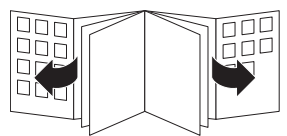


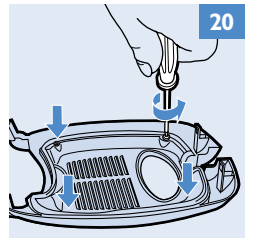
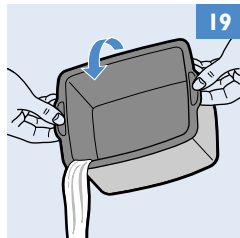
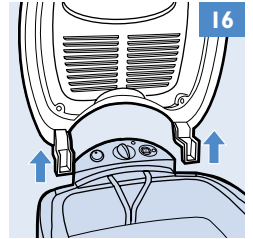
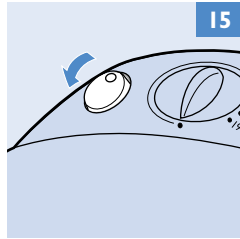
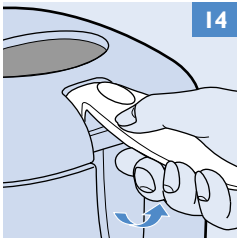
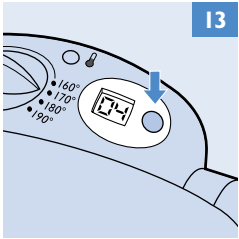
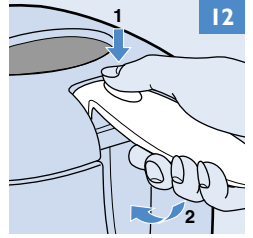
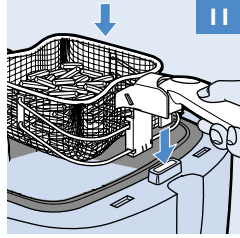
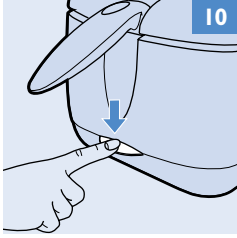
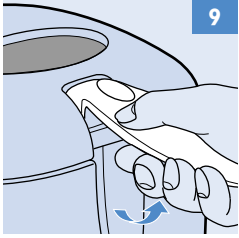
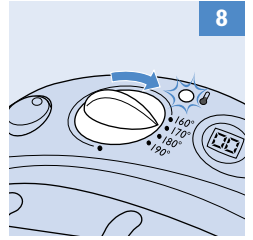
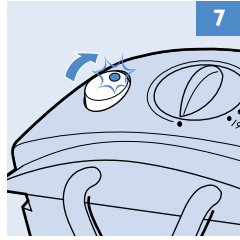
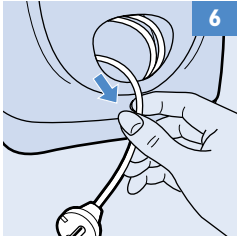
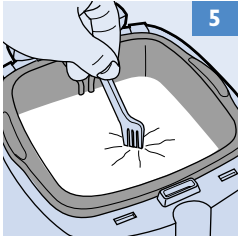
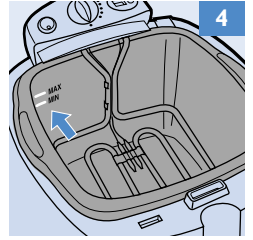
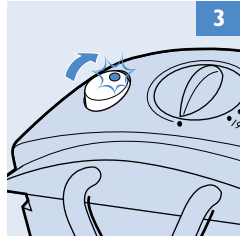
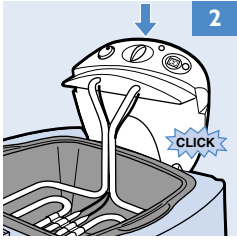
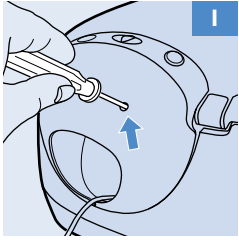
Cucina

HD6144, HD6142, HD6140



PHILIPS





ENGLISH 6

POLSKI 16

ROMÂNĂ 28

РУССКИЙ 38

ČESKY 50

MAGYAR 60

SLOVENSKY 71

УКРАЇНСЬКІЙ 81

HRVATSKI 92

EESTI 102

LATVISKI 112

LIETUVIŠKAI 122

SLOVENŠČINA 132

БЪЛГАРСКИ 142

SRPSKI 154

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.
- ▶ Always unplug the appliance after use. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- ▶ Do not switch the appliance on before you have filled it with oil or fat. Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner bowl.
- ▶ During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. You should also be careful of the hot steam when you open the lid.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children. Do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- ▶ This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for (semi-)professional purposes or if it is used in a way that is not in accordance with the instructions for use, the guarantee will become invalid and Philips will not accept liability for any damage caused.
- ▶ Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants! Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).

Safety 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 oil or fat cool down. This will take approx. 60 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.

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 assembled correctly.

- ▶ Always make sure the control panel is in the right position ('click') (fig. 2).

Auto shut-off (type HD6144 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 (fig. 3).

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 top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 4).

HD6142 and HD6144	Oil/liquid fat	Solid fat	HD6140	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	3.2 l	2800 g	Min.	2.2 l	1925 g
Max.	3.5 l	3050 g	Max.	2.5 l	2200 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat!

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

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

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

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. 6).

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

2 Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 7).

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

3 Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 8).

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

4 Lift the handle to raise the basket to its highest position ('click') (fig. 9).**5 Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 10).****6 Remove the basket from the fryer.****7 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.*

HD6142 and HD6144	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1250 g	900 g
Recommended quantity for best result	650 g	500 g

HD6140	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1000 g	700 g
Recommended quantity for best result	450 g	400 g

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.

8 Carefully put the basket in the fryer (fig. 11).

Make sure the basket has been properly inserted.

9 Close the lid.**10 HD6144 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).**

You can also use the fryer without setting the timer.

11 Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 12).

- *For a good end result, stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or the preparation time mentioned in the tables at the end of these instructions for use.*
- *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 (HD6144 only)

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

1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 13).

The set time will become visible on the display.

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

- The maximum time that can be set is 99 minutes.

- A few seconds after you have set the frying time, the timer will start counting down.
 - While the timer is counting down, the remaining frying time blinks on the display. The last minute is displayed in seconds.
- 3** If the preset time is not correct, you can erase it by pressing the timer button for 2 seconds at the moment the timer starts counting down (i.e. when the time starts to blink). Keep the button pressed until '00' appears on the display. You can now set the correct frying time.
 - 4** When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 14).

2 Open the lid.

Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.

If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. 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 (fig. 15).

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

5 Unplug the appliance after use.

- ▶ *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 lid (fig. 16).

2 Remove the basket from the fryer.

3 Remove the control panel with the heating element and put it in a safe and dry place (fig. 17).

4 Lift the inner bowl out of the appliance (fig. 18).

5 Remove the oil or fat and dispose of it, if necessary (fig. 19).

6 Dry all parts thoroughly after cleaning.

Cleaning the permanent anti-grease filter

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

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

10 ENGLISH

For thorough cleaning:

- 1 Undo the screws on the inside of the lid (fig. 20).
- 2 Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid. Let the filter dry thoroughly before you put it back into the lid and before you start using the appliance again.
- 3 Put the filter back into the lid and redo the screws on the inside of the lid.

Changing oil or fat

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

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

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

- 1 Put all parts back onto/into the fryer and close the lid.
- 2 Wind up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the plug into the plug fixing facility (fig. 21).
- 3 Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

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

Frozen food

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

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

Take the following measures to prevent this:

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

Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 22).

Remove the battery of the timer (HD6144 only) before you discard the appliance.

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 23).
- 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 tables in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
	The oil or fat does not get hot enough.	The fuse of temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off (see chapter 'Safety features').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer clean.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The sealing ring on the inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. If the ring is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
During frying, the oil or fat spills over the edge of the fryer.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.
The oil or fat foams too much during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
The fryer does not work	The control panel has not been properly inserted.	Make sure the control panel is in the right position ('click').
	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off.	Press the reset button (see chapter 'Safety features').

Preparation times and temperature settings

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

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

HD6140 FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	450 g	1000 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	300 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	2-4 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	450 g	1000 g	5-8
	Crisps (very thin potato slices)	400 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2 pieces		6-7
	Chicken nuggets	6-8 pieces		3-4
	Mini snacks	6-8 pieces		3-4
	Squid rings in batter	6-8 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	6-8 pieces		3-4
	Prawns	6-8 pieces		3-4
	Apple fritters	4 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	400 g		3-4
	Meat/fish croquettes	4 pieces		4-5

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

HD6140 FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	2-3 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	3 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2 pieces		10-12
	Chicken nuggets	6 pieces		4-5
	Minisnacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	6 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	6 pieces		4-5
	Prawns	6 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	3 pieces		6-7

HD6144, HD6142 FRESH OR DEFROSTED FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
150°C	Mushrooms	6-8 pieces		2-3
160°C	Home-made French fries*) 1st frying cycle	650 g	1250 g	4-6 (go to 175°C in this table for instructions about the 2nd cycle)
	Fresh fish	450 g		5-7
170°C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces		12-15
	Vegetable fritters (i.e. cauliflower)	8-10 pieces		2-3
175°C	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	650 g	1250 g	5-8
	Crips (very thin potato slices)	600 g		3-4
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		6-7
	Chicken nuggets	8-10 pieces		3-4
	Mini snacks	8-10 pieces		3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces		3-4
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces		3-4
	Prawns	8-10 pieces		3-4
	Apple fritters	5 pieces		3-4
190°C	Aubergine (slices)	600 g		3-4
	Meat/fish croquettes	5 pieces		4-5

HD6144, HD6142 FROZEN FOOD

Temperature	Type of food	Recommended quantity for best result	Max. quantity	Frying time (minutes)
170°C	Chicken (drumsticks)	3-4 pieces		15-20
	Mini potato pancakes	4 pieces		3-4
175°C	Frozen French fries	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chinese spring rolls	2-3 pieces		10-12
	Chicken nuggets	8 pieces		4-5
	Mini snacks	6 pieces		4-5
	Squid rings in batter	8 pieces		4-5
	Fish (pieces) in batter	8 pieces		4-5
	Prawns	8 pieces		4-5
190°C	Meat/fish croquettes	4 pieces		6-7

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 spłukuj go pod kranem!
- Po użyciu urządzenia wyłącz je z sieci. Nie poruszaj frytkownicą, dopóki nie ostudzi się wystarczająco.
- 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.
- Podczas korzystania z urządzenia ustaw je w miejscu niedostępnym dla dzieci. Pamiętaj, aby przewód zasilający nie zwisał nad krawędzią stołu lub blatu kuchennego, na którym ustawiono urządzenie.
- 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 frytownicy, uniemożliwiając grzałce oddawanie ciepła.

Jeśli frytownica przestała funkcjonować, podejmij następujące środki zaradcze:

- 1** Odczekaj, aż olej lub tłuszcz ostygnie. Zajmie to od około 60 minut.
- 2** Używając cienkiego wkrętaka, ostrożnie wciśnij przycisk resetowania znajdujący się w tylnej ściance panelu sterowania (rys. 1).

Teraz urządzenie jest ponownie gotowe do użycia.

Wyłącznik bezpieczeństwa

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

- ▶ **Zawsze upewnij się, że panel sterowania znajduje się w prawidłowym położeniu (kliknięcie) (rys. 2).**

Automatyczne odłączanie (tylko dla modelu HD6144)

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

- ▶ **Aby ponownie włączyć urządzenie, wciśnij jeszcze raz przełącznik on/off (rys. 3).**

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

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

HD6142 oraz HD6144	Olej/tłuszcz płynny	Tłuszcz stały	HD6140	Olej/tłuszcz płynny	Tłuszcz stały
Minimalnie	3,2 l	2800 g	Minimalnie	2,2 l	1925 g
Maksymalnie	3,5 l	3050 g	Maksymalnie	2,5 l	2200 g

Olej i inny tłuszcz

Nie wolno mieszać 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. 5).

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. 6).
Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z rozgrzaną powierzchnią urządzenia.

2 Korzystając z przełącznika on/off włącz frytkownicę (rys. 7).

Zaświecą się: lampka kontrolna zasilania oraz lampka kontrolna temperatury.

3 Ustaw regulator temperatury na żądanej wartości (160-190°C) (rys. 8).

- Informację o temperaturze, jaką należy wybrać znajdziesz na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabelach zamieszczonych przy końcu niniejszej instrukcji obsługi.
- W ciągu 10 do 15 minut olej lub tłuszcz zostaną rozgrzane do wybranej temperatury.
- W czasie rozgrzewania się frytownicy lampka kontrolna temperatury kilkakrotnie zapala się i gaśnie. Gdy 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 oleju lub tłuszczu możesz pozostawić kosz we frytkownicy.*

4 Unieś uchwyt ku górze, unosząc koszyk do jego najwyższego położenia (kliknięcie) (rys. 9).

5 Otwórz pokrywę, zwalniając przycisk blokujący. Pokrywa otworzy się automatycznie (rys. 10).

6 Wymnij kosz z urządzenia.

7 Ułóż w koszu żywność przeznaczoną do smażenia.

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

HD6142 oraz HD6144	Domowe frytki	Mrożone frytki	HD6140	Domowe frytki	Mrożone frytki
Maksymalna ilość	1250 g	900 g	Maksymalna ilość	1000 g	700 g
Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	650 g	500 g	Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	450 g	400 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.

8 Ostrożnie włóż koszyk do frytownicy (rys. 11).

Upewnij się, że kosz został umieszczony prawidłowo.

9 Zamknij pokrywkę.

10 Tylko dla modelu HD6144 - Ustaw żądany czas smażenia (patrz w niniejszym rozdziale punkt "Wyłącznik czasowy").

Możesz również korzystać z frytownicy nie ustawiając wyłącznika czasowego.

11 Wciśnij znajdujący się w uchwycie kosza przycisk blokujący i ostrożnie opuść kosz do najniższego położenia (rys. 12).

- ▶ *Aby uzyskać oczekiwane rezultaty, przestrzegaj podanych na opakowaniu żywności, przeznaczonej do smażenia, czasów przygotowywania potraw lub czasów podanych w tabelach zamieszczonych 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 HD6144)

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

1 Aby ustawić w minutach czas smażenia, wciśnij przycisk wyłącznika czasowego (rys. 13). Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona wartość czasu.

2 Przytrzymaj wciśnięty przycisk w celu szybkiego przewijania się na wyświetlaczu kolejnych minut. Zwolnij przycisk, gdy na wyświetlaczu pojawi się żądany czas.

- 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 20 sekundach sygnał dźwiękowy powtórzy się. Wciskając przycisk wyłącznika czasowego możesz wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu smażenia

1 Unieś uchwyt ku górze, unosząc kosz do jego najwyższego położenia, to znaczy do położenia odcedzania (rys. 14).

2 Otwórz pokrywę.

Uważaj na gorącą parę i możliwe rozpryskiwanie się oleju.

3 Ostrożnie wyjmij kosz z urządzenia.

W razie potrzeby potrząśnij koszem nad frytkownicą, w celu usunięcia nadmiaru oleju lub innego tłuszczu. Przełóż usmażoną żywność do miski lub cedzaka, wyłożonych papierem pochłaniającym tłuszcz, może to być np ręcznik kuchenny.

4 Korzystając z przełącznika on/off, wyłącz frytownicę (rys. 15).

Zgaśnie lampka kontrolna zasilania.

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

- ▶ 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 frytkownicy nie używaj żadnych płynnych środków zawierających elementy ścierne ani też druciaków.

- 1** Zdejmij pokrywę (rys. 16).
- 2** Wyjmij kosz z urządzenia.
- 3** Wyjmij z frytownicy panel sterowania wraz z grzałką i umieść je w bezpiecznym, suchym miejscu (rys. 17).
- 4** Wyjmij wewnętrzną misę z frytkownicy (rys. 18).
- 5** Wylej olej lub wyłóż tłuszcz i pozbądź się go w razie potrzeby (rys. 19).
- 6** Po umyciu dokładnie osusz wszystkie części urządzenia.

Czyszczenie stałego filtra olejowego.

Niniejsze urządzenie wyposażone jest w stały filtr. Aby zagwarantować optymalne działanie, należy regularnie czyścić metalowy filtr:

- Po każdorazowym użyciu urządzenia należy umyć pokrywę koszyka w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości środka myjącego lub w zmywarce.

Aby umyć dokładnie frytkownicę:

- 1** Odkręć śruby umieszczone po wewnętrznej stronie pokrywy (rys. 20).
- 2** Zdejmij filtr i umyj go w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń. Zanim wstawisz do urządzenia filtr i ponownie zaczniesz go używać, poczekaj, aż wysuszy się on zupełnie.
- 3** Włóż ponownie filtr do pokrywy i dokręć śruby od jej wewnętrznej strony.

Zmiana oleju lub innego tłuszczu

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

Jeśli korzystasz z frytownicy głównie do przygotowywania frytek i odcedzasz 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 dłużej niż przez 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 pienić 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 (uszczelnej) 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** Umieść ponownie wszystkie części na lub we frytkownicy i zamknij pokrywę.
- 2** Zwiń przewód zasilający, umieść go ponownie w schowku i włóż wtyczkę w przeznaczony dla niej uchwyt (rys. 21).
- 3** Unieś frytkownicę za uchwyty.

