenje olja.

- 3** Iz cvrtnika previdno odstranite košaro.

Odvečno olje ali maščobo odstranite tako, da košaro potresete nad cvrtnikom. Ocvrto hrano položite v posodo ali na cedilo s papirjem za vpijanje maščobe, kot je kuhinjski papir.

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

5 Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.

Opomba: Če cvrtnika ne uporabljate redno, olje ali tekočo maščobo odstranite. Hranite ju v dobro zaprtih posodah, po možnosti v hladilniku ali na hladnem mestu.

Količine, temperature in časi cvrtja (Sl. 13)

Na sliki 13 so prikazane količine, temperature cvrtja in časi priprave za različne vrste hrane. Vedno upoštevajte informacije v tej tabeli ali na embalaži hrane, ki jo želite ocvreti.

Čiščenje

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

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

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

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

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

9 Dele sperite s svežo vodo in temeljito posušite.

Deli, primerni za pranje v pomivalnem stroju

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

Shranjevanje

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

Nasveti za cvrtje

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

Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

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

Doma pripravljen ocvrt krompirček

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

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

Opomba: Palčke temeljito osušite.

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

Okolje

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

Odstranjanje baterije časovnika (samo HD6159)

- ▶ Baterije vsebujejo snovi, ki lahko onesnažijo okolje. Ne zavržite jih skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč jih odložite na uradnem zbirnem mestu za baterije. Preden časovnik odvržete in oddate na uradnem zbirnem mestu, odstranite baterijo časovnika.
- 1** Iz aparata odstranite časovnik.
 - 2** Zadnji del časovnika odstranite z majhnim izvijačem s ploskim koncem.
 - 3** Odstranite baterijo.

Garancija in servis

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

Odpravljanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana ni zlato-rjave barve in/ ali ni hrustljava.	Izbrali ste prenizko temperaturo.	Za ustrezno temperaturo preverite paket s hrano za cvrtje ali poglavje 'Količine, temperature in čas cvrtja'.
	Hrane niste cvrli dovolj dolgo.	Za pravilni čas cvrtja preverite paket s hrano za cvrtje ali poglavje 'Količine, temperature in čas cvrtja'.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v poglavju "Količine, temperature in čas cvrtja".
Cvrtnik ne deluje.	Vklopila se je varnostna termična varovalka.	Za zamenjavo varovalke se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov pooblaščen servis.
Iz cvrtnika se širi močan neprijeten vonj.	Odstranljivi filter je zamašen.	Filter odstranite in očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
	Olje ali mast nista več dovolj sveža.	Zamenjajte olje oz. mast. Olje oz. mast redno precejajte, da ostane sveža dalj časa.
Para uhaja iz drugih mest in ne le skozi filter.	Vrsta olja oziroma masti ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje visoke kakovosti. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
	Pokrova niste pravilno zaprli.	Pokrov pravilno zaprite.
Olje ali mast se med cvrtjem preliva preko roba cvrtnika.	Odstranljivi filter je zamašen.	Filter odstranite in očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
	V posodo za cvrtje ste nalili preveč olja oziroma masti.	Olje ali mast naj ne segata preko maksimalnega nivoja.
Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite in cvrite v skladu z napotki v teh navodilih za uporabo.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v poglavju "Količine, temperature in čas cvrtja".
Olje oz. mast se med cvrtjem močno peni.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite.
	Vrsta olja oziroma masti ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo mast za cvrtje visoke kakovosti. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
V aparatu ni filtra ali je le-ta poškodovan.	Notranje posode niste pravilno očistili.	Notranjo posodo očistite po napotkih v teh navodilih.
		Obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Poklopac
- B** Uklonjivi filter koji može da se pere
- C** Korpa za prženje
- D** Odvojiva unutrašnja posuda
- E** Dugme za otvaranje poklopca
- F** Uklonivi digitalni tajmer (samo HD6159)
- G** Regulator temperature
- H** Indikator temperature
- I** Prekidač za uključivanje/isključivanje sa lampicom napajanja
- J** Spremište za kondenzovanu vodu
- K** Pregrada za odlaganje kabla
- L** Kabl

Važno

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

Upozorenje

- Pre uključivanja uređaja proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Kabl za napajanje držite van domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Tokom prženja kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare treba da se čuvate i kada otvarate poklopac.

