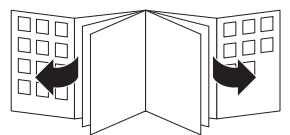


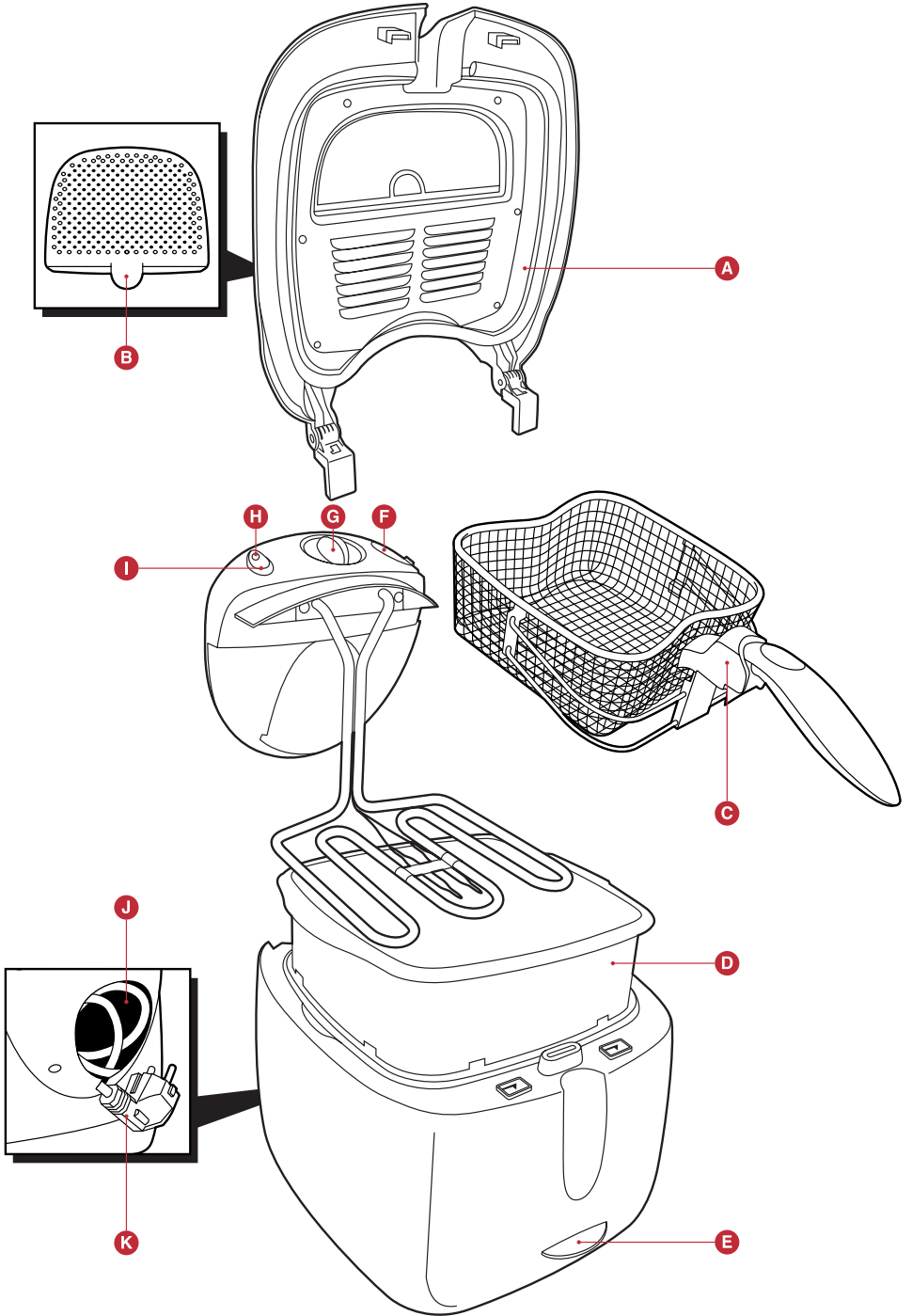
Cucina

HD6145, HD6143, HD6141



PHILIPS





ENGLISH 6

POLSKI 15

ROMÂNĂ 25

РУССКИЙ 35

ČESKY 47

MAGYAR 56

SLOVENSKY 66

УКРАЇНСЬКА 76

HRVATSKI 86

EESTI 94

LATVISKI 103

LIETUVIŠKAI 113

SLOVENŠČINA 123

БЪЛГАРСКИ 132

SRPSKI 144

Introduction

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

General description

- A** Lid
- B** Removable, washable filter
- C** Frying basket
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release button
- F** Digital timer (HD6145 only)
- G** Temperature control
- H** Temperature light
- I** On/off switch
- J** Cord storage compartment
- K** Cord

Important

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

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

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.

Take the following measures if the fryer doesn't work anymore:

- 1** Let the appliance cool down. This will take approx. 15 minutes.
- 2** Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver (fig. 1).

Now the appliance is ready for use again.

Auto-shut off (HD6145 only)

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

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

Safety switch

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

- ▶ Always make sure that the control panel is correctly placed (click) (fig. 2).

Cool zone

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

Preparing for use

- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.
- 2** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the MAX indication on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 4).

HD6141	Oil	Solid fat	HD6145, HD6143	Oil	Solid fat
Min.	2.2 litres	1925 grams	Min.	3.2 litres	2800grams
Max.	2.5 litres	2200 grams	Max.	3.5 litres	3050 grams

Oil and fat

Never mix different kinds of oil or fat!

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

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

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

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. 5).

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

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

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

- 3** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 6).

The temperature light goes on.

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
 - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
 - When the temperature light 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.
- *You can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up.*

- 4** Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 7).

- 5** Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 8).

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

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

HD6141	Home-made French fries	Frozen French fries	HD6145, HD6143	Home-made French fries	Frozen French fries
Maximum quantity	1000 grams	700 grams	Maximum quantity	1250 grams	900 grams
Recommended quantity for best end result	450 grams	400 grams	Recommended quantity for best end result	650 grams	500 grams

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

7 Carefully put the basket in the fryer without lowering it into the oil or fat (fig. 9). Make sure the basket has been inserted properly.

8 Close the lid.

9 HD6145 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter). You can also use the fryer without setting the timer.

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

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

Timer (HD6145 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 11). The set time will become visible on the display.

2 Keep the button pressed to set the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.

- ▶ The maximum time that can be set is 99 minutes.
- ▶ A few seconds after you have set the frying time, the timer will start counting down.
- ▶ While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.

3 If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting 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 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 12).

2 Open the lid by pressing the release button (fig. 13). Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.

To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Switch the fryer off by means of the on/off switch. The power-on light in the on/off switch goes out.

5 Unplug the appliance after use.

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

10 ENGLISH

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

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Remove the filter from the lid by pulling it upwards (fig. 14).
- 2** Open the lid.
- 3** Remove the lid by pulling it upwards (fig. 15).
- 4** Lift the frying basket out of the appliance.
- 5** Remove the control panel with the heating element from the fryer and put it in a safe, dry place.

Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse it under the tap!
If necessary, clean this part with a moist cloth.

- 6** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (fig. 16).
- ▶ All parts except the control panel with the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.
- 7** Clean the housing, the inner bowl, the lid, the filter and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

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

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

You can shake the filter over the sink to remove most of the water.

Dishwasher-proof parts

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

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 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** Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the plug fixing facility (fig. 17).
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

Frozen food

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

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

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying, unless stated otherwise on the package of the food to be fried.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the relevant table in these instructions for use).

12 ENGLISH

- Select the frying temperature mentioned in the table at the end of these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 175°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. 18).

Remove the battery of the timer (type HD6145 only) before you discard the appliance (fig. 19).

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel.
- 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 or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table at the end of these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver.
		Make sure the oil or fat is hot enough before you put the food to be fried in the basket (see chapter 'Using the appliance').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
There is no filter present or the filter is damaged.	Please visit the Philips website at www.philips.com or turn to your local Philips dealer.	
The fryer does not work.	The control panel has not been assembled properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You should hear a click when the control panel locks into position.

Problem	Possible cause	Solution
	The safety cut-out has switched the appliance off.	Let the oil cool down and then press the reset button (see chapter 'Safety features'). If the appliance still does not work, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparation times and temperature settings

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

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

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

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

Wstęp

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

Opis ogólny

- A** Pokrywa
- B** Zdejmowany, filtr nadający się do mycia
- C** Kosz do smażenia
- D** Zdejmowana misa wewnętrzna
- E** Przycisk zwalniający pokrywę
- F** Cyfrowy wyłącznik czasowy (tylko dla modelu HD6145)
- G** Regulator temperatury
- H** Lampka kontrolna temperatury
- I** Przełącznik on/off
- J** Magazynek na przewód sieciowy
- K** Kabel zasilający

Ważne

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

- ▶ **Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy podane na nim napięcie jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.**
- ▶ **Wetknij wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka.**
- ▶ **Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym firmy Philips lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, co pozwoli uniknąć ewentualnego niebezpieczeństwa.**
- ▶ **Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego punktu serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.**
- ▶ **Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj wszystkie części frytownicy (patrz: rozdział "Czyszczenie"). Zanim napełnisz frytownicę olejem lub roztopionym tłuszczem, upewnij się, czy wszystkie jej części są zupełnie suche.**
- ▶ **Nigdy nie zanurzaj w wodzie panelu sterowania wraz z przymocowaną do niego grzałką, ani nie splukuj go pod kranem! Obudowę czyścić można wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń.**
- ▶ **Nie włączaj urządzenia przed napełnieniem go olejem lub tłuszczem. Upewnij się, że frytownica jest zawsze wypełniona do poziomu, leżącego pomiędzy dwoma znakami na wewnętrznej stronie wewnętrznej misy.**
- ▶ **Podczas smażenia przez filtr wydobywa się gorąca para. Pamiętaj, aby twarz i ręce znajdowały się w bezpiecznej odległości od wydobywającej się pary. Powinieneś na nią uważać również podczas otwierania pokrywy.**
- ▶ **Przechowuj urządzenie i korzystaj z niego w miejscu niedostępnym dla małych dzieci. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał nad krawędzią stołu czy blatu, na którym ustawiona jest frytownica.**
- ▶ **Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Jeśli urządzenie wykorzystywane jest w sposób niewłaściwy lub do celów profesjonalnych, czy też półprofesjonalnych, lub też w sposób niezgodny z instrukcją obsługi, gwarancja traci ważność, a firma Philips nie bierze odpowiedzialności za wszelkie wyrządzone szkody.**
- ▶ **Smaż potrawy na kolor złoto-żółty, a nie ciemny lub brązowy i usuwaj spalone resztki! Potraw o dużej zawartości skrobi, szczególnie produktów ziemniaczanych i zbożowych nie smaż w temperaturze przewyższającej 175°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).**

Funkcje zabezpieczające**Wyłącznik bezpieczeństwa**

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

Jeśli frytkownica przestała funkcjonować, podejmij następujące środki zaradcze:

- 1** Odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Zajmie to od około 15 minut.
- 2** Używając cienkiego wkrętaka, ostrożnie wciśnij przycisk resetowania znajdujący się w tylnej ścianie panelu sterowania (rys. 1).

Teraz urządzenie jest ponownie gotowe do użycia.

Automatyczne wyłączenie (tylko dla modelu HD6145)

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

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

Wyłącznik bezpieczeństwa

Znajdujący się na panelu sterowania wyłącznik bezpieczeństwa umożliwia włączenie grzałki tylko wówczas, gdy prawidłowo został zainstalowany panel sterowania.

- ▶ Zawsze sprawdzaj, czy prawidłowo został zainstalowany panel sterowania (towarzyszy temu charakterystyczne kliknięcie) (rys. 2).

Strefa chłodna

Na dnie wewnętrznej miski zbierają się podczas smażenia drobne cząstki żywności. Ponieważ grzałka umieszczona jest w pewnej odległości od dna miski wewnętrznej i najpierw podgrzewa ona tę warstwę oleju lub tłuszczu, która jest ponad nią, dlatego olej lub tłuszcz znajdujący się pomiędzy dnem miski wewnętrznej i grzałką pozostaje względnie chłodny (strefa chłodna). Nie dopuszcza to do spalenia cząstek żywności, które znalazły się w tej strefie i umożliwia wielokrotne użycie oleju lub tłuszczu.

Przygotowanie do użycia

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

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

- 2** Napełnij suchą frytkownicę olejem, płynnym tłuszczem lub roztopionym tłuszczem stałym do poziomu MAX wskazanego przez kreskę na wewnętrznej powierzchni miski (patrz: punkt "Olej i tłuszcz", gdzie znajdziesz wskazówki dotyczące sposobu użycia stałego tłuszczu) (rys. 4).

HD6141	Olej	Tłuszcz stały	HD6145, HD6143	Olej	Tłuszcz stały
Minimalnie	2,2 litra	1925 g	Minimalnie	3,2 l	2800 g
Maksymalnie	2,5 litra	2200 g	Maksymalnie	3,5 l	3050 g

Olej i inny tłuszcz

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

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

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

- 1** Jeśli chcesz użyć nowej kostki tłuszczu, roztop ją powoli na małym ogniu, w zwykłej patelni.
- 2** Roztopiony tłuszcz wlej ostrożnie do frytownicy.
- 3** Frytownicę z zastygłym wewnątrz tłuszczem przechowuj w temperaturze pokojowej.
- 4** Zbytньо oziębiony tłuszcz mocno rozpryskuje się podczas smażenia. Aby do tego nie dopuścić, zestalony tłuszcz nakłuj w kilku miejscach widelcem (rys. 3).

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

Korzystanie z urządzenia

Smażenie

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

1 Wyciągnij cały przewód zasilający ze schowka i włóż wtyczkę do gniazdka ściennego (rys. 5). Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z rozgrzanyimi powierzchniami urządzenia.

2 Należy włączyć frytownicę, wciskając przełącznik on/off.

Zgaśnie lampka kontrolna przełącznika on/off.

3 Ustaw regulator temperatury na żądanej wartości (150-190°C) (rys. 6).

Zaświeci się lampka kontrolna temperatury.

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

4 Unieś uchwyt, unosząc kosz do najwyższego położenia (rys. 7).

5 Otwórz pokrywę, zwalniając przycisk blokujący. Pokrywa otworzy się automatycznie (rys. 8).

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

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

HD6141	Domowe frytki	Mrożone frytki	HD6145, HD6143	Domowe frytki	Mrożone frytki
Maksymalna ilość	1000 g	700 g	Maksymalna ilość	1250 g	900 g
Zalecana ilość w celu uzyskania najlepszego wyniku końcowego	450 g	400 g	Zalecana ilość w celu uzyskania najlepszego wyniku końcowego	650 g	500 g

W urządzeniu tym nie należy smażyć azjatyckich ciastek ryżowych (ani innych podobnych rodzajów żywności), gdyż może to spowodować silne rozpryskiwanie, czy też gwałtowne wrzenie oleju lub tłuszczu.

7 Ostrożnie włóż koszyk do frytownicy, nie zanurzając go w oleju lub tłuszczu (rys. 9). Upewnij się, że kosz został umieszczony prawidłowo.

8 Zamknij pokrywę.

9 Tylko dla modelu HD6145: Ustaw żądany czas smażenia (patrz w niniejszym rozdziale: punkt "Wyłącznik czasowy").

Możesz również korzystać z frytownicy nie ustawiając wyłącznika czasowego.

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

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

Wyłącznik czasowy (tylko dla modelu HD6145)

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

Ustawianie wyłącznika czasowego

1 Aby ustawić w minutach czas smażenia, wciśnij przycisk wyłącznika czasowego (rys. 11). Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona wartość czasu.

2 Przytrzymaj wciśnięty przycisk, aby przyspieszyć przesuwanie się kolejnych minut. Z chwilą osiągnięcia żadanego czasu smażenia zwolnij przycisk.

- ▶ Maksymalna długość czasu, który można ustawić, wynosi 99 minut.
- ▶ Po upływie kilku sekund od ustawienia czasu smażenia zacznie się odliczanie czasu.
- ▶ Podczas odliczania czasu przez wyłącznik czasowy na wyświetlaczu migocze wartość, oznaczająca czas pozostały do zakończenia smażenia. Ostatnia minuta smażenia wskazywana jest w sekundach.

3 Jeśli ustalona wcześniej wartość czasu nie jest prawidłowa, możesz ją skasować, wciskając na 2 sekundy przycisk wyłącznika czasowego w chwili, w której wyłącznik czasowy rozpoczyna odliczanie (tzn. w chwili, w której wartość na wyświetlaczu zaczyna migotać). Przytrzymaj wciśnięty przycisk do chwili, w której na wyświetlaczu pojawi się symbol "00". Możesz teraz ustawić właściwy czas smażenia.

4 Po upływie ustawionego czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy powtórzy się. Wciskając przycisk wyłącznika czasowego, możesz wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu smażenia

1 Unieś uchwyt ku górze, unosząc koszyk do jego najwyższego położenia, to znaczy do położenia odcedzania (rys. 12).

2 Otwórz pokrywę, wciskając przycisk zwalniający (rys. 13). Uważaj na gorącą parę i możliwe rozpryskiwanie się oleju.

3 Ostrożnie wyjmij koszyk z frytownicy.

Aby usunąć nadmierną ilość oleju lub tłuszczu, potrząśnij koszykiem nad frytkownicą lub umieść koszyk w położeniu odsączania, umieszczając go w uchwytach wewnątrz miski. Umieść usmażoną

potrawę w misie lub cedzaku, wyłożonych papierem wchłaniającym tłuszcz, na przykład papierowym ręcznikiem kuchennym.

4 Korzystając z przełącznika on/off, wyłącz frytownicę.

Zgaśnie lampka kontrolna zasilania.

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

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

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

Mycie

Odczekaj, aż użyty tłuszcz wystarczająco wystygnie.

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

1 Wyjmij z pokrywy filtr, pociągając go ku górze (rys. 14).

2 Otwórz pokrywę.

3 Wyjmij pokrywę, pociągając ją ku górze (rys. 15).

4 Wyjmij koszyk z frytownicy.

5 Wyjmij z frytownicy panel sterowania wraz z grzałką i umieść je w bezpiecznym, suchym miejscu.

Nigdy nie zanurzaj w wodzie panelu sterowania wraz z grzałką, ani też nie spłukuj go pod kranem!

W razie potrzeby oczyść tę część wilgotną szmatką.

6 Wysuń wewnętrzną misę z urządzenia i usuń olej lub tłuszcz (rys. 16).

▶ Wszystkie części, z wyjątkiem panelu sterowania zawierającego grzałkę, można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

7 Umyj obudowę, wewnętrzną misę, pokrywę, filtr i kosz do smażenia w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub umyj je w zmywarce.

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

8 Oplucz starannie części frytownicy i dokładnie je osusz.

Aby usunąć nadmiar wody, możesz potrząsnąć filtrem nad zlewem.

Części, które można myć w zmywarce

- Pokrywa
- Wewnętrzna miska
- Zdejmowany filtr
- Kosz do smażenia
- Obudowa

Zmiana oleju lub innego tłuszczu

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

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

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

Pozbywanie się zużytego oleju lub tłuszczu.

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

Przechowywanie

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

Wskazówki przydatne podczas smażenia

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

Smażenie frytek przygotowanych w domu

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

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

Frytki mrożone

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

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

Aby temu zapobiec, podejmij następujące środki:

- Zamrożoną żywność przed smażeniem należy rozmrozić w temperaturze pokojowej, o ile na opakowaniu nie jest zaznaczony inny sposób postępowania.
- Ostrożnie strząśnij z niej jak najwięcej lodu i ostukaj ją aż do kompletnego osuszenia.
- Nie smaż jednocześnie zbyt dużych ilości (odnieś się do odpowiedniej tabeli, w instrukcji).
- Wybierz temperaturę smażenia, wymienioną w tabeli przy końcu niniejszej instrukcji lub wartość temperatury wskazanej na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia. W przypadku braku takich wskazań wybierz temperaturę o wartości 175°C .
- Delikatnie zanurzaj żywność w oleju lub tłuszczu, gdyż mrożona żywność może powodować gwałtowne tworzenie się pęcherzy na powierzchni gorącego oleju lub tłuszczu.

Eliminowanie niepożądanych zapachów

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

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

Olej i tłuszcz odzyskają ponownie naturalny zapach.

Ochrona środowiska

- ▶ Nie wyrzucaj zużytego urządzenia wraz ze zwykłymi odpadkami/śmieciami. Zanieś je do specjalnego punktu zbierającego odpady do utylizacji w celu ich utylizacji. W ten sposób pomożesz chronić środowisko naturalne (rys. 18).

Przed pozbyciem się urządzenia wyjmij akumulator z wyłącznika czasowego (tylko dla modelu HD6145) (rys. 19).

- 1** Do wyjęcia płytki z baterią użyj małego płaskiego wkrętaka.
- 2** Wyjmij akumulator. Nie wyrzucaj akumulatora z odpadami gospodarstwa domowego, lecz oddaj go do oficjalnego punktu skupu.

Gwarancja i serwis

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Usmażone potrawy nie mają złocistego koloru i/lub nie są kruche.	Wybrano zbyt niską temperaturę i/lub żywność poddawana była smażeniu zbyt długo.	Na opakowaniu żywności lub w tabeli, znajdującej się przy końcu niniejszej instrukcji, sprawdź czy prawidłowo wybrane zostały temperatura i czas przygotowywania. Ustaw regulator temperatury na żądanej wartości.
	W koszu znajduje się zbyt dużo żywności.	Nigdy nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w odpowiedniej tabeli.
	Olej lub tłuszcz nie rozgrzewają się wystarczająco.	Możliwe jest, że przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, powodując odłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. Używając cienkiego wkrętaka, ostrożnie wcisnij przycisk resetowania znajdujący się w tylnej ściance panelu sterowania.
		Przed umieszczeniem w koszu żywności przeznaczonej do smażenia sprawdź, czy olej lub tłuszcz jest już wystarczająco rozgrzany (patrz: rozdział "Korzystanie z urządzenia").
Z frytkownicy wydziela się silny nieprzyjemny zapach.	Zatkany jest zdejmowany filtr.	Zdejmij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie przesączaj go przez sito, co pozwoli dłużej utrzymać jego świeżość.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Para wydostaje się w innych miejscach niż filtr.	Nie została poprawnie zamknięta pokrywa.	Sprawdź, czy prawidłowo została zamknięta pokrywa.
	Zatkany jest zdejmowany filtr.	Zdejmij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz przyskają poza frytkownicę.	We frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju lub tłuszczu.	Sprawdź, czy ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza dopuszczalnego poziomu.
	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Zanim rozpoczniesz smażenie żywności, dokładnie ją osusz i smaż zgodnie z instrukcją obsługi.
	W koszu do smażenia znajduje się zbyt dużo żywności.	Nigdy nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w odpowiedniej tabeli.
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Przed smażeniem żywności dokładnie ją osusz.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
	Nie została prawidłowo oczyszczona wewnętrzna misa.	Oczyść wewnętrzną misę zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Filtr jest uszkodzony lub w ogóle nie ma go.	Odwiedź, proszę stronę internetową firmy Philips pod adresem www.philips.com lub zwróć się do swojego sprzedawcy sprzętu firmy Philips.	
Nie działa frytkownica.	<p>Nieprawidłowo założony został panel sterowania.</p> <p>Urządzenie zostało odłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa.</p>	<p>Założ ponownie panel sterowania. Gdy panel sterowania zatrzśnie się na swoim miejscu, usłyszysz charakterystyczny odgłos ("kliknięcie").</p> <p>Odczekaj, aż olej ostygnie, a następnie wciśnij przycisk resetowania (patrz: rozdział "Funkcje zabezpieczające"). Jeśli urządzenie nadal nie pracuje, zwróć się do sprzedawcy sprzętu firmy Philips lub do autoryzowanego przez firmę Philips punktu serwisowego.</p>

Czasy przygotowania potraw i ustawienia temperatury.

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

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

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

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

Introducere

Stimate client, vă felicităm pentru achiziționarea noii friteuze Philips Cucina. Noua dvs. friteuză vă permite să preparați cu ușurință și în siguranță o gamă largă de preparate prăjite.

Descriere generală

- A** Capac
- B** Filtru demontabil (poate fi spălat)
- C** Coș pentru prăjire
- D** Castron interior demontabil
- E** Buton pentru deschiderea capacului
- F** Cronometru digital (numai pentru modelul HD6145)
- G** Buton de control al temperaturii
- H** Indicator de temperatură
- I** Comutator Pornire/Oprire
- J** Compartiment de stocare a cablului
- K** Cablu

Important

Citiți aceste instrucțiuni de utilizare cu atenție înainte de a utiliza 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 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 scufundați niciodată în apă și nu spălați niciodată sub jet panoul de control și elementul de încălzire. Panoul de control poate fi curățat cu o cârpă umedă și cu puțin detergent.
- ▶ 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).

Siguranță

Întreruperea încălzirii

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

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

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

Acum friteuza este din nou gata de utilizare.

Oprirea automată (numai pentru modelul HD6145)

Friteuza se va opri automat după 2 ore. Atunci când se întâmplă acest lucru, ledul de pe comutatorul Pornire/Oprire se va stinge.

- ▶ Pentru a reporni aparatul, apăsați din nou pe comutatorul Pornire/Oprire.

Comutatorul de siguranță

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

- ▶ Asigurați-vă întotdeauna că panoul de control este corect conectat (trebuie să se conecteze cu un clic) (fig. 2).

Zona rece

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

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 Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau solidă până la nivelul MAX indicat pe castronul interior (pentru instrucțiuni suplimentare privind utilizarea uleiului și grăsimii, consultați secțiunea 'Ulei și grăsime') (fig. 4).

HD6141	Ulei	Untură solidă	HD6145, HD6143	Ulei	Untură solidă
Min.	2,2 litri	1925 grame	Min.	3,2 litres	2800 grame
Max.	2,5 litri	2200 grame	Max.	3,5 litri	3050 grame

Uleiul și grăsimea

Nu combinați niciodată tipuri diferite de uleiuri și 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. Întrepați untura solidificată de câteva ori cu o furculiță pentru a preveni acest lucru (fig. 3).

Aveți grijă să nu deteriorați castronul interior cu furculița.

Utilizarea aparatului

Prăjirea

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. 5). Asigurați-vă că nici o parte a cablului de alimentare nu intră în contact cu părțile fierbinți ale aparatului.
- 2** Porniți friteuza de la comutatorul Pornire/Oprire. Ledul indicator de pe comutatorul Pornire/Oprire se va aprinde.
- 3** Setați butonul de control pentru temperatură la temperatura necesară (150-190°C) (fig. 6). Se va aprinde ledul pentru temperatură.
 - Pentru informații suplimentare referitoare la temperatură, consultați indicațiile de pe ambalajul alimentului pe care doriți să îl prăjiți sau tabelul de la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare.
 - Uleiul sau grăsimea va ajunge la temperatura selectată în 10 - 15 minute.
 - Atunci când ledul pentru temperatură se stinge, uleiul sau grăsimea a atins temperatura dorită.
 - După prăjirea unei șarje, ledul pentru temperatură se va aprinde din nou. Așteptați până când se va stinge pentru a prăji următoarea șarjă.
 - ▶ *Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce aceasta se încălzește.*
- 4** Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (fig. 7).
- 5** Deschideți capacul apăsând pe butonul pentru deschidere. Capacul se va deschide automat (fig. 8).
- 6** Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.
 - ▶ *Pentru rezultate optime, vă sugerăm să nu depășiți cantitățile maxime menționate mai jos.*

HD6141	Cartofi prăjiți	Cartofi prăjiți congelați	HD6145, HD6143	Cartofi prăjiți	Cartofi prăjiți congelați
Cantitate maximă	1000 grame	700 grame	Cantitate maximă	1250 grame	900 grame
Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	450 grame	400 grame	Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	650 grame	500 grame

Nu prăjiți prăjituri asiatice cu orez (sau alte alimente similare) în acest aparat, deoarece este posibil ca grăsimea încinsă să stropească puternic.

7 Introduceți coșul în friteuză, fără a-l coborî în uleiul încins (fig. 9).

Asigurați-vă că ați introdus coșul corect.

8 Închideți capacul.

9 Numai pentru modelul HD6145: Setați timpul de prăjire necesar (consultați secțiunea 'Cronometru' din acest capitol).

Puteți utiliza friteuza și fără a seta cronometrul.