Wskazówki przydatne podczas smażenia

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

Domowe frytki

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

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

Żywność mrożona

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

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

Aby temu zapobiec, podejmij następujące środki:

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

Eliminowanie niepożądanych zapachów

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

- 1** podgrzać olej lub tłuszcz do temperatury 160°C;
- 2** zanurzyć w oleju dwie cienkie kromki chleba oraz kilka gałązek pietruszki;
- 3** Należy odczekać, aż przestaną pojawiać się pęcherzyki powietrza, a następnie zdjąć z frytkownicy łypatką 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 odpadki do utylizacji w celu ich utylizacji. W ten sposób pomożesz chronić środowisko naturalne (rys. 22).

Przed pozbyciem się urządzenia wyjmij akumulator z wyłącznika czasowego (tylko dla modelu HD6144).

- 1 Do wyjęcia płytki z baterią użyj małego płaskiego wkrętaka (rys. 23).
- 2 Wymij 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 tabelach, znajdujących się w 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 niniejszej instrukcji obsługi.
Z frytkownicy wydziela się silny nieprzyjemny zapach.	Olej lub tłuszcz nie rozgrzewają się wystarczająco.	Mógł przepalić się bezpiecznik regulatora temperatury, powodując odłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa (patrz: rozdział "Funkcje bezpieczeństwa").
	Stały filtr olejowy uległ zapchaniu.	Zdejmij pokrywę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
	Olej lub tłuszcz jest brudny.	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.
	Stały filtr olejowy uległ zapchaniu.	Zdejmij pokrywę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
	Pierścień uszczelniający od wewnętrznej strony pokrywy jest brudny lub zużyty.	Jeśli pierścień uszczelniający jest brudny, umyj pokrywę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce. Jeśli pierścień jest zużyty, zwróć się do sklepu lub upoważnionego punktu serwisowego firmy Philips, w celu jego wymiany.
Podczas smażenia olej (lub tłuszcz) pryska 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 niniejszej instrukcji obsługi.
Olej lub tłuszcz zbyttno pienia się podczas smażenia.	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Przed smażeniem żywności dokładnie ją osusz.
	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu. Używaj tylko olejów lub tłuszczu zawierających środek zapobiegający powstawaniu piany.
	Nie została prawidłowo oczyszczona wewnętrzna misa.	Oczyść wewnętrzną misę zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Nieprawidłowo założony został panel sterowania.	Zawsze upewnij się, że panel sterowania znajduje się w prawidłowym położeniu (kliknięcie).
	Możliwe jest, że przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, powodując odłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa.	Wciśnij przycisk resetowania (patrz: rozdział "Funkcje zabezpieczające").

Czasy przygotowania potraw i ustawienia temperatury.

W poniższych tabelach podane są informacje, dotyczące ilości żywności, jaką można przygotowywać za jednym razem oraz odpowiednich temperatur smażenia i czasu przygotowywania.

Jeśli wartości podane na opakowaniu żywności różnią się od podanych w tabelach, zawsze stosuj się do instrukcji podanych na opakowaniu.

HD6140 ŻYWNOSĆ ŚWIEŻA LUB ROZMROŻONA

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	Maksymalna ilość	Czas smażenia (w minutach)
150°C	Grzyby	6-8 sztuk		2-3
160°C	Domowe frytki*) Pierwszy cykl smażenia	450 g	1000 g	4-6 (dla instrukcji dotyczącej drugiego cyklu przejdź w niniejszej tabeli do temperatury 175°C)
	Świeże ryby	300 g		5-7
170°C	Kurczak (udka)	2-4 sztuki		12-15
	Smażone warzywa (np kalafior)	8-10 sztuk		2-3
175°C	Domowe frytki*) Drugi cykl smażenia	450 g	1000 g	5-8
	Krążki (bardzo cienkie plasterki ziemniaków)	400 g		3-4
180°C	Chińskie sajgonki	2 sztuki		6-7
	Medaliony z kurczaka	6-8 sztuk		3-4
	Mini-przekąski	6-8 sztuk		3-4
	Panierowane pierścienie z kałamarnicy	6-8 sztuk		3-4
	Ryby w kawałkach panierowane	6-8 sztuk		3-4
	Krewetki	6-8 sztuk		3-4
	Smażone jabłka	4 sztuki		3-4
190°C	Bakłażan (plastry)	400 g.		3-4
	Krokiety z mięsem/rybą	4 sztuki		4-5

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

HD6140 MROŻONKI

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	Maksymalna ilość	Czas smażenia (w minutach)
170°C	Kurczak (udka)	2-3 sztuki		15-20
	Placuszki ziemniaczane	3 sztuki		3-4
175°C	Mrożone frytki	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chińskie sajgonki	2 sztuki		10-12
	Medaliony z kurczaka	6 sztuk		4-5
	Miniprzekąski	6 sztuk		4-5
	Panierowane pierścienie z kałamarnicy	6 sztuk		4-5
	Ryby w kawałkach panierowane	6 sztuk		4-5
	Krewetki	6 sztuk		4-5
190°C	Krokiety z mięsem/rybą	3 sztuki		6-7

HD6144, HD6142 ŻYWNOSĆ ŚWIEŻA LUB ROZMROŻONA

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	Maksymalna ilość	Czas smażenia (w minutach)
150°C	Grzyby	6-8 sztuk		2-3
160°C	Domowe frytki*) Pierwszy cykl smażenia	650 g	1250 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
	Smażone warzywa (np kalafior)	8-10 sztuk		2-3
175°C	Domowe frytki*) Drugi cykl smażenia	650 g	1250 g	5-8
	Krażki ziemniaczane (bardzo cienkie plasterki ziemniaków)	600 g		3-4
180°C	Chińskie sajgonki	2-3 sztuki		6-7
	Medaliony z kurczaka	8-10 sztuk		3-4
	Mini-przekąski	8-10 sztuk		3-4
	Panierowane pierścienie z kałamarnicy	8-10 sztuk		3-4
	Ryby w kawałkach panierowane	8-10 sztuk		3-4
	Krewetki	8-10 sztuk		3-4
	Smażone jabłka	5 sztuk		3-4
	190°C	Bakłażan (plastry)	600 g	
	Krokiety z mięsem/rybą	5 sztuk		4-5

HD6144, HD6142 MROŻONKI

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	Maksymalna ilość	Czas smażenia (w minutach)
170°C	Kurczak (udka)	3-4 sztuki		15-20
	Placuszki ziemniaczane	4 sztuki		3-4
175°C	Mrożone frytki	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Chińskie sajgonki	2-3 sztuki		10-12
	Medaliony z kurczaka	8 sztuk		4-5
	Mini-przekąski	6 sztuk		4-5
	Panierowane pierścienie z kałamarnicy	8 sztuk		4-5
	Ryby w kawałkach panierowane	8 sztuk		4-5
	Krewetki	8 sztuk		4-5
190°C	Krokiety z mięsem/rybą	4 sztuki		6-7

Important

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

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

Funcții de siguranță**Întrerupător de siguranță**

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

Dacă friteuza nu mai funcționează, luați următoarele măsuri:

- 1** Lăsați uleiul sau untura să se răcească. Va dura aproximativ 60 de minute.
- 2** Apăsăți ușor butonul de resetare din spatele tabloului de comandă cu o șurubelniță mică (fig. 1).

Acum puteți folosi aparatul din nou.

Buton de siguranță

Butonul de siguranță al tabloului de comandă asigură pornirea elementului de încălzire doar când tabloul este corect montat.

- Asigurați-vă că ați montat întotdeauna corect tabloul de comandă ("clic") (fig. 2).

Oprire automată (doar model HD6144)

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

- ▶ Pentru a reaprinde aparatul, apăsați din nou butonul pornire/oprire (fig. 3).

Zonă rece

În timpul prăjirii, pe fundul cuvei se adună resturi de alimente. Întrucât rezistența a fost plasată la distanță de fundul cuvei și încălzește în principal uleiul sau untura de deasupra rezistenței, uleiul sau untura aflată între baza cuvei și rezistență rămâne relativ rece (zonă rece). Astfel, particulele de alimente ce ajung pe fundul cuvei nu se ard, favorizând reutilizarea uleiului sau a unturii de nenumărate ori.

Pregătire de utilizare

- 1 Așezați aparatul pe o suprafață plană, netedă și stabilă fără a fi la îndemâna copiilor. Dacă doriți să așezați aparatul pe aragaz, verificați ca ochiurile aragazului să fie stinse sau reci.
- 2 Umpleți friteuza uscată cu ulei, untură lichidă sau topită, până la gradația superioară din interiorul cuvei (a se vedea secțiunea "Ulei și untură" pentru instrucțiuni referitoare la utilizarea unturii solide) (fig. 4).

HD6142 și HD6144	Ulei/untură lichidă	Untură solidă
Min.	3,2 l	2800 g
Max.	3,5 l	3050 g

HD6140	Ulei/untură lichidă	Untură solidă
Min.	2,2 l	1925 gr
Max.	2,5 l	2200 g

Ulei și untură

Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură!

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

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

- 1 Dacă doriți să folosiți bucăți de untură solidă, topiți-le mai întâi la foc mic într-o tigaie.
- 2 Turnați cu atenție untura topită în friteuză.
- 3 Depozitați aparatul cu untura resolidificată în interior la temperatura camerei.
- 4 Dacă untura se răcește prea tare, când o topiți din nou, ar putea începe să sară stropi. Pentru a preveni acest lucru, înțepați untura resolidificată cu o furculiță (fig. 5).

Aveți grijă să nu deteriorați cuva cu furculița.

Utilizarea aparatului

Prăjire

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

- 1 Scoateți complet cablul din compartiment și introduceți ștecherul în priză (fig. 6). Cablul nu trebuie să vină în contact cu componentele încinse ale aparatului.

2 Porniți friteuza de la butonul pornire/oprire (fig. 7).

Ledul butonului pornire/oprire și ledul termostatului se aprind.

3 Reglați termostatul la temperatura necesară (160-190°C) (fig. 8).

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

4 Înălțați mânerul pentru a ridica coșul pe poziția cea mai înaltă ("clic") (fig. 9).**5 Deschideți capacul, apăsând butonul de decuplare. Capacul se va deschide automat (fig. 10).****6 Scoateți coșul din friteuză.****7 Introduceți alimentele în coș.**

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

HD6142 și HD6144	Cartofi prăjiți	Cartofi prăjiți congețați	HD6140	Cartofi prăjiți	Cartofi prăjiți congețați
Cantitate max.	1250 g	900 g	Cantitate max.	1000 gr	700 g
Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	650 gr	500 g	Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	450 g	400 g

Nu prăjiți chiftele de orez asiatice (sau alte produse similare) în acest aparat pentru că uleiul ar putea să sară foarte tare.

8 Puneți coșul în friteuză cu grijă (fig. 11).

Verificați dacă ați introdus corect coșul.

9 Închideți capacul.**10 Doar HD6144 - Selectați timpul de prăjire necesar (vezi secțiunea "Cronometru" din acest capitol).**

Puteți folosi friteuza fără a regla cronometrul.

11 Apăsați butonul de decuplare a mânerului coșului și coborâți cu grijă coșul în cuvă până la poziția inferioară (fig. 12).

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

Cronometru (doar HD6144)

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

1 Apăsați butonul de programare pentru a regla în minute timpul necesar prăjirii (fig. 13).

Timpul setat va fi afișat pe ecran.

- 2** Țineți butonul apăsat pentru a derula minutele mai repede înainte. Decuplați butonul când ați ajuns la durata de prăjire dorită.
 - Perioada maximă ce poate fi setată este de 99 de minute.
 - La câteva secunde după ce l-ați reglat, cronometrul va începe să cronometreze descrescător.
 - În timpul cronometrării, timpul rămas va clipi pe ecran. Ultimul minut este afișat în secunde.
- 3** Dacă timpul de prăjire selectat nu este corect, puteți anula perioada programată ținând butonul apăsat timp de 2 secunde, în momentul în care cronometrul începe numărătoarea descrescătoare (atunci când începe să clipească). Țineți apăsat butonul până ce apare pe ecran "00". Acum puteți seta durata corectă.
- 4** Când perioada setată s-a scurs, veți auzi un semnal acustic. După 20 secunde, semnalul acustic se repetă. Puteți opri acest semnal, apăsând din nou butonul.

După prăjire

- 1** Ridicați mânerul pentru a poziționa coșul pe poziția cea mai înaltă, adică cea de scurgere (fig. 14).
 - 2** Deschideți capacul.
- Atenție la aburul fierbinte și eventualii stropi de ulei încins.**

- 3** Ridicați cu grijă coșul din friteuză.

Dacă este necesar, scuturați coșul deasupra friteuzei pentru a îndepărta excesul de ulei sau untură. Puneți alimentele prăjite într-un vas sau într-o strecurătoare ce conține hârtie absorbantă, de ex. hârtie de bucătărie.

- 4** Opriti friteuza de la butonul pornire/oprire (fig. 15).

Ledul butonului pornire/oprire se stinge.

- 5** Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

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

Curățare

Așteptați ca uleiul sau untura să se răcească suficient.

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

- 1** Scoateți capacul (fig. 16).
- 2** Scoateți coșul din friteuză.
- 3** Scoateți tabloul de comandă cu elementul de încălzire, așezându-l într-un loc sigur și uscat (fig. 17).
- 4** Scoateți cuva din aparat (fig. 18).
- 5** Vărsați uleiul sau untura și aruncați-le, dacă e necesar (fig. 19).
- 6** Ștergeți bine toate componentele după curățare.

Curățarea filtrului permanent anti-grăsimi

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

- **Curățați filtrul cu apă caldă și puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase după fiecare utilizare.**

Pentru o curățare temeinică:

- 1** Desfaceți șuruburile din interiorul capacului (fig. 20).
- 2** Scoateți filtrul din capac și spălați-l cu apă caldă și detergent de vase. Lăsați filtrul să se usuce complet înainte de a-l pune în capac și de a-l utiliza din nou.
- 3** Remontați filtrul în capac și strângeți șuruburile din interiorul capacului.

Schimbarea uleiului sau a unturii

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

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

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

Aruncarea uleiului sau a unturii folosite

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

Depozitare

- 1** Puneți toate componentele pe/în friteuză și închideți capacul.
- 2** Înfășurați cablul, puneți-l în compartimentul de depozitare și introduceți ștecherul în fanta specială (fig. 21).
- 3** Ridicați friteuza de mână.

Sugestii de prăjire

Consultați tabelele de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare pentru duratele de preparare și reglajele de temperatură.

Cartofi prăjiți

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

- 1** Folosiți cartofi tari, pe care îi tăiați în bastonașe. Clătiți cartofii cu apă rece.

Astfel cartofii nu se vor lipi unii de alții în timpul prăjirii.

- ▶ *Scurgeți-i bine de apă.*

- 2** Prăjiți cartofii de două ori: prima oară timp de 4-6 minute la o temperatură de 160°C, a doua oară timp de 5-8 minute la o temperatură de 175°C.
- 3** Puneți cartofii prăjiți într-un bol și scuturați-i pentru a nu se lipi între ei. Înainte de a începe a doua etapă de prăjire, lăsați-i să se răcească.

Alimente congelate

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

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

Pentru a preveni acest lucru luați următoarele măsuri:

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

Cum să scăpați de mirosurile neplăcute

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

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

Acum uleiul sau untura are din nou un gust neutru.

Mediu

- ▶ Nu aruncați aparatul în gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 22).

Scoateți bateria din cronometru (doar HD6144) înainte de a arunca aparatul.

- 1** Folosiți o șurubelniță mică cu cap plat pentru a scoate placa cronometrului (fig. 23).
- 2** Scoateți bateria. Nu aruncați bateria în gunoiul menajer, ci predați-o la un punct de colectare oficial.

Garanție și service

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

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Temperatura selectată este prea mică și/sau alimentele nu au fost prăjite suficient.	Verificați pe ambalajul alimentului sau în tabelele din manualul de utilizare dacă temperatura și/sau durata de preparare selectate sunt corecte. 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 din manualul de utilizare.
Friteuza degajă un miros puternic neplăcut.	Uleiul sau untura nu se încălzesc suficient.	Este posibil ca siguranța termostatalui să fi sărit și aparatul să fi fost oprit automat. (consultați capitolul "Funcții de siguranță").
	Filtrul permanent anti-grăsime este îmbibat.	Scoateți capacul și curățați-l împreună cu filtrul, cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.
Uleiul sau untura nu mai este curat.	Tipurile de ulei sau untură folosite nu sunt recomandate pentru prăjire îndelungată.	Schimbați uleiul sau untura. Strecurați uleiul sau untura în mod regulat pentru a le menține proaspete mai mult timp.
	Uleiul sau untura nu mai este curat.	Utilizați ulei sau untură lichidă pentru prăjit de bună calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură.
Iese abur și prin alte locuri, nu numai prin filtru.	Nu ați închis bine capacul.	Verificați dacă ați închis corect capacul.
	Filtrul permanent anti-grăsime este îmbibat.	Scoateți capacul și curățați-l împreună cu filtrul, cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.
În timpul prăjirii, uleiul sau untura se preling peste marginea friteuzei.	Garnitura din interiorul capacului este murdară sau uzată.	Dacă garnitura s-a murdărit, curățați capacul cu apă caldă și puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase. Dacă este deteriorată garnitura, contactați distribuitorul Philips sau un centru service autorizat Philips pentru a înlocui garnitura.
	Este prea mult ulei sau untură în friteuză.	Asigurați-vă că uleiul sau untura nu depășesc nivelul maxim.
Alimentele conțin prea mult lichid.	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 din manualul de instrucțiuni.
Uleiul sau untura produce prea 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.	Tipurile de ulei sau untură folosite nu sunt potrivite pentru prăjire îndelungată.	Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură și folosiți doar ulei sau untură lichidă ce conține un antispumant.
	Cuva nu a fost bine spălată.	Spălați cuva conform indicațiilor din manualul de utilizare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează	Tabloul de comandă nu a fost introdus corect.	Asigurați-vă că ați fixat corect tabloul de comandă (clic).
	Probabil că siguranța termostatului a sărit, iar întrerupătorul încorporat a oprit automat aparatul.	Apăsați butonul de resetare (consultați capitolul "Funcții de siguranță").