Oprez

- Kod ispitivanja ili opravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite uređaj, inače će se time prekinuti vaša prava po garanciji.
- Postavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Nemojte da dodirujete prozor jer tokom prženja on postaje vreo.
- Namirnice pržite tako da postanu zlatno-žute, a ne tamne ili smeđe boje i uklonite zagorele ostatke. Namirnice koje sadrže skrob, posebno krompir i žitarice, nemojte da pržite na temperaturi iznad 175°C (da biste sveli stvaranje akrilamida na najmanju moguću meru).
- Nemojte da pržite kolače od azijskog pirinča (i drugu sličnu hranu) u ovom aparatu. To bi moglo da izazove snažno ključanje i prskanje ulja ili masti.
- Trudite se da nivo ulja ili masti u fritezi uvek bude između oznaka 'MIN' i 'MAX' na unutrašnjoj strani unutrašnje posude, kako bi se sprečilo prelivanje i pregrevanje.
- Nemojte da uključujete uređaj pre nego što ga napunite uljem ili mašću, jer ga to može oštetiti.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se uređaj upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima za upotrebu, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.

Elektromagnetna polja (EMF)

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

Pre upotrebe

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

Nemojte da uključujete aparat pre nego što ste ga napunili uljem ili mašću.

Ulje i mast

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

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

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

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

Čvrsta mast

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

- 1** Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri u običnom tiganju.
- 2** Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.
- 3** Odložite fritezu kada se mast ponovo zgusne na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast previše ohladi, može da prska prilikom topljenja. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrsljnoj masti kako biste to sprečili (Sl. 5).

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

Upotreba aparata

Prženje

Prilikom prženja ispušta se vrela para iz filtera u poklopcu.

- 1** Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu (Sl. 6).
- 2** Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje da biste uključili fritezu.
 - ▶ Uključice se indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje i indikator temperature.
- 3** Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu. (Sl. 7)

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

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

- 4** Pričekajte da se indikator temperature isključi (oko 10 do 15 minuta).
- 5** Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj (Sl. 8).
- 6** Pritisnite dugme za otvaranje i otvorite poklopac. Poklopac se automatski otvara (Sl. 2).
- 7** Izvadite korpu iz friteze i u nju stavite hranu koju želite da pržite.
- 8** Pažljivo vratite korpu u fritezu. Ne spuštajte je još uvek u ulje ili mast (Sl. 9).
- 9** Zatvorite poklopac.
- 10** Samo HD6159: podesite potrebno vreme prženja (pogledajte „Tajmer“ u ovom poglavlju). Fritezu možete da koristite i bez podešavanja tajmera.
- 11** Pritisnite dugme za oslobađanje na drški korpe (1) i pažljivo savijte dršku prema fritezi (2) (Sl. 10).

► Korpa je spuštena u najniži položaj.

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

Tajmer (samo HD6159)

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje fritezu.

Podešavanje tajmera

- 1** Pritisnite taster tajmera da biste podesili vreme prženja u minutima. (Sl. 11)
 - Podešeno vreme će se pojaviti na displeju.
- 2** Za brzo podešavanje minuta držite taster pritisnutim. Pustite taster čim dostignete potrebno vreme prženja.

Maksimalno podesivo vreme iznosi 99 minuta.

 - Nekoliko sekundi posle podešavanja vremena prženja tajmer će početi da odbrojava.
 - Dok tajmer odbrojava preostalo vreme prženja će treptati na ekranu. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.

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

- 3** Kada podešeno vreme istekne, tajmer daje zvučni signal. Nakon 10 sekundi, tajmer ponovo daje zvučni signal. Pritisnite taster tajmera da biste prekinuli zvučni signal.

Uklanjanje tajmera

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

- 1** Nakon što ste podesili potrebnu temperaturu, uklonite tajmer sa friteze tako što ćete njegovu desnu stranu povući prema sebi (Sl. 12).