10 Apăsați butonul de eliberare de pe mânerul coșului și coborâți-l cu grijă în poziția inferioară (fig. 10).

- ▶ Pentru rezultate optime, respectați timpii de preparare indicați pe ambalajele alimentelor sau menționați în tabelul aflat la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare.
- ▶ 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 pentru modelul HD6145)

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

Setarea cronometrului

1 Apăsați butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de prăjire, în minute (fig. 11).

Timpul setat va fi afișat pe display.

2 Mențineți butonul apăsat pentru a crește rapid numărul de minute. Eliberați butonul la atingerea numărului de minute dorit.

- ▶ 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 scurgerea timpului setat, veți auzi un semnal audio. După 10 secunde, semnalul va fi repetat. Puteți opri semnalul apăsând butonul pentru cronometru.

După prăjire

1 Ridicați mânerul pentru a aduce coșul în poziția cea mai înaltă (poziția de scurgere) (fig. 12).

2 Deschideți capacul apăsând butonul de deschidere (fig. 13).
Atenție la aburul fierbinte și la posibilitatea stropii de grăsime încinsă.

3 Scoateți cu grijă coșul din friteuză.

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

4 Opriti friteuza de la comutatorul Pornire/Oprire.

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

5 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

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

- ▶ 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.
- ▶ 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 sau materiale abrazive (de ex. lavete de sârmă pentru vase) la curățarea aparatului.

- 1** Scoateți filtrul din capac trăgându-l în sus (fig. 14).
- 2** Deschideți capacul.
- 3** Extrageți capacul trăgându-l în sus (fig. 15).
- 4** Scoateți coșul de prăjire din friteuză.
- 5** Scoateți panoul de control și elementul de încălzire din friteuză și depozitați-le într-un loc sigur și uscat.

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

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

- 6** Scoateți castronul interior din friteuză și îndepărtați uleiul sau grăsimea (fig. 16).
 - ▶ Toate componentele, cu excepția panoului de control și a elementului de încălzire, pot fi spălate în mașina de spălat vase sau sub jet de apă, cu detergent lichid.
- 7** Curățați carcasa, castronul interior, capacul, filtrul și coșul de prăjire în apă caldă, cu detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.
Rețineți: Puteți spăla filtrul și fără a-l extrage din capac, o dată cu spălarea capacului.
- 8** Clătiți toate componentele cu apă curată și lăsați-le să se usuce bine.
Puteți scutura filtrul deasupra chiuvetei pentru a îndepărta cea mai mare parte a apei rămase.

Componente care pot fi spălate în mașina de spălat vase

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

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

Aruncarea uleiului sau grăsimii uzate

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

Depozitarea

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

Sugestii pentru prăjire

Pentru mai multe informații referitoare la timpii și temperaturile de prăjire, consultați tabelul 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.
 - ▶ *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 de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare sau pe ambalajul alimentului respectiv. Dacă nu există instrucțiuni, selectați temperatura de 175°C.
- Coborâți ușor coșul de prăjire în uleiul încins, deoarece alimentele congelate pot face uleiul încins să stropească 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.

Protejarea 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. 18).

Îndepărtați bateria cronometrului (numai pentru modelul HD6145) înainte de a recicla aparatul (fig. 19).

- 1** Utilizați o șurubelniță normală pentru a demonta panoul cronometrului.
- 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 sau să contactați Centrul de asistență pentru clienți 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 Service din cadrul Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Depanare

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu există filtru sau acesta este deteriorat.	Vă rugăm să vizitați site-ul Philips la adresa www.philips.com sau apălați la furnizorul local Philips.	
Friteuza nu funcționează.	Panoul de comandă nu a fost montat corect.	Asigurați-vă că panoul de comandă a fost montat corect. Ar trebui să auziți când îl fixați.
	Dispozitivul de siguranță a oprit automat aparatul.	Lăsați uleiul să se răcească și apăsați butonul de resetare (a se vedea capitolul "Funcții de siguranță"). Dacă aparatul tot nu funcționează, duceți-l la un furnizor sau la un centru service autorizat Philips.

Durate de preparare și reglaje de temperatură

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

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

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

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

Введение

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

Общее описание

- A** Крышка
- B** Съёмный моющийся фильтр
- C** Корзина для обжаривания
- D** Съёмная внутренняя емкость
- E** Кнопка отсоединения крышки
- F** Цифровой таймер (только для модели HD6145)
- G** Терморегулятор
- H** Индикатор температуры
- I** Переключатель вкл./выкл.
- J** Приспособление для хранения сетевого шнура
- K** Сетевой шнур

Внимание

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

- ▶ Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- ▶ Подключайте электроприбор только к заземленной розетке.
- ▶ В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- ▶ Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании «Филипс». Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе ваша гарантия будет недействительна.
- ▶ Перед первым использованием фритюрницы тщательно промойте отдельные детали (см. раздел «Очистка»). Перед заполнением фритюрницы растительным маслом или жидким жиром убедитесь в том, что все детали абсолютно сухие.
- ▶ Запрещается погружать панель управления с закрепленным на ней нагревательным элементом в воду или споласкивать ее под краном. Панель управления следует очищать при помощи влажной ткани и небольшого количества моющей жидкости.
- ▶ Не включайте фритюрницу, пока вы не заполните ее маслом или жиром. Проверьте, чтобы фритюрница всегда была заполнена до уровня между двумя отметками на внутренней поверхности внутренней чаши.
- ▶ Обжаривание сопровождается выходом пара через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Вам следует также остерегаться горячего пара, когда вы открываете крышку.
- ▶ Во время использования установите фритюрницу в месте, недоступном для детей. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свисал с края стола или рабочей поверхности, на которой установлен электроприбор.
- ▶ Электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях. В случае использования прибора ненадлежащим образом, в (полу)профессиональных условиях или не в соответствии с данным руководством, вы утрачиваете право на гарантию, и компания Philips не несет ответственности за нанесенный ущерб.
- ▶ Обжарьте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удалите подгоревшие остатки пищи! Не обжаривайте содержащие крахмал пищевые продукты, особенно картофель и зерновые изделия, при температуре выше 175°C (чтобы минимизировать образование акриламида).

Безопасность**Аварийный термовыключатель**

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

Если фритюрница больше не работает, сделайте следующее:

- 1** Дайте прибору остыть. Это займет около 15 минут.
- 2** Осторожно нажмите небольшой отверткой на кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления (рис. 1).

Теперь электроприбор снова готов к применению.

Автоматическое выключение (только для модели HD6145)

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

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

Защитный выключатель

Аварийный выключатель, смонтированный на панели управления, гарантирует, что нагревательный элемент может быть включен только, если панель управления была правильно установлена.

- ▮ Обязательно проверяйте правильность установки панели управления (до щелчка) (рис. 2).

Холодная зона

Во время жарки, отдельные частицы пищи собираются на дне внутренней чаши. Поскольку нагревательный элемент расположен на некотором расстоянии выше дна внутренней чаши, прежде всего, нагревает масло или жир выше дна, масло или жир находящиеся между дном внутренней чаши, и нагревательным элементом остается относительно холодным (холодная зона). Это предотвращает пригорание частиц пищи, которые локализованы в этой зоне, увеличивая количество жарок с повторным использованием масла или жира.

Подготовка прибора к работе

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

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

- 2** Налейте в пустую фритюрницу масла, жидкого жира или растопленного твердого жира до отметки МАХ на внутренней стороне внутренней емкости (инструкция по применению твердого жира приведена в разделе «Масло и жир») (рис. 4).

HD6141	Масло	Твердый жир	HD6145, HD6143	Масло	Твердый жир
Мин.	2,2 литра	1925 граммов	Мин.	3,2 литра	2800 граммов
Макс.	2,5 литра	2200 граммов	Макс.	3,5 литра	3050 граммов

Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.

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

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

- 1** Если вы хотите использовать новые кубики жира, расплавьте их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2** Осторожно перелейте расплавленный жир во фритюрницу.
- 3** Храните фритюрницу с застывшим в ней жиром при комнатной температуре.
- 4** Если жир застынет очень сильно, то при расплавлении он может начать разбрызгиваться. Чтобы избежать разбрызгивания, проделайте в застывшем жире несколько отверстий вилкой (рис. 3).

Делайте это осторожно, чтобы не повредить вилкой внутреннюю емкость.

Использование прибора

Обжаривание

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

- 1** Полностью извлеките сетевой шнур из отсека для хранения сетевого шнура и вставьте сетевую вилку в розетку электросети (рис. 5).

Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих деталей электроприбора.

- 2** Включите фритюрницу, нажав на переключатель вкл./выкл. Загорится индикатор подключения к сети на переключателе вкл./выкл.
- 3** Установите терморегулятор на требуемое значение температуры (150-190°C) (рис. 6). Температурный светодиод начинает гореть.
 - Чтобы узнать, какую температуру вам следует выбрать, посмотрите на упаковку с продуктом, который вы будете обжаривать, или в таблицу, имеющуюся в конце данного руководства по эксплуатации.
 - Масло или жир будут нагреваться до нужной температуры в течение 10-15 минут.
 - Когда индикатор температуры на какое-то время погаснет, значит, масло или жир достигли заданной температуры.
 - После того, как порция продуктов будет обжарена, индикатор загорится снова. Перед тем как приступить к обжариванию следующей порции, подождите, пока индикатор в течение некоторого времени останется выключенным.
 - ▶ Во время нагревания фритюрницы корзина может находиться внутри.
- 4** Поднимите рычаг, чтобы поднять корзину в самое высокое положение (рис. 7).
- 5** Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку разблокировки. Крышка откроется автоматически (рис. 8).
- 6** Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.

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

HD6141	Домашний картофель-фри	Замороженный картофель-фри	HD6145, HD6143	Домашний картофель-фри	Замороженный картофель-фри
Максимальное количество	1000 граммов	700 граммов	Максимальное количество	1250 граммов	900 граммов
Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата	450 граммов	400 граммов	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата	650 граммов	500 граммов

Не жарьте пироги с рисом по Азиатски (или подобные продукты) в этом приборе, поскольку это может стать причиной сильного разбрызгивания или кипения масла или жира.

7 Осторожно опустите корзину во фритюрницу, не погружая ее в масло или жир (рис. 9). Проверьте правильность установки корзины.

8 Закройте крышку.

9 Только для модели HD6145: Установите требуемое время обжаривания (см. в данной главе раздел «Таймер»).

Вы также можете пользоваться фритюрницей, не устанавливая таймер.

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

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

Таймер (только для модели HD6145)

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

Установка таймера

1 Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах) (рис. 11). Значение установленного времени появится на дисплее.

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

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

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

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

После завершения обжаривания

- 1** Поднимите рычаг, чтобы поднять корзину в самое высокое положение, то есть в положение стекания масла или жира (рис. 12).
- 2** Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку разблокировки (рис. 13). Остерегайтесь выходящего горячего пара и возможного разбрызгивания масла.
- 3** Осторожно выньте корзину из фритюрницы. Встряхните корзину над фритюрницей, чтобы стекли излишки масла или жира, либо установите корзину в положение стекания масла или жира, установив ее в захват, расположенный на внутренней емкости. Переложите обжаренный продукт в миску или дуршлаг, выстланный жиропоглощающей бумагой, например, кулинарной бумагой.
- 4** Выключите фритюрницу, нажав на переключатель вкл./выкл. Загорится индикатор внутри выключателя питания.
- 5** После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

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

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

Очистка

Подождите до остывания жира или масла.

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

- 1** Выньте из крышки фильтр, потянув его вверх (рис. 14).
- 2** Откройте крышку.
- 3** Снимите крышку, потянув ее вверх (рис. 15).
- 4** Выньте из фритюрницы корзину для обжаривания.
- 5** Снимите с фритюрницы панель управления вместе с нагревательным элементом и положите ее в безопасное для хранения и сухое место.

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

При необходимости очистите эти детали кусочком влажной ткани.

- 6** Выньте из фритюрницы внутреннюю емкость и удалите из нее масло или жир (рис. 16).
- ▶ Все детали, за исключением панели управления с нагревательным элементом, можно мыть в посудомоечной машине или горячей водой с добавлением небольшого количества моющей жидкости.

7 Промойте корпус, внутреннюю чашу, крышку, фильтр и корзину для обжаривания горячей водой с некоторым количеством моющего средства.

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

8 Сполосните все детали чистой водой и тщательно высушите их.

Для удаления большей части воды из фильтра его можно встряхнуть над раковиной.

Детали с защитным покрытием для мытья в посудомоечной машине

- Крышка
- Внутренняя емкость
- Съёмный фильтр
- Корзина для обжаривания
- Корпус

Замена масла или жира

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

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

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

Утилизация использованного масла или жира

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

Хранение

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

Советы по приготовлению блюд во фритюрнице

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

Домашний картофель-фри

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

- 1** Выберите твердый картофель и нарежьте его ломтиками. Вымойте ломтики холодной водой.
Благодаря этому они не будут слипаться при обжаривании.
 - ▶ Тщательно обсушите ломтики.
- 2** При приготовлении картофеля-фри произведите обжаривание дважды: первый раз в течение 4-6 минут при температуре 160°C, второй раз в течение 5-8 минут при температуре 175°C.
- 3** Перенесите домашний картофель фри в миску и встряхните ее. Перед повторным обжариванием картофеля-фри дайте ему остыть.

Замороженные продукты

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

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

Чтобы не допустить этого, примите следующие меры:

- Желательно перед обжариванием дать замороженным продуктам оттаять при комнатной температуре, если иное не указано на упаковке с продуктами, приготовленными для обжаривания.
- Осторожно стряхните как можно большее количество льда и воды и обсушите продукты, приготовленные для обжаривания.
- Не обжаривайте слишком большое количество замороженных продуктов за один прием (см. соответствующую таблицу в настоящем руководстве по использованию фритюрницы).
- Установите температуру для жарки, указанную в таблице, приведенной в конце данного руководства или на упаковке продукта для жарки. Если инструкции отсутствуют, установите температуру 175°C.
- Опускайте продукты в масло или жир очень осторожно, поскольку замороженные продукты при попадании в горячее масло или жир могут вызвать бурное кипение масла или жира.

Устранение нежелательных запахов

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

- 1** Нагрейте масло или жир до температуры 160°C.
- 2** Положите в масло два тонких ломтика хлеба или несколько веточек петрушки.
- 3** Подождите до того момента, пока в масле не перестанут появляться пузырьки, и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.

После этого у масла или жира снова будет нейтральный запах.

Защита окружающей среды

- ▶ По окончании срока службы не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, а сдавайте в специальные пункты приема. Поступая так вы способствуете делу сохранения окружающей среды (рис. 18).

Перед утилизацией таймера (только для модели HD6145) удалите батарейку (рис. 19).

- 1** Снимите панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом.
- 2** Извлеките батарею. Не выбрасывайте батарею вместе с бытовым мусором, а сдайте ее в официальный пункт приема.

Гарантия и обслуживание

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

Обнаружение и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Обжаренные продукты не имеют золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Выбрана недостаточно высокая температура и/или пища обжаривалась недостаточно долго.	Проверьте на упаковке продуктов или в таблице, приведенной в конце данного руководства, правильно ли вы выбрали температуру и/или продолжительность приготовления. Установите терморегулятор в правильное положение.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Мы рекомендуем вам придерживаться значений, указанных в соответствующей таблице.
	Масло или жир недостаточно горячие.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора, что привело к аварийному выключению прибора. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления.
		Прежде чем положить в корзину продукты, предназначенные для обжаривания, убедитесь что масло или жир достаточно нагреты (см. раздел «Использование прибора»).
Фритюрница распространяет сильный, неприятный запах.	Произошло насыщение сменного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Регулярно фильтруйте масло или жир через сито, чтобы они дольше сохранялись свежими.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не из фильтра.	Плохо закрыта крышка.	Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
	Произошло насыщение сменного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите фильтр и вымойте его горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь в том, что фритюрница заполнена маслом или жиром не выше отметки максимального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите поверхность продуктов перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с содержащимися в данном руководстве инструкциями.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Не обжаривайте за один прием больше продуктов, чем указано в соответствующей таблице.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед их обжариванием во фритюрнице.

Проблема	Возможная причина	Решение
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюрнице.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя емкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю емкость, как описано в данном руководстве.
Фильтр не установлен или поврежден.	Обратитесь на Web-сайт компании «Филипс» по адресу www.philips.com или в вашу местную торговую организацию компании «Филипс».	
Фритюрница не работает.	Панель управления собрана неправильно.	Убедитесь что панель управления была установлена правильно. При правильной фиксации панели управления на месте вы должны услышать щелчок.
	Произошло аварийное выключение прибора.	Дайте маслу остыть и после этого нажмите кнопку сброса (см. Раздел «Безопасность»). Если прибор по-прежнему не работает, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании «Филипс».

Время приготовления и установка температуры

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

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

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

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

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для одной порции	Время обжаривания (минуты) свежих или (частично) размороженных продуктов	Время обжаривания (минуты) замороженных продуктов
	Мини-снэк (закуска)	8-10 штук	3-4	4-5
	Мясные фрикадельки (маленькие)	8-10 штук	3-4	4-5
	Мидии	12-15 штук	2-3	3-4
	Креветки	8-10 штук	3-4	4-5
	Яблочные оладьи	5 штук	3-4	4-5
190°C	Баклажаны (ломтики)	600 г	3-4	-
	Пончики	3-4 штуки	5-6	-
	Сыр камамбер в тертых сухарях	2-4 штуки	2-3	-
	Шницель по-венски	2 штуки	3-4	-

Uvod

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

Všeobecný popis

- A** Víko
- B** Odnímatelný a omývatelný filtr
- C** Fritovací koš
- D** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- E** Odjišťovací tlačítko víka
- F** Digitální časovač (pouze HD6145)
- G** Regulátor teploty
- H** Kontrolka teploty
- I** Spínač/vypínač
- J** Prostor pro úschovu přívodního kabelu
- K** Přívodní kabel

Důležité

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

- ▶ Před zapojením přístroje se přesvědčte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí v místní elektrické síti.
- ▶ Přístroj připojujte výhradně do řádně nulovaných zásuvek.
- ▶ Při poškození sítěvého přívodu by měla jeho výměnu provádět pouze servisní střediska Philips nebo servisní pracovníci s potřebnou kvalifikací. Předejdete tak možnému nebezpečí.
- ▶ Pro kontrolu nebo opravu svěřte vždy tento přístroj servisu firmy Philips. Nepokoušejte se o opravu vlastními silami, protože v záruční době by to pro vás znamenalo ztrátu garančních nároků.
- ▶ Všechny oddělitelné části přístroje důkladně umyjte, předtím než jej poprvé použijete (viz kapitola "Čištění"). Dříve než fritézu naplníte olejem nebo tukem, se přesvědčte, že jsou všechny její díly zcela suché.
- ▶ Ovládací panel s připojeným topným elementem nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou. Ovládací panel je možné čistit pouze navlhčeným hadříkem s trochou čistícího prostředku.
- ▶ Nezapínejte přístroj dříve, než byl naplněn olejem nebo tukem. Dbejte na to, aby byla nádoba vždy naplněna mezi dvě indikační značky na její vnitřní části.
- ▶ V průběhu fritování vystupují filtrem horké výpary. Dejte proto pozor, abyste si nepopálili ruce nebo obličej.
- ▶ Přístroj postavte vždy mimo dosah dětí a nedovolte také, aby si s ním děti hrály. Nenechávejte viset přívodní kabel přes hranu stolu, na němž je přístroj umístěn.
- ▶ Přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Pokud je přístroj použit nevhodně pro (polo) profesionální účely nebo je používán v rozporu s návodem k obsluze, ztrácí uživatel garanční nároky a firma Philips nemůže převzít odpovědnost za vzniklé škody.
- ▶ Fritujte do zlatožluta namísto do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovitě potraviny, například produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175°C (abyste minimalizovali tvorbu akrylamidů).

Bezpečnostní funkce**Automatický bezpečnostní vypínač**

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

Učíte následující opatření, pokud přístroj nepracuje podle očekávání:

- 1** Nechejte přístroj vychladnout. To obvykle trvá cca 15 minut.
- 2** Pomocí malého šroubováku opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní straně ovládacího panelu (obr. 1).

Nyní je přístroj opět schopen funkce.

Automatický vypínač (Auto-shut off) (pouze HD6145)

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

- Novým stisknutím spínače/vypínače přístroj opět zapnete.

Bezpečnostní spínač

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

- Vždy se přesvědčte, že je ovládací panel správně vložen (musí zaklapnout) (obr. 2).

Chladná zóna

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

Příprava k použití

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

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

- 2** Suchou fritézu naplňte olejem, tekutým tukem nebo rozpuštěným pevným tukem až po značku MAX uvnitř fritovací nádoby (více informací o používání pevného tuku naleznete v kapitole "Olej a tuk") (obr. 4).

HD6141	Olej	Pevný tuk	HD6145, HD6143	Olej	Pevný tuk
Min.	2,2 l	1925 g	Min.	3,2 l	2800 g
Max.	2,5 l	2200 g	Max.	3,5 l	3050 g

Olej a tuk

Nikdy nesměšujte různé druhy olejů nebo tuků!

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

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

- 1** Pokud použijete nový blok pevného tuku, rozpouštějte ho nejprve zvolna a při menší teplotě ve zvláštní nádobě.
- 2** Pak tuk opatrně přelijte do fritézy.
- 3** Fritézu s rozpouštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.
- 4** Pokud je tuk velmi studený, může při rozpouštění začít vystřikovat. Abyste tomu zabránili, propíchejte v tuku otvory (například vidličkou) (obr. 3).

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

Používání přístroje

Fritování

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

- 1** Vysuňte z úložného prostoru přírodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (obr. 5).

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

- 2** Zapněte přístroj stisknutím spínače/vypínače.

Kontrolka zapnutí ve vypínači se rozsvítí.

- 3** Regulátorem teploty nastavte doporučenou teplotu (150 až 190°C) (obr. 6).

Kontrolka teploty se rozsvítí.

- Teplotu zvolte podle informací na obalu fritovaného výrobku nebo ji zvolte z tabulky v tomto návodu.
- Asi za 10 až 15 minut se náplň ohřeje na požadovanou teplotu.
- Když kontrolka teploty zhasne, znamená to, že olej či tuk dosáhl nastavené teploty.
- Po usmažení jedné dávky se indikátor teploty znovu rozsvítí. Před fritováním další dávky chvíli počkejte, než opět zhasne.
- *Během ohřívání náplně můžete ponechat fritovací koš v nádobě.*

- 4** Pomocí rukojeti zvedněte fritovací koš do nejvyšší polohy, tj. do odkapávací polohy (obr. 7).

- 5** Stisknutím uvolňovacího tlačítka uvolněte víko fritézy. Víko se pak otevře automaticky (obr. 8).

- 6** Vyměňte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami.

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

HD6141	Bramborové hranolky	Zmražené bramborové hranolky	HD6145, HD6143	Bramborové hranolky	Zmražené bramborové hranolky
Maximální množství	1000 g	700 g	Maximální množství	1250 g	900 g
Doporučené množství pro nejlepší výsledek	450 g	400 g	Doporučené množství pro nejlepší výsledek	650 g	500 g

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

7 Opatrně vložte do fritézy fritovací koš aniž byste ho ponořili do oleje nebo tuku (obr. 9). Přesvědčte se, že byl fritovací koš správně vložen.

8 Uzavřete víko.

9 Pouze HD6145: Nastavte požadovaný čas (viz odstavec "Časovač").

Fritovat je též možné bez nastavení časovače.

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

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

Časovač (pouze HD6145)

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

Nastavení časovače

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu fritování v minutách (obr. 11).

Nastavený čas se zobrazí na displeji.

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

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

3 Pokud byste chtěli nastavený čas změnit, zrušte nejprve nastavený čas tak, že v okamžiku začátku zpětného odpočítávání (když údaj času začne blikat) stisknete po dobu 2 sekund tlačítko časovače. Tlačítko držte stisknuté dokud se na displeji nezobrazí "00". Pak nastavte nový čas.

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

Po skončení fritování

1 Pomocí rukojeti zvedněte fritovací koš do nejvyšší polohy, tj. do odkapávací polohy (obr. 12).

2 Stisknutím tlačítka otevřete víko fritézy (obr. 13).

Mějte se na pozoru před horkými výpary nebo před odstříkovaním oleje.

3 Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy.

Abyste odstranili přebytečný olej nebo tuk, zatřepte košem nad fritézou nebo jej nechte v poloze pro odkapávání odkapat tak, že jej umístíte na držák nádoby. Fritované potraviny vložte pak do nádoby s cedníkem, který vyložíte papírem, absorbujícím tuk, např. kuchyňským papírem.

4 Pomocí vypínače fritézu vypněte.

Kontrolka ve vypínači zhasne.

5 Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

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

- ▶ Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme vám uchovávat olej nebo tekutý tuk v době uzavřené láhvi nejlépe v chladničce nebo na jiném chladném místě. Olej nebo tuk nalijte do láhve přes vhodné sítko, abyste z něj odstranili zbytky potravin. Před vyjmutím vnitřní nádoby k jejímu čištění z ní vyjměte fritovací koš.
- ▶ Pokud byl použit k fritování pevný tuk, nechte ho ve fritéze zcela vychladnout a fritézu uložte i s pevným tukem (viz kapitolu "Příprava k použití", odstavec "Olej a tuk").

Čištění

Vyčkejte až olej nebo tuk dostatečně zchladne.

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

1 Filtr vyjměte z víka tak, že ho vysunete směrem nahoru (obr. 14).

2 Otevřte víko.

3 Víko odejměte vytažením směrem nahoru (obr. 15).

4 Vyjměte fritovací koš z přístroje.

5 Z přístroje vyjměte ovládací panel s topným tělesem a umístěte ho na bezpečné a suché místo.

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

Pokud je to třeba, otřete tento díl navlhčeným hadříkem.

6 Vyjměte z přístroje vnitřní nádobu a odstraňte olej nebo tuk (obr. 16).

▶ Všechny díly kromě ovládacího panelu s topným elementem lze mýt v myčce nádobí nebo v horké vodě s trochou mycího prostředku.

7 Povrch přístroje, vnitřní nádobu, víko, filtr a fritovací koš můžete mýt v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku.

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

8 Všechny díly opláchněte čistou vodou a řádně osušte.

K odstranění přebytečné vody z filtru, můžete filtrem zatřepat nad výlevkou.

Díly vhodné pro mytí v myčce nádobí

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

Výměna oleje nebo tuku

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

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

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

Likvidace použitého oleje nebo tuku

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

Uchování přístroje

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

Tipy pro fritování

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

Bramborové hranolky

Chutné a chřupavé bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

- 1** Použijte tuhé brambory a nakrájejte z nich hranolky. Hranolky omyjte pod studenou vodou. To zabrání jejich vzájemnému slepení během fritování.
 - ▶ *Hranolky dobře osušte.*
- 2** Bramborové hranolky fritujte ve dvou fázích: poprvé 4 až 6 minut při teplotě 160°C, podruhé 5 až 8 minut při teplotě 175°C.
- 3** Vložte bramborové hranolky do nádoby a protřepejte je. Před druhým fritováním je nechte vychladnout.

Zmražené potraviny

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

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

Tomu lze zabránit následujícím způsobem:

- Nejlépe ponechte zmražené potraviny nejprve rozmrznout při pokojové teplotě, pokud není na jejich obalu stanoven jiný postup.
- Opatrně oklepejte z potravin led a protřepáním odstraňte vodu a vložte je do fritézy až když jsou dostatečně suché.
- Nefritujte najednou příliš velká množství potravin (viz tabulku připojenou k tomuto návodu).
- Teplotu fritování nastavte podle informací na obalu fritovaného pokrmu nebo informací v tabulkách na konci tohoto návodu. Pokud nejsou k dispozici žádné instrukce, nastavte teplotu 175°C.

- Ponořte potraviny do oleje nebo tuku velmi zvolna, protože horký olej nebo tuk mohou vytvářet výrazné bubláni.

Odstranění nepříjemného zápachu

Určité potraviny, například ryby, mohou oleji nebo tuku dát nepříjemnou pachut'. Tuto pachut' můžete neutralizovat následujícím způsobem:

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

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Ochrana životního prostředí

- ▶ Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě za účelem recyklace. Přispějete tím k ochraně životního prostředí (obr. 18).

Před likvidací přístroje vyjměte napájecí článek z časovače (pouze u typu HD6145) (obr. 18).

- 1** Úzkým šroubovákem odejměte panel časovače.
- 2** Vyjměte baterii. Baterii nevyhazujte do běžného domácího odpadu, ale odevzdejte ji ve sběrně k tomu určené.

Záruka & servis

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

Praktické rady

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritované potraviny nemají zlatavou barvu a/nebo nejsou chřupavé.	Nastavená teplota byla příliš nízká a/nebo doba fritování nebyla dostačující.	Zkontrolujte údaje na obalu potraviny, případně na konci tohoto návodu, zda nastavená teplota nebo doba fritování byla zvolena správně. Nastavte správnou teplotu a zvolte správnou dobu fritování.
	Ve fritovacím koši bylo příliš velké množství potravin.	Nefritujte současně větší množství potravin než je doporučeno v tomto návodu.
	Olaj nebo tuk nemá dostatečnou teplotu.	Pojistka regulátoru teploty se přerušila a bezpečnostní vypínač přístroj vypnul. Opatrně stiskněte malým šroubováčkem resetovací tlačítko na zadní straně ovládacího panelu,
		Zkontrolujte, zda olej nebo tuk byly dostatečně horké, když jste ponořili fritovací koš s potravinami do oleje nebo tuku (viz odstavec "Použití přístroje").
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Vyjímatelný filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Vyjměte filtr a umyjte ho v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku nebo v myčce nádobí.
	Olaj nebo tuk již nejsou čerstvé.	Olaj nebo tuk vyměňte. Pokud olej nebo tuk pravidelně filtrujete, vydrží déle.
	Použitý druh oleje nebo tuku není vhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Páry vystupují z jiných míst než z filtru.	Víko nebylo řádně uzavřeno.	Zkontrolujte uzavření víka.
	Vyjímatelný filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Vyjměte filtr a umyjte ho v horké vodě s přidáním vhodného mycího prostředku nebo v myčce nádobí.
Olaj nebo tuk vytéká přes hrany fritézy.	Ve fritéze je příliš mnoho oleje nebo tuku.	Přesvědčte se, že hladina náplně nepřesahuje označení maxima.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny dobře osušte a fritujte je podle pokynů v tomto návodu.
	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nefritujte více potravin než je doporučeno v tabulce v tomto návodu.
Olaj nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny dobře osušte.
	Druh použitého oleje nebo tuku je nevhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
	Vnitřní povrch nádoby nebyl dostatečně vyčištěn.	Vyčistěte vnitřek nádoby podle pokynů v tomto návodu.
Chybí filtr nebo je filtr poškozený.	Nahlédněte na internetovou stránku www.philips.com nebo se obraťte na svého dodavatele.	
Fritéza nepracuje.	Ovládací panel nebyl správně vložen.	Nasaďte správně ovládací panel. Musíte slyšet jeho zaklapnutí do správné polohy.
	Bezpečnostní vypínač přístroj vypnul.	Nechte olej nebo tuk vychladnout a pak stiskněte resetovací tlačítko (viz "Bezpečnostní pokyny"). Pokud by se závadu nepodařilo odstranit, navštivte servis firmy Philips nebo jí autorizovanou opravnu.

Doby fritování a nastavení teploty

Dolní tabulka udává, jaké množství určitých potravin lze zpracovávat najednou a jaká teplota má být nastavena pro optimální výsledek.

Pokud se údaje výrobce na obalu potravin liší od údajů v tabulce, použijte vždy údaje výrobce.

*) Viz též "Praktické rady" pro přípravu bramborových hranolky.

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

Bevezetés

Kedves vásárlónk, gratulálunk az új Philips Cucina olajsütő vásárlásához! Az új olajsütővel mindenféle sült étel biztonságosan és könnyedén elkészíthető!

Általános ismertetés

- A** Tető
- B** Kivehető, mosható szűrő
- C** Sütőkosár
- D** Kivehető belső tál
- E** Tető kioldó gomb
- F** Digitális időszabályozó (csak HD 6145 típusnál)
- G** Hőfokszabályzó
- H** Hőfokjelző lámpa
- I** Főkapcsoló
- J** Kábeltároló rekesz
- K** Hálózati kábel

Fontos

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

- **A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.**
- **Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.**
- **Ha a hálózati csatlakozó kábel hibás, baleset elkerülése céljából csak a Philips, Philips szakszerviz vagy hasonlóan kiképzett szakember cserélheti ki azt.**
- **Csak Philips meghatalmazott szervizbe vigye készülékét ellenőrzésre vagy javításra. Saját kezűleg ne javítsa készülékét, ebben az esetben a garancia érvénytelené válik.**
- **A legelső használat előtt az olajsütő különböző részeit alaposan tisztítsa meg (lásd még a "Tisztítás" című részt). Győződjön meg róla, hogy a készülék minden része teljesen száraz-e, mielőtt az olajsütőt olajjal vagy folyékony zsírral feltölti.**
- **Soha ne merítse a szabályozó egységet és a rá erősített fűtőszálat vízbe, és ne öblítse le ezeket folyó víz alatt. A szabályozó egységet csak nedves, mosogatószerrel enyhén átitatott ruhával törölje.**
- **Ne kapcsolja be a készüléket, míg fel nem töltötte azt olajjal vagy zsírral. Gondoskodjon róla, hogy az olajsütő mindig a sütőedény belsején feltüntetett két jelzés közötti szintig legyen feltöltve.**
- **Sütés közben forró gőz áramlik ki a készülék szűrőjén. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor ugyancsak legyen óvatos, számoljon a kiáramló forró gőzzel.**
- **Tartsa távol gyermekeit a készüléktől annak használatakor. Ügyeljen rá, hogy a készülék csatlakozóvezetéke ne lógjon le az asztalról vagy konyhai pultról.**
- **A készülék kizárólag háztartási alkalmazásra készült. Ha nem rendeltetészerűen (fél)professzionális célokra vagy nem a használati útmutatóban leírtakkal összhangban használják, a jótállás érvényét veszíti; a Philips az ilyen használatból eredő kárért nem vállal felelősséget.**
- **Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süsse, és távolítsa el minden égett ételmaradványt az olajból. 175°C hőmérsékletfokozat felett ne süssön keményítőt tartalmazó ételeket, különösen burgonyát és gabonakészítményeket (így csökkentheti az akrilamid termelődését).**

Biztonsági tulajdonságok

Biztonsági megszakító

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

Kövesse az alábbi előírásokat, ha az olajsütő nem működik:

- 1** Várja meg, míg a készülék lehül. Ez körülbelül 5 percig tart.
- 2** Óvatosan nyomja meg a szabályozó egység hátsó részén található 'Reset' (nullázás) gombot egy kis csavarhúzó segítségével (ábra 1).

Ekkor a készülék ismét működtethető.

Automatikus kikapcsolás (csak a HD 6145 esetében)

Az olajsütő 2 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Ekkor a bekapcsolást jelző lámpa kialszik.

- ▶ A készülék ismételt bekapcsolásához nyomja meg a főkapcsolót.

Biztonsági kapcsoló

A szabályozó egységben lévő biztonsági kapcsolónak köszönhetően a fűtőszál csak akkor kezd felmelegedni, ha megfelelően illesztette helyére a szabályozó egységet.

- ▶ Mindig bizonyosodjon meg arról, hogy a szabályozó egységet megfelelően, kattanásig illesztette a helyére (ábra 2).

Cool zone (hideg morzsagyűjtő rész)

Sütés közben elkerülhetetlenek a leváló ételrészecskék. Ezek lesüllyednek a sütőedény aljára. Mivel a fűtőszál az edény aljától kissé feljebb helyezkedik el, így az elsősorban a fölötte lévő olajat/zsirt forrasztja fel. Ennek következtében a fűtőszál alatti olaj/zsír hőmérséklete alacsonyabb, hidegebb (cool zone - hideg zóna). Ez megakadályozza, hogy a leszakadt és lesüllyedt ételmaradék részecskék eléjenek, ezáltal növelve az olaj vagy zsír újrafelhasználásának alkalmait.

Előkészítés használatra

- 1** A készüléket vízszintes, sima, szilárd, gyermekek által el nem érhető felületre helyezze. Ha az olajsütőt a tűzhelyen szeretné használni, bizonyosodjon meg arról, hogy a tűzhely ki van kapcsolva, és lehült.
- 2** A száraz, tiszta olajsütőt a kivehető belső tál belső felületén található MAX jelzésig töltsse fel olajjal, folyékony zsírral vagy felolvasztott zsírral (a szilárd zsír használatáról bővebben az "Olaj és zsír" című fejezetben olvashat) (ábra 4).

HD 6141	Olaj	Szilárd zsír	HD 6145 és HD 6143	Olaj	Szilárd zsír
Minimum	2,2 liter	1925 gramm	Minimum	3,2 liter	2800 gramm
Maximum	2,5 liter	2200 gramm	Maximum	3,5 liter	3050 gramm

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

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

Szilárd sütőzsírt is használhat, ebben az esetben azonban extra óvatosság szükséges, hogy megelőzze a zsír kifröcsögését és a fűtőelemek túlmelegedését, illetve megsérülését.

- 1** Ha friss zsírtömböket szeretne használni, olvassza meg őket előbb egy másik edényben, lassú tűzön.
- 2** A megolvadt zsírt öntse óvatosan az olajsütőbe.
- 3** Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4** Ha a zsír nagyon lehül, olvasztáskor elkezdhet fröcsögni. Ennek elkerülésére villával szúrjon néhány lyukat a megszilárdult zsírba (ábra 3).

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

A készülék használata**Sütés**

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

- 1** A hálózati csatlakozó kábelt teljesen húzza ki a kábeltartó rekeszből, és dugja azt a falikonnektorba (ábra 5).

Győződjön meg arról, hogy a hálózati csatlakozó kábel sehol se érintkezik a készülék forró részeivel.

- 2** Kapcsolja be az olajsütőt a Főkapcsoló megnyomásával.

A Főkapcsolóban lévő bekapcsolást jelző fény világítani kezd.

- 3** Állítsa be a hőfokszabályzót a kívánt hőmérsékletre (150-190°C) (ábra 6).

A hőmérséklet jelző lámpa világítani kezd.

- A megfelelő sütési hőmérséklet kiválasztásához nézze meg a sütnivaló étel csomagolását, vagy a használati utasítás végén lévő táblázatot.
- Az olaj vagy zsír 10-15 percen belül melegsik a beállított hőfokra.
- Ha a hőfokjelző lámpa már hosszabb ideje nem világít, az olaj vagy zsír elérte az előre beállított hőmérsékletet.
- Miután egy adag ételt kisütött, a hőmérsékletjelző lámpa ismét kigyullad. A következő adag sütésével várjon addig, míg a lámpa kialszik.
- ▶ A készülék felmelegedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.

- 4** A kart felemelve helyezze a kosarat a legmagasabb állásba (ábra 7).

- 5** A fedél automatikusan, a kioldógomb lenyomásával nyílik (ábra 8).

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

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

HD 6141	Házilag készített hasábburgonya	Mélyhűtött hasábburgonya	HD 6145 és HD 6143	Házilag készített hasábburgonya	Mélyhűtött hasábburgonya
Maximum mennyiség	1000 gramm	700 gramm	Maximum mennyiség	1250 gramm	90 gramm
Javasolt mennyiség	450 gramm	400 gramm	Javasolt mennyiség	650 gramm	500 gramm

Ne süssön ázsiai rizslepényt és hasonló jellegű ételeket a készülékben, mivel erősen fröcsögni vagy hevesen buzogni kezdhet az olaj vagy zsír.

7 Óvatosan helyezze vissza a sütőkosarat az olajsütőbe, anélkül hogy az olajba vagy zsírba leengedné (ábra 9).

Ügyeljen rá, hogy a kosár megfelelően legyen rögzítve.

8 Csatolja le a fedelet.

9 Csak a HD6145 esetében: állítsa be a kívánt sütési időt (erről bővebben az "Időszabályzó" című fejezetben olvashat).

Az olajsütőt az időzítő beállítása nélkül is használhatja.

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

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

Időszabályzó (csak HD 6145 típusnál)

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

Az időszabályzó beállítása

1 Az időszabályzó lenyomásával beállítható a sütési idő (percekben) (ábra 11).

A beállított idő a kijelzőn látható.

2 A percek gyors beállításához tartsa nyomva a gombot. Amint elérte a kívánt sütési időt, engedje el a gombot.

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

3 Ha a beállított sütési idő nem megfelelő, akkor törölheti a beállított értéket, ha a gombot két másodpercre lenyomja a visszaszámlálás megkezdésének pillanatában (tehát amikor az időjelzés villogni kezd); addig tartsa lenyomva a gombot, míg a "00" nem jelenik meg a kijelzőn. Ezután beállíthatja a helyes sütési időt.

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

A sütés befejezése után

1 A kart felemelve helyezze a kosarat a legmagasabb állásba, vagyis a csepegtető helyzetbe (ábra 12).

2 Nyissa ki a tetőt a kioldó gomb megnyomásával (ábra 13).
Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröcsögés miatt.

3 Óvatosan emelje ki a kosarat a sütőből.

A felesleges olaj vagy zsír eltávolításához rázza meg a kosarat az olajsütő felett, vagy helyezze csepegtető helyzetbe a tál belsejébe. A megsütött ételt egy zsírfel szívó papírral (pl. konyhai papírtörülő) kibélelt tálba vagy szűrőedénybe tegye.

4 Kapcsolja ki az olajsütőt a Főkapcsolóval.

A működést jelző lámpa kialszik.

5 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

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

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

Tisztítás

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

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

1 Felfelé húzva távolítsa el a filter (ábra 14).

2 Nyissa fel a fedelet.

3 Felfelé húzva vegye le a fedelet (ábra 15).

4 Emelje ki a sütőkosarat a készülékből.

5 Vegye ki a szabályozó egységet a rá erősített fűtőszállal együtt az olajsütőből, és helyezze azokat száraz, biztonságos helyre.

A szabályozó egységet a rá erősített fűtőszállal együtt soha ne merítse vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá!

Ha szükséges, ezeket a részeket nedves ruhával tisztíthatja.

6 Emelje ki a belső tálat a készülékből, és távolítsa el az olajat vagy zsírt (ábra 16).

▶ A készülék összes tartozéka (kivéve a szabályozó egység és a rá erősített fűtőszál) tisztítható mosogatógépben, vagy forró, mosogatószeres vízben.

7 Forró mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg a házat, a belső sütő edényt, a fedelet, a filtert és a sütőkosarat.

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

8 A tartozékokat tiszta vízzel öblítse le, és alaposan szárítsa meg.

A szűrőt rázza meg a mosogató fölért, így a víz nagy része kicsöpög belőle.

Mosogatógépben tisztítható részek

- Fedő
- Belső tál
- Levehető szűrő
- Sütőkosár
- Ház (a készülék teste)

Az olaj vagy zsír cseréje

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

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

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

A használt olaj és zsír kidobása

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

Tárolás

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

Sütési tippek

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

Házilag készített hasáburgonya

A legízesebb, legropogósabb hasáburgonya a következőképpen készíthető:

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

Mélyhűtött élelmiszer

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

A fagyasztóból kivett ételek -16 - -18°C hőmérsékletűek, így jelentősen lehűtik az olajat vagy zsírt, mikor abba beleteszi. Mivel az étel nem azonnal melegszik fel, esetleg túl sok olajat vagy zsírt szív magába.

Ennek megelőzéséhez a következőket teheti:

- Sütés előtt szobahőmérsékleten olvassa ki az ételeket, ha a sütnivaló étel csomagolása ezt nem ellenzi.
- Óvatosan távolítsa el az ételről minél több jeget és vizet, és itassa fel a nedvességet, amíg az étel elég száraz nem lesz.
- Ne süssön egyszerre nagyon nagy mennyiséget (nézze meg a használati utasítás idetartozó táblázatát).
- A sütési hőmérsékletet a használati útmutató végén lévő táblázat vagy az étel csomagolásán lévő adatok szerint állítsa be. Ha külön jelzés nincs, 175°C-ot állítson be.
- Az ételt nagyon óvatosan merítse a forró olajba vagy zsírba, mivel az a mélyhűtött élelmiszertől hevesen buzogni kezdhet.

A szagok semlegesítése

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

- 1** Melegítse fel az olajat vagy zsírt 160°C hőfokra.
- 2** Tegyen néhány vékony szelet kenyeret vagy néhány petrezselymszálat az olajba.
- 3** Várjon, míg több buborék nem jelentkezik, majd egy lapátkával vegye ki az olajsütőből a kenyeret vagy a petrezselymet.

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

Környezetvédelem

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

Mielőtt leselejtezná a készüléket (csak a HD 6145 esetében), távolítsa el az időszabályzó elemeit (ábra 19).

- 1** Az időszabályzó egységet egy kicsi, lapos fejű csavarhúzóval távolítsa el.
- 2** Vegye ki az elemeket. Ne dobja a normális háztartási hulladékba, hanem hivatalos gyűjtőpontnál szolgáltatassa be azokat.

Jótállás és szervíz

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

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
A megsütött ételnek nincs aranybarna színe, és/vagy nem ropogós.	A beállított hőmérséklet túl alacsony, és/vagy az étel nem sült elég hosszú ideig.	Ellenőrizze az étel csomagolásán vagy a használati útmutató táblázatában, hogy helyes sütési időt ill. hőmérsékletet állított-e be. Ha nem, állítsa be helyesen.
	Túl sok élelmiszer van a kosárban.	Sose süssön több ételt egyszerre, mint a táblázatban említett mennyiség.
	Az olaj vagy zsír nem melegszik fel eléggé.	A hőmérsékletszabályzó biztosítéka kiéghetett, mely működésbe léptette az automatikus kikapcsolást. Finoman nyomja meg a vezérlő egység „reset(újraindító) gombját, egy kis csavarhúzó segítségével.
		Mielőtt megkezdéné a sütést és az ételt az olajsütőbe helyezné, bizonyosodjon meg róla, hogy az olaj vagy zsíradék hőmérséklete a sütéshez megfelelő.
A sütő erős, kellemetlen szagot áraszt.	A kivehető szűrő telített.	Vegye ki a szűrőt és mossa ki forró, mosószeres vízben vagy mosogatógépben.
	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat/zsiradékot. Ha szeretné az olajat/zsirt minél tovább frissen tartani, rendszeresen szűrje.
	Az Ön által használt olaj-/zsiradék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A gőz a szűrőn kívül másutt is kicsap.	A fedél nincs rendesen lezárva.	Ellenőrizze, hogy le van-e rendesen zárva a fedél.
	A kivehető szűrő telített.	Vegye ki a szűrőt és mossa ki forró, mosószeres vízben vagy mosogatógépben.
Sütés közben az olaj, illetve zsír túlcserdül a sütő szélén.	Túl sok olaj vagy zsír van a sütőben.	Ügyeljen rá, hogy az olaj vagy zsír mennyisége a sütőben ne lépje túl a maximális megengedett szintet.
	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert, majd e használati útmutatóba foglaltak alapján süssse meg.
	Túl sok élelmiszer van a kosárban.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a megfelelő táblázatban említett mennyiség.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert.
	Az Ön által használt olaj/zsiradék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
	A belső sütőedény nincs megfelelően kitisztítva.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutató alapján.
Nincs szűrő vagy a szűrő megsérült.	Látogasson el a Philips weboldalára, a www.philips.com -ra vagy forduljon a helyi Philips kereskedőjéhez.	

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
Nem működik az olajsütő.	A vezérlőegységet nem rögzítette megfelelően a helyére.	Ügyeljen, hogy a vezérlőegység a helyére kerüljön. Ha a megfelelő pozícióban rögzíti, egy apró kattanást kell hallania.
	Az automatikus biztonsági kikapcsoló lekapcsolta a készüléket.	Hagyja lehűlni az olajat és nyomja meg a „reset(újraindító) gombot (Lsd. „Automatikus biztonsági kikapcsolás. fejezetet). Ha a készülék még mindig nem működik, forduljon a kereskedőjéhez vagy Philips szerződött Szervizpartnerhez.

Elkészítési idők, hőfokbeállítások

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

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

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

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

Úvod

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

Opis zariadenia

- A** Veko
- B** Oddeliteľný, umývateľný filter
- C** Košík na smaženie
- D** Oddeliteľná vnútorná nádoba
- E** Tlačidlo na uvoľnenie veka
- F** Digitálny časový spínač (len model HD6145)
- G** Ovládanie teploty
- H** Kontrolné svetlo nastavenia teploty
- I** Vypínač
- J** Priestor na odkladanie kábla
- K** Kábel

Dôležité upozornenie

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

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

Bezpečnostné funkcie

Bezpečnostný vypínač

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

Ak fritéza nefunguje, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- 1** Zariadenie nechajte vychladnúť. Bude to trvať asi 15 minút.
- 2** Pomocou malého skrutkovača pozorne stlačte tlačidlo Reset na zadnej strane ovládacieho panela (obr. 1).

Teraz je zariadenie znovu pripravené na použitie.

Automatické vypnutie (len model HD6145)

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

- Zariadenie zapnete ďalším stlačením vypínača.

Bezpečnostný vypínač

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

- Vždy sa uistite, že ovládací panel je správne nasadený (budete počuť kliknutie) (obr. 2).

Chladná zóna

Počas smaženia sa na dne vnútornej nádoby fritézy usadzujú drobné odrobinky smažených potravín. Keďže ohrevné teleso je umiestnené v určitej vzdialenosti od dna vnútornej nádoby a zohrieva najmä olej/tuk, ktorý sa nachádza nad ním, olej/tuk medzi dnom vnútornej nádoby a ohrevným telesom zostáva pomerne chladný (chladná zóna). Tým sa predchádza spáleniu drobných kúskov potravín, ktoré sa v tejto zóne usadzujú, a predlžuje sa životnosť oleja/tuku.

Príprava na použitie

- 1** Zariadenie postavte na vodorovný, hladký a stabilný povrch mimo dosahu detí. Ak chcete fritézu postaviť na vrch sporáka, uistite sa, že platne sporáka sú vypnuté a studené.
- 2** Suchú fritézu naplňte olejom, tekutým tukom, alebo roztopeným tukom až po značku MAX na vnútornej strane nádoby (ako sa používa tuhý tuk, je uvedené v časti "Olej a tuk") (obr. 4).

HD6141	Olej	Stužený tuk	HD6145, HD6143	Olej	Stužený tuk
Minimum	2.2 litra	1925 gramov	Minimum	3.2 litra	2800 gramov
Maximum	2.5 litra	2200 gramov	Maximum	3.5 litra	3050 gramov

Olej a tuk

Nepoužívajte súčasne rôzne druhy oleja/tuku!

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

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

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

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

Použitie zariadenia

Smaženie

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

1 Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (obr. 5).
Postarajte sa, aby sa kábel nedotýkal horúcich častí zariadenia.

2 Stlačením vypínača zapnite fritézu.

Rozsvieti sa kontrolné svetlo vypínača.

3 Pomocou ovládača nastavte požadovanú teplotu (150-190°C) (obr. 6).

Rozsvieti sa kontrolné svetlo nastavenia teploty.

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

4 Zdvihnite rúčku a vyzdvihnite košík do najvyššej polohy (obr. 7).

5 Stlačte tlačidlo a otvorte veko fritézy. Veko sa otvorí automaticky (obr. 8).

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

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

Aby ste predišli vykypeniu alebo nebezpečnému varu oleja/tuku, nesmažte vo fritéze ázijské ryžové koláčiky (ani podobný typ potravín).

HD6141	Domáce hranolčeky	Mrazené hranolčeky	HD6145, HD6143	Domáce hranolčeky	Mrazené hranolčeky
Maximálne množstvo	1000 gramov	700 gramov	Maximálne množstvo	1250 gramov	900 gramov
Odporúčané množstvo (najvyššia kvalita)	450 gramov	400 gramov	Odporúčané množstvo (najvyššia kvalita)	650 gramov	500 gramov

7 Pozorne vložte košík do fritézy, ale neponorte ho do oleja/tuku (obr. 9).

Skontrolujte, či je košík riadne vložený.

8 Zatvorte veko.

9 Len model HD6145: Nastavte požadovaný čas smaženia (viď časť "Časový spínač" v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia časového spínača.

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

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

Časový spínač (len model HD6145)

Časový spínač ukazuje koniec smaženia, ale fritézu NEVYPNE.

Nastavenie stopiek

1 Stlačte gombík časovača a nastavte čas smaženia v minútach (obr. 11).

Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

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

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

3 Ak ste nenastavil čas správne, môžete ho zmeniť tak, že v momente, keď sa začne odpočet (t.j. keď údaj na displeji začne blikať), gombík na 2 sekundy stlačíte. Gombík podržte stlačený kým sa na displeji nezobrazí "00". Potom môžete nastaviť správny čas.

4 Keď uplynie nastavený čas, budete počuť zvukový signál. O 10 sekúnd sa zvukový signál zopakuje. Zvukový signál môžete vypnúť stlačením gombíka časového spínača.

Po smažení

1 Zodvihnite rúčku, aby ste zodvihli košík do hornej polohy, t.j. do polohy, v ktorej necháte odkvapkať olej/tuk (obr. 12).

2 Stlačte uvoľňovací gombík, aby sa otvorilo veko (obr. 13).

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

3 Pozorne vyberte košík z fritézy.

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

4 Vypínačom vypnite fritézu.

Kontrolné svetlo vypínača zhasne.

5 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

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

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

Čistenie

Počkajte, kým sa olej/tuk riadne ochladí.

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

- 1** Filter z veka vyberiete tak, že zaň potiahnete smerom nahor (obr. 14).
- 2** Otvorte veko.
- 3** Veko odpojte tak, že zaň potiahnete smerom nahor (obr. 15).
- 4** Z fritézy vyberte košík na smaženie.
- 5** Odpojte ovládací panel s ohrevným telesom a odložte ho na bezpečné suché miesto.

Ovládací panel s ohrevným telesom nesmiete nikdy ponoriť do vody, ani ho oplachovať pod tečúcou vodou!

Ak treba, očistíte tieto súčiastky navlhčenou tkaninou.

- 6** Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk (obr. 16).
 - Všetky súčiastky, okrem ovládacieho panela s ohrevným telesom, môžete umývať v umývačke na riad, alebo v horúcej vode s prídavkom saponátu.
 - 7** Plášť fritézy, vnútornú nádobu, veko, filter a košík na smaženie umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku, alebo v umývačke riadu.
- Poznámka: Filter môžete očistiť aj tak, že pri čistení ho necháte vo veku.

- 8** Súčiastky opláchnite čistou vodou a riadne ich osušte.
Väčšinu vody z filtra odstránite tak, že ho vytrasiete nad výlevkou.

Súčiastky, ktoré môžete umývať v umývačke riadu

- Veko
- Vnútorná nádoba
- Oddeliteľný filter
- Košík na smaženie
- Plášť fritézy

Výmena oleja/tuku

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

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

- Olej nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov a vždy postupujte podľa návodu uvedeného na obale použitého oleja/tuku.
- Nepridávajte čerstvý olej/tuk ku použitému.
- Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja/tuku.

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

Odstaňovanie použitého oleja/tuku

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

Odkladanie

- 1** Všetky súčiastky vráťte na svoje miesto vo/na fritéze a zatvorte veko.
- 2** Zviňte kábel, zasuňte ho späť do priestoru na odkladanie a na určenom mieste prichyťte jeho koncovku (obr. 17).
- 3** Pri premiestňovaní zdvihnite fritézu pomocou jej rúčok.

Tipy pri smažení

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

Domáce hranolčeky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie hranolčeky pripravíte nasledujúcim spôsobom:

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

Zmrazené potraviny

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

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

Aby ste tomu predišli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Ak nie je v návode na prípravu potravín uvedený iný postup, pred smažením nechajte potraviny rozmraziť pri izbovej teplote.
- Pozorne vytraste z potravín čo najviac ľadu a vody a riadne potraviny osušte.
- Nesmažte príliš veľké dávky potravín (viď príslušná tabuľka v tomto návode na použitie).
- Nastavte teplotu uvedenú v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie, alebo na obale fritovanej potraviny. Ak tento údaj nie je uvedený, nastavte teplotu 175°C.
- Potraviny ponorte do oleja/tuku veľmi pozorne, pretože zmrazené potraviny môžu spôsobiť, že olej/tuk začne búrlivo vriet.

Odstránenie neželanej príchute

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

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

Ole/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Životné prostredie

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

Pred odstránením fritézy vyberte z časového spínača (len model HD6145) batériu (obr. 19).

- 1** Na odpojenie panelu časového spínača použite malý plochý skrutkovač.
- 2** Vyberte batériu. Neodhadzujte ju spolu s bežným odpadom, ale zaneste ju na oficiálne miesto zberu.