Durate de preparare și reglaje de temperatură

Tabelele 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 aceste tabele, urmați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.

HD6140 ALIMENTE PROASPETE SAU DECONGELATE

Temperatura	Tip de aliment	Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	Cantitate max.	Temp de prăjire (minute)
150°C	Ciuperci	6-8 bucăți		2-3
160°C	Cartofi prăjiți*) prima etapă de prăjire	450 g	1000 g	4-6 (vezi 175°C din acest tabel pentru instrucțiuni ref. la a doua etapă)
	Pește proaspăt	300 g		5-7
170°C	Pui (ciocănele)	2-4 bucăți		12-15
	Legume pané (de ex. conopidă)	8-10 bucăți		2-3
175°C	Cartofi prăjiți*) a doua etapă de prăjire	450 g	1000 g	5-8
	Chips (felii foarte subțiri de cartofi)	400 g		3-4
180°C	Pachetele de primăvară chinezești	2 bucăți		6-7
	Chicken nuggets	6-8 bucăți		3-4
	Mini snacks	6-8 bucăți		3-4
	Crochete de calamar	6-8 bucăți		3-4
	Crochete de pește pané	6-8 bucăți		3-4
	Creveți	6-8 bucăți		3-4
	Mere în aluat	4 bucăți		3-4
190°C	Vinete (felii)	400 g		3-4
	Crochete de carne/pește	4 bucăți		4-5

*) Vezi "Sugestii de prăjire" pentru prepararea cartofilor prăjiți

HD6140 ALIMENTE CONGELATE

Temperatură	Tip de aliment	Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	Cantitate max.	Timp de prăjire (minute)
170°C	Pui (ciocănele)	2-3 bucăți		15-20
	Chifteluțe de cartofi	3 bucăți		3-4
175°C	Cartofi prăjiți congelați	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Pachetele de primăvară chinezești	2 bucăți		10-12
	Chicken nuggets	6 bucăți		4-5
	Mini-gustări	6 bucăți		4-5
	Crochete de calamar	6 bucăți		4-5
	Crochete de pește pané	6 bucăți		4-5
	Creveți	6 bucăți		4-5
	Crochete de carne/pește	3 bucăți		6-7

HD6144, HD6142 ALIMENTE PROASPETE SAU DECONGELATE

Temperatură	Tip de aliment	Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	Cantitate max.	Timp de prăjire (minute)
150°C	Ciuperci	6-8 bucăți		2-3
160°C	Cartofi prăjiți*) prima etapă de prăjire	650 g	1250 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
	Legume pané (de ex. conopidă)	8-10 bucăți		2-3
175°C	Cartofi prăjiți*) a doua etapă de prăjire	650 g	1250 g	5-8
	Chips (felii foarte subțiri de cartofi)	600 g		3-4
180°C	Pachetele de primăvară chinezești	2-3 bucăți		6-7
	Chicken nuggets	8-10 bucăți		3-4
	Mini snacks	8-10 bucăți		3-4
	Crochete de calamar	8-10 bucăți		3-4
	Crochete de pește pané	8-10 bucăți		3-4
	Creveți	8-10 bucăți		3-4
	Mere în aluat	5 bucăți		3-4
	Crochete de carne/pește	5 bucăți		4-5
190°C	Vinete (felii)	600 g		3-4
	Crochete de carne/pește	5 bucăți		4-5

HD6 I 44, HD6 I 42 ALIMENTE CONGELATE

Temper atură	Tip de aliment	Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	Cantitate max.	Tim p de prăjire (minute)
170°C	Pui (ciocănele)	3-4 bucăți		15-20
	Chifteluțe de cartofi	4 bucăți		3-4
175°C	Cartofi prăjiți congelați	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Pachetele de primăvară chinezești	2-3 bucăți		10-12
	Chicken nuggets	8 bucăți		4-5
	Mini snacks	6 bucăți		4-5
	Crochete de calamar	8 bucăți		4-5
	Crochete de pește pané	8 bucăți		4-5
	Creveți	8 bucăți		4-5
190°C	Crochete de carne/pește	4 bucăți		6-7

Внимание

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

- Прежде чем подключить прибор к электросети, убедитесь в том что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Подключайте электроприбор только к заземленной розетке.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании «Филипс», или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
- Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании «Филипс». Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе ваша гарантия будет недействительна.
- Перед первым использованием фритюрницы тщательно промойте отдельные детали (см. раздел «Очистка»). Перед заполнением фритюрницы растительным маслом или жидким жиром убедитесь, что все детали абсолютно сухие.
- Запрещается погружать панель управления с подсоединенными нагревательными элементами в воду, или промывать ее под струей водопроводной воды.
- Всегда отключайте прибор от электросети после использования. Не перемещайте фритюрницу, пока она не остынет.
- 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 маслу или жиру остыть. Это займет приблизительно 60 минут.
- 2** Осторожно нажмите небольшой отверткой на кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления (рис. 1).

Теперь электроприбор снова готов к применению.

Защитный выключатель

Аварийный выключатель на панели управления гарантирует включение нагревательных элементов только при правильной сборке/установке панели управления.

- ▶ Всегда проверяйте правильность установки (до щелчка) панели управления (рис. 2).

Автоматическое отключение (только для модели HD6144)

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 (рис. 3).

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 Заполните фритюрницу маслом, жидким жиром или расплавленным твердым жиром до верхней отметки уровня, расположенной на внутренней поверхности емкости (за инструкциями по использованию твердого жира обратитесь к разделу «Масло и жир») (рис. 4).

HD6142 и HD6144	Масло/ жидкий жир	Твердый жир
Мин.	3,2 л	2800 г
Макс.	3,5 л	3050 г

HD6140	Масло/ жидкий жир	Твердый жир
Мин.	2,2 л	1925 г
Макс.	2,5 л	2200 г

Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Никогда не смешивайте различные виды масла или жира!

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

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

- 1 Если вы хотите использовать новые кубики жира, расплавьте их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2 Осторожно перелейте расплавленный жир во фритюрницу.

- 3** Храните фритюрницу с застывшим в ней жиром при комнатной температуре.
- 4** Если жир застынет очень сильно, то при расплавлении он может начать разбрызгиваться. Чтобы избежать разбрызгивания, проделайте в застывшем жире несколько отверстий вилкой (рис. 5).

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. 6).

Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих деталей электроприбора.

- 2** С помощью переключателя вкл./выкл. включите фритюрницу (рис. 7).

Индикаторы питания на переключателе вкл./выкл. и нагрева загораются.

- 3** Установите терморегулятор на требуемое значение температуры (160-190°C) (рис. 8).

- Чтобы узнать, какую температуру вам следует выбрать, посмотрите на упаковку с продуктом, который вы будете обжаривать, или в таблицу, имеющуюся в конце данного руководства по эксплуатации.
- Масло или жир будут нагреваться до нужной температуры в течение 10-15 минут.
- В процессе нагревания фритюрницы индикатор нагрева будет неоднократно выключаться и включаться снова. Температура масла или жира достигнет заданного уровня, когда этот индикатор в течение некоторого времени будет оставаться выключенным.
- После обжаривания порции продуктов, индикатор нагрева тоже загорается. Дождитесь пока он снова не погаснет, прежде чем начать обжаривание следующей порции.
- ▶ Во время нагревания масла или жира корзина может находиться внутри фритюрницы.

- 4** Поднимите рычаг, чтобы поднять корзину в самое высокое положение (до щелчка) (рис. 9).

- 5** Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку разблокировки. Крышка откроется автоматически (рис. 10).

- 6** Выньте корзину из фритюрницы.

- 7** 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.

HD6142 и HD6144	Домашний картофель-фри	Замороженный картофель-фри	HD6140	Домашний картофель-фри	Замороженный картофель-фри
Максимальное количество	1250 г	900 г	Максимальное количество	1000 г	700 г
Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	650 г	500 г	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	450 г	400 г

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

8 Осторожно установите корзину во фритюрницу (рис. 11).

Проверьте правильность установки корзины.

9 Закройте крышку.**10** Только для модели HD6144 - Установите требуемое значение времени (см. раздел «Таймер» данной главы).

Вы также можете пользоваться фритюрницей, не устанавливая таймер.

11 Нажмите на кнопку разблокировки и осторожно опустите корзину в самое нижнее положение (рис. 12).

- ▶ 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 HD6144)

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

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

Значение установленного времени появиться на дисплее.

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

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

3 Если время на таймере установлено неправильно, вы можете сбросить заданное время, нажав и удерживая кнопку около 2 секунд в тот момент, когда таймер начнет обратный отсчет времени (т.е. когда цифры начнут мелькать). Держите кнопку нажатой до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры "00". Теперь вы можете установить правильное время.**4** По истечении заданного времени вы услышите звуковой сигнал. Через 20 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. 14).**2** Откройте крышку.

Остерегайтесь выходящего горячего пара и возможного разбрызгивания масла.

3 Осторожно выньте корзину из фритюрницы.

При необходимости, встряхните корзину над фритюрницей, чтобы стекли излишки масла или жира. Переложите обжаренный продукт в миску или дуршлаг, выстланный жиропоглощающей бумагой, например, кулинарной бумагой.

4 Выключите фритюрницу, нажав на переключатель вкл./выкл (рис. 15).

Загорится индикатор внутри выключателя питания.

5 После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

- ▶ 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 мелкаячеистое 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** Снимите крышку (рис. 16).
- 2** Выньте корзину из фритюрницы.
- 3** Снимите панель управления с нагревательными элементами и уберите в безопасное для ее хранения место (рис. 17).
- 4** Выньте внутреннюю емкость из фритюрницы (рис. 18).
- 5** Удалите масло или жир и утилизируйте их при необходимости (рис. 19).
- 6** После очистки тщательно высушите все детали.

Очистка постоянного фильтра-жироуловителя.

Прибор оборудован фильтром постоянного действия. Для обеспечения оптимальной работы следует регулярно очищать металлический фильтр.

- ▶ Мойте крышку горячей водой с небольшим количеством моющего средства или в посудомоечной машине после каждого использования фритюрницы.

Для тщательной очистки:

- 1** Выверните винты, расположенные с внутренней стороны крышки (рис. 20).
- 2** Извлеките фильтр и вымойте его горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Прежде чем установить фильтр в крышку, и опять начать пользоваться фритюрницей, дайте ему полностью высохнуть
- 3** Установите фильтр в крышку и завинтите винты на внутренней части крышки.

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

Утилизация использованного масла или жира

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

Хранение прибора

- 1 Установите все детали на фритюрницу и внутрь фритюрницы 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. 21).
- 3 Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Советы по приготовлению блюд во фритюрнице

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

Домашний картофель-фри

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

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

Замороженные продукты

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

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

Чтобы не допустить этого, примите следующие меры:

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

Устранение нежелательных запахов

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

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

После этого у масла или жира снова будет нейтральный запах.

Защита окружающей среды

- 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 (22).

Перед утилизацией прибора выньте батарейки таймера (только для модели HD6144).

- 1** Снимите панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом (23).
- 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.com или в центр компании «Филипс» по обслуживанию потребителей в вашей стране (вы найдете его номер телефона на международном гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Обнаружение и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Обжаренные продукты не имеют золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Выбрана недостаточно высокая температура и/или пища обжаривалась недостаточно долго.	Проверьте на упаковке продуктов или в таблице, приведенной в данном руководстве, правильно ли вы выбрали температуру и/или продолжительность приготовления. Установите терморегулятор в правильное положение.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Мы не рекомендуем вам превышать количество приготавливаемых продуктов, указанных в таблице, данной в руководстве по эксплуатации.
Фритюрница распространяет сильный, неприятный запах.	Произошло насыщение постоянного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите крышку и вымойте крышку и фильтр горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
	Масло или жир загрязнены.	Замените жир или масло. Регулярно фильтруйте масло или жир через сито, чтобы они дольше сохранялись свежими.
Пар выходит не из фильтра.	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.
	Плохо закрыта крышка.	Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
	Произошло насыщение постоянного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите крышку и вымойте крышку и фильтр горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
	Уплотнительное кольцо внутри крышки загрязнено или износилось.	В случае загрязнения кольца, вымойте крышку горячей водой с небольшим количеством жидкого моющего средства, или в посудомоечной машине. В случае износа обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании «Филипс» для замены уплотнительного кольца.
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.	Мы не рекомендуем вам превышать количество приготавливаемых продуктов, указанных в таблице, данной в данном руководстве по эксплуатации.

Проблема	Возможная причина	Решение
Во время обжаривания образуется слишком много пены.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед их обжариванием во фритюрнице.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюрнице.	Никогда не смешивайте различные виды масла или жира и пользуйтесь маслом или жиром, содержащим пеногаситель.
	Внутренняя емкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю емкость, как описано в данном руководстве.
Фритюрница не работает	Неправильно установлена панель управления.	Проверьте правильность установки (до щелчка) панели управления.
	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора и сработал аварийный термовыключатель, отключивший прибор.	Нажмите кнопку сброса (см. раздел «Средства безопасности»).

Время приготовления и установка температуры

В приведенной ниже таблице указаны количества различных типов продуктов, которые могут быть приготовлены во фритюрнице за один прием, а также требуемые температура и время обжаривания.

В случае если инструкции, содержащиеся на упаковке продуктов, которые вы собираетесь обжаривать, отличаются от инструкций, содержащихся в таблице данного руководства по эксплуатации, следуйте инструкциям на упаковке.

ДЛЯ МОДЕЛИ HD6140: СВЕЖИЕ ИЛИ РАЗМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	Максимальное количество	Время обжаривания (минуты)
150°C	Грибы	6-8 штук		2-3
160°C	Домашний картофель-фри*) 1-ый цикл обжаривания	450 г	1000 г	4-6 (обратитесь к 175°Cданной таблицы для инструкций о 2-ом цикле обжаривания)
	Свежая рыба	300 г		5-7
170°C	Цыпленок (куриные ножки)	2-4 штуки		12-15
	Овощные оладьи (например, из цветной капусты)	8-10 штук		2-3
175°C	Домашний картофель-фри*) 2-ой цикл обжаривания	450 г	1000 г	5-8
	Хрустящий картофель (очень тонко нарезанные ломтики картофеля)	400 г		3-4
180°C	Китайские фаршированные блинчики	2 штуки		6-7
	Нугаты из цыпленка	6-8 штук		3-4
	Мини-снэк (закуска)	6-8 штук		3-4
	Нарезанный кольцами кальмар в кляре	6-8 штук		3-4
	Кусочки рыбы в кляре	6-8 штук		3-4
	Креветки	6-8 штук		3-4
	Яблочные оладьи	4 штуки		3-4
190°C	Баклажаны (ломтики)	400 г		3-4
	Мясные/рыбные крокеты	4 штуки		4-5

*) См. «Советы по приготовлению блюд во фритюрнице»для приготовления домашнего картофеля фри.

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ HD6144, HD6142: СВЕЖИЕ ИЛИ РАЗМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	Максимальное количество	Время обжаривания (минуты)
150°C	Грибы	6-8 штук		2-3
160°C	Домашний картофель-фри*) 1-ый цикл обжаривания	650 г	1250 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
	Овощные оладьи (например, из цветной капусты)	8-10 штук		2-3
175°C	Домашний картофель-фри*) 2-ой цикл обжаривания	650 г	1250 г	5-8
	Хрустящий картофель (очень тонко нарезанные ломтики картофеля)	600 г		3-4
180°C	Китайские фаршированные блинчики	2-3 штуки		6-7
	Нугаты из цыпленка	8-10 штук		3-4
	Мини-снэк (закуска)	8-10 штук		3-4
	Нарезанный кольцами кальмар в кляре	8-10 штук		3-4
	Кусочки рыбы в кляре	8-10 штук		3-4
	Креветки	8-10 штук		3-4
	Яблочные оладьи	5 штук		3-4
190°C	Баклажаны (ломтики)	600 г		3-4
	Мясные/рыбные крокеты	5 штук		4-5

ДЛЯ МОДЕЛИ HD6140: ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	Максимальное количество	Время обжаривания (минуты)
170°C	Цыпленок (куриные ножки)	2-3 штуки		15-20
	Картофельные миниоладьи	3 куска		3-4
175°C	Замороженный картофель-фри	400 г	700 г	3-4/7-8
180°C	Китайские фаршированные блинчики	2 штуки		10-12
	Нугаты из цыпленка	6 штук		4-5
	Мини-снэк (закуска)	6 штук		4-5
	Нарезанный кольцами кальмар в кляре	6 штук		4-5
	Кусочки рыбы в кляре	6 штук		4-5
	Креветки	6 штук		4-5
	190°C	Мясные/рыбные крокеты	3 куска	

ДЛЯ МОДЕЛЕЙ HD6144, HD6142: ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Температура	Тип продуктов	Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	Максимальное количество	Время обжаривания (минуты)
170°C	Цыпленок (куриные ножки)	3-4 штуки		15-20
	Картофельные миниоладьи	4 штуки		3-4
175°C	Замороженный картофель-фри	400 г	700 г	3-4/7-8
180°C	Китайские фаршированные блинчики	2-3 штуки		10-12
	Нугаты из цыпленка	8 штук		4-5
	Мини-снэк (закуска)	6 штук		4-5
	Нарезанный кольцами кальмар в кляре	8 штук		4-5
	Кусочки рыбы в кляре	8 штук		4-5
	Креветки	8 штук		4-5
190°C	Мясные/рыбные крокеты	4 штуки		6-7

Důležité

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

- Před zapojením přístroje se přesvědčte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí v místní elektrické síti.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně nulovaných zásuvek.
- Při poškození síťového přívodu by měla jeho výměnu provádět pouze servisní střediska Philips nebo servisní pracovníci s potřebnou kvalifikací. Předejdete tak možnému nebezpečí.
- 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.
- Po použití vždy přístroj odpojte od sítě. Fritézou nepohybujte, dokud není její obsah zcela chladný.
- 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.