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

Posle prženja

- 1** Podignite dršku da biste pomerili korpu na njen najviši položaj, npr. položaj za ceđenje (Sl. 8).
- 2** Pritisnite dugme za otvaranje i otvorite poklopac. (Sl. 2)

Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

3 Izvadite pažljivo korpu iz friteze.

Da biste uklonili višak ulja ili masti, otriesite korpu iznad friteze. Prženu hranu stavite u posudu ili cediljku sa papirom koji upija masnoću, npr: kuhinjski papir.

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

Isključite se indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje.

5 Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

Napomena: Ako fritezu ne koristite redovno, savetujemo da izvadite ulje ili tečnu mast. Odložite ulje ili tečnu mast u čvrsto zatvorene posude, poželjno u frižider ili na hladno mesto.

Količine, temperature i vreme pripreme (Sl. 13)

Na slici 13 je prikazan pregled količina, temperatura prženja i vremena za pripremanje različitih vrsta hrane. Uvek se pridržavajte informacija iz ove tabele ili sa pakovanja namirnica koje ćete pržiti.

Čišćenje

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

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

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

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

2 Otvorite poklopac.

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

4 Podignite korpu za prženje iz aparata.

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

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

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

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

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

9 Isperite delove čistom vodom i temeljno ih osušite.

Delovi koji mogu da se peru u mašini za pranje sudova

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


Odlaganje

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

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

3 Fritezu podignite pomoću drški.

Saveti za prženje

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

Uklanjanje neprijatnog mirisa

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

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

Domaći prženi krompiriće

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

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

Napomena: Temeljito osušite štapiće.

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

Zaštita okoline

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

Uklanjanje baterije tajmera (samo HD6159)

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

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

Garancija i servis

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

Rešavanje problema

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

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

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кришка
- B** Знімний фільтр, який можна мити
- C** Кошик для смаження
- D** Знімна внутрішня чаша
- E** Кнопка розблокування кришки
- F** Знімний цифровий таймер (лише модель HD6159)
- G** Система контролю температури
- H** Індикатор температури
- I** Перемикач живлення з індикатором увімкнення
- J** Контейнер водоконденсату
- K** Відділення для зберігання шнура
- L** Шнур

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Попередження

- Перед тим, як приєднувати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Зберігайте шнур живлення подалі від дітей. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Під час смаження через фільтр виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані. Будьте також обережні з гарячою парою, коли відкриваєте кришку.

Увага

- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Не торкайтеся оглядового віконця, адже під час смаження воно нагрівається.
- Смажте їжу до золотистого кольору, а не до темного чи коричневого; видаляйте обгорілі залишки. Не смажте продуктів, що містять крохмаль, особливо картоплю та круп'яні продукти, при температурі вище 175°C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Не смажте у пристрої азійські рисові пироги (або подібні страви). Це може призвести до інтенсивного вибрикування або спінення олії чи жиру.
- Для запобігання витіканню або перенагріванню рівень олії чи жиру у фритюрниці завжди повинен бути між позначками MIN і MAX всередині внутрішньої каструлі.
- Не вмикайте пристрій, якщо в ньому немає олії чи жиру, адже це може його пошкодити.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних цілей чи іншим чином, що не

відповідає цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.

Електромагнітні поля (ЕМП)

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

Підготовка до використання

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

Не вмикайте пристрій, не заповнивши його олією чи жиром.

Олія та жир

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

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

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

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

Твердий жир

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

- 1** Якщо використовувати нові кубики жиру, їх треба повільно розтопити при низькій температурі у звичайній сковороді.
- 2** Обережно залийте розтоплений жир у фритюрницю.
- 3** Фритюрницю із затверділим жиром необхідно зберігати при кімнатній температурі.
- 4** Якщо жир надто охолоджується, під час розтоплення він може розбризкуватися. Щоб запобігти цьому, виделкою зробіть декілька отворів у жири (Мал. 5).

Обережно, не пошкодьте виделкою внутрішню каструлю.

Застосування пристрою

Смаження

Під час смаження з фільтра на кришці виходить гаряча пара.

- 1** Повністю витягніть весь шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку (Мал. 6).

2 Щоб увімкнути фритюрницю, натисніть перемикач живлення.
▶ Засвічуються індикатор увімкнення на перемикачі та індикатор температури.

3 Встановіть регулятор температури у потрібне положення. (Мал. 7)
Інформацію про температуру смаження див. на упаковці продуктів або в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".

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

4 Почекайте, поки індикатор температури згасне (це займе 10-15 хв.).

5 Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення (Мал. 8).

6 Натисніть кнопку розблокування, щоб відкрити кришку. Кришка відкривається автоматично (Мал. 2).

7 Вийміть із фритюрниці кошик та покладіть у нього продукти.

8 Обережно встановіть кошик у фритюрницю. Іще не занурюйте його в олію або жир (Мал. 9).

9 Закрийте кришку.

10 Лише модель HD6159: Встановіть відповідний час смаження (див. підрозділ "Таймер" у цьому розділі).

Фритюрницю можна також використовувати без налаштування таймера.

11 Натисніть кнопку розблокування на ручці кошика (1) і обережно зігніть ручку до фритюрниці (2) (Мал. 10).

▶ Кошик опускається в найнижче положення.

Під час смаження індикатор температури час від часу засвічується та згасає. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається для регулювання температури.

Таймер (лише модель HD6159)

Таймер вказує час закінчення смаження, але НЕ вимикає пристрій.

Установка таймера

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах. (Мал. 11)
▶ На дисплеї з'являється встановлений час.

2 Тримайте кнопку натиснутою, щоб швидко прокрутити хвилини вперед. Відпустіть кнопку, коли на дисплеї буде відображено потрібний час приготування.

Максимальний час, який можна встановити, - 99 хвилин.

▶ Через декілька секунд після встановлення часу таймер починає відлік.

▶ Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає залишок часу. Остання хвилина висвітлюється у секундах.

Примітка: Встановлений час можна стерти, тримаючи натисненою кнопку таймера протягом 2 секунд (коли таймер блимає), доки не з'являться цифри "00".

3 Після того, як мине встановлений час, таймер видасть звуковий сигнал. Через 10 секунд цей сигнал повториться. Натисніть кнопку таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

Видалення таймера

Таймер можна виймати. Це дозволяє взяти таймер зі собою до іншої кімнати. Таким чином, де б Ви не перебували, Ви почуєте звуковий сигнал, який вказуватиме, що підсмажена страва вже готова.

1 Встановивши потрібний час смаження, вийміть таймер з фритюрниці, потягнувши праву його сторону до себе (Мал. 12).

Коли таймер подасть звуковий сигнал, який означає, що страва вже підсмажилася, поверніться до фритюрниці та вставте таймер на місце.

Після смаження

1 Підніміть ручку, щоб підняти кошик до найвищого положення, тобто до положення стікання (Мал. 8).

2 Натисніть кнопку розблокування і відкрийте кришку. (Мал. 2)

Не забудьте про гарячу пару і можливе вибризування олії.

3 Обережно вийміть з фритюрниці кошик.

Щоб видалити надлишок олії чи жиру, струсіть кошик над фритюрницею. Засмажені продукти покладіть у посудину з папером, що вбирає жир (наприклад, кухонний папір).

4 Щоб вимкнути фритюрницю, натисніть перемикач живлення.

Індикатор живлення на перемикачі згасає.

5 Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.

Примітка: Якщо Ви не часто користуєтеся фритюрницею, радимо зливати олію або рідкий жир після використання. Зберігайте їх у герметичному посуді, бажано у холодильнику або в прохолодному місці.

Кількість продуктів, температура та час смаження (Мал. 13)

На малюнку 13 подано огляд кількості продуктів, температури смаження та часу приготування для різних страв. Завжди дотримуйтеся вказівок, поданих у цій таблиці або на упаковці з продуктів, які смажитимете.

Чищення

Перед тим, як чистити або переносити фритюрницю, дайте олії чи жиру повністю охолонути - щонайменше протягом 4 годин.

Не чистіть пристрій абразивними (рідкими) засобами чищення або матеріалами (наприклад, сталевими губками).

Не занурюйте корпус фритюрниці у воду, адже він містить електричні компоненти і нагрівальний елемент.

1 Посуньте виступ фільтра догори і натисніть на вушко під ним, одночасно виймаючи фільтр з кришки. (Мал. 14)

2 Відкрийте кришку.

3 Натисніть на вушко розблокування кришки (1) і зніміть її з пристрою (2) (Мал. 15).

4 Зніміть кошик для підсмажування з пристрою.

5 Зніміть із фритюрниці контейнер для конденсату і спорожніть його (Мал. 16).

6 Витягніть з пристрою внутрішню чашу, вилийте олію чи жир (Мал. 17).

7 Почистіть корпус вологою тканиною (з миючим засобом) та/або кухонним папером.

8 Помийте кришку, фільтр, кошик, внутрішню каструлю та контейнер для конденсату в гарячій воді з миючим засобом або в посудомийній машині.

Примітка: Щоб почистити фільтр, можна також залишити його у кришці під час її чищення.

9 Сполосніть усі частини проточною водою і ретельно висушіть.

Частина, які можна мити у посудомийній машині

- Кришка
- Внутрішня каструля
- Знімний фільтр
- Кошик для смаження
- Контейнер водоконденсату

Зберігання

- 1 Встановіть усі частини у/на фритюрницю та закрийте кришку.
- 2 Скрутіть шнур, сховайте його у відділення для зберігання і вставте шнур в пристосування для його фіксації (Мал. 18).
- 3 Піднімайте фритюрницю за ручки.

Поради щодо смаження

- Для ознайомлення з часом приготування та налаштуваннями температури див. розділ "Кількість продуктів, температура та час смаження".
- Обережно обтрусіть з продуктів лід та воду та протріть їх, щоб вони були досить сухі.
- Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Див. розділ "Кількість продуктів, температура та час смаження" (рекомендовану кількість позначено символом ∞).

Як позбутися небажаного присмаку

Певні типи продуктів, наприклад, риба, можуть надавати олії чи жиру неприємного присмаку. Щоб нейтралізувати їх смак в олії чи жирі:

- 1 Підігрійте олію чи жир до температури 160°C.
- 2 Покладіть в олію дві тонкі скибки хліба або кілька пагінців петрушки.
- 3 Почекайте, поки зникнуть бульбашки, потім лопаткою витягніть з фритюрниці хліб або петрушку.

Олія чи жир тепер знову має нейтральний смак.

Картопля-фрі по-домашньому

Можна приготувати найсмачнішу та найхрусткішу картоплю-фрі таким чином:

- 1 Тверду картоплю поріжте соломкою. Сполосніть під холодною водою. Це не дає солонці злипатися під час смаження.

Примітка: Добре підсушіть картоплю.

- 2 Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку 4-6 хв. за температури 160°C, потім - 5-8 хв. за температури 175°C. Перед тим, як другий раз смажити картоплю-фрі, дайте їй охолонути.
- 3 Викладіть картоплю-фрі по-домашньому в каструлю і струсіть її.

Навколишнє середовище

- Д Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином, Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 19).

Виймання батареї таймера (лише модель HD6159)

- Д Батареї містять речовини, які можуть забруднювати навколишнє середовище. Не викидайте батареї разом із звичайними побутовими відходами, а здайте їх в офіційний

пункт прийому батарей. Перед утилізацією таймера або передачею його в офіційний пункт прийому, завжди виймайте батареї.

- 1 Вийміть таймер з пристрою.
- 2 Зніміть задню частину таймера за допомогою малої пласкої викрутки.
- 3 Витягніть батарею.


























Гарантія та обслуговування

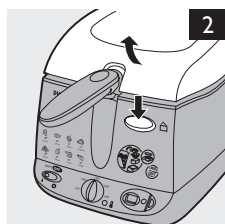
Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Вибрана надто низька температура.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці з продуктів або в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".
	Страва недостатньо підсмажена.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці продуктів або в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".
	У кошику надто багато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більше продуктів, ніж вказано в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".
Фритюрниця не працює.	Було активовано тепловий запобіжник.	Зверніться до дилера Philips або сервісного центру Philips для його заміни.
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Знімний фільтр перенасичено.	Вийміть фільтр і помийте його гарячою водою та миючим засобом або у посудомийній машині.
	Олія чи жир втратили свіжість.	Замініть олію чи жир. Регулярно фільтруйте олію чи жир, щоб вони довше залишалися свіжими.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.
Пара виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Кришка недобре закрита.	Закрийте кришку правильно.

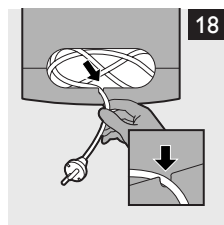
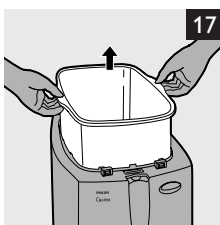
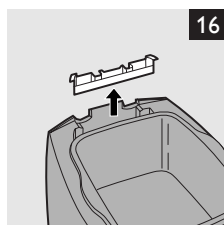
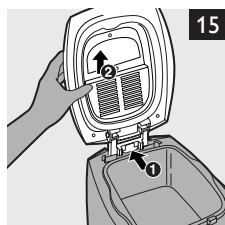
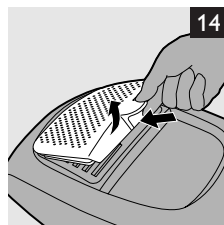
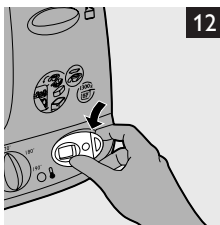
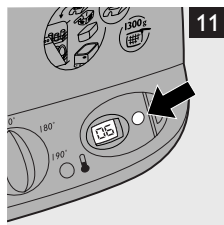
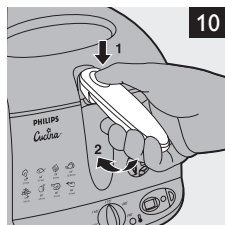
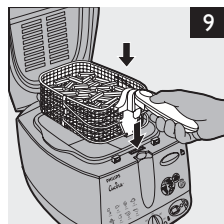
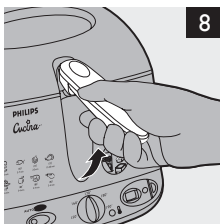
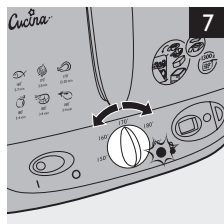
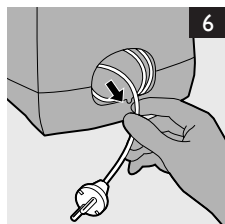
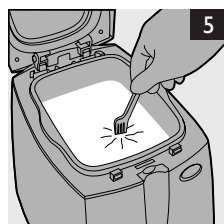
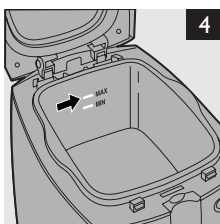
Проблема	Можлива причина	Вирішення
	Знімний фільтр перенасичено.	Вийміть фільтр і помийте його гарячою водою та миючим засобом або у посудомийній машині.
Під час приготування олія чи жир витікає через край фритюрниці.	У фритюрниці надто багато олії чи жиру.	Перевірте, чи кількість олії чи жиру не перевищує максимального рівня.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед смаженням і смажте згідно вказівок у цьому посібнику.
	У кошику для смаження забагато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більше продуктів, ніж вказано в розділі "Кількість продуктів, температура та час смаження".
Під час приготування олія чи жир сильно піняться.	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.
	Внутрішня каструля не помита належним чином.	Почистіть внутрішню каструлю, як описано у цьому посібнику.
Фільтр пошкоджений або відсутній.		Відвідайте веб-сайт Philips (www.philips.com) або зверніться до місцевого дилера Philips

				
	10 - 13	150° C	2-3 min.	
 1 x	 800 - 1300 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 800 - 1300 g	175° C	5 - 8 min.	
 ***	 650 - 1150 g	175° C		3-6/7-8 min.
	800 g	175° C	3-4 min.	4 - 6 min.
	10 - 13	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	600 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	500 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	6	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	3-4	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	6 - 7	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-12	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	15 - 18	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	6	180° C	3-4 min.	
	800 g	190° C	3-4 min.	
	4 - 5	190° C	5-6 min.	
	3 - 5	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



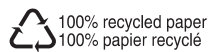
3

MIN	2.2 l	1925 g
MAX	2.5 l	2200 g





www.philips.com



4222.001.9698.6