Záruka a služby

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

Riešenie problémov

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

Problém	Možná příčina	Riešenie
Fritéza nepracuje.	Nepripojili ste správne ovládací panel.	Skontrolujte, či je ovládací panel riadne pripojený. Keď ho správne vložíte na jeho miesto, mali by ste počuť kliknutie.
	Bezpečnostný vypínač vypol fritézu.	Nechajte olej ochladnúť a stlačte tlačidlo Reset (viď kapitola "Bezpečnostné funkcie"). Ak zariadenie ani potom nepracuje, obráťte sa na predajcu výrobkov Philips, alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

Čas potrebný na prípravu a nastavenia teploty

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené maximálne množstvá jednotlivých druhov potravín, ktoré môžete naraz smažiť a tiež teplota a čas, ktorý máte pri smažení nastaviť.

Ak sa informácie uvedené na obale od potravín líšia od údajov v tejto tabuľke, vždy postupujte podľa návodu na obale od potravín.

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

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

Вступ

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

Загальний опис

- A** Кришка
- B** Зйомний фільтр, придатний для миття
- C** Корзина для підсмажування
- D** Зйомна внутрішня каструля
- E** Кнопка розблокування кришки
- F** Цифровий таймер (тільки HD6145)
- G** Регулятор температури
- H** Лампочка індикатора температури
- I** Вимикач
- J** Відділення для шнура
- K** Шнур

Важлива інформація

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

- Переверіте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, із напругою у мережі вашого будинку перед тим, як приєднати пристрій до мережі.
- Під'єднайте фритюрницю лише до заземлених розеток.
- Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його треба замінити у фірмі "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.
- Завжди повертайте пристрій до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips для перевірки або ремонту. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самотужки, це призведе до втрати гарантії.
- Перед тим, як використовувати фритюрницю вперше, почистіть ретельно окремі частини пристрою (див. "Чищення"). Переконайтеся, що всі частини висохли, перед тим, як наповнювати пристрій олією чи рідким жиром.
- Ніколи не занурюйте панель управління з приєднаним темпоелементом у воду та не промивайте її під краном. Панель управління можна чистити за допомогою вологої ганчірки та деякою кількістю м'якої рідини.
- Не включайте пристрій до того, як наповните його олією чи жиром. Переконайтеся, що пристрій завжди наповнений до рівня між двома позначками всередині каструлі.
- Під час підсмажування через фільтр виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари. Ви маєте також стеретися пари, коли відкриваєте кришку.
- Тримайте пристрій подалі від дітей. Шнур не повинен звисати через край столу чи поверхні, на якій встановлений пристрій.
- Цей пристрій призначений виключено для домашнього використання. Якщо пристрій використовується не належним чином, для професійних або напівпрофесійних цілей, або іншим чином, що не відповідає цій інструкції, гарантія втрачає чинність, і фірма "Philips" не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Завжди повертайте пристрій до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips для перевірки або ремонту. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самотужки, це призведе до втрати гарантії.

Функції безпеки

Запобіжний вимикач

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

Якщо фритюрниця не працює, як належить, зробіть наступне:

- 1** Дайте приладові охолонути. Це забере біля 15 хвилин.
- 2** Обережно натисніть кнопку скидання позаду панелі управління маленькою викруткою (рис. 1).

Тепер пристрій знову готовий до роботи.

Автовимикач (тільки HD6145)

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

- Щоб увімкнути пристрій знову, натисніть вимикач.

Запобіжний вимикач

Запобіжний вимикач на панелі управління гарантує, що нагрівальний елемент можна увімкнути тільки тоді, коли панель управління встановлено правильно.

- Завжди переконайтеся, що панель управління встановлено правильно (клацання) (рис. 2).

Холодна зона

Підчас підсмажування частинки їжі збираються на дні внутрішньої каструлі. Оскільки нагрівальний елемент знаходиться на деякій відстані від дна внутрішньої каструлі та передусім нагріває олію чи жир над собою, олія чи жир між дном внутрішньої каструлі та нагрівальним елементом залишається відносно холодним (холодна зона). Це не дає частинкам її у цій зоні підгоряти та збільшує число разів повторного використання олії чи жиру.

Підготовка до використання

- 1** Встановіть пристрій на горизонтальну, рівну та стійку поверхню подалі від дітей. Якщо ви бажаєте поставити пристрій на плиту, переконайтеся, що конфорки вимкнено, і вони охололи.
- 2** Наповніть брудну фритюрницю олією або розтопленим твердим жиом до відмітки MAX на внутрішній поверхні внутрішньої чаші (інструкції з використання - див. розділ "Олія та жир") (рис. 4).

HD6141	Олія	Твердий жир	HD6145, HD6143	Олія	Твердий жир
Мін.	2,2 літри	1925 грамів	Мін.	3,2 літри	2800 г
Макс.	2,5 літри	2200 грамів	Макс.	3,5 літри	3050 грамів

Олія та жир

Ніколи не змішуйте різні типи олії чи жиру!

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

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

- 1** Якщо ви бажаєте застосовувати нові кубики жиру, розтопіть їх повільно при низькій температурі у звичайній сковороді.
- 2** Обережно залийте розтоплений жир у пристрій.
- 3** Зберігайте пристрій з жиром, що знов затвердів, при кімнатній температурі.
- 4** Якщо жир надто охолоджується, він може розбризкуватися при розтопленні. Щоб запобігти цьому, зробіть декілька отворів у жири виделкою (рис. 3).

Будьте обережні, щоб не пошкодити внутрішню каструлю виделкою.

Використання пристрою

Підсмажування

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

1 Повністю витягніть шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку (рис. 5). Переконайтеся, що шнур не торкається гарячих частин пристрою.

2 Увімкніть фритюрницю, натиснувши вимикач.

Індикатор живлення вимикача вмикається.

3 Встановіть регулятор температури на потрібну температуру (150-190°C) (рис. 6).

Індикатор температури спалахує.

- Щодо того, яку температуру вибрати, подивіться пакунок від продукту або таблиць наприкінці цієї інструкції з експлуатації.
- Олію чи жир потрібно нагрівати до належної температури 10-15 хвилин.
- Коли лампочка індикатора температури не горить протягом деякого часу, це означає, що олія або жир досягли встановленої температури.
- Після того, як продукти обсмажено, лампа температури також загорається. Почекайте, поки вона не згасне на деякий час, перед тим, як смажити нові продукти.
- *Поки пристрій нагрівається, ви можете залишити корзину в ньому.*

4 Підніміть ручку, щоб витягнути корзину у найвище положення ("кляцання") (рис. 7).

5 Відкрийте кришку, натиснувши фіксуючу кнопку. Кришка відкривається автоматично (рис. 8).

6 Витягніть корзину з фритюрниці та покладіть продукти у корзину.

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

HD6141	Домашня картопля-фрі	Заморожена картопля-фрі	HD6145, HD6143	Домашня картопля-фрі	Заморожена картопля-фрі
Максимальна кількість	1000 грамів	700 грамів	Максимальна кількість	1250 грамів	900 грамів
Рекомендована кількість для найкращого результату	450 грамів	400 грамів	Рекомендована кількість для найкращого результату	650 грамів	500 грамів

Не смажте азійські рисові тістечка (чи подібну їжу) у цьому пристрої, оскільки це може викликати значне кипіння та вибрикування олії чи жиру

7 Обережно встановіть корзину в пристрій, опускаючи її в олію або жир (рис. 9). Пересвідчіться, що корзину встановлено правильно.

8 Закрийте кришку.

9 Тільки HD6145: Встановіть потрібний час смажіння (див. пункт "Таймер" у цій главі). Ви також можете використовувати фритюрницю без встановлення таймера.

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

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

Таймер (тільки HD6145)

Таймер показує кінець часу смажіння, але НЕ вимикає пристрій.

Установка таймера

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах (рис. 11). Встановлений час показується на дисплеї.

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

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

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

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

Після смаження

1 Підніміть корзину за ручку у найвище положення, тобто "положення зливання" (рис. 12).

2 Відкрийте кришку, натиснувши фіксуючу кнопку (рис. 13). Будьте обережні - гаряча пара і можливе вибрикування олії.

3 Обережно витягніть корзину з фритюрниці.

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

4 Увімкніть пристрій вимикачем. Сигнальна лампа на вимикачі засвітується. Лампа ввімкнення на вимикачі згасає.

5 Після використання витягніть шнур з розетки.

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

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

Чищення

Почекайте, поки олія чи жир достатньо охолонуть.

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

- 1** Зніміть фільтр з кришки, потягнувши вгору (рис. 14).
- 2** Відкрийте кришку.
- 3** Відкрийте кришку, потягнувши догори (рис. 15).
- 4** Підніміть корзину для підсмажування з пристрою.
- 5** Зніміть панель управління з нагрівальним елементом з фритюрниці та покладіть у безпечне сухе місце.

Ніколи не занурюйте панель управління з нагрівальним елементом у воду та не мийте під краном!

Якщо необхідно, чистіть цю частину вологою ганчіркою.

- 6** Витягніть внутрішню каструлю з пристрою, видаліть олію чи жир (рис. 16).
- ▶ Всі деталі окрім панелі управління з теплоелементом можна мити в посудомийній машині або гарячій воді із доданням невеликої кількості миючої рідини.
- 7** Мийте корпус, внутрішню каструлю, кришку, фільтр та корзину у гарячій воді з миючим засобом, або в посудомийній машині.

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

8 Промийте частини чистою водою та ретельно висушіть.

Ви можете струшувати фільтр над умивальником, щоб видалити вологу чи воду.

Частини, які можна мити у посудомийній машині

- Кришка
- Внутрішня каструля
- Зйомний фільтр
- Корзина для підсмажування
- Корпус

Заміна олії або жиру

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

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

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

Виливання використаної олії або жиру

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

Зберігання

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

Поради щодо смаження

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

Домашня картопля-фрі

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

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

Заморожена їжа

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

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

Щоб не допустити цього, вдавайтеся до таких заходів:

- Бажано дати замороженим продуктам розморозитися при кімнатній температурі перед підсмажуванням, якщо тільки на пакунку з продуктом не вказане інше.
- Обережно витрусіть якомога більше льоду та води та протикайте продукти, що будуть підсмажуватися, поки вони не висохнуть достатньо.
- Не намагайтеся смажити зовелику кількість за один раз (зверніться до відповідної таблиці у цій інструкції).
- Оберіть температуру смаження зазначену в таблиці наприкінці цієї інструкції з використання або на упаковці їжі, що смажитиметься. Якщо ніяких інструкцій немає, оберіть температуру 175°C.
- Дуже повільно занурте продукт в олію або жир, оскільки заморожена страва може спричинити до швидкого виникнення бульбашок в олії або жири.

Як позбутися небажаних присмаків

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

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

Олія чи жир тепер знову матимуть нейтральний смак.

Довкілля

- Не викидайте пристрій зі звичайним побутовим сміттям, доставляйте його після того, як сплине термін використання, до офіційного приймального пункту для переробки. Цим ви допоможете зберегти довкілля (рис. 18).

Перед тим, як викидати пристрій, витягніть батареюку таймера (тільки модель HD6145) (рис. 19).

- 1** Застосуйте тонку викрутку, щоб зняти панель таймера.
- 2** Витягніть батарею. Не викидайте акумулятор зі звичайним побутовим сміттям, доставляйте його до офіційного прийомного пункту.

Гарантія та обслуговування

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

Усунення проблем

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

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Фритюрниця не працює.	Панель управління не зібрано правильно.	Переконайтеся, що панель управління встановлено правильно. Ви маєте почути клацання, коли панель управління фіксується у своєму положенні.
	Запобіжний вимикач вимкнув пристрій.	Дайте олії охолонути й потім натисніть кнопку скидання (див. главу "Функції безпеки"). Якщо пристрій все ще не працює, зверніться до вашого дилера "Philips" або до сервісного центру, уповноваженого "Philips".

Установки часу та температури приготування

У таблиці нижче зазначено, яку кількість окремих типів продуктів можна готувати за один раз, і яку температури підсмажування чи приготування треба обирати.

Якщо інформація на пакунку з продуктом відрізняється від даних відповідної таблиці, завжди дотримуйтесь інструкцій на пакунку.

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

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

Uvod

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

Generalni opis

- A** Poklopac
- B** Odvojivi, perivi filter
- C** Košara za prženje
- D** Odvojiva unutarnja posuda
- E** Dugme za odvajanje poklopca
- F** Digitalni timer (samo HD6145)
- G** Kontrola temperature
- H** Kontrolno svjetlo temperature
- I** Dugme On/Off
- J** Spremište za kabel
- K** Kabel

Važno

Prije uporabe pročitajte upute za uporabu i pogledajte slike.

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

Sigurnosne značajke**Sigurnosno isključivanje**

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

Poduzmite slijedeće korake ako aparat prestane s radom:

- I** Ostavite aparat da se ohladi nekih cca. 15 min.

- 2** Pažljivo pritisnite tipku za resetiranje na stražnjoj strani kontrolne ploče malenim odvijačem (Slika 1).

Sada je aparat spreman za ponovnu uporabu.

Automatsko isključivanje (samo HD 6145)

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

- ▶ Kako bi uključili aparat ponovno, pritisnite ponovno dugme On/Off.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni preklopnik u kontrolnoj ploči osigurava da grijaći element može biti uključen jedino u slučaju da je kontrolna ploča postavljena ispravno.

- ▶ Budite sigurni da je kontrolna ploča postavljena ispravno ('klik') (Slika 2).

Hladna zona

Tijekom prženja komadići hrane se skupljaju na dnu posude. Kako je grijaći element postavljen na određenoj udaljenosti od dna posude i primarno grije ulje ili mast iznad, ulje ili mast između dna i grijaćeg elementa ostaje relativno hladno (hladna zona). To sprječava da komadići hrane koji završe u toj zoni postanu pregoreni te tako produžujete radni vijek ulja ili masti.

Priprema za uporabu

- 1** Stavite aparat na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu izvan dosega djece.
Želite li postaviti fritezu na štednjak, pazite da su grijaće ploče štednjaka isključene.
- 2** Napunite potpuno suhu fritezu s uljem ili mašću to indikacije MAX na posudi (vidi sekciju 'Ulje i mast' za instrukcije kako koristiti mast) (Slika 4).

HD6141	Ulje	Mast	HD6145, HD6143	Ulje	Mast
Min.	2.2 litre	1925 grama	Min.	3.2 litre	2800 g
Max.	2.5 litre	2200 grama	Max.	3.5 litre	3050 g

Ulje i mast

Nikad ne miješajte zajedno različite vrste ulja i masti!

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

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

- 1** Ako želite upotrijebiti nove komade masti, rastopite ih polako nad laganom vatrom u običnoj tavi.
- 2** Pažljivo ulijte rastoplenu mast u fritezu.
- 3** Spremite aparat s mašću na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast jako ohladi, može se desiti da se stvrdnjava prilikom topljenja. Izbušite nekoliko rupa u masti vilicom kako bi to spriječili (Slika 3).

Pazite da ne oštetite posudu vilicom.

Korištenje aparata

Prženje

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

1 Izvadite cijeli mrežni kabel iz spremišta kabla te umetnite utikač u zidnu utičnicu (Slika 5). Pazite da mrežni kabel ne dodje u kontakt s vrućim dijelovima aparata.

2 Uključite fritezu pritiskom na dugme On/Off.

Kontrolno svjetlo u dugmetu On/Off se uključuje.

3 Postavite temperaturu na potrebnu (150-190°C) (Slika 6).

Kontrolno svjetlo temperature se uključuje.

- Za informaciju o tome koju temperaturu selektirati, provjerite pakiranje hrane ili tablice na kraju ove upute.
- Ulje ili mast će se zagrijati na selektiranu temperaturu za 10 -15 minuta.
- Kad kontrolno svjetlo temperature ostane uključeno neko vrijeme, ulj/mast je dostiglo odabranu temperaturu.
- Nakon što je hrana ispržena, kontrolno svjetlo temperature se upali. Pričekajte da ostane ugašeno neko vrijeme prije nego stavite pržiti slijedeću količinu hrane.
- ▶ *Košaricu možete ostaviti u fritezi za vrijeme zagrijavanja.*

4 Podignite držalo i dignite košaricu na najviši položaj (Slika 7).

5 Otvorite poklopac pritiskom na gumb za otpuštanje. Poklopac će se automatski otvoriti (Slika 8).

6 Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu.

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

HD6141	Domaći prženi krumpirići	Smrznuti krumpirići	HD6145, HD6143	Domaći prženi krumpirići	Smrznuti krumpirići
Maksimalna količina	1000 grama	700 grama	Maksimalna količina	1250 grama	900 grama
Preporučena količina za najbolje rezultate	450 g	400 grama	Preporučena količina za najbolje rezultate	650 grama	500 grama

Nikada ne pržite kolačiće od azijske riže (ili sličnu vrstu hrane), to može izazvati jako prskanje i klučanje ulja ili masti.

7 Pažljivo vratite košaru u fritezu bez daju uranjate u ulje ili mast (Slika 9).

Budite sigurni da je košara umetnuta ispravno.

8 Zatvorite pokrov.

9 Samo HD 6145: Postavite potrebno vrijeme prženja (vidi sekciju 'Timer' u ovom poglavlju). Možete koristiti fritezu i bez 'Timera'.

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

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

Timer (HD6145)

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

Namještanje 'Timera' (mjerača vremena)

1 Pritisnite gumb mjerača vremena i odredite vrijeme prženja u minutama (Slika 11).

Postavljena vrijeme će postati vidljivo na ekranu.

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

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

3 Ako odabrano vrijeme nije točno, možete ga izbrisati tako da držite dugme pritisnutim 2 sekunde u trenutku kada 'Timer' započne odbrojavanje (npr. kada vrijeme započne treptati). Držite dugme pritisnutim sve dok se ne pojavi '00' na ekranu. Sada možete postaviti ispravno vrijeme prženja.

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

Nakon prženja

1 Podignite držalo kako podigli košaru u najvišu poziciju (Slika 12).

2 Otvorite poklopac pritiskom na dugme (Slika 13).

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

3 Pažljivo izvadite košaricu iz friteze.

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

4 Isključite fritezu pritiskom na On/Off prekidač.

Kontrolno svjetlo na dugmetu On/Off se ugasi.

5 Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.

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

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

Čišćenje

Pričekajte da se ulje ili mast dovoljno ohlade.

Ne koristite nikakva abrazivna sredstva za čišćenje aparata.

1 Odvojite filter s poklopca povlačenjem prema gore (Slika 14).

2 Otvorite poklopac.

3 ODvojite poklopac povlačenjem prema gore (Slika 15).

4 Izvadite košaru iz friteze.

5 Odvojite kontrolnu ploču s grijaćim elementom te ju stavite na sigurno i suho mjesto.

Nikada ne uranjajte kontrolnu ploču s grijaćim elementom u vodu ili pod mlaz vode.

Ako je potrebno, očistite te dijelove mekom tkaninom.

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

● Svi dijelovi osim kontrolne ploče s grijaćim elementima se mogu prati u stroju za pranje posuda ili u vrućoj vodi uz pomoć nekog sredstva za čišćenje.

7 Kučište, posudu, poklopac, filter i košaru čistite u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posudja.

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

8 Isperite dijelove svježom vodom te ih ostavite dase osuše.

Filter možete istresti iznad sudopera kako bi uklonili višak vode.

Dijelovi koje se mogu prati u stroju za pranje posudja

- Poklopac
- Unutarnja posuda
- Odvojivi filter
- Posuda za prženje
- Kučište

Zamjena ulja ili masti

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

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

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

Bacanje rabljenog ulja ili masti

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

Spremanje

1 Stavite sve dijelova nazad u ili na fritezu te zatvorite poklopac.

2 namotajte mrežni kabel, stavite ga u spremište te umetnite utikač u za to predviđeni utor (Slika 17).

3 Podignite fritezu za držala.

Savjeti za prženje

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

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće pripremit ćete na sljedeći način:

1 Ogulite krumpir i nasijecite ga na štapiće. Operite štapiće hladnom vodom.

To će spriječiti da se prilikom pečenja lijepe jedan za drugi.

► *Dobro ih osušite.*

2 Pržite krumpir dva puta: prvi puta 4-6 minute na temperaturi 160°C, drugi puta 5-8 minuta na temperaturi 175°C.**3** Nakon prženja stavite krumpir u posudu i dobro je protresite. Prije drugog prženja ostavite ga da se dobro ohladi.

Smrznuta hrana

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

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

Poduzmite slijedeće korake kako bi to izbjegli:

- Prije samog prženja ostavite smrznutu hranu da se otopi na sobnoj temperaturi osim ako nije drugačije navedeno na pakiranju.
- Pažljivo s nje istresite višak leda i vode te ju pržite tek kada je potpuno suha.
- Ne pržite velike količine hrane odjednom (konzultirajte tablice na kraju ovih uputa).
- Odaberite temperaturu naznačenu u tablicama na kraju ovih uputa ili na pakiranju hrane. Ako nema naznačene temperature, odaberite temperaturu od 75°C.
- Spustite hranu u ulje ili mast vrlo pažljivo, jer smrznuta hrana može izazvati vrlo burnu reakciju ulja ili masti.

Eliminiranje neželjenih okusa

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

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

Ulje ili masta sada imaju ponovno neutralan okus.

Zaštita okoliša

- Aparat ne odbacujte zajedno s ostalim kućnim smećem, već ga odložite na za to predviđena prikupljališta. Na taj način pridonosite zaštiti okoliša (Slika 18).

Izvadite baterije iz Timer-a (tip HD6145) prije nego odbacite fritezu (Slika 19).

1 Pomoću malog odvijača ravne oštrice izvadite ekran mjerača vremena.**2** Izvadite baterije. Ne odlažite ih zajedno s ostalim kućnim otpadom nego ih odložite na za to predviđeno mjesto.

Jamstvo i servis

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

Mogući zastoji

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ispirana hrana nije zlatnosmeđe boje i/ili nije hrskava.	Odabrana temperatura je preniska i/ili hranu niste pržili dovoljno dugo.	Provjerite na pakiranju hrane ili u tablici na kraju ovih uputa da li ste odabrali ispravno vrijeme i temperaturu prženja. Postavite ispravnu temperaturu prženja.
	U košarici je previše hrane.	Nikada ne pripremajte više hrane od količine dane u tablici.
	Ulje ili mast ne postižu dovoljnu temperaturu.	Osigurač na kontroli temperature je možda preegorio, što je prouzročilo aktiviranje sigurnosnog automatskog isključenja aparata. Pažljivo pritisnite 'reset' dugme malim odvijačem, na stražnjosti aparata.
Friteza ima jak i neugodan miris.	Odvojivi filter je saturiran.	Odvojite filter te ga očistite u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posudja.
	Ulje ili mast više nisu svježiji.	Promijenite ulje ili mast. Redovite procjeđujte ulje ili mast da bi dulje ostalo svježije.
	Vrsta upotrijebljenog ulja ili masti nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Koristite propisno ulje ili mast, dobre kvalitete. Nikada ne miješajte različite vrste ulja/masti.
Para izlazi iz drugih dijelova friteze, a ne samo kroz filter.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Provjerite da li je poklopac dobro zatvoren.
	Odvojivi filter je saturiran.	Odvojite filter te ga očistite u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posudja.
Ulje ili mast prska preko ruba tijekom prženja.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja i pržite ju pridržavajući se ovih uputa za uporabu.
Ulje ili mast snažno pjene tijekom prženja.	U košarici za prženje je previše hrane.	Ne pržite veće količine hrane od oih navedenih u tablicama.
	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju ste upotrijebili nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Koristite propisno ulje ili mast, dobre kvalitete. Nikada ne miješajte različite vrste ulja/masti.
	Unutarnja posuda nije dobro očišćena.	Očistite posudu sukladno uputama.
Nema filtera ili je filter uništen.	Molimo posjetite Philips-ov website na www.philips.com ili se obratite Vašem trgovcu.	
Aparat ne radi.	Kontrolna ploča nije postavljen ispravno.	Provjerite da li je kontrolna ploča postavljen ispravno. Treba se začuti 'klik' kada ploča sjedne u ležište.
	Sistem automatskog isključivanja je isključio aparat.	Pričekajte da se ulje ili mast ohladi te pritisnite 'reset' dugme. Ako aparat i dalje ne radi, obratite se u najbliži ovlaštenu servis s popisa.

Vrijeme pripreme i postave temperature

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

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

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

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

Sissejuhatus

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

Seadme osad

- A** Kaas
- B** Eemaldatav pestav filter
- C** Frittimisnõu
- D** Eemaldatav sisenõu
- E** Kaane vabastusnupp
- F** Digitaaldaimer (ainult HD6145)
- G** Temperatuurivalits
- H** Temperatuuri märgutuli
- I** Sisse/välja lüliti
- J** Juhtme hoiuruum
- K** Juhe

Tähtis

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

- Enne seadme kasutuselevõttu kontrollige, kas seadme andmeplaadile märgitud voolutugevus vastab kohalikule voolutugevusele.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see vahetada ainult Philipsi, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või elukutselise elektriku poolt.
- Tagastage alati seade Philipsi volitatud hoolduskeskuses seadme remontimiseks või kontrollimiseks. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul kaotab seade garantiiremondi õiguse.
- Enne seadme esmakasutust peske fritteri osad korralikult puhtaks (vt pt I Puhastamine!). Enne fritteri täitmist õli või vedela frittimisrasvaga kontrollige, et kõik osad oleksid täielikult kuivad.
- Ärge kunagi kastke kütteelemendiga kontrollpaneeli vette ega loputage seda voolava veega. Kontrollpaneeli tohib puhastada ainult pesemisvahendisse kastetud niiske lapiga.
- Ärge lülitage seadet sisse enne õli või frittimisrasvaga täitmist. Kontrollige, et fritter oleks alati täidetud kuni tasemeni, mis jääb frittimisnõus oleva kahe tähise vahele.
- Valmistamise ajal tuleb kaanes asuvast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, fritterist eraldub kuuma auru.
- Hoidke seade laste käeulatuses eemal, eriti seadme töötamise ajal ning ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma.
- Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. Kui seadet kasutatakse väärtalt või (pool-)järilisel otstarbel või rikutakse kasutuseeskirju, kaotab seade õiguse garantiiremondile ja Philips ei vastuta ka muude häirete tekkimispõhjuste eest.
- Frittitage toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittitage tärklis sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175°C (et vähendada acrylamidi teket).

Ohutuskaitse

Ülekuumenemiskaitse

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

Kui fritter ei tööta korralikult, pidage kinni järgmistest juhustest:

- 1** Laske seadmel jahtuda. See võtab aega u 15 minutit.
- 2** Vajutage väikse kruvikeeraja otsaga ettevaatlikult taaskäivitusnuppu juhtpaneelil (joon 1).

Nüüd on seade jälle kasutamiseks valmis.

Automaatne toite väljalülitus (ainult HD6145)

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

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

Turvalüliti

Turvalüliti juhtimispaneelil tagab kütteelemendi sisselülitamise ainult sel juhul, kui juhtimispaneel on korralikult oma kohal.

- ▮ Kontrollige alati, et juhtimispaneel oleks korralikult paigaldatud (klõps) (joon 2).

Jahe ala

Frittimise käigus kogunevad lahtised toiduosakesed sisenõu põhja. Kuna kütteelement asub sisenõust kõrgemal ja soojendab seda õli või rasva, mis on selle kohal, siis läheb õli või rasv nõust kütteelemendini kuumaks esmajärgus, kuid sisenõu põhja ja kütteelemendi vahele jääv õli või rasv jääb suhteliselt jahedaks (jahe ala). See väldib nende toiduosakeste kõrbemist, mis on sinna sattunud ja kuna see ala ei kuumene, ei kõrbe need ära ning seda õli või rasva on võimalik kestmalt kasutada.

Ettevalmistus kasutamiseks

- 1** Paigutage seade horisontaalsele ühtlasele ja stabiilsele pinnale, lastele kättesaamatusse kohta. Kui soovite fritterit panna pliidi keedupinnale, kontrollige, et keeduringid oleks välja lülitatud ja külmad.
- 2** Täitke kuiv fritter õli, vedela frittimisrasva või sulatatud tahke rasvaga sisemise nõu ülemise tasemetähisteni (vt pt 1Õli ja rasv1 tahke rasva kasutamisest) (joon 4).

HD6145	Õli	Tahke rasv	HD6145, HD6143	Õli	Tahke rasv
Min	2,2 litrit	1925 grammi	Min.	3,2 liitrit	2800 grammi
Maks.	2,5 litrit	2200 grammi	Maks.	3,5 litrit	3050 grammi

Õli ja rasv

Ärge kunagi kasutage koos erinevaid õlisid ega frittimisrasvu!

Soovitage frittimisel eelistada rohkesti küllastumata rasvhappeid (nt linoolhape) sisaldavat taimeõli või -rasva.

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

- 1** Kui tahate kasutada tahket rasva, sulatage seda eelnevalt pannil madalal temperatuuril.
- 2** Kallake sulatatud rasv ettevaatlikult fritterisse.
- 3** Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril.

4 Kui rasv muutub väga jahedaks, võib see ülessulamise ajal hakata pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (joon 3).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei vigastaks kütteelementi.

Seadme kasutamine

Frittimine

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

1 Võtke kogu toitejuhe hoiuruumist välja ning pange pistik pistikupessa (joon 5).
Kontrollige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme tuliseid osi.

2 Vajutage sisse/välja lüliti ja lülitage fritter sisse.
Voolutoite märgutuli sisse/välja lülitis sütib.

3 Seadke temperatuurivalits nõutud temperatuurile (150-190°C) (joon 6).
Temperatuurimärgutuli sütib.

- Infot erinevate toiduainete frittimistemperatuuride kohta saate toiduainete pakendilt või kasutusjuhendi tabelist.
- Õli või rasv soojeneb vajaliku temperatuurini 10 kuni 15 minutiga.
- Kui temperatuuri märgutuli on kustunud mõne aja, on õli või rasv saavutanud seadistatud temperatuuri.
- Pärast ühe toidukoguse frittimist sütib temperatuuri märgutuli uuesti. Oodake veidi ning siis pange fritterisse uus toidukogus.
- ▶ *Võite jätta frittimiskorvi fritteri kuumenemise ajaks frittimisnõusse.*

4 Tõstke frittimiskorvi käepidemest ja fikseerige see ülemisse asendisse (joon 7).

5 Avage kaas vajutades kaanevabastusnupule. Kaas avaneb automaatselt (joon 8).

6 Eemaldage korv seadmest ja pange frititav toit frittimiskorvi.

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

HD6141	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid	HD6145, HD6143	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid
Maksimumkogus	1000 grammi	700 grammi	Maksimumkogus	1250 grammi	900 grammi
Soovitatud toidukogus parima lõpptulemuse saavutamiseks	450 grammi	400 grammi	Soovitatud toidukogus parima lõpptulemuse saavutamiseks	650 grammi	500 grammi

Ärge frittige seadmes aasia riisikooke (või sellesarnast toitu), sest need pritsivad tugevasti või õli või frittimisrasv võib kuumenedes hakata pulbitsema.

7 Pange korv ettevaatlikult fritterisse rasva või õlisse kastmata (joon 9).
Kontrollige, kas frittimiskorv on sisestatud õigesti.

8 Sulgege kaas.

9 Ainult HD6145: seadistage vajalik frittimisaeg (vt pt `Taimer` sellest lõigust).
Fritterit võite kasutada ka taimerit seadistamata.

10 Vajutage vabastusnuppu korvi käepidemel ja pange korv ettevaatlikult kõige alumisesse asendisse (joon 10).

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

Taimer (ainult HD6145)

Taimer näitab frittimisaja lõppu, kuid EI lülita fritterit välja.

Taimeri seadistamine

1 Vajutage taimerinuppu, et seadistada frittimisaeg minutites (joon 11).

Seadistatud aeg ilmub displeile.

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

▶ Maksimumaeg, mida on võimalik seadistada, on 99 minutit.

▶ 99 minutit on maksimaalne seadistusaeg.

▶ Samal ajal vilgub displeil järelejäänud aeg. Viimane minut kuvatakse sekundites.

3 Kui seadistatud aeg on väär, võite selle kustutada, vajutades taimerit 2 sekundit, sellest hetkest hakkab taimer aega tagurpidi lugema (kui aeg hakkab vilkuma). Hoidke nuppu all, kuni displeile ilmub 1001. Nüüd võite seadistada õige frittimisaja.

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

Pärast frittimist

1 Tõstke korv käepidemest kõige kõrgemasse asendisse, s.o. nõrgumisasend (joon 12).

2 Vajutage vabastusnuppu ja avage kaas (joon 13).

Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.

3 Eemaldage ettevaatlikult korv fritterist.

Ülelligse õli või rasva eemaldamiseks raputage korvi fritterit kohal või pange korv nõu sisemuses olevale toendile nõrgumisasendisse. Pange frititud toit pehme majapidamispaperiga vooderdatud sõelale või nõusse nõrguma.

4 Vajutage sisse/välja nuppu ja lülitage fritter välja.

Voolutoite märgutuli lülitis kustub.

5 Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

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

- ▶ Kui te fritterit pidevalt ei kasuta, soovitame frittimiseks kasutatavat õli või rasva hoida pärast mahajahtumist külmikus või jahedas kohas tihedalt suletavas nõus. Õli või rasv kallake nõusse läbi peensõela, et eemaldada väikesed toiduosakesed. Eemaldage frittimiskorv enne frittimisnõu tühendamist.
- ▶ Kui fritteris on tahke rasv, laske sel hanguda ning hoidke seda fritteris (vt pt 1 Ettevalmistus kasutamiseks lõik 10 li ja rasv).

Puhastamine

Oodake, kuni õli või rasv on piisavalt jahtunud.

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

- 1** Eemaldage filter kaanest seda ülespoole tõmmates (joon 14).
- 2** Avage kaas.
- 3** Eemaldage kaas seda ülespoole tõmmates (joon 15).
- 4** Tõstke frittimiskorv seadmest välja.
- 5** Eemaldage kontrollpaneel koos küttekehaga fritterist ning pange ohutusse, kuiva kohta.

Ärge kunagi kaske kontrollpaneeli ega küttekeha vette ega loputage kraaniveega.

Vajaduse korral puhastage neid osi niiske lapiga.

- 6** Tõstke sisenõu seadmest välja ja eemaldage õli või rasv (joon 16).
- 7** Kõiki seadme osi k.a. soojuselemendiga kontrollpaneeli on võimalik pesta nõudepesumasina või kuuma veega, millele on lisatud veidi pesemisvahendit.
- 7** Peske korpust, sisnõud, kaant, filtrit ja frittimiskorvi nõudepesumasina või tulises vees, millele on lisatud veidi pesemisvahendit.

NB! Filtrit saab puhastada ka koos kaanega.

- 8** Loputage osad puhta veega ning kuivatage korralikult ära.

Raputage filtrit valamü kohal, et eemaldada liigne vesi.

Nõudepesumasina pestavad osad

- Kaas
- Sisemine nõu
- Eemaldatav filter
- Frittimiskorv
- Seadme korpus

Õli või rasva vahetamine

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

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

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

Kasutatud õlist või rasvast vabanemine

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

Hoidmine

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

Nõuanded frittimiseks

Ülevaade valmistamisaegadest ja frittimistemperatuuridest on antud kasutusjuhendi lõpus olevas tabelis.

Kodused friikartulid

Et friikartulid tuleksid maitsvad ja krõbedad:

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

Külmutatud toiduained

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

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

Selle vältimiseks järgige neid koguseid:

- Enne frittimist laske külmunud toiduainetel toatemperatuuril lahti sulada, v. a. juhtudel, kui frititava toidu pakendile on märgitud teisiti.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korraga liiga suuri toiduainekoguseid (vt vajalikke frittimisaegu ja temperatuuri vastavast tabelist).
- Valige frittimistemperatuur, mis on märgitud kasutusjuhendi tabelis või frititava toiduaine pakendil. Kui see puudub, valige temperatuur 175°C.
- Laske toiduained õli või rasva sisse aeglaselt, kuna sügavkülmutatud toiduained võivad põhjustada kuumat õli või rasva pritsimist.

Ebameeldivate lõhnade kõrvaldamine

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

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

Nüüd on õli või rasva taas neutraalse maitsega.

Keskkonnakaitse

- ▶ Ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet tavalise olmeprügi hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti. Olge keskkonnasõbralik (joon 18).

Enne seadme kasutusest kõrvaldamist eemaldage akud taimerist (ainult HD6145) (joon 18).

- 1 Kasutage väikest kruvikeerajat, et taimeri paneeli eemaldada.
- 2 Eemaldage patarei. Ärge visake patareid tavalise olmeprügi hulka, vaid viige vastavasse kogumispunkti.

Garantii ja teenindus

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

Häirete kõrvaldamine

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole piisavalt pruunistatud ja/või ei ole krõbe.	Valitud temperatuur on liiga madal ja/või toitu ei ole piisavalt kaua frititud.	Kontrollige toiduaine pakendilt või kasutusjuhendi lõpus olevast tabelist, missugust temperatuuri ja/või valmistamiskestust valida. Valige temperatuuriregulaatoriga vastav temperatuur.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage ühel frititimiskorral tabelis märgitud toidukogust.
	Õli ega rasv ei ole piisavalt tuline.	Temperatuuriregulaatori kaitsekork on väljas, sest ülekuumenemiskaitseon seadme välja lüütanud. Vajutage ettevaatlikult kruvikeerajaga taaseadistuslülitit.
		Enne frititavate toiduainete panemist korvi kontrollige, kas õli või rasva on piisavalt (vt pt "Seadme kasutamine").
Fritterist tuleb tugevat ebameeldivat lõhna.	Eemaldatav filter on satureeritud.	Eemaldage filter ja peske tulise vee ja pesemisvahendiga või nõudepesumasinas.
	Õli või rasv ei ole enam värske.	Vahetage õli või rasv. Filtreerige korrapäraselt õli või rasva, siis säilib see kauem värskena.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frititimiseks.	Kasutage ainult kõrgekvaliteetset õli või vedelat fritimisarva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mujalt, mitte filtrist.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud.
	Eemaldatav filter on satureeritud.	Eemaldage filter ja peske tulise vee ja pesemisvahendiga või nõudepesumasinas.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, kas õli või rasv ei ületa maksimumtaset.
	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toit enne fritimist ja valmistage toitu vastavalt kasutusjuhendi näidustustele.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage tabelis antud toidukoguseid.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Enne fritimist kuivatage toitu.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frititimiseks.	Kasutage ainult kõrgekvaliteetset õli või vedelat fritimisarva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
	Frittimisnõu ei ole korralikult puhtaks pestud.	Peske nõu puhtaks, nagu õpetatud juhendis.
Seal ei ole filtrit või filter on vigastatud.	Külastage Philips veebisaiti www.philips.com või pöörduge abi saamiseks Philips toodetemüüja poole.	
Fritter ei tööta.	Kontrollpaneel on valesti paigaldatud.	Kontrollige, et kontrollpaneel oleks paigaldatud õigesti. Kostab klõpsatus, kui kontrollpaneel lukustub kohale.
	Ülekuumenemiskaitse on seadme välja lüütanud.	Laske õlil maha jahtuda ja seejärel vajutage taaseadistuslülitit (vt pt "Ohutuskaitse"). Kui seade ei hakka ikka veel tööle, pöörduge Philipsi toodete müüja või hoolduskeskuse poole.

Toidu valmistamise ajad ja temperatuuri seaded

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

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

* Friikartuleid valmistades vt ka 'Nõuanded frittimiseks'.

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

Ievads

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

Vispārējs apraksts

- A** Vāks
- B** Izņemams un mazgājams filtrs
- C** Produktu grozs
- D** Izņemama bļoda
- E** Vāka atbrīvošanas taustiņš
- F** Ciparu taimers (tikai modelim HD6145)
- G** Temperatūras regulators
- H** Temperatūras signāllampīņa
- I** Slēdzis
- J** Elektrovada uzglabāšanas nodalījums
- K** Elektrovads

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to turpmākām uziņām.

- ▶ Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārlicinieties, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- ▶ Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla kontaktrozetei.
- ▶ Lai izvairītos no bīstamām situācijām, bojāts ierīces elektrovads jānomaina Philips pilnvarota apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- ▶ Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai Philips pilnvarotos apkopes centros. Nemēģiniet labot ierīci pats, jo tad garantija kļūs nederīga.
- ▶ Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, notīriet taukvāres katla noņemamās detaļas (sk. nodaļu "Tīrīšana"). Pirms piepildāt taukvāres katlu ar eļļu vai šķidrājiem taukiem, raugieties, lai visas detaļas būtu pilnīgi sausas.
- ▶ Nekad neiegremdējiet ūdenī un neskalojiet zem krāna ierīces vadības paneli un tam pievienoto sildelementu. Vadības paneli drīkst tīrīt tikai ar mitru drānu un nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa.
- ▶ Neieslēdziet ierīci, pirms tā nav piepildīta ar eļļu vai taukiem. Raugieties, lai taukvāres katls vienmēr būtu piepildīts līdz līmenim starp abām iezīmēm bļodas iekšpusē.
- ▶ Ēdiena gatavošanas laikā caur filtru izdalās karsts tvaiks. Raugieties, lai seja un rokas ir drošā attālumā no tvaika. No tā jāpiesargās, arī atverot vāku.
- ▶ Novietojiet ierīci bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet elektrovadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai.
- ▶ Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājturībā. Ja ierīce tiek lietota neparedzētiem vai (daļēji) profesionāliem mērķiem, ja tā tiek izmantota neatbilstoši šiem norādījumiem, garantija kļūst nederīga un Philips nav atbildīgs par radītajiem zaudējumiem.
- ▶ Gatavojiet ēdianu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačas! Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļu vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).

Drošības funkcijas

Automātiska izslēgšanās ierīces pārkaršanas gadījumā

Ierīce automātiski izslēdzas, tiklīdz tā pārkarst. Tā var gadīties, ja taukvāres katlā nav pietiekami daudz eļļas vai tauku, ja taukvāres katlā tiek kausēti cietie tauki, kas sildelementam traucē izdalīt karstumu.

104 LATVISKI

Ja taukvāres katls pārstāj darboties, rīkojieties šādi:

- 1** Iaujiet ierīcei atdzist. Tas ilgs aptuveni 15 minūtes.
- 2** Ar mazu skrūvgrīzei uzmanīgi piespiediet atiestates taustiņu vadības paneļa aizmugurē (attēls 1).

Tagad ierīce atkal ir gatava lietošanai.

Automātiskā izslēgšanās (tikai modelim HD6145)

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

- Lai ierīci atkal ieslēgtu, vēlreiz piespiediet slēdzi.

Drošības slēdzis

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

- Vienmēr pārliedcinieties, ka vadības panelis ir novietots pareizi (atskan klikšķis) (attēls 2).

Vēsā zona

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

Sagatavošana lietošanai

1 Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas bērniem nepieejamā vietā. Ja vēlaties novietot taukvāres katlu uz gāzes vai elektriskās plīts, pārliedcinieties, vai tā ir izslēgta un atdzisusi.

2 Sausu taukvāres katlu piepildiet ar eļļu, šķidrājiem vai izkausētajiem taukiem līdz MAX iezīmei bļodas iekšpusē (cieto tauku lietošanas norādījumus sk. nodaļā "Eļļa un tauki") (attēls 4).

HD6141	Eļļa	Cietie tauki	HD6145, HD6143	Eļļa	Cietie tauki
Min.	2,2 litri	1925 grami	Min.	3,2 litri	2800 grami
Maks.	2,5 litri	2200 grami	Maks.	3,5 litri	3050 grami

Eļļa un tauki

Nekad vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus!

Ieteicams lietot vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidrās taukus, vēlams augu eļļu vai taukus ar augstu piesātināto taukskābju saturu.

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

4 Ja tauki tiek pārāk atdzesēti, tie var sākt sprakšķēt, kad tos atkārtoti karsē. Lai to novērstu, ar dakšiņu sadurstat kausētos taukus (attēls 3).

Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu bļodu.

Ierīces lietošana

Ēdiena gatavošana

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

1 Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodaļējuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (attēls 5).

Raugieties, lai elektro vadu nepieskaras ierīces karstajām detaļām.

2 Ieslēdziet taukvāres katlu, piespiežot slēdzi.

Uz slēdža iedegas signāllampīņa.

3 Pagrieziet temperatūras regulatoru līdz vajadzīgās temperatūras iezīmei (150-190°C) (attēls 6).

Iedegas temperatūras signāllampīņa.

- Informāciju par to, kādu temperatūru izvēlēties, meklējiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs brošūras beigās.
- Eļļa vai tauki tiek uzkaršēti līdz izvēlētajai temperatūrai 10 līdz 15 minūšu laikā.
- Kad temperatūras signāllampīņa kādu laiku ir nodzisis, tas nozīmē, ka eļļa vai tauki ir uzkaršuši līdz izvēlētajai temperatūrai.
- Pēc katras ēdiena porcijas pagatavošanas iedegas temperatūras signāllampīņa. Pirms gatavojat nākamo ēdiena porciju, pagaidiet, līdz signāllampīņa kādu laiku ir nodzisis.
- ▶ *Taukvāres katla uzkaršanas laikā grozu varat atstāt ierīcē.*

4 Paceliet rokturi, lai paceltu grozu augstākajā, t. i., žāvēšanas, stāvoklī (attēls 7).

5 Atveriet vāku, piespiežot atbrīvošanas taustiņu. Vāks automātiski atveras (attēls 8).

6 Izņemiet grozu no taukvāres katla un ievietojiet grozā produktus.

- ▶ *Lai produktus labi sagatavotu, ieteicams nepārsniegt turpmāk norādīto maksimālo produktu daudzumu.*

HD6141	Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi	Saldēti kartupeļu salmiņi	HD6141	Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi	Saldēti kartupeļu salmiņi
Maksimālais daudzums	1000 gramu	700 gramu	Maksimālais daudzums	1250 gramu	900 gramu
Ieteicamais daudzums vislabākajam rezultātam	450 gramu	400 gramu	Ieteicamais daudzums vislabākajam rezultātam	650 gramu	500 gramu

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

7 Uzmanīgi ievietojiet grozu taukvāres katlā, neieņemējot to eļļā vai taukos (attēls 9).

Pārlicinieties, ka grozs ir ievietots pareizi.

8 Aizveriet vāku.

9 Tikai modelim HD6145: noregulējiet vajadzīgo ēdiena gatavošanas ilgumu (sk. šīs nodaļas apakšnodaļu "Taimers").

Taukvāres katlu var lietot, arī noregulējot taimeru.

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

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

Taimers (tikai modelim HD6145)

Taimers norāda gatavošanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ taukvāres katlu.

Taimera noregulēšana

1 Piespiediet taimera taustiņu, lai izvēlētos gatavošanas ilgumu minūtēs (attēls 11). Izvēlētais laiks tiek parādīts ekrānā.

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

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

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

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

Pēc ēdiena gatavošanas

1 Paceliet rokturi, lai paceltu grozu augstākajā, t. i., žāvēšanas, stāvoklī (attēls 12).

2 Atveriet vāku, piespiežot vāka atbrīvošanas taustiņu (attēls 13).

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

3 Uzmanīgi izņemiet grozu no taukvāres katla.

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

4 Izslēdziet taukvāres katlu, piespiežot slēdzi. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža signāllampīna nodziest.

5 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

- ▶ *Ja nelietojat taukvāres katlu regulāri, ieteicams izliet eļļu vai šķidros taukus un glabāt tos cieši noslēgtos traukos, vislabāk ledusskapī vai vēsā vietā. Piepildiet uzglabāšanas traukus, izkāšot eļļu vai taukus caur smalku sietu, lai atdalītu produktu daļiņas. Pirms iztukšojat bļodu, izņemiet produktu grozu.*

- Ja vārīšanai izmantojāt cietos taukus, ļaujiet tiem sacietēt taukvāres katlā un glabājiet taukvāres katlu ar taukiem tajā (sk. nodaļas "Sagatavošana lietošanai" apakšnodaļu "Eļļa un tauki").

Tīrīšana

Nogaidiet, līdz eļļa vai tauki ir pietiekami atdzisuši.

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus (šķidrūs) tīrīšanas līdzekļus vai materiālus (piemēram, skrāpjus).

- 1** Izņemiet filtru no vāka, pavelkot to augšup (attēls 14).
- 2** Atveriet vāku.
- 3** Noņemiet vāku, pavelkot to augšup (attēls 15).
- 4** Izceliet produktu grozu no ierīces.
- 5** Noņemiet vadības paneli un sildelementu no taukvāres katla un novietojiet drošā, sausā vietā.

Nekad neiegremdējiet vadības paneli un sildelementu ūdenī un neskalojiet tekošā ūdenī!

Ja nepieciešams, notīriet šo detaļu ar mitru drānu.

- 6** Izceliet bļodu no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (attēls 16).
- Visas detaļas, izņemot vadības paneli un sildelementu, drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.
- 7** Nomazgājiet pamatni, bļodu, vāku, filtru un produktu grozu karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā.
- Uzmanību: filtru var mazgāt arī, atstājot to vākā, kad mazgājat vāku.
- 8** Noskalojiet detaļas tīrā ūdenī un rūpīgi nosusiniet.
- Lai atbrīvotos no lielākās daļas ūdens, filtru var pakratīt virs izlietnes.

Detaļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

- Vāks
- Bļoda
- Izņemamais filtrs
- Produktu grozs
- Pamatne

Eļļas vai tauku maiņa

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

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

- **Nekādā ziņā nelietojiet to pašu eļļu ilgāk par sešiem mēnešiem un vienmēr ievērojiet uz iesaiņojuma minētos norādījumus.**
- **Nekādā ziņā lietotai eļļai vai taukiem nepievienojiet jaunu eļļu vai taukus.**
- **Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu 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.**

Atbrīvošanās no eļļas vai taukiem

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

Glabāšana

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

Padomi ēdiena gatavošanai

Produktu gatavošanas temperatūra un ilgums norādīts tabulā lietošanas pamācības beigās.

Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi

Visgaršīgākos un viskraukšķīgākos kartupeļu salmiņus gatavo šādi:

- 1** Izmantojiet cietus kartupeļus un sagrieziet tos nūjiņās. Noslalojiet nūjiņas aukstā ūdenī. Tādējādi tās cepšanas laikā nesalīps.
 - ▶ *Nūjiņas rūpīgi nosusiniet.*
- 2** Vāriet kartupeļu salmiņus divas reizes: pirmo reizi 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 5-8 minūtes 175°C temperatūrā.
- 3** Ielieciet kartupeļu salmiņus bļodā un sakratiet. Pirms vārīt kartupeļus otru reizi, ļaujiet tiem atdzist.

Saldēta pārtika

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

Ievietojot eļļā vai taukos produktus no saldētavas (-16 līdz -18 °C), eļļa vai tauki ievērojami atdzīsīs. Tā kā ēdiens nesāk tūlīt gatavoties, tas var uzsūkt pārāk daudz eļļas vai tauku.

Lai to novērstu, rīkojieties šādi:

- pirms gatavošanas atkausējiet saldētus produktus līdz istabas temperatūrai, ja vien uz to iesaiņojuma nav norādīts citādi;
- uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, gatavojiet tikai pilnīgi sausus produktus;
- vienlaikus negatavojiet lielu daudzumu produktu (gatavošanas temperatūru un ilgumu sk. tabulā);
- izvēlieties tabulā brošūras beigās vai uz produktu iesaiņojuma norādīto vārīšanas temperatūru; ja šādu norādījumu nav, izvēlieties 175°C temperatūru;
- lēni iegremdējiet produktus eļļā vai taukos, jo saldētie produkti var izraisīt eļļas vai tauku sprakšķēšanu.

Atbrīvošanās no piegaršas

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

- 1** uzkarsējiet eļļu vai taukus līdz 160°C temperatūrai;
- 2** ielieciet eļļā divas plānas maizes šķēles vai dažus pētersīļa zariņus;
- 3** pagaidiet, līdz vairs neparādās burbuļi, un pēc tam ar lāpstiņu izņemiet maizi vai pētersīļus no taukvāres katla.

Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

Vides aizsardzība

D Neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem mājturības atkritumiem, bet nododiet oficiālā atkārtotai pārstrādei paredzēto lietu savākšanas vietā, tādējādi saudzējot apkārtējo vidi (attēls 18). Pirms atbrīvojaties no ierīces, izņemiet taimera bateriju (tikai modelim HD6145) (attēls 19).

- 1** Ar mazu plakano skrūvgriezi noņemiet taimeru.
- 2** Izņemiet bateriju. Neizmetiet bateriju kopā ar parastiem mājturības atkritumiem, bet nododiet oficiālā savākšanas vietā.

Garantija un apkope

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

Kļūmju novēršana

Kļūme	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ēdiens nav zeltaini brūns un/vai nav kraukšķīgs.	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema un/vai ēdiena gatavošanas ilgums ir nepietiekams.	Pārbaudiet uz produktu iesaiņojuma vai tabulā šīs lietošanas pamācības beigās, vai izvēlētā temperatūra un/vai gatavošanas ilgums ir pareizs. Noregulējiet pareizo temperatūru.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad vienlaicīgi negatavojiet lielāku daudzumu produktu, nekā norādīts tabulā.
	Elļa vai tauki pietiekami nesakarsti.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, un drošības izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci. Ar mazu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas taustiņu vadības paneļa aizmugurē.
		Pirms ievietojat gatavojamos produktus grozā, pārlicinieties, ka eļļa vai tauki ir pietiekami karsti (sk. nodaļu "Ierīces lietošana").
No taukvāres katla izdalās nepatīkama smaka.	Izņemamais filtrs ir piesātināts.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamajā mašīnā.
	Elļa vai tauki vairs nav pietiekami svaigi.	Nomainiet eļļu vai taukus. Regulāri izkāsiet eļļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.
	Elļa vai tauki nav paredzēti ēdiena vārīšanai.	Lietojiet kvalitatīvu, vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus. Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Vāks nav cieši aizvērts.	Pārbaudiet, vai vāks ir cieši aizvērts.
	Izņemamais filtrs ir piesātināts.	Izņemiet filtru un nomazgājiet to karstā ūdenī, kam pievienots mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamajā mašīnā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šļakstās pāri taukvāres katla malām.	Taukvāres katlā ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki taukvāres katlā nepārsniedz maksimālā līmeņa iezīmi.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi nosusiniet produktus pirms gatavošanas un vāriet tos, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Vienlaicīgi negatavojiet lielāku daudzumu produktu, kā norādīts atbilstošajā tabulā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki spēcīgi puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Pirms gatavošanas rūpīgi nosusiniet produktus.
	Elļa vai tauki nav paredzēti vārīšanai.	Lietojiet kvalitatīvu, vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus. Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Bļoda nav rūpīgi izmazgāta.	Izmazgājiet bļodu, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
Nav ielikts filtrs, vai filtrs ir bojāts.	Lūdzu, izmantojiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai vērsieties pie Philips preču izplatītāja.	
Taukvāres katls nedarbojas.	Vadības panelis nav pareizi ievietots.	Pārbaudiet, vai vadības panelis ir ievietots pareizi. Kad vadības panelis nostiprinās vietā, atskan klikšķis.

Kļūme	Iespējamais iemesls	Risinājums
	<p>Automātiskās izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci.</p>	<p>Ļaujiet eļļai atdzist un pēc tam piespiediet atiestates taustiņu (sk. nodaļu "Drošības funkcijas"). Ja ierīce joprojām nedarbojas, vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.</p>

Gatavošanas ilgums un temperatūra

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

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

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

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

Ivadas

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

Pagrindinis aprašymas

- A** Dangtis
- B** Nuimamas, plaunamas filtras
- C** Kepimo krepšelis
- D** Išimamas vidinis dubuo
- E** Dangčio nuėmimo mygtukas
- F** Skaitmeninis laikmatis (tik HD6145 modeliuose)
- G** Temperatūros regulatorius
- H** Temperatūros lemputė
- I** Įjungimo/išjungimo jungiklis
- J** Laido laikymo kamera
- K** Laidas

Svarbu žinoti

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

- Prieš įjungdami aparatą, patikrinkite, ar įtampa, nurodyta ant aparato, sutampa su vietine elektros įtampa.
- Aparatą įjunkite tik į įžemintą rozetę.
- Jei yra pažeistas maitinimo laidas, vengiant pavojaus, jis turi būti pakeistas Philips, autorizuotame Philips aptarnavimo centre ar panašios kvalifikacijos asmenų.
- Aparatą tikrinkite ir taisykite tik Philips įgaliotuose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojančia.
- Prieš naudojant aparatą pirmą kartą, atidžiai nuvalykite atskiras skrudintuvės dalis (žr. skyrelį "Valymas"). Prieš pripildydami skrudintuvę aliejumi ar skystais riebalais, patikrinkite, ar visos skrudintuvės dalys yra visiškai sausas.
- Niekada neįmerkite valdymo skydelio su prie jo prijungtu kaitinimo elemento į vandenį ir neskaulaukite jų po tekančiu vandeniu. Valdymo skydelį galima valyti tik drėgna šepetaite su trupučiu indų plovimo skysčio.
- Neįjunkite aparato, kol neužpildėte jo aliejumi ar riebalais. Įsitikinkite, ar skrudintuvė visada užpildyta iki lygmens tarp dviejų atžymų ant vidinės vidinio dubens sienelės.
- Skrudinant per filtrą išleidžiamas karštas garas. Nekiškite prie garų rankų ir veido. Karštų garų turite saugotis ir nukeldami dangtį.
- Aparatą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Laidas negali kaboti nusviręs nuo stalo ar darbinio paviršiaus, ant kurio padėtas aparatas, krašto.
- Šis aparatas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jei aparatas naudojamas netinkamai ar (pusiau) profesionalioms reikmėms arba naudojamas ne pagal instrukciją, garantija nebegalios ir Philips neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Maistą kepkite, kad jis taptų auksinės geltonos spalvos, o ne tamsios ar rudos spalvos ir pašalinkite sudegusius maisto likučius! Nekepkite maisto, turinčio daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdų produktų, aukštesnėje, nei 175°C temperatūroje (tam, kad būtų sumažinta akrylimido gamyba).

Saugumo savybės

Apsauginis išjungėjas

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

Jei aparatas nebeveikia, imkitės žemiau nurodytų priemonių:

- 1** Leiskite aparatui atvėsti. Tai užtruks maždaug 15 minučių.
- 2** Mažų atsuktuvu atsargiai paspauskite pakartotinio įjungimo mygtuką (pav. 1).

Dabar aparatas vėl paruoštas naudojimui.

Automatinis išjungėjas (tik HD6145 modeliuose)

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

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

Apsauginis jungiklis

Saugumo jungiklis valdymo panelėje garantuoja, kad kaitinantis elementas įsijungs tik tada, kai valdymo panelė bus tinkamai įstatyta.

- Visuomet patikrinkite, ar valdymo panelė buvo tinkamai įstatyta (turi pasigirsti spragtelėjimas) (pav. 2).

Vėsi sritis

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

Pasiruošimas naudojimui

- 1** Pastatykite aparatą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus, kad nepasiektų vaikai. Jei norite skrudintuvę pastatyti ant viryklės, patikrinkite, ar ji išjungta ir ar jos žiedai atvėsę.
- 2** Į sausą skrudintuvę pripilkite aliejaus, skystų riebalų arba ištirpintų kietų riebalų iki MAX atžymos, esančios ant vidinio dubens (žr. skirsnyje "Aliejus ir riebalai" rasite informacijos, kaip elgtis su kietais riebalais) (pav. 4).

HD6141	Aliejus	Kieti riebalai	HD6145, HD6143	Aliejus	Kieti riebalai
Min.	2.2 litro	1925 gramai	Min.	3,2 litrų	2800 gramų
Maks.	2.5 litro	2200 gramų	Maks.	3,5 litrų	3050 gramų

Aliejus ir riebalai

Niekada nemaišykite skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių!

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

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

- 1** Jei naudojate naują taukų pokelį, ištirpinkite juos ant lėtos ugnies.
- 2** Atsargiai pilkite atšildytus taukus į skrudintuvę.
- 3** Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūroje.
- 4** Jei riebalai labai sušals, tirpdami jie gali taškytis. Šakute riebaluose padarykite kelias skylutes, kad mažiau taškytųsi (pav. 3).

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

Aparato naudojimas

Skrudinimas

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

- 1** Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į elektros lizdą (pav. 5). Įsitikinkite, ar laidas nesiliečia su karštomis aparato dalimis.
- 2** Įjunkite skrudintuvę įjungimo/išjungimo mygtuku. Ant įjungimo/išjungimo mygtuko įsižiebs lemputė.
- 3** Temperatūros reguliatorių nustatykite ties reikiama temperatūra (150-190°C). (pav. 6). Įsižiebs temperatūros lemputė.
 - Informaciją, kokią temperatūrą pasirinkti, rasite ant skrudinamo maisto pakuotės arba atitinkamoje lentelėje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.
 - Aliejus ar riebalai iki pasirinktos temperatūros įkais per 10-15 minučių.
 - Kai temperatūros lemputė kurį laiką lieka išsijungusi, aliejus arba riebalai pasiekė nustatytą temperatūrą.
 - Lemputė įsižiebia ir tada, kai viena maisto partija buvo iškepta. Prieš kepdami naują maisto partiją, palaukite kol lemputė kurį laiką bus išsijungusi.
 - ▶ *Galite palikti krepšelį skrudintuvėje, kol skrudintuvė kaista.*
- 4** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį (pav. 7).
- 5** Dangtį pakelkite spausdami nuėmimo mygtuką. Dangtis atsidarys automatiškai (pav. 8).
- 6** Išimkite krepšelį iš skrudintuvės ir norimą skrudinti maistą sudėkite į krepšelį.
 - ▶ *Kad geriausiai iškeptumėte, mes patariame neviršyti maksimalaus, nurodyto žemiau, maisto kiekio.*

HD6141	Naminės skrudintos bulvytės	Šaldytos bulvytės	HD6145, HD6143	Naminės skrudintos bulvytės	Šaldytos bulvytės
Maksimalus kiekis	1000 gramų	700 gramų	Maksimalus kiekis	1250 gramų	900 gramų
Rekomenduojamas kiekis	450 gramų	400 gramų	Rekomenduojamas kiekis	650 gramų	1300 gramų

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

7 Atsargiai įleiskite krepšelį į skrudintuvę, napanardindami į aliejų ar riebalus (pav. 9). Patikrinkite, ar krepšelis tinkamai įstatytas.

8 Uždenkite dangtelį.

9 Tik HD6145 modeliuose: nustatykite reikiamą kepimo laiką (Žr. dalį "Laikmatis" šiame skyriuje).

Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

10 Paspauskite krepšelio nuėmimo mygtuką ant rankenos ir atsargiai nuleiskite krepšelį į žemiausią padėtį (pav. 10).

- ▶ *Kad geriausiai iškeptumėte, laikykitės paruošimo laiko, nurodyto ant pakuotės, arba nurodyto atitinkamoje lentelėje, esančioje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.*
- ▶ *Maistas apskrus tolygiai ir bus aukso spalvos, jei skrudindami keletą kartų iškelsite krepšelį iš aliejaus ar riebalų ir švelniai pakratysite krepšelio turinį.*

Laikmatis (tik HD6145 modeliuose)

Laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet NEišjungia skrudintuvės.

Laiko nustatymas

1 Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami nustatyti kepimo laiką minutėmis (pav. 11). Nustatytas laikas tampa matomas ekrane.

2 Laikykite nuspaustą mygtuką, jei norite nustatyti laiką greičiau. Vieną kartą atleiskite mygtuką, kad nustatytumėte norimą skrudinimo laiką.

- ▶ *Didžiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.*
- ▶ *Po kelių sekundžių, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikas bus pradėtas skaičiuoti.*
- ▶ *Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laiką 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 reikalingą laiką.

4 Kai nustatytas laikas baigiasi, išgirsite garsinį signalą. Po 10 sekundžių pypsėjimas pasikartos. Pypsėjimą galite išjungti, vėl paspausdami laikmačio mygtuką.

Po skrudinimo

1 Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį, t.y. nuarvėjimo padėtį (pav. 12).

2 Dangtį atidarykite, paspausdami nuėmimo mygtuką (pav. 13). Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymo.

3 Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės.

Pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad nutekėtų aliejus ar riebalai arba padėkite krepšelį nuarvėti ant laikilių dubens viduje. Sudėkite paskrudintą maistą į indą ar koštuvą, išlotą sugeriamu popieriumi.

4 Skrudintuvą išjunkite, paspausdami įjungimo/išjungimo jungtuką. Įjungimo indikatorius ant įjungimo/išjungimo mygtuko išsijungs.

5 Po naudojimo išjunkite aparatą.

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

- ▶ Jei reguliariai nenaudojate skrudintuvės, mes patariame išimti atvėsusį aliejų ar skystus riebalus ir laikyti juos gerai uždarytuose buteliuose, geriau šaldytuve ar šaltoje vietoje. Į butelius aliejų ar riebalus pilkite pro smulkų sietelį, kad neliktų maisto dalelių. Prieš ištuštinami vidinį indą, nuimkite kepimo krepšelį.
- ▶ Jei skrudinate su kietais riebalais, palaukite kol jie skrudintuvėje sukietės ir palikite juos ten (žūrėkite skyrelio "Pasiruošimas naudojimui" skirsnį "Aliejus ir kieti riebalai").

Valymas

Palaukite, kol aliejus ar riebalai pakankamai atvės.

Valydami aparatą nenaudokite jokių šlifuojančių (skystų) valymo priemonių ar medžiagų (šiurkščių kempinių).

- 1** Nuimkite filtrą nuo dangčio truktelėdami jį aukštyn (pav. 14).
- 2** Atidarykite dangtį.
- 3** Truktelėdami aukštyn nuimkite dangtį (pav. 15).
- 4** Iš aparato išimkite skrudinimo krepšelį.
- 5** Išimkite valdymo panelę su kaitinančiu elementu iš skrudintuvės ir padėkite juos į sausą, saugią vietą.

Niekada nemerkite į vandenį ir nescalaukite po tekančiu vandeniu valdymo panelės su kaitinančiu elementu!

Jei reikia, šią dalį nuvalykite drėgna šepetaite.

- 6** Iš aparato išimkite vidinį indą ir išimkite aliejų ar riebalus (pav. 16).
- ▶ Visas dalis, išskyrus valdymo skydelį su kaitinimo elementu, galima plauti indų plovimo mašinoje arba karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio.
- 7** Išplaukite korpusą, vidinį indą, dangtį, filtrą ir kepimo krepšį karštu vandeniu ir trupučiu indu plovimo skysčio arba indų plovimo mašinoje.
Įsidėmėkite: filtrą taip pat galite išvalyti, neišėmę iš dangčio, kai valote dangtį.
- 8** Dalis praskalaukite švariu vandeniu ir atidžiai nuvalykite.
Krestelėkite filtrą virš kriauklės tam, kad nupurtytumėte didesnę dalį vandens.

Dalys, kurias galima plauti indų plovimo mašinoje

- Dangtis
- Vidinis indas
- Nuimamaas filtras
- Kepimo krepšelis
- Korpusas

Aliejaus ar riebalų pakeitimas

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

Jei skrudintuvę dažniausiai naudojate skrudintų bulvyčių ruošimui ir jei aliejų ar riebalus nukošiate po kiekvieno panaudojimo, aliejų ar riebalus prieš pakeisdami galite naudoti 10-12 kartų. Jei skrudintuvę naudojate baltymais turtingo maisto (mėsos ar žuvies) ruošimui, aliejų ar riebalus reikia keisti dažniau.

- ▶ Niekada nenaudokite to paties aliejaus ilgiau nei 6 mėnesius ir laikykitės nurodymų ant pakuotės.

118 LIETUVIŠKAI

- Niekada nepilkite šviežio aliejaus ar riebalų į naudotus riebalus ar aliejų.
- Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
- Visada keiskite aliejų, kai jis kaisdamas ima putoti, įgauna stiprų kvapą ar skonį arba kai patamsėja ir/ar sutirštėja.

Naudoto aliejaus ir taukų išmetimas

Snaudotą aliejų ar riebalus supilkite į originalius plasmasinius butelius. Panaudotus kietus riebalus galite išmesti, pirmiausiai sustingdę juos skrudintuvėje (išėmę krepšelį) po to mentele išgrandykite juos iš skrudintuvės ir suvyniokite į laikraštį. Butelį ar laikraštį galite išmesti į neperdirbamų atliekų konteinerį (ne į perdirbamų atliekų konteinerį) arba atsikratyti jais, remiantis jūsų šalyje galiojančiais įstatymais.

Saugojimas

- 1 Sudėkite visas dalis į skrudintuvę ir uždenkite dangtį.
- 2 Suvyniokite laidą, įdėkite jį saugojimo skyrelį ir įstatykite kištuką į kištuko pritvirtinimo įpjovą (pav. 17).
- 3 Skrudintuvą pakelkite už rankenų.

Skrudinimo patarimai

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

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pagaminsite taip:

- 1 Naudokite kietas bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis. Nuplaukite jas šaltu vandeniu. Tada skrudinant jos nekibs viena prie kitos.
 - ▶ *Lazdeles gerai nusausinkite.*
- 2 Skrudintas bulvytes kepkite du kartus: pirmą kartą 4 - 6 minutes 160°C temperatūroje, antrą kartą 5 - 8 minutes 175°C temperatūroje.
- 3 Naminės bulvytes sudėkite į dubenį ir pakratykite. Prieš skrudinant antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.

Šaldytas maistas

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

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

Jei norite to išvengti:

- Geriausiai prieš skrudinant maistą dalinai jį atšildyti kambario temperatūroje, nebent kitaip nurodyta ant maisto, kurį skrudinsite, pakuotės.
- Atidžiai nukratykite kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens nuo ruošiamo skrudinti maisto, kol jis taps pakankamai sausas.
- Vienu metu neskrudinkite per daug šaldyto maisto (žr.tinkamą lentelę šiose naudojimo instrukcijose).

- Temperatūrą pasirinkite iš šių naudojimo instrukcijų gale esančios lentelės arba ji bus nurodyta ant kepamo maisto pakuotės. Jei instrukcijų nėra, pasirinkite 175°C temperatūrą.
- Švelniai įleiskite maistą į aliejų ar riebalus, kadangi dėl šaldyto maisto aliejus ar riebalai gali stipriai burbuliuoti.

Nemalonių kvapų atsikratymas

Kai kurios maisto rūšys, ypač žuvis, gali aliejui ar riebalams suteikti nemalonių kvapą. Neutralizuojant aliejaus ar riebalų skonį:

- 1** Aliejų ar riebalus įkaitinkite iki 160°C temperatūros.
- 2** Į aliejų įdėkite porą plonų duonos riekelį ar kelias petražolių šakeles.
- 3** Palaukite, kol baigsis burbuliavimas ir mentele išimkite duoną ar petražoles. Dabar aliejus ar riebalai vėl įgavo neutralų skonį.

Aplinka

► Kai atsikratote aparatu, nemeskite jo į normalią šiukšlių dėžę, o pristatykite į oficialų surinkimo punktą, kur jį perdirbs. Taip padėsite išsaugoti aplinką (pav. 18).
Prieš atsikratydami aparatu, išimkite laikmačio elementą (tik HD6145 modeliuose) (pav. 19).

- 1** Laikmačio panelę nuimkite plokščio atsuktuvo pagalba.
- 2** Išimkite bateriją. Nemeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę, bet pristatykite į oficialų surinkimo punktą.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į Philips klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei tokio centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavėją.

Problemų sprendimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Iškeptas maistas nėra auksiniai rudos spalvos ir/ar nėra traškus.	Pasirinkta temperatūra yra per žema ir/ar maistas yra dar neiškeptas.	Patikrinkite ant maisto pakuotės arba lentelėje, esančioje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje, ar temperatūra ir/arba gaminimo laikas yra teisingi. Nustatykite temperatūros valdymo jungiklį reikiamai temperatūrai.
	Krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada negaminkite vienu metu didesnių, nei nurodyta lentelėje, maisto kiekių.
	Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.	Temperatūros valdymo jungiklis gali perdegti ir tada saugos jungiklis išjungs aparatą. Atsargiai mažu atsuktuvu paspauskite perprogramavimo mygtuką, esantį užpakalinėje valdymo skydelio dalyje .
		Įsitikinkite, kad aliejus ar riebalai yra pakankamai karšti prieš dėdami maistą į krepšelį kepimui (žr. skyrių "Aparato naudojimas")
Skrudintuvė skleidžia nemalonų kvapą.	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštame vandenyje su skystu indų plovikliu arba išplaukite indų plovimo mašinoje.
	Aliejus ar riebalai nėra švieži.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai prafiltruokite aliejų ar riebalus, kad jie išliktų ilgiau švieži.
	Naudojamas aliejus ar riebalai nėra skirti kepimui skrudintuvėje.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nenašykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne tik per filtrą.	Dangtis nėra tinkamai uždarytas.	Patikrinkite, ar tinkamai uždarytas dangtis.
	Nuimamas filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite filtrą ir išvalykite jį karštame vandenyje su skystu indų plovikliu arba išplaukite indų plovimo mašinoje.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar riebalai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Patikrinkite, ar aliejaus arba riebalų kiekis neviršija didžiausio kiekio.
	Maiatas yra per daug drėgnas.	Prieš pradėdami kepti, kruopščiai nusausinkite maistą ir kepkite, laikantis šių naudojimosi instrukcijų.
	Kepimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada negaminkite didesnio kiekio maisto nei nurodyta lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiatas yra per daug drėgnas.	Prieš kepdami maistą, kruopščiai jį nusausinkite.
	Ši aliejaus ar riebalų rūšis yra netinkama kepimui skrudintuvėje.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nenašykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Vidinis indas netinkamai įstatytas į skrudintuvę.	Išvalykite vidinį indą taip, kaip nurodyta naudojimo instrukcijose.
Nėra filtro arba filtras yra pažeistas	Aplankykite Philips tinklapį www.philips.com ar kreipkitės į Philips pardavėją.	

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Skrudintuvė neveikia.	Valdymo skydelis nebuvo tinkamai surinktas.	Įsitikinkite, kad valdymo skydelis yra patalpintas teisingai. Kai valdymo skydelis įstatomas tinkamai, pasigirsta spragtelėjimas.
	Saugos jungiklis išjungė aparatą.	Leiskite aliejui atvėsti ir tada paspauskite perprogramavimo mygtuką (žr. skyrių "Saugumo savybės"). Jei aparatas neveikia, kreipkitės į Philips pardavėją arba į įgaliotą Philips aptarnavimo centrą.

Paruošimo laikas ir temperatūros nustatymai

Žemiau esančioje lentelėje parodyta kokį kiekį tam tikro maisto vienu metu galima skrudinti ir kokią temperatūrą bei paruošimo laiką reikia pasirinkti.

Jei šioje lentelėje ruošiamo maisto kiekis skiriasi nuo kiekio, nurodyto ant maisto pakuotės, visada laikykitės nurodymų ant maisto pakuotės.

*) Norėdami paruošti naminės bulvytes, žiūrėkite "Skrudinimo patarimai"

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas porcijos kiekis	Šviežio ar dalinai šaldyto maisto skrudinimas (minutėmis)	Šaldyto maisto skrudinimo laikas (minutėmis)
160°C	Naminės bulvytės*) 1 skrudinimo ciklas	600 g	4-6 (nustatykite 175°C temperatūrą antram skrudinimo ciklui)	-
	Šviežios bulvės	450g	5-7	-
150°C	Vištiena (kulšėlės)	3-5 gabalėliai	12-15	15-20
	Sūrio krocketai	5 gabalėliai	4-5	6-7
	Maži bulviniai blynai	4 gabalėliai	3-4	4-5
	Daržovės tešloje (grybai, kalafiorai)	8-10 gabalėlių	2-3	-
175°C	Naminės bulvytės *) 2-ras skrudinimo ciklas	600 g	5-8	-
	Šaldytos bulvytės	450 g	-	5-6
	Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai)	600 g	4	-
	Bulvių krocketai	4-5 gabalėliai	4-5	6-7
180°C	Kinietiški suktinukai	2-3 gabaliukai	6-7	10-12
	Vietnamietiški suktinukai	5-6 gabalėliai	5-6	8-10
	Vištienos gabalėliai	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Maži užkandžiai	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Mėsos kukuliai (maži)	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Midijos	12-15 gabalėlių	2-3	3-4
	Krevetės	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Obuolių gabalėliai tešloje	5 gabalėliai	3-4	4-5
190° C	Baklažanas (skiltelės)	600 g	3-4	-
	Spurgos	3-4 gabalėliai	5-6	-
	Kamamberas (duonos minkštumo)	2-4 gabalėliai	2-3	-
	Vienos šnicelis	2 gabalėliai	3-4	-

Predstavitev

Poštovani kupec, čestitamo vam za nakup novega cvrtnika Philips Cucina. S tem cvrtnikom lahko na varen in enostaven način pripravljate vse vrste ocvrte hrane!

Splošni opis

- A** Pokrov
- B** Filter, ki se lahko odstrani in opere
- C** Košara za cvrtje
- D** Notranja posoda, ki se lahko odstrani
- E** Sprostilni gumb za odpiranje pokrova
- F** Digitalni časovnik
- G** Temperaturni regulator
- H** Temperaturna kontrolna lučka
- I** Stikalo za vklop/izklop
- J** Predelek za shranjevanje omrežnega kabla
- K** Omrežni kabel

Pomembno

Preden pričnete uporabljati aparat, si pazljivo preberite ta navodila za uporabo in oglejte ilustracije.

- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- ▶ Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- ▶ Če je omrežni kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le Philips, Philipsov pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba.
- ▶ Za pregled ali popravilo aparata se vedno obrnite na Philipsov pooblaščen servisni center. Ne poizkušajte popravljati aparata sami, ker boste s tem razveljavili garancijo.
- ▶ Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata. (glej "Čiščenje"). Preden v cvrtnik nalijete olje ali tekočo mast se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- ▶ Kontrolne plošče in grelnega elementa, ki je nanjo priključen, nikoli ne potaplajte v vodo, niti je z njo ne spirajte. Kontrolno ploščo lahko čistite le z vlažno krpo in malo tekočega detergenta.
- ▶ Ne vklaplajte aparata, preden ga ne napolnite z oljem ali tekočo mastjo. Pazite, da bo cvrtnik vedno napolnjen do nivoja med oznakama v notranjosti notranje posode.
- ▶ Med cvrtjem skozi filter uhaja vroča para. Pazite, da se ji ne boste z obrazom ali z rokami preveč približali. Pazite na varno razdaljo od vroče pare, tudi ko boste odprli pokrov cvrtnika.
- ▶ Aparat naj bo med uporabo izven dosega otrok. Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize oz. delovne površine na kateri je cvrtnik.
- ▶ Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali za (pol-) profesionalne namene, ali če se uporablja na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips v takem primeru ne bo prevzel odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo.
- ▶ Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlato-rumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane, ki vsebuje škrob, zlasti krompirja in žitnatih proizvodov, ne cvrte na temperaturi višji od 175°C (da minimizirate proizvodnjanje akrilamidov).

Varnostne funkcije

Varnostni izklop

Ta aparat je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa, ki v primeru pregretja izklopi aparat. To se lahko zgodi, če v cvrtniku ni dovolj olja ali masti, ali če se v cvrtniku topijo kocke trde masti, ki preprečijo grelnemu elementu, da bi oddajal vročino.

Če cvrtnik ne deluje več, naredite naslednje:

- 1** Počakajte, da se aparat ohladi. To traja pribl. 15 minut.
- 2** Z majhnim izvijačem pazljivo pritisnite resetirni gumb na zadnji strani kontrolne plošče (sl. 1).

Sedaj je aparat pripravljen za ponovno uporabo.

Samodejni izklop (le model HD6145)

Cvrtnik se bo samodejno izklopil po dveh urah. Ko se bo to zgodilo, bo ugasnila kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop.

- ▶ Za ponovni vklop aparata pritisnite stikalo za vklop/izklop.

Varnostno stikalo

Varnostno stikalo na kontrolni plošči zagotavlja, da se lahko grelni element vklopi le pod pogojem, če je kontrolna plošča pravilno nameščena.

- ▶ Vedno se prepričajte, da je kontrolna plošča nameščena pravilno (klik) (sl. 2).

Hladna cona

Med cvrtjem posamezni delčki hrane padejo na dno notranje posode. Ker je grelni element nameščen nekoliko nad dnom notranje posode in primarno ogreva olje in mast nad njim, ostaja olje/mast med dnom posode in grelnim elementom relativno hladno/hladna (hladna cona). To preprečuje, da bi se delčki hrane, ki se naberejo v tej coni, prežgali, kar omogoča večkratno uporabo olja oz. masti.

Priprava za uporabo

- 1** Postavite aparat na vodoravno, gladko in stabilno podlago, stran od dosega otrok. Če želite cvrtnik postaviti na štedilnik pazite, da bodo vse kuhalne plošče izklopljene in hladne.
- 2** Napolnite cvrtnik z oljem, tekočo mastjo ali stopljeno mastjo do oznake MAX na notranji steni notranje posode (za navodila, kako uporabljati trdno mast, glej odsek "Olje in mast") (sl. 4).

HD6141	Olje	Trdna mast	HD6145, HD6143	Olje	Trdna mast
Min.	2,2 litra	1925 gramov	Min.	3,2 litra	2800 gramov
Maks.	2,5 litra	2200 gramov	Maks.	3,5 litra	3050 gramov

Olje in mast

Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.

Priporočamo vam uporabo olja za cvrtje ali tekoče masti za cvrtje, po možnosti rastlinskega olja ali masti, ki sta bogata z nenasičenimi maščobami (npr. maščobnimi kisljinami).

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

- 1** Če želite uporabiti nove kocke strnjene masti, jih počasi stopite v običajni ponvi.

- 2** Stopljeno mast pazljivo vlijte v cvrtnik.
- 3** Shranite cvrtnik, s ponovno strnjeno mastjo v njem, na sobni temperaturi.
- 4** Če se mast zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju špricati. Da to preprečite, jo z vilico nekajkrat prepiknite (sl. 3).

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrenje

Pazite: med cvrenjem bo vroča para uhajala skozi filter v pokrovu.

- 1** Vzemite kabel v celoti iz predela za shranjevanje in vstavite njegov vtičak v omrežno vtičnico (sl. 5).

Pazite, da kabel ne pride v stik z vročimi deli aparata.

- 2** Vklonite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop.

Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop zasveti.

- 3** Nastavite temperaturni regulator na zahtevano temperaturo (150-190°C) (sl. 6).

Temperaturna lučka zasveti.

- Za informacijo o pravilni izbiri temperature preverite podatek na embalaži hrane, ki jo boste cvrli ali pa v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.
- Olje ali mast se bosta segrela do izbrane temperature v 10 do 15 minutah.
- Ko temperaturna lučka ostane nekaj časa ugasnjena, je temperatura olja oz. masti dosegla izbrano nastavitvev.
- Ko se porcija hrane ocvre, temperaturna lučka prav tako ugasne. Počakajte, da nekaj časa ostane ugasnjena, preden začnete cvreti naslednjo porcijo.
- ▶ *Košaro lahko pustite v cvrtniku, ko se le-ta segreva.*

- 4** Dvignite ročko, da vzdignete košaro do njenega najvišjega položaja (sl. 7).

- 5** Odprite pokrov s pritiskom na sprostilni gumb. Pokrov se bo samodejno odprl (sl. 8).

- 6** Odstranite košaro iz cvrtnika. V košaro vstavite živila, ki jih boste cvrli.

- ▶ *Da bo rezultat cvrenja najboljši, vam svetujemo, da ne prekoračite maksimalnih količin, omenjenih spodaj.*

HD6141	Doma narejeni pomfri	Zamrznjen pomfri
Maksimalna količina	1000 gramov	700 gramov
Priporočena količina za najboljši končni učinek	450 gramov	400 gramov

HD6145, HD6143	Doma narejeni pomfri	Zamrznjen pomfri
Maksimalna količina	1250 gramov	900 gramov
Priporočena količina za najboljši končni učinek	650 gramov	500 gramov

V tem aparatu ne cvrite azijskih riževih pogač (ali podobnih vrst hrane), ker lahko povzročite močno špricanje in penjenje olja oz. masti.

- 7** Pazljivo vstavite košaro v cvrtnik, ne da bi jo potopili v olje ali mast (sl. 9).

Pazite, da bo košara vstavljena pravilno.

- 8** Zaprite pokrov.

- 9** Le model HD6145: Nastavite primerni čas cvrenja (glej odsek "Časovnik" v tem poglavju).

Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

10 Pritisnite sprostilni gumb na ročki košare in jo pazljivo spustite na njen najnižji položaj (sl. 10).

- ▶ *Za dober končni rezultat se držite navodil o času priprave, ki je omenjen na embalaži živila, ki ga boste cvrli ali v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.*
- ▶ *Za enakomerno zlatorjavo barvo, med cvrtjem nekajkrat dvignite košaro iz olja oz. maščobe in vsebino rahlo pretresite.*

Časovnik (le model HD6145)

Časovnik označuje konec časa cvrenja, vendar cvrtnika NE izklopi.

Nastavitev časovnika

1 Pritisnite gumb časovnika za nastavitev časa cvrtja v minutah (sl. 11).

Nastavljeni čas se bo pokazal na prikazovalniku.

2 Držite stisnjen gumb, da se minute hitreje premikajo naprej. Ko dosežete zahtevani čas, gumb spustite.

- ▶ *Maksimalni čas, ki ga je možno nastaviti je 99 minut.*
- ▶ *Nekaj sekund zatem, ko nastavite čas, ga začne časovnik odštetati.*
- ▶ *Ko časovnik odšteva čas, preostali čas cvrenja utripa na prikazovalniku. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.*

3 Če nastavljeni čas ni pravilen, ga lahko zbrišete s stiskom gumba za dve sekundi, v trenutku, ko se začne čas odštetati (to je, ko začne čas utripati). Držite gumb pritisnjen, dokler se na prikazovalniku ne pojavi "00". Sedaj lahko nastavite pravilni čas cvrenja.

4 Ko se nastavljeni čas izteče, boste zaslišali zvočni signal. Po 10 sekundah se bo signal ponovil. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

Po cvrtju

1 Dvignite ročaj, da vzdignete košaro na najvišji položaj, to je položaj odcejanja (sl. 12).

2 Odprite pokrov s pritiskom na gumb za odpiranje pokrova (sl. 13).

Pazite na vročo paro in možno špricanje olja.

3 Pazljivo odstranite košaro iz cvrtnika.

Otresite košaro nad cvrtnikom, da odteče odvečno olje oz. mast ali postavite košaro v položaj odcejanja, na konzolo v notranjosti posode. Postavite ocvrto hrano v skledo ali cedilo, v katerem naj bo servieta, ki vpija maščobo.

4 S stikalom za vklop/izklop cvrtnik izklopite.

Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop ugasne.

5 Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.

Cvrtnika ne premikajte, dokler se olje oz. mast v njem dovolj ne ohladi, kar traja približno 60 minut.

- ▶ *Če cvrtnika ne uporabljate redno, vam svetujemo, da olje oz. mast odstranite iz njega in ju shranite v dobro zaprti posodi, najbolje v hladilniku ali v hladnem prostoru. Olje oz. mast vlijte v posodo skozi gosto sito, ki bo zadržalo ostanke hrane. Preden izpraznete notranjo posodo cvrtnika, odstranite košaro za cvrtje.*
- ▶ *Če se v cvrtniku nahaja trda mast, pustite, da se v njem zgosti in ga shranite z mastjo vred (glej poglavje "Priprava za uporabo", odstavek "Olje in mast").*

Čiščenje

Počakajte, da se olje oz. mast dovolj ohladi.

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

- 1** Odstranite filter iz pokrova, tako da ga povlečete navzgor (sl. 14).
- 2** Odprite pokrov.
- 3** Odstranite pokrov, tako da ga povlečete navzgor (sl. 15).
- 4** Dvignite košaro za cvrtje iz aparata.
- 5** Iz cvrtnika odstranite kontrolno ploščo z grelnim elementom in jo položite na varno, suho mesto.

Kontrolne plošče z grelnim elementom nikoli ne potaplajte v vodo, niti je z njo ne spirajte!

Po potrebi očistite ta del z vlažno krpo.

- 6** Odstranite notranjo posodo iz aparata in izlijte ven olje oz. mast (sl. 16).
- 7** Vse dele, razen kontrolne plošče z grelnim elementom, lahko perete v pomivalnem stroju in v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta.
- 8** Ohišje, notranjo posodo, pokrov, filter in košaro operite v vroči vodi z nekaj detergenta za posodo ali pa v pomivalnem stroju.

Opomba: Filter lahko očistite tudi tako, da ga takrat, ko čistite pokrov, pustite v njem.

- 8** Vse dele sperite s svežo vodo in jih temeljito posušite.
- Večino vode s filtra lahko odstranite, če filter otresete nad odtokom.

Deli, ki se lahko perejo v pomivalnem stroju

- Pokrov
- Notranja posoda
- Odstranljivi filter
- Košara za cvrtje
- Ohišje

Zamenjava olja ali masti

Ker olje in mast razmeroma hitro izgubljata koristne karakteristike, svetujemo redno menjavanje. To naredite po sledečem postopku:

Če uporabljate cvrtnik v glavnem za cvrtje pomfrija, in če po vsaki uporabi precedite olje oz. mast, lahko to olje ali mast uporabite 10 do 12 krat, preden jo je potrebno zamenjati. Če pripravljate hrano, ki je bogata s proteini (meso ali ribe), morate olje oz. mast menjavati pogosteje.

- 1** Istega olja nikoli ne uporabljajte več kot 6 mesecev in vedno upoštevajte navodila na embalaži.
- 2** Nikoli ne dodajajte svežega olja ali masti že uporabljenemu olju oz. masti.
- 3** Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
- 4** Olje ali mast morate obvezno zamenjati, če se pri segrevanju začeta peniti, če imata močan, neprijeten duh ali okus, ali če potemnita ali se zgostita.

Odstranitev uporabljenega olja ali masti

Vlijte uporabljeno olje ali tekočo mast nazaj v originalno (če jo je možno ponovno zapreti) embalažo. Trdno mast lahko pustite, da se strdi v cvrtniku (brez košare v njem) in jo nato s kuhalnico zajamete ven in jo zavijete v časopisni papir. Če je možno, lahko embalažo ali papir odvržete v smetnjak za nerazgradljivo materijo) ali ju odvržete v skladu z okoljevarstveno regulativo v vaši državi.

Shranjevanje

- 1** Namestite vse dele nazaj na/v aparat in zaprite pokrov.
- 2** Zvijte kabel, potisnite ga v predelek za kabel in pritrдите vtikač (sl. 17).
- 3** Dvignite cvrtnik za njegove ročke.

Nasveti za cvrtje

Pregled časa priprav in temperatur cvrtja glejte v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.

Doma narejeni pomfri

Najokusnejši in najbolj hrustljav pomfri boste naredili na sledeči način:

- 1** Uporabite čvrst krompir in ga narežite na palčke. Sperite palčke s hladno vodo. S tem preprečite, da bi se med cvrtjem sprijele med seboj.
 - ▶ *Palčke temeljito posušite.*
- 2** Pomfri ocvrte dvakrat: prvič za 4-6 minut na temperaturi 160°C, drugič pa za 5-8 minut na temperaturi 175°C.
- 3** Dajte pomfri v skledo in jo potesite. Preden ga drugič ocvrete počakajte, da se ohladi.

Zamrznjena hrana

Zamrznjen pomfri je bil že skuhan, tako da ga je potrebno ocvreti le enkrat v skladu z navodili na embalaži.

Ko hrano iz zamrzovalnika (-16 to -18°C) potopite v olje oz. mast, povzroči to občutno ohladitev olja in masti. Ker se hrana ne zacvre takoj, lahko vpije preveč olja ali masti.

Da to preprečite, upoštevajte naslednje ukrepe:

- Najbolje je, da zamrznjeno hrano pred cvrtjem odtajate na sobno temperaturo, razen če je na embalaži hrane, ki jo boste cvrli, navedeno drugače.
- Pazljivo otresite s hrane čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat (upoštevajte tabelo s časi priprav in temperaturami cvrtja).
- Temperaturo cvrtja izberite na podlagi priporočenih temperatur v tabeli na koncu teh navodil za uporabo ali na embalaži živila, ki ga boste cvrli. Če ni nobenih navodil, izberite temperaturo 175°C.
- Hrano pazljivo potopite v olje ali mast, ker lahko zamrznjena hrana povzroči divje brbotanje vročega olja oz. masti.

Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

- 1** Segrejte olje ali mast na temperaturo 160°C.

- 2** Položite v olje dve tanki rezini kruha ali nekaj vejic peteršilja.
- 3** Počakajte, da izginejo vsi mehurčki in s kuhalnico odstranite kruh ali peteršilj iz cvrtnika. Olje ali mast bosta imela sedaj ponovno nevtralen okus.

Okolje

- D** Ko boste aparat zavrgli, ga ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga izročite na uradno zbirno mesto za recikliranje tovrstnih odpadkov. S tem boste pomagali ohraniti okolje (sl. 18).

Preden aparat zavržete, odstranite baterijo iz časovnika (le model HD6145) (sl. 19).

- 1** Za odstranitev plošče časovnika uporabite majhen izvijač s ploskim koncem.
- 2** Odstranite baterijo. Ne odvrzite je v smeti z običajnimi odpadki, temveč jo izročite na uradno določeno mesto za zbiranje tovrstnih odpadkov.

Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacijo, ali če imate z delovanjem aparata težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu www.philips.com ali pa pokličite Philipsov svetovalni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega svetovalnega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego (www.ntt.si). Pozor: Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali za (pol-) profesionalne namene, ali če se uporablja na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips v takem primeru ne bo prevzel odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Knezov štradoln 94, 1000 Ljubljana, tel: +386 1 280 95 40.

Reševanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana nima zlatorjave barve in/ali ni hrustljava.	Izbrana temperatura je prenizka in/ali se hrana ni dovolj dolgo cvrla.	Na embalaži hrane ali v tabeli na koncu teh navodil preverite, ali ste izbrali pravilno temperaturo in/ali čas priprave. Nastavite temperaturni regulator na pravilno temperaturo.
	V košari je preveč hrane.	Nikoli ne cvrite naenkrat več hrane kot je navedeno v tabeli.
	Olje ali mast se ne segrejeta dovolj.	Lahko da je pregorela varovalka, kar je povzročilo samodejni izklop aparata. Z malim izvijačem previdno pritisnite resetirni gumb na hrbtini strani kontrolne plošče.
		Pazite na to, da bo olje ali mast dovolj vroče/vroča, preden vstavite hrano v košaro (glej poglavje "Uporaba aparata").
Cvrtnik oddaja neprijeten vonj.	Odstranljivi filter je zasičen.	Odstranite filter in ga operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
	Olje ali mast nista več dovolj sveža.	Zamenjajte olje oz. mast. Redno precejajte olje ali mast, da ostaneta dlje časa sveža.
	Vrsta olja oz. masti ni primerna za globoko ocvrto hrano.	Uporabljajte le kvalitetno olje za cvrtje oz. tekočo mast za cvrtje. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
Para uhaja iz drugih mest, ne iz filtra.	Pokrov ni pravilno zaprt.	Preverite, ali je pokrov pravilno zaprt.
	Odstranljivi filter je zasičen.	Odstranite filter in ga operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
Olje ali mast se med cvrenjem prelivata preko roba cvrtnika.	V cvrtniku je preveč olja oz. masti.	Pazite, da olje oz. mast ne prekoračita maksimalnega nivoja v cvrtniku.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Pred začetkom cvrtja hrano temeljito posušite in jo cvrite v skladu s temi navodili za uporabo.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Ne cvrite naenkrat več hrane kot je navedeno v tabeli.
Olje oz. mast se med cvrtjem močno peni.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Pred cvrtjem hrano temeljito posušite.
	Vrsta olja ali masti, ki jo uporabljate, ni primerna za globoko ocvrto hrano.	Uporabljajte le kvalitetno olje za cvrtje oz. tekočo mast za cvrtje. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
	Notranja posoda ni dobro očiščena.	Očistite notranjo posodo kot je opisano v teh navodilih za uporabo.
V cvrtniku ni filtra ali pa je poškodovan.	Prosimo, obiščite Philipsovo spletno stran www.philips.com ali pa se obrnite na pooblaščen servisno mrežo (www.ntt.si).	
Cvrtnik ne deluje.	Kontrolna ploča ni bila pravilno vstavljena.	Pazite na to, da kontrolno ploščo pravilno namestite. Ko se kontrolna plošča pravilno zaskoči v svojem položaju, boste zaslišali klik.
	Varnostni samodejni izklop je izklopil aparat.	Počakajte, da se olje ohladi in zatem pritisnite reset tipko (glej poglavje "Varnostne funkcije"). Če aparat še vedno ne deluje, se obrnite na trgovca ali pooblaščen servis.

Casi priprav in nastavitve temperature

V spodnji tabeli je prikazano, koliko določene vrste hrane lahko pripravljate naenkrat in katero temperaturo cvrtja naj izberete.

Če se navodila na embalaži hrane, ki jo nameravate cvreti, razlikujejo od teh v tabeli, vedno upoštevajte navodila na embalaži.

*) Glejte tudi "Nasveti za cvrtje" za pripravo doma narejenega pomfrija.

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina po seriji	Čas cvrtja (minute) sveže ali (delno) odmrznjene hrane	Čas cvrtja (minute) zamrznjene hrane
160°C	Doma narejen pomfri*) 1. cikel cvrtja	600g	4-6 (dajte na 175°C v tej tabeli glede 2. cikla)	-
	Sveže ribe	450g	5-7	-
170°C	Piščanec (bedra)	3-5 kosov	12-15	15-20
	Sirovi kroketi	5 kosov	4-5	6-7
	Male krompirjeve palačinke	4 kosi	3-4	4-5
175°C	Zelenjavni cvrtnjaki (gobe, cvetača)	8-10 kosov	2-3	-
	Doma narejen pomfri*) 2. cikel cvrtja	600 g	5-8	-
180°C	Zamrznjen pomfri	450 g	-	5-6
	Čips (zelo tanke krompirjeve rezine)	600 g	4	-
	Krompirjevi kroketi	4-5 kosov	4-5	6-7
	Kitajski spomladanski zvitki	2-3 kosi	6-7	10-12
180°C	Vietnamski spomladanski zvitki	5-6 kosov	5-6	8-10
	Piščančji kroketi	8-10 kosov	3-4	4-5
	Mini prigrizki	8-10 kosov	3-4	4-5
	Mesne kroglice (male)	8-10 kosov	3-4	4-5
	Dagnje	12-15 kosov	2-3	3-4
	Rakci	8-10 kosov	3-4	4-5
	Jabolčni cvrtnjaki	5 kosov	3-4	4-5
190°C	Melananci (kolobarji)	600 g	3-4	-
	Krofi	3-4 kosi	5-6	-
	Kamembert (krhek)	2-4 kosi	2-3	-
	Dunajski zrezek	2 kosa	3-4	-

Увод

Уважаеми клиенти, да Ви е честит новият фритюрник Cucina на Philips. Вашият нов фритюрник ще Ви даде възможност да пригответе лесно и сигурно всички видове пържени храни!

Общо описание

- A** Капак
- B** Подвижен, измиваем филтър
- C** Кошница за пържене
- D** Подвижен вътрешен съд
- E** Бутон за отваряне на капака
- F** Цифров таймер (само HD6145)
- G** Температурен регулатор
- H** Светлинен температурен индикатор
- I** Ключ вкл./изкл.
- J** Отделение за прибиране на кабела
- K** Кабел

Важно

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

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен контакт.
- Ако хранящият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, иначе гаранцията Ви ще стане невалидна.
- Почистете старателно отделните части на фритюрника, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване"). Внимавайте всички части да са напълно изсъхнали, преди да налеете олио или друга течна мазнина във фритюрника.
- Никога не потапяйте във вода командния панел с прикрепения към него нагревателен елемент и не ги мийте под течаща вода. Командният панел може да се почиства само с влажна кърпа и малко течен миеш препарат.
- Не включвайте уреда, преди да сте го напълнили с олио или друга мазнина. Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен до височина между двата знака за ниво от вътрешната страна на вътрешния съд.
- По време на пърженето през филтъра се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Трябва също така да се пазите от гореща пара, когато отваряте капака.
- Пазете уреда от достъп на деца. Не оставяйте хранящият кабел да виси извън ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за (полу-)професионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията от това ръководство за експлоатация, гаранцията ще стане невалидна и Philips няма да поема отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Пържете продуктите до златисто-жълт цвят вместо тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и житни продукти при температура над 175°C (за да се минимизира образуването на акриламид).

Защитни устройства

Предпазен прекъсвач

Този уред е съоръжен с предпазен прекъсвач, който изключва уреда при прегряване. Това може да се случи, ако няма достатъчно мазнина във фритюрника или ако в него се топят парчета твърда мазнина, което може да попречи на нагревателният елемент да отдава топлината си.

Направете следното, ако фритюрникът спре да работи:

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

Сега уредът е отново готов за употреба.

Автоматично изключване (само HD6145)

Фритюрникът се изключва автоматично след 2 часа. Когато стане това, ще изгасне светлинният индикатор за включено електрозахранване в ключа вкл./изкл.

- ▶ За да включите пак уреда, натиснете отново ключа вкл./изкл.

Защитен ключ

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

- ▶ Внимавайте винаги командният панел да е правилно наместен (да се чуе щракване) (фиг. 2).

Хладна зона

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

Подготовка за употреба

- 1** Сложете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, извън достъпа на деца.

Ако искате да сложите фритюрника върху печката, внимавайте плочите на печката да са изключени и да са изстинали.

- 2** Налейте в сухия фритюрник олио, друга течна мазнина или разтопена твърда мазнина до знака MAX отвътре във вътрешния съд (вж. раздел "Олио и други мазнини" за указания за начина на използване на твърда мазнина) (фиг. 4).

HD6141	Олио	Твърда мазнина	HD6145, HD6143	Олио	Твърда мазнина
Мин.	2,2 литра	1925 грама	Мин.	3,2 литра	2800 грама
Макс.	2,5 литра	2200 грама	Макс.	3,5 литра	3050 грама

Олио и други мазнини

Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина!

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

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

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

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

Използване на уреда**Пържене**

Внимавайте: от филтъра в капака ще излиза гореща пара по време на пърженето.

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт (фиг. 5).

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

- 2** Включете фритюрника с натискане на ключа вкл./изкл.

Светва индикаторът за включено електрозахранване в ключа вкл./изкл.

- 3** Нагласете температурния регулатор на желаната температура (150-190°C) (фиг. 6).

Температурният индикатор светва.

- За информация относно избора на температура проверете в опаковката на храната, която ще се пържи, или в таблицата в края на това ръководство за експлоатация.
- Мазнината ще се подгрее до избраната температура за 10 до 15 минути.
- Когато температурният индикатор остане изгаснал известно време, мазнината е достигнала зададената температура.
- След като се изпържи една порция, температурният индикатор също така светва. Изчакайте докато остане изгаснал известно време, преди да пържите следващата порция.
- ▶ *Можете да оставите кошницата във фритюрника, докато той се нагрива.*

- 4** Вдигнете дръжката, за да преместите кошницата в най-високото ѝ положение (фиг. 7).

- 5** Отворете капака с натискане на бутона за отваряне. Капакът ще се отвори автоматично (фиг. 8).

- 6** Извадете кошницата от фритюрника и сложете продуктите за пържене в нея.

- ▶ *За най-добри резултати от пърженето Ви препоръчваме да не превишавате посочените по-долу максимални количества.*

HD6141	Прясно изпържени картофки	Пържени картофки от замразен полуфабрикат
Максимално количество	1000 грама	700 грама
Препоръчвано количество за най-добър резултат	450 грама	400 грама

HD6145, HD6143	Прясно изпържени картофки	Пържени картофки от замразен полуфабрикат
Максимално количество	1250 грама	900 грама
Препоръчвано количество за най-добър резултат	650 грама	500 грама

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

7 Сложете внимателно кошницата във фритюрника, без да я спускате в мазнината (фиг. 9). Внимавайте кошницата да е правилно пъхната.

8 Затворете капака.

9 Само за HD6145: Задайте необходимото време за пържене (вж. раздела "Таймер" в тази част).

Можете също да използвате фритюрника и без да настроите таймера.

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

- ▶ За добър резултат се придържайте към времето за приготвяне, посочено на опаковката на хранителния продукт за пържене, или към времето за приготвяне, дадено в таблицата в края на това ръководство за експлоатация.
- ▶ За равномерно златисто изпържаване извадете няколко пъти кошницата от мазнината по време на пърженето и раздрусайте леко съдържанието.

Таймер (само HD6145)

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

Настройка на таймера

1 Натиснете бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути (фиг. 11). Зададеното време се показва на дисплея.

2 Задръжайте натиснат бутона, за да увеличавате бързо минутите. Отпуснете бутона, когато се достигне необходимото време за пържене.

- ▶ Максималната продължителност, която може да се зададе, е 99 минути.
- ▶ Няколко секунди, след като сте задали времето за пържене, таймерът ще започне обратно броене.
- ▶ Докато таймерът отброява обратно, на дисплея мига оставащото време за пържене. Последната минута се показва в секунди.

3 Ако зададеното време не е правилно, можете да го изтриете, като задръжите натиснат бутона на таймера за 2 секунди в момента, в който таймерът започне обратното броене (т.е. когато времето започне да мига). Дръжте бутона натиснат, докато на дисплея не се покаже "00". Сега можете да зададете правилното време за пържене.

4 Когато изтече зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 10 секунди звуковият сигнал ще се повтори. Можете да спрете звуковия сигнал чрез натискане на бутона на таймера.

След изпържването

1 Вдигнете дръжката, за да преместите кошницата в най-високото ѝ положение, т.е. в положение за оцеждане (фиг. 12).

2 Отворете капака с натискане на бутона за отваряне (фиг. 13).
Пазете се от горещата пара и възможно пръскане на олиото.

3 Извадете внимателно кошницата от фритюрника.

За да отстраните излишната мазнина, разтръскайте кошницата над фритюрника или оставете кошницата в положение за оцеждане, като я сложите в опората от вътрешната страна на съда. Изсипете изпържените продукти в купа или гевгир, в които има абсорбираща мазнините хартия, напр. кухненска хартия.

4 Изключете фритюрника с помощта на ключа вкл./изкл.

Светлинният индикатор за включено електрозахранване на ключа вкл./изкл. изгасва.

5 Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Не местете фритюрника, докато олиото или мазнината не се охладят достатъчно, което отнема около 60 минути.

- ▶ Ако не използвате редовно фритюрника, Ви препоръчвам да излеете течната мазнина и да я приберете в добре затворени съдове, за предпочитане в хладилник или на хладно място. Като пълните съдовете, наливайте мазнината през фина цедка, за да отстраните частиците храна. Извадете кошницата за пържене, преди да изпразвите вътрешния съд.
- ▶ Ако във фритюрника има по начало твърда мазнина, оставете я да замръзне във фритюрника и го приберете с мазнината в него (вж. глава "Подготовка за употреба", раздел "Олио и други мазнини").

Почистване

Изчакайте мазнината да се охлади достатъчно.

Не използвайте никакви абразивни (течни) почистващи препарати или материали (напр. фибро гъби) за почистване на уреда.

1 Свалете филтъра от капака, като го издърпате нагоре (фиг. 14).

2 Отворете капака.

3 Свалете капака, като го издърпате нагоре (фиг. 15).

4 Извадете кошницата за пържене от уреда.

5 Извадете командния панел с нагревателния елемент от фритюрника и го сложете на сигурно, сухо място.

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

Ако е необходимо, почиствайте тези части с влажна кърпа.

6 Извадете вътрешния съд от уреда и махнете мазнината (фиг. 16).

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

7 Измийте корпуса, вътрешния съд, капака, филтъра и кошницата за пържене в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.

Заб.: Можете също да измивате филтъра, като го оставите в капака, когато миете последния.

8 Изплакнете частите със сладка вода и ги изсушете напълно.

Можете да изтръскате филтъра над мивката, за да отстраните повечето от водата.

Части, устойчиви в съдомиялна машина

- Капак
- Вътрешна купа
- Подвижен филтър
- Кошница за пържене
- Корпус

Смяна на мазнината

Тъй като мазнините губят доста бързо вкусовите си качества, би трябвало редовно да сменяте мазнината. За да го направите, спазвайте следните указания.

Ако използвате фритюрника главно за приготвяне на пържени картофи и ако прецеждате мазнината след всяка употреба, можете да я използвате 10 до 12 пъти, преди да е необходимо да я сменяте. Ако използвате фритюрника за приготвяне на храни, които са богати на протеини (като например месо или риба), трябва по-често да сменяте мазнината.

- ▶ Никога не използвайте едно и също олио по-дълго от 6 месеца и винаги следвайте указанията от опаковката.
- ▶ Никога не добавяйте прясно олио или друга мазнина към вече използвани такива.
- ▶ Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
- ▶ Сменяйте винаги мазнината, ако започва да се разпенва при нагряване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и / или стане като сироп.

Изхвърляне на използвани мазнини

Изливайте използваните течни мазнини обратно в оригиналните им пластмасови бутилки (които могат отново да се затварят плътно). Можете да изхвърлите използвана мазнина, като я оставите да замръзне във фритюрника (без кошницата в него) и след това я изгребете с лопатка и я завиете във вестник. Ако има условия, можете да пуснете бутилката или вестника в контейнер за неподлежащи на компостиране отпадъци (но не и в такъв за отпадъци за компостиране) или да ги изхвърлите в съответствие с наредбите във Вашата страна.

Съхраняване

- 1** Сложете всички части обратно във / на фритюрника и затворете капака.
- 2** Навийте кабела, сложете го в отделението за прибиране на кабела и пъхнете щепсела в приспособлението за закрепването му (фиг. 17).
- 3** Вдигайте фритюрника за дръжките му.

Съвети за пържене

За общи сведения за времена за приготвяне и температурни настройки вж. таблицата в края на това ръководство за експлоатация.

Прясно изпържени картопки

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

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

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

► *Подсушете старателно пръчиците.*

2 Изпържете картофите на два пъти: първия път 4-6 минути при температура 160°C, втория път 5-8 минути при температура 175°C.

3 Сипете прясно изпържените картопки в купа и ги раздрусайте. Оставете картофките да изстинат, преди да ги изпържите втория път.

Замразени храни

Замразените продукти за пържене са предварително обработени термично, така че трябва да ги пържите само веднъж съгласно указанията на опаковката.

Хранителните продукти от фризера (-16 до -18°C) ще предизвикат значително охлаждане на мазнината, когато се потопят в нея. Тъй като продуктите не хващат веднага коричка, те могат също така да поемат прекалено много мазнина.

Вземайте следните мерки, за да предотвратите това:

- За предпочитане е да оставите замразените продукти да се размразят до стайна температура, преди да ги пържите, освен ако не е написано друго на опаковката на продуктите за пържене.
- Грижливо изтръскайте възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато не изсъхнат достатъчно.
- Не пържете прекалено големи количества наведнъж (вижте указанията в съответната таблица в това ръководство за експлоатация).
- Задайте температурата за пържене, посочена в таблицата в края на това ръководство за експлоатация или на опаковката на продуктите за пържене. Ако няма указания, изберете температура 175°C.
- Спускайте продуктите в мазнината много внимателно, тъй като замразените храни могат да предизвикат бурно кипване на горещата мазнина.

Премахване на неприятен вкус

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

1 Нагрейте мазнината до температура 160°C.

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

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

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус.

Опазване на околната среда

► Не изхвърляйте уреда след привършване на експлоатационния му срок заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Така ще помогнете за опазването на околната среда (фиг. 18). Извадете батерията от таймера (само модел HD6145), преди да изхвърлите уреда (фиг. 19).

1 Използвайте малка плоска отвертка, за да свалите таблото на таймера.

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 или се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Philips във Вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във Вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Philips [Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV].

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и / или не са хрупкави.	Избраната температура е прекалено ниска и / или продуктите не са пържени достатъчно дълго.	Проверете на опаковката на продуктите или в таблицата в края на това ръководство за експлоатация дали температурата и / или времето за приготвяне, които сте задали, са правилни. Нагласете температурния регулатор на правилната температура.
	В кошницата има прекалено много продукти.	Никога не пържете наведнъж по-голямо количество продукти от посоченото в съответната таблица.
	Мазнината не се нагрива достатъчно.	Може да е изгорял предпазителът на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Натиснете внимателно с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел.
		Внимавайте мазнината да е достатъчно гореща, преди да сложите хранителните продукти за пържене в кошницата (вж. част "Използване на уреда").
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Подвижният филтър е препълнен.	Извадете филтъра и го измийте с гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.
	Мазнината вече не е прясна.	Сменете мазнината. Редовно прецеждайте олиото или другите мазнини, за да ги запазвате по-дълго пресни.
	Използваният вид олио или друга мазнина не е подходящ за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
Излиза пара не само от филтъра, а и от други места.	Капакът не е затворен добре.	Проверете дали капакът е правилно затворен.
	Подвижният филтър е препълнен.	Извадете филтъра и го измийте с гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина.
По ръба на фритюрника прелива мазнина по време на пържене.	Във фритюрника има прекалено много мазнина.	Проверете дали мазнината във фритюрника не превишава знака за максимално ниво.
	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да започнете да ги пържите и ги пържете съгласно указанията в това ръководство за експлоатация.
	В кошницата за пържене има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-голямо количество продукти от посоченото в съответната таблица.
Мазнината се разпенва силно по време на пържене.	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да ги пържите.

Проблем	Възможна причина	Решение
	Използваният вид олио или друга мазнина не е подходящ за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
	Вътрешният съд не е почистен добре.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.
Няма филтър или филтърът е повреден.	Посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към местния търговец на уреди на Philips.	
Фритюрникът не работи.	Командният панел не е сглобен правилно.	Внимавайте командният панел да е правилно наместен. Трябва да чуete щракване, когато командният панел се захване на мястото си.
	Сработил е предпазният прекъсвач на уреда.	Оставете мазнината да се охлади и след това натиснете бутона за връщане в изходно положение (вж. част "Защитни устройства"). Ако уредът все още не работи, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз.

Времена за приготвяне и температурни настройки

Долната таблица показва какво количество от отделен вид хранителни продукти можете да пригответе наведнъж и какви температури на пържене и времена за приготвяне би трябвало да зададете.

Ако указанията на опаковката на хранителните продукти за готвене се различават от тези в таблицата, спазвайте винаги указанията от опаковката.

*) Вж. също в "Съвети за пържене" за приготвяне на прясно изпържени картофи.

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за пържене наведнъж	Време за пържене (минути) на пресни или (частично) размразени продукти	Време за пържене (минути) на замразени продукти
160°C	Прясно изпържени картофи*), I цикъл на пържене	600 г	4-6 (преминете към - 175°C в тази таблица за указания за II цикъл на пържене)	-
	Прясна риба	450 г	5-7	-
170°C	Пиле (бутчета)	3-5 броя	12-15	15-20
	Крокети със сирене	5 броя	4-5	6-7
	Картофени кюфтета	4 броя	3-4	4-5
175°C	Панирани зеленчуци (гъби, карфиол)	8-10 парчета	2-3	-
	Прясно изпържени картофи*), II цикъл на пържене	600 г	5-8	-
	Пържени картофи от замразен полуфабрикат	450 г	-	5-6
	Картофен чипс	600 г	4	-
180°C	Картофени крокети	4-5 броя	4-5	6-7
	Китайски пълнени палачинки	2-3 броя	6-7	10-12
	Виетнамски пълнени палачинки	5-6 броя	5-6	8-10
	Пилешки хапки	8-10 парчета	3-4	4-5
	Мини снакс	8-10 парчета	3-4	4-5
	Цариградски кюфтета	8-10 парчета	3-4	4-5
	Миди	12-15 броя	2-3	3-4
	Океански скариди	8-10 парчета	3-4	4-5
180°C	Панирани ябълкови резени	5 броя	3-4	4-5

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за пържене наведнъж	Време за пържене (минути) на пресни или (частично) размразени продукти	Време за пържене (минути) на замразени продукти
190°C	Патладжани (резени)	600 г	3-4	-
	Понички	3-4 броя	5-6	-
	Камамбер (овалян в галета)	2-4 парчета	2-3	-
	Виенски шницел	2 броя	3-4	-

Uvod

Draga mušterijo, čestitamo na kupovini nove Philips Cucina friteze. Vaša nova friteza vam omogućava da bezbedno i jednostavno pripremite sve vrste pržene hrane!

Opšti izgled

- A** Poklopac
- B** Uklonjivi filter koji se može prati
- C** Korpa friteze
- D** Uklonjiva unutrašnja činija
- E** Taster za oslobađanje poklopca
- F** Digitalni tajmer (samo HD6145)
- G** Kontrola temperature
- H** Lampica za temperaturu
- I** Prekidač za uklj./isklj.
- J** Odeljak za odlaganje kabla
- K** Kabl

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo upustvo, i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.

- Proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne električne mreže pre nego što priključite uređaj.
- Priključite uređaj samo na uzemljenu utičnicu.
- Ako je oštećen glavni kabl, on mora biti zamenjen od strane Philipsa, tj. servisnog centra ovlašćenog od strane Philipsa ili na odgovarajući način kvalifikovanih osoba, da bi se izbegao rizik.
- Radi ispitivanja ili opravke, uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips-ov servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite uređaj, inače će vaša garancija prestati da važi.
- Temeljito očistite zasebne delove friteze pre prve upotrebe uređaja (vidi poglavlje 'Održavanje'). Vodite računa da svi delovi budu potpuno suvi pre nego što napunite fritezu uljem ili tečnom mašču.
- Nemojte uranjati kontrolnu ploču na koju je spojen grejni element, u vodu, i nemojte je prati pod slavinom. Kontrolna ploča se sme čistiti samo sa vlažnom krpom i nešto tečnosti za pranje.
- Nemojte uključivati uređaj pre nego što ga napunite uljem ili mašču. Vodite računa da friteza uvek bude napunjena do nivoa između dve oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje činije.
- Tokom prženja, kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare treba da se čuvate kada otvarate poklopac.
- Držite uređaj izvan domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj uređaj stoji.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Ako se uređaj upotrebljava nepropisno ili za (polu-)profesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu s uputstvima za upotrebu, garancija će postati nevažeća i Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Pržite namirnice tako da postanu zlatno-žute umesto crne ili smeđe boje, i uklonite ostatke zagorevanja! Nemojte da pržite skrobaste namirnice, posebno krompir i žitarice, na temperaturi iznad 175°C (da biste minimizovali stvaranje akril amida).

Sigurnosne funkcije

Zaštita od pregrevanja

Uređaj je opremljen termalnom sigurnosnom sklopkom, koja isključuje uređaj u slučaju pregrevanja. Ovo se može desiti u slučaju da u fritezi nema dovoljno ulja ili masti, ili u slučaju da se u fritezi tope komadi masti u čvrstom stanju, što sprečava grejni element da stvorenu toplotu oslobodi dovoljno brzo.

Ako friteza više ne radi, preduzmite sledeće mere:

- 1** Ostavite uređaj da se ohladi. To će trajati pribl. 15 minuta.
- 2** Malim odvijačem pažljivo pritisnite taster za resetovanje na zadnjoj strani kontrolne ploče (sl. 1).

Sada je uređaj opet spreman za upotrebu.

Automatsko isključenje (samo HD6145)

Friteza će se automatski isključiti posle 2 sata. Kada se ovo desi, svetlo u prekidaču za uklj./isklj. će se ugasiti.

- ▶ Da ponovo uključite uređaj, ponovo pritisnite prekidač za uklj./isklj. .

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač na kontrolnoj ploči obezbeđuje da se grejni element može uključiti samo ukoliko je kontrolna ploča stavljena ispravno.

- ▶ Uvek vodite računa da je kontrolna ploča stavljena ispravno (klik) (sl. 2).

Nezagrejana zona

Tokom prženja, odvojeni delići namirnica se skupljaju na dnu unutrašnje posude. Pošto je grejni element postavljen na određenom rastojanju iznad dna unutrašnje posude, on primarno zagreva ulje ili mast koja se nalazi iznad njega, dok ulje ili mast koja se nalazi između dna unutrašnje posude i grejnog elementa, ostaje relativno nezagrejana (nezagrejana zona). Ovo sprečava da komadići namirnica koji završe u ovoj zoni, izgore, što uvećava broj mogućih ponovnih upotreba ulja ili masti.

Priprema za upotrebu

- 1** Stavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu, van domašaja dece. Ako želite da stavite fritezu na šporet, vodite računa da su ringle na šporetu isključene i hladne.
- 2** Napunite fritezu uljem, tečnom ili istopljenom čvrstom mašću, do oznake MAX na unutrašnjoj strani unutrašnje posude (vidi deo 'Ulje i mast' za uputstva u vezi upotrebe čvrste masti) (sl. 4).

HD6141	Ulje	Čvrsta mast	HD6145, HD6143	Ulje	Čvrsta mast
Min.	2.2 litra	1925 grama	Min.	3.2 litara	2800 grama
Maks.	2.5 litra	2200 grama	Maks.	3.5 litra	3050 grama

Ulje i mast**Nikad nemojte mešati različite vrste ulja ili masti!**

Savetujemo vam da upotrebljavate ulje za prženje ili tečnu mast za prženje, najbolje ulje biljnog porekla ili mast bogatu nezasićenim mastima (npr. linolejska kiselina).

Moguće je koristiti kuhinjsku mast u čvrstom stanju, ali su u tom slučaju neophodne dodatne mere opreza kako bi se sprečilo prskanje masti i pregrevanje ili oštećivanje grejnjog elementa.

- 1** Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri u običnom tiganju.
- 2** Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.
- 3** Odložite fritezu s ponovo stegnutom mašću na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast mnogo ohladi, može početi da prska kada se istopi. Viljuškom napravite nekoliko rupica u ponovo očvrsljeloj masti da biste ovo sprečili (sl. 3).

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

Upotreba**Prženje**

Budite oprezni: u toku pripremanja hrane iz filtera izlazi vrela para.

- 1** Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu (sl. 5). Vodite računa da kabl za napajanje ne dođe u dodir sa vrelim delovima uređaja.
- 2** Uključite fritezu pritiskom na prekidač za uklj./isklj.
Pali se lampica za napajanje u prekidaču za uklj./isklj..
- 3** Podesite kontrolu temperature na potrebnu temperaturu (150-190°C) (sl. 6).
Pali se lampica za temperaturu.
 - Za informacije o tome koju temperaturu treba podesiti, proverite pakovanje namirnice koju ćete pržiti, ili tabelu pri kraju ovog uputstva za upotrebu.
 - Ulje ili mast će se zagrejati do izabrane temperature za 10 do 15 minuta.
 - Kada lampica za temperaturu ostane isključena neko vreme, ulje ili mast je dostigla podešenu temperaturu.
 - Kontrolna lampica takođe se pali kada je pripremanje završeno. Nakon što se lampica ugasi, sačekajte neko vreme pre prženja naredne količine.
 - ▶ *Žičanu posudu možete ostaviti u fritezi dok se friteza zagreva.*
- 4** Podignite ručicu da biste podigli korpu u najviši položaj (sl. 7).
- 5** Otvorite poklopac pritiskom na taster za oslobađanje. Poklopac će se automatski otvoriti (sl. 8).
- 6** Izvadite korpu iz friteze i u korpu stavite hranu koju želite da pržite.
 - ▶ *Da biste postigli najbolje rezultate, savetujemo vam da ne prekoračujete maksimalne količine navedene ispod.*

HD6141	Domaći pomfrit	Zamrznuti pomfrit	HD6145, HD6143	Domaći pomfrit	Zamrznuti pomfrit
Maksimalna količina	1000 grama	700 grama	Maksimalna količina	1250 grama	900 grama
Preporučena količina za najbolji krajnji rezultat	450 grama	400 grama	Preporučena količina za najbolji krajnji rezultat	650 grama	500 grama

Nemojte pržiti azijske pirinčane kolačiće (ili slične vrste hrane) u ovom uređaju jer bi to moglo izazvati obimno prskanje ili opasno ključanje ulja ili masti.

7 Pažljivo stavite korpu u fritezu ne spuštajući je u ulje ili mast (sl. 9).
Uverite se da je korpa stavljena propisno.

8 Zatvorite poklopac.

9 Samo HD6145: Podesite potrebno vreme prženja (vidi deo 'Tajmer' u ovom poglavlju).
Fritezu možete koristiti i bez podešavanja tajmera.

10 Pritisnite taster za oslobađanje na ručici korpe i pažljivo je spustite na njen najniži položaj (sl. 10).

- ▶ *Za dobar krajni rezultat, držite se vremena pripremanja koje je navedeno na pakovanju namirnice koja se priprema ili vremena navedenog u tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu.*
- ▶ *Kako bi rezultat prženja bila ravnomerna rumena boja, u toku prženja nekoliko puta podignite žičanu posudu iz ulja ili masti, i lagano protresite sadržaj.*

Tajmer (samo HD6145)

Tajmer označava kraj prženja, ali NE isključuje fritezu.

Podešavanje tajmera

1 Pritisnite taster tajmera da podesite vreme prženja u minutima (sl. 11).
Podešeno vreme će se prikazati na displeju.

2 Zadržite taster pritisnut i broj minuta će se povećavati. Kada podesite željeno vreme, otpustite taster.

- ▶ *Maksimalno vreme koje može da se podesi je 99 minuta.*
- ▶ *Nekoliko sekundi pošto ste podesili vreme prženja, tajmer će početi da odbrojava.*
- ▶ *Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme prženja će treptati na displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.*

3 Ako podešeno vreme nije ispravno, možete ga obrisati držeći dugme tajmera pritisnuto 2 sekunde u trenutku kada tajmer počne odbrojavanje (tj. kada vreme počne da trepće). Držite dugme pritisnuto sve dok se na displeju ne pojavi '00'. Sada možete podesiti ispravno vreme prženja.

4 Kada prethodno podešeno vreme bude isteklo, čućete zvučni signal. Nakon 10 sekundi isti signal će se ponoviti. Zvučni signal možete prekinuti ponovnim pritiskom na taster.

Posle prženja

1 Podignite ručicu da podignete korpu u najviši položaj, tj. položaj za ocedivanje (sl. 12).

2 Otvorite poklopac pritiskom na taster za oslobađanje (sl. 13).
Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

3 Pažljivo izvadite žičanu posudu iz friteze.

Da biste uklonili višak ulja ili masti, protresite korpu iznad friteze ili stavite korpicu u položaj za ocedivanje stavljajući je na nosač s unutrašnje strane posude. Stavite prženu hranu u jednu posudu ili na cediljku pokrivenu papirom koji upija mast, odnosno kuhinjskim papirom.

4 Isključite fritezu pomoću prekidača za uklj./isklj.
Gasi se lampica u prekidaču za uklj./isklj..

5 Nakon upotrebe isključite uređaj iz utičnice.

Nemojte da pomerate fritezu sve dok se ulje ili mast ne ohladi dovoljno, što traje približno 60 minuta.

- ▶ Ukoliko fritezu ne upotrebljavate redovno, savetujemo da ulje ili tečnu mast nakon hladjenja čuvate u dobro zatvorenim bocama, najbolje u frižideru ili na hladnom mestu. Boce napunite tako što ćete ulje ili mast sipati kroz fino sito, kako biste uklonili čestice hrane. Pre pražnjenja unutrašnje posude, uklonite žičanu posudu.
- ▶ Ako se u fritezi nalazi čvrsta mast, ostavite mast da očvrstne u fritezi i odložite je zajedno s mašću (vidi poglavlje 'Priprema za upotrebu', deo 'Ulje i mast').

Održavanje

Čekajte dok se ulje ili mast ohladi dovoljno.

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

- 1** Uklonite filter sa poklopca tako što ga povučete uvis (sl. 14).
- 2** Otvorite poklopac.
- 3** Skinite poklopac povlačeći ga uvis (sl. 15).
- 4** Podignite korpu friteze iz uređaja.
- 5** Uklonite kontrolnu ploču s grejnim elementom iz friteze i stavite je na bezbedno i suvo mesto.

Nikad nemojte uranjati kontrolnu ploču s grejnim elementom u vodu i nemojte je ispirati ispod slavine!

Ako je nepohodno, očistite ovaj deo vlažnom krpom.

- 6** Izvadite unutrašnju posudu iz uređaja i uklonite ulje ili mast (sl. 16).
- ▶ Svi delovi osim kontrolne ploče sa grejnim elementom mogu da se peru u mašini za pranje sudova ili u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje.
- 7** Čistite kućište, unutrašnju posudu, poklopac, filter i korpu friteze u vreloj vodi s nešto sredstva za pranje sudova ili u mašini za sudove.
Napomena: Filter možete da čistite i tako što ga kod pranja ostavite u poklopcu.
- 8** Isperite delove čistom vodom, i temeljno ih osušite.
Filter možete da protresete iznad sudopere da biste uklonili veći deo vode.

Delovi otporni na pranje u mašini za posude

- Poklopac
- Unutrašnja činija
- Uklonjivi filter
- Korpa za prženje
- Kućište

Promena ulja ili masti

Pošto ulje i mast gube svoje dobre osobine vrlo brzo, treba redovno da ih menjate. Da biste to uradili, sledite uputstva ispod:

Ako fritezu koristite uglavnom za pripremu pomfrita i ako posle svake upotrebe sipate ulje kroz sito, ulje ili mast možete da koristite 10 do 12 puta pre nego što morate da ih promenite. Ako koristite fritezu za pripremanje hrane bogate proteinima (poput mesa ili ribe), onda treba da češće menjate ulje ili mast.

- ▶ Nikada ne upotrebljavajte isto ulje duže od 6 meseci, i uvek sledite uputstva na pakovanju.
- ▶ Nikad nemojte dodavati sveže ulje upotrebljavanom ulju ili masti.
- ▶ Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
- ▶ Uvek promenite ulje ili mast ako počne da pravi penu pri zagrevanju, ako ima jak miris, odnosno ukus, ili ako potamni i/ili postane gusta poput sirupa.

Odbacivanje upotrebljenog ulja ili masti

Vratite korišćeno ulje ili tečnu mast u odgovarajuću originalnu plastičnu bocu. Možete da se oslobodite korišćene masti tako što pustite da ona očvrсне u fritezi (bez korpe) i zatim je postepeno izvadite iz friteze pomoću lopatice i na kraju zavijete u novinski papir. Ako je moguće, bocu ili zamotuljak od novina bacite u kantu za neorganske otpatke (ne u kantu za organske otpatke) ili ih se oslobodite u saglasnosti sa propisima u vašoj zemlji.

Odlaganje

- 1** Vratite sve delove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 2** Namotajte kabl, stavite ga u odeljak za odlaganje kabla i stavite utikač na odgovarajući držač (sl. 17).
- 3** Podignite fritezu držeći ručice.

Saveti za prženje

Za pregled vremena pripremanja i podešavanja temperature, vidite tabelu na kraju ovog uputstva za upotrebu.

Domaći pomfrit

Na sledeći način pravićete najukusniji i najhrskaviji pomfrit:

- 1** Koristite čvrste krompire u iseckajte ih u štapiće. Isperite štapiće hladnom vodom. Ovo će ih sprečiti da se lepe jedan za drugi tokom prženja.
 - ▶ *Temeljito osušite štapiće.*
- 2** Pržite pomfrit dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160°C, drugi put 5-8 minuta pri temperaturi od 175°C.
- 3** Stavite vaš pržene krompiriće u činiju i protresite ih. Ostavite pomfrit da se ohladi pre nego što ga pržite drugi put.

Zamrznuta hrana

Zamrznuti pomfrit je prethodno već pripremljen, tako da samo jednom treba da ga ispržite u skladu s uputstvom na ambalaži.

Namirnice iz frižidera (-16 do -18°C) će dovesti do značajnog hlađenja ulja ili masti kada ih uronite u ulje ili mast. Zato što se namirnica ne isprži odmah, ona takođe može upiti previše ulja ili masti.

Da biste to sprečili, preduzmite sledeće korake:

- Ako je moguće, dozvolite da se smrznuta hrana pre prženja odmrzne na sobnoj temperaturi, osim ako na pakovanju nije drugačije napisano.
- Pažljivo otresite što je moguće više vode i leda i lupkajte namirnice sve dok ne budu suve koliko treba.

- Nemojte pržiti velike količine odjednom (pogledajte odgovarajuću tabelu u ovom uputstvu za upotrebu).
- Izaberite temperaturu prženja koja je navedena u tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu ili na ambalaži namirnice koja treba da se prži. Ako ne postoje uputstva, izaberite temperaturu od 175°C.
- Vrlo lagano spuštajte namirnice u ulje ili mast, jer zamrznuta hrana može izazvati opasno prskanje vrućeg ulja ili masti.

Uklanjanje neželjene arome

Određeni tipovi namirnica, naročito riba, mogu ulju ili masti dati neprijatnu aromu. Kako biste neutralisali aromu ulja ili masti:

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

Okolina

- ▶ Po isteku radnog veka, nemojte da bacate uređaj zajedno sa običnim otpacima iz domaćinstva, već ga predajte na zvaničnom mestu skupljanja materijala za reciklažu. Postupajući ovako, pomažete očuvanju okoline (sl. 18).

Uklonite bateriju tajmera (samo tip HD6145) pre nego što odbacite uređaj (sl. 19).

- 1** Za uklanjanje panela tajmera upotrebite mali šrafčiger.
- 2** Uklonite bateriju. Nemojte baciti bateriju sa običnim otpacima iz domaćinstva, već je predajte na zvaničnom mestu za sakupljanje.

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi www.philips.com, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Problemi

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Ispirana hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Izabrali ste suviše nisku temperaturu, i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.	Na pakovanju namirnice ili u tabeli na kraju ovog uputstva proverite da li je temperatura i/ili vreme pripremanja koje ste izabrali, ispravan. Podesite kontrolu temperature na ispravnu temperaturu.
	U korpi je previše hrane.	Nikad odjednom ne pržite više hrane od količine navedene u odgovarajućoj tabeli.
	Ulje ili mast se ne zagrevaju dovoljno.	Možda je reagovao osigurač kontrole za temperaturu, uzrokujući da zaštita od pregrevanja isključi uređaj. Malim odvijanjem pažljivo pritisnite taster za resetovanje na zadnjoj strani kontrolne ploče.
		Uverite se da su ulje ili mast vreli pre nego što stavite namirnice u korpicu (vidi poglavlje 'Upotreba').
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Izmenjivi filter je zasićen.	Uklonite filter i očistite ga u vreloj vodi sa nešto sredstva za pranje sudova ili u mašini za sudove.
	Ulje ili mast više nisu sveži.	Zamenite ulje ili mast. Redovno cedite ulje ili mast kroz sito kako biste ih duže održali svežim.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tečnu mast za prženje dobrog kvaliteta. Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
S drugih mesta, osim filtera, izlazi para.	Poklopac nije propisno zatvoren.	Proverite da li je poklopac zatvoren propisno.
	Izmenjivi filter je zasićen.	Uklonite filter i očistite ga u vreloj vodi sa nešto sredstva za pranje sudova ili u mašini za sudove.
Ulje ili mast se tokom prženja preliva preko ivice friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuju maksimalni nivo.
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a to činite u skladu s ovim uputstvima za upotrebu.
	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	Nemojte odjednom pržiti više hrane od količine navedene u odgovarajućoj tabeli.
Ulje ili mast jako peni tokom prženja.	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tečnu mast za prženje dobrog kvaliteta. Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
	Unutrašnja činija nije propisno očišćena.	Očistite unutrašnju činiju kao što je opisano u ovom uputstvu za upotrebu.
Filtera nema ili je oštećen.	Molimo Vas da posetite veb stranicu Philips-a na www.philips.com ili da se obratite vašem lokalnom Philips prodavcu.	
Friteza ne radi.	Kontrolna ploča nije pravilno montirana.	Uverite se da je kontrolna ploča pravilno stavljena. Treba da čujete klik kada kontrolna ploča legne na pravo mesto.

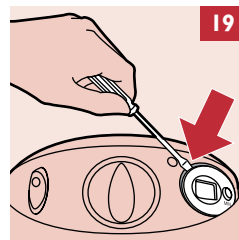
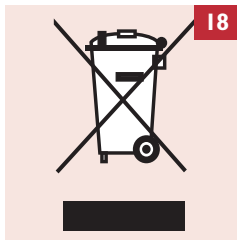
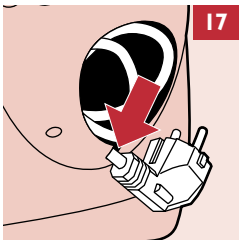
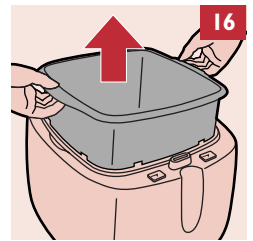
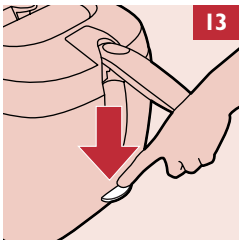
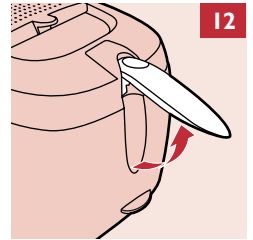
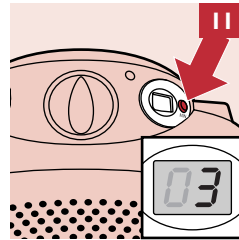
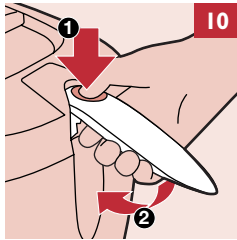
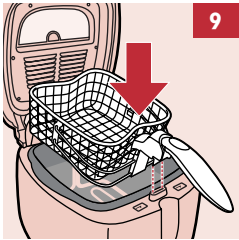
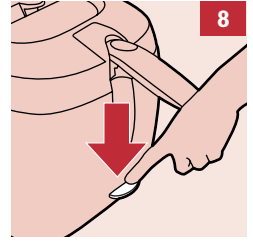
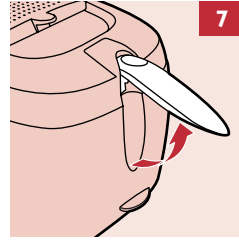
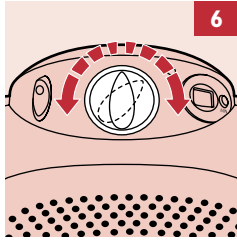
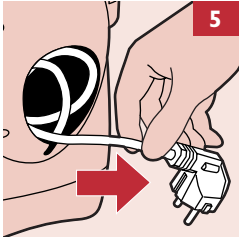
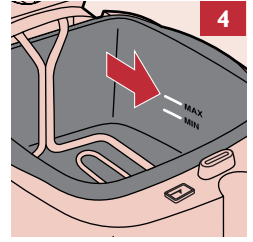
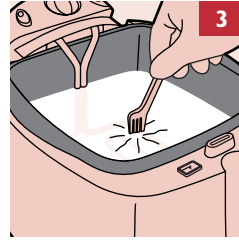
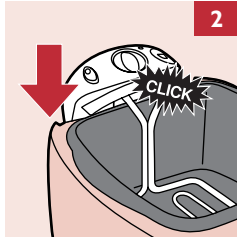
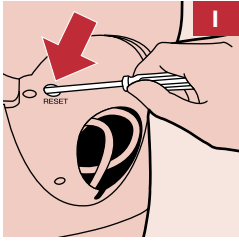
Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Sigurnosna zaštita je isključila uređaj.	Pustite ulje da se ohladi i zatim pritisnite taster za resetovanje (vidi poglavlje 'Sigurnosne funkcije'). Ako uređaj i dalje ne radi, obratite se vašem Philips prodavcu ili ovlašćenom Philips servisu.

Vremena pripremanja i podešavanja temperature

Tabela ispod pokazuje količinu određenih namirnica koju možete pripremiti odjednom, kao i odgovarajuće temperature i vremena pripremanja. Ukoliko se instrukcije na pakovanju razlikuju od instrukcija iz tabele, uvek sledite instrukcije na pakovanju.


*) Takodje pogledajte odeljak "Saveti za prženje" za pripremanje domaćeg pomfrita.

Temperatura	Vrsta hrane	Preporučena količina po jednom prženju	Vreme pripremanja (u minutima) za svežu i (delimično) odledjenu hranu	Vreme pripremanja (u minutima) za smrznutu hranu
160°C	Domaći pomfrit *) prvi ciklus prženja	600g	4-6 (idite na 175°C u ovoj tabeli, radi uputstava u vezi 2. ciklusa)	-
	Sveža riba	450g	5-7	-
170°C	Piletina (štapici)	3-5 komada	12-15	15-20
	Kroketi od sira	5 komada	4-5	6-7
	Mini palačinke od krompira	4 komada	3-4	4-5
175°C	Prženo povrće (pečurke, karfiol)	8-10 komada	2-3	-
	Domaći pomfrit *) drugi ciklus prženja	600 g	5-8	-
	Zamrznuti pomfrit	450 g	-	5-6
	Krispi (vrlo tanki komadi krompira)	600 g	4	-
180°C	Kroketi od krompira	4-5 komada	4-5	6-7
	Kineske prolećne rolnice	2-3 komada	6-7	10-12
	Vijetnamske prolećne rolnice	5-6 komada	5-6	8-10
	Pileće meso	8-10 komada	3-4	4-5
	Mini grickalice	8-10 komada	3-4	4-5
	Čufte (male)	8-10 komada	3-4	4-5
	Dagnje	12-15 komada	2-3	3-4
	Škampi	8-10 komada	3-4	4-5
	Jabuke u testu	5 komada	3-4	4-5
	190°C	Patlidžan (kriške)	600 g	3-4
Krofne		3-4 komada	5-6	-
Sir kamamber (s prezlama)		2-4 komada	2-3	-
Bečka šnicla		2 komada	3-4	-





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 97132