Učiňte následující opatření, pokud přístroj nepracuje podle očekávání:

- 1** Nechejte olej vychladnout. To obvykle trvá cca 60 minut.
- 2** Pomocí malého šroubováku opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní straně ovládacího panelu (obr. 1).

Nyní je přístroj opět schopen funkce.

Bezpečnostní spínač

Bezpečnostní spínač v ovládacím panelu zajišťuje, že je možné zapnout topný element pouze tehdy, byl-li ovládací panel správně sestaven.

- Dbejte na to, aby byl ovládací panel ve správné poloze (musí zacvaknout) (obr. 2).

Automatické vypínání (pouze HD6144)

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 (obr. 3).

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

- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní plochu, která se nachází mimo dosah dětí. Pokud chcete fritézu umístit na sporák, přesvědčte se, že jsou všechny plotýnky vypnuty a jsou zcela chladné.
- Suchou fritézu naplňte olejem, tekutým tukem nebo rozpuštěným pevným tukem až po horní značku uvnitř fritovací nádoby (více informací o používání oleje a tuku viz kapitola "Olej a tuk") (obr. 4).

HD6142 a HD6144	Olej/tekutý tuk	Pevný tuk
Min.	3,2 l	2800 g
Max.	3,5 l	3050 g

HD6140	Olej/tekutý tuk	Pevný tuk
Min.	2,2 l	1925 g
Max.	2,5 l	2200 g

Olej a tuk

Nikdy nesměšujte dva 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 vystříkávání a případnému přehřátí a tím i poškození topného tělesa.

- Pokud použijete nový blok pevného tuku, rozpouštějte ho nejprve zvolna a při menší teplotě ve zvláštní nádobě.
- Pak tuk opatrně přelijte do fritézy.
- Fritézu s rozpuštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.
- Pokud je tuk velmi studený, může při rozpouštění začít vystříkovat. Abyste tomu zabránili, propíchejte v tuku otvory (například vidličkou) (obr. 5).
Dbejte však na to, abyste vidličkou nepoškodili povrch vnitřní nádoby.

Používání přístroje

Fritování

Buďte opatrní: během fritování vystupují z filtru ve víku horké výpary.

- Vysuňte z úložného prostoru přívodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (obr. 6).

Dbejte na to, aby se síťový přívod nedotýkal horkých částí přístroje.

2 Pomocí vypínače fritézu zapněte (obr. 7).

Kontrolka ve vypínači a indikátor teploty se rozsvítí.

3 Regulátorem teploty nastavte požadovanou teplotu (150 až 190°C) (obr. 8).

- Teplotu zvolte podle informací na obalu fritovaného výrobku nebo podle tabulky na konci tohoto návodu.
- Asi za 10 až 15 minut se náplň ohřeje na požadovanou teplotu.
- Když se náplň ohřívá, kontrolka teploty zhasíná a opět se rozsvěčí. Když zůstane delší dobu zhasnutá, znamená to, že náplň dosáhla požadované 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 Zdvihnutím rukojeti vysuňte fritovací koš do nejvyšší polohy (musí zacvaknout) (obr. 9).

5 Stisknutím uvolňovacího tlačítka uvolněte víko fritézy. Víko se otevře automaticky (obr. 10).

6 Vyměňte fritovací koš z fritézy.

7 Fritovací koš naplňte potravinami.

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

HD6142 a HD6144	Bramborové hranolky	Zmražené bramborové hranolky
Největší množství	1250 g	900 g
Doporučené množství pro nejlepší výsledek	650 g	500 g

HD6140	Bramborové hranolky	Zmražené bramborové hranolky
Největší množství	1000 g	700 g
Doporučené množství pro nejlepší výsledek	450 g	400 g

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

8 Opatrně vložte fritovací koš do fritézy (obr. 11).

Zkontrolujte, je-li koš vložen správně.

9 Uzavřete víko.

10 Pouze pro HD6144 - Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část "Časovač").

Fritovat je též možné bez nastavení časovače.

11 Stiskněte uvolňovací tlačítko na rukojeti fritovacího koše a koš zvolna a opatrně spusťte do nejnižší polohy (obr. 12).

- ▶ *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 HD6144)

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

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu fritování v minutách (obr. 13).

Nastavený čas se zobrazí na displeji.

2 Pokud podržíte toto tlačítko stisknuté, údaj na displeji se bude měnit rychleji. Po dosažení požadované doby 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 20 sekundách se bude zvukový signál opakovat. Zvukový signál můžete vypnout stiskem tlačítka časovače.

Po skončení fritování

- 1** Pomocí rukojeti zdvihnete fritovací koš do nejvyšší polohy, tj. do odkapávací polohy (obr. 14).
- 2** Otevřete víko.
Mějte se na pozoru před horkými výparry nebo před odstríkováním oleje.

- 3** Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy.

Pokud je to třeba, zbavte potraviny nadbytečného oleje tak, že košem potřepete nad fritézou. Fritované potraviny pak vložte do nádoby nebo síta které jste vyložili savým papírem (například kuchyňským papírem).

- 4** Pomocí vypínače fritézu vypněte (obr. 15).

Kontrolka ve vypínači zhasne.

- 5** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

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

Čištění

Vyčkejte až olej nebo tuk dostatečně zchladne.

K čištění nepoužívejte žádné abrasivní čisticí prostředky ani agresivní kapaliny.

- 1** Sejměte víko (obr. 16).
- 2** Vyjměte fritovací koš z fritézy.
- 3** Vyjměte ovládací panel s topným elementem a uložte je na bezpečné a suché místo (obr. 17).
- 4** Zdvihnete vnitřní nádobu z přístroje (obr. 18).
- 5** Vylijte olej nebo tuk, případně zajistěte jeho likvidaci (obr. 19).
- 6** Po vyčištění všechny díly důkladně utřete.

Čištění trvalého filtru proti tukovým výparům

Tento přístroj je vybaven trvalým filtrem. Pro zajištění optimální funkce je nutné tento kovový filtr pravidelně čistit.

- Po každém použití přístroje umyjte víko fritézy horkou vodou s trochou mycího prostředku nebo v myčce nádobí.

Pro důkladné vyčištění:

- 1** Odšroubujte šroubky na vnitřní straně víka (obr. 20).
- 2** Vyměňte filtr a umyjte ho horkou vodou s trochou mycího prostředku. Před vložením filtru zpět a před dalším použitím přístroje nechejte filtr řádně uschnout.
- 3** Vložte filtr zpět do víka a přišroubujte šroubky na vnitřní straně víka.

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 nepoužívejte olej nebo tuk déle než 6 měsíců a vždy dodržujte pokyny na obalu oleje nebo tuku.
- 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 vyhoďte 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 zasuňte do držáku zástrčky (obr. 21).
- 3** Zvedejte fritézu za její držadla.

Tipy pro fritování

Informace o dobách přípravy a nastavení teplot naleznete v tabulkách na konci tohoto dokumentu.

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 rozmraznout 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 190°C.
- Ponořujte potraviny do oleje nebo tuku velmi zvolna, protože horký olej nebo tuk mohou vytvářet výrazné bubláni.

Odstranění nepříjemného zápachu

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

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

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Ochrana životního prostředí

- ▶ 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. 22).

Před likvidací přístroje vyjměte baterii časovače (pouze HD6144).

- 1** Úzkým šroubovákem odejměte panel časovače (obr. 23).
- 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.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritované potraviny nemají zlatavou barvu a/nebo nejsou chřupavé.	Nastavená teplota byla příliš nízká a/nebo doba fritování nebyla dostačující.	Podívejte se na obal pokrmu nebo do tabulek na konci tohoto dokumentu, zda jste použili správnou teplotu a/nebo dobu přípravy. Regulátor teploty nastavte do správné polohy.
	Ve fritovacím koši bylo příliš velké množství potravin.	Nikdy nefritujte najednou větší množství potravin, než které je uvedeno v příslušných tabulkách v tomto dokumentu.
	Olej nebo tuk neměly dostatečnou teplotu.	Pravděpodobně praskla pojistka regulátoru teploty, a proto bezpečnostní vypínač způsobil vypnutí přístroje (viz kapitola "Bezpečnostní funkce").
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Trvalý filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Odejměte víko a vyčistěte víko i filtr v horké vodě s trochou vhodného mycího prostředku nebo ho umyjte v myčce nádobí.
	Olej či tuk již není čistý.	Olej nebo tuk vyměňte. Pokud olej nebo tuk pravidelně filtrujete, vydrží déle.
	Použitý druh oleje nebo tuku není vhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Páry vystupují z jiných míst než z filtru.	Víko nebylo řádně uzavřeno.	Zkontrolujte uzavření víka.
	Trvalý filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Odejměte víko a vyčistěte víko i filtr v horké vodě s trochou vhodného mycího prostředku nebo ho umyjte v myčce nádobí.
	Těsnění na vnitřní straně víka je zašpiněné nebo poškozené.	Je-li těsnění znečištěné, umyjte víko v horké vodě s trochou čisticího prostředku nebo v myčce nádobí. Pokud je již těsnění opotřebované, obraťte se s jeho výměnou na prodejce výrobků Philips nebo na autorizovaný servis Philips.
Během fritování vystřikuje olej nebo tuk 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 najednou větší množství potravin, než udává příslušná tabulka v tomto návodu.
Olej nebo tuk během fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny dobře osušte.
	Druh použitého oleje nebo tuku je nevhodný pro fritování.	Nikdy nemíchejte dva druhy oleje nebo tuku a používejte vždy jen olej nebo tekutý tuk s přísadami proti pění.
	Vnitřní povrch nádoby nebyl dostatečně vyčištěn.	Vyčistěte vnitřek nádoby podle pokynů v tomto návodu.
Fritéza nefunguje.	Ovládací panel není vložen správně	Zkontrolujte, je-li ovládací panel ve správné poloze (musí zacvaknout).

Problém	Možná příčina	Řešení
	Pravděpodobně praskla pojistka regulátoru teploty, a proto bezpečností vypínač způsobil vypnutí přístroje.	Stiskněte resetovací tlačítko (viz kapitola "Bezpečnostní funkce").

Doby fritování a nastavení teploty

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

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

HD6 I 40 ČERSTVÉ NEBO ROZMRAŽENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potravin	Doporučené množství pro nejlepší výsledek	Největší množství	Doba fritování (v minutách)
150°C	Houby	6 až 8 ks		2 až 3
160°C	Bramborové hranolky *) 1. fáze	450 g	1000 g	4 až 6 (přejděte na 175°C v této tabulce pro 2. fázi)
	Čerstvá ryba	300 g		5 až 7
170°C	Kuře (stehna)	2 až 4 ks		12 až 15
	Zeleninové placičky (např. kvěťákové)	8 až 10 ks		2 až 3
175°C	Bramborové hranolky *) 2. fáze	450 g	1000 g	5 až 8
	Bramborové plátky (velmi tenké)	400 g		3 až 4
180°C	Čínské rolky	2 ks		6 až 7
	Kuřecí nugety	6 až 8 ks		3 až 4
	Minisnacky	6 až 8 ks		3 až 4
	Chobotnicové kroužky v těstíčku	6 až 8 ks		3 až 4
	Ryba (kousky) v těstíčku	6 až 8 ks		3 až 4
	Krevety	6 až 8 ks		3 až 4
	Jablkové lívanečky	4 ks		3 až 4
190°C	Baklažán (řezy)	400 g		3 až 4
	Masové/rybí krokety	4 ks		4 až 5

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

HD6140 ZMRAŽENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potravin	Doporučené množství pro nejlepší výsledek	Největší množství	Doba fritování (v minutách)
170°C	Kuře (stehna)	2 až 3 ks		15 až 20
	Bramborové minilívanečky	3 ks		3 až 4
175°C	Zmražené bramborové hranolky	400 g	700 g	3 až 4/7 až 8
180°C	Čínské rolky	2 ks		10 až 12
	Kuřecí nugety	6 ks		4 až 5
	Mini snacky	6 ks		4 až 5
	Chobotnicové kroužky v těstíčku	6 ks		4 až 5
	Ryba (kousky) v těstíčku	6 ks		4 až 5
	Krevety	6 ks		4 až 5
	Masové/rybí krocketky	3 ks		6 až 7

HD6144, HD6142 ČERSTVÉ NEBO ROZMRAŽENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potravin	Doporučené množství pro nejlepší výsledek	Největší množství	Doba fritování (v minutách)
150°C	Houby	6 až 8 ks		2 až 3
160°C	Bramborové hranolky *) 1. fáze	650 g	1250 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
	Zeleninové placičky (např. květákové)	8 až 10 ks		2 až 3
175°C	Bramborové hranolky *) 2. fáze	650 g	1250 g	5 až 8
	Chřupky (velmi tenké bramborové plátky)	600 g		3 až 4
180°C	Čínské rolky	2 až 3 ks		6 až 7
	Kuřecí nugety	8 až 10 ks		3 až 4
	Minisnacky	8 až 10 ks		3 až 4
	Chobotnicové kroužky v těstíčku	8 až 10 ks		3 až 4
	Ryba (kousky) v těstíčku	8 až 10 ks		3 až 4
	Krevety	8 až 10 ks		3 až 4
	Jablkové lívanečky	5 ks		3 až 4
190°C	Baklažán (řezy)	600 g		3 až 4
	Masové/rybí krocketky	5 ks		4 až 5

HD6144, HD6142 ZMRAŽENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potravin	Doporučené množství pro nejlepší výsledek	Největší množství	Doba fritování (v minutách)
170°C	Kuře (stehna)	3 až 4 ks		15 až 20
	Bramborové minilívanečky	4 ks		3 až 4
175°C	Zmražené bramborové hranolky	400 g	700 g	3 až 4/7 až 8
180°C	Čínské rolky	2 až 3 ks		10 až 12
	Kuřecí nugety	8 ks		4 až 5
	Minisnacky	6 ks		4 až 5
	Chobotnicové kroužky v těstíčku	8 ks		4 až 5
	Ryba (kousky) v těstíčku	8 ks		4 až 5
	Krevety	8 ks		4 až 5
	Masové/rybí krokety	4 ks		6 až 7

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.
- Csak Philips meghatalmazott szervizbe vigye készülékét ellenőrzésre vagy javításra. Saját kezűleg ne javítsa készülékét, ellenkező esetben a garancia érvénytelenné válik.
- A legelső használat előtt az olajsütő különböző részeit alaposan tisztítsa meg (lásd még a "Tisztítás" c. részt). Győződjön meg róla, hogy a készülék minden része teljesen száraz-e, mielőtt az olajsütőt olajjal vagy folyékony zsírral feltölti.
- Soha ne merítse vízbe a készülék fűtőszállal egybeépített vezérlő egységét, vagy mossa el folyóvíz alatt.
- Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból. Ne mozgassa az olajsütőt, amíg az nem hűlt le eléggé.
- Ne kapcsolja be a készüléket, míg fel nem töltötte olajjal vagy zsírral. Gondoskodjon róla, hogy az olajsütő mindig a sütőedény belsején feltüntetett két jelzés közötti szintig legyen feltöltve.
- Sütés közben forró gőz áramlik ki a készülék szűrőjén. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor ugyancsak legyen óvatos, számoljon a forró gőzzel.
- Tartsa távol a készüléket a gyermekektől, különösen annak használatakor. Ügyeljen rá, hogy a készülék csatlakozóvezetéke ne lógjon le az asztalról vagy a 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** Hagyja lehűlni az olajat/zsírt. Ez kb. 60 percig tarthat.
- 2** Óvatosan nyomja meg a szabályozó lap hátsó részén található 'Reset' (nullázás) gombot kis csavarhúzó segítségével (ábra 1).

Ekkor a készülék ismét működtethető.

Biztonsági kapcsoló

A vezérlő egység biztonsági kapcsolójának köszönhetően a készülék csak akkor kapcsolja be fűtőszállat, ha a vezérlőegységet megfelelően a helyére illesztette.

- Mindig ellenőrizze, hogy a vezérlő egység a megfelelő pozícióban áll. (klikk) (ábra 2).

Automata kikapcsoló (csak HD 6144 típusnál)

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

- ▶ Hogy újból bekapcsolja a készüléket nyomja meg a be/ki kapcsoló gombot (ábra 3).

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 fölötté lévő olajat/zsírt forrósítja 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 Helyezze a készüléket vízszintes, sima, szilárd, gyermekek által el nem érhető felületre. Ha az olajsütő használatához a megfelelő felület éppen az Ön tűzhelye, bizonyosodjon meg arról, hogy a tűzhely ki van kapcsolva, és lehűlt.
- 2 Töltse fel az olajsütőt olajjal, folyékony zsírral vagy olvasztott zsírral a belső edény falán jelzett jelig (a szilárd zsír használatához lsd. „Olaj és zsír” c. fejezetet) (ábra 4).

HD 6144 és HD 6142	Olaj és folyékony zsír	Szilárd zsír
Minimum	3,2 L	2800 gr
Maximum	3,5 L	3050 gr

HD 6140	Olaj és folyékony zsír	Szilárd zsír
Minimum	2,2 L	1925 g
Maximum	2,5 L	2200 g

Olaj és zsír

Soha ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt!

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

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

- 1 Ha friss zsírtömböket szeretne használni, olvassza meg őket előbb egy másik edényben, lassú tűzön.
- 2 A megolvadt zsírt öntse óvatosan az olajsütőbe.
- 3 Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4 Ha a zsír nagyon lehűl, esetleg olvasztáskor elkezd fröcsögni. Ennek elkerülésére villával szúrjon néhány lyukat a megszilárdult zsírba (ábra 5).

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

A készülék használata

Sütés

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

- 1 Húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt teljesen a tartóból és dugja be a fali konnektorba (ábra 6). Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó kábel nem érintkezik-e a készülék forró részeivel.

2 Kapcsolja be az olajsütőt a be-/kikapcsoló gomb megnyomásával (ábra 7).

A bekapcsolást jelző lámpa és a hőmérsékletjelző lámpa világít.

3 Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzó gombot (160-190°C) (ábra 8).

- További információért, hogy melyik a sütéshez megfelelő sütési hőmérséklet, olvassa el a sütendő élelmiszer csomagolását vagy nézze meg a használati útmutatóban szereplő táblázatban.
 - Az olaj vagy zsír 10-15 percen belül melegsik a beállított hőfokra.
 - Mialatt az olajsütő melegsik, a hőmérsékletjelző lámpa néhányszor kialszik, majd ismét kigyullad. Ha már hosszabb ideje kialudt, az azt jelenti, hogy az olaj/zsír elérte a hőmérsékletre melegezett.
 - Miután egy adag ételt kisütött, a hőmérsékletjelző lámpa ismét kigyullad. A következő adag sütésével várjon addig, míg a lámpa kialszik.
- A készülék felfelepedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.

4 Emelje meg a fogantyút, hogy rögzítse a sütő kosarat a legmagasabb állásba („klikk”) (ábra 9).**5** A fedél automatikusan, a kioldógomb lenyomásával nyílik (ábra 10).**6** Vegye ki a kosarat a sütőből.**7** Helyezze a sütni kívánt nyersanyagot a kosárba.

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

HD 6144 és HD 6142	Házilag készített hasábburgonya	Mélyhűtött hasábburgonya	HD 6140	Házilag készített hasábburgonya	Mélyhűtött hasábburgonya
Maximális mennyiség	1250 gr	900 gr	Maximális mennyiség	1000 g	700 gr
Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	650 g	500 g	Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	450 g	400 gr

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

8 Óvatosan helyezze a sütőkosarat az olajsütőbe (ábra 11).

Ügyeljen rá, hogy a kosarat pontosan a helyére illessze.

9 Csukja le a fedelét.**10** Csak HD 6144 típusnál - Állítsa be a kívánt sütési idő (Isd. „Időkapcsoló” c. részt).

Az olajsütőt az időzítőt beállítása nélkül is használhatja.

11 Nyomja meg a kosár karján lévő kioldógombot, s óvatosan eressze a kosarat a legalacsonyabb állásba (ábra 12).

- A kívánt minőségű készétel érdekében, vegye figyelembe az étel csomagolásán feltüntetett időt, vagy annak hiányában keresse ki a használati útmutató végén szereplő táblázatban.
- 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.

Időkapcsoló (csak HD 6144 típusnál)

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

I Az időzítőgomb lenyomásával beállítható a sütési idő (percekben) (ábra 13).

A beállított idő a kijelzőn látható.

- 2** Ha a gombot folyamatosan lenyomva tartja, a percek gyors egymásutánban jelennek meg. A kívánt sütési idő elérésekor engedje el a gombot.
- A maximális beállítható időtartam 99 perc.
 - Az időkapcsoló óra a beállítás után néhány másodperccel kezdi visszaszámlálni az időt.
 - Míg az időkapcsoló óra működik, a sütésből hátralévő idő villog a kijelzőn. Az utolsó perc másodpercekben jelenik meg.
- 3** Ha a beállított sütési idő nem megfelelő, akkor törölheti, ha a gombot két másodpercre lenyomja a visszaszámlálás megkezdésének pillanatában (tehát amikor az időjelzés villogni kezd); addig tartsa lenyomva a gombot, míg „00” nem jelenik meg a kijelzőn. Ez után beállíthatja a helyes sütési időt.
- 4** A beállított sütési idő elteltével hangjelzést fog hallani. 20 másodperc múlva a hangjelzés ismét megszólal. Az időkapcsoló gombjának megnyomásával, leállíthatja a hangjelzést.

A sütés befejezése után

- 1** A kart felemelve helyezze a kosarat a legmagasabb állásba, vagyis a csepegtető helyzetbe (ábra 14).
- 2** Nyissa fel a fedelet.
Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröcsögés miatt.

3 Óvatosan emelje ki a kosarat a sütőből.

Ha szükséges, óvatosan rázza meg a kosarat a sütő felett, hogy a felesleges zsírt vagy olajat eltávolítsa. Tegye a megsült ételt tálra vagy szitára, amelyet zsírt felszívó papírral bélelt ki.

4 Kapcsolja ki az olajsütőt a be-/kikapcsolóval (ábra 15).

A működésjelző lámpa kialszik.

5 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

- ▶ 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 zsíradék az olajsütőben megszilárduljon és tárolja az olajsütőt a benne lévő zsírral együtt (lásd még az "Előkészítés használatra" fejezet "olaj és zsír" részét).

Tisztítás

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

Ne használjon súroló (folyékony) tisztító szereket vagy anyagokat (pl. súroló szivacs) a készülék tisztításához.

- 1** Vegye le a fedelet (ábra 16).
- 2** Vegye ki a kosarat a sütőből.
- 3** Vegye ki a vezérlőegységet a fűtőszállal és helyezze biztonságos és száraz helyre (ábra 17).
- 4** Emelje ki a sütőkosarat az olajsütőből (ábra 18).
- 5** Öntse ki az olajt/zsírt egy tároló edénybe vagy szükség esetén dobja ki (ábra 19).
- 6** Tisztítás után alaposan szárítson meg minden alkatrészt.

A tartós olajgőzszűrő tisztítása

Ez a készülék állandó szűrővel rendelkezik. Az optimális működés érdekében tisztítsa rendszeresen a fémszűrőt.

► Tisztítsa az olajsütő fedelét és sütőkosarát meleg, mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépbe. Utána öblítse le tiszta vízzel és alaposan szárítsa meg.

Alapos tisztításhoz:

- 1** Csavarozza ki a fedél belsején található csavarokat (ábra 20).
- 2** Vegye ki a szűrőt és mossa el meleg, mosogatószeres vízben. Hagyja a szűrőt megszáradni, mielőtt visszahelyezné a fedélbe, és használni kezdené a készüléket.
- 3** Tegye vissza a szűrőt a fedélbe és erősítse meg a csavarokat a fedél belsején.

Az olaj vagy zsír cseréje

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

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

- Az olajat vagy zsírt soha ne használja 6 hónapnál tovább, és mindig gondosan tartsa be a csomagoláson feltüntetett útmutatást.
- A használt olajhoz vagy zsírhoz soha ne adjon frisset.
- Sose keverjen össze különböző fajta olajakat 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 kiselejtezése

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

Tárolás

- 1** Helyezzen vissza minden tartozékot az olajsütőbe, és zárja le a fedelet.
- 2** Tekerje fel a kábelt és tárolja a kábeltároló rekeszben, továbbá rögzítse a dugót a villásdugó-rögzítővel (ábra 21).
- 3** A sütőt fogantyújánál fogva emelje.

Sütési tippek

A különböző ételekhez javasolt elkészítési időt és sütési hőmérsékletet a használati útmutató végén található táblázatban találja meg.

Házilag készített hasáburgonya

A legízesebb, legropogósabb hasáburgonya a következőképpen készíthető:

1 Használjon kemény burgonyát és vágja hasábokra. Öblítse le hideg vízzel.

Ez megakadályozza, hogy egymáshoz ragadjanak sütés közben.

► *A hasábokat alaposan szárítsa meg.*

2 A hasáb burgonyát kétszer süsse meg: először 4-6 percig, 160°C fokozaton, majd pedig 5-8 percig, 175°C fokozaton.**3** Tegye a házilag készített hasábburgonyát egy tálba és rázza össze. Hagyja lehűlni, mielőtt másodszer is megsütné.

Mélyhűtött élelmiszer

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

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

Ennek megelőzéséhez a következőket teheti:

- Sütés előtt szobahőmérsékleten kiolvashatja az ételeket, ha a sütnivaló étel csomagolása nem ellenzi.
- Óvatosan távolítsa el róla minél több jeget és vizet, s itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön nagyon nagy mennyiséget egyszerre (nézze meg a használati utasítás idetartozó táblázatát).
- Válassza ki a megfelelő sütési hőmérsékletet (a használati útmutató végén található táblázatból) vagy olvassa le a süendő étel csomagolásáról. Amennyiben nem talál a süendő ételre vonatkozó hőmérséklet adatot, úgy állítsa be a készüléket 190°C hőmérsékletre.
- Az ételt nagyon óvatosan merítse a forró olajba vagy zsírba, mivel az a mélyhűtött élelmiszertől hevesen buzogni kezdhet.

A szagok semlegesítése

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

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

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

Környezetvédelem

- Kérjük, hogy a használhatatlanná vált készüléket ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe, hanem hivatalos hulladékújrahasznosítási gyűjtőhelyeken adja le. Ezzel Ön is hozzájárul a környezetünk megóvásához (ábra 22).

Mielőtt leselejtezné az olajsütőt, vegye ki az időkapcsoló akkumulátorát (csak HD 6144 típusnál).

1 Távolítsa el az időzítőlapot kicsi, lapos fejű csavarhúzóval (ábra 23).**2** Vegye ki az elemeket. Ne dobja a normális háztartási hulladékhoz, hanem hivatalos gyűjtőpontnál szolgáltatassa be azokat.

Jótállás és szerviz

Ha valamilyen információra van szüksége, vagy valamilyen probléma merült fel, akkor látogasson el a Philips honlapjára (www.philips.com), vagy forduljon országá Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélén). 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-e a beállított hőmérséklet és/vagy elkészítési idő. Állítsa a hőmérsékletszabályzó gombot a megfelelő hőmérsékletre.
	Túl sok élelmiszer van a kosárban.	Egyszerre ne süssön, a használati útmutató táblázatában megjelölt mennyiségnél nagyobb mennyiséget.
	Az olaj/zsíradék nem melegszik fel eléggé.	A hőmérsékletszabályzó biztosítéka kiéghetett, melynek következtében az elektromos biztonsági kapcsoló lekapcsolta a készüléket. (Lsd. „Biztonsági kapcsoló” c. fejezetet.)
A sütő erős, kellemetlen szagot áraszt.	Megtelt a tartós olajgőzszűrő.	Vegye le a fedőt, mossa el a fedőt és a szűrőt forró vízben mosogatószerrel vagy mosogatógépben.
	Az olaj/zsír nem tiszta.	Cserélje ki az olajat/zsíradékot. Ha szeretné az olajat/zsirt minél tovább frissen tartani, rendszeresen szűrje.
	Az Ön által használt olaj-/zsíradék 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.
	Megtelt a tartós olajgőzszűrő.	Vegye le a fedőt, mossa el a fedőt és a szűrőt forró vízben mosogatószerrel vagy mosogatógépben.
	A fedél belsejében lévő tömítő gumigyűrű beszennyeződhet vagy elhasználódhat.	Ha a tömítő gumigyűrű elszennyeződik, tisztítsa meg a fedelet meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben. Ha a fedél gumigyűrűje elhasználódott vagy megrongálódott, új tömítőgyűrűért forduljon kereskedőjéhez, vagy Philips szerződött szervizpartnerhez.
Az olaj/zsíradék sütés közben túlsordul 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 süsse meg.
	Túl sok élelmiszer van a kosárban.	Egyszerre ne süssön, a használati útmutató táblázatában megjelölt mennyiségnél nagyobb mennyiséget.
Az olaj/zsíradék nagyon habzik sütés közben.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert.

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
	Az Ön által használt olaj/zsíraddék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Ne keverjen különböző típusú olajokat, zsírokat. Habzástápló adalékot tartalmazó olajat és zsírt használjon.
	A belső sütőedény nincs megfelelően kitisztítva.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutató alapján.
Az olajsütő nem működik.	A vezérlő egységet nem helyezte megfelelően a helyére.	Ellenőrizze, hogy a vezérlő egység helyesen illeszkedik a helyére.
	A hőmérsékletszabályzó biztosítóka kiéghetett, melynek következtében az elektromos biztonsági kapcsoló lekapcsolta a készüléket.	Nyomja meg az újraindító gombot. (Lsd. „Biztonsági kapcsoló” c. fejezetet.)

Elkészítési idők, hőfokbeállítások

A lenti táblázatban megtalálható az ételek típusának megfelelő egyszeri sütési mennyiség, a sütési hőmérséklet és a sütési idő.

Ha a csomagoláson feltüntetett és a táblázatban szereplő adatok eltérnének, kövesse a csomagoláson jelzett utasítást.

HD 6140 FRISS VAGY KIOLVASZTOTT ÉTELEK

Hőfok	Élelmiszer	Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	Maximális mennyiség	Sütési idő (percekben)
150°C	Gomba	6-8 darab		2-3
160°C	Házi készítésű hasáburgonya*), első sütési szakasz	450 g	1000 g	4-6 (menjen a 175°C körülbelül a második körben ebben a használati utasításban)
	Friss hal	300 gr		5-7
170°C	Csirke (dotverők)	2-4 darab		12-15
	Rántott zöldség (pl. karfiol)	8-10 darab		2-3
175°C	Házi készítésű hasáburgonya*), második sütési szakasz	450 g	1000 g	5-8
	Chips (nagyon vékony burgonyaszírmok)	400 gr		3-4
180°C	Kínai tavaszi tekercs	2 darab		6-7
	Csirkefalatok	6-8 darab		3-4
	Mini falatkák (snack)	6-8 darab		3-4
	Rántott tintahalkarikák	6-8 darab		3-4
	Rántott halszeletek	6-8 darab		3-4
	Garnélarák	6-8 darab		3-4
	Alma pongyolában	4 darab		3-4
190°C	Padlizsánszeletek	400 gr		3-4
	Hús- vagy halkroket	4 darab		4-5

*) Lsd. „Sütési ötletek” c. fejezetet a hasáburgonya otthoni elkészítéséhez.

HD 6140 FAGYASZTOTT ÉTELEK

Hőfok	Élelmiszer	Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	Maximális mennyiség	Sütési idő (percekben)
170°C	Csirke (dotverők)	2-3 darab		15-20
	Mini burgonyalángosok	3 darab		3-4
175°C	Mélyhűtött hasáburgonya	400 gr	700 gr	3-4/7-8
180°C	Kínai tavaszi tekercs	2 darab		10-12
	Csirkefalatok	6 darab		4-5
	Apró falatkák	6 darab		4-5
	Rántott tintahalkarikák	6 darab		4-5
	Rántott halszeletek	6 darab		4-5
	Garnélarák	6 darab		4-5
	Hús- vagy halkrokett	3 darab		6-7

HD 6144, HD 6142 FAGYASZTOTT ÉTELEK

Hőfok	Élelmiszer	Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	Maximális mennyiség	Sütési idő (percekben)
170°C	Csirke (dotverők)	3-4 darab		15-20
	Mini burgonyalángosok	4 darab		3-4
175°C	Mélyhűtött hasáburgonya	400 gr	700 gr	3-4/7-8
180°C	Kínai tavaszi tekercs	2-3 darab		10-12
	Csirkefalatok	8 darab		4-5
	Mini falatkák (snack)	6 darab		4-5
	Rántott tintahalkarikák	8 darab		4-5
	Rántott halszeletek	8 darab		4-5
	Garnélarák	8 darab		4-5
	Hús- vagy halkrokett	4 darab		6-7

HD 6144, HD 6142 FRISS VAGY KIOLVASZTOTT ÉTELEK

Hőfok	Élelmiszer	Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	Maximális mennyiség	Sütési idő (percekben)
150°C	Gomba	6-8 darab		2-3
160°C	Házi készítésű hasáburgonya*), első sütési szakasz	650 g	1250 gr	4-6 (menjen a 175°C körülbelül a második körben ebben a használati utasításban)
	Friss hal	450 g		5-7
170°C	Csirke (dotverők)	3-5 darab		12-15
	Rántott zöldség (pl. karfiol)	8-10 darab		2-3
175°C	Házi készítésű hasáburgonya*), második sütési szakasz	650 g	1250 gr	5-8
	Burgonyaszirom	600 g		3-4
180°C	Kínai tavaszi tekercs	2-3 darab		6-7
	Csirkefalatok	8-10 darab		3-4
	Mini falatkák (snack)	8-10 darab		3-4
	Rántott tintahalkarikák	8-10 darab		3-4
	Rántott halszeletek	8-10 darab		3-4
	Garnélarák	8-10 darab		3-4
	Alma pongyolában	5 darab		3-4
190°C	Padlizsánszeletek	600 g		3-4
	Hús- vagy halkrokett	5 darab		4-5

Dôležité upozornenie

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

- Pred pripojením do siete skontrolujte, či napätie v miestnej sieti súhlasí s pracovným napätím označeným na zariadení.
- Zariadenie pripojte len do uzemnenej zásuvky.
- Ak je kábel poškodený, musí ho vymeniť personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Ak je potrebná oprava, alebo prehliadka fritézy, vždy ju zaneste do servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa opraviť fritézu sami, lebo záruka stratí platnosť.
- Pred prvým použitím riadne očistite jednotlivé súčiastky zariadenia (viď kapitola "Čistenie"). Skôr, ako nádobu fritézy naplníte olejom, alebo tekutým tukom sa postarajte, aby boli všetky súčiastky suché.
- Ovládací panel s ohrevným telesom nesmiete ponoriť do vody, ani oplachovať ho pod tečúcou vodou.
- Po použití vždy zariadenie odpojte zo siete. Fritézou nehýbte, kým riadne nevychladne.
- 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 prevísť 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 niest zodpovednosť za škody spôsobené použitím zariadenia.
- Správne usmažené potraviny sú sfarbené zlatožlto, 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/ruku, 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** Olej/tuk nechajte vychladnúť. Bude to trvať približne 60 minút.
- 2** Pomocou malého skrutkovača pozorne stlačte tlačidlo Reset na zadnej strane ovládacieho panela (obr. 1).

Teraz je zariadenie znovu pripravené na použitie.

Bezpečnostný vypínač

Bezpečnostný vypínač ovládacieho panela zabezpečuje, aby ste ohrev fritézy mohli zapnúť, len ak je ovládací panel riadne nasadený.

- Vždy sa presvedčite, či je ovládací panel v správnej polohe (kliknutie) (obr. 2).

Automatické vypnutie (len model HD6144)

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

- Zariadenie zapnete ďalším stlačením vypínača (obr. 3).

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 na vnútornej strane nádoby (ako sa používa stužený tuk, je uvedené v časti "Olej a tuk") (obr. 4).

HD6142 a HD6144	Olej/tekutý tuk	Stužený tuk	HD6140	Olej/tekutý tuk	Stužený tuk
Minimum	3.2 l	2800 g	Minimum	2.2 l	1925 g
Maximum	3.5 l	3050 g	Maximum	2.5 l	2200 g

Olej a tuk

Nepoužívajte súčasne rôzne druhy oleja/tuku!

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

Môžete používať aj stužený tuk na smaženie, ale v tomto prípade musíte fritovaniu venovať zvláštnu pozornosť, aby tuk 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. 5).

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. 6).

Uistite sa, že kábel sa nedotýka horúcich častí zariadenia.

2 Stlačením vypínača zapnite fritézu (obr. 7).

Rozsvieti sa kontrolné svetlo vypínača a ohrevu.

3 Na ovládači nastavte požadovanú teplotu (160-190°C) (obr. 8).

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

4 Zodvihnite rúčku a vyzdvihnite košík do najvyššej polohy (kliknutie) (obr. 9).

5 Stlačte tlačidlo a otvorte veko fritézy. Veko sa otvorí automaticky (obr. 10).

6 Vyberte košík z fritézy.

7 Naplňte košík potravou, ktorú budete smažiť.

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

HD6142 a HD6144	Domáce hranolčeky	Mrazené hranolčeky
Maximálne množstvo	1250 g	900 g
Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	650 g	500 g

HD6140	Domáce hranolčeky	Mrazené hranolčeky
Maximálne množstvo	1000 g	700 g
Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	450 g	400 g

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

8 Pozorne vložte košík do fritézy (obr. 11).

Skontrolujte, či je košík vložený správne.

9 Zatvorte veko.

10 Len model HD6144: Nastavte požadovaný čas smaženia (viď časť "Časový spínač" v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia časového spínača.

11 Stlačte rúčku na manipuláciu s košíkom do dolnej polohy a pozorne ponorte košík (obr. 12).

- ▶ *Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete pri smažení dodržiavať čas prípravy uvedený na balení potravín, alebo v tabuľkách na konci tohoto návodu na použitie.*

- *Abyste dosiahli rovnomernú zlatovú farbu smažených potravín, počas smaženia niekoľkokrát otvorte veko fritézy a jemne potraсте obsahom košíka.*

Časový spínač (len model HD6144)

- *Časový spínač ukazuje koniec smaženia, ale fritézu NEVYPNE.*

1 Stlačte gombík časovača a nastavte čas smaženia v minútach (obr. 13).

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 nenastavili 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 20 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. 14).

2 Otvorte veko.

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

3 Pozorne vyberte košík z fritézy.

Ak treba, potraсте košíkom, aby ste odstránili prebytočný olej/tuk. Usmažené jedlo vložte do misy alebo cedníka so savým papierom, napr. kuchynským papierom.

4 Vypínačom vypnite fritézu (obr. 15).

Kontrolné svetlo vypínača zhasne.

5 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

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

Čistenie

Počkajte, kým sa olej/tuk riadne ochladí.

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

1 Oddeľte veko (obr. 16).

2 Vyberte košík z fritézy.

3 Oddeľte ovládací panel s ohrevným telesom a odložte ho na bezpečné a suché miesto (obr. 17).

- 4** Zdvihnite a vyberte vnútornú nádobu fritézy (obr. 18).
- 5** Vylejte olej/tuk a, ak treba, odstráňte ho (obr. 19).
- 6** Po čistení všetky súčiastky riadne osušte.

Čistenie permanentného filtra na zachytenie tuku

Zariadenie je vybavené permanentným filtrom. Aby bola zaručená optimálna funkčnosť fritézy, kovový filter pravidelne čistite.

- ▮ Veko fritézy po každom použití umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku, alebo v umývačke riadu.

Pri dôkladnom čistení:

- 1** Odskrutkujte skrutky na vnútornej strane veka (obr. 20).
- 2** Demontujte filter a umyte ho horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku. Skôr, ako filter vrátite späť do fritézy, nechajte ho riadne osušiť.
- 3** Filter vráťte späť do veka a zaskrutkujte dve skrutky na vnútornej strane veka.

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 potravy, olej/tuk môžete bez výmeny použiť 10 až 12 krát. Ak vo fritéze smažíte potraviny bohaté na proteíny (ako napr. mäso alebo ryby), olej/tuk musíte vymieňať častejšie.

- ▮ Olej nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov a vždy postupujte podľa návodu uvedeného na obale použitého oleja/tuku.
- ▮ Neprižívajte 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 pachut', alebo ak stmavne a/alebo zhustne.

Odstraňovanie použitého oleja/tuku

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

Odkladanie

- 1** Všetky súčiastky vráťte na svoje miesto vo/na fritéze a zatvorte veko.
- 2** Zviňte kábel, zasuňte ho späť do priestoru na odkladanie a na určenom mieste prichyťte jeho koncovku (obr. 21).
- 3** Pri premiestňovaní zdvihnite fritézu pomocou jej rúčok.

Tipy pri smažení

Prehľad dĺžky trvania prípravy a nastavenia teplôt pri smažení nájdete v tabuľkách 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 potraďte 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 príslušnej tabuľke na konci tohoto návodu, alebo na obale smaženej potraviny. Ak tento údaj nie je uvedený, nastavte teplotu 190°C.
- Potraviny ponorte do oleja/tuku veľmi pozorne, pretože zmrazené potraviny môžu spôsobiť, že olej/tuk začne búrlivo vriieť.

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 vhodte dva tenké krajce chleba, alebo niekoľko byliek petržlenu.
- 3** Počkajte, kým sa objaví viac bubliniek a potom vareškou chlieb alebo petržlen z fritézy vyberte.

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

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. 22).

Pred odstránením fritézy vyberte z časového spínača (len model HD6144) batériu.

- 1** Na odpojenie panelu časového spínača použite malý plochý skrutkovač (obr. 23).
- 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 stránku spoločnosti Philips - www.philips.com, alebo sa obrátili na Centrum služieb zákazníkom spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo Centra nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto Centrum nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips, alebo kontaktujte Oddelenie služieb Philips - divízia domáce spotrebiče a osobná starostlivosť.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Smažená potrava nemá typické zlatavé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavá.	Nastavená teplota je príliš nízka a/alebo ste nenechali potraviny smažiť dostatočne dlho.	Na obale smaženej potravy, alebo v tabuľkách 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 tohoto návodu na použitie.
Z fritézy sa uvoľňuje silný nepríjemný zápach.	Olej/tuk nie je dostatočne zohriaty.	Poistka nastavenia teploty môže byť vypálená a preto bezpečnostný vypínač vypne zariadenie (viď kapitola "Bezpečnostné funkcie").
	Stály filter na zachytávanie oleja je plný.	Odmontujte veko a veko s filtrom očistite horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.
	Olej/tuk už nie je čistý.	Vymeňte olej/tuk. Pravidelne prefiltrujte olej/tuk cez sitko, aby ste ho udržali dlhšie čerstvý.
Vodná para uniká z iných miest ako z filtra.	Použitý olej/tuk nie je vhodný na smaženie potravín pri vysokej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Nezastvorili ste riadne veko.	Skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Stály filter na zachytávanie oleja je plný.	Odmontujte veko a veko s filtrom očistite horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.
	Tesniaci krúžok na vnútornej strane veka je znečistený, alebo opotrebovaný.	Ak je tesniaci krúžok špinavý, očistite veko v horúcej vode s malým prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu. Ak je veko poškodené, so žiadosťou o výmenu tesniaceho krúžku sa obráťte na predajcu výrobkov Philips, alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Postarajte sa, aby hladina oleja/tuku vo fritéze nepresiahla maximálnu úroveň.
	Smažená potrava obsahuje priveľa vlhkosti.	Pred smažením potraviny riadne osušte a počas smaženia postupujte v súlade s pokynmi tohoto návodu na použitie.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	V košíku na smaženie je priveľa potravy.	Nesmažte súčasne viac potravy, ako je množstvo uvedené v príslušnej tabuľke tohoto návodu na použitie.
	Smažená potrava obsahuje priveľa vlhkosti.	Pred smažením potraviny riadne osušte.

Problém	Možná príčina	Riešenie
	Použitý olej/tuk nie je vhodný na smaženie potravín pri vysokej teplote.	Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku. Používajte olej/tuk, ktorý obsahuje prísadu proti peneniu.
	Neočistili ste riadne vnútornú nádobu fritézy.	Vnútornú nádobu fritézy očistíte podľa postupu uvedeného v tomto návode na použitie.
Fritéza nefunguje.	Panel ovládania nie je riadne vložený.	Skontrolujte, či je ovládací panel v správnej polohe (kliknutie).
	Poistka nastavenia teploty môže byť vypálená a preto bezpečnostný vypínač vypol zariadenie.	Stlačte tlačidlo Reset (viď kapitola "Bezpečnostné funkcie").

Čas potrebný na prípravu a nastavenia teploty

V nasledujúcich tabuľkách 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 smažených potravín líšia od údajov v týchto tabuľkách, vždy postupujte podľa návodu na obale od potravín.

HD6 I 40 ZMRAZENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potraviny	Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	Maximálne množstvo	Trvanie prípravy (min)
170°C	Kurča (stehná)	2-3 kusy		15-20
	Mini zemiakové placky	3 kusy		3-4
175°C	Mrazené hranolčeky	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Čínske jamné rolky	2 kusy		10-12
	Kuracie nugety	6 kusov		4-5
	Minisnack	6 kusov		4-5
	Krúžky z kalamára v cestíčku	6 kusov		4-5
	Ryba (kusy) v cestíčku	6 kusov		4-5
	Krevety	6 kusov		4-5
190°C	Mäsové/rybacie krokety	3 kusy		6-7

HD6 I 40 ČERSTVÉ ALEBO ROZMRAZENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potraviny	Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	Maximálne množstvo	Trvanie prípravy (min)
150°C	Huby	6-8 kusov		2-3
160°C	Domáce hranolčeky*) prvé smaženie	450 g	1000 g	4-6 (pri teplote 175°C je v tejto tabuľke uvedená informácia o druhom smažení)
	Čerstvá ryba	300 g		5-7
170°C	Kurča (stehná)	2-4 kusy		12-15
	Zeleninové fašírky (napr. karfiól)	8-10 kusov		2-3
175°C	Domáce hranolčeky*) druhé smaženie	450 g	1000 g	5-8
	Smažené zemiakové lupienky (veľmi tenké)	400 g		3-4
180°C	Čínske jamné rolky	2 kusy		6-7
	Kuracie nugety	6-8 kusov		3-4
	Mini snack	6-8 kusov		3-4
	Krúžky z kalamára v cestíčku	6-8 kusov		3-4
	Ryba (kusy) v cestíčku	6-8 kusov		3-4
	Krevety	6-8 kusov		3-4
	Jablko v cestíčku	4 kusy		3-4
190°C	Baklažán (plátky)	400 g		3-4
	Mäsové/rybacie krokety	4 kusy		4-5

*) Postup pri príprave domácich smažených hranolčekov je uvedený v časti "Tipy pri smažení".

HD6144, HD6142 ČERSTVÉ ALEBO ROZMRAZENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potraviny	Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	Maximálne množstvo	Trvanie prípravy (min)
150°C	Huby	6-8 kusov		
160°C	Domáce hranolčeky*) prvé smaženie	650 g	1250 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
	Zeleninové fašírky (napr: karfiól)	8-10 kusov		2-3
175°C	Domáce hranolčeky*) druhé smaženie	650 g	1250 g	5-8
	Smažené zemiakové lupienky (veľmi tenké)	600 g		3-4
180°C	Čínske jamé rolky	2-3 kusy		6-7
	Kuracie nugety	8-10 kusov		3-4
	Mini snack	8-10 kusov		3-4
	Krúžky z kalamára v cestíčku	8-10 kusov		3-4
	Ryba (kusy) v cestíčku	8-10 kusov		3-4
	Krevety	8-10 kusov		3-4
	Jablko v cestíčku	5 kusov		3-4
190°C	Baklažán (plátky)	600 g		3-4
	Mäsové/rybacie krokety	5 kusov		4-5

HD6144, HD6142 ZMRAZENÉ POTRAVINY

Teplota	Druh potraviny	Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	Maximálne množstvo	Trvanie prípravy (min)
170°C	Kurča (stehná)	3-4 kusy		15-20
	Mini zemiakové placky	4 kusy		3-4
175°C	Mrazené hranolčeky	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Čínske jamé rolky	2-3 kusy		10-12
	Kuracie nugety	8 kusov		4-5
	Mini snack	6 kusov		4-5
	Krúžky z kalamára v cestíčku	8 kusov		4-5
	Ryba (kusy) v cestíčku	8 kusov		4-5
	Krevety	8 kusov		4-5
190°C	Mäsové/rybacie krokety	4 kusy		6-7

Важлива інформація

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

- ▶ Перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, із напругою у мережі вашого будинку перед тим, як приєднувати пристрій до мережі.
- ▶ Під'єднайте фритюрницю лише до заземлених розеток.
- ▶ Якщо шнур пошкоджено, для запобігання 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 висушили, перед тим, як наповнювати пристрій олією чи рідким жиром.
- ▶ Ніколи не занурюйте панель управління з приєднаним нагрівальним елементом у воду та не мийте під краном.
- ▶ Завжди від'єднайте пристрій від мережі після використання. Не пересувайте апарат для смаження, поки він не охолоне достатньо.
- ▶ Не включайте пристрій до того, як наповните його олією чи жиром. Переконайтеся, що пристрій завжди наповнений до рівня між двома позначками всередині каstrулі.
- ▶ Підчас підсмажування через фільтр виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари. Ви маєте також стерегтися 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** Дати олії чи жиру охолонути. Для цього потрібно прибл. 60 хвилин.
- 2** Обережно натисніть кнопку скидання позаду панелі управління маленькою викруткою (рис. 1).

Тепер пристрій знову готовий до роботи.

Запобіжний вимикач

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

- Д Завжди переконайтеся, що панель управління знаходиться у належному положенні ("кляцання") (рис. 2).

Автовимикач (тільки HD6 I 44)

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

- Д Щоб увімкнути пристрій знову, натисніть вимикач (рис. 3).

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 сухий пристрій олією, рідким або розтопленим твердим жиром до верхньої позначки на внутрішній каструлі (див. розділ "Олія та жир" щодо використання твердого жиру) (рис. 4).

HD6 I 42 та HD6 I 44	Олія / рідкий жир	Твердий жир
Мін.	3,2 л	2800 г
Макс.	3,5 л	3050 г

HD6 I 40	Олія / рідкий жир	Твердий жир
Мін.	2,2 л	1925 г
Макс.	2,5 л	2200 г

Олія та жир

Ніколи не змішуйте два різні види 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 жирі виделкою (рис. 5).

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. 6).
Переконайтеся, що шнур не торкається гарячих частин пристрою.

2 Увімкніть пристрій натиснувши вимикач (рис. 7).

Лампа увімкнення на вимикачі та лампа температури засвітлюються.

3 Встановіть регулятор температури на потрібну температуру (160-190°C) (рис. 8).

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

4 Підніміть ручку, щоб витягнути корзину у найвище положення ("кляцання") (рис. 9).

5 Відкрийте кришку, натиснувши фіксуючу кнопку. Кришка відкривається автоматично (рис. 10).

6 Витягніть корзину з пристрою.

7 Покладіть продукти у корзину.

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

HD6142 та HD6144	Домашня картопля-фрі	Заморожена картопля-фрі
Макс. кількість	1250 г	900 г
Рекомендована кількість для найкращого результату	650 г	500 г

HD6140	Домашня картопля-фрі	Заморожена картопля-фрі
Макс. кількість	1000 г	700 г
Рекомендована кількість для найкращого результату	450 г	400 г

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

8 Обережно встановіть корзину в пристрій (рис. 11).

Перевірте, що корзину встановлено правильно.

9 Закрийте кришку.

10 Тільки модель HD6144: Встановіть потрібний час смажіння (див. пункт "Таймер" у цій главі).

Ви також можете використовувати фритюрницю без встановлення таймера.

11 Натисніть фіксуючу кнопку на ручці корзини та обережно опустіть корзину у найнижче положення (рис. 12).

- ▶ *Для кращого кінцевого результату дотримуйтесь часу приготування, вказаного на пакунку з продуктом, що смажиться, або часу приготування, зазначеного у таблицях наприкінці цієї інструкції з використання.*

- ▶ Для однорідного смажіння з золотою скоринкою декілька разів піднімайте корзину з олії або жиру під час приготування та трохи струшуйте її вміст.

Таймер (тільки HD6144)

- ▶ Таймер показує кінець часу смажіння, але НЕ вимикає пристрій.

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах (рис. 13).

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 20 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. 14).

2 Відкрийте кришку.

Будьте обережні - гаряча пара і можливе вибрикування олії.

3 Обережно витягніть корзину з фритюрниці.

Якщо необхідно, потрусіть корзину над пристроєм, щоб злити надлишки олії чи жиру.

Покладіть підсмажену страву в чашку або друшляк з папером, що всмоктує жир, наприклад, з кухонним папером.

4 Увімкніть пристрій вимикачем. Сигнальна лампа на вимикачі засвітлюється (рис. 15).

Лампа ввімкнення на вимикачі згасає.

5 Після використання витягніть шнур з розетки.

- ▶ Якщо ви не використовуєте пристрій регулярно, ми радимо зберігати олію чи рідкий жир у щільно закритих пляшках, бажано в холодильнику або у прохолодному місці. Наповнюйте пляшку, заливаючи олію чи жир через дрібне сито, щоб видалити залишки їжі. Витягніть корзину для смажіння 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 "Піготовка 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 кришку (рис. 16).

2 Витягніть корзину з пристрою.

- 3** Зніміть панель управління з нагрівальним елементом та покладіть у безпечне сухе місце (рис. 17).
- 4** Підніміть каструлю з пристрою (рис. 18).
- 5** Видаліть олію чи жир та вилийте, якщо необхідно (рис. 19).
- 6** Після чищення ретельно висушіть всі частини.

Чищення тривкого антижирового фільтру

Цей пристрій оснащено постійним фільтром. Для забезпечення оптимальної роботи металевий фільтр треба регулярно чистити.

- Д** Мийте кришку фритюрниці у гарячій воді з миючим засобом або в посудомийній машині кожного разу після використання пристрою.

Для ретельного чищення:

- 1** Відкрутіть гвинти на внутрішній стороні кришки (рис. 20).
- 2** Зніміть фільтра та промийте у гарячій воді з миючим засобом. Дайте фільтру висохнути перед тим, як встановлювати його назад у кришку та знову вмикати пристрій.
- 3** Встановіть фільтр назад та закрутіть гвинти на внутрішній стороні кришки.

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.

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

Виливання використаної олії або жиру

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

Зберігання

- 1** Встановіть усі частини назад у пристрій та накрийте його кришкою.
- 2** Змотайте шнур, покладіть у відділення для зберігання, вставте штепсель у фіксатор. Захист оточуючого середовища (рис. 21).
- 3** Підніміть пристрій за ручки.

Поради щодо смаження

Огляд часу приготування та температури дивіться в таблицях наприкінці 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).
- Виберіть температуру підсмажування, зазначену в відповідній таблиці в кінці цієї інструкції з використання або на пакунку з продуктами, що будуть підсмажуватися.Якщо інструкції немає, виберіть температуру 190°C.
- Дуже повільно занурте продукт в олію або жир, оскільки заморожена страва може спричинити до швидкого виникнення бульбашок в олії або 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 пристрою лопаткою.

Олія чи жир тепер знову матимуть нейтральний смак.

Захист оточуючого середовища

- ▶ 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. 22).

Перед тим, як викидати пристрій, витягніть батарейку таймера (тільки модель HD6144).

- 1 Застосуйте тонку викрутку, щоб зняти панель таймера (рис. 23).
- 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 дйлера 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 в відповідних таблицях у цій інструкції щодо температури та часу приготування. Встановіть правильну температуру регулятором.
	У корзині забагато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більше продуктів, ніж рекомендовано в відповідній таблиці у цій інструкції.
З пристроєм іде сильний неприємний запах.	Олія або жир недостатньо нагрілися.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій (див. розділ "Функції безпеки").
	Постійний фільтр прои жиру перенасичено.	Зніміть кришку та помийте кришку та фільтр у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини або помийте у посудомийній машині.
Пар виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Олія чи жир втратили чистоту.	Замініть олію або жир. Регулярно пропускайте олію або жир через сито, щоб вони довше залишалися свіжими.
	Тип олії чи жиру не підходить для глибокого смаження.	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.
	Постійний фільтр прои жиру перенасичено.	Зніміть кришку та помийте кришку та фільтр у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини або помийте у посудомийній машині.
	Ущільнювальне кільце на внутрішній стороні кришки забруднилося або зносилось.	Якщо кільце забруднене, помийте кришку в гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини або в посудомийній машині. Якщо кільце зносилось, зверніться до вашого дйлера Philips або до уповноваженого сервісного центру Philips для заміни ущільнювального кільця.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Підчас приготування олія чи жир витікають через край пристрою.	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 піниться підчас приготування.	У корзині забагато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більше продуктів, ніж рекомендовано в відповідній таблиці у цій інструкції.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукт перед тим, як смажити.
Фритюрниця не працює	Тип застосованої олії чи жиру не підходить для глибокого смаження.	Ніколи не змішуйте різні типи олії або жиру та застосовуйте олію чи рідкий жир, що містять антипінні добавки.
	Внутрішню каstrулю не почищено належним чином.	Почистіть внутрішню каstrулю, як описано в цій інструкції з використання.
	Панель управління вставлено неправильно.	Переконайтеся, що панель управління знаходиться у належному положенні ("кляцання").
	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій.	Натисніть кнопку скидання (див. розділ "Функції безпеки").

Установки часу та температури приготування

У таблицях 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 відповідних таблиць, завжди дотримуйтесь інструкцій на пакунку.

HD6140 СВІЖІ АБО РОЗМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Температура	Тип продукту	Рекомендована кількість для найкращого результату	Макс. кількість	Час смаження (у хвиликах)
150°C	Гриби	6-8 шматків		2-3
160°C	Домашня картопля-фрі*) 1-ий цикл смаження	450 г	1000 г	4-6 (див. 175°C у цій таблиці щодо другого циклу)
	Свіжа риба	300 г		5-7
170°C	Курчата (ніжки)	2-4 шматків		12-15
	Овочеві оладки (наприклад, з цвітною капустою)	8-10 шматків		2-3
175°C	Домашня картопля-фрі*) 2-ий цикл смаження	450 г	1000 г	5-8
	Хрустики (дуже тонкі картопляні скибки)	400 г		3-4
180°C	Китайські ріжки	2 шматків		6-7
	Курячі скибки	6-8 шматків		3-4
	Міні-тости	6-8 шматків		3-4
	Кільця у маслі	6-8 шматків		3-4
	Риба (шматки) у маслі	6-8 шматків		3-4
	Креветки	6-8 шматків		3-4
	Яблучні оладки	4 шматки		3-4
190°C	Баклажани (скибки)	400 г		3-4
	М'ясні / рибні крокети	4 шматки		4-5

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

HD6140 ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Температура	Тип продукту	Рекомендована кількість для найкращого результату	Макс. кількість	Час смаження (у хвиликах)
170°C	Курчата (ніжки)	2-3 шматки		15-20
	Картопляні оладки	3 шматків		3-4
175°C	Заморожена картопля-фрі	400 г	700 г	3-4/7-8
180°C	Китайські ріжки	2 шматків		10-12
	Курячі скибки	6 шматків		4-5
	Мініснекі	6 шматків		4-5
	Кільця у маслі	6 шматків		4-5
	Риба (шматки) у маслі	6 шматків		4-5
	Креветки	6 шматків		4-5
190°C	М'ясні / рибні крокети	3 шматків		6-7

HD6144, HD6142 СВІЖІ АБО РОЗМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Температура	Тип продукту	Рекомендована кількість для найкращого результату	Макс. кількість	Час смаження (у хвиликах)
150°C	Гриби	6-8 шматків		2-3
160°C	Домашня картопля-фрі*) 1-ий цикл смаження	650 г	1250 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
	Овочеві оладки (наприклад, з цвітною капустою)	8-10 шматків		2-3
175°C	Домашня картопля-фрі*) 2-ий цикл смаження	650 г	1250 г	5-8
	Чіпси (дуже тонкі картопляні скибки)	600 г		3-4
180°C	Китайські ріжки	2-3 шматки		6-7
	Курячі скибки	8-10 шматків		3-4
	Міні-тости	8-10 шматків		3-4
	Кільця у маслі	8-10 шматків		3-4
	Риба (шматки) у маслі	8-10 шматків		3-4
	Креветки	8-10 шматків		3-4
190°C	Яблучні оладки	5 шматків		3-4
	Баклажани (скибки)	600 г		3-4
	М'ясні / рибні крокети	5 шматків		4-5

HD6 I 44, HD6 I 42 ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

Температура	Тип продукту	Рекомендована кількість для найкращого результату	Макс. кількість	Час смаження (у хвилинах)
170°C	Курчата (ніжки)	3-4 шматки		15-20
	Картопляні оладки	4 шматки		3-4
175°C	Заморожена картопля-фрі	400 г	700 г	3-4/7-8
180°C	Китайські ріжки	2-3 шматки		10-12
	Курячі скибки	8 шматків		4-5
	Міні-тости	6 шматків		4-5
	Кільця у маслі	8 шматків		4-5
	Риба (шматки) у маслі	8 шматків		4-5
	Креветки	8 шматків		4-5
190°C	М'ясні / рибні крокети	4 шматки		6-7

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 ovlašteni Philips servis na ispitivanje i popravak. Ne pokušavajte sami servisirati aparat, u tom slučaju jamstvo postaje nevrjedno.
- Očistite sve pojedine dijelove aparata prije prve uporabe (vidi poglavlje 'Čišćenje'). Budite sigurni da su svi dijelovi potpuno suhi prije ulijevanja ulja ili masti u fritezu.
- Nikada ne uranjajte kontrolnu ploču sa grijaćim elementima u vodu ili ispod mlaza vode.
- Uvijek izvucite mrežni kabel iz utičnice nakon uporabe aparata. Ne pomičite aparat dok se nije dobro ohladio.
- Nikad ne uključujte aparat prije nego ste ga ispunili uljem ili mašču. Provjerite da li je aparat ispunjen do razine između dvije oznake s unutarnje strane posude.
- Tijekom prženja kroz filter izlazi vruća para. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od pare. Također budite oprezni kod otvaranja poklopca.
- Tijekom uporabe držite fritezu van dohvata djece. Pazite da mrežni kabel ne visi preko ruba stola ili površine na koju je friteza položena.
- Ovaj aparat je namijenjen isključivo kućnoj uporabi. Ukoliko se koristi u profesionalne svrhe ili ako se ne koristi u skladu s ovim uputama, jamstvo na njega postaje nevaljano te Philips neće preuzeti odgovornost za bilo kakvu nastalu štetu.
- Hranu pržite zlatno-žutu umjesto tamnu ili smeđju 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 stvrdnute masti koji sprječavaju da grijači razviju toplinu.

Poduzmite slijedeće korake ako aparat prestane s radom:

- 1** Ostavite ulje ili mast da se ohladi. To će trajati cca 60 minuta.
- 2** Pažljivo pritisnite tipku za resetiranje na stražnjoj strani kontrolne ploče malenim odvijačem (Slika 1).

Sada je aparat spreman za ponovnu uporabu.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač na kontrolnoj ploči osigurava da se grijaći elementi mogu isključiti samo ako je kontrolna ploča ispravno sklopljena.

- Uvijek provjerite da li je kontrolna ploča u ispravnoj poziciji (klik) (Slika 2).

Automatsko isključivanje (samo HD6144)

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 dugne On/Off (Slika 3).

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 do gornje indicije s unutrašnje strane posude (vidi sekciju 'Ulje i mast' za instrukcije kako postupati s krutom mašću) (Slika 4).

HD6142 i HD6144	Ulje/Tekuća mast	Mast
Min.	3.2 l	2800 g
Max.	3.5 l	3050 g

HD6140	Ulje/Tekuća mast	Mast
Min.	2.2 l	1925 g
Max.	2.5 l	2200 g

Ulje i mast

Nikada ne mijašajte različite tipove masti ili ulja.

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 5).

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 6). Pazite da kabel ne dotiče vruće dijelove aparata.

2 Uključite aparat preko On/Off dugmeta (Slika 7).

Kontrolno svjetlo na dugmetu On/Off i svjetlo kontrole temperature se upale.

3 Postavite kontrolu temperature na željenu temperaturu (160-190°C) (Slika 8).

- Za informaciju koju temperaturu prženja odabrati, provjerite pakiranje hrane ili tablice na kraju ovih uputa.
- Ulje ili mast će se zagrijati na selektiranu temperaturu za 10 -15 minuta.
- Tijekom zagrijavanja, kontrolno svjetlo temperature će se upaliti i ugasisi nekoliko puta. Kada ostane ugašeno neko vrijeme, ulje ili mast su dostigli željenu temperaturu.

- Nakon što je hrana ispržena, kontrolno svjetlo temperature se upali. Pričekajte da ostane ugašeno neko vrijeme prije nego krenete s prženjem sljedeće količine hrane.

► *Košaru možete ostaviti u aparatu za vrijeme dok se ulje/mast zagrijava.*

4 Podignite držala kako bi odigli košaru na najvišu poziciju (klik) (Slika 9).

5 Otvorite poklopac pritiskom na gumb za otpuštanje. Poklopac će se automatski otvoriti (Slika 10).

6 Izvadite košaricu iz friteze.

7 Stavite namirnice koje želite pržiti u košaricu.

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

HD6142 i HD6144	Domaći prženi krumpirići	Smrznuti krumpirići	HD6140	Domaći prženi krumpirići	Smrznuti krumpirići
Maksim. količina	1250 g	900 g	Maksim. količina	1000 g	700 g
Preporučena količina za najbolji rezultat	650 g	500 g	Preporučena količina za najbolje rezultate	450 g	

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

8 Pažljivo stavite košaru u fritezu (Slika 11).

Pazite da je košara popisno umetnuta.

9 Zatvorite pokrov.

10 Samo Hd6144 - Postavite potrebno vrijeme pripreve (vidi sekciju 'Timer' u ovom poglavlju) Možete koristiti fritezu i bez 'Timera'.

11 Pritisnite gumb za otpuštanje ručke košarice i pažljivo spustite košaricu na najniži položaj (Slika 12).

- *Za dobri rezultate, držite se vremena pripreve naznačen na pakiranju hrane ili vremena pripreve naznačene u tablicama na kraju ovih uputa.*
- *Za ravnomjerno prženje i zlatnosmeđu boju podignite košaricu iz ulja ili masti nekoliko puta za vrijeme prženja i nježno protresite sadržaj.*

Timer (samo HD6144)

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

1 Pritisnite gumb mjerača vremena i odredite vrijeme prženja u minutama (Slika 13).

Postavljena vrijeme će postati vidljivo na ekranu.

2 Držite dugme pritisnutim kako bi minute brijali brže. Pritisnite dugme jednom kada su dostignute željene minute.

- 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 odabrano vrijeme istekne začuti će se zvučni signal. Nakon 20 sekundi signal će se ponoviti. Signal možete prekinuti pritiskom na dugme Timer.

Nakon prženja

- 1** Podignite držalo kako podigli košaru u najvišu poziciju (Slika 14).

- 2** Otvorite poklopac.

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

- 3** Pažljivo izvadite košaricu iz friteze.

Ako je potrebno protresite košaru iznad friteze kako bi uklonili zaostalo ulje ili mast. Stavite prženu hranu u posudu u kojoj je upijajući papir.

- 4** Isključite fritezu pritiskom na On/Off prekidač (Slika 15).

Kontrolno svjetlo na dugmetu On/Off se ugasi.

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

- ▶ *Ako ne koristite fritezu regularno, savjetujemo da uklonite ulje ili mast te ga pospremite u dobro zatvorenu posudu. Takvu posudu puniti kroz fino sito kako bi se tadržali ostaci 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 friteze.

- 1** Odvojite poklopac (Slika 16).

- 2** Izvadite košaricu iz friteze.

- 3** Odvojite kontrolnu ploču s grijaćim elementom te ju stavite na suho i sigurno mjesto (Slika 17).

- 4** Izvadite unutarnju posudu iz friteze (Slika 18).

- 5** Izlijte ulje ili mast te ih odbacite, ako je potrebno (Slika 19).

- 6** Nakon čišćenja pažljivo osušite sve dijelove.

Čišćenje trajnog filtera protiv masnoće

Ovaj aparat je opremljen trajnim filterom. Kako bi se osiguralo optimalno korištenje, filter se mora čistiti regularno.

- ▶ Poklopac aparata čistite u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranju posuđa svaki put nakon uporabe friteze.

Za temeljito čišćenje:

- 1** Odvratite vijke s unutrašnje strane poklopca (Slika 20).

- 2** Odvojite filter te ga očistite u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje. Ostavite ga da se temeljito osuši prije nego ga vratite na poklopac i započnete s prženjem.

- 3** Stavite filter nazad na poklopac te zavrtnite vijke s unutrašnje strane poklopca.

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 ili mast duže od 6 mjeseci te uvijek koristite upute sa pakiranja hrane.
- 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 dijelove natrag na/u aparat i zatvorite poklopac.
- 2** Namotajte mrežni kabel, pospremite ga u njegovo spremište te umetnite utikač u njegov utor (Slika 21).
- 3** Podignite fritezu za držala.

Savjeti za prženje

Za pregled vremena pripreve i temperature pripreve, 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 minutana temperaturi 175°C.
- 3** Nakon prženja stavite krumpir u posudu i dobro je protresite. Prije drugog prženja ostavite ga da se dobro ohladi.

Smrznuta hrana

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

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

Poduzmite slijedeće korake kako bi to izbjegli:

- Prije samog prženja ostavite smrznutu hranu da se otopi na sobnoj temperaturi osim ako nije drugačije navedeno na pakiranju.

- Pažljivo s nje istresite višak leda i vode te ju pržite tek kada je potpuno suha.
- Ne pržite velike količine hrane odjednom (konzultirajte tablice na kraju ovih uputa).
- Selektirajte potrebnu temperaturu prženja navedenu u relevantnoj tablici na kraju ovih uputa ili koristite instrukcije s pakiranja hrane koju pripremate. Ako nema takvih instrukcija, postavite temperaturu na 190°C.
- Spustite hranu u ulje ili mast vrlo pažljivo, jer smrznuta hrana može izazvati vrlo burnu reakciju ulja ili masti.

Eliminiranje neželjenih okusa

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

- 1** Zagrijte ulje ili mast 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 mast 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 22).

Izvadite baterije iz Timera (samo HD6144) prije nego odbacite aparat.

- 1** Pomoću malog odvijača ravne oštrice izvadite ekran mjerača vremena (Slika 23).
- 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
Ispržena hrana nije zlatnosmeđe boje i/ili nije hrskava.	Odabrana temperatura je preniska i/ili hranu niste pržili dovoljno dugo.	Provjerite u ovim tablicama ili na pakiranju hrane da li ste odabrali ispravno vrijeme pripreve i ispravnu temperaturu prženja. Postavite ove parametre na ispravne vrijednosti.
	U košarici je previše hrane.	Nikada ne pržite veće količine hrane od onih navedenih u ovim tablicama.
	Ulje ili mast se ne zagrije dovoljno.	Osigurač kontrole temperature je možda pregorio, prouzročivši automatsko isključivanje aparata (vidi poglavlje 'Sigurnosne značajke')
Friteza ima jak i neugodan miris.	Trajni filter protiv masnoće je zasićen.	Uklonite poklopac te ga operite zajedno s trajnim filterom u vrućoj vodi koristeći neko od standardnih sredstava za pranje posudja ili koristite stroj za pranje posudja.
	Ulje ili mast su postali prljavi.	Promijenite ulje ili mast. Redovite procjeđujte ulje ili mast da bi dulje ostalo svježe.
	Vrsta upotrijebljenog ulja ili masti nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Koristite propisno ulje ili mast, dobre kvalitete. Nikada ne miješajte različite vrste ulja/masti.
Para izlazi iz drugih dijelova friteze, a ne samo kroz filter.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Provjerite da li je poklopac dobro zatvoren.
	Trajni filter protiv masnoće je zasićen.	Uklonite poklopac te ga operite zajedno s trajnim filterom u vrućoj vodi koristeći neko od standardnih sredstava za pranje posudja ili koristite stroj za pranje posudja.
	Brtveni prsten s unutarnje strane poklopca je prljav ili istrošen.	Ako je prsten prljav, operite ga u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa.
Za vrijeme prženja, ulje ili mast prelijeva se preko ruba friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja i pržite ju pridržavajući se ovih uputa za uporabu.
	U košarici za prženje je previše hrane.	Nikada ne pržite odjednom veće količine hrane od one navedene u relevantnoj tablici na kraju ovih uputa.
Ulje ili mast se previše pjenu za vrijeme prženja.	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju ste upotrijebili nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti te koristite ulje/mast koje sadrži sastojke protiv pjenjenja.
	Unutarnja posuda nije dobro očišćena.	Očistite posudu sukladno uputama.
Aparat je prestao s radom.	KOntrolna ploča nije dobro umetnuta.	Provjerite da li je kontrolna ploča ispravno umetnuta (klik).

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Osigurač temperature kontrole je pregorio, prouzročivši automatski isključivanje aparata.	Pritisnite dugme 'reset' (vidi poglavlje 'Sigurnosne značajke').

Vrijeme pripreme i postavne temperature

Navedene tablice indiciraju koju količinu određene hrane možete pripremati odjednom te koju temperaturu pripreme odabrati.

Ako se upute u ovim tablicama razlikuju od uputa na pakiranju hrane, uvijek slijedite upute na pakiranju hrane

HD6140 SVJEŽA ILI ODMRZNUTA HRANA

Temperatura	Vrsta namirnica	Preporučene količine za najbolje rezultate	Maksim. količina	Vrijeme prženja (u minutama)
150°C	Gljive	6-8 komada		2-3
160°C	Domaći prženi krumpirići*) 1. ciklus prženja	450 g	1000 g	4-6 (selektirajte 175°C iz ovih tablica za drugo pečenje)
	Svježa riba	300 g		5-7
170°C	Piletina (bataci)	2-4 komada		12-15
	Razrezano povrće (npr. cvjetača)	8-10 komada		2-3
175°C	Domaći prženi krumpirići*) 2. ciklus prženja	450 g	1000 g	5-8
	Čips	400 g		3-4
180°C	Kineske proljetne rollice	2 komada		6-7
	Pileći medaljoni	6-8 komada		3-4
	Mali lagani zalogaji	6-8 komada		3-4
	Kolutiči pohanih lignji	6-8 komada		3-4
	Pohana riba (komadi)	6-8 komada		3-4
	Kozice	6-8 komada		3-4
	Narezana jabuka	4 komada		3-4
190°C	Patlidžan (ploške)	400 g		3-4
	Kroketi s mesom/ribom	4 komada		4-5

*) vidi 'savjeti za prženje' za pripremu domaćeg pomfrita.

HD6140 SMRZNUTA HRANA

Temperatura	Vrsta namirnica	Preporučena količina za najbolje rezultate	Maksim. količina	Vrijeme prženja (u minutama)
170°C	Piletina (bataci)	2-3 komada		15-20 minuta
	Male palačinke s krumpirom	3 komada		3-4
175°C	Smrznuti krumpirići	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kineske proljetne rollice	2 komada		10-12
	Pileći medaljoni	6 komada		4-5
	Minisnack	6 komada		4-5
	Kolutići pohanih lignji	6 komada		4-5
	Pohana riba (komadi)	6 komada		4-5
	Kozice	6 komada		4-5
190°C	Kroketi s mesom/ribom	3 komada		6-7

HD6144, HD6142 SVJEŽA ILI ODMRZNUTA HRANA

Temperatura	Vrsta namirnica	Preporučena količina za najbolje rezultate	Maksim. količina	Vrijeme prženja (u minutama)
150°C	Glijve	6-8 komada		2-3
160°C	Domaći prženi krumpirići*) 1. ciklus prženja	650 g	1250 g	4-6 (selektirajte 175°C iz ovih tablica za drugo pečenje)
	Svježa riba	450 g		5-7
170°C	Piletina (bataci)	3-5 komada		12-15
	Razrezano povrće (npr: cvjetača)	8-10 komada		2-3
175°C	Domaći prženi krumpirići*) 2. ciklus prženja	650 g	1250 g	5-8
	Čips (vrlo tanke ploške krumpira)	600 g		3-4
180°C	Kineske proljetne rollice	2-3 komada		6-7
	Pileći medaljoni	8-10 komada		3-4
	Mali lagani zalogaji	8-10 komada		3-4
	Kolutići pohanih lignji	8-10 komada		3-4
	Pohana riba (komadi)	8-10 komada		3-4
	Kozice	8-10 komada		3-4
	Narezana jabuka	5 komada		3-4
190°C	Patlidžan (ploške)	600 g		3-4
	Kroketi s mesom/ribom	5 komada		4-5

HD6144, HD6142 SMRZNUTA HRANA

Temperatura	Vrsta namirnica	Preporučena količina za najbolje rezultate	Maksim. količina	Vrijeme prženja (u minutama)
170°C	Piletina (bataci)	3-4 komada		15-20 minuta
	Male palačinke s krumpirom	4 komada		3-4
175°C	Smrznuti krumpirići	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kineske proljetne rollice	2-3 komada		10-12
	Pileći medaljoni	8 komada		4-5
	Mali lagani zalogaji	6 komada		4-5
	Kolutići pohanih lignji	8 komada		4-5
	Pohana riba (komadi)	8 komada		4-5
	Kozice	8 komada		4-5
190°C	Kroketi s mesom/ribom	4 komada		6-7

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 elektrikuga.
- 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 IPuhastamine!). 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.
- Võtke seadme pistik alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja. Ärge liigutage fritterit seni, kuni ta on täiesti maha jahtunud.
- 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 jätkke 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.
- Frittige toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärklis sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175°C (et vähendada acrylamidi teket).

Ohutuskaits

Ülekuumenemiskaitse

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

Kui fritter ei tööta korralikult, pidage kinni järgmistest juhustest:

- 1** Laske õlil või rasval jahtuda. See võtab aega ligi 60 minutit.
- 2** Vajutage väikse kruvikeeraja otsaga ettevaatlikult taaskäivitusnuppu juhtpaneelil (joon 1).

Seadet võib nüüd uuesti kasutada.

Turvalüliti

Kontrollpaneelis asuv turvalüliti tagab kütteelemendi sisselülitumise ainult sel juhul, kui kontrollpaneel on ühendatud korralikult.

- Alati kontrollige, kas kontrollpaneel on õiges asendis (lülitsatus) (joon 2).

Automaatne väljalülitus (ainult mudel HD6144)

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

- Vajutage sisse/välja lülitit veelkord, et seadet sisse lülitada (joon 3).

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 kestvamalt 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 tasemetäheni (vt pt **Õli ja rasv** tahke rasva kasutamisest) (joon 4).

HD6142 ja HD6144	Õli/vedel rasv	Tahke rasv
Min.	3,2 l	2800 g
Maks.	3,5 l	3050 g

HD6140	Õli/vedel rasv	Tahke rasv
Min.	2,2 l	1925 g
Maks.	2,5 l	2200 g

Õli ja rasv

Ärge kunagi kasutage koos erinevaid õlisid ega frittimisrasvu!

Soovitame frittimisel eelistada rohkesti küllastumata rasvhappeid (nt 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 ülesulamise ajal hakata pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (joon 5).
- 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 6). Kontrollige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme kuumi osi.
- 2 Vajutage sisse/välja lülitit ja lülitage fritter sisse (joon 7). Toitemärgutuli lülitis ja temeperatuurivalitsis sütib.
- 3 Seadke temperatuurivalits nõutavale temperatuurile (160-190°C) (joon 8).
 - Temperatuuri õigeks valimiseks võtke arvesse frititava toidu pakendil või tabelis nimetatud valmistamisaega selle kasutamisyhendi lõpus.
 - Õli või rasv soojeneb vajaliku temperatuurini 10 kuni 15 minutiga.

104 EESTI

- Kui fritter on soojenenud, kustub temperatuuri märgutuli ja kestusaeg. See tähendab, et õli või rasv on saavutanud seadistatud temperatuuri.
- Pärast ühe toidukoguse frittimist sütib temperatuuri märgutuli uuesti. Oodake veidi ning siis pange fritterisse uus toidukogus.
- ▶ Võite korvi fritterisse jätta, kuni õli või rasv soojeneb.

4 Tõstke korv käepidemest kõige kõrgemasse asendisse (lülüpsatusü) (joon 9).

5 Avage kaas vajutades kaanevabastusnupule. Kaas avaneb automaatselt (joon 10).

6 Eemaldage korv fritterist.

7 Pange frititavad toiduained frittimiskorvi.

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

HD6142 ja HD6144	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid
Maks. toidukogus	1250 g	900 g
Soovitatavad kogused parima lõpptulemuse saavutamiseks	650 g	500 g

HD6140	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid
Maks. toidukogus	1000 g	700 g
Soovitatavad kogused parima lõpptulemuse saavutamiseks	450 g	400g

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

8 Pange frittimiskorv ettevaatlikult fritterisse (joon 11).

Kontrollige, kas frittimiskorv on sisestatud õigesti.

9 Sulgege kaas.

10 Ainult HD6144 - seadke vastav frittimisaeg (vt lõiku `Taimer` sellest pt).

Fritterit võite kasutada ka taimerit seadistamata.

11 Vajutage korvi vabastusnuppu käepidemel ja laske see ettevaatlikult madalaimasse asendisse (joon 12).

- ▶ Teid rahuldava tulemuse saavutamiseks võtke arvesse frititava toidu pakendil või tabelis nimetatud valmistamisaega selle kasutamishendi lõpus.
- ▶ Toit pruunistub ühtlaselt, kui tõstate korvi õlist või rasvast välja ja raputate seda kergelt paar korda frittimise ajal.

Taimer (ainult HD6144)

- ▶ Taimer näitab frittimisaja lõppu, kuid EI lülita fritterit välja.

1 Vajutage tamerinuppu, et seadistada frittimisaeg minutites (joon 13).

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 vää, võite selle kustutada, vajutades taimerit 2 sekundit, sellest hetkest hakkab taimer aega tagurpidi lugema (kui aeg hakkab vilkuma). Hoidke nuppu all, kuni displeile ilmub 00.0. Nüüd võite seadistada õige frittimisaja.

- 4** Kui seadistatud aeg on läbi, kostab helisignaal. Pärast 20 sekundit signaal kordub. Vajutage taimeri nuppu, et signaali katkestada.

Pärast frittimist

- 1** Tõstke korv käepidemest kõige kõrgemasse asendisse, s.o. nõrgumisasend (joon 14).

- 2** Avage kaas.

Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsete eest.

- 3** Eemaldage ettevaatlikult korv fritterist.

Vajaduse korral raputage korvi fritteri kohal, et eemaldada liigne rasv või õli. Pange frititud toit pehme paberiga nt majapidamis-paberiga vooderdatud sõelale või nõusse nõrguma.

- 4** Vajutage sisse/välja nuppu ja lülitage fritter välja (joon 15).

Voolutoite märgutuli lülitis kustub.

- 5** Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

- ▶ *Kui te fritterit pidevalt ei kasuta, soovitate 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 frittikorv enne frittimisnõu tühjendamist.*
- ▶ *Kui fritteris on tahke rasv, laske sel hanguda ning hoidke seda fritteris (vt pt Õlivalmistus kasutamiseks lõik 1Õli ja rasv).*

Puhastamine

Oodake, kuni õli või rasv on piisavalt jahtunud.

Ärge kasutage seadme puhastamiseks sööbivaid aineid (nt puhastusvedelikke) ega abarasiivseid puhastusvahendeid (nt küürimiskäsna).

- 1** Eemaldage kaas (joon 16).

- 2** Eemaldage korv fritterist.

- 3** Eemaldage küttekehaga kontrollpaneel ja pange kindlasse ja kuiva kohta (joon 17).

- 4** Tõstke sisenõu seadmest välja (joon 18).

- 5** Eemaldage õli või rasv ning hävitage, kui võimalik (joon 19).

- 6** Kuivatage kõiki osi pärast pesemist.

Püsifiltri puhastamine

Seade on varustatud püsifiltriga. Seadme optimaalseks funktsioneerimiseks tuleb metallfiltrit korrapäraselt puhastada

- ▶ Iga kord, kui olete seadet kasutanud, peske fritteri kaant ja korvi kuumas vees, kuhu on lisatud veidi pesemisvahendit või nõudepesumasinas.

Põhjalikumaks puhastamiseks:

- 1** Keerake kaane sisekülje kruvid lahti (joon 20).

- 2** Eemaldage filter ja peske kuumas pesemisvahendiga vees. Laske filtril korralikult ära kuivada, enne kui panete selle kaane sisse tagasi ja seadme tööle.

- 3** Pange filter kaane sisse ja keerake kaane sisekülje kruvid tagasi.

Õli või rasva vahetamine

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

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

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

Kasutatud õlist või rasvast vabanemine

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

Hoidmine

- 1 Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 2 Kerige toitejuhe kokku, pange juhtmehoidikusse ja fikseerige pistik (joon 21).
- 3 Tõstke fritterit ainult käepidemest.

Nõuanded frittimiseks

Ülevaade valmistamisaegadest ja temperatuuriseadistustest on antud kasutusjuhendi lõpus olevas tabelis.

Kodused friikartulid

Et friikartulid tuleksid maitsvad ja krõbedad:

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

Külmutatud toiduained

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

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

Selle vältimiseks järgige neid koguseid:

- Enne frittimist laske külmunud toiduainetel toatemperatuuril lahti sulada, v. a. juhtudel, kui frititava toidu pakendile on märgitud teisiti.

- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korraga liiga suuri toiduainekoguseid (vt vajalikke frittimisaegu ja temperatuuri vastavast tabelist).
- Valige frittimistemperatuuriks tabelis nimetatud valmistamisaeg selle kasutamisyuhendi lõpust või frititava toidu pakendilt. Kui vastav temperatuur puudub, valige 190°C.
- Laske toiduained õli või rasva sisse aeglaselt, kuna sügavkülmutatud toiduained võivad põhjustada kuumu õli või rasva pritsimist.

Ebameeldivate lõhnade kõrvaldamine

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

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

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

Keskkonnakaitse

- ▶ Ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet tavalise olