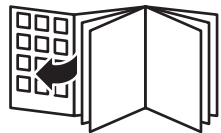


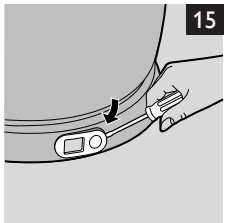
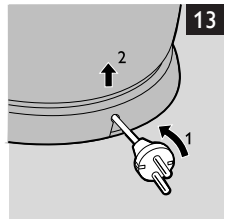
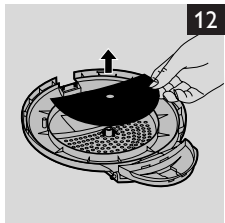
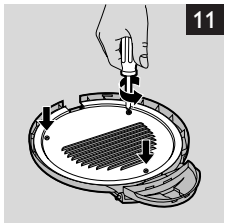
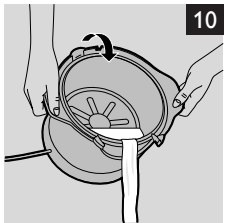
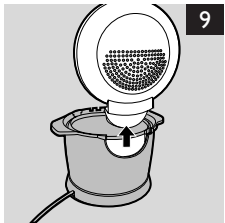
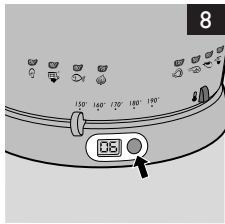
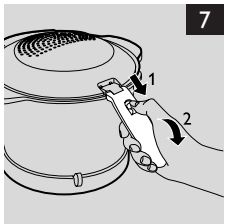
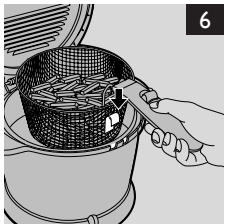
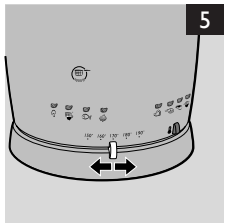
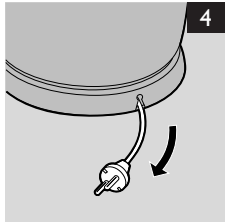
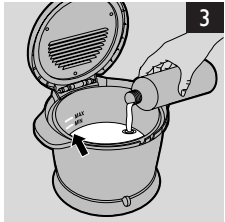
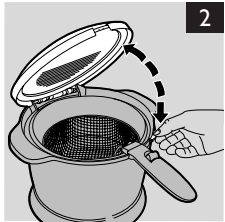
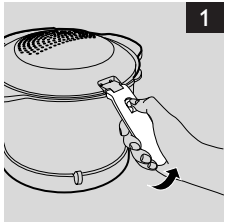
# Comfort

HD6113, HD6110



**PHILIPS**







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

### Important

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

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- If the mains cord is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise your guarantee will become invalid.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before using the appliance for the first time (see chapter 'Cleaning'). Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.
- Always unplug the appliance after use. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat. Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- Keep the appliance out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi-)professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants! Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175 °C (to minimise the production of acrylamide).

### Safety cut-out

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

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

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### Preparing for use

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

If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.

- 2 Fold out the handle of the basket. (Fig. 1)
- 3 Open the lid by lightly pressing the release button. The lid will open automatically. (Fig. 2)

- 4** Remove the basket from the fryer.
- 5** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat). (Fig. 3)

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	1.8 l	1575 g
Max.	2.0 l	1750 g

## Oil and fat

### Never mix different types of oil or fat!

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

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

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

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

## Using the appliance

### Frying

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

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket. (Fig. 4)

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

- 2** Set the temperature control to the required temperature (150-190 °C). (Fig. 5)
  - For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables at the end of these instructions for use.
  - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
  - While the fryer is heating up, the temperature light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
  - After a batch has been fried, the temperature light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.

*Note: You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*

- 3** Fold out the handle of the basket. (Fig. 1)
- 4** Open the lid by lightly pressing the release button. (Fig. 2)
- 5** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

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

	Home-made Frech fries	Frozen French fries
Max. quantity	1000 g	800 g
Recommended quantity for best result	600 g	450 g

**6 Carefully put the basket in the fryer. (Fig. 6)**

Make sure the basket has been inserted properly.

**7 Close the lid.**

**8 HD6113 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).**

You can also use the fryer without setting the timer.

**9 Move the release slide of the basket handle towards you and carefully fold the handle against the fryer. (Fig. 7)**

*Note: For a good end result, stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the tables at the end of these instructions for use.*

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

### Timer (HD6113 only)

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

**1 Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 8)**

The set time will become 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 will start counting down.
- While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

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

**4 When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.**

### After frying

**1 Fold out the handle of the basket.**

**2 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 or put the basket in the draining position by hooking it onto the rim of the inner bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

**4 Unplug the appliance after use.**



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

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

*Note: If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see chapter 'Preparing for use', section 'Oil and fat').*

## Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Remove the lid. The pour-out system will become visible. (Fig. 9)
- 2** Remove the basket from the fryer and pour out the oil or fat. (Fig. 10)
- 3** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

Never immerse the housing in water.

- 4** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
- 5** Clean the lid and the basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 6** Rinse the parts with fresh water afterwards and dry them thoroughly.

## Cleaning the permanent anti-grease filter

This appliance is equipped with a permanent filter. To guarantee optimal functioning, the metal filter should be cleaned regularly.

- ▶ Clean the lid of the fryer in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher every time you have used the appliance.

For thorough cleaning:

- 1** Undo the screws on the inside of the lid. (Fig. 11)
- 2** Remove the filter by pulling it off the inside of the lid. This may require some force! Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again. (Fig. 12)
- 3** Put the filter back into the lid and redo the screws on the inside of the lid.

## Changing oil or fat

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

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

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

### Disposing of used oil or fat

---

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

### Storage

- 1 Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2 Wind up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the plug into the plug fixing facility. (Fig. 13)
- 3 Lift the fryer by its handles.

### Frying tips

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

### Home-made French fries

---

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

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

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

### Frozen food

---

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

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

Take the following measures to prevent this:

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

### Getting rid of unwanted flavours

---

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

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

The oil or fat will now have a neutral taste again.

### Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment. (Fig. 14)

Remove the battery of the timer (HD6113 only) before you discard the appliance.

- 1 Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel. (Fig. 15)
- 2 Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

### Guarantee & service

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

### Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the tables in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.

## 12 ENGLISH

Problem	Cause	Solution
Steam escapes from other places than the filter:	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer:	There is too much oil or fat in the fryer:	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

### Preparation times and temperature settings

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

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

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

### FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150 °C	Mushrooms	8-10 pieces		2-3
160 °C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	600 g	1000 g	4-6 (go to 175 °C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	450 g		5-7

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170 °C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (e.g. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175 °C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	1000 g	3-4
	Crisps (very thin potato slices)	600 g		3-4
	Potato croquettes	4-5 pieces		4-5
180 °C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Vietnamese spring rolls	5-6 pieces		5-6
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
190 °C	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	4-5 pieces		4-5
	Wiener schnitzel	2 pieces		3-4

**Важно**

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

- ▶ Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- ▶ Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- ▶ За предотвратяване на опасност при повреда в захранващия кабел, той трябва да бъде сменен от Philips, оторизиран от Philips сервиз или квалифициран техник.
- ▶ Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- ▶ Почистете старателно отделните части на фритюрника, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел “Почистване”). Внимавайте всички части да са напълно изсъхнали, преди да налеете олио или друга течна мазнина във фритюрника.
- ▶ Не потапяйте във вода и не мийте на чешмата корпуса, в който са поместени електронни елементи и нагревателят.
- ▶ След употреба изключвайте щепсела на уреда от контакта. Не местете фритюрника, докато не е изстинал напълно.
- ▶ Не включвайте уреда, преди да сте го напълнили с мазнина. Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен с мазнина до ниво между двете означения отвътре на вътрешната купа.
- ▶ По време на пърженето през филтъра се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Трябва също така да се пазите от гореща пара, когато отворите капака.
- ▶ Пазете уреда от достъп на деца. Не оставяйте захранващия кабел да виси извън ръба на масата или работния плот, на който е поставен уредът.
- ▶ Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за (полу-)професионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips не поема отговорност за каквито и да е причинени щети.
- ▶ Пържете продуктите до златисто-жълт цвят, а не до тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и зърнени продукти при температура над 175 °C (за да се минимизира образуването на акриламид).

**Предпазен прекъсвач**

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

- ▶ Ако фритюрникът вече изобщо не работи, оставете мазнината да се охлади и се обърнете към вашия търговец на уреди на Philips или към упълномощен сервизен център на Philips.

**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 Сложете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, далече от достъпа на деца.

Ако решите да поставите фритюрника върху готварска печка, убедете се, че нагревателните ѝ плочи са изключени и студени.

- 2** Разгънете дръжката на кошницата за пържене. (фиг. 1)
- 3** Отворете капака с леко натискане на бутона за освобождаване. Капакът ще се отвори автоматично. (фиг. 2)
- 4** Извадете кошницата от фритюрника.
- 5** Напълнете празния фритюрник с олио, течна мазнина или разтопена твърда мазнина до горното означение отвътре на вътрешната купа (вж. раздела “Олио и други мазнини” за указания как да се използва твърда мазнина). (фиг. 3)

	Олио / течна мазнина	Твърда мазнина
Мин.	1,8 л	1575 г
Макс.	2,0 л	1750 г

### **Олио и други мазнини**

Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина!

Препоръчваме ви да използвате олио за пържене или течна мазнина за пържене, за предпочитане растително олио или мазнина, богата на ненаситени мастни киселини (напр. линолова киселина).

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

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

### **Използване на уреда**

#### **Пържене**

Внимание! По време на пържене през филтъра в капака излиза гореща пара.

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт. (фиг. 4)

Внимавайте захранващият кабел да не се допира до нагорещените части на уреда.

- 2** Задайте необходимата температура с регулатора (150-190 °C). (фиг. 5)
  - За сведения относно необходимите температури погледнете опаковката на храната, която ще пържите, или таблицата в края на настоящите указания за употреба.
  - Мазнината ще се загрее до указаната температура за 10-15 минути.

- Докато фритюрникът се загрива, температурният индикатор многократно ще светва и изгасва. Когато той изгасне за по-дълго време, мазнината е достигнала зададената температура.
- След изпържаване на една партия температурният индикатор пак ще светне. Преди да започнете пърженето на следващата партия, изчакайте той да се задържи изгаснал за известно време.

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

- 3** Разгънете дръжката на кошницата за пържене. (фиг. 1)
- 4** Отворете капака с леко натискане на бутона за освобождаване. (фиг. 2)
- 5** Извадете кошницата от фритюрника и сложете в него продуктите за пържене.

*Забележка: С оглед постигане на най-добро пържене, съветваме ви да не надвишавате посочените по-долу максимални количества.*

	Домашно приготвени пържени картофи	Замразени картофи за пържене
Макс. количество	1000 г	800 г
Препоръчително количество за най-добър резултат	600 г	450 г

- 6** Внимателно поставете кошницата във фритюрника. (фиг. 6)  
Внимавайте кошницата да е правилно поставена.
- 7** Затворете капака.
- 8** Само за HD6113: Задайте необходимото време за пържене (вж. раздела “Таймер” в тази глава).  
Можете да използвате фритюрника и без да задавате време с таймера.
- 9** Преместете плъзгача за освобождаване на дръжката на кошницата към вас и внимателно сгънете дръжката към фритюрника. (фиг. 7)

*Забележка: За да постигнете добър краен резултат, придържайте се към указаната на опаковката на храната продължителност на приготвяне или към упоменатата в таблиците на края на настоящите указания за употреба.*

*Забележка: За да постигнете равномерно златист продукт, по време на пърженето няколкократно повдигайте кошницата от мазнината и леко разклащайте съдържанието.*

### Таймер (само за HD6113)

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

- 1** Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути. (фиг. 8)  
Времето за печене ще се покаже 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.



- 3** Ако зададеното време не е вярно, можете да го изтриете с натискане на бутона на таймера в продължение на две секунди в момента на започване на обратното отброяване (т.е. когато времето започне да мига). Задръжте бутона натиснат, докато на дисплея се покаже "00". Сега вече можете да зададете необходимата продължителност на пържене.
- 4** Когато изтече зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 20 секунди звуковият сигнал ще се повтори. Можете да спрете звуковия сигнал с натискане на бутона на таймера.

### **След изпържването**

**1** Разгънете дръжката на кошницата за пържене.

**2** Отворете капака. (фиг. 2)

Пазете се от горещата пара и евентуалното пръскане на мазнина.

**3** Внимателно извадете кошницата от фритюрника.

За да отстраните излишната мазнина, разклатете кошницата над фритюрника или я поставете в положение за отцеждане, като я наместите на скобата на вътрешната купа. Поставете изпържената храна в съд или гевгир с маслопопиваща хартия, напр. кухненска хартия.

**4** Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Не местете фритюрника, докато мазнината не се е охладила достатъчно, което отнема приблизително 60 минути.

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

*Забележка: Ако във фритюрника има твърда мазнина, оставете я да се втвърди вътре и приберете фритюрника с мазнината в него (вж. глава "Подготовка за използване", раздел "Олио и други мазнини").*

### **Чистене**

Извакнете мазнината да се охлади достатъчно.

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

**1** Махнете капака. Ще се открие системата за изливане. (фиг. 9)

**2** Извадете кошницата от фритюрника и излейте мазнината. (фиг. 10)

**3** Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миеш препарат) и/или с кухненска хартия.

Никога не потапяйте корпуса във вода.

**4** Мийте вътрешната купа с гореща вода с малко течен миеш препарат.

**5** Мийте капака и кошницата в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.

**6** След почистване изплакнете детайлите с чиста вода и ги изтрийте старателно.

### **Почистване на постоянния филтър против гранясване**

---

Този уред е съоръжен с постоянен филтър. За гарантиране на оптималната му работа, металният филтър трябва редовно да се почиства.

- 1 Мийте капака на фритюрника в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина след всяка употреба на уреда.

За пълно почистване:

- 1 Развийте винтовете отвътре на капака. (фиг. 11)
- 2 Извадете филтъра с издърпване от вътрешността на капака. Възможно е това да изисква усилие! Оставете филтъра да изсъхне, преди да го поставите обратно в капака и преди да използвате отново уреда. (фиг. 12)
- 3 Поставете филтъра обратно в капака и завийте винтовете от вътрешната страна на капака.

### **Подмяна на мазнината**

---

Поради твърде бързото загубване на добрите свойства на олиото и другите мазнини, важно е последните редовно да се подменят. За тази цел следвайте долните напътствия.

Ако използвате фритюрника предимно за пържене на картопки и прецеждате мазнината след всяка употреба, можете да използвате една и съща мазнина до 10-12 пъти, преди да се наложи тя да бъде подменена. Ако използвате фритюрника за богати на белтъчини храни (напр. месо или риба), ще трябва да подмените мазнината по-често.

- 1 Никога не използвайте една и съща мазнина повече от 6 месеца и винаги следвайте указанията от опаковката на храната.
- 2 Не доливайте нова мазнина към вече използвана такава.
- 3 Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина.
- 4 Непременно сменяйте мазнината, ако започне да се разпенва при нагряване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и/или стане като сироп.

### **Изхвърляне на отработената мазнина**

---

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

### **Съхранение**

- 1 Сложете всички части обратно във/на фритюрника и затворете капака.
- 2 Навийте шнура, приберете го в отделението за прибиране и защитете щепсела на предвиденото за целта място. (фиг. 13)
- 3 Повдигнете фритюрника за дръжките.

### **Съвети за пържене**

За сведения относно необходимите температури и продължителност на приготвяне погледнете в таблиците в края на настоящите указания за употреба.

### **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:Погушете 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.
- 3** Изсипете домашно приготвените пържени картопки в съд и ги разбъркайте. Оставете ги да изстинат, преди да ги пържите повторно.

### **Замразени храни**

Замразените картофи за пържене вече са преминали през обработка, така че ще трябва да ги опържите само веднъж, съгласно указанията на опаковката.

Храна от фризера (от -16 до -18 °C) ще причини значително охлаждане на мазнината, когато се потопява в нея. Тъй като храната няма да се запържи веднага, вероятно тя ще поеме много мазнина.

За да предотвратите това, предприемете следното:

- Най-добре преди пържене оставете замразените продукти да се размразят при стайна температура, освен ако на опаковката им не е указано друго.
- Грижливо изтръсквайте колкото е възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато ги изсушите достатъчно.
- Не пържете наведнъж много големи количества (погледнете в съответните таблици в тези инструкции за употреба).
- Задайте температурата за пържене, упомената в съответните таблици в края на тези инструкции за употреба или на опаковката на храната. Ако няма такива указания, изберете температура 190°C.
- Съвсем внимателно потопете храната в мазнината, тъй като замразената храна може силно да разпръска горещата мазнина.

### **Премахване на неприятен вкус**

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

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

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус

### **Опазване на околната среда**

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. 14)

Преди да изхвърлите уреда, извадете батерията от таймера (само за HD6113).

- 1** За да откочите панела на таймера, използвайте малка плоска отвертка. (фиг. 15)
- 2** Извадете батерията. Не изхвърляйте батерията заедно с обикновените битови отпадъци, а я предайте в пункт за събиране на специални отпадъци.

### **Гаранция и сервизно обслужване**

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес [www.philips.com](http://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	Причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и/или не са хрупкави.	Избраната температура е прекалено ниска и/или продуктите не са пържени достатъчно дълго.	Погледнете на опаковката на храната или в таблиците в тези инструкции за употреба дали избраната температура и/или продължителност на приготвяне са правилните. Задайте необходимата температура с регулатора.
	В коша има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества от указаните в съответната таблица в тези указания за употреба.
	Мазнината не се нагрява достатъчно.	Вероятно е изгорял предпазителят на температурния регулатор и вследствие на това предпазният прекъсвач е изключил уреда. Обърнете се към упълномощен търговец или сервиз на Philips за подмяна на предпазителя.
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филтъра 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.	Капакът не е затворен добре.	Проверете дали капакът е затворен правилно.
	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филтъра в гореща вода с малко миеш препарат или в съдомиялна машина.
По време на пържене мазнината се разплисква през ръба на фритюрника.	Във фритюрника има прекалено много мазнина.	Проверете дали мазнината във фритюрника не превишава знака MAX за максимално ниво.

Проблем	Причина	Решение
	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да започнете да ги пържите, и ги пържете съгласно указанията в тези инструкции за употреба.
	В кошницата за пържене има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества от указанияте в съответната таблица в тези указания за употреба.
Мазнината се разпенва силно по време на пържене.	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да ги пържите.
	Използваният вид олио или друга мазнина не са подходящи за пържене на храна в дълбок съд.	Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина и използвайте мазнина, съдържаща съставки против разпенване.
	Вътрешният съд не е почистен добре.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.

### Продължителност на приготвяне и необходими температури

Долните таблици показват какво количество храна от определен вид можете да пригответе наведнъж и какви температура и продължителност да изберете. Ако указанията на опаковката на храната се различават от тези в таблиците, винаги следвайте указанията от опаковката.

\*) Вижте също "Съвети за пържене" за приготвяне на пържени картофи в домашни условия.

### ПРЕСНИ ИЛИ РАЗМРАЗЕНИ ХРАНИ

Температура	Тип храна	Препоръчително количество за най-добър резултат	Макс. количество	Продължителност на пържене (минути)
150°C	Гъби	8-10 броя		2-3
160°C	Пържени картофи в домашни условия*) 1-во пържене	600 г	1000 г	4-6 (отидете на 175°C в тази таблица за указания относно второто пържене)
	Прясна риба	450 г		5-7
170°C	Пиле (бутчета)	3-5 броя		12-15
	Зеленчукови пръжки (напр. карфиол)	8-10 броя		2-3

Температура	Тип храна	Препоръчително количество за най-добър резултат	Макс. количество	Продължителност на пържене (минути)
175°C	Пържени картопки в домашни условия*) 2-ро пържене	600 г	1000 г	3-4
	Чипс (много тънки картофени резенчета)	600 г		3-4
	Картофени кюфтета	4-5 броя		4-5
180°C	Китайски рулца	2-3 броя		6-7
	Виетнамски рулца	5-6 броя		5-6
	Царевични пръчици	8-10 броя		3-4
	Панирани калмари	8-10 броя		3-4
	Скариди	8-10 броя		3-4
190°C	Сини домати (на резени)	600 г		3-4
	Месни/рибени кюфтета	4-5 броя		4-5
	Виенски шницел	2 броя		3-4

## Důležité

Před použitím přístroje si přečtěte pečlivě tento návod a uschovejte ho pro případné pozdější nahlédnutí.

- Dříve než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, servis autorizovaný společností Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, abyste předešli možnému nebezpečí.
- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu firmy Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Všechny oddělitelné části přístroje důkladně umyjte předtím, než jej poprvé použijete (viz kapitola „Čištění“). Než fritézu naplníte olejem nebo tukem, přesvědčte se, že jsou všechny její díly zcela suché.
- Nikdy neumývejte kryt obsahující elektrické součásti a topné tělísko ve vodě ani jej neoplachujte pod kohoutkem.
- Po použití vždy vytáhněte přístroj ze zásuvky. Fritézu nepřenášejte, dokud dostatečně nevychladne.
- Přístroj zapněte až po naplnění olejem nebo tukem. Zajistěte, aby byl přístroj vždy naplněn do úrovně mezi dvěma značkami na vnitřní straně vnitřní nádoby.
- V průběhu fritování vystupují filtrem horké výpary. Dejte proto pozor, abyste si nepopálili ruce nebo obličej. Musíte také dávat pozor na horkou páru vystupující po otevření víka.
- Dbejte na to, aby přístroj a jeho přívodní kabel byly mimo dosah dětí. Nenechávejte přívodní kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Tento přístroj je určen výhradně pro používání v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem nebo pro profesionální účely, nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu by vám společnost Philips nemohla uznat nároky na záruku v případě jakékoli škody.
- Fritujte dozlatova místo do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovitě potraviny, například produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175°C (abyste minimalizovali tvorbu akrylamidů).

## Bezpečnostní pojistka

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

- Jestliže fritéza přestane fungovat, nechte olej či tuk vychladnout a obraťte se na prodejce společnosti Philips nebo na autorizované servisní středisko společnosti Philips.

## Elektromagnetická pole (EMP)

Tento spotřebič Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu k použití, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

## Příprava k použití

- 1 Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní plochu, která se nachází mimo dosah dětí.

Chcete-li fritézu postavit na sporák, přesvědčte se, zda byly hořáky sporáku vypnuty a jsou chladné.

- 2 Narovnejte držák fritovacího koše. (Obr. 1)

- 3 Otřete víko lehkým stisknutím tlačítka pro uvolnění. Víko se automaticky otevře. (Obr. 2)

- 4** Vyměte fritovací koš.
- 5** Naplňte fritézu olejem, tekutým tukem nebo rozpuštěným pevným tukem až po horní znaménko na vnitřní straně vnitřní nádoby (v části Olej a tuk najdete pokyny pro používání pevného tuku). (Obr. 3)

	Olej/Tekutý tuk	Pevný tuk
Minimum	1,8 l	1575 g
Maximum	2,0 l	1750 g

### Olej a tuk

#### Nikdy nesměšujte dva různé typy oleje nebo tuku!

Doporučujeme používat ve fritéze olej nebo fritovací tuk, především rostlinný olej nebo tuk bohatý na nenasycené mastné kyseliny (např. kyselina linoleová).

Je též možné používat pevný tuk, ale v takovém případě je třeba učinit opatření, aby se zabránilo 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 v tuku vidličkou otvory.

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

### Použití přístroje

#### Fritování

Buďte opatrní: během fritování může z filtru víka unikat horká pára.

- 1** Vyměte z úložného prostoru přívodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky. (Obr. 4)

Zkontrolujte, zda síťový kabel nepřišel do kontaktu s horkými částmi přístroje.

- 2** Nastavte regulátor teploty na požadovanou hodnotu (150-190 °C). (Obr. 5)
  - Informace o tom, jakou teplotu je třeba nastavit, najdete na obalu potraviny k fritování nebo na konci tohoto návodu k použití.
  - Olej nebo tuk se zahřeje na požadovanou teplotu za 10 až 15 minut.
  - Během zahřívání fritézy se kontrolka teploty několikrát rozsvítí. Jakmile začne svítit trvale, dosáhl olej nebo tuk přednastavené teploty.
  - Po usmažení dávky se kontrolka teploty také rozsvítí. Před smažením další dávky počkejte, dokud kontrolka nebude svítit trvale.

*Poznámka: Během ohřívání náplně můžete ponechat fritovací koš v nádobě.*

- 3** Narovnejte držák fritovacího koše. (Obr. 1)
- 4** Otevřete víko lehkým stisknutím tlačítka pro uvolnění. (Obr. 2)
- 5** Vyměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami.



*Poznámka: Chcete-li při smažení dosáhnout nejlepších výsledků, doporučujeme nepřekračovat maximální množství uvedená dále.*

	Domácí hranolky	Mražené hranolky
Maximální množství	1 000 g	800 g
Doporučené množství pro dosažení nejlepších výsledků	600 g	450 g

**6** Opatrně vložte koš do fritézy. (Obr. 6)

Zkontrolujte, zda je koš správně vložen.

**7** Uzavřete víko.

**8** Pouze model HD6113: Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část „Časovač“ v této kapitole).

Fritézu můžete použít i bez nastavení časovače.

**9** Posuňte uvolňovacího jezdece na rukojeti koše směrem k sobě a opatrně přetáhněte rukojeť koše přes fritézu. (Obr. 7)

*Poznámka: Chcete-li dosáhnout dobrých výsledků, dodržujte dobu přípravy uvedenou na obalu potravin nebo dobu přípravy uvedenou v tabulkách na konci tohoto návodu k použití.*

*Poznámka: Jednotného osmažení dozlatova dosáhnete tak, že během smažení několikrát zvednete koš z oleje nebo tuku a jemně protřepete obsah.*

## Časovač (pouze model HD6113)

Časovač vás upozorní na konec fritování, ale NEVYPNE přístroj.

**1** Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu přípravy v minutách. (Obr. 8)

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 přípravy se zahájí odpočítávání.
- Během odpočítávání času bliká na displeji zbývající čas přípravy. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.

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

**4** Po uplynutí přednastaveného času uslyšíte zvukový signál. Po 20 sekundách bude zvukový signál zopakován. Tento signál můžete ukončit stisknutím tlačítka časovače.

### Po ukončeném fritování

**1** Narovnejte držák fritovacího koše.

**2** Otevřete víko. (Obr. 2)

Dejte pozor na horké výpary nebo odstříkování oleje.

**3** Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy.

Chcete-li odstranit nadbytečný olej nebo tuk, protřepte koš nad fritézou nebo jej vložte do polohy pro odkapávání zaháknutím za okraj vnitřní nádoby. Vložte fritované jídlo do misky nebo cedníku, v němž je vložen papír sající mastnotu, například papírová kuchyňská utěrka.

**4** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Fritézu nepřemísťujte, dokud olej nebo tuk dostatečně nezchladne, což trvá přibližně 60 minut.

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

*Poznámka: Jestliže fritéza obsahuje pevný tuk, nechejte tuk ztuhnout ve fritéze a fritézu uložte i s tukem uvnitř (viz kapitola „Příprava k použití“ část „Olej a tuk“).*

## Čištění

Vyčkejte, dokud olej či tuk dostatečně nezchladne.

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

**1** Sejměte víko. Uvidíte vylévací systém. (Obr. 9)

**2** Z fritézy vyjměte fritovací koš a vylijte olej nebo tuk. (Obr. 10)

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

Jednotku nikdy neponořujte do vody.

**4** Vnitřní nádobu čistěte teplou vodou a přípravkem na mytí nádobí.

**5** Víko a koš čistěte horkou vodou a přípravkem na mytí nádobí nebo je umyjte v myčce.

**6** Pak součásti opláchněte čistou vodou a důkladně je vysušte.

## Čištění permanentního filtru proti mastnotě

Tento přístroj je vybaven permanentním filtrem. Chcete-li zajistit optimální funkci, je nutné tento kovový filtr pravidelně čistit.

● **Víko fritézy vyčistěte horkou vodou a čisticím prostředkem nebo umyjte v myčce po každém použití přístroje.**

Postup pro důkladné čištění:

**1** Odšroubujte šrouby uvnitř fritézy. (Obr. 11)

**2** Vyjměte filtr jeho vytažením zpod víka. Tento krok může vyžadovat použití síly. Filtr nechejte před vložením zpět do víka a před dalším použitím přístroje důkladně vyschnout. (Obr. 12)

**3** Vložte filtr zpět do víka a znovu přišroubujte šrouby k vnitřku víka.

## Výměna oleje nebo tuku

Protože olej a tuk ztrácejí své dobré vlastnosti poměrně rychle, měli byste je pravidelně měnit. Postup najdete v následujících pokynech.

Pokud fritézu používáte zejména k přípravě hranolek a olej či tuk po každém použití přecedíte, můžete je použít 10krát či 12krát, než jej bude nutné vyměnit. Jestliže fritézu používáte k přípravě jídel bohatých na bílkoviny (například masa nebo ryb), měli byste olej či tuk měnit častěji.

● **Nikdy nepoužívejte stejný olej nebo tuk déle než 6 měsíců a vždy dodržujte pokyny na obalu.**

● **Nikdy nepřidávejte čerstvý olej nebo tuk do použitého oleje nebo tuku.**

● **Nikdy nesměšujte dva různé typy oleje nebo tuku!**

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

### Likvidace použitého oleje nebo tuku

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

### Skladování

- 1 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. 13)
- 3 Fritézu zvedejte za úchyty.

### Rady pro fritování

Přehled časů přípravy a nastavení teploty najdete v tabulkách na konci tohoto návodu k použití.

### Domácí bramborové hranolky

Chutné a chřupavé bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

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

*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.
- 3 Vložte doma připravené bramborové hranolky do misky a protřepte je. Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.

### Zmrazené potraviny

Zmrazené hranolky již byly předvařeny, proto bude stačit fritovat je pouze jednou podle pokynů na obalu.

Potraviny z ledničky (-16 až -18 °C) po ponoření do oleje nebo tuku způsobí jeho výrazné ochlazení. Protože se potraviny také ihned neosmaží, mohou absorbovat příliš mnoho oleje nebo tuku.

Těmto situacím zamezíte dodržováním následujících pokynů:

- Doporučuje se nechat zmrazené potraviny před fritováním rozmraznout při pokojové teplotě, pokud na obalu potravin není uvedeno jinak.
- Opatrně oklepejte z potravin led a protřepáním odstraňte vodu a vložte je do fritézy až když jsou dostatečně suché.
- Nefritujte velká množství současně (vyhledejte informace v příslušné tabulce v návodu k použití).
- Vyberte fritovací teplotu uvedenou v příslušné tabulce na konci tohoto návodu k použití nebo na obalu potravin, které chcete fritovat. Pokud nejsou uvedeny žádné pokyny, vyberte teplotu 190 °C.
- Potraviny ponořte do oleje či tuku velmi pozvolna, protože zmrazené potraviny mohou způsobit výrazné bublání a stříkání tuku.

## 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.

## Ochrana životního prostředí

- ▶ Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Chráníte tím životní prostředí. (Obr. 14)

Před likvidací přístroje vyjměte baterii časovače (pouze model HD6113).

- 1** K vyjmutí panelu časovače použijte malý plochý šroubovák. (Obr. 15)
- 2** Vyjměte baterii. Baterii nevyhazujte do běžného domácího odpadu, ale odevzdejte v příslušné sběrně odpadů.

## Záruka a servis

Pokud byste měli jakýkoliv problém nebo byste potřebovali nějakou informaci, navštivte webovou stránku [www.philips.com](http://www.philips.com), nebo kontaktujte Informační středisko firmy Philips. Adresu, telefonní čísla a další spojení na Informační servis najdete v letáčku s celosvětovou zárukou. Pokud není Informační středisko ve vaší zemi, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobců Philips nebo oddělení Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny nemají správně nazlátlou barvu nebo nejsou dostatečně chřupavé.	Zvolená teplota byla příliš nízká nebo potraviny nebyly fritovány dostatečně dlouho.	Zkontrolujte na obalu potravin nebo v tabulkách v tomto návodu k použití, zda jsou vybraná teplota nebo doba přípravy správné. Nastavte kontrolku teploty na správnou teplotu.
	Ve fritovacím koši bylo příliš mnoho potravin.	Nikdy nefritujte současně více potravin, než je množství uvedené v příslušné tabulce v tomto návodu k použití.
	Olej nebo tuk se dostatečně nezahřeje.	Pojistka kontrolky teploty může být spálená, což způsobí, že bezpečnostní pojistka přístroj vypne. Nechte si pojistku vyměnit u svého prodejce produktů společnosti Philips nebo v autorizovaném servisním středisku společnosti Philips.
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je ucpaný nebo znečištěn.	Sejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce na nádobí.

Problém	Příčina	Řešení
	Olej nebo tuk již nejsou čerstvé.	Olej nebo tuk vyměňte. Pravidelně olej nebo tuk přecedte, tím ho udržíte déle čerstvý.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Výpary vystupují z jiných míst než z filtru.	Víko není správně uzavřeno.	Zkontrolujte, zda bylo víko správně uzavřeno.
	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je ucpán nebo znečištěn.	Sejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce na nádobí.
Během fritování olej nebo tuk stříká na okraj fritézy.	Ve fritéze je příliš mnoho oleje nebo tuku.	Zkontrolujte, zda hladina oleje nebo tuku ve fritéze nepřekračuje maximální hladinu.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Důkladně osušte potraviny dříve, než je začnete fritovat a fritujte je podle instrukcí v tomto návodu.
	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nefritujte současně více potravin, než je množství uvedené v příslušné tabulce v tomto návodu k použití.
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny pečlivě osušte.
	Použitý olej nebo tuk nejsou vhodné pro fritování.	Nikdy nesměšujte různé typy oleje či tuku a používejte olej nebo tuk obsahující přísadu proti pění.
	Vnitřní povrch nádoby nebyl dostatečně vyčištěn.	Vyčistěte vnitřek nádoby podle pokynů v tomto návodu k použití.

### Nastavení doby přípravy a teploty

Následující tabulky určují, jaké množství konkrétního typu potravin můžete připravovat současně a jakou teplotu a dobu přípravy je třeba nastavit.

Pokud se pokyny na obalu potravin liší od pokynů v tabulkách, vždy dodržujte pokyny na obalu.

\*) Další informace o přípravě domácích hranolek najdete v části „Tipy pro fritování“.

## ČERSTVÉ NEBO ROZMRAZENÉ POTRAVINY

Teplota	Typ potraviny	Doporučené množství pro dosažení nejlepších výsledků	Maximální množství	Doba fritování (minuty)
150 °C	Houby	8-10 kusů		2-3
160 °C	Domácí hranolky*) 1. cyklus fritování	600 g	1 000 g	4-6 (u teploty 175 °C v této tabulce najdete pokyny pro 2. cyklus)
	Čerstvá ryba	450 g		5-7
170 °C	Kuře (stehna)	3-5 kusů		12-15
	Smažená zelenina (například květák)	8-10 kusů		2-3
175 °C	Domácí hranolky*) 2. cyklus fritování	600 g	1 000 g	3-4
	Čipsy (velice tenké plátky brambor)	600 g		3-4
	Bramborové krokety	4-5 kusů		4 až 5
180 °C	Čínské jarní závitky	2-3 kusů		6-7
	Vietnamské jarní závitky	5-6 kusů		5-6
	Mini snack	8-10 kusů		3-4
	Sépiové kroužky v těstíčku	8-10 kusů		3-4
	Krevety	8-10 kusů		3-4
190 °C	Lilek (plátky)	600 g		3-4
	Masové/rybí krokety	4-5 kusů		4 až 5
	Vídeňský řízek	2 kusy		3-4

## Tähelepanu!

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke alles edaspidiseks.

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see uue vastu vahetada Philipsi, Philipsi volitatud hooldekeskuses või lihtsalt vastavalt kvalifitseeritud isiku poolt, et vältida ohtlikke olukordi.
- Tagastage alati seade Philipsi volitatud hoolduskeskuse seadme remontimiseks või kontrollimiseks. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul kaotab seade garantiiremondi õiguse.
- Enne seadme esmakasutust peske fritteri osad korralikult puhtaks (vt punkti Puhastamine). Enne fritteri täitmist õli või vedela frittimisrasvaga veenduge, et kõik osad oleksid täielikult kuivad.
- Kunagi ärge kastke elektrilisi osi ja küttekeha sisaldavat korpust vette ega loputage seda kraani all!
- Võtke seade alati pärast kasutamist elektrivõrgust välja. Ärge fritterit enne liigutage, kui see on piisavalt jahtunud.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui te pole seda õli või rasvaga täitnud. Veenduge selles, et fritter oleks alati täidetud kahe sisemisel nõul oleva märgendivahelise tasemeni.
- Valmistamise ajal tuleb kaanes olevast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, sest fritterist eraldub kuuma auru.
- Hoidke seade laste käeulatuses eemal. Ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma.
- Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Juhul, kui seda kasutatakse valesti, (pool-) tööstuslikul eesmärgil või kasutusjuhendit järgimata, muutub garantii kehtetuks ja Philips ei vastuta põhjustatud kahjustuste eest.
- Frittige toit tumeda või pruuni värvuse asemel kuld kollaseks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärklisi sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).

## Ohutuslüliti

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

- Kui fritter enam üldse ei tööta, laske õlil või rasval jahtuda ja pöörduge oma Philipsi edasimüüja või volitatud Philipsi hoolduskeskusesse.

## 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** Paigutage seade horisontaalsele, ühtlasele ja stabiilsele pinnale ning lastele kättesaamatusse kohta.

Kui soovite fritteri paigutada pliidi peale, veenduge selles, et pliidi plaadid on välja lülitatud ja külmad.

- 2** Vajutage frittimiskorvi käepidet. (Jn 1)
- 3** Vajutades kergelt vabastusnupule, avage kaas. Kaas avaneb automaatselt. (Jn 2)
- 4** Võtke frittimiskorv fritterist välja.

- 5** Täitke kuiv fritter õliga, vedela rasva või sulatatud tahke rasvaga kuni sisemise nõu ülemise märgendini (tahke rasva kasutamise kohta lugege selle kasutusjuhendi lõiku „Rasv ja õli”). (Jn 3)

	Õli või vedel rasv	Tahke rasv
Min	1,8 l	1575 g
Max	2,0 l	1750 g

## Õli ja rasv

### Ärge kunagi segage erinevat liiki õlisid ega rasvu!

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

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

- 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 jahedaks, võib see ülesulamise ajal hakata pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud.

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks kütteelementi.

## Seadme kasutamine

### Frittimine

Olge hoolikad: frittimise ajal tuleb kaane filtrist kuuma auru.

- 1** Võtke kogu toitejuhe juhtmepesast välja ning lükake pistik pistikupessa. (Jn 4)

Veenduge, et toitejuhe ei puutuks seadme kuumade osade vastu.

- 2** Seadistage temperatuuriregulaator nõutud temperatuurini (150° - 190 °C). (Jn 5)
  - Informatsiooni valitava temperatuuri kohta saate frititava toidu pakendilt või selle kasutusjuhendi lõpus toodud tabelitest.
  - Õli või rasv kuumenevad valitud temperatuurini 10–15 minutiga.
  - Temperatuuri märgutuli kustub ja süttib fritteri kuumenemise ajal mitmeid kordi. Kui see aga on juba mõnda aega kustunud, on õli või rasv saavutanud eelseadistatud temperatuuri.
  - Temperatuuri märgutuli kustub ka pärast toidukoguse frittimist. Enne kui hakkate järgmist kogust frittima, oodake, kuni see jääb mõneks ajaks kustunuks.

*Märkus: Võite korvi fritterisse jätta, kuni õli või rasv kuumenevad.*

- 3** Vajutage frittimiskorvi käepidet. (Jn 1)
- 4** Vajutades kergelt vabastusnupule, avage kaas. (Jn 2)
- 5** Eemaldage korv seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi.

*Märkus: Parimate frittimistulemuste saamiseks soovitame allpool toodud maksimaalseid koguseid mitte ületada.*



	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid
Maksimaalne kogus	Maht 1000 g	800 g
Soovitav kogus parima tulemuse saamiseks	600 g	450 g

## 6 Pange korv ettevaatlikult fritterisse. (Jn 6)

Veenduge, et korv oleks õigesti sisestatud.

## 7 Sulgege kaas.

## 8 Ainult mudel HD6113: seadistage nõutud frittimisaeg (vt selle pt lõiku „Taimer”).

Fritterit võib kasutada ka taimerit seadistamata.

## 9 Liigutage korvi käepidemel olevat vabastusliugurit enda poole ja keerake käepide hoolikalt vastu fritterit. (Jn 7)

*Märkus: Hea lõpptulemuse saamiseks järgige frititava toidu pakendile märgitud valmistusaega või selle kasutusjuhendi lõpus toodud tabelites mainitud valmistusaega.*

*Märkus: Ühtlaselt kuldseks frititud toidu saamiseks tõstke korv frittimise ajal õlist või rasvast mitu korda välja ja raputage õrnalt sisu.*

## Taimer (ainult mudelil HD6113)

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

### 1 Valige taimeri nupu abil frittimisaeg minutites. (Jn 8)

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.
- Samal ajal vilgub näidikul järelejäänud aeg. Viimast minutit näidatakse sekundites.

### 3 Valesti eelseadistatud aja saate hõlpsalt kustutada, kui vajutate taimeri nupule pikemalt kui kaks sek ajal, mil taimer hakkab loendama (s.t kui taimeri aeg hakkab ekraanil vilkuma). Vajutage nupule kuni ekraanile kuvatakse „00”. Pärast seda võite õige frittimisaja sisestada.

### 4 Kui seadistatud aeg saab läbi, kostab helisignaali. 20 sekundi möödudes signaal kordub. Signaali lõpetamiseks vajutage taimeri nupule.

## Pärast frittimist

### 1 Vajutage frittimiskorvi käepidet.

### 2 Avage kaas. (Jn 2)

Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.

### 3 Võtke frittimiskorv ettevaatlikult fritterist välja.

Liigse õli või rasva eemaldamiseks raputage korvi fritteri kohal või jätke korv nõrgumisasendisse, asetades korvi nõu sees olevatele klambritele. Pange praetud toit nõusse või rasvaimmutava paberiga, nt majapidamis-paberiga kaetud kurnsõelale.

### 4 Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

Ärge fritterit enne liigutage, kui õli või rasv on piisavalt jahtunud. See kestab umbes 60 min.

*Märkus:Kui te ei kasuta fritterit korrapäraselt, soovitame teil õli või vedel rasv välja kallata, hästisuletud nõusse hoistada ning panna eelistatavalt külmkappi või külma kohta. Toidu osakeste eemaldamiseks soovitame õli või rasv enne nõusse valamist peene sõelaga filtreerida. Enne sisemise nõu tühjendamist võtke korv välja.*

*Märkus:Kui fritteris oli tahke rasv, siis laske rasval fritteris tahkuda ja hoistage fritter koos tahke rasvaga (lugege lõike „Õli ja rasv” pt „Ettevalmistus kasutamiseks”).*

## Puhastamine

Oodake, kuni õli või rasv on piisavalt jahtunud.

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

- 1** Eemaldage kaas. Väljakallamissüsteem muutub nähtavaks. (Jn 9)
- 2** Eemaldage korv fritterist ja valage õli või rasv välja. (Jn 10)
- 3** Puhastage korpust niiske lapiga (koos vähese nõudepesuvahendiga) ja/või köögipaberiga.

Ärge kunagi kastke korpust vette.

- 4** Puhastage sisemist nõud kuuma veega, millesse on lisatud natuke vedelat nõudepesuainet.
- 5** Puhastage kaas ja korv kuumas vees, millele on lisatud natuke vedelat nõudepesuainet või nõudepesumasinas
- 6** Pärast loputage osi värske veega ja kuivatage neid hoolikalt.

## Alalise rasvafiltri puhastamine

See seade on varustatud alalise filtriga. Optimaalse toimimise garanteerimiseks tuleb metallist filtrit korrapäraselt puhastada.

- Puhastage fritteri kaas kuumas vees, millele on lisatud natuke vedelat nõudepesuainet või nõudepesumasinas iga kord, kui olete seadet kasutanud.

Hoolikaks puhastamiseks:

- 1** Keerake kaanesolevad kruvid lahti. (Jn 11)
- 2** Eemaldage filter, tõmmates selle kaane seest välja. Selleks on vaja natuke jõudu kasutada! Laske filtril enne tagasipanemist ja seadme taaskasutamist hästi kuivaks saada. (Jn 12)
- 3** Pange filter kaane sisse tagasi ja keerake kaane kruvid uuesti kinni.

## Õli või rasva vahetamine

Kuna õli ja rasv kaotavad oma soodsad omadused üsna kiiresti, tuleb õli või rasva regulaarselt vahetada. Selleks järgige allpooltoodud juhised.

Kui kasutate fritterit põhiliselt friikartulite valmistamiseks ja kui te alati pärast igat kasutamist õli või rasva filtreerite, võite õli või rasva, enne kui peate need vahetama, 10–12 korda järjest kasutada. Kui aga kasutate fritterit proteiinirikaste toitude valmistamiseks (selliste nagu liha või kala), peate õli või rasva tihedamini vahetama.

- Kunagi ärge kasutage sama õli või rasva pikemalt kui kuus kuud järjest ja alati järgige pakendilolevaid juhiseid.
- Kunagi ärge lisage värsket õli või rasva kasutatud õlile või rasvale.
- Ärge kunagi segage erinevat liiki õlisid või rasvu!
- Vahetage õli või rasva, kui see hakkab kuumutamisel vahutama, sellel on kirbe maitse või lõhn või kui see muutub tumedaks ja / või venivaks.

## Kasutatud õli või rasva utiliseerimine

Kallake kasutatud õli või vedel rasv tagasi originaalsesse (uuesti kinnikorgitavasse) plastist pudelisse. Kasutatud rasva utiliseerimiseks jätke see (ilma korvita) fritterisse tahenema ja pärast kraapige spaatliga välja, pakkides selle ajalehepaberisse. Kui võimalik, visake pudel või ajaleht mittekomposteeruvate jäätmete kogumiseks mõeldud prügikasti, (mitte kompostiks sobivate jäätmete prügikasti) või utiliseerige vastavalt riigis kehtivatele seadustele.

### Hoidmine

- 1 Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 2 Keerake toitejuhe kokku ja sisestage hoiustuspesa. Pistik lükake pistikukinnitusavasse. (Jn 13)
- 3 Tõste fritter käepidemest üles.

### Nõuandeid frittimiseks

Valmistusaegadest ja temperatuuriseadetest ülevaate saamiseks vaadake selle kasutusjuhendi lõpusolevaid tabeleid.

### Kodused friikartulid

Et friikartulid tuleksid maitsvad ja krõbedad:

- 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 friikartuleid kaks korda: esimene kord 4–6 minutit temperatuuril 160 °C, teist korda 5–8 minutit temperatuuril 175 °C.
- 3 Pange omatehtud friikartulid nõusse ja raputage neid. Laske friikartulitel jahtuda enne kui neid teist korda fritite.

### Külmutatud toit

Külmutatud friikartulid on juba eelküpsetatud, nii et võite neid frittida üks kord vastavalt pakendil toodud juhistele.

Sügavkülmikust (-16 °C kuni 18 °C) võetud toidu kastmisel õli või rasva sisse, võib õli või rasv märkimisväärselt jahtuda. Kuna toit ei valmi enam vajalikus kuumuses, võib see liiga palju õli või rasva sisse imeda.

Selle ärahoidmiseks tarvitage järgnevaid abinõusid:

- Kui toidu pakendil pole teistsuguseid juhiseid antud, siis eelistatavalt laske külmunud toidul enne frittimist toatemperatuurini sulada.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage need korralikult kuivaks.
- Ärge korruga frittige liiga suuri koguseid toitu (vaadake selles kasutusjuhendis toodud vastavaid tabeleid).
- Valige selle kasutusjuhendi lõpus toodud vastavast tabelist või toidupakendilt frittimise. Kui juhised puuduvad, siis valige frittimistemperatuuriks 190 °C.
- Kastke toit õli või rasva sisse väga ettevaatlikult, sest külmutatud toidu kastmisel kuuma õli või rasva sisse võib hakata ägedalt mulle eralduma.

### 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.

### Keskkonnakaitse

**D** Kasutuskõlbmatut seadet ei tohi olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ametlikku kogumispunkti viia. See on vajalik keskkonna säästmiseks. (Jn 14)

Enne seadme äraviskamist eemaldage taimeri aku (ainult mudelil HD6113).

**1** Taimeri paneeli eraldamiseks kasutage väikest lamedat kruvikeerajat. (Jn 15)

**2** Eemaldage aku. Ärge visake akut tavalise olmeprügi hulka, vaid viige vastavasse kogumispunkti.

### Garantii ja hooldus

Infopäringud ja küsimused on võimalik esitada Philipsi veebisaidi [www.philips.com](http://www.philips.com) kaudu või kohaliku Philipsi hoolduskeskuse pöördudes (telefoninumbri leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole hoolduskeskust, pöörduge Philips toodete kohaliku müüja poole või võtke ühendus Philipsi kodumasinat teeninduskeskusega.

### Veaotsing

Häire	Põhjus	Kõrvaldamine
Frititud toit ei ole kuldpruun ja/või krõbe.	Valitud temperatuur on liiga madal ja/või toiduained ei ole piisavalt frititud.	Kontrollige toidu pakendilt või selle kasutusjuhendi tabelitest, kas valitud temperatuur ja/või valmistusaeg on õiged. Seadistage temperatuuriregulaatoriga õige temperatuur.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Kunagi ärge frittige korraga selle kasutusjuhendi vastavates tabelites toodud kogusest rohkem toitu.
	Õli või rasv pole piisavalt kuumaks läinud.	Temperatuuriregulaatori sulavkaitse on võib-olla läbi põlenud, põhjustades ohutuslüli rakendumise. Sulavkaitsme vahetamiseks pöörduge oma Philipsi edasimüüja või volitatud Philipsi hoolduskeskusesse.
Fritterist tuleb kirbet ebameeldivat lõhna	Püsifilter on ummistunud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske filtrit nõudepesumasinas.
	Õli või rasv ei ole enam puhas.	Vahetage õli või rasv välja. Filtreerige regulaarselt õli või rasva, sest see võimaldab õli või rasva kauem kasutada.
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi frittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mitte ainult filtrist, vaid ka muudest kohtadest.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud.

Häire	Põhjus	Kõrvaldamine
	Püsifilter on ummistunud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske filtrit nõudepesumasinas.
Frittimise käigus voolab õli või rasv üle fritteri äärte.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, ega õli või rasva tase ei ületa maksimaalse taseme märki.
	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toiduained hoolikalt enne frittimist ja frittige neid kasutusjuhendit järgides.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Kunagi ärge frittige korraga selle kasutusjuhendi vastavates tabelites toodud kogusest rohkem toitu.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toiduaineid hoolikalt.
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi frittimiseks.	Ärge segage omavahel erinevat liiki õli või rasva ning ärge kasutage vahuvastaste vahenditega õli või vedelat rasva.
	Frittimisnõu ei ole korralikult puhtaks pestud.	Peske sisemine nõu puhtaks nagu on käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud.

## Valmistusajad ja temperatuuriseaded

Allpool toodud tabelites näidatakse kui palju teatud liiki toitu võite ühe korraga valmistada ja millise temperatuuri ja valmistusaja peaksite valima.

Kui frititava toidu pakendil toodud juhised erinevad tabelis toodud juhistest, järgige alati pakendil toodud juhiseid.

\*) Vaadake ka kodus valmistatavate friikartulite „Frittimisnõuandeid“.

## VÄRSKE VÕI SULATATUD TOIT

Temperatuur	Toidu liik	Soovitav kogus parima tulemuse saamiseks	Maksimaalne kogus	Frittimisaeg (min)
150 °C	Seened	8–10 tükki		2–3
160 °C	Kodus valmistatud friikartulite*) esimene valmistustsükkel	600 g	Maht 1000 g	4–6 (selles juhistetabelis seadistage teine tsükkel kuni 175 °C)
	Värske kala	450 g		5–7
170 °C	Kana (kanakoivad)	3–5 tükki		12–15

Temperatuur	Toidu liik	Soovitav kogus parima tulemuse saamiseks	Maksimaalne kogus	Frittimisaeg (min)
	Frititud köögivilja tükid (nt lillkapsas)	8–10 tükki		2–3
175 °C	Kodus valmistatud friikartulite*) teine valmistustsükkel	600 g	Maht 1000 g	3–4
	Krõpsud (väga õhukesed kartulilõigud)	600 g		3–4
	Kartulikotletid	4–5 tükki		4–5
180 °C	Hiina täidisega pannkoogid	2–3 tükki		6–7
	Vietnami täidisega pannkoogid	5–6 tükki		5–6
	Pisisuupisted	8–10 tükki		3–4
	Kalmaarilõigud taigas	8–10 tükki		3–4
	Krevetid	8–10 tükki		3–4
190 °C	Baklažaanilõigud	600 g		3–4
	Liha/kala kroketid	4–5 tükki		4–5
	Viini šnitsel	2 tükki		3–4

## Važno

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

- ▶ Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- ▶ Priključite aparat samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- ▶ Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlašteni Philips servisni centar ili kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- ▶ Aparat uvijek dostavite u ovlašteni Philips servisni centar na ispitivanje i popravak. Ne pokušavajte ga sami popraviti jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- ▶ Prije prvog korištenja očistite svaki dio uređaja (vidi poglavlje 'Čišćenje'). Provjerite jesu li svi dijelovi potpuno suhi prije ulijevanja ulja ili tekuće masti u fritezu.
- ▶ Kućište, koje sadrži električne komponente i grijaći element, nemojte nikada uranjati u vodu niti ispirati pod mlazom vode.
- ▶ Nakon korištenja uvijek isključite aparat iz napajanja. Nemojte pomicati fritezu dok se dovoljno ne ohladi.
- ▶ Nemojte uključivati aparat ako ga prethodno niste napunili uljem ili mašću. Pazite da friteza uvijek bude napunjena do razine između dvije oznake s unutarnje strane posude.
- ▶ 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.
- ▶ Držite aparat izvan dohvata djece. Pazite da mrežni kabel ne visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- ▶ Ovaj aparat je namijenjen isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi neispravno, u (polu)profesionalne svrhe ili na način koji nije u skladu s ovim uputama, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips ne preuzima odgovornost za nastalu štetu.
- ▶ Hranu pržite dok ne postane zlatnožuta, a ne tamna ili smeđa i uklonite zagorene ostatke! Hranu koja sadrži puno škroba, poput krumpira ili proizvoda od žitarica, ne pržite na temperaturama iznad 175 °C (kako bi se smanjilo nastajanje akrilamida).

## Sigurnosno isključivanje

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

- ▶ Ako friteza više ne radi, ostavite ulje ili mast da se ohladi i obratite se prodavaču Philips proizvoda ili ovlaštenom Philips servisnom centru.

## Elektromagnetska polja (EMF)

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

## Priprema za uporabu

- 1 Postavite uređaj na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu izvan dohvata djece.

Ako želite staviti fritezu na štednjak, provjerite jesu li ploče štednjaka isključene i hladne.

- 2 Rasklopite ručicu košare. (Sl. 1)
- 3 Otvorite poklopac laganim pritiskom gumba za otpuštanje. Poklopac će se automatski otvoriti. (Sl. 2)
- 4 Izvadite košaru iz friteze.
- 5 Suhu fritezu napunite uljem, tekućom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do gornje oznake u unutarnjoj posudi (upute o korištenju čvrste masti potražite u odjeljku "Ulje i mast"). (Sl. 3)

	Ulje/tekuća mast	Čvrsta mast
Min.	1,8 l	1575 g
Maks.	2,0 l	1750 g

### Ulje i mast

#### Nemojte nikada miješati različite vrste ulja ili masti!

Savjetujemo da koristite ulje za prženje ili tekuću mast za prženje, po mogućnosti biljno ulje ili ulje koje sadrži nezasićene masnoće (npr. linolensku kiselinu).

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 grijaačih 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.

Pazite da vilicom ne oštetite unutarnju posudu.

### Korištenje aparata

#### Prženje

Budite pažljivi: tijekom prženja iz filtera u poklopcu izlazi vruća para.

- 1** Izvadite cijeli mrežni kabel iz pretinca za kabel i uključite utikač u zidnu utičnicu. (Sl. 4)

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

- 2** Regulator temperature postavite na odgovarajuću temperaturu (150-190 °C). (Sl. 5)
  - Informacije o tome koju temperaturu trebate postaviti potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablicama na kraju ovih uputa za korištenje.
  - Ulje ili mast će se zagrijati do odabrane temperature za 10 do 15 minuta.
  - Dok se friteza zagrijava, indikator temperature se pali i gasi. Kad se prestane paliti, to znači da je ulje ili mast postigla postavljenu temperaturu.
  - Nakon prženja indikator temperature se isključuje. Pričekajte da prođe neko vrijeme prije prženja još jedne serije hrane.

*Napomena: Košaru možete ostaviti u fritezi tijekom zagrijavanja ulja ili masti.*

- 3** Rasklopite ručicu košare. (Sl. 1)
- 4** Otvorite poklopac laganim pritiskom gumba za otpuštanje. (Sl. 2)
- 5** Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu koju želite pržiti.

*Napomena: Za najbolje rezultate prženja savjetujemo da ne prelazite maksimalne količine navedene u nastavku.*



	Domaći prženi krumpirići	Zamrznuti krumpirići
Maks. količina	1000 g	800 g
Preporučena količina za najbolje rezultate	600 g	450 g

### 6 Pažljivo stavite košaru u fritezu. (Sl. 6)

Provjerite je li košara ispravno umetnuta.

### 7 Zatvorite poklopac.

### 8 Samo HD6113 - Podesite odgovarajuće vrijeme prženja (pogledajte odjeljak "Timer" u ovom poglavlju).

Aparat možete koristiti i bez postavljanja timera.

### 9 Pomaknite klizni gumb za otpuštanje na ručki košare prema sebi i pažljivo sklopite ručku uz fritezu. (Sl. 7)

*Napomena: Za dobar krajnji rezultat slijedite vrijeme prženja naznačeno na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili vrijeme navedeno u tablicama na kraju ovih uputa za korištenje.*

*Napomena: Ako želite ravnomjerno isprženu hranu zlatne boje, podignite košaru iz ulja ili masti nekoliko puta tijekom prženja i lagano protresite sadržaj.*

## Timer (samo HD6113)

Timer označava kraj prženja, ali NE isključuje fritezu.

### 1 Pritisnite gumb timera za unos vremena prženja u minutama. (Sl. 8)

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.

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

### 4 Kad istekne prethodno postavljeno vrijeme, začut će se zvučni signal. Nakon 20 sekundi zvučni signal će se ponoviti. Signal možete zaustaviti pritiskom na gumb timera.

## Nakon prženja

### 1 Rasklopite ručicu košare.

### 2 Otvorite 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 ili je stavite u položaj za cijedenje tako da je pričvrstite za rub unutarnje posude. Stavite prženu hranu u posudu ili cjedilo s papirom za upijanje, primjerice kuhinjskim papirom.

**4** Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

Nemojte pomicati fritezu dok se ulje ili mast dovoljno ne ohladi, a to traje približno 60 minuta.

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

*Napomena:* Ako se u fritezi nalazi čvrsta mast, ostavite mast da se stvrdne u fritezi i pohranite fritezu dok je mast još uvijek u njoj (pogledajte poglavlje "Priprema za uporabu", odjeljak "Ulje i mast").

## Čišćenje

Pričekajte da se ulje ili mast dovoljno ohladi.

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

- 1** Skinite poklopac. Moći ćete vidjeti sustav za izlijevanje. (Sl. 9)
- 2** Izvadite košaru iz friteze i izlijte ulje ili mast. (Sl. 10)
- 3** Očistite kućište friteze vlažnom tkaninom (s malo sredstva za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.

Nikada ne uranjajte kućište u vodu.

- 4** Unutarnju posudu očistite vrućom vodom s malo sredstva za čišćenje posuđa.
- 5** Poklopac i košaru operite u vrućoj vodi s malo sredstva za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa.
- 6** Nakon toga isperite dijelove čistom vodom i dobro ih osušite.

## Čišćenje trajnog filtera za odmaščivanje

Aparat ima trajni filter. Kako bi se osiguralo optimalno funkcioniranje, metalni filter treba redovito čistiti.

- Poklopac friteze očistite u vrućoj vodi s malo sredstva za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa nakon svakog korištenja.

Za temeljito čišćenje:

- 1** Odvijte vijke s unutarnje strane poklopca. (Sl. 11)
- 2** Izvadite filter povlačenjem s unutarnje strane poklopca. Možda ćete morati snažno povući! Ostavite filter da se potpuno osuši prije vraćanja u poklopac i ponovnog korištenja aparata. (Sl. 12)
- 3** Vratite filter u poklopac i vijke u unutarnju dio poklopca.

## Mijenjanje ulja ili masti

Budući da ulje i mast brzo gube korisna svojstva, trebate ih redovito mijenjati. Kako biste to učinili, slijedite upute u nastavku.

Ako fritezu koristite uglavnom za pripremanje prženih krumpirića i procijedite ulje ili mast nakon svakog korištenja, ulje ili mast možete ponovno koristiti 10 do 12 puta prije mijenjanja. Ako koristite fritezu za pripremanje hrane bogate bjelančevinama (kao što je meso ili riba), ulje ili mast trebate mijenjati češće.

- Isto ulje ili mast nemojte koristiti duže od 6 mjeseci i uvijek slijedite upute na pakiranju.
- Nemojte nikada dodavati svježe ulje ili mast već korištenom ulju ili masti.
- Nemojte nikada miješati različite vrste ulja ili masti.

- ▮ Ulje ili mast uvijek zamijenite ako se počne pjeniti nakon zagrijavanja, dobije jak miris ili okus te ako potamni i/ili postane poput sirupa.

### Odlaganje iskorištenog ulja ili masti

---

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

### Spremanje

- 1 Vratite sve dijelove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 2 Namotajte kabel, stavite ga u spremište i utaknite utikač na mjesto za odlaganje. (Sl. 13)
- 3 Podignite fritezu za ručice.

### Savjeti za prženje

Pregled vremena pripremanja i postavki temperature potražite u tablicama na kraju ovih uputa za korištenje.

### Domaći prženi krumpirići

---

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće možete pripremiti na sljedeći način:

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

*Napomena: Dobro osušite krumpir.*

- 2 Pržite krumpir dva puta: prvi put 4-6 minuta na temperaturi od 160 °C, a drugi put 5-8 minuta na temperaturi od 175 °C.
- 3 Stavite krumpiriće u posudu i protresite. Ostavite ih da se ohlade prije drugog prženja.

### Zamrznuta hrana

---

Zamrznuti krumpirići su prethodno skuhan, pa ćete ih morati samo jednom ispržiti u skladu s uputama na pakiranju.

Hrana iz zamrzivača (-16 do -18 °C) uzrokuje znatno hlađenje ulja ili masti kad se uroni. Budući da se tako hrana neće odmah početi pržiti, može se dogoditi da upije previše ulja ili masti.

Kako se to ne bi dogodilo, poduzmite sljedeće:

- Ako je moguće, ostavite zamrznutu hranu da se prije prženja odmrzne pri sobnoj temperaturi, osim ako na njezinom pakiranju ne piše suprotno.
- Pažljivo otriesite što je moguće više leda i vode s hrane i dobro je osušite.
- Nemojte pržiti vrlo velike količine odjednom (pogledajte tablicu u ovim uputama za korištenje).
- Odaberite temperaturu za prženje koja se nalazi u određenoj tablici na kraju ovih uputa za korištenje ili na pakiranju hrane koju ćete pržiti. Ako nema uputa, odaberite temperaturu od 190 °C.
- Pažljivo spustite hranu jer zamrznuta hrana može uzrokovati naglo stvaranje mjehurića kad se uroni u vruće ulje ili mast.

### 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.

### Zaštita okoliša

- D** 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. 14)

Izvadite baterije iz timera (samo HD6113) prije odlaganja aparata.

- 1** Upotrijebite mali odvijač s ravnom oštricom za uklanjanje ploče timera. (Sl. 15)
- 2** Izvadite bateriju. Ne odlažite ih zajedno s ostalim otpadom iz kućanstva nego ih odložite na službeno mjesto za odlaganje.

### Jamstvo i servis

Ako vam je potrebna informacija ili imate problem s nekim od uređaja, posjetite web-stranicu [www.philips.com](http://www.philips.com) ili kontaktirajte Philips centar za korisnike u svojoj državi (broj se nalazi u 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	Uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Odabrana temperatura je preniska i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.	Na pakiranju hrane ili u tablicama na kraju ovih uputa za korištenje provjerite je li temperatura i/ili vrijeme pripremanja koje ste odabrali ispravno. Regulator temperature postavite na ispravnu temperaturu.
	U košari je previše hrane.	Nemojte nikada odjednom pržiti količinu hrane veću od one koja je navedena u određenoj tablici u ovim uputama za korištenje.
Iz friteze se širi jak neugodan miris.	Ulje ili mast se ne zagrijava dovoljno.	Možda je pregorio osigurač regulatora temperature, što je uzrokovalo automatsko isključivanje aparata. Obratite se svom prodavaču Philips proizvoda ili ovlaštenom Philips servisnom centru kako biste zamijenili osigurač.
	U trajnom filteru za odmašćivanje se nakupila masnoća.	Uklonite poklopac i operite poklopac i filter u vrućoj vodi i sredstvu za pranje ili u stroju za pranje posuđa.
Para izlazi iz drugih otvora osim filtera.	Ulje ili mast više nije čista.	Promijenite ulje ili mast. Redovito cijedite ulje ili mast kako bi duže ostalo svježije.
	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
Para izlazi iz drugih otvora osim filtera.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Provjerite je li poklopac dobro zatvoren.

Problem	Uzrok	Rješenje
	U trajnom filteru za odmašćivanje se nakupila masnoća.	Uklonite poklopac i operite poklopac i filter u vrućoj vodi i sredstvu za pranje ili u stroju za pranje posuđa.
Tijekom prženja ulje ili mast se prelijeva preko ruba friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prelazi maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Prije prženja dobro osušite hranu i počnite s prženjem u skladu s ovim uputama za korištenje.
	U košari je previše hrane.	Nemojte nikada odjednom pržiti količinu hrane veću od one koja je navedena u određenoj tablici u ovim uputama za korištenje.
Ulje ili mast se jako pjene tijekom prženja.	Hrana sadrži previše vlage.	Temeljito osušite hranu prije prženja.
	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Nemojte nikada miješati različite vrste ulja ili masti i koristiti ulje ili tekuću mast koja sadrži sredstvo protiv pjenjenja.
	Unutarnja posuda nije dobro očišćena.	Očistite unutarnju posudu na način opisan u ovim uputama za uporabu.

### Vrijeme pripremanja i postavke temperature

Tablice u nastavku označavaju količinu određene hrane koju možete odjednom pripremati te temperaturu i vrijeme pripremanja koje trebate odabrati.

Ako se upute na pakiranju hrane koju ćete pržiti razlikuju od uputa u tablici, uvijek pratite upute na pakiranju.

\*) Pogledajte i odjeljak "Savjeti za prženje" za pripremanje domaćih prženih krumpirića.

### SVJEŽA ILI ODMRZNUTA HRANA

Temperatura	Vrsta hrane	Preporučena količina za najbolje rezultate	Maks. količina	Vrijeme prženja (minute)
150 °C	Gljive	8-10 komada		2-3
160 °C	Domaći prženi krumpirići*) 1. ciklus prženja	600 g	1000 g	4-6 (pogledajte 175 °C u ovoj tablici za upute o 2. ciklusu)
	Svježa riba	450 g		5-7
170 °C	Piletina (štapići)	3-5 komada		12-15

Temperatura	Vrsta hrane	Preporučena količina za najbolje rezultate	Maks. količina	Vrijeme prženja (minute)
175 °C	Povrće u tijestu (npr. cvjetača)	8-10 komada		2-3
	Domaći prženi krumpirići*) 2. ciklus prženja	600 g	1000 g	3-4
	Čips (vrlo tanke kriške krumpira)	600 g		3-4
180 °C	Kroketi od krumpira	4-5 komada		4-5
	Kineske proljetne rollice	2-3 komada		6-7
	Vijetnamske proljetne rollice	5-6 komada		5-6
	Mini obroci	8-10 komada		3-4
	Kolutići lignje u tijestu	8-10 komada		3-4
	Kozice	8-10 komada		3-4
190 °C	Patlidžan (kriške)	600 g		3-4
	Kroketi od mesa/ribe	4-5 komada		4-5
	Bečki odrezak	2 komada		3-4

## Fontos!

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

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra vagy javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- Az első használat előtt az olajsütő különböző részeit alaposan tisztítsa meg (ld. a „Tisztítás” c. részt). Mielőtt az olajsütőt olajjal vagy folyékony zsírral feltölti, győződjön meg róla, hogy a készülék minden része teljesen száraz legyen.
- Soha ne merítse vízbe és ne öblítse csapvíz alatt az elektromos alkatrészeket és a fűtőelemet tartalmazó készülékházat.
- Használat után mindig húzza ki dugót az aljzatból. Ne mozgassa az olajsütőt, amíg az le nem hűlt megfelelően.
- Csak azután kapcsolja be a készüléket, miután feltöltötte olajjal vagy zsiradékkal. Gondoskodjon róla, hogy a szint az olajsütőben a belső edény falán található szintjelzések között álljon.
- A készülék szűrőjén forró gőz áramlik ki sütés közben. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor különösen ügyelnie kell lennie a forró gőz miatt.
- Tartsa távol gyermekeit a készüléktől és annak kábelétől használat közben. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy munkafelületről.
- A készülék kizárólag házi használatra készült. Amennyiben a készüléket nem megfelelően, vagy professzionális célokra, illetve a használati útmutatóban ajánlottakkal ellentétes módon használják, a garancia hatályát veszti, a Philips pedig semminemű felelősséget sem vállal az esetleges károkért.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssé, és távolítson el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen burgonyát és gabonakészítményeket 175 °C hőmérsékletfokozaton süssé, így csökkentheti az akrilsav termelődését.

## Biztonsági kikapcsolás

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

- Amennyiben az olajsütő ezután nem kapcsol be újra, forduljon a Philips szaküzletéhez, vagy hivatalos Philips szakszervizhez.

## 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 A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületre helyezze, gyermekektől távol.

Ha a tűzhely tetejére kívánja helyezni az olajsütőt, győződjön meg arról, hogy a tűzhely lapjai ki legyenek kapcsolva és hidegek legyenek.

- 2 Hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját. (ábra 1)

- 3** A kioldógombot finoman megnyomva a fedő automatikusan felnyílik. (ábra 2)
- 4** Emelje ki a kosarat a sütőből.
- 5** Töltse fel az olajsütőt olajjal, folyékony sütőzsírral vagy olvasztott zsírral a sütőedény belső falán található szintjelzésig (a sütőzsír felhasználásával kapcsolatos utasításokhoz lásd az „Olaj és zsír” fejezetet). (ábra 3)

	Olaj/folyékony sütőzsír	Szilárd zsír
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

### Olaj és zsiradék

**Ne keverjen össze különböző olajakat és zsírokat!**

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

A szilárd sütőzsír használatakor fokozott óvatosság szükséges, hogy megelőzze 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** A nagyon hideg zsír olvasztáskor előfordul, hogy fröcsögni fog. Ennek elkerüléséhez szúrjon néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba.

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

### A készülék használata

#### Sütés

**Vigyázzon: sütés közben a készülékből forró gőz távozik a fedélben található szűrőn keresztül.**

- 1** Vegye ki a hálózati kábelt teljesen a kábeltartóból és dugja be a fali konnektorba. (ábra 4)  
Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érjen hozzá a készülék forró részeihez.
- 2** Állítsa be a hőfokszabályzón a kívánt hőmérsékletet (150–190 °C). (ábra 5)
  - A hőmérséklet kiválasztásával kapcsolatos információkhoz tekintse meg a sütni kívánt élelmiszer csomagolását, vagy a használati utasítás végén található táblázatokat.
  - Az olaj vagy zsír 10–15 perc alatt melegszik fel a kiválasztott hőmérsékletre.
  - Az olajsütő melegedésekor a hőmérsékletjelző-fény néhányszor kialszik, majd újra világít. Amikor hosszabb időre kialszik a fény, az olaj vagy zsír elérte a beállított hőmérsékletet.
  - A behelyezett adag sütése után ismét bekapcsol a hőmérsékletjelző-fény. A következő adag sütése előtt várja meg, míg a fény ismét hosszabb időre kialszik.

*Megjegyzés: A készülék felmelegedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.*

- 3** Hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját. (ábra 1)
- 4** A kioldógombot finoman megnyomva nyissa fel a fedelet. (ábra 2)
- 5** Emelje ki a kosarat a sütőből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert.



*Megjegyzés: A hatékony sütés érdekében javasoljuk, hogy tartsa be az alábbiakban feltüntetett maximális mennyiségeket.*

	Házi készítésű hasáburgonya	Fagyasztott hasáburgonya
Legnagyobb mennyiség	1 kg	0,8 kg
Optimális eredményhez javasolt mennyiség	0,6 kg	0,45 kg

#### **6** Helyezze be óvatosan a kosarat az olajsütőbe. (ábra 6)

Ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően van-e behelyezve.

#### **7** Csupkja le a fedelet.

#### **8** A HD6113 típusnál – Állítsa be a megfelelő sütési időt (lásd az „Időzítő” című szakaszt ebben a fejezetben).

A sütőt használhatja az időzítő alkalmazása nélkül is.

#### **9** Tolja maga felé a kosár kioldócsúszkáját, és óvatosan hajtsa a fogantyút az olajsütő mellé. (ábra 7)

*Megjegyzés: Az optimális végeredmény érdekében tartsa be a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán, vagy a használati útmutató végén található táblázatokban feltüntetett sütési időt.*

*Megjegyzés: Ahhoz, hogy a hasáburgonya egyenletesen aranybarnára süljön, sütés közben emelje ki néhányszor az olajból vagy zsírból, és rázogassa meg a kosarat.*

### **Időzítő (a HD6113 típusnál)**

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

#### **1** Nyomja meg az időzítő gombot, hogy beállítsa a sütési időt (percben). (ábra 8)

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.
- A sütési idő beállítása után néhány másodperccel az időzítő elkezd visszaszámlálni.
- A hátralévő sütési idő villog a kijelzőn a visszaszámlálás alatt. Az utolsó percet másodpercenként mutatja.

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

#### **4** Amikor a beállított idő letelik, figyelmeztető hang hallható. 20 másodperc elteltével a figyelmeztető hang megismétlődik. A figyelmeztető hang az időzítő gomb megnyomásával leállítható.

### **Sütés után**

#### **1** Hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját.

#### **2** Nyissa fel a fedelet. (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, vagy a sütőedény belső oldalán található villára akasztva helyezze azt a csöpögtető pozícióba. Az elkészült ételt helyezze nedvszívó papírral, például konyhai papírtörlővel kibélelt tátra vagy csöpögtetőrácsra.

**4** Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

Ne mozgassa az olajsütőt, amíg az olaj vagy a zsír megfelelően le nem hűlt. Ez körülbelül 60 percet vesz igénybe.

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

*Megjegyzés: Ha az olajsütő szilárd zsírt tartalmaz, hagyja a zsírt megszilárdulni az olajsütőben, és tárolja az olajsütőt a zsírral együtt (lásd „Előkészítés” fejezet, „Olaj és zsír” rész).*

### Tisztítás

Várjon, amíg az olaj vagy a zsír megfelelően lehűl.

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

**1** Vegye le a fedelet, ekkor láthatóvá válik a kiöntőrendszer. (ábra 9)

**2** Emelje ki a kosarat az olajsütőből és öntse ki a ráakódott olajat vagy zsírt. (ábra 10)

**3** A sütő burkolatát tisztítsa le nedves (mosogatószeres) ruhával és/vagy konyhai papírtörlővel.

Soha ne merítse a burkolatot vízbe.

**4** Forró vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg a belső sütőedényt.

**5** A fedelet és a kosarat meleg, mosogatószeres vízben, vagy mosogatógépben tisztítsa.

**6** Öblítse el tiszta vízben, majd alaposan szárítsa meg a tartozékokat.

### Tisztítsa meg a tartós zsírtalanító szűrőt

A készülék tartós zsírtalanító szűrővel van ellátva. Az optimális működés érdekében a fémszűrőt rendszeresen meg kell tisztítani.

• **Forró vízben, mosogatószerrel vagy mosogatógépben tisztítsa meg az olajsütő fedelét minden használat után.**

Az alapos tisztítás érdekében:

**1** Csavarozza ki a fedél belső részén található csavarokat. (ábra 11)

**2** A csavarokat a fedél belsejéből kihúva távolítsa el a szűrőt. Előfordulhat, hogy ehhez némi erőfeszítés szükséges! Hagyja alaposan megszáradni a szűrőt, mielőtt visszahelyezi azt a fedélbe, és mielőtt ismét használja a készüléket. (ábra 12)

**3** Helyezze vissza a szűrőt a készülékbe, és csavarja vissza a csavarokat a fedél belsejére.

### Olaj, vagy zsír cseréje

Az olaj vagy zsír idővel elveszíti kedvező tulajdonságait, ezért rendszeresen cserélni kell. Ehhez kövesse az alábbi utasításokat.

Ha főként hasáburgonya elkészítésére használja az olajsütőt, és az olajat vagy zsírt minden használat után átszűri, akkor elegendő 10–12 használat után kicserélni. Ha az olajsütőt fehérjében gazdag élelmiszerek (például hús vagy hal) elkészítésére használja, akkor gyakrabban kell cserélni az olajat vagy zsírt.

• **Soha ne használja ugyanazt az olajat vagy zsírt 6 hónapnál hosszabb ideig, és mindig kövesse a csomagoláson lévő utasításokat.**

- Ne töltsön új olajat vagy zsírt a használt olajra vagy zsírra.
- Ne keverjen össze különböző olajokat és zsirokat!
- Azonnal cseréljen olajat vagy zsírt, ha az felmelegítéskor habzik, ha kellemetlen szaga vagy íze van, vagy ha sötétté, esetleg ragacsossá válik.

### Elhasznált olaj vagy zsír megsemmisítése

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

### Tárolás

- 1 Helyezze vissza az összes tartozékot a sütőre, illetve annak belsejébe.
- 2 Tekerje fel a tápkábelt, helyezze a kábeltároló rekeszbe, majd illessze a csatlakozódugót a rögzítőelembe. (ábra 13)
- 3 A sütőt a fogantyújánál fogva emelje fel.

### Sütési tippek

Az elkészítési idők és a sütési hőmérsékletek áttekintése a használati útmutató végén található táblázatokban található.

### Házi készítésű sült hasábburgonya

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

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

*Megjegyzés: Törölje minél szárazabbra a lemosott hasábokat.*

- 2 **Kétszer süsse meg a hasábburgonyát: először 4–6 percig 160 °C-on, majd másodszor 5–8 percig 175 °C-on.**
- 3 **Az első sütés után helyezze a hasábburgonyát egy tálba, és rázogassa meg egy kicsit. Hagyja kihűlni a második sütésig.**

### Fagyasztott étel

A fagyasztott ételt már előre megfőzték, így elegendő egyszer átsütni a csomagon olvasható utasítások szerint.

A fagyasztóból kivett (-16 és -18 °C közötti hőmérsékletű) étel az olajsütőbe helyezve jelentősen lehűti az olajat vagy zsírt. Mivel az étel nem kezd azonnal sülni, előfordulhat, hogy túl sok olajat vagy zsírt szív magába.

Ezt a következő módon előzheti meg:

- Sütés előtt lehetőleg olvassa ki szobahőmérsékleten a fagyasztott ételt, hacsak nem szerepel eltérő útmutatás a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán.
- Óvatosan távolítsa el a sütni kívánt élelmiszerről a lehetséges legtöbb jeget és vizet, és itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön egyszerre nagy mennyiségeket (tanulmányozza a használati utasítás megfelelő táblázatát).
- Állítsa be a használati utasítás megfelelő táblázatában vagy a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán szereplő sütési hőmérsékletet. Ha nincs külön útmutatás, akkor állítson be 190 °C-ot.

- Óvatosan engedje az élelmiszert az olajba vagy zsírba, mivel a fagyasztott élelmiszer behelyezésekor a forró olaj vagy zsír erőteljesen fröcsöghet.

### **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** hőfokra.
- 2** Tegyen néhány vékony szelet kenyeret vagy néhány petrezselyemszálat az olajba.
- 3** Várjon, míg több buborék nem jelentkezik és egy lapátkával halássza ki az olajsütőből a kenyeret vagy a petrezselymet.

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

### **Környezetvédelem**

- **A leselejtezett készülék szelektív lakossági hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez. (ábra 14)**  
A leselejtezés előtt vegye ki az időzítő elemeit (a HD6113 esetén).

- 1** Kis méretű, lapos csavarhúzó segítségével vegye ki az időzítő panelt. (ábra 15)
- 2** Vegye ki az elemeket. A leselejtezett elemek szelektív lakossági hulladékként kezelendők, hivatalos gyűjtőpontnál szolgáltatssa be azokat.

### **Jótállás és szerviz**

Ha információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára ([www.philips.com](http://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**

<b>Probléma</b>	<b>Ok</b>	<b>Megoldás</b>
A megsütött étel nem aranybarna színű vagy nem ropogós.	A beállított hőmérsékleti érték túl alacsony, vagy az ételt túl rövid ideig sütötte.	Ellenőrizze az élelmiszer csomagolásán vagy a használati útmutató táblázataiban, hogy megfelelő-e a választott hőmérséklet és/vagy elkészítési idő. Állítsa be a hőfokszabályozón a megfelelő hőmérsékletet.
	Túl sok étel van a kosárban.	Soha ne süssön egyszerre a használati útmutató megfelelő táblázatában feltüntetettnél több élelmiszert.
	Az olaj vagy zsír nem forrósodik fel kellően.	Lehet, hogy kiegészített a hőfokszabályozó biztosítéka, emiatt a biztonsági hőkioldó kikapcsolta a készüléket. A helyi Philips szaküzletben vagy Philips szakszervizben cseréltesse ki a biztosítékot.
A sütőből erős, kellemetlen szag érezhető.	A tartós zsírtalanító szűrő elhasználódott.	Vegye le és mossa el a fedőt, valamint a szűrőt forró vízben mosogatószerrel, vagy mosogatógépben.

Probléma	Ok	Megoldás
	Az olaj vagy zsír már nem tiszta.	Cserélje ki az olajat vagy zsírt. Rendszeresen szűrje át az olajat vagy zsírt, hogy hosszabb ideig friss maradjon.
	A felhasznált olaj vagy zsír minősége nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A szűrőn kívül máshonnan is gőz tör elő.	A fedél nincs megfelelően lezárva.	Ellenőrizze, hogy megfelelően le van-e zárva a fedél.
	A tartós zsírtalanító szűrő elhasználódott.	Vegye le és mossa el a fedőt, valamint a szűrőt forró vízben mosogatószerrel, vagy mosogatógépben.
Sütés közben az olaj vagy zsír kiömlik az olajsütő peremén.	Túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben.	Ellenőrizze, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben nem haladja-e meg a maximális szintet.
	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Törölje szárazra az élelmiszert a sütés előtt, és a használati útmutató ajánlása szerint süssön.
	Túl sok élelmiszer van a sütőkosárban.	Soha ne süssön egyszerre a használati útmutató megfelelő táblázatában feltüntetettnél több élelmiszert.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Törölje szárazra az élelmiszert a sütés előtt.
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Soha ne keverjen össze eltérő fajtájú olajat és zsírt, és ne használjon habzástgátló adalékot tartalmazó olajat vagy zsírt.
	A belső sütőedény nincs megfelelően kitisztítva.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően.

### Elkészítési idő és hőfokbeállítások

Az alábbi táblázatban látható, mennyi idő alatt készíthető el egy bizonyos étel, és hogy milyen hőmérsékletet és elkészítési időt célszerű választani.

Ha a sütni kívánt étel csomagolásán lévő utasítások eltérnek a táblázatban szereplőktől, minden esetben a csomagoláson található útmutatásokat kövesse.

\*) Házi készítésű hasábburgonya készítéséhez lásd még a „Sütési tanácsok” részt is.

**FRISS VAGY KIOLVASZTOTT ÉTEL**

Hőmérséklet	Étel típusa	Optimális eredményhez javasolt mennyiség	Legnagyobb mennyiség	Sütési idő (perc)
150 °C	Gomba	8–10 darab		2-3
160 °C	Házi készítésű hasábburgonya *) 1. sütés	0,6 kg	1 kg	4–6 (a 2. sütés útmutatásai a táblázat 175 °C rovatában található)
	Friss hal	0,45 kg		5-7
170 °C	Csirke (alsócomb)	3–5 darab		12–15
	Rántott zöldség (pl. karfiol)	8–10 darab		2-3
175 °C	Házi készítésű hasábburgonya *) 2. sütés	0,6 kg	1 kg	3-4
	Burgonyapehely (nagyon vékony burgonyaszeletek)	0,6 kg		3-4
	Burgonyakrokkett	4–5 darab		4-5
180 °C	Kínai tavaszi tekercs	2–3 darab		6–7
	Vietnámi tavaszi tekercs	5–6 darab		5–6
	Minifalatok	8–10 darab		3-4
	Rántott tintahalkarika	8–10 darab		3-4
	Garnéla	8–10 darab		3-4
190 °C	Padlizsán (szeletek)	0,6 kg		3-4
	Hús-/halkrokkett	4–5 darab		4-5
	Bécsi szelet	2 darab		3-4

## Маңызды

Құралды қолданар алдында, осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Егер тоқ сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілігі берген қызмет орталығында немесе соған тәрізді деңгейі бар маман ғана оларды ауыстыруы тиіс.
- Құралды тексеруге немесе жөндетуге тек қана Philips әкімшілігі берген қызмет орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндемеңіз, әйтпесе сіздің кепілдігіңіз күшін жояды.
- Қуырғыштың бөлек бөлшектерін алғашқы рет қолданар алдында, жақсылап жуып алыңыз («тазалалу» тармағын қараңыз). Барлық бөлшектер қуырғышқа май немесе сұйық май құйар алдында, толығымен құрғақ болуы тиіс.
- Электір бөлшектері бар негізді және қыздыру элементін ешқашан суға батырмаңыз немесе ағын су астында шаймаңыз.
- Құралды қолданып болған соң, оны тоқтан суырып қойыңыз. Қуырғыш әбден суығанша оны орнынан қозғамаңыз.
- Құралға май немесе сұйық май құймастан бұрын оны тоққа қоспаңыз. Әрдайым қуырғыштың ішкі ыдысындағы екі деңгей көрсеткішінің аралығында май бар екендігін тексеріп отырыңыз.
- Қуырып жатқанда, ыстық бу фильтр арқылы шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен бірге, қақпақты ашқан кезіңізде де ыстық будан сақ болуыңыз керек.
- Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тоқ сымы үстел жиегінен немесе құрал жұмыс жасап жатқан беттің жиегінен салбырап тұрмауы тиіс.
- 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.
- Тағамды қара немесе қоңыр түстен гөрі алтын сары түске дейін қуырыңыз, және күйіп кеткен қоқымдарын алып тастап отырыңыз. Қрахмалды тамақтарды 175°C температурасынан жоғары температурада қуыруға болмайды, әсіресе картоп пен дәнді дақылдарды (акриламид шығарылуын төмендету үшін).

## Қауіпсіздік сөндіруі

Бұл құрал қатты қызып кеткенде оны автоматты түрде сөндіріп тастайтын қауіпсіздік сөндіру жүйесімен қамтамасыз етілген. Бұл жағдай қуырғышта жеткіліксіз мөлшерде май болғанда немесе қатты май кесектері ерітіліп жатқандықтан, қыздырушы элемент өзінің барлық қызуын бере алмайтындықтан пайда болады.

- Егер қуырғыш жұмыс жасамай қалса, оның ішіндегі майды суытып, өзіңіздің Philips дилеріңізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына арызданыңыз.

## Электрмагниттік өріс (ЭМӨ)

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

## Қолдануға дайындық

- 1 Құралды көлбеу, тегіс, жайлы бетке, балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.

Егер сіз қуырғышты пештің төбесіне қойғыңыз келсе, онда пештің сақиналары сәндірулі және суық екендігін тексеріп алыңыз.

- 2** Себеттің ұстағышын шығарып алыңыз. (Сурет 1)
- 3** Босату түймесін сәл басу арқылы, қақпақты ашыңыз. Қақпақ автоматты түрде ашылады. (Сурет 2)
- 4** Себетті қуырғыштан шығарыңыз.
- 5** Кебу қуырғышқа май немесе сұйытылған майды ішкі ыдысындағы көрсеткіш деңгейіне дейін құйыңыз («Май және сұйық май» тармағын қарап, қатты майды қалай қолдану керектігін қараңыз). (Сурет 3)

	Май/ сұйытылған май	Қатты май
Минимум	1.8 l	1575 гр
Максимум	2.0 l	1750 гр

### Май және сұйық май

Әр түрлі майды арластырмаңыз!

Біз сізге қуыруға арналған майды немесе сұйық майды, өте майлы емес өсімдік майын (мысалы линольдi қышқылдық) қолданғаныңыз деп кеңес береміз.

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

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

Ішкі ыдысты шанышқымен зақымдап алмаңыз.

### Құралды қолдану

#### Қуыру

Абай болыңыз, қуырып жатқанда қақпақтағы фильтрден ыстық бу шығады.

- 1** Тоқ сымын тоқ сымын сақтайтын жерден шығарып, шанышқыны қабырғадығы розеткаға қосыңыз. (Сурет 4)

Тоқ сымы құралдың ыстық бөліктеріне байланысқа түспегендігін тексеріп отырыңыз.

- 2** Температура бақылауын қажетті температураға орнатыңыз (150-190 °C). (Сурет 5)
  - Қандай температура таңдау керектігі жөніндегі ақпаратты табу үшін, қуырмақшы болып жатқан тамақтың орамын немесе осы қолдану нұсқасының соңында берілген кестелерді қараңыз.
  - Май немесе сұйытылған май алдын ала таңдаған температураға 10 - 15 минут ішінде қызиды.



- Қуырғыш қызып жатқанда температура жарығы бірнеше рет біресе жанып, біресе сөніп отырады. Осы жарық біраз уақыт бойы сөніп қалғанда, майдың температурасы алдын ала таңдаған керекті температураға жетті деген сөз.
- Бір салымды қуырып болғаннан соң, температура жарығы қайтадан жанады. Келесі салымды қуыра алдында, жарық біраз уақыт сөнгенше күттіңіз.

*Есте сақтаңыз: Себетті май қызып жатқанда қуырғышта қалдырсаңыз болады.*

**3** Себеттің ұстағышын шығарып алыңыз. (Сурет 1)

**4** Босату түймесін сәл басу арқылы қақпақты ашыңыз. (Сурет 2)

**5** Қуырғыштан себетті алып, қуырғалы жатқан тамақты себетке салыңыз.

*Есте сақтаңыз: Ең тиімді қуыру нәтижесіне жету үшін, біз сізге төменде көрсетілген максималды мөлшерден аспаңыз деп кеңес береміз.*

	Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп	Мұздатылған Француз жолымен жасалатын қуырылған картоп
Максимум мөлшері	1000 гр	800 гр
Ең тиімді нәтиже үшін қажетті мөлшер	600 гр	450 гр

**6** Себетті қуырғышқа абайлап салыңыз. (Сурет 6)

Себеттің дұрыс енгізілгендігін тексеріп отырыңыз.

**7** Қақпақты жабыңыз.

**8** HD6113 түрі: Қажетті қуыру уақытын орнатыңыз (осы тармақтағы «Таймер» бөлігін қараңыз).

Қуырғышты таймерді орнатпастан да қолдануға болады.

**9** Себет сабының босату сырғымасын өзіңізге қарай жылжытып, саптарын абайлап қуырғышқа қарай майыстырыңыз. (Сурет 7)

*Есте сақтаңыз: Соңында жақсы нәтижеге жету үшін, қуырғамашы болып жатқан тамақтың орамындағы немесе осы қолдану нұсқасының соңында берілген кестелерде көрсетілген қуыру уақытын сақтап отырыңыз.*

*Есте сақтаңыз: Бір қалыпты алтын түсті нәтижеге жету үшін, қуырып жатқанда себетті бірнеше рет майдан көтеріп, оның ішіндегі тамақты жаймен сілкіп отырыңыз.*

## Таймер (тек HD6113 түрінде ғана)

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

**1** Таймер түймесін қуыру уақытын минуттарға қою үшін басыңыз. (Сурет 8)

Таңдаған уақыт дисплейде көрінеді.

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

- Орнатуға болатын ең максималды қуыру уақыты 99 минут.
- Сіз қуыру уақыт тағайындағаннан бірнеше секундтан кейін таймер уақытты кері қарай санай бастайды.

- Таймер уақытты кері қарай санай бастаса, қанша уақыт қалғандығы көрсеткіште жанып өшіп тұрады. Соңғы минут секундтармен саналады.

**3** Егер алдын ала қойылған уақыт дұрыс емес болса, онда сіз ол уақытты өшіру үшін, таймер кері қарай санай бастағанда (мәселен ол жымыңдай бастағанда), оны 2 секунд бойы басып тұрыңыз. Түймені дисплейде '00' пайда болғанша басып тұрыңыз, ал енді керек уақытты орнатсаңыз болады.

**4** Алдын ала қойылған уақыт өткенде дыбыс естіледі. 20 секундтан кейін ол дыбыс қайталанады. Таймер түймесін басу арқылы сіз дыбысты өшіре аласыз.

### Қуырып болғаннан соң

**1** Себеттің ұстағышын шығарып алыңыз.

**2** Қақпақты ашыңыз. (Сурет 2)

Ыстық будан және шашырайтын майдан сақ болыңыз.

**3** Себетті қуырғыштан шығарыңыз.

Артық майды алып тастау үшін, себетті қуырғыш үстінде сілкіп алыңыз немесе оны ішкі ыдыстың жиегіне іліп, сорғыту ұстанымына қойсаңыз болады. Қуырылған тамақты майды сорып алатын қағазы бар, мысалы ас үй қағазы бар табаққа немесе кепсерге салыңыз.

**4** Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

Қуырғышты майы әбден суығанша қозғалтпаңыз. Суыту шамамен 60 минут алады.

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

*Есте сақтаңыз: Егер қуырғыш ішінде қатты май болса, онда майды қуырғыш ішінде қатайтып, қуырғышты сол майымен бірге сақтаңыз. («Қолдануға дайындық» тармағындағы «Май және сұйық май» бөлігін қараңыз).*

### Тазалау

Май әбден суығынша күтіңіз.

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

**1** Қақпақты алыңыз. Құйып алатын жүйесі көрінетін болады. (Сурет 9)

**2** Себетті қуырғыштан шығарып, майды немесе сұйық майды құйып алыңыз. (Сурет 10)

**3** Қуырғыштың негізін дымқыл шүберекпен немесе асхана қағазымен тазалаңыз (кішкене тазалағыш сұйықтықпен).

Негізін ешқашан суға батырмаңыз.

**4** Ішкі ыдысын ыстық сумен біраз тазалағыш сұйықтық қосып жуыңыз.

**5** Қақпағы мен себетті ыстық сумен біраз тазалағыш сұйықтық қосып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

**6** Бөлшектерді таза сумен шайып, оларды жақсылап кептіріңіз.

## Майға қарсы тұратын тұрақты фильтірді тазалау.

Бұл құрал тұрақты фильтірмен қамтамасыз етілген. Тиімді қызмет қамтамасыз ету үшін, металды фильтір әрдайым тазаланып тұруы тиіс.

- ▶ **Қуырғыштың қақпағын құралды қолданып болған сайын ыстық сумен біраз тазалағыш сұйықтық қосып жуыңыз немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.**

Жақсылап тазалау үшін:

- 1** Қақпақтың ішіндегі бұрауыштарын бұрап босатыңыз. (Сурет 11)
- 2** Қақпақтың ішкі жағынан фильтірді тартып суырып алыңыз. Бұл үшін біраз күш салу керек болады! Фильтірді қақпаққа қайтадан орнатып, құралды қайтадан қолданар алдында фильтірді әбден кептіріп алыңыз. (Сурет 12)
- 3** Фильтірді қақпаққа қайтадан салып, қақпақтың ішкі жағындағы бұрауыштарды бұрап, бекітіңіз.

## Майды немесе сұйық майды алмастыру

Май мен сұйық май өзінің пайдалы қасиеттерін жылдам жоғалтатындықтан, майды жиі ауыстырып тұрғаныңыз дұрыс. Оны жасау үшін, төмендегі нұсқаны орындаңыз. Егер сіз қуырғышты көбінесе тек Француз жолымен жасалатын қуырылған картоп дайындау үшін ғана қолданатын болсаңыз, майды немесе сұйық майды 10 - 12 рет қолданып барып, алмастырған жөн. Егер сіз қуырғышты протеині көп тамақтарды (мәселен, ет немесе балық) дайындау үшін қолданатын болсаңыз, онда сіз майды жиірек алмастыруыңыз тиіс.

- ▶ **Бір майды 6 айдан артық қолданбаңыз, әрі тамақтың орамында берілген нұсқаларды орындап отырыңыз.**
- ▶ **Қолданып жатқан майға жаңа май немесе сұйық май қосуға болмайды.**
- ▶ **Әр түрлі майды арластырмаңыз.**
- ▶ **Майыңыз қызған кезде көбіктене бастаса, немесе жағымсыз иіс немесе дәм шығарса, әлде түсі қарайып, сироп тәріздес бола бастаса, оны міндетті түрде ауыстырыңыз.**

## Қолданып болған майды немесе сұйық майды тазалау

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

## Сақтау

- 1** Барлық бөлшектерді қуырғыштың ішіне салып, қақпағын жабыңыз.
- 2** Тоқ сымын жинап, тоқ сымын салғыш орынға салыңыз да, розеткасын розетканы бекітетін жерге бекітіңіз. (Сурет 13)
- 3** Қуырғышты ұстағышынан ұстап көтеріңіз.

## Қуыруға арналған кеңестер

Осы қолдануға арналған нұсқаның соңында берілген кестені қарап, дайындау уақыты мен температура бағдарламаларын қарап алыңыз.

## Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп

Сіз мына жолмен ең дәмді және қытырлақ Француз жолымен қуырылатын 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** Французша дайындалған картопты екі рет қуырған дұрыс: бірінші ретте 4-6 минут , 160°C температурамен, ал екінші ретте 5-8 минут , 175 °C температурасымен құырыңыз.

**3** Үйде жасалған Француз картобын ыдысқа салып, сілкілеңіз. Екінші рет қуырар алдында, қуырылған картопты суытып алыңыз.

### **Мұздатылған тамақ**

Мұздатылған қуырылған картоп, алдын ала пісірілген, сондықтан, сіз олардың орамындағы берілген нұсқа бойынша бір рет қана қуыруыңыз керек.

Мұздатқыштан алынған тамақ (-16 дан -18 °Cға дейін) майға салынғанда, оны әжептеуір суытып жібереді. Тамақ бірден қуырыла бастамағандықтан, ол көп май сіңдіріп алуы мүмкін.

Мұның алдын алу үшін, мына төмендегі тәсілдерді қолданыңыз:

- Мұздатылған тамақты қуырар алдында бөлме температурасында ерітіп алған дұрыс, егер қуырғалы жатқан тамақтың орамында басқа нұсқа берілмеген болса.
- Қуырғалы жатқан тағамнан мұз бен суды әбден сілкіп тастап, кептіріп алыңыз.
- Бірден тым үлкен мөлшерді қуыруға болмайды (Осы қолдануға арналған нұсқадағы тиісті кестені қараңыз).
- Осы қолдануға арналған нұсқаның соңында берілген тиісті кестеде көрсетілген температураны немесе қуырылғалы жатқан тамақ орамындағы көрсетілген температураны таңдаңыз. Егер температура жөнінде нұсқа берілмесе, 190 °C температурасын таңдаңыз.
- Тамақты майға өте абайлап жаймен батырыңыз, себебі мұздатылған тамақ ыстық майға батырылғанда өте қатты қайнай бастайды.

### **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.

### **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 себінізді тигізесіз. (Сурет 14)

Таймерді тастар алдында оның батареясын шығарып алыңыз (тек HD6113 түрі ғана).

**1** Таймер панелін алу үшін, тегіс жүзі бар кішкене бұрауыш қолданыңыз. (Сурет 15)

**2** Батареяны алыңыз. Оны күнделікті үй қоқыстарымен бірге тастауға болмайды, арнайы ресми жинайтын жерге апарып тапсырыңыз.

### **Кепілдік және қызмет**

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде бірде бір мәселе болса, Philips-тің интернет бетіндегі [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік

кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips-тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

### Ақаулықтарды табу

Келелі мәселе	Себеп	Шешім
Қуырылған тамақ алтын сары түсті емес және/немесе қытырлақ емес.	Таңдаған температура өте төмен немесе тамақ керек уақыт аралығында қуырылмаған.	Қуыратын тамақ қорабын немесе осы буклеттің соңындағы тағам кестесін қарап, сіз таңдаған температура немесе қуырылатын уақыт дұрыс екендігін тексеріңіз. Температура бақылауын керек температураға қойыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы қолдануға арналған нұсқадағы тиісті кестеде көрсетілген мөлшерден артық тамақ мөлшерін бірден қуыруға болмайды.
	Май немесе сұйытылған май жеткілікті түрде қызымайды.	Температура бақылаушының тежегіші күйіп кеткен болар, сондықтан қорғауыш сөндіру жүйесі құралды сөндіріп тастап отырған болар. тежегішті алмастыру үшін, өзіңіздің Philips дилеріңізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына арызданыңыз.
Қуырғыштан өте қатты жағымсыз иіс шығып тұр.	Түпкілікті анти-май фильтрі майланып қалған.	Қақпақты алып, қақпақ пен фильтрді тазалау сұйықтығымен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
	Май немесе сұйық май енді таза емес болар.	Майды немесе сұйық майды ауыстырыңыз. Майды немесе сұйық майды тын 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.	Қақпақ дұрыс жабылмаған.	Қақпақтың дұрыс жабылғандығын тексеріңіз.
	Түпкілікті анти-май фильтрі майланып қалған.	Қақпақты алып, қақпақ пен фильтрді тазалау сұйықтығымен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
Қуырып жатқанда май немесе сұйытылған май жиіктен шығып, тасып кетіп жатыр.	Қуырғыш себеттің ішінде май немесе сұйық май мөлшері өте көп.	Қуырғыштағы май деңгейі максимум деңгейінен аспағандығын тексеріңіз.

Келелі мәселе	Себеп	Шешім
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында әбден кептіріңіз, және тамақты оның нұсқауында көрсетілген әдіс бойынша қуырыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы қолдануға арналған нұсқадағы тиісті кестеде көрсетілген мөлшерден артық тамақ мөлшерін бірден қуыруға болмайды.
Май немесе сұйық май қуырып жатқанда қатты көбіктенеді.	Тағам өте дымқыл.	Тағамды қуырар алдында әбден кептіріңіз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Әр түрлі майды араластырмаңыз немесе көбікке қарсы агенті бар май немесе сұйық май қолданбаңыз.
	Ішкі ыдыс дұрыс тазаланбаған.	Ішкі ыдысты осы қолдану нұсқауында суреттелгендей тазалаңыз.

### Қуыру уақыты және температура бағдарламалары.

Төмендегі кесте бойынша сіз белгілі бір тамақ түрін бірден қанша мөлшерін жасай алатындығыңызды және қандай температурада және қандай уақыт таңдау керектігін біліп аласыз.

Егер қуырғалы жатқан тамақтың орамында көрсетілген нұсқаның кестеде берілген нұсқадан айырмашылығы бар болса, онда тамақтың орамында берілген нұсқаны орындаңыз.

\*) Сонымен қатар «қуыру кеңестері» тармағынан үйде жасалған Француз жолымен жасалатын картопты қалай жасау керектігін қараңыз.

### ҚУНАҚЫ НЕМЕСЕ МҰЗДАН ЕРІТІЛГЕН ТАМАҚ

Температура	Тамақ түрі	Ең тиімді нәтиже үшін қажетті мөлшер	Максимум мөлшері	Қуыру уақыты (минуттармен)
150 °C	Саңырауқұлақ	8-10 кесек		2-3
160 °C	Үйде жасалған Француз жолымен қуырылған картоп*) 1ші қуыру айналымы	600 гр	1000 гр	4-6 (2ші қуыру айналымы жөнінде нұсқаны табу үшін, осы кестедегі 175 °C ға барыңыз)
	Қунақы балық	450 гр		5-7

Температура	Тамақ түрі	Ең тиімді нәтиже үшін қажетті мөлшер	Максимум мөлшері	Қуыру уақыты (минуттармен)
170 °C	Тауық (сандары)	3-5 кесек		12-15
	Ұнға аунатылған көкөніс (мәселен, түрлі түсті капуста)	8-10 кесек		2-3
175 °C	Үйде жасалған Француз жолымен қуырылған картоп*) 2ші қуыру айналымы	600 гр	1000 гр	3-4
	Қытырлақтар (өте жұқа кесілген картоп тілімдері)	600 гр		3-4
	Картоп крокеттері	4-5 кесек		4-5
180 °C	Қытайлық турама толтырылған құймақ	2-3 кесек		6-7
	Вьетнамдық турама толтырылған құймақ	5-6 кесек		5-6
	Шағын дәм татарлар	8-10 кесек		3-4
	Майға батырылған кальмар сақиналары	8-10 кесек		3-4
	Асшаяндар	8-10 кесек		3-4
190 °C	Баклажан (тілімдері)	600 гр		3-4
	Ет/балық крокеттері	4-5 кесек		4-5
	Вендік шницель	2 кесек		3-4

## Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šią instrukciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Prietaisąjunkite tik į žemintą sieninį el. lizdą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ įgaliotuose techninės priežiūros centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojančia.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai nuvalykite atskiras skrudintuvės dalis (žr. skyrių „Valymas“). Prieš pripildami į skrudintuvę aliejaus ar skystų riebalų, patikrinkite, ar visos skrudintuvės dalys yra visiškai sausas.
- Niekada nemerkite korpuso, kuriame yra elektrinės dalys ir kaitinimo elementai, į vandenį ir neskalkaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Po naudojimo visada išjunkite prietaisą. Nejudinkite skrudintuvės tol, kol ji pakankamai neatvės.
- Prietaiso nejunkite, kol nepripylėte į jį aliejaus ar riebalų. Įsitinkite, kad į skrudintuvę visada pripilta iki lygmens esančio tarp dviejų žymų ant vidinio dubens sienelės.
- Skrudinant per filtrą išleidžiamas karštas garas. Prie garų neikiškite rankų ir veido. Karštų garų turite saugotis ir nukeldami dangtį.
- Neleiskite prietaisu naudotis vaikams. Laidas negali kaboti nusviręs nuo stalo ar darbinio paviršiaus, ant kurio padėtas prietaisas, krašto.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai ar (pusiau) profesionaliems tikslams arba naudojamas ne pagal instrukciją, garantija negalios ir „Philips“ nepriims atsakomybės už padarytą žalą.
- Maistą skrudinkite taip, kad jo spalva taptų geltonai auksine, o ne tamsia ar ruda ir pašalinkite sudegusius maisto likučius! Maisto, kuriame yra daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdinių produktų, neskrudinkite aukštesnėje nei 175°C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilimido išskyrimas).

## Apsauginis išjungiklis

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

- Jei skrudintuvė neveikia, leiskite aliejui arba riebalams atvėsti ir kreipkitės į savo „Philips“ pardavėją arba į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

## Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šioje instrukcijoje pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jis yra saugus naudoti.

## Paruošimas naudoti

- 1 Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Jei skrudintuvę norite pastatyti ant viryklės, patikrinkite, ar viryklės kaitvietės išjungtos ir ar jos yra atvėsusios.

- 2 Atlenkite krepšelio rankeną. (Pav. 1)
- 3 Nukelkite dangtį, švelniai paspaudę atlaisvinimo mygtuką. Dangtis pakils automatiškai. (Pav. 2)



- 4 Išimkite krepšelį iš skrudintuvės.
- 5 Į sausą skrudintuvę pripilkite aliejaus, skystų riebalų arba ištirpdytų kietų riebalų iki vidinio dubens aukščiausios žymės (skyriuje „Aliejus ir riebalai“ rasite instrukcijas, kaip naudotis kietais riebalais). (Pav. 3)

	Aliejus/skysti riebalai	Kieti riebalai
Min.	1,8 l	1575 g
Maks.	2,0 l	1750 g

### Aliejus ir riebalai

#### Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių!

Patariame naudoti kepimo aliejų arba skystus kepimo riebalus, iš kurių labiausiai tinka augalinis aliejus arba neprisotinti riebalai (pvz., linoleiko rūgštis).

Galima naudoti ir kietus kepimo riebalus, bet šiuo atveju reikalingos papildomos atsargumo priemonės, nes riebalai 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.

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

### Prietaiso naudojimas

#### Skrudinimas

Būkite atsargūs: skrudinimo metu iš filtro dangtyje išeina karštas garas.

- 1 Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į sieninį el. lizdą. (Pav. 4)

Įsitikinkite, kad laidas nesiliečia su karštomis prietaiso dalimis.

- 2 Temperatūros valdikliu nustatykite reikiamą temperatūrą (150–190 °C). (Pav. 5)

- Informacijos, kokią temperatūrą pasirinkti, ieškokite ant skrudinamo maisto pakuotės arba atitinkamoje lentelėje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.
- Aliejus ar riebalai iki pasirinktos temperatūros įkais per 10–15 minučių.
- Kol skrudintuvė kaista, temperatūros lemputė keletą kartų užges ir vėl užsidegs. Kai ji kuriam laikui užgesa, aliejus ar riebalai pasiekia nustatytą temperatūrą.
- Kai maisto porcija bus paskrudinta, taip pat užsidegs temperatūros lemputė. Jai užgesus, kurį laiką palaukite, prieš pradėdami skrudinti kitą porciją.

*Pastaba: Kol aliejus ar riebalai kaista, krepšelį galite palikti skrudintuvėje.*

- 3 Atlenkite krepšelio rankeną. (Pav. 1)
- 4 Dangtį nukelkite, švelniai paspaudę atlaisvinimo mygtuką. (Pav. 2)
- 5 Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir į jį sudėkite norimą skrudinti maistą.

*Pastaba: Jei norite gerai iškepti, patariame neviršyti maksimalaus, nurodyto žemiau, maisto kiekio.*

	Naminės skrudintos bulvytės	Šaldytos skrudintos bulvytės
Didžiausias kiekis	1000 g	800 g
Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	600 g	450 g

#### **6** Atsargiai įleiskite krepšelį į skrudintuvę. (Pav. 6)

Patikrinkite, ar krepšelis buvo gerai įstatytas.

#### **7** Uždenkite dangtį.

#### **8** Tik HD6113 modeliams – nustatykite reikiamą kepimo laiką (žr. skirsnį „Laikmatis“ šiame skyriuje).

Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

#### **9** Patraukite atlaisvintą krepšelio rankenėlę į save ir atsargiai užstumkite rankenėlę į skrudintuvę. (Pav. 7)

*Pastaba: Norėdami gerai iškepti, laikykitės paruošimo laiko, nurodyto ant pakuotės arba lentelės, esančiose šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.*

*Pastaba: Maistas įgaus rudai auksinį atspalvį, jei skrudindami keletą kartų iškelsite krepšelį iš riebalų ir švelniai pakratysite turinį.*

### **Laikmatis (tik HD6113 modeliuose)**

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

#### **1** Paspausdami laikmačio mygtuką nustatykite skrudinimo laiką. (Pav. 8)

Nustatytas laikas rodomas ekrane.

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

- Ilgiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.
- Kai tik nustatysite skrudinimo laiką, laikas bus pradedamas skaičiuoti po kelių sekundžių.
- Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laikas blyksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

#### **3** Jei nustatytas laikas jums netinka, jūs galite jį ištrinti, vėl spausdami 2 sekundes mygtuką tuo metu, kai laikmatis pradeda skaičiuoti laiką (t.y. kai skaičiai ekrane ima mirkčioti). Laikykite nuspaudę mygtuką, kol ekrane atsiranda skaičiai „00“. Dabar galite nustatyti reikiamą laiką.

#### **4** Pasibaigus nustatytam laikui, išgirsite garsinį signalą. Po 20 sekundžių pypsėjimas pasikartos. Pypsėjimą galite išjungti, paspausdami laikmačio mygtuką.

### **Po skrudinimo**

#### **1** Atlenkite krepšelio rankeną.

#### **2** Atidarykite dangtį. (Pav. 2)

Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymosi.

#### **3** Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės.

Norėdami pašalinti aliejaus arba riebalų perteklių, pakratykite krepšelį virš skrudintuvės arba nuvarvinkite riebalus, pakabinę krepšelį ant vidinio dubens krašto. Iškeptą maistą sudėkite į dubenį arba į kiaurasamtį, kuris būtų ištiestas riebalus sugeriančiu popieriumi, pvz., virtuviniu popieriumi.

**4** Po naudojimo prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo.

Skrudintuvės nejudinkite, kol aliejus ar riebalai pakankamai nesukietės, tai truks apie 60 minučių.

*Pastaba: Jei skrudintuvės nenaudojate reguliariai, patariame išimti atvėsusį aliejų ar skystus riebalus ir laikyti juos gerai uždarytose buteliuose, geriau šaldytuve ar šaltoje vietoje. Į butelius aliejų ar riebalus pilkite pro smulkų sietelį, kad neliktų maisto dalelių. Prieš ištuštinami vidinį dubenį, nuimkite keptimo krepšelį.*

*Pastaba: Jei skrudinate naudodami kietus riebalus, palaukite kol jie skrudintuvėje sukietės ir palikite juos ten (žr. skyriaus „Paruošimas naudoti“ skirsnį „Aliejus ir kieti riebalai“).*

## Valymas

Palaukite, kol aliejus arba riebalai pakankamai atvės.

Valydami prietaisą, nenaudokite šlifuojančių (skystų) valiklių ar medžiagų (pvz., šiurkščių kempinių).

**1** Nuimkite dangtį. Tada pamatysite išpylimo sistemą. (Pav. 9)

**2** Išimkite krepšelį iš skrudintuvės ir išpilkite aliejų arba riebalus. (Pav. 10)

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

Korpuso niekada nemerkite į vandenį.

**4** Vidinį dubenį plaukite karštu vandeniu su skystu valikliu.

**5** Dangtį ir krepšelį išplaukite karštu vandeniu su skystu valikliu arba indaplovėje.

**6** Tuomet detales perplaukite švariu vandeniu ir visiškai išdžiovinkite.

## Nuolatinio riebalus sulaikančio filtro valymas

Šiame prietaise yra nekeičiamas filtras. Jei norite pasiekti geriausių rezultatų, metalinį filtrą valykite reguliariai.

► Kaskart pasinaudoję prietaisu, išplaukite skrudintuvės dangtį karštu vandeniu su skystu valikliu arba indaplovėje.

Jei norite išvalyti kruopščiai:

**1** Dangčio viduje atsukite varžtus. (Pav. 11)

**2** Filtrą nuimkite, jį traukdami iš vidinės dangčio pusės. Tam gali prireikti pastangų! Prieš įstatydami jį į dangtį ir vėl naudodami prietaisą palaukite, kol filtras gerai išdžius. (Pav. 12)

**3** Įstatykite filtrą atgal į dangtį ir prisukite varžtus dangčio viduje.

## Aliejaus ar riebalų keitimas

Kadangi aliejus ir riebalai gana greitai praranda savo teigiamas savybes, aliejų ar riebalus keiskite reguliariai. Apie pakeitimą aiškinama žemiau esančiame skirsnyje.

Jei skrudintuvę dažniausiai naudojate skrudintoms bulvytėms ruošti ir jei aliejų ar riebalus nukošiate po kiekvieno panaudojimo, aliejų ar riebalus prieš pakeisdami galite naudoti 10–12 kartų. Jei skrudintuvę naudojate maistui, kuriame yra daug baltymų (mėsos ar žuvies), ruošti, aliejų ar riebalus reikia keisti dažniau.

► Niekada nenaudokite aliejaus ar riebalų ilgiau nei 6 mėnesius ir visada vadovaukitės ant pakuotės pateiktais nurodymais.

► Į naudotą aliejų ar riebalus niekada nepilkite šviežio aliejaus ar riebalų.

► Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.

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

### Panaudoto aliejaus ar riebalų išmetimas

---

Sunaudotą aliejų ar riebalus supilkite į originalius plastmasinius butelius. Panaudotus kietus riebalus galite išmesti, visų pirma sustingdę juos skrudintuvėje (išėmę krepšelį) ir po to mentele išgrandę juos iš skrudintuvės ir suvynioję į laikraštį. Butelį ar laikraštį galite išmesti į neperdirbamų atliekų konteinerį (ne į perdirbamų atliekų konteinerį) arba išmeskite juos, remdamiesi savo šalyje galiojančiais įstatymais.

### Laikymas

- 1 Visas dalis sudėkite į skrudintuvę ir uždenkite dangčiu.
- 2 Suvyniokite laidą, įdėkite jį saugojimo skyrelį, o kištuką įstatykite į kištuko pritvirtinimo įpjavą. (Pav. 13)
- 3 Skrudintuvę pakelkite už rankenų.

### Skrudinimo patarimai

Ruošimo laikas ir temperatūra, nurodyti lentelėse, esančiose šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.

### Naminės skrudintos bulvytės

---

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pasigaminsite taip:

- 1 Kietas bulves supjaustykite lazdelėmis. Nuplaukite jas šaltu vandeniu. Taip skrudinant jos nekibs viena prie kitos.

*Pastaba: Lazdeles gerai nusauskinkite.*

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

### Šaldytas maistas

---

Šaldytos bulvytės jau būna apvirtos, todėl jas tereikia paskrudinti vieną kartą, remiantis ant pakuotės esančia instrukcija.

Maistas iš šaldiklio (nuo -16 iki -18 °C) aliejų ar riebalus gerokai atvėsina. Kadangi maistas iškart nepradedą kepti, jį gali prisigerti per daug aliejaus ar riebalų.

Imkitės šių priemonių, jei norite to išvengti:

- Geriausiai prieš skrudinant maistą iš dalies jį atšildyti kambario temperatūroje, nebent kitaip nurodyta ant maisto, kurį skrudinsite, pakuotės.
- Atsargiai nuo maisto, kurį norite skrudinti, nukratykite, kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens lašų, kad jis būtų pakankamai sausas.
- Vienu metu neskrudinkite per daug šaldyto maisto (žr. atitinkamą lentelę šiose naudojimo instrukcijose).
- Skrudinimo temperatūrą pasirinkite pagal atitinkamą lentelę, esančią šių instrukcijų gale, arba nurodymus, pateiktus ant kepamo maisto pakuotės. Jei jokių nurodymų nėra, kepkite 190 °C temperatūroje.
- Atsargiai įleiskite maistą į aliejų ar riebalus, nes dėl šaldyto maisto karštas aliejus ar riebalai gali stipriai burbuliuoti.

## Nemalonių kvapų šalinimas

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

- 1 Aliejų ar riebalus įkaitinkite iki 160°C temperatūros.
- 2 Įdėkite porą plonų duonos riekielių ar kelias petražolių šakeles.
- 3 Palaukite, kol nustos burbuliuoti, tada mentele išimkite duoną ar petražoles. Taip aliejus ar riebalai įgauna neutralų skonį.

### Aplinka

➤ Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite į oficialų surinkimo punktą. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos. (Pav. 14)  
Prieš išmesdami prietaisą, iš laikmačio išimkite maitinimo elementą (taikoma tik HD6113 modeliams).

- 1 Laikmačio dangtelį nuimkite su nedideliu plokščiu atsuktuvu. (Pav. 15)
- 2 Išimkite maitinimo elementą. Nemeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę, bet pristatykite į oficialų surinkimo punktą.

### Garantija ir techninė priežiūra

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

### Trikčių nustatymas ir šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Skrudintas maistas neturi rudai auksinio atspalvio ir/arba netraška.	Nustatyta temperatūra per žema ir/arba maistas buvo skrudinamas nepakankamai ilgai.	Ant maisto pakuotės arba šių instrukcijų lentelėse pasitikrinkite, ar pasirinkote tinkamą temperatūrą ir/arba kepimo laiką. Temperatūros valdikliu nustatykite tinkamą temperatūrą.
	Krepšelyje per didelis maisto kiekis.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto nei nurodyta tam tikroje šių instrukcijų lentelėje.
	Aliejus ar riebalai pakankamai neįkaista.	Galėjo perdegti temperatūros valdiklio saugiklis, dėl to apsauginis išjungiklis išjungė prietaisą. Saugiklį gali pakeisti jūsų „Philips“ atstovas arba „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras.
Skrudintuvė skleidžia stiprų nemalonių kvapą.	Persisunkęs ilgalaikis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimtą dangtį bei filtrą plaukite karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu arba indaplovėje.
	Aliejus ar riebalai nėra švarūs.	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.

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Garas eina ne iš filtro.	Netinkamai uždėtas dangtis.	Patikrinkite, ar dangtis tinkamai uždėtas.
	Persisunkęs ilgalaikis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimtą dangtį bei filtrą plaukite karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu arba indaplovėje.
Skrudinant aliejus ar riebalai taškosi per skrudintuvės kraštus.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Įsitinkite, kad aliejus ar riebalai skrudintuvėje neviršija didžiausios žymos.
	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą gerai nusausinkite ir skrudinkite pagal šias instrukcijas.
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto nei nurodyta atitinkamoje šių instrukcijų lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą gerai nusausinkite.
	Naudojami aliejus arba riebalai netinka skrudinimui.	Niekada nemišykite skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių ir naudokite neputojantį aliejų ar skystus riebalus.
	Netinkamai išvalytas vidinis dubuo.	Vidinį dubenį valykite taip, kaip nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.

### Paruošimo laikas ir temperatūros nustatymai

Lentelėse, esančiose žemiau, surašyta, kiek kokios rūšies maisto galite kepti vienu metu ir kokią temperatūrą bei kepimo laiką turėtumėte pasirinkti.

Jei nurodymai, esantys ant maisto pakuotės nesutampa su lentelėse pateiktais duomenimis, visuomet vadovaukitės nurodymais, esančiais ant maisto pakuotės.

\*) Norėdami paruošti namines bulvytes, žr. „Skrudinimo patarimai“.

### ŠVIEŽIAS ARBA ATŠILDYTAS MAISTAS

Temperatūra	Maisto tipas	Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (minutėmis)
150 °C	Grybai	8–10 vnt.		2–3
160 °C	Naminės skrudintos bulvytės*) 1-asis skrudinimo ciklas	600 g	1000 g	4–6 (2-ajam skrudinimo ciklui nustatykite 175 °C temperatūrą)
	Šviežia žuvis	450 g		5–7

Temperatūra	Maisto tipas	Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (minutėmis)
170 °C	Viščiukas (lazdelėmis)	3–5 gabaliukai		12–15
	Daržovės tešloje (pvz., grybai, kalafiorai)	8–10 vnt.		2–3
175 °C	Naminės skrudintos bulvytės*) 2-asis skrudinimo ciklas	600 g	1000 g	3–4
	Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai)	600 g		3–4
	Bulvių krocketai	4–5 vnt.		4–5
180 °C	Kiniški suktinukai	2–3 vnt.		6–7
	Vietnamietiški suktinukai	5–6 vnt.		5–6
	Užkandėlės	8–10 vnt.		3–4
	Kalmarų žiedai tešloje	8–10 vnt.		3–4
	Krevetės	8–10 vnt.		3–4
190 °C	Baklažanas (griežinėliais)	600 g		3–4
	Mėsos / žuvies krocketai	4–5 vnt.		4–5
	Vienos šnicelis	2 vnt.		3–4

## Svarīgi

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

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina autorizētā Philips servisa centrā, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai pilnvarotā Philips servisa centrā. Nemēģiniet labot ierīci pašu spēkiem, jo tad garantija vairs nebūs spēkā.
- Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, notīriet cepšanas ierīces noņemamās detaļas (skatiet nodaļu "Tīrīšana"). Pirms piepildāt cepšanas ierīci ar eļļu vai šķidrājiem taukiem, raugieties, lai visas detaļas būtu pilnīgi sausas.
- Nekad neiegremdējiet korpusu ar elektriskām detaļām un sildīšanas elementu ūdenī vai neskalojiet to zem krāna ūdens.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nepārvietojiet cepšanas ierīci, kamēr tā pietiekami neatdziest.
- Neieslēdziet ierīci, pirms to neesat piepildījis ar eļļu vai taukiem. Pārliecinieties, ka cepšanas ierīce vienmēr ir piepildīta līdz līmenim starp divām atzīmēm iekšējās bļodas iekšpusē.
- Cepšanas laikā caur filtru izdalās karsts tvaiks. Turiet seju un rokas drošā attālumā no tvaika. Atverot vāku, uzmanieties no karsta tvaika.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, uz kuras ierīce atrodas.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās. Ja ierīce tiek lietota neatbilstoši vai (daļēji) profesionālos nolūkos vai arī neatbilstoši lietošanas pamācībai, garantijas saistības nav spēkā un Philips neuzņemas atbildību par bojājumiem.
- Gatavojiet ēdīenu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačās! Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļu vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175 °C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).

## Drošības izslēgšanās sistēma

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

- Ja cepšanas ierīce vairs nestrādā, ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist un vērsieties pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotā servisa centrā.

## 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 Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas bērniem nepieejamā vietā.

Ja vēlaties novietot cepšanas ierīci uz plīts virsmas, pārliecinieties, ka plīts riņķi ir izslēgti un atdzisuši.

- 2 Izlociet cepšanas ierīces groza rokturi. (Zīm. 1)
- 3 Atveriet vāku, viegli nospiežot pogu. Vāks atvērsies automātiski. (Zīm. 2)
- 4 Izņemiet grozu no cepšanas ierīces.



- 5** Piepildiet sausu cepšanas ierīci ar eļļu, šķīdriem taukiem vai izkausēties cietiem taukiem līdz pat augšējai atzīmei iekšējās bļodas iekšpusē (skatiet sadaļu 'Eļļa un tauki', lai iegūtu papildu informāciju par to, kā izmantot cietus taukus). (Zīm. 3)

	Eļļa/šķīdrie tauki	Cietie tauki
Min.	1,8 l	1575 g
Maks.	2,0 l	1750 g

## Eļļa un tauki

### Nekad nejauciet dažādas eļļas veidus vai taukus!

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

Var lietot arī cepšanai paredzētos cietos taukus, bet tādā gadījumā nepieciešams ievērot īpašus piesardzības pasākumus, lai tauki nesprakšķētu un sildelements 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, kad tos atkārtoti karsē. Lai to novērstu, ar dakšiņu sadurstat kausētos taukus.

Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu iekšējo trauku.

## Ierīces lietošana

### Cepšana

Esiet piesardzīgs: karsts tvaiks izplūdis no filtra vāka cepšanas laikā.

- 1** Izvelciet visu elektrovadu no uzglabāšanas nodaļējuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē. (Zīm. 4)

Pārliecinieties, ka elektrības vads nesaskaras ar ierīces karstajām detaļām.

- 2** Noregulējiet temperatūras vadību nepieciešamajā temperatūrā (150-190 °C). (Zīm. 5)

- Lai iegūtu plašāku informāciju par to, kuru temperatūra izvēlēties, pārbaudiet cepamās pārtikas iesaiņojumu vai tabulas, kas atrodas šo lietošanas pamācību beigās.
- Eļļa vai tauki uzsils līdz izvēlētajai temperatūrai 10 līdz 15 minūtēs.
- Kamēr cepšanas ierīce uzsilt, temperatūras lampiņa izslēdzas un ieslēdzas vairākas reizes. Kad tā kādu laiku paliek, eļļa vai tauki ir sasnieguši iestatīto temperatūru.
- Pēc vienas partijas izcepšanas, temperatūras gaismiņa arī ieslēgsies. Pirms nākamās partijas cepšanas, kādu laiku nogaidiet, kamēr tā ir redzama.

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

- 3** Izlokiet cepšanas ierīces groza rokturi. (Zīm. 1)
- 4** Atveriet vāku, viegli nospiežot pogu. (Zīm. 2)
- 5** Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un ievietojiet grozā cepamos produktus.

*Piezīme: Lai iegūtu vislabākos rezultātus, iesakām nepārsniegt turpmāk minētos maksimālos daudzumus.*

	Mājas pagatavoti frī kartupeļi	Saldēti frī kartupeļi
Maks. daudzums	1000 g	800 g
Ieteicamais daudzums vislabākām rezultātiem	600 g	450 g

### 6 Rūpīgi ievietojiet grozu cepšanas ierīcē. (Zīm. 6)

Pārliecinieties, ka grozs ir atbilstoši ievietots.

### 7 Aizveriet vāku.

### 8 Tikai HD6113 modelim: Uztādiet nepieciešamo cepšanas laiku (skatiet šīs nodaļas sadaļu 'Taimeris').

Cepšanas ierīci var lietot arī bez taimera.

### 9 Pavirziet groza roktura izlaides sliedi savā virzienā un rūpīgi salieciet rokturi pret cepšanas ierīci. (Zīm. 7)

*Piezīme: Laba gala rezultātiem, ievērojiet uz cepamās pārtikas iesaiņojuma norādīto sagatavošanas laiku vai šo lietošanas pamācību beigās redzamajās tabulās minēto sagatavošanas laiku.*

*Piezīme: Vienmērīga zeltaina cepšanas rezultātam, cepšanas laikā vairākas reizes izņemiet grozu no eļļas vai taukiem un maigi sakratiet saturu.*

## Taimeris (tikai HD6113 modelim)

Taimeris norāda cepšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ cepšanas ierīci.

### 1 Piespiediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs. (Zīm. 8)

Izvēlētais laiks tiek parādīts ekrānā.

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

- Taimeris var noregulēt līdz pat 99 minūtēm.
- Taimeris sāk laika skaitīšanu dažas sekundes pēc cepšanas ilguma izvēles.
- Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais cepšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.

### 3 Ja uzstādītais laiks nav pareizs, varat to dzēst, nospiežot taimera pogu 2 sekundes tobrīd, kad tas sāk skaitīšanu (piem., kad laiks sāk mirgot). Turiet pogu nospiestu līdz uz displeja parādās '00'. Tagad varat iestatīt pareizu cepšanas laiku.

### 4 Kad uzstādītais laiks ir beidzies, jūs dzirdēsiet signālu. Pēc 20 sekundēm skaņas signāls tiks atkārtots. Varat pārtraukt signālu, nospiežot taimera pogu.

## Pēc cepšanas

### 1 Izlociet cepšanas ierīces groza rokturi.

### 2 Atveriet vāku. (Zīm. 2)

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

### 3 Rūpīgi izņemiet grozu no cepšanas ierīces.

Lai noņemtu lieko eļļu vai taukus, pakratiet grozu pār cepšanas ierīci vai ielieciet grozu nosusināšanas pozīcijā, novietojot to atbalstā bļodas iekšpusē. Ielieciet cepto pārtiku bļodā vai caurdurī ar taukus uzsūcošu papīru, piem., virtuves dvieļi.

#### 4 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Nepārvietojiet cepšanas ierīci, kamēr eļļa vai tauki nav pietiekami atdzisuši, kas aizņem apmēram 60 minūtes.

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

*Piezīme:Ja cepšanas ierīcē ir cieti tauki, lai tauki sabiezē un uzglabājiet cepšanas ierīci ar taukiem tajā (skatiet nodaļas 'Sagatavošana lietošanai' sadaļu 'Eļļa un tauki').*

### Tīrīšana

Nogaidiet, kamēr eļļa vai tauki ir pietiekami atdzisuši.

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

- 1 Noņemiet vāku. Izliešanas sistēma kļūs redzama. (Zīm. 9)
- 2 Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un izlejiet eļļu vai taukus. (Zīm. 10)
- 3 Tīriet korpusu ar mitru lupatiņu (ar neredzamu tīrīšanas līdzekli) un/vai virtuves dvieli.

Nekad neiegremdējiet korpusu ūdenī.

- 4 Tīriet iekšējo bļodu ar karstu ūdeni un neredzamu mazgājamā šķīduma.
- 5 Mazgājiet vāku un grozu karstā ūdenī ar neredzamu trauku mazgājamā līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- 6 Izskalojiet detaļas ar tīru ūdeni un rūpīgi tās izžāvējiet.

### Pastāvīgā pret tauku filtra tīrīšana

Šai ierīcei ir pastāvīgais filtrs. Lai nodrošinātu optimālu veiktspēju, metāla filtrs ir jātīra regulāri.

- Mazgājiet cepšanas ierīces vāku karstā ūdenī ar neredzamu trauku mazgājamā līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā katru reizi, kad esat izmantojis ierīci.

Pilnīgai tīrīšanai:

- 1 Atveriet skrūves vāka iekšpusē. (Zīm. 11)
- 2 Izņemiet filtru, izvelkot to no vāka iekšienes. Tam var būt nepieciešams piemērot neredzamu spēku! Pirms filtra novietošanas atpakaļ uz vāka un pirms ierīces turpmākas izmantošanas, ļaujiet filtram pilnīgi izkalst. (Zīm. 12)
- 3 Novietojiet filtru atpakaļ uz vāka un ieskrūvējiet skrūves atpakaļ vāka iekšienē.

### Eļļas vai tauku maiņa

Tā kā eļļa un tauki zaudē savas pozitīvās īpašības diezgan ātri, jums ir regulāri jāmaina eļļa vai tauki. Tā veikšanai ievērojiet turpmāk redzamo.

Ja cepšanas ierīci galvenokārt izmantojat, lai pagatavotu frī kartupeļus un ja pēc katras izmantošanas reizes filtrējat eļļu vai taukus, varat atkārtoti izmantot eļļu vai taukus 10 līdz 12 reizes un tikai tad to mainīt. Ja izmantojat cepšanas ierīci ar proteīniem bagātas pārtikas (piem., gaļa vai zivis) pagatavošanai, jums ir jāmaina eļļa vai tauki biežāk.

- Nekad neizmantojiet to pašu eļļu vai taukus vairāk par 6 mēnešiem un vienmēr ievērojiet uz iesaiņojuma esošos norādījumus.
- Nekad nepievienojiet svaigu eļļu vai taukus pie jau lietotas.
- Nekad nejauciet dažādas eļļas veidus vai taukus.

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

### **Izmantotās eļļas vai tauku izliešana**

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

### **Uzglabāšana**

- 1** Novietojiet/ievietojiet visas detaļas cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.
- 2** Saritiniet vadu, nolieciet to vada glabāšanas nodalījumā un ievietojiet kontaktdakšu tās fiksējošā sadaļā. (Zīm. 13)
- 3** Paceliet cepšanas ierīci aiz tās rokturiem.

### **Cepšanas veidi**

Lai iegūtu informāciju par pagatavošanas laikiem un temperatūras iestatījumiem, skatiet šo lietošanas pamācību beigās atrodamās tabulas.

### **Mājās gatavoti frī kartupeļi**

Visgaršīgākos un kraukšķīgākos frī kartupeļus gatavo šādi:

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

*Piezīme: Salmiņus pilnīgi nosusiniet.*

- 2** Cepiet frī kartupeļus divreiz: pirmo reizi 4-6 minūtes 160 °C temperatūrā, otro reizi - 5-8 minūtes 175 °C temperatūrā.
- 3** Ielieciet mājās gatavotus frī kartupeļus bļodā un sakratiet tos. Ļaujiet frī atdzist, pirms tos likt cepties otro reizi.

### **Saldēta pārtika**

Saldēti frī ir jau iepriekš pagatavoti, tādējādi jums tie ir jācep tikai vienu reizi saskaņā ar uz iepakojuma redzamajām norādēm.

Ieberot pārtiku no saldētavas (-16 līdz -18 °C) ierīcē ar taukvielām, ievērojami pazeminās eļļas vai tauku temperatūru. Tāpēc ka pārtika uzreiz neapcepas, tā var uzsūkt pārāk daudz eļļas vai tauku. Ievērojiet turpmāk redzamo, lai no tā izvairītos:

- Labāk pirms cepšanas atsaldējiet saldētu pārtiku līdz istabas temperatūrai, ja vien uz cepamā produkta iesaiņojuma nav teikts citādi.
- Uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, un nosusiniet pilnīgi sausus produktus, lai gatavotu.
- Vienā reizē necepiet pārāk lielus daudzumus (aplūkojiet šo lietošanas pamācību atbilstošu tabulu).
- Izvēlieties to cepšanas temperatūru, kas minēta atbilstošā šo lietošanas pamācību tabulā vai uz cepamā produktu iesaiņojuma. Ja nav norāžu, izvēlieties 190 °C temperatūru.
- Ievietojiet pārtiku eļļā vai taukos ļoti lēnām, jo saldēta pārtika var likt spēcīgi burbuļot eļļai vai taukiem.

### **Atbrīvošanās no nevēlamās garšas**

Noteikti produktu veidi, īpaši zivs, var piesākt eļļai vai taukiem nepatīkamu garšu. Lai neutralizētu 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.

### Vides aizsardzība

- Kad ierīce ir beigusi kalpot, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet pasargāt vidi. (Zīm. 14)
- Pirms ierīces izmešanas, izņemiet taimera (tikai HD6113 modelim) bateriju.

- 1 Izmantojiet mazu parastu skrūvgriezi, lai noņemtu taimera paneli. (Zīm. 15)
- 2 Izņemiet bateriju. Neizmetiet bateriju kopā ar parastiem mājāsaimniecības atkritumiem, bet nododiet oficiālā savākšanas vietā.

### Garantija un apkalpošana

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

### Kļūmju novēršana

Problēma	Iemesls	Atrisinājums
Pagatavotais ēdiens nav zeltaini brūnā krāsā un/vai nav kraukšķīgs.	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema un/vai produkti nav apstrādāti pietiekami ilgu laiku.	Pārbaudiet uz pārtikas iesaiņojuma vai šo lietošanas pamācību tabulās, vai jūsu izvēlētā temperatūra un/vai pagatavošanas laiks ir pareizs. Uzstādiet temperatūras regulatoru pareizā pozīcijā.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad vienā partijā neceptiet vairāk pārtikas nekā ir minēts atbilstošā lietošanas pamācību tabulā.
	Eļļa vai tauki pietiekami nesakarst.	Iespējams, temperatūras regulatora drošinātājs lēni darbojas, ierosinot drošības izslēgšanas sistēmu, kas izslēdza ierīci. Lai nomainītu drošinātāju, vērsieties pie sava Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkalpes centrā.
No cepšanas ierīces izdalās nepatīkams aromāts.	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet to un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
	Eļļa vai tauki vairs nav pietiekami tīri.	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.

Problēma	Iemesls	Atrisinājums
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Vāks nav pilnīgi aizvērts.	Pārbaudiet, vai vāks ir atbilstoši aizvērts.
	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet to un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
Cepšanas laikā eļļa vai tauki izšļakstās ārpus cepšanas ierīces.	Cepšanas ierīcē ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki cepšanas ierīcē nepārsniedz maksimālo līmeni.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Pirms vārīšanas pilnīgi nosusiniet produktus un apstrādājiet tos atbilstoši lietošanas pamācībām.
	Grozā ir pārāk daudz ēdiena.	Vienā partijā necepiet vairāk pārtikas nekā ir minēts atbilstošā lietošanas pamācību tabulā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Pirms cepšanas pilnīgi nosusiniet produktus.
	Eļļas vai tauku tips nav paredzēts ēdiena cepšanai šai ierīcē.	Nekad nejauciet dažādus eļļas vai tauku veidus un izmantojiet eļļu vai taukus, kas satur pret putošanas vielu.
	Iekšējais trauks nav rūpīgi izmazgāts.	Mazgājiet iekšējo trauku, kā norādīts lietošanas pamācībā.

### Pagatavošanas laiku un temperatūras iestatījumi

Turpmāk redzamajās tabulās ir minēts, cik daudz konkrētas pārtikas varat pagatavot vienā reizē un kādā temperatūrā, un pagatavošanas laiku, kādu jums ir jāizvēlas.

Ja norādes uz cepamā produktu iesaiņojuma atšķiras no tabulās atrodamajām, vienmēr kā galveno ņemiet vērā uz iesaiņojuma atrodamo informāciju.

\*) Tāpat arī mājās pagatavotu frī kartupeļu sagatavošanai aplūkojiet 'Cepšanas padomus'.

### SVAIGA VAI ATSALDĒTA PĀRTIKA

Temperatūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums vislabākam rezultātam	Maks. daudzums	Cepšanas laiks (minūtes)
150 °C	Sēnes	8-10 gabaliņi		2-3
160 °C	Mājās pagatavoti kartupeļi frī *) 1. cepšanas cikls	600 g	1000 g	4-6 (līdz 175 °C šajā tabulā attiecībā uz norādēm par 2. ciklu)
	Svaiga zivs	450 g		5-7

Temperatūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums vislabākām rezultātiem	Maks. daudzums	Cepšanas laiks (minūtes)
170 °C	Cālis (stilbiņi)	3-5 gabaliņi		12-15
	Mazi dārzeņu gabaliņi (piem., ziedkāposti)	8-10 gabaliņi		2-3
175 °C	Mājās pagatavoti kartupeļi frī *) 2. cepšanas cikls	600 g	1000 g	3-4
	Čipsi (ļoti plānas kartupeļu šķēlītes)	600 g		3-4
	Kartupeļu kroketes	4-5 gabaliņi		4-5
180 °C	Ķīniešu pildītās pankūkas	2-3 gabaliņi		6-7
	Vjetnamas pildītās pankūkas	5-6 gabaliņi		5-6
	Mazas uzkodas	8-10 gabaliņi		3-4
	Kalmāra gredzeni sviestā	8-10 gabaliņi		3-4
	Garneles	8-10 gabaliņi		3-4
190 °C	Baklažāns (šķēlītes)	600 g		3-4
	Baklažāns (šķēlītes)	4-5 gabaliņi		4-5
	Vīnes šnicele	2 gabali		3-4

## Ważne

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

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ze względów bezpieczeństwa oddaj uszkodzony przewód sieciowy do wymiany do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”). Zanim napełnisz frytownicę olejem lub roztopionym tłuszczem, upewnij się, czy wszystkie jej części są zupełnie suche.
- Nigdy nie zanurzaj ani nie myj pod bieżącą wodą obudowy, w której znajdują się części elektryczne i element grzejny.
- Po użyciu urządzenia zawsze wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego. Nie przenoś frytownicy dopóki wystarczająco nie ostygnie.
- Nie włączaj urządzenia dopóki nie zostanie napełnione olejem lub tłuszczem. Zawsze sprawdzaj, czy frytownica jest napełniona do poziomu pomiędzy dwoma znacznikami znajdującymi się po wewnętrznej stronie miski wewnętrznej.
- Podczas smażenia przez filtr w pokrywce uchodzi gorąca para. Chroń ręce i twarz przed oparzeniem. Uważaj także na parę w trakcie otwierania pokrywy.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Smaż jedzenie na kolor złotozółty, 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).

## Wyłącznik bezpieczeństwa

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

- Jeżeli frytownica przestanie działać, zaczekaj aż olej lub tłuszcz ostygnie i skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

## Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytku, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

## Przygotowanie do użycia

- 1 Podczas smażenia urządzenie powinno stać na poziomej, równej i stabilnej powierzchni, w miejscu niedostępnym dla dzieci.



Jeśli chcesz umieścić frytownicę na płycie kuchenki, sprawdź, czy jej palniki zostały wyłączone i nie są gorące.

- 2** Rozłóż uchwyt kosza. (rys. 1)
- 3** Otwórz pokrywkę poprzez lekkie naciśnięcie przycisku zwalniającego. Pokrywka otworzy się samoczynnie. (rys. 2)
- 4** Wyjmij koszyk z frytownicy.
- 5** Napełnij suchą frytownicę olejem, płynnym tłuszczem do smażenia lub rozpuszczonym tłuszczem w stanie stałym do poziomu górnego wskaźnika wewnątrz miski wewnętrznej (patrz część „Olej i tłuszcz”, aby zapoznać się ze wskazówkami dotyczącymi sposobu użycia tłuszczu w stanie stałym). (rys. 3)

	Olej/tłuszcz w stanie płynnym	Tłuszcz w stanie stałym
Min.	1,8 l	1575 g
Maks.	2,0 l	1750 g

## Olej i tłuszcz

Nigdy nie należy mieszać różnych typów oleju lub tłuszczu!

Zaleca się używanie oleju lub innego płynnego tłuszczu do smażenia, najlepiej oleju roślinnego lub tłuszczu bogatego w tłuszcze nienasycone (np. z dodatkiem kwasu linolowego).

Do smażenia można używać tłuszczu w stanie stałym, jednak należy wówczas zastosować dodatkowe środki bezpieczeństwa zapobiegające 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.

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

## Zasady używania

### Smażenie

Zachowaj ostrożność - podczas smażenia przez filtr w pokrywce wydostaje się gorąca para.

- 1** Wyłącznij ze schowka cały przewód sieciowy i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego. (rys. 4)

Upewnij się, że przewód sieciowy nie dotyka gorących elementów urządzenia.

- 2** Ustaw regulator temperatury na wymaganą temperaturę (150-190 °C). (rys. 5)
  - Aby określić właściwą temperaturę smażenia, przeczytaj informacje na opakowaniu produktu przeznaczanego do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
  - Olej lub tłuszcz zostanie podgrzany do wybranej temperatury w ciągu 10-15 minut.
  - Podczas rozgrzewania frytownicy kilkakrotnie gaśnie i zapala się wskaźnik temperatury. Jeśli pozostaje wyłączony przez pewien czas, oznacza to, że olej lub tłuszcz osiągnął wybraną temperaturę.

- Wskaźnik temperatury zapala się również po usmażeniu bieżącej porcji produktu. Przed przystąpieniem do smażenia następnej porcji należy odczekać, aż wskaźnik temperatury będzie wyłączony przez pewien czas.

*Uwaga: Podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu kosz może znajdować się we frytownicy.*

- 3** Rozłóż uchwyt kosza. (rys. 1)
- 4** Otwórz pokrywkę, lekko naciskając przycisk zwalniający. (rys. 2)
- 5** Wyjmij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia.

*Uwaga: Aby uzyskać najlepsze wyniki smażenia, nie przekraczaj wskazanych wyżej maksymalnych ilości produktów.*

	Frytki domowej roboty	Frytki mrożone
Maks. ilość	1000 g	800 g
Zalecana ilość dla uzyskania najlepszych wyników	600 g	450 g

- 6** Ostrożnie włóż kosz do frytownicy. (rys. 6)  
Sprawdź, czy kosz został włożony prawidłowo.
- 7** Zamknij pokrywkę.
- 8** Tylko model HD6113: Ustaw żądany czas smażenia (patrz część „Zegar” w tym rozdziale). Możesz również korzystać z frytownicy bez ustawiania zegara.
- 9** Przesuń do siebie suwak zwalniający na uchwycie kosza i ostrożnie złóż uchwyt w kierunku frytownicy. (rys. 7)

*Uwaga: Aby uzyskać zadowalający efekt końcowy, postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czasu przygotowania podanymi na opakowaniu produktu do smażenia lub przestrzegaj czasu przygotowania podanego w tabelach na końcu niniejszej instrukcji.*

*Uwaga: W celu uzyskania efektu jednolitej złocistej barwy smażonych produktów, w czasie smażenia kilkakrotnie wyjmij kosz z oleju lub tłuszczu i delikatnie potrząśnij zawartością.*

## Zegar (tylko model HD6113)

Zegar sygnalizuje koniec czasu smażenia, ale NIE wyłącza frytownicy.

- 1** Naciskając przycisk zegara, ustaw czas smażenia w minutach. (rys. 8)  
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.
  - Po upływie kilku sekund od ustawienia czasu smażenia rozpocznie się odliczanie czasu.
  - Podczas odliczania czasu przez zegar cyfrowy na wyświetlaczu miga wartość, oznaczająca czas pozostały do zakończenia smażenia. Ostatnia minuta smażenia wskazywana jest w sekundach.
- 3** Jeśli ustawiony czas jest nieprawidłowy, można go skasować, naciskając przez 2 sekundy przycisk zegara po rozpoczęciu odliczania (gdy wyświetlany czas zaczyna migać). Naciskaj przycisk tak długo, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość „00”. Możesz wówczas ustawić prawidłowy czas smażenia.

- 4** Po upływie ustawionego czasu słysząc sygnał dźwiękowy. Po 20 sekundach sygnał dźwiękowy zostaje powtórzony. Sygnał dźwiękowy można wyłączyć, naciskając przycisk na zegarze.

### Po zakończeniu smażenia

- 1** Rozłóż uchwyt kosza.  
**2** Otwórz 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 lub ustaw go w pozycji oczekania, zahaczając go na krawędzi miski wewnętrznej. Włóż usmażone jedzenie do cedzaka lub miski wyłożonej papierem pochłaniającym tłuszcz, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.

- 4** Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Nie przesuwaj frytownicy do czasu ostygnięcia oleju lub tłuszczu, co zajmuje około 60 minut.

*Uwaga: Jeśli frytownica nie jest używana regularnie, zaleca się przelanie oleju lub tłuszczu do szczelnie zamykanego pojemnika i przechowywanie go w lodówce lub chłodnym miejscu. Olej lub tłuszcz należy uprzednio przecedzić przez drobne sitko, w celu usunięcia resztek żywności. Przed opróżnieniem miski wewnętrznej należy wyjąć kosz frytownicy.*

*Uwaga: Jeśli we frytownicy znajduje się tłuszcz w stanie stałym, pozwól mu stężeć we frytownicy i przechowuj ją z zastygłym tłuszczem wewnątrz (patrz rozdział „Przygotowanie do użycia”, część „Olej i tłuszcz”).*

### Czyszczenie

Zaczekaj do wystarczającego ostygnięcia tłuszczu lub oleju.

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

- 1** Zdejmij pokrywkę. Ukażą się elementy systemu ułatwiającego opróżnianie urządzenia. (rys. 9)  
**2** Wyjmij kosz z frytownicy i wylej nadmiar oleju lub tłuszczu. (rys. 10)  
**3** Wytrzyj obudowę wilgotną szmatką (z dodatkiem płynu do mycia naczyń) lub papierowym ręcznikiem.

Nie zanurzaj obudowy w wodzie.

- 4** Umyj wewnętrzną misę gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.  
**5** Umyj pokrywkę i kosz w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.  
**6** Oplucz części czystą wodą i dokładnie je osusz.

### Czyszczenie stałego filtra przeciwtłuszczowego

Urządzenie jest wyposażone w stały filtr przeciwtłuszczowy. Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia, należy regularnie czyścić metalowy filtr:

- 1** Myj pokrywkę frytownicy gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce po każdym użyciu urządzenia.

Aby dokładnie wyczyścić urządzenie:

- 1** Odkręć śruby po wewnętrznej stronie pokrywki. (rys. 11)

- 2** Wyjmij filtr, wyciągając go z wnętrza pokrywki. Może to wymagać użycia pewnej siły. Pozostaw filtr do całkowitego wyschnięcia przed umieszczeniem go z powrotem w pokrywce i ponownym użyciu urządzenia. (rys. 12)
- 3** Umieść filtr z powrotem w pokrywce i dokręć śruby po wewnętrznej stronie pokrywki.

### Wymiana oleju lub tłuszczu

Ponieważ olej i tłuszcz dość szybko tracą swe cenne właściwości, należy je regularnie wymieniać. W tym celu postępuj zgodnie z poniższą instrukcją.

Jeśli korzystasz z frytownicy głównie do smażenia frytek i po każdym smażeniu precedzasz olej lub tłuszcz, możesz użyć go 10-12-krotnie zanim będzie konieczna jego wymiana. Jeśli korzystasz z frytownicy do przyrządzania produktów bogatych w białko (takich jak mięso lub ryby), niezbędna jest znacznie częstsza wymiana oleju lub tłuszczu.

- Nie używaj tego samego oleju ani tłuszczu przez okres dłuższy niż 6 miesięcy i zawsze stosuj się do wskazówek na opakowaniu.
- Nie dodawaj świeżego oleju ani tłuszczu do już użytego.
- Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
- Zawsze należy zmieniać olej lub tłuszcz, jeśli podczas podgrzewania na ich powierzchni zaczyna pojawiać się piana, gdy mają intensywny zapach lub smak, gdy stają się ciemne lub gdy przybierają konsystencję syropu.

### Usuwanie zużytego oleju lub tłuszczu

Przelej zużyty olej lub tłuszcz z powrotem do plastikowej butelki, w której został zakupiony (jeśli umożliwiała wielokrotne zamykanie). Jeśli we frytownicy znajduje się tłuszcz w stanie stałym, pozwól mu stężeć w urządzeniu (wcześniej wyjmując kosz), a następnie wyjmij go z frytownicy za pomocą łopatk i zawiń w papier gazetowy. Jeśli to możliwe, wyrzuć butelkę lub papier z tłuszczem do pojemnika na śmieci nie nadające się do kompostowania lub pozbądź się ich zgodnie z krajowymi przepisami.

### 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. 13)
- 3** Podnieś frytownicę, trzymając za uchwyty.

### Wskazówki dotyczące smażenia

Czasy i temperatury smażenia zamieszczono w tabelach na końcu niniejszej instrukcji.

### Frytki domowej roboty

Najsmaczniejsze i najbardziej chrupiące frytki można przygotować w następujący sposób:

- 1** Twarde obrane ziemniaki pokrój na paski. Oplucz je w zimnej wodzie. Zapobiegnie 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.
- 3** Przełóż przygotowane frytki do miski i potrząśnij nią. Przed drugim etapem smażenia frytki muszą ostygnąć.

## Zamrożone jedzenie

Mrożone frytki zostały już wcześniej podsmażone, dlatego smaży się je we frytownicy jednokrotnie, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.

Jedzenie wyjęte bezpośrednio z zamrażarki (-16 do -18 °C) po zanurzeniu w oleju lub tłuszczu powoduje znaczne obniżenie jego temperatury. Ponieważ nie zostaje natychmiast obsmażone, może również wchłonąć zbyt dużo oleju lub tłuszczu.

Aby tego uniknąć, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Przed smażeniem najlepiej jest rozmrozić zamrożone jedzenie w temperaturze pokojowej, o ile dopuszczono taką możliwość w instrukcji przygotowania na opakowaniu produktu.
- Z zamrożonego pożywienia przeznaczonego do smażenia strząśnij ostrożnie pozostałości lodu i jak najlepiej go osusz.
- Nie należy smażyć zbyt dużych ilości pożywienia na raz (informacje na temat ilości pożywienia do jednorazowego smażenia zamieszczono w tabeli na końcu niniejszej instrukcji).
- Ustaw temperaturę smażenia podaną w tabeli na końcu niniejszej instrukcji lub na opakowaniu produktu do smażenia. Jeśli nie ma żadnych wskazówek, ustaw temperaturę 190 °C.
- Bardzo ostrożnie zanurz jedzenie w oleju lub tłuszczu, ponieważ zamrożony produkt może spowodować jego gwałtowne bulgotanie.

## 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 odzyskają ponownie naturalny smak.

## 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. 14)

Przed pozbyciem się urządzenia wyjmij baterię z zegara (tylko model HD6113).

- 1** Do zdjęcia osłony komory baterii zegara użyj małego płaskiego śrubokrętu. (rys. 15)
- 2** Wyjmij baterię. Nie wyrzucaj baterii z odpadami gospodarstwa domowego, lecz oddaj ją do oficjalnego punktu zbiórki surowców wtórnych.

## Gwarancja i serwis

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://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	Przyczyna	Rozwiązanie
Smażone pożywienie nie ma złotobrazowego odcienia i nie jest chrupiące.	Temperatura jest za niska lub jedzenie nie smażyło się wystarczająco długo.	Sprawdź na opakowaniu pożywienia lub w tabelach znajdujących się na końcu niniejszej instrukcji, czy wybrana została prawidłowa temperatura i czas smażenia. Ustaw regulator temperatury na prawidłowej wartości.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż jednorazowo większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
	Olej lub tłuszcz nie jest wystarczająco gorący.	Prawdopodobnie przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, co spowodowało wyłączenie urządzenia przez 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.	Stały filtr przeciw tłuszczowy jest nasycony.
	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie preczedzaj 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.	Sprawdź, czy pokrywka została zamknięta prawidłowo.
	Stały filtr przeciw tłuszczowy jest nasycony.	Zdejmij pokrywkę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytownicę.	We frytownicy jest za dużo oleju lub tłuszczu.	Upewnij się, że ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza maksymalnego poziomu.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Przed smażeniem osusz dobrze pożywienie i smaż je zgodnie z niniejszą instrukcją.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nie smaż jednorazowo większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Osusz pożywienie przed smażeniem.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu i stosuj olej lub tłuszcz z dodatkiem środka zapobiegającego powstawaniu piany.
	Wewnętrzna misa nie została prawidłowo umyta.	Umyj wewnętrzną misę zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.

### Czasy i temperatury smażenia

Poniższa tabela zawiera wskazówki dotyczące zalecanej ilości danego produktu, którą można jednorazowo smażyć we frytownicy oraz temperatury i czasu smażenia, jakie należy ustawić. Jeśli wskazówki na opakowaniu żywności do smażenia różnią się od podanych w tabeli, zawsze kieruj się wskazówkami z opakowania.

\*) Przygotowując frytki domowej roboty, kieruj się także informacjami zawartymi w części „Wskazówki dotyczące smażenia”.

### ŚWIEŻA LUB ROZMROŻONA ŻYWNÓŚĆ

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecana ilość dla uzyskania najlepszych wyników	Maks. ilość	Czas smażenia (w minutach)
150 °C	Grzyby	8-10 sztuk		2-3
160 °C	Frytki domowej roboty*), pierwszy cykl smażenia	600 g	1000 g	4-6 (przy drugim cyklu smażenia zwiększ temperaturę do 175 °C)
	Świeża ryba	450 g		5-7
170 °C	Kurczak (pałki)	3-5 sztuk		12-15
	Warzywa smażone w cieście (np. kalafior)	8-10 sztuk		2-3
175 °C	Frytki domowej roboty*), drugi cykl smażenia	600 g	1000 g	3-4
	Czipsy (bardzo cienkie plastry ziemniaków)	600 g		3-4
	Krokiety ziemniaczane	4-5 sztuk		4-5
180 °C	Chińskie sajgonki	2-3 sztuki		6-7

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecana ilość dla uzyskania najlepszych wyników	Maks. ilość	Czas smażenia (w minutach)
190 °C	Wietnamskie sajgonki	5-6 sztuk		5-6
	Miniprzekąski	8-10 sztuk		3-4
	Panierowane krążki kalmara	8-10 sztuk		3-4
	Krewetki	8-10 sztuk		3-4
	Bakłażan (plastry)	600 g		3-4
	Krokiety mięsne/rybne	4-5 sztuk		4-5
	Sznycel wiedeński	2 sztuki		3-4



## Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a folosi aparatul și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- 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.
- Spălați cu grijă toate componentele friteuzei înainte de a o utiliza pentru prima oară (consultați capitolul 'Curățarea'). Asigurați-vă că toate componentele sunt perfect uscate înainte de a umple friteuza cu ulei sau grăsime lichidă.
- Nu introduceți niciodată carcasa în apă și nu o spălați niciodată sub jet, deoarece conține componente electrice și elemente de încălzire.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză după utilizare. Nu mutați friteuza până când nu s-a răcit suficient.
- Nu porniți friteuza înainte de a o umple cu ulei sau grăsime. Asigurați-vă că friteuza este întotdeauna umplută la un nivel aflat între cele două marcaje de pe castronul interior.
- 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.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei pe care ați așezat friteuza.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim (semi)profesional sau în orice alt mod care contravine instrucțiunilor de utilizare, garanția se va anula, iar Philips nu va accepta să vă despăgubească pentru pagubele produse.
- 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).

## Înteruperea încălzirii

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

- Dacă friteuza nu mai funcționează deloc, lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească și contactați distribuitorul dvs. de produse Philips sau un centru de service autorizat de Philips.

## 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 Plasați aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă, în afara zonei de acces a copiilor.  
Dacă doriți să plasați friteuza pe un aragaz, asigurați-vă că ochiurile acestuia sunt stinse și au avut timpul necesar pentru a se răci.

- 2 Ridicați mânerul coșului. (fig. 1)

- 3** Deschideți capacul apăsând ușor pe butonul pentru deschidere. Capacul se va deschide automat. (fig. 2)
- 4** Scoateți coșul din friteuză.
- 5** Umpleți friteuza uscată cu ulei, grăsime lichidă sau grăsime topită în stare solidă până la marcajul superior indicat pe castronul interior (pentru instrucțiuni suplimentare privind utilizarea grăsimii în stare solidă consultați secțiunea 'Ulei și grăsime'). (fig. 3)

	Ulei/grăsime lichidă	Grăsime solidă
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

### Uleiul și grăsimea

#### Nu amestecați niciodată tipuri diferite de grăsimi!

Vă sugerăm să utilizați ulei sau grăsime lichidă pentru prăjire, de preferință ulei vegetal sau untură cu conținut ridicat de grăsimi nesaturate (de ex. acid linoleic).

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

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

Aveți grijă să nu deteriorați castronul interior cu furculița.

### Utilizarea aparatului

#### Prăjire

Aveți grijă: 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. 4)

Asigurați-vă că nici o parte a cablului de alimentare nu intră în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.

- 2** Setați butonul de control pentru temperatură la temperatura necesară (150-190 °C). (fig. 5)
  - Pentru informații suplimentare referitoare la temperatură, consultați indicațiile de pe ambalajul alimentului pe care doriți să îl prăjiți sau tabelele de la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare.
  - Uleiul sau grăsimea va ajunge la temperatura selectată în 10 - 15 minute.
  - În timpul încălzirii friteuzei, ledul pentru temperatură se stinge și se aprinde de mai multe ori. Dacă rămâne stins mai mult timp, înseamnă că uleiul sau grăsimea a ajuns la temperatura presetată.
  - După prăjirea unei șarje, ledul pentru temperatură se va aprinde din nou. Așteptați până când se va stinge pentru a prăji următoarea șarjă.

*Notă: Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce uleiul sau grăsimea se încălzește.*

- 3** Ridicați mânerul coșului. (fig. 1)

**4** Deschideți capacul apăsând ușor butonul de deschidere. (fig. 2)

**5** Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.

*Notă: Pentru rezultate optime, vă sugerăm să nu depășiți cantitățile maxime menționate mai jos.*

	Cartofi prăjiți	Cartofi congelați semipreparați
Cantitate maximă.	1000 g	800 g
Cantitate recomandată pentru rezultate optime	600 g	450 g

**6** Așezați cu grijă coșul în friteuză. (fig. 6)

Așigurați-vă că ați introdus coșul corect.

**7** Închideți capacul.

**8** Numai pentru modelul HD6113: Setați timpul de prăjire necesar (consultați secțiunea 'Cronometru' din acest capitol).

Puteți utiliza friteuza și fără a seta cronometrul.

**9** Deplasați spre dvs. glisorul de eliberare al mânerului coșului și îndoțiți mânerul în sens opus friteuzei. (fig. 7)

*Notă: Pentru rezultate optime, respectați timpii de preparare indicați pe ambalajele alimentelor pe care le prăjiți sau cei menționați în tabelele aflate la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare.*

*Notă: Pentru a obține alimente prăjite cu o culoare aurie, ridicați coșul din ulei sau grăsime de câteva ori în timpul prăjirii și scuturați ușor conținutul.*

### Cronometru (numai la modelul HD6113)

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

**1** Apăsăți butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de prăjire, în minute. (fig. 8)

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 va începe numărătoarea inversă.
- În timpul numărătorii inverse, timpul rămas este afișat intermitent pe display. Ultimul minut este afișat în secunde.

**3** Dacă timpul setat nu este corect, îl puteți șterge ținând apăsat butonul pentru cronometru timp de 2 secunde, de când începe numărătoarea inversă (din momentul în care timpul afișat începe să clipească). Mențineți butonul apăsat până când pe display este afișat '00'. Acum puteți seta timpul corect.

**4** După expirarea timpului setat, veți auzi un semnal audio. După 20 de secunde, semnalul va fi repetat. Puteți opri semnalul apăsând butonul pentru cronometru.

### După prăjire

**1** Ridicați mânerul coșului.

**2** Deschideți capacul. (fig. 2)

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

**3** Scoateți cu grijă coșul din friteuză.

Pentru a elimina excesul de ulei sau grăsime, scuturați coșul deasupra friteuzei sau așezați-l în poziție de scurgere, fixându-l pe marginea castronului interior. Puneți alimentele prăjite într-un castron sau într-o sită tapetată cu un material absorbant (de ex. șervețele).

**4** Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Nu mutați friteuza înainte ca uleiul sau grăsimea să se răcească suficient (aprox. 60 de minute).

*Notă: Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, vă sugerăm să scoateți uleiul din friteuză și să îl păstrați în recipiente bine închise, de preferință în frigider sau într-un loc răcoros. Umpleți recipientul turnând uleiul sau grăsimea printr-o sită fină, pentru a elimina particulele de mâncare. Scoateți coșul de prăjire înainte de a goli castronul interior.*

*Notă: Dacă friteuza conține untură, lăsați untura să se solidifice și depozitați friteuza cu untura în ea (consultați capitolul 'Pregătire pentru utilizare', secțiunea 'Ulei și grăsime').*

## Curățarea

Așteptați până când uleiul sau grăsimea se răcește suficient.

Nu utilizați agenți de curățare (lichizi) abrazivi sau instrumente abrazive (de ex. lavete din sârmă pentru vase) la curățarea aparatului.

**1** Scoateți capacul. Sistemul de scurgere devine vizibil. (fig. 9)

**2** Scoateți coșul din friteuză și scurgeți uleiul sau grăsimea. (fig. 10)

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

Nu introduceți niciodată carcasa în apă.

**4** Curățați castronul interior cu apă fierbinte și puțin detergent lichid.

**5** Curățați capacul și coșul cu apă caldă și detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase.

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

## Curățarea filtrului permanent anti-grăsime

Acest aparat este echipat cu un filtru permanent. Pentru a garanta o funcționare optimă, filtrul metalic trebuie curățat cu regularitate.

**1** Curățați capacul friteuzei cu apă fierbinte și detergent lichid sau folosiți o mașină de spălat vase după fiecare utilizare.

Pentru o curățare corectă:

**1** Deșurubați șuruburile din interiorul capacului. (fig. 11)

**2** Scoateți filtrul desprinzându-l de interiorul capacului. Este posibil să trebuiască să îl forțați puțin. Lăsați filtrul să se usuce bine înainte de a-l pune la loc în capac și a începe să folosiți aparatul din nou. (fig. 12)

**3** Puneți filtrul la loc în capac și strângeți la loc șuruburile din interiorul acestuia.

## Schimbarea uleiului sau a grăsimii

Deoarece uleiul și grăsimea își pierd proprietățile destul de repede, acestea trebuie schimbate regulat. În acest scop, urmați instrucțiunile de mai jos.

Dacă utilizați friteuza în special pentru prăjirea cartofilor și strecurați uleiul după fiecare utilizare, acesta poate fi utilizat de 10 - 12 ori. Dacă utilizați friteuza pentru a prepara alimente bogate în proteine (carne sau pește), uleiul trebuie schimbat mult mai des.

- Nu utilizați niciodată uleiul sau grăsimea pentru o perioadă mai lungă de 6 luni și respectați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.
- Nu adăugați niciodată ulei sau grăsime proaspătă peste uleiul sau grăsimea folosită.
- Nu amestecați niciodată diverse tipuri de grăsimi.
- Schimbați imediat uleiul dacă acesta face spumă în timpul încălzirii, dacă are miros sau gust neplăcut, dacă se închide la culoare sau devine vâscos.

### Aruncarea uleiului sau grăsimii uzate

Turnați uleiul sau grăsimea lichidă înapoi în sticla sa de plastic. Lăsați untura folosită să se solidifice în friteuză (fără a avea coșul în ea) și scoateți-o apoi cu o lingură, pe un ziar. Aruncați apoi ziarul sau sticla cu grăsime la gunoierul menajer sau depozitați-o într-un recipient public pentru materiale biodegradabile (dacă este cazul), conform reglementărilor din țara dvs.

### Depozitarea

- 1 Montați apoi friteuza la loc și închideți capacul.
- 2 Strângeți cablul, introduceți-l în compartimentul de stocare și introduceți ștecherul în accesoriul special. (fig. 13)
- 3 Ridicați friteuza de mână.

### Sugestii pentru prăjire

Pentru mai multe informații referitoare la timpii și temperaturile de prăjire, consultați tabelele de la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare.

### 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 veți împiedica 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, iar a doua oară timp de 5-8 minute la o temperatură de 175 °C.
- 3 Scoateți cartofii prăjiți într-un castron și scuturați-i. Lăsați-i să se răcească înainte de a-i prăji a doua oară.

### Alimente congelate

Cartofii congelați semipreparați trebuie prăjiți o singură dată, conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Alimentele scoase direct din congelator (-16 / -18 °C) vor cauza răcirea bruscă a uleiului atunci când vor fi scufundate în el. În plus, deoarece crusta nu se formează imediat, este foarte posibil ca aceste alimente să absoarbă prea mult ulei sau grăsime.

Pentru a preveni această situație, luați următoarele măsuri:

- Încercați să permiteți alimentelor congelate să se dezghețe la temperatura camerei (în cazul în care pe ambalajele acestora nu există indicații contrare).
- 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 tabelul corespunzător din aceste instrucțiuni de utilizare).
- Selectați temperatura de prăjire menționată în tabelul corespunzător de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare sau pe ambalajul alimentului respectiv. Dacă nu există instrucțiuni, selectați temperatura de 190 °C.

- Coborâți ușor coșul de prăjire în uleiul încins, deoarece alimentele congelate pot face uleiul încins să stropescă puternic.

### 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.

### Protecția mediului

- ▶ Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător. (fig. 14)

Îndepărtați bateria cronometrului (numai pentru modelul HD6113) înainte de a recicla aparatul.

- 1 Utilizați o șurubelniță normală pentru a demonta panoul cronometrului. (fig. 15)
- 2 Extrageți bateria. Nu aruncați bateria împreună cu gunoiul menajer, ci predați-o la un punct de colectare autorizat.

### Garanție și service

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

### Dezare

Problemă	Cauză	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Temperatura selectată este prea mică și/sau alimentele nu au fost prăjite suficient.	Consultați ambalajul alimentului respectiv sau tabelele din aceste instrucțiuni de utilizare pentru a verifica dacă timpul și/sau temperatura pe care le-ați selectat sunt corecte. Setați butonul de control al temperaturii la valoarea corectă.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Cantitatea de mâncare prăjită nu trebuie să depășească valorile înscrise în tabelul corespunzător din aceste instrucțiuni de utilizare.
	Uleiul sau grăsimea nu se încălzește suficient.	Este posibil ca siguranța pentru controlul temperaturii să fie arsă, ceea ce face ca întrerupătorul de siguranță să oprească aparatul. Contactați distribuitorul de produse Philips sau un centru de service autorizat de Philips pentru a înlocui siguranța.

Problemă	Cauză	Soluție
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte și puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
	Uleiul sau grăsimea nu mai este curată.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Strecurați regulat uleiul sau grăsimea pentru a o menține proaspătă mai mult timp.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
Aburul iese și prin alte locuri decât prin filtru.	Capacul nu a fost închis corespunzător.	Verificați dacă ați închis capacul în mod corespunzător.
	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte și puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
În timpul prăjirii, uleiul sau grăsimea se revarsă peste marginea friteuzei.	Friteuza conține prea mult ulei sau grăsime.	Asigurați-vă că uleiul sau grăsimea nu depășește nivelul maxim indicat.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji și respectați instrucțiunile de utilizare.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Cantitatea de mâncare prăjită nu trebuie să depășească valorile înscrise în tabelul corespunzător din aceste instrucțiuni de utilizare.
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.	Nu amestecați niciodată tipuri diferite de uleiuri sau grăsimi și utilizați uleiuri sau grăsimi lichide care conțin agenți antispumanți.
	Castronul interior nu a fost bine curățat.	Curățați castronul interior după cum este indicat în aceste instrucțiuni de utilizare.

### Timpi de preparare și setări de temperatură

În tabelele de mai jos puteți găsi cantitățile maxime care pot fi prăjite (pentru anumite alimente), precum și timpii și temperaturile de prăjire care trebuie selectate.

Dacă instrucțiunile de pe ambalajul alimentului prăjit diferă de cele din tabele, respectați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.

\*) De asemenea, consultați secțiunea 'Sugestii pentru prăjire' pentru prepararea cartofilor prăjiți.

### ALIMENTE PROASPETE SAU DECONGELATE

Temperatură	Tip aliment	Cantitate recomandată pentru rezultate optime	Cantitate maximă.	Timp de prăjire (minute)
150 °C	Ciuperci	8-10 buc.		2-3
160 °C	Cartofi prăjiți*) Primul ciclu de prăjire	600 g	1000 g	4-6 (pentru al doilea ciclu, consultați instrucțiunile de la 175 °C din acest tabel)
	Pește proaspăt	450 g		5-7
170 °C	Pui (ciocănele)	3-5 buc.		12-15
	Legume prăjite (de ex. conopidă)	8-10 buc.		2-3
175 °C	Cartofi prăjiți*) Al doilea ciclu de prăjire	600 g	1000 g	3-4
	Chipsuri (felii foarte subțiri de cartofi)	600 g		3-4
	Crochete de cartofi	4-5 buc.		4-5
180 °C	Rulouri de primăvară chinezești	2-3 buc.		6-7
	Rulouri de primăvară vietnameze	5-6 buc.		5-6
	Mini snack-uri	8-10 buc.		3-4
	Rondele de calmar în aluat	8-10 buc.		3-4
	Crevete	8-10 buc.		3-4
190 °C	Vinete (felii)	600 g		3-4
	Crochete cu carne/pește	4-5 buc.		4-5
	Șnițel vienez	2 buc.		3-4



## Внимание

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

- ▶ Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- ▶ Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- ▶ Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.
- ▶ Перед первым использованием фритюрницы тщательно промойте её детали по отдельности (см. раздел Очистка). Перед заполнением фритюрницы растительным маслом или жидким жиром убедитесь, что все детали абсолютно сухие.
- ▶ Запрещается погружать корпус с панелью управления и нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды.
- ▶ После завершения работы отключите прибор от электросети. Прежде чем перемещать прибор, дайте ему полностью остыть.
- ▶ Не включайте фритюрницу, пока она не заполнена маслом или жиром. Следите, чтобы фритюрница была всегда заполнена до уровня между двумя отметками на стенках внутренней ёмкости.
- ▶ 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.
- ▶ Храните прибор в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола или места установки прибора.
- ▶ Прибор предназначен только для эксплуатации в домашних условиях. 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.
- ▶ 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).

## Плавкий предохранитель

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

- ▶ В случае полного отказа прибора, дождитесь полного остывания масла или жира и обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

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

При необходимости установить фритюрницу на плиту, убедитесь, что плита выключена и холодная.

- 2 Выдвиньте ручку корзины. (Рис. 1)
- 3 Откройте крышку, слегка нажав на кнопки отсоединения. Крышка откроется автоматически. (Рис. 2)
- 4 Выньте корзину из фритюрницы.
- 5 Фритюрница должна быть всегда заполнена маслом или жидким или растопленным твердым жиром до уровня верхней отметки на стенках внутренней ёмкости (Сведения по использованию твердого жира см. в разделе “Масло и жир”). (Рис. 3)

	Масло/жидкий жир	Топленый жир
Мин.	1,8 л	1575 г
Макс.	2,0 л	1750 г

## Масло и жир

### Не смешивайте различные виды масла или жира!

Рекомендуется использовать специальное масло или жидкий жир для жарки, предпочтительно — растительное масло или жир с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты).

Можно также использовать топленый жир, но в этом случае потребуется соблюдать дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрызгивания жира или 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, разморозьте жир вилкой.

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

## Использование прибора

### Обжаривание

Будьте осторожны: 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. 4)

Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими частями прибора.

- 2 Установите терморегулятор в нужное положение (150-190 °С). (Рис. 5)

- Сведения о выборе температуры см. на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
- Нагрев масла или жира до заданной температуры занимает от 10 до 15 минут.
- Во время нагревания фритюрницы индикатор нагрева будет периодически загораться. После того как индикатор окончательно отключится, масло или жир нагреты до заданной температуры.
- После обжарки порции продуктов индикатор нагрева снова включается. Дождитесь его отключения прежде чем приступить к обжарке второй порции.

*Примечание. Во время нагревания масла или жира корзину можно не вынимать из фритюрницы.*

**3** Выдвиньте ручку корзины. (Рис. 1)

**4** Откройте крышку, слегка нажав на кнопки отсоединения. (Рис. 2)

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

*Примечание. Для достижения наилучших результатов обжарки рекомендуется не превышать максимальные количества, приведенные ниже.*

	Картофель-фри домашнего приготовления	Замороженный картофель-фри
Максимальное количество	1000 г	800 г
Рекомендуемое количество для наилучшего результата	600 г	450 г

**6** Аккуратно установите корзину в фритюрницу. (Рис. 6)

Убедитесь что корзина установлена правильно.

**7** Закройте крышку.

**8** Только для модели HD6113: установите необходимое время жарки (см. раздел этой главы “Таймер”).

Прибором можно пользоваться и без установки таймера.

**9** Сдвиньте на себя фиксатор ручки корзины и аккуратно пригните ручку к стенке корзины. (Рис. 7)

*Примечание. Для получения хорошего результата придерживайтесь времени приготовления, указанного на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в таблице, помещенной в конце данного руководства.*

*Примечание. Для получения равномерной золотистой корочки несколько раз извлеките корзину из масла или жира во время жарки и аккуратно встряхните продукты.*

## Таймер (только у модели HD6113)

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

**1** Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах). (Рис. 8)

Значение установленного времени появиться на дисплее.

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

- Максимальное время приготовления составляет 99 минут.
- Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
- При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.

**3** Если установлено неправильное значение времени, его можно сбросить, удерживая кнопку таймера в течение 2 секунд после того, как таймер начал обратный отсчет (то есть когда таймер мигает). Удерживайте кнопку, пока на дисплее не отобразится значение “00”. Теперь можно заново установить необходимое время жарки.

**4** По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Через 20 секунд звуковой сигнал раздастся повторно. Можно прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку таймера.

### После обжаривания

---

**1** Выдвиньте ручку корзины.

**2** Откройте крышку. (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 или установите корзину в положение для слива масла на опоры внутри ёмкости. Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например кулинарной бумагой.

**4** После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Прежде чем перемещать прибор, дайте ему полностью остыть. Полное остывание занимает примерно 60 минут.

*Примечание. При редком использовании фритюрницы рекомендуется сливать масло или жидкий жир в плотно закрывающуюся ёмкость. Желательно хранить масло или жир в холодильнике или в прохладном месте. Сливайте масло или жир через сетку, чтобы в ёмкость не попали кусочки продуктов. Перед сливом жира или масла извлеките корзину.*

*Примечание. Если во фритюрнице находится твердый жир, дайте жиру застыть и храните фритюрницу с жиром внутри (см. главу “Подготовка прибора к работе”, раздел “Масло и жир”).*

### Очистка

Дождитесь полного остывания масла или жира.

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

**1** Снимите крышку. Теперь видна система слива. (Рис. 9)

**2** Выньте корзину из фритюрницы и дайте стечь остаткам масла или жира. (Рис. 10)

**3** Очистите корпус фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.

Запрещается погружать корпус прибора в воду.

**4** Вымойте внутреннюю ёмкость в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства.

**5** Вымойте крышку и корзину в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.

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

### Очистка постоянного фильтра-жироуловителя

На приборе установлен постоянный фильтр. Для обеспечения оптимальной работы прибора необходимо регулярно очищать металлический фильтр.

- ▶ После каждого использования прибора мойте крышку горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине.

Для тщательной очистки:

- 1** Отвинтите винты внутри крышки. (Рис. 11)
- 2** Снимите фильтр, вытащив его из крышки. Для этого может потребоваться некоторое усилие! Перед установкой фильтра на место и возобновлением использования прибора необходимо тщательно просушить фильтр. (Рис. 12)
- 3** Установите фильтр на место в крышку и закрепите его винтами с внутренней стороны крышки.

### Замена жира или масла

Так как масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их следует регулярно менять. Для этого следуйте инструкции ниже.

Если фритюрница в основном служит для приготовления картофеля-фри, и если масло или жир фильтруется после каждой жарки, то масло или жир можно использовать по 10-12 раз, не меняя. Если фритюрница используется для приготовления пищи, насыщенной белками (например мяса или рыбы), масло или жир необходимо менять чаще.

- ▶ Нельзя использовать масло или жир больше 6 месяцев. Обязательно следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
- ▶ Запрещается доливать свежие масло или жир в уже использованные масло или жир.
- ▶ Не смешивайте различные виды масла или жира.
- ▶ Необходимо сменить масло или жир, если они пенятся при нагревании, приобрели сильный запах или привкус, либо становятся темными и/или густеют.

### Утилизация использованного масла или жира

Слейте использованные масло или жидкий жир в оригинальную (закрывающуюся) пластиковую упаковку. Использованный жир можно утилизировать, дав ему застыть в фритюрнице (с вынутой корзиной), затем вычерпав лопаточкой и завернув в газету. По возможности, выбросьте емкость или газету в мусорный бак для непригодных для компостирования отходов (не в мусорный бак для пригодных для компостирования отходов) или утилизируйте в соответствии с местными правилами.

### Хранение

- 1** 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. 13)
- 3** Поднимайте фритюрницу за ручки.

### Советы по приготовлению блюд во фритюре

Время приготовления и температура обжаривания указаны в таблице в конце данного руководства.

### 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 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 °С, второй раз в течение 5-8 минут при температуре 175 °С.

**3** Выложите картофель-фри домашнего приготовления в миску и встряхните её. Перед вторым обжариванием картофель следует остудить.

### **Замороженные продукты**

---

Замороженный картофель-фри уже прошел кулинарную обработку, поэтому его нужно обжарить только один раз в соответствии с инструкцией на упаковке.

Продукты глубокой заморозки (от -16 до -18 °С) при погружении в масло или жир значительно охлаждают его. Они могут поглощать значительное количество масла или жира, так как обжаривание проходит медленно.

Для предотвращения этого выполните следующие действия:

- Перед обжариванием желательнее разморозить продукты до комнатной температуры, если это не противоречит инструкции на упаковке.
- 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 (сверьтесь с соответствующей таблицей данного руководства).
- Установите температуру жарки, указанную в таблице, приведенной в конце руководства или в инструкции на упаковке продуктов, предназначенных для жарки. Если температура не указана, установите 190 °С.
- Погрузите замороженные продукты в масло или жир очень аккуратно, так как это может привести к сильному кипению масла или жира.

### **Устранение нежелательных запахов**

---

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

**1** Нагрейте масло или жир до температуры 160 °С.

**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.

Дождитесь прекращения возникновения пузырьков в масле и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.

### **Защита окружающей среды**

**D** 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. 14)

Перед утилизацией таймера извлеките из него батарейки (только для модели HD6113).

**1** Снимите панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом. (Рис. 15)

**2** Извлеките батарейку. Не выбрасывайте батарейку в бытовые отходы. Утилизируйте ее в специальном пункте.

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт [www.philips.com](http://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 местную торговую организацию Philips или в отдел поддержки покупателей компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Установлена недостаточно высокая температура, и/или продукты обжаривались недостаточно долго.	Проверьте правильность установки температуры и/или продолжительности приготовления, сверившись с инструкцией на упаковке продуктов или с таблицами данного руководства. Установите регулятор нагрева в правильное положение.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
	Масло или жир недостаточно нагрелись.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель регулятора нагрева, что привело к аварийному выключению прибора. Для замены предохранителя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .
	Масло или жир с загрязнениями.	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 закрыта неплотно.	Проверьте плотность прилегания крышки.
	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .

Неисправность	Причина	Способы решения
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 инструкциями данного руководства.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания продуктов во фритюре.	Не смешивайте различные виды масла или жира и не пользуйтесь маслом или жидким жиром с противовспенивающими добавками.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость, как описано в данном руководстве.

### Время приготовления и температура обжаривания

В таблицах ниже указаны вид и количество продуктов, которые можно приготовить за один раз, а так же температура и время приготовления. Если инструкции, указанные на упаковке продуктов для жарки, противоречат данным таблицы, необходимо следовать инструкциям на упаковке.

\*) Для приготовления картофеля-фри также см. "Советы по приготовлению блюд во фритюре".



**СВЕЖИЕ ИЛИ РАЗМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ**

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для наилучшего результата	Максимальное количество	Время жарки (минуты)
150 °C	Грибы	8-10 шт.		2-3
160 °C	Картофель-фри домашнего приготовления*) 1-ый цикл жарки	600 г	1000 г	4-6 (нагрев до 175 °C см. в данной таблице инструкции по 2-му циклу жарки )
	Свежая рыба	450 г		5-7
170 °C	Цыплята (ножки)	3-5 шт.		12-15
	Нарезанные овощи (например, цветная капуста)	8-10 шт.		2-3
175 °C	Картофель-фри домашнего приготовления*) 2-ой цикл жарки	600 г	1000 г	3-4
	Хрустящий картофель (очень тонкие ломтики картофеля)	600 г		3-4
	Картофельные крокеты	4-5 шт.		4-5
180 °C	Китайские фаршированные блинчики	2-3 шт.		6-7
	Вьетнамские фаршированные блинчики	5-6 шт.		5-6
	Снеки	8-10 шт.		3-4
	Кольца кальмара в тесте	8-10 шт.		3-4
	Креветки	8-10 шт.		3-4
190 °C	Баклажаны (ломтики)	600 г		3-4
	Мясные/рыбные тефтели	4-5 шт.		4-5
	Шницель по-венски	2 шт.		3-4

## Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny na použitie a uschovajte ich pre referenciu do budúcnosti.

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti je rovnaké.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Ak je poškodený sieťový kábel, smie ho vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Kontrolu alebo opravu zariadenia smie vykonať jedine personál servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť svojpomocne, pretože by záruka stratila platnosť.
- Pred prvým použitím riadne očistite jednotlivé súčiastky zariadenia (pozrite kapitolu "Čistenie"). Skôr, ako nádobu fritézy naplníte olejom/tekutým tukom, musia byť všetky súčiastky úplne suché.
- Puzdro, ktoré obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné teleso, nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.
- Po použití zariadenie vždy odpojte zo siete. Fritézou nepohybujte, kým dostatočne nevychladne.
- Zariadenie nezapínajte skôr, ako ho naplníte olejom/tukom. Uistite sa, že fritéza je stále naplnená na úroveň medzi dvomi značkami úrovne hladiny na vnútornej strane vnútornej nádoby.
- Počas fritovania cez filter unikajú horúce pary. Nepribližujte ku filtru tvár ani ruky. Dávajte pozor tiež na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka fritézy.
- Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí. Sieťový kábel ne nechajte prevísat cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie umiestnené.
- 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 uvedenými v tomto návode na použitie, záruka stráca platnosť a spoločnosť Philips nebude zodpovedať za žiadne škody spôsobené takýmto konaním.
- Potraviny smažte do zlatožltá a nie na tmavo ani hnedo ani odstráňte pripálené zvyšky potravín! Potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, nesmažte pri teplote vyššej ako 175 °C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).

## Bezpečnostné prerušenie

Ak sa zariadenie prehreje, automaticky sa vypne. Obvykle sa fritéza vypne, ak v nej nie je dostatok oleja/tuku alebo ak sa vo fritéze roztápa kus stuženého tuk a ohrevné teleso mu nedokáže odovzdať svoje teplo.

- Ak fritéza nefunguje, olej/tuk nechajte ochladit' a obráťte sa na predajcu výrobkov Philips alebo na servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips.

## 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 Zariadenie postavte na vodorovný, hladký a stabilný povrch mimo dosahu detí.

Ak chcete fritézu položiť na sporák, uistite sa, že sú platne sporáka vypnuté a studené.

- 2 Rozložte rukoväť košíka. (Obr. 1)

- 3** Jemne stlačte uvoľňovacie tlačidlo, aby sa otvorilo veko. Veko sa otvorí automaticky. (Obr. 2)
- 4** Vyberte košík z fritézy.
- 5** Suchú fritézu naplňte olejom, tekutým tukom alebo roztopeným stuženým tukom až po hornú značku na vnútornej strane vnútornej nádoby (Pokyny o používaní stuženého tuku nájdete v časti „Olej a tuk“). (Obr. 3)

	Olej/tekutý tuk	Stužený tuk
Min.	1,8 l	1575 g
Max.	2,0 l	1750 g

## Olej a tuk

### Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja/tuku!

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

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

## Použitie zariadenia

### Fritovanie

Buďte opatrní: počas fritovania bude z filtra vo veku unikať horúca para.

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete. (Obr. 4)  
Sieťový kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí zariadenia.
- 2** Ovládanie teploty nastavte na požadovanú hodnotu (150 -190 °C). (Obr. 5)
  - Informácie o tom, akú teplotu máte nastaviť, nájdete na obale fritovaných potravín alebo v tabuľkách na konci tohto návodu na používanie.
  - Olej/tuk sa zohreje na zvolenú teplotu za 10 až 15 minút.
  - Kým sa fritéza zohrieva, kontrolné svetlo nastavenia teploty niekoľkokrát zhasne a znova sa rozsvieti. Keď svetlo zostane určitý čas zhasnuté, olej/tuk dosiahol zvolenú teplotu.
  - Po usmažení dávky potravín sa kontrolné svetlo nastavenia teploty znova rozsvieti. Počkajte, kým určitý čas nezostane zhasnuté, a až potom začnite smažiť ďalšiu dávku potravín.

*Poznámka: Počas ohrievania oleja/tuku môžete nechať košík na smaženie vo fritéze.*

- 3** Rozložte rukoväť košíka. (Obr. 1)
- 4** Jemne stlačte uvoľňovacie tlačidlo, aby sa otvorilo veko. (Obr. 2)
- 5** Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.

*Poznámka:Potraviny budú správne osmažené, ak neprekročíte ďalej uvedené množstvo surovín.*

	Domáce hranolččky	Mrazené hranolččky
Max. množstvo	1000 g	800 g
Odporúčané množstvo pre najlepšie výsledky	600 g	450 g

### **6** Opatrne vložte košík do fritézy. (Obr. 6)

Uistite sa, že ste košík vložili správne.

### **7** Zatvorte veko.

### **8** Iba model HD6113 - nastavte požadovaný čas fritovania (pozrite si časť „Stopky“ v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia stopiek.

### **9** Západku rukoväte košíka posuňte k sebe a rukoväť opatrne zložte smerom k fritéze. (Obr. 7)

*Poznámka:Potraviny správne usmažíte, ak dodržíte čas prípravy uvedený na ich balení, prípadne čas prípravy uvedený v tabuľkách na konci tohto návodu na použitie.*

*Poznámka:Aby sa potraviny osmažili rovnomerne do zlatožlta, košík niekoľkokrát vyberte z oleja/tuku a jemne zatrasť jeho obsahom.*

## **Stopky (iba model HD6113)**

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

### **1** Tlačidlom stopiek nastavte trvanie fritovania v minútach. (Obr. 8)

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 prípravy začnú stopky odčítavať čas.
- Kým stopky odčítavajú čas prípravy, na displeji bliká zostávajúci čas. Posledná minúta prípravy sa zobrazí po sekundách.

### **3** Ak nastavený čas nie je správny, môžete ho vymazať stlačením tlačidla stopiek na 2 sekundy v momente, keď začnú stopky odpočítavanie (t.j. keď stopky začnú blikat).Tlačidlo držte stlačené, kým sa na displeji nezobrazí „00“.Teraz môžete nastaviť správny čas prípravy.

### **4** Po uplynutí predvoleného času budete počuť zvukový signál. Po 20 sekundách sa zvukový signál zopakuje. Zvukový signál môžete zastaviť stlačením tlačidla stopiek.

## **Po fritovaní**

### **1** Rozložte rukoväť košíka.

### **2** Otvorte 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, potrasťte košíkom nad fritézou alebo košík položte do polohy pre odtečenie tak, že ho zachytíte o okraj na vnútornej nádobe. Smažené potraviny vložte do misky alebo nádoby, ktorá obsahuje savý, napr. kuchynský papier.

**4** Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Fritézu neprenášajte, kým sa dostatočne neochladí olej/tuk, čo trvá približne 60 minút.

*Poznámka: Ak fritézu nepoužívate pravidelne, odporúčame Vám, aby ste z nej vyliali olej/tekutý tuk a uskladnili ho v riadne uzatvorenej nádobe, pokiaľ možno v chladničke, alebo na chladnom mieste. Olej/ tuk do nádob nalejte cez jemné sitko, aby ste zachytili zvyšky jedla. Pred vyprázdnením z vnútornej nádoby fritézy vyberte fritovací košík.*

*Poznámka: Ak fritéza obsahuje stužený tuk, nechajte ho stuhnúť vo fritéze a fritézu odložte spolu so stuhnutým tukom (Pozrite si kapitolu „Príprava na použitie“ časť „Olej a tuk“).*

## Čistenie

Počkajte, kým sa olej/tuk dostatočne ochladí.

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

- 1** Vyberte veko. Uvidíte výpust na vyprázdnenie nádoby. (Obr. 9)
- 2** Z fritézy vyberte košík a vylejte z nej olej/tuk. (Obr. 10)
- 3** Telo fritézy očistite vlhkou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo kuchynským papierom.

Puzdro nikdy neponárajte do vody.

- 4** Vnútornú nádobu očistite horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku.
- 5** Veko a košík očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.
- 6** Potom súčiastky opláchnite čistou vodou a riadne ich osušte.

## Čistenie stáleho filtra na zachytávanie mastnoty

Toto zariadenie je vybavené stálym filtrom. Aby fritéza pracovala optimálne, kovový filter treba pravidelne čistiť.

• Veko fritézy očistite po každom použití v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.

Pri dôkladnom čistení:

- 1** Odskrutkujte skrutky na vnútornej strane veka. (Obr. 11)
- 2** Z veka vytiahnite filter. Budete na to musieť vynaložiť určitú silu! Skôr, ako filter vrátite do veka a fritézu znova použijete, nechajte filter riadne osušiť. (Obr. 12)
- 3** Filter zasuňte späť do veka a dotiahnite skrutky na vnútornej strane veka.

## Výmena oleja/tuku

Pretože olej/tuk pomerne rýchlo strácajú svoje priaznivé vlastnosti, mali by ste ho pravidelne meniť. Pri tejto činnosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

Ak fritézu používate hlavne na prípravu hranolčekov a ak olej/tuk po každom použití prelievate cez sitko, budete ho môcť použiť 10 až 12-krát, kým bude potrebná výmena. Ak používate fritézu na prípravu jedla bohatého na proteíny (napríklad mäso alebo ryby), mali by ste olej/tuk vymieňať častejšie.

- Olej/tuk nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov a vždy postupujte podľa pokynov na jeho obale.
- Do použitého oleja/tuku nikdy nepridávajte čerstvý olej/tuk.
- Nemiešajte rôzne druhy oleja/tuku.

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

### Likvidácia použitého oleja/tuku

---

Použitý olej/tekutý tuk nalejte späť do originálnej (uzatvárateľnej) plastovej fľaše. Použitý tuk môžete likvidovať tak, že ho necháte stuhnúť vo fritéze (bez vloženého košíka) a následne ho naberieť pomocou varechy do novinového papiera. Fľaše s použitým olejom alebo noviny s použitým tukom vhodte do koša pre nekompostovateľný odpad (nie do koša pre kompostovateľný odpad) alebo ich zlikvidujte v súlade s pokynmi platnými vo Vašej krajine.

### Úložný priestor

- 1 Všetky súčiastky vložte späť do/na fritézu a zatvorte veko.
- 2 Stočte kábel, vložte ho do priechinka na odkladanie a zástrčku zasunite do jej úchytky. (Obr. 13)
- 3 Fritézu zdvíhajte za jej rukoväťe.

### Tipy na fritovanie

Prehľad časov prípravy a nastavení teploty nájdete v tabuľkách na konci tohto návodu na použitie.

### Domáce smažené hranolčky

---

Najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

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

*Poznámka: Hranolčky riadne osušte.*

- 2 Hranolčky smažte dvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160 °C, potom 5-8 minút pri teplote 175 °C.
- 3 Domáce hranolčky vložte do nádoby a zatrasťte nimi. Pred druhým smažením nechajte hranolčky vychladnúť.

### Mrazené potraviny

---

Mrazené hranolčky sú predpečené, takže ich budete musieť smažiť len raz v súlade s pokynmi na balení.

Pri smažení potravín z mrazničky (-16 až -18 °C) sa teplota oleja/tuku výrazne zníži. Pretože sa jedlo nezačne smažiť okamžite, môže absorbovať veľké množstvo oleja/tuku.

Predídete tomu ak:

- Necháte mrazené potraviny pred smažením rozmraziť pri izbovej teplote, ak nie sú na balení potravín, ktoré idete smažiť, uvedené iné pokyny.
- Z mrazených potravín, ktoré budete fritovať, vytraste čo najviac ľadu a vody a riadne ich osušte.
- Nesmažte naraz príliš veľké množstvo potravín (pozrite si príslušnú tabuľku v tomto návode na použitie).
- Zvoľte teplotu fritovania, ktorá je uvedená v tomto návode na použitie alebo na balení jedla, ktoré idete smažiť. Ak nenájdete žiadne informácie, zvoľte teplotu 190 °C.
- Jedlo veľmi jemne ponorte do oleja alebo tuku, pretože mrazené jedlo môže spôsobiť, že horúci olej alebo tuk začne veľmi bublať.

### Odstránenie neželanej príchute

---

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

- 1 Olej alebo tuk zohrejte na teplotu 160 °C.

- 2** Do oleja vhod'te 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.

### Životné prostredie

- D** Zariadenie na konci životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie. (Obr. 14)

Pred likvidáciou zariadenia vyberte batériu stopiek (iba model HD6113).

- 1** Na vybratie panelu stopiek použite malý plochý skrutkovač. (Obr. 15)
- 2** Vyberte batériu. Neodhadzujte ju spolu s bežným domovým odpadom, ale zaneste ju do zberne.

### Záruka a servis

Ak potrebujete informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips - [www.philips.com](http://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 výrobkov Philips alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

### Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Smažené jedlo nemá zlatohnedé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavé.	Zvolená teplota je príliš nízka a/alebo jedlo nebolo smažené dostatočne dlho.	Na balení potravín alebo v tabuľkách v tomto návode na použitie skontrolujte, či je správne zvolená teplota a čas prípravy. Ovládanie teploty nastavte na správnu teplotu.
	V košíku je príliš veľa potravín.	Nikdy nesmažte väčšie množstvo potravín, ako je maximálna dávka uvedená v príslušnej tabuľke tohto návodu na použitie.
Fritéza silno a nepríjemne zapácha.	Olej/tuk sa dostatočne nezohreje.	Možno sa vypálila poistka ovládača teploty, čo spôsobilo, že spínač bezpečnostného odpojenia zariadenie vypol. Ohľadom výmeny poistky sa obráťte na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.
	Permanentný filter na zachytávanie oleja je nasýtený olejom.	Odmontujte veko a spolu s filtrom ho očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.
	Olej/tuk už nie je čistý.	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.

Problém	Príčina	Riešenie
Vodná para uniká z fritézy na inom mieste ako cez filter.	Neuzatvorili ste riadne veko.	Skontrolujte, či ste správne zatvorili veko.
	Permanentný filter na zachytávanie oleja je nasýtený olejom.	Odmontujte veko a spolu s filtrom ho očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.
Počas fritovania olej/tuk kypí cez okraj fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze nepresahuje maximálnu hladinu.
	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Predtým, ako začnete potraviny fritovať, riadne ich osušte. Potom potraviny smažte v súlade s pokynmi v návode na použitie.
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín.	Nesmažte súčasne väčšie množstvo jedla, ako je uvedené v príslušnej tabuľke tohto návodu na použitie.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním jedlo riadne osušte.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vysokej teplote.	Nikdy nemiešajte rôzne typy oleja/tuku a nepoužívajte olej/tekutý tuk, ktorý obsahuje prídavok proti peneniu.
	Neočistili ste riadne vnútornú nádobu fritézy.	Vnútornú nádobu fritézy očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode na použitie.

### Čas prípravy a nastavenia teploty

V nasledujúcich tabuľkách sú uvedené maximálne dávky potravín, ktoré môžete smažiť súčasne, a teplota a čas prípravy, ktorý by ste mali nastaviť.

Ak sa pokyny na balení jedla, ktoré idete smažiť, odlišujú od pokynov v tabuľke, vždy postupujte podľa pokynov uvedených na balení.

\*) Pri príprave domácich hranolčekov si tiež pozrite „Tipy na fritovanie“.

### ČERSTVÉ ALEBO ROZMRAZOVANÉ JEDLO

Teplota	Druh jedla	Odporúčané množstvo pre najlepšie výsledky	Max. množstvo	Čas smaženia (minúty)
150 °C	Hríby	8 až 10 kusov		2 až 3
160 °C	Prvý cyklus smaženia domácich hranolčekov*)	600 g	1000 g	4 až 6 (prejdite na 175 °C v tejto tabuľke, kde nájdete pokyny pre druhý cyklus)



Teplota	Druh jedla	Odporúčané množstvo pre najlepšie výsledky	Max. množstvo	Čas smaženia (minúty)
170 °C	Čerstvé ryby	450 g		5 až 7
	Kura (stehná)	3 až 5 kusov		12 až 15
175 °C	Kúsky zeleniny (napr. karfiol)	8 až 10 kusov		2 až 3
	Druhý cyklus smaženia domácich hranolčekov*)	600 g	1000 g	3 až 4
	Zemiakové lupienky (veľmi tenké plátky zemiakov)	600 g		3 až 4
180 °C	Zemiakové krokety	4 až 5 kusov		4 až 5
	Čínska vaječná roláda	2 až 3 kusy		6 až 7
	Vietnamská vaječná roláda	5 až 6 kusov		5 až 6
	Mini snack	8 až 10 kusov		3 až 4
	Krúžky chobotnice v cestíčku	8 až 10 kusov		3 až 4
190 °C	Garnáty	8 až 10 kusov		3 až 4
	Baklažán (plátky)	600 g		3 až 4
	Mäsové/rybie krokety	4 až 5 kusov		4 až 5
	Viedenský rezeň	2 kusy		3 až 4

### Pomembno

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

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno oseboje.
- Za pregled ali popravilo aparata se vedno obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poizkušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata (oglejte si poglavje "Čiščenje"). Preden v cvrtnik nalijete olje ali tekočo mast se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelni element, ne potaplajte v vodo in ga tudi ne spirajte pod vodo.
- Po uporabi aparat vedno izklopite. Cvrtnika ne premikajte, dokler se popolnoma ne ohladi.
- Aparat vklopite šele, ko ste ga napolnili z oljem ali maščobo. Nivo v cvrtniku naj bo vedno med oznakama na notranji strani notranje posode
- Med cvrtjem skozi filter uhaja vroča para. Pazite, da se ji z obrazom ali z rokami ne boste preveč približali. Pazite na paro tudi pri odpiranju pokrova cvrtnika.
- Aparat hranite izven dosega otrok. Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize ali pulta, na katerega je aparat postavljen.
- Ta aparat je namenjen izključno za domačo uporabo. 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.
- Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlato-rumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte, hrane s škrobom, zlasti krompirja in žitnih proizvodov, ne cvrite pri temperaturi nad 175 °C (da zmanjšate tvorjenje akrilamidov).

### Varnostna varovalka

Ta aparat je opremljen z varnostno varovalko, ki aparat v primeru pregrevanja izklopi. To se zgodi v primeru, da v cvrtniku ni dovolj olja ali maščobe, ali če se v njem topijo kosi trde masti, kar grelnemu elementu preprečuje oddajanje toplote.

- V primeru okvare cvrtnika počakajte, da se olje ali maščoba ohladi, in se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov pooblaščen servis.

### 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** Aparat postavite izven dosega otrok na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Če želite cvrtnik postaviti na kuhalnik, morajo biti plošče kuhalnika izključene in hladne.
- 2** Raztegnite ročaj košare. (Sl. 1)
  - 3** Pokrov odprite s pritiskom na gumb za sprostitvev. Pokrov se bo samodejno odprl. (Sl. 2)
  - 4** Iz cvrtnika odstranite košaro.

- 5** Cvrtnik napolnite z oljem, tekočo maščobo ali stopljeno mastjo do zgornje oznake na notranji strani notranje posode (navodila za uporabo masti si oglejte v poglavju 'Olje in mast'). (Sl. 3)

	Olje/tekoča maščoba	Trdna mast
min.	1,8 l	1575 g
maks.	2,0 l	1750 g

## Olje in mast

### Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe!

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).

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 vilico nekajkrat preluknjajte.

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

## Uporaba aparata

### Cvrtje

Bodite previdni: med cvrtjem uhaja iz filtra v pokrovu vroča para.

- 1** Vzemite kabel iz prostora za shranjevanje in vstavite vtič v omrežno vtičnico. (Sl. 4)

Omrežni kabel ne sme priti v stik z vročimi površinami aparata.

- 2** Temperaturni regulator nastavite na ustrezno temperaturo (150-190 °C). (Sl. 5)

- Informacije o izbiri temperature si oglejte na embalaži hrane, ki jo boste cvrli, ali v tabelah na koncu teh navodil za uporabo.
- Olje ali maščoba se na izbrano temperaturo segreje v 10 do 15 minutah.
- Ko se cvrtnik segreva, lučka temperaturnega regulatorja nekajkrat zasveti in ugasne. Ko je nekaj časa ugasnjena, to pomeni, da je olje ali maščoba dosegla nastavljeno temperaturo.
- Ko je porcija ocvrta, lučka temperaturnega regulatorja ugasne. Preden začnete s cvrtjem naslednje porcije, naj bo nekaj časa ugasnjena.

*Opomba: Med segrevanjem olja ali masti lahko košaro pustite v cvrtniku.*

- 3** Raztegnite ročaj košare. (Sl. 1)
- 4** Pokrov odprite s pritiskom na gumb za sprostitev. (Sl. 2)
- 5** Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo vstavite živila, ki jih nameravate cvreti.

*Opomba: Za najboljše rezultate vam priporočamo, da ne presežete spodaj navedenih največjih količin.*

	Doma pripravljen ocvrt krompirček	Zamrznjen ocvrt krompirček
Največja količina	1000 g	800 g
Priporočena količina za optimalne rezultate	600 g	450 g

**6 Košaro previdno položite v cvrtnik. (Sl. 6)**

Prepričajte se, da je bila košara pravilno vstavljena.

**7 Zaprite pokrov.****8 Samo HD6113 - Nastavite želeni čas cvrtja (oglejte si del "Časovnik" v tem poglavju).**

Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

**9 Povlecite odpiralni drsnik ročaja košare proti sebi in ga previdno prislonite ob cvrtnik. (Sl. 7)**

*Opomba: Za dober končni rezultat upoštevajte čas priprave na embalaži hrane, ki jo boste cvrli, ali čas priprave v tabelah na koncu teh navodil za uporabo.*

*Opomba: Do bo hrana enakomerno zlato ocvrta, košaro med cvrtjem nekajkrat dvignite iz olja ali maščobe in nežno stresite vsebino.*

**Časovnik (samo HD6113)**

Časovnik prikaže konec časa cvrtja, vendar aparata NE izklopi.

**1 S pritiskom gumba na uri nastavite čas cvrtja v minutah. (Sl. 8)**

Nastavljeni čas se pokaže na zaslonu.

**2 Za hitrejšo nastavitvev minut držite gumb časovnika. Ko pridete do želenega časa, gumb sprostite.**

- Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 99 minut.
- Nekaj sekund po nastavitvi začne ura odšteti čas.
- Med odštevanjem preostali čas cvrtja utripa na prikazovalniku. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.

**3 Če prednastavljeni čas ni ustrezen, ga lahko izbrišete s pritiskom na gumb časovnika za dve sekundi v trenutku, ko začne časovnik odšteti čas (ko začne prikaz časa utripati). Gumb držite, dokler se na zaslonu ne pojavi '00'. Zdaj lahko nastavite pravilni čas cvrtja.****4 Po preteku nastavljenega časa boste zaslišali zvočni signal. Po 20 sekundah se bo signal ponovil. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.****Po cvrtju****1 Raztegnite ročaj košare.****2 Odprite pokrov. (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 ali namestite na rob notranje posode, kjer se bo odcedila. Ocvrto hrano položite v posodo ali na cedilo s papirjem za vpijanje maščobe, kot je kuhinjski papir.

**4 Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.**

Cvrtnika ne premikajte, dokler se olje ali maščoba popolnoma ne ohladi, kar traja približno 60 minut.

*Opomba: Če cvrtnika ne uporabljate redno, svetujemo shranjevanje olja oziroma maščobe v dobro zaprtih posodah, po možnosti v hladilniku ali na hladnem mestu. Olje ali maščobo pred shranjevanjem precedite, da bi odstranili delce hrane. Preden izpraznete notranjo posodo, odstranite košaro za cvrtje.*

*Opomba: Če je v cvrtniku mast, počakajte, da se strdi, in cvrtnik shranite z maščobo v njem (oglejte si poglavje 'Priprava pred uporabo', del 'Olje in mast').*

## Čiščenje

Počakajte, da se olje ali maščoba dovolj ohladi.

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

- 1** Odstranite pokrov. S tem razkrijete sistem za izlivanje. (Sl. 9)
- 2** Košaro odstranite iz cvrtnika in izlijte olje oziroma maščobo. (Sl. 10)
- 3** Ohišje cvrtnika očistite z vlažno krpo (z nekaj tekočega čistila) in/ali kuhinjsko krpo.

Ohišja nikoli ne potaplajte v vodo.

- 4** Notranjo posodo očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila.
- 5** Pokrov in košaro operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
- 6** Potem dele sperite s svežo vodo in temeljito posušite.

## Čiščenje protimaščobnega filtra

Ta aparat je opremljen s trajnim filtrom. Za optimalno delovanje aparata redno čistite kovinski filter:

- D** Pokrov cvrtnika po vsaki uporabi aparata operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.

Za temeljito čiščenje:

- 1** Odvijte vijake na notranjem delu pokrova. (Sl. 11)
- 2** Filter odstranite iz notranje strani pokrova. To zahteva kar nekaj moči! Filter naj se dobro posuši, preden ga namestite nazaj v pokrov in ponovno začnete uporabljati aparat. (Sl. 12)
- 3** Filter namestite nazaj v pokrov in privijte vijake na notranji strani pokrova.

## Menjava olja ali maščobe

Ker olje ali maščoba hitro izgubita svoje dobre lastnosti, ju redno menjajte. Pri tem upoštevajte spodnja navodila.

Če cvrtnik uporabljate predvsem za pripravo ocvrtega krompirčka in olje ali maščobo po vsaki uporabi precedite, ju lahko uporabite 10-krat do 12-krat, preden ju bo potrebno zamenjati. Če cvrtnik uporabljate za pripravo hrane z veliko beljakovinami (na primer meso in ribe), olje ali maščobo menjajte pogosteje.

- D** Iste ga olja ali maščobe ne uporabljajte dlje kot 6 mesecev in vedno sledite navodilom na embalaži.
- D** Rabljenemu olju ali maščobi ne dolivajte svežega olja ali maščobe.
- D** Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe.
- D** Olje ali mast morate obvezno zamenjati, če se pri segrevanju začeta peniti, če imata močan duh ali okus, ali če potemnita oziroma se zgostita.

## Odlaganje rabljenega olja ali maščobe

---

Rabljeno olje ali maščobo izlijte v originalno plastenko, ki jo je mogoče zatesniti. Rabljena maščoba naj se najprej strdi v cvrtniku (brez košare), nato pa jo z lopatico odstranite iz cvrtnika in zavijte v časopisni papir. Če je dovoljeno, lahko plastenko ali časopisni papir odvržete v koš za odpadke, neprimerne za kompostiranje, ali pa jih odvrzite v skladu s predpisi v vaši državi.

### Shranjevanje

- 1** Namestite vse dele nazaj na aparat in zaprite pokrov.
- 2** Kabel zvijte in pospravite v prostor za shranjevanje kabela, vtikač pa vključite v del za pritrditev vtikača. (Sl. 13)
- 3** Cvrtnik dvignite za ročaja.

### Nasveti za cvrtje

Čase priprav in nastavitve temperatur si oglejte v tabelah na koncu teh navodil za uporabo.

### Doma pripravljen ocvrt krompirček

---

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

### Zamrznjena hrana

---

Zamrznjen ocvrt krompirček je bil predkuhan, zato ga morate cvreti v skladu z navodili na embalaži. Hrana iz zamrzovalnika (-16 do -18 °C) olje ali maščobo znatno ohladi. Ker se hrana ne začne takoj cvreti, lahko vsrka preveč olja ali maščobe.

To preprečite na naslednji način:

- Pred cvrtjem počakajte, da se hrana odmrzne pri sobni temperaturi, če je to v skladu z navodili na embalaži hrane, ki jo boste cvrli.
- 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 tabelo v teh navodilih za uporabo).
- Izberite temperaturo cvrtja, ki je navedena na embalaži hrane, ki jo nameravate cvreti. Če navodil ni, izberite temperaturo 190 °C.
- Hrano spustite v olje ali maščobo zelo pazljivo, ker lahko začne zaradi zamrznjene hrane vroče olje ali maščoba močno cvrčati.

### 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 povnil njun osnovni okus.

## Okolje

- ▶ Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, odložite ga na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. S tem boste pripomogli k ohranitvi okolja. (Sl. 14)

Preden aparat zavrzete (samo HD6113), iz časovnika odstranite baterijo.

- 1 Ploščo časovnika odstranite z majhnim izvijačem s ploskim konce. (Sl. 15)
- 2 Odstranite baterijo. Ne zavrzite je skupaj z navadnimi gospodinjskimi odpadki, oddajte jo na uradnem zbirnem mestu.

## Garancija in servis

Za informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://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	Vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana ni zlato-rjave barve in/ali ni hrustljava.	Izbrana temperatura je prenizka in/ali hrane niste dovolj dolgo cvrli.	Na embalaži hrane ali v tabeli na koncu teh navodil za uporabo preverite, ali ste izbrali pravilno temperaturo in/ali čas priprave. Nastavite temperaturni regulator na ustrezno temperaturo.
	V košari za cvrtje je prevelika količina hrane.	Naenkrat nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v ustrezni tabeli v teh navodilih za uporabo.
	Olje ali maščoba se ne segreje dovolj.	Morda je pregorela varovalka, kar je povzročilo samodejni izklop aparata. Za menjavo varovalke se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov pooblaščen servis.
Iz cvrtnika se širi močan neprijeten vonj.	Trajni protimaščobni filter je zamašen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
	Olje oz. maščoba ni več dovolj čisto/čista.	Zamenjajte olje oz. mast. Olje oz. mast redno precejajte, da ostane sveža dalj časa.
	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.
Para uhaja iz drugih mest in ne le skozi filter.	Pokrov ni pravilno zaprt.	Preverite, ali je pokrov dobro zaprt.
	Trajni protimaščobni filter je zamašen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.

Težava	Vzrok	Rešitev
Olje oz. maščoba se med cvrtjem preliva preko roba cvrtnika.	V posodo za cvrtje ste nalili preveč olja oziroma masti.	Olje ali mast naj ne segata preko maksimalnega nivoja.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem dobro osušite in jo cvrite v skladu s temi navodili za uporabo.
Olje oz. mast se med cvrtjem močno peni.	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Naenkrat nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v ustrezni tabeli v teh navodilih za uporabo.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite.
	Vrsta uporabljenega olja oziroma masti ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe in ne uporabljajte olja ali maščobe, ki vsebuje sredstvo proti penjenju.
	Notranja posoda ni dobro očiščena.	Notranjo posodo očistite po navodilih v teh navodilih.

### Čas priprave in nastavitve temperature

Tabela vsebuje podatke o tem, kolikšne količine določene vrste hrane lahko pripravite hkrati in kateri nastavitvi temperature in časa priprave morate izbrati.

Če se navodila na embalaži hrane, ki jo boste cvrli, razlikujejo od navodil v tabeli, upoštevajte navodila na embalaži.

\*) Za pripravo domačega ocvrtega krompirčka si oglejte tudi del "Nasveti za cvrtje".

### SVEŽA ALI ODMRZNJENA HRANA

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina za optimalne rezultate	Največja količina	Čas cvrtja (v minutah)
150 °C	Gobe	8-10 kosov		2-3
160 °C	Doma pripravljen ocvrt krompirček*) prvo cvrtje	600 g	1000 g	4-6 (navodila o drugem cvrtju si oglejte v podatkih za 175 °C v tej tabeli)
	Sveže ribe	450 g		5-7
170 °C	Piščanec (bedra)	3-5 kosov		12-15
	Ocvrta zelenjava (npr. cvetača)	8-10 kosov		2-3



Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina za optimalne rezultate	Največja količina	Čas cvrtja (v minutah)
175 °C	Doma pripravljen ocvrt krompirček*) drugo cvrtje	600 g	1000 g	3-4
	Čips (zelo tanke krompirjeve rezine)	600 g		3-4
	Krompirjevi kroketi	4-5 kosov		4-5
180 °C	Kitajski spomladanski zavitek	2-3 kose		6-7
	Vietnamski spomladanski zavitek	5-6 kosov		5-6
	Mini prigrizki	8-10 kosov		3-4
	Lignji v testu	8-10 kosov		3-4
	Kozice	8-10 kosov		3-4
190 °C	Jajčevce (rezine)	600 g		3-4
	Mesni/ribji kroketi	4-5 kosov		4-5
	Dunajski zrezek	2 kosa		3-4

**Važno**

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

- Pre uključivanja uređaja proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne mreže.
- Uređaj priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Da bi se izbegao rizik, glavni kabl u slučaju oštećenja treba da zameni kompanija Philips, tj. servisni centar ovlašćen od strane kompanije Philips ili osoba sa odgovarajućim kvalifikacijama.
- 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.
- Pre prve upotrebe uređaja temeljito očistite zasebne delove friteze (pogledajte poglavlje 'Čišćenje'). Vodite računa o tome da svi delovi budu potpuno suvi pre nego što napunite fritezu uljem ili tečnom mašću.
- Kućište, koje sadrži električne delove i elemenat za grejanje, nikada ne uranjajte u vodu i nemojte ga prati pod mlazom vode.
- Aparat posle upotrebe uvek isključite iz napajanja. Nemojte pomerati fritezu dok se dovoljno ne ohladi.
- Nemojte da uključujete aparat pre nego što ste ga napunili uljem ili mašću. Pazite da je friteza uvek napunjena do nivoa između dve oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje posude.
- 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.
- Aparat držite van domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se uređaj upotrebljava nepropisno ili za (polu)profesionalne 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.
- 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 smanjili mogućnost stvaranja akrilamida).

**Sigurnosno isključivanje**

Ovaj aparat je opremljen sigurnosnim isključivanjem koje isključuje aparat ako se pregreje. Ovo može da se dogodi ako nema dovoljno ulja ili masti u fritezi ili ako se komadi čvrste masti tope u fritezi, što onemogućuje da elemenat za grejanje odaje toplotu.

- Ako friteza više ne radi, pustite da se ulje ili mast ohladi i obratite se svom prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

**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** Stavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu izvan domašaja dece.
- Ako želite da stavite fritezu na šporet, proverite da li su sve ringle isključene i hladne.
- 2** Savijte dršku korpe za prženje. (Sl. 1)
  - 3** Otvorite poklopac lako pritiskajući dugme za otpuštanje. Poklopac će se automatski otvoriti. (Sl. 2)
  - 4** Izvadite korpu iz friteze.

- 5** Suvu fritezu napunite uljem, tečnom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do oznake za vrh na unutrašnjoj strani unutrašnje posude (pogledajte odeljak 'Ulje i mast' da biste videli uputstva kako da koristite čvrstu mast). (Sl. 3)

	Ulje/tečna mast	Čvrsta mast
Min.	1,8 l	1575 g
Maks.	2,0 l	1750 g

## Ulje i mast

**Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti!**

Savetujemo vam da upotrebljavate ulje za prženje ili tečnu mast za prženje, po mogućnosti biljno ulje ili mast bogatu nezasićenim mastima (npr: linolejska kiselina).

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 jako ohladi, može početi da prska kada se istopi. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrsljeloj masti da biste to sprečili.

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

## Upotreba aparata

### Prženje

Budite oprezni: 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. 4)

Vodite računa da kabl za napajanje ne dođe u kontakt sa vrućim delovima aparata.

- 2** Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu (150-190 °C). (Sl. 5)

- Za informaciju o temperaturi koju treba izabrati potražite informacije o tačnoj temperaturi na pakovanju hrane koju želite da pržite ili u tabelama na kraju ovih uputstava za upotrebu.
- Ulje ili mast će se zagrejati na izabranu temperaturu za 10 do 15 minuta.
- Dok se friteza zagreva, indikator temperature se uključuje i isključuje. Kada ostane isključen neko vreme, ulje ili mast je dostigla postavljenu temperaturu.
- Nakon prženja određenje količine hrane, indikator temperature se uključuje. Sačekajte da bude isključen neko vreme pre nego što pržite sledeću količinu.

*Napomena: Možete da ostavite korpu u fritezi dok se ulje ili mast zagrejava.*

- 3** Savijte dršku korpe za prženje. (Sl. 1)
- 4** Otvorite poklopac lako pritiskajući dugme za otpuštanje. (Sl. 2)
- 5** Izvadite korpu iz friteze i u nju stavite hranu koju želite da pržite.

*Napomena: Da biste ostvarili najbolje rezultate u prženju, savetujemo vam da ne prekoračite maksimalne količine koje su dole pomenute.*

	Domaći prženi krompiri	Smrznuti krompiri
Maks. količina	1000 g	800 g
Preporučena količina za najbolji rezultat	600 g	450 g

**6 Stavite pažljivo korpu u fritezu. (Sl. 6)**

Proverite da li je korpa propisno postavljena.

**7 Zatvorite poklopac.****8 Samo HD6113 - Podesite potrebno vreme prženja (pogledajte „Tajmer“ u ovom poglavlju).**

Fritezu možete da koristite i bez podešavanja tajmera.

**9 Pomerite klizač za oslobađanje drški korpe prema sebi i pažljivo savijte drške prema fritezi. (Sl. 7)**

*Napomena: Za dobar krajnji rezultat, držite se vremena za pripremanje koje je naznačeno na pakovanju hrane koju želite da pržite ili vremena za pripremanje koje je naznačeno u tabelama na kraju ovih uputstava za upotrebu.*

*Napomena: Da bi hrana svuda bila jednobrazno zlatna, podignite korpu iz ulja ili masti nekoliko puta za vreme prženja i nežno protresite sadržaj.*

**Tajmer (samo HD6113)**

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje fritezu.

**1 Pritisnite taster tajmera da biste podesili vreme prženja u minutima. (Sl. 8)**

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 displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.

**3 Ako postavljeno vreme nije tačno, možete ga obrisati tako što ćete taster tajmera držati pritisnutim 2 sekunde (tj. dok vreme ne počne da trepće). Držite dugme pritisnuto dok se '00' ne pojavi na ekranu. Sada možete da ispravite vreme za prženje.****4 Kada prethodno podešeno vreme istekne, čućete zvučni signal. Isti signal će se ponoviti nakon 20 sekundi. Zvučni signal možete da prekinete ponovnim pritiskom na taster.****Posle prženja****1 Savijte dršku korpe za prženje.****2 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 ili je stavite na nosače u položaj za ceđenje tako što će te je okačiti o ivicu unutrašnje posude. Prženu hranu stavite u posudu ili cediljku sa papirom koji upija masnoću, npr. kuhinjski papir.

**4** Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

Nemojte pomerati fritezu dok se ulje ili mast ne ohlade dovoljno, za šta je potrebno oko 60 minuta.

*Napomena: Ako fritezu ne koristite redovno, preporučujemo vam da iz nje izvadite ulje ili tečnu mast, koje zatim u čvrsto zatvorenim posudama treba odložiti u frižider ili na hladno mesto. Napunite posude sipajući ulje ili mast kroz fino sito da biste uklonili deliće hrane. Uklonite korpu za prženje pre praznjenja unutrašnje posude.*

*Napomena: Ako se u fritezi nalazi čvrsta mast, pustite je da očvrsne u fritezi i odložite fritezu sa mašću u njom (pogledajte poglavlje 'Pre upotrebe', odeljak 'Ulje i mast').*

## Čišćenje

Sačekajte da se ulje i mast dovoljno ohlade.

Za čišćenje aparata nemojte da koristite abrazivna (tečna) sredstva ili materijale za čišćenje (npr. žice za ribanje).

- 1** Skinite poklopac. Otvor za istakanje će postati vidljiv. (Sl. 9)
- 2** Izvadite korpu iz friteze i izlijte višak ulja ili masti. (Sl. 10)
- 3** Kućište očistite vlažnom krpom (uz nešto malo tečnosti za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.

Nikada ne uranjajte kućište u vodu.

- 4** Očistite unutrašnju posudu vrućom vodom koristeći malo deterdženta.
- 5** Poklopac i korpu čistite toplom vodom sa malo tečnosti za čišćenje ili u mašini za pranje sudova.
- 6** Isperite delove čistom vodom i temeljno ih osušite.

### Čišćenje trajnog filtera protiv zamašćivanja

Ovaj aparat je opremljen trajnim filterom. Da bi se garantovao optimalan rad, metalni filter treba redovno čistiti.

- Očistite poklopac friteze u vrućoj vodi koristeći malo deterdženta ili u mašini za pranje sudova nakon svake upotrebe aparata.

Za detaljno čišćenje:

- 1** Odvijte zavrtnje sa unutrašnje strane poklopca. (Sl. 11)
- 2** Uklonite filter povlačeći ga iz unutrašnjosti poklopca. Za ovo će možda biti potrebna izvesna sila! Pustite da se filter potpuno osuši pre nego što ga vratite u poklopac i ponovo počnete da koristite aparat. (Sl. 12)
- 3** Vratite filter u poklopac i zategnite zavrtnje sa unutrašnje strane poklopca.

### Zamena ulja ili masti

Budući da ulje i mast brzo gube svoje korisne sastojke, njih treba redovno menjati. Da biste to uradili, pratite uputstva ispod.

Ako fritezu najčešće koristite za pripremanje krompirića i ako procedite ulje ili mast svaki put nakon upotrebe, možete da koristite isto ulje ili mast 10 do 12 puta pre nego što postane neophodno da se zameni. Ako fritezu koristite da biste pripremali hranu koja je bogata proteinima (kao što je meso ili riba), ulje ili mast treba menjati češće.

- Nikada nemojte da koristite isto ulje ili mast duže od 6 meseci i uvek pratite uputstva sa pakovanja.
- Nikada nemojte dodavati sveže ulje ili mast u korišćeno ulje ili mast.

- ▶ Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.
- ▶ Ako ulje ili mast počne da pravi penu tokom zagrevanja, ima jak miris ili ukus, odnosno ako potamni i/ili se zgusne, obavezno ih promenite.

### **Odlaganje korišćenog ulja ili masti**

---

Sipajte korišćeno ulje ili tečnu mast u originalnu plastičnu bocu koja može da se zatvori. Možete da odložite korišćenu mast tako što ćete pustiti da se stegne u fritezi (bez korpe u njoj) a zatim je izvadite iz friteze pomoću lopatice i umotajte u novinski papir. Ako je primenljivo, bocu ili novinski papir možete da stavite u posudu za odlaganje nerazvrstanog otpada (ne u posudu za odlaganje razvrstanog otpada) ili odložite u skladu sa propisima u vašoj zemlji.

### **Odlaganje**

- 1** Vratite sve delove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 2** Namotajte kabl, stavite ga u pregradu za odlaganje kabla i stavite utikač na mesto za njegovo pričvršćivanje. (Sl. 13)
- 3** Fritezu podignite pomoću drški.

### **Saveti za prženje**

Pregled vremena za pripremanje i podešavanja temperature potražite u tabelama na kraju ovih uputstava za upotrebu.

### **Domaći prženi krompirići**

---

Na sledeći način možete da napravite najkusknije 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.
- 3** Spustite krompiriće u posudu i protresite ih. Sačekajte da se prohlade pre drugog prženja.

### **Smrznuta hrana**

---

Smrznuti krompirići su unapred pripremljeni, pa će jedno prženje biti dovoljno u skladu sa uputstvima na pakovanju.

Hrana iz zamrzivača (-16 do -18 °C) će učiniti da se ulje ili mast značajno ohlade kada se ona uroni u ulje ili mast. Pošto hrana ne počinje da se prži odmah moguće je da upije suviše ulja ili masti.

Sledećim merama to možete da sprečite:

- Najbolje bi bilo da smrznutu hranu odmrznete na sobnu temperaturu pre prženja, osim ako nije drugačije naznačeno na pakovanju hrane koju želite da pržite.
- Sa hrane za prženje otkosite što više leda i vode te je pre prženja dobro osušite.
- Nemojte da pržite velike količine odjednom (pogledajte odgovarajuću tabelu u ovim uputstvima za upotrebu).
- Izaberite temperaturu za prženje naznačenu u odgovarajućoj tabeli na kraju ovih uputstava za upotrebu ili na pakovanju hrane koju želite da pržite. Ako nema nikakvog uputstva, izaberite temperaturu od 190 °C.
- Spuštajte hranu u ulje ili mast veoma lagano, jer smrznuta hrana može da izazove da vruće ulje ili mast počnu da ključaju.

## 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.

## Zaštita okoline

Uređaj koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućanski otpad, već ga odložite na reciklažnom dvorištu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline. (Sl. 14)  
Pre nego što odbacite aparat izvadite bateriju iz tajmera (samo HD6113).

- 1** Upotrebite mali odvijač sa pljosnatom glavom da biste skinuli ploču tajmera. (Sl. 15)
- 2** Izvadite bateriju. Nemojte je bacati sa običnim kućanskim otpadom, već je predajte na zvanično mesto za prikupljanje.

## Garancija i servis

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

## Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Pržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Izabrali ste suviše nisku temperaturu i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.	Potražite pakovanje hrane ili tabelu u ovom uputstvu i proverite da li ste izabrali odgovarajuću temperaturu i/ili vreme za pripremu. Podesite regulator na odgovarajuću temperaturu.
	U korpi ima previše hrane.	Nikada odjednom nemojte pržiti količine hrane veće od naznačenih u odgovarajućoj tabeli iz ovih uputstava za upotrebu.
	Ulje ili mast se ne zagrevaju dovoljno.	Osigurač na regulatoru temperature je možda pregoreo, što izaziva da funkcija sigurnosnog isključivanja isključi aparat. Obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru da vam zamene osigurač.
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Trajni filter protiv zamašćivanja je pun.	Skinite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i deterdžentom ili ih operite u mašini za pranje posuđa.
	Ulje ili mast više nisu čisti.	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.

Problem	Uzrok	Rešenje
Osim iz filtera, para izlazi i iz drugih delova.	Poklopac nije propisno zatvoren.	Proverite da li je poklopac propisno zatvoren.
	Trajni filter protiv zamašćivanja je pun.	Skinite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i deterdžentom ili ih operite u mašini za pranje posuđa.
Ulje ili mast se tokom prženja prelivaju 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.	Temeljito osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a to radite u skladu sa ovim uputstvima za upotrebu.
	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	Nemojte odjednom pržiti veće količine hrane od naznačenih u odgovarajućoj tabeli iz ovih uputstava za upotrebu.
Tokom prženja ulje ili mast se jako peni.	Hrana sadrži suviše vlage.	Pre prženja temeljito osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije prikladna za duboko prženje.	Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti i koristite ulje ili tečnu mast koje poseduju agens protiv penušanja.
	Unutrašnja posuda nije propisno očišćena.	Očistite unutrašnju posudu onako kako je opisano u ovom uputstvu za upotrebu.

### Vreme za pripremanje i podešavanje temperature

Tabele ispod pokazuju koliko određene hrane možete d pripremite odjednom i koje temperature i vreme pripreme treba da izaberete.

Ako se uputstva na pakovanju hrane koju želite da pržite razlikuju od ovih u tabelama, uvek pratite uputstva sa pakovanja.

\*) Takođe pogledajte 'Saveti za prženje' za pripremanje domaćih prženih krompirića

### FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperatura	Vrsta hrane	Preporučena količina za najbolji rezultat	Maks. količina	Vreme prženja (minuti)
150 °C	Pečurke	8-10 komada		2-3
160 °C	Domaći prženi krompirići*) 1. ciklus prženja	600 g	1000 g	4-6 (pređite na 175 °C u ovoj tabeli za uputstva o 2. ciklusu)
	Sveža riba	450 g		5-7



Temperatura	Vrsta hrane	Preporučena količina za najbolji rezultat	Maks. količina	Vreme prženja (minuti)
170 °C	Piletina (batak)	3-5 komada		12-15
	Uštipci od povrća (npr. karfiol)	8-10 komada		2-3
175 °C	Domaći prženi krompiriči*) 2. ciklus prženja	600 g	1000 g	3-4
	Čips (veoma tanke kriške krompira)	600 g		3-4
	Kroketi od krompira	4-5 komada		4-5
180 °C	Kineske prolećne rolnice	2-3 komada		6-7
	Vijetnamske prolećne rolnice	5-6 komada		5-6
	Sitne grickalice	8-10 komada		3-4
	Koluti od lignji u puteru	8-10 komada		3-4
	Škampi	8-10 komada		3-4
190 °C	Plavi patlidžan (kriške)	600 g		3-4
	Kroketi od mesa/ribe	4-5 komada		4-5
	Bečka šnicla	2 komada		3-4

### Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

- Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Якщо шнур пошкоджений, його можна замінити у сервісному центрі Philips або кваліфікованими особами для запобігання небезпеки.
- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самотужки, це призведе до втрати гарантії.
- Перед тим, як використовувати фритюрницю вперше, почистіть ретельно окремі частини пристрою (див. розділ “Чищення”). Перед тим, як наповнювати її олією чи рідким жиром, перевірте, чи всі частини висохли.
- Ніколи не занурюйте корпус, в якому знаходяться електричні компоненти і нагрівальний елемент, у воду та не мийте під краном.
- Після використання завжди від’єднуйте пристрій від мережі. Не переносьте фритюрницю, якщо вона не достатньо охолонула.
- Не вмикайте пристрій, не наповнивши його попередньо олією чи жиром. Рівень олії чи жиру у фритюрниці завжди повинен бути між двома позначками всередині внутрішньої каструлі.
- Під час смаження через фільтр виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані. Будьте також обережні з гарячою парою, коли відкриваєте кришку.
- Зберігайте пристрій подалі від дітей. Шнур живлення не повинен висіти над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Цей пристрій призначений виключно для домашнього 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.
- 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, за температури вище 175 °C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).

### Запобіжний вимикач

Цей пристрій обладнано запобіжним вимикачем, який вимикає пристрій у разі перегрівання. Якщо у фритюрниці не достатньо олії чи жиру, або якщо розтоплюються шматки твердого жиру, може спрацювати запобіжний вимикач, і нагрівальний елемент буде вимкнено.

- Якщо фритюрниця не працює, дайте олії чи жиру охолонути і зверніться до дилера Philips або сервісного центру Philips.

### 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.

### Підготовка до використання

- 1 Поставте пристрій на горизонтальну, рівну та стійку поверхню подалі від дітей.

Якщо Ви хочете поставити фритюрницю на плиту, перевірте, чи вона вимкнена і холодна.

- 2 Розкладіть ручку кошика. (Мал. 1)

- 3** Щоб відкрити кришку, легко натисніть на кнопку розблокування. Кришка відкриється автоматично. (Мал. 2)
- 4** Вийміть з фритюрниці кошик.
- 5** Наповніть фритюрницю олією, рідким жиром чи розтопленим твердим жиром до найвищої позначки всередині внутрішньої каструлі (інструкції щодо використання твердого жиру див. у розділі “Олія та жир”). (Мал. 3)

	Олія/рідкий жир	Твердий жир
Мін.	1,8 л	1575 г
Макс.	2,0 л	1750 г

### Олія та жир

**Ніколи не змішуйте різні види олії чи жиру.**

Радимо використовувати олію для смаження або рідкий жир, бажано рослинну олію або жир, багаті на ненасичені жири (наприклад, лінолеву кислоту). Можна 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 жирі.

Обережно, не пошкодьте виделкою внутрішню каструлю.

### Застосування пристрою

#### Смаження

Обережно! Під час смаження з фільтра на кришці виходить гаряча пара.

- 1** Повністю витягніть весь шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку. (Мал. 4)

Запобігайте контакту шнура живлення із гарячими частинами пристрою.

- 2** Встановіть регулятор температури у потрібне положення (150-190 °C). (Мал. 5)
  - Інформацію щодо вибору температури смаження див. на упаковці з продуктів або в таблицях, поданих вкінці посібника.
  - Олія або жир нагріється до вибраної температури через 10-15 хвилин.
  - Коли фритюрниця нагрівається, індикатор температури кілька разів засвічується і згасає. Коли він на якийсь час згасне, це означає, що олія чи жир нагрілися до відповідної температури.
  - Після того, як було посмажено порцію продуктів, індикатор температури засвічується. Почекайте, поки він згасне, і смажте наступну порцію.

*Примітка: Поки олія чи жир нагрівається, кошик можна залишити у фритюрниці.*

- 3** Розкладіть ручку кошика. (Мал. 1)

**4** Відкрийте кришку, легко натиснувши на кнопку розблокування. (Мал. 2)

**5** Вийміть із фритюрниці кошик та покладіть у нього продукти.

*Примітка:*Для отримання найкращих результатів, рекомендуємо не перевищувати вказану нижче максимальну кількість продуктів.

	Картопля-фрі по-домашньому	Заморожена картопля-фрі
Макс. кількість	1000 г	800 г
Рекомендована кількість для найкращих результатів	600 г	450 г

**6** Обережно вставте кошик у фритюрницю. (Мал. 6)

Перевірте, чи кошик правильно встановлений.

**7** Закрийте кришку.

**8** Лише модель HD6113: Встановіть відповідний час смаження (див. підрозділ “Таймер” у цьому розділі).

Фритюрницю можна також використовувати без налаштування таймера.

**9** Посуньте регулятор розблокування до себе і обережно зігніть ручку до фритюрниці. (Мал. 7)

*Примітка:*Для отримання хороших результатів готуйтеся часу смаження, вказаного на упаковці з продуктів або у таблицях, поданих в кінці цього посібника.

*Примітка:*Для рівномірного смаження до золотистого кольору кілька разів під час приготування виймайте кошик з олії чи жиру і обережно струшуйте продукти.

### **Таймер (лише модель HD6113)**

Таймер вказує час закінчення смаження, але НЕ вимикає пристрій.

**1** Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах. (Мал. 8)

Встановлений час з'явиться на дисплеї.

**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 установки часу таймер починає відлік.
- Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає залишок часу. Остання хвилина висвітлюється у секундах.

**3** Якщо встановлений неправильний час, його можна обнулити, натискаючи кнопку таймера протягом 2 секунд тоді, коли таймер починає відлік (тобто, коли починає блимати час). Тримайте кнопку натисненою, поки на дисплеї не з'явиться “00”. Тепер можна встановити правильний час смаження.

**4** Коли проходить встановлений час, пролунає звуковий сигнал. Через 20 секунд сигнал повториться. Його можна вимкнути натисненням кнопки таймера.

### **Після смаження**

**1** Розкладіть ручку кошика.

**2** Відкрийте кришку. (Мал. 2)

Не забудьте про гарячу пару і можливе вибрикування олії.

**3** Обережно вийміть з фритюрниці кошик.

Щоб видалити надлишок олії чи жиру, струсіть кошик над фритюрницею і встановіть його в положення стікання на обідок внутрішньої каструлі. Поскладайте підсмажену їжу в каструлю або в дуршлаг з папером, що вбирає жир, наприклад, кухонним папером.

**4** Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.

Не переносьте фритюрницю, поки олія чи жир достатньо не охолоне - для цього потрібно приблизно 60 хвилин.

*Примітка: Якщо Ви не часто користуєтесь фритюрницею, радимо видалити олію або рідкий жир і зберігати його у герметичному посуді, бажано у холодильнику або в прохолодному місці. Щоб видалити часточки продуктів, наливайте олію чи жир у посуд через сито. Перед тим, як спорожнити внутрішню каструлю, зніміть кошик для смаження.*

*Примітка: Якщо у фритюрниці твердий жир, дайте йому застигнути і зберігайте фритюрницю з жиром (див. розділ “Підготовка до використання”, підрозділ “Олія та жир”).*

## Чищення

Почекайте, поки олія чи жир достатньо охолоне.

Не чистіть пристрій абразивними (рідкими) засобами чищення або матеріалами (наприклад, сталевими губками).

**1** Зніміть кришку. Ви побачите систему виливання. (Мал. 9)

**2** Вийміть з фритюрниці кошик і вилийте зайву олію чи жир. (Мал. 10)

**3** Почистіть корпус вологою тканиною (з миючим засобом) та/або кухонним папером.

Ні в якому разі не занурюйте корпус у воду.

**4** Помийте внутрішню каструлю гарячою водою з використанням миючого засобу.

**5** Помийте кришку і кошик у гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або у посудомийній машині.

**6** Потім сполосніть усі частини проточною водою і ретельно висушіть.

## Чищення постійного протижирового фільтра

Цей пристрій обладнано постійним фільтром. Для забезпечення оптимального функціонування металевий фільтр необхідно регулярно чистити.

► Щоразу після використання мийте кришку фритюрниці у гарячій воді з невеликою кількістю миючого засобу або у посудомийній машині.

Для ретельного чищення:

**1** Відкрутіть гвинти зсередини кришки. (Мал. 11)

**2** Витягніть фільтр із внутрішньої сторони кришки. Для цього, можливо, знадобиться докласти зусиль! Ретельно висушіть фільтр перед тим, як знову вставити його у кришку і почати використовувати пристрій. (Мал. 12)

**3** Вставте фільтр у кришку і закрутіть гвинти на внутрішній стороні кришки.

## Заміна олії чи жиру

У зв'язку з тим, що олія та жир досить швидко втрачають смакові властивості, їх необхідно постійно міняти. Для цього дотримуйтеся поданих нижче інструкцій.

Якщо Ви зазвичай використовуєте фритюрницю для приготування картоплі-фрі і щоразу після використання фільтруєте олію чи жир, тоді їх можна повторно використовувати 10-12 разів. Якщо фритюрниця використовується для приготування багатої на білок їжі (тобто, м'яса чи риби), олію чи жир слід замінити частіше.

- Ніколи не використовуйте ту саму олію чи жир довше, ніж 6 місяців і завжди дотримуйтеся вказівок на упаковці.
- Ніколи не додавайте свіжої олії чи жиру до використаної.
- Ніколи не змішуйте різні види олії чи жиру.
- Завжди змінюйте олію чи жир, якщо під час нагрівання вони починають пінитися, якщо з'являється сильний запах або смак, або якщо олія чи жир темніють, стають схожими на сироп.

### Утилізація використаної олії чи жиру

---

Вилийте використану олію чи рідкий жир в оригінальну пластикову пляшку (яка закривається). Використаному жиру можна дати застигнути у фритюрниці (без кошика) і зіскребти його лопаткою та загорнути в газету. Пляшку чи газету можна також покласти у смітник для непридатних для компостування відходів (не у смітник для придатних для компостування відходів) або утилізувати його відповідно до норм у Вашій країні.

### Зберігання

- 1 Встановіть усі частини у/на фритюрницю та закрийте кришку.
- 2 Скрутіть шнур, сховайте його у відділення для зберігання і вставте штепсель у пристосування для його фіксації. (Мал. 13)
- 3 Піднімайте фритюрницю за ручки.

### Поради щодо смаження

Для ознайомлення з часом приготування та налаштуваннями температури див. таблиці в кінці цього посібника.

### Картопля-фрі по-домашньому

---

Можна приготувати найсмачнішу та найхрусткішу картоплю-фрі таким чином:

- 1 Тверду картоплю поріжте соломкою. Сполосніть під холодною водою. Це не дасть солонці злипатися під час смаження.

*Примітка: Добре підсушіть картоплю.*

- 2 Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку 4-6 хв. за температури 160 °С, потім - 5-8 хв. за температури 175 °С.
- 3 Викладіть картоплю-фрі по-домашньому в каструлю і струсіть її. Перед тим, як другий раз смажити картоплю-фрі, дайте їй охолонути.

### Заморожені продукти

---

Заморожені продукти вже були попередньо приготовані, тому їх треба смажити лише один раз відповідно до вказівок на упаковці.

Якщо в олію чи жир занурити продукти з морозильної камери (від -16 до -18 °С), температура значно знизиться. Оскільки продукти підсмажуються не одразу, вони можуть також вбирати надто багато олії чи жиру).

Для запобігання цьому дотримуйтеся поданих вимірювань:

- Перед смаженням заморожені продукти бажано розморозити за кімнатної температури, якщо інше не вказано на упаковці.
- Обережно обтрусіть з продуктів лід та воду та протріть їх, щоб вони були досить сухі.

- Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз (див. відповідну таблицю цього посібника).
- Виберіть температуру смаження у відповідній таблиці, наведеній в кінці посібника, або на упаковці з продуктів. Якщо немає жодних вказівок, виберіть температуру 190 °С.
- Обережно опустіть заморожені продукти в олію чи жир, оскільки вони можуть спричинити сильне спінення.

### 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 °С.**
  - 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 матимуть нейтральний смак.

### Навколишнє середовище

- ▶ Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля. (Мал. 14)

Перед утилізацією пристрою вийміть із таймера батарею (лише модель HD6113).

- 1 Зніміть панель таймера за допомогою пласкої викрутки. (Мал. 15)**
- 2 Вийміть батарею. Не викидайте батарею із звичайними побутовими відходами, а здайте її в офіційний пункт прийому для повторної переробки.**

### Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сторінку компанії Philips [www.philips.com](http://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	Причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Вибрана температура надто низька і/або страва смажилася недостатньо довго.	Див. упаковку від продуктів або таблиці, подані в кінці посібника, щоб визначити, чи вибрані Вами температура та час приготування правильні. За допомогою регулятора температури налаштуйте правильну температуру.
	У кошику надто багато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у відповідній таблиці в кінці посібника.

Проблема	Причина	Вирішення
	Олія чи жир недостатньо нагрівається.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжник вимкнув пристрій. Для заміни запобіжника зверніться до дилера Philips або у сервісний центр, уповноважений Philips.
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Постійний протижировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр гарячою водою та миючим засобом або у посудомийній машині.
	Олія чи жир потьмяніли.	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.	Неправильно закрита кришка.	Перевірте, чи кришку закрито правильно.
	Постійний протижировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр 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 приготуванням та смажте згідно з інструкцією з експлуатації.
	У кошику для смаження забагато продуктів.	Не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у відповідній таблиці в кінці посібника.
Під час приготування олія чи жир сильно піняться.	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Ніколи не змішуйте різні види олії чи жиру, а також не використовуйте олію чи рідкий жир, які містять домішки, що запобігають спінюванню.
	Внутрішню каструлю погано почищено.	Почистіть внутрішню каструлю згідно цих інструкцій з експлуатації.



### Час приготування і налаштування температури

У таблицях внизу вказано, яку кількість певного типу продуктів можна готувати за один раз і яку температуру та час приготування слід вибрати.

Якщо вказівки на упаковці від продуктів відрізняються від поданих у таблиці, завжди дотримуйтеся вказівок з упаковки.

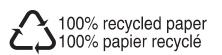
\*) Інформацію щодо приготування картоплі-фрі по-домашньому див. також у розділі "Поради щодо смаження".

### СВІЖІ АБО РОЗМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Температура	Тип продуктів	Рекомендована кількість для найкращих результатів	Макс. кількість	Час смаження (хвилин)
150 °C	Гриби	8-10 шматків		2-3
160 °C	Картопля-фрі по-домашньому*) 1-ий цикл смаження	600 г	1000 г	4-6 (вказівки щодо 2-го циклу смаження див. у рядку 175 °C у цій таблиці)
	Свіжа риба	450 г		5-7
170 °C	Курчата (ніжки)	3-5 шматків		12-15
	Шматки овочів (наприклад, цвітної капусти)	8-10 шматків		2-3
175 °C	Картопля-фрі по-домашньому*) 2-ий цикл смаження	600 г	1000 г	3-4
	Хрустка картопля (дуже тонкі скибки картоплі)	600 г		3-4
	Картопляні фрикадельки	4-5 шматків		4-5
180 °C	Фаршировані млинці по-китайськи	2-3 шматки		6-7
	Фаршировані млинці по-в'єтнамськи	5-6 шматків		5-6
	Міні закуска	8-10 шматків		3-4
	Кільця кальмарів у тісті	8-10 шматків		3-4
	Креветки	8-10 шматків		3-4
190 °C	Баклажани (скибки)	600 г		3-4
	М'ясні/рибні фрикадельки	4-5 шматків		4-5
	Шницлі по-віденськи	2 шматки		3-4



[www.philips.com](http://www.philips.com)



4222.001.9401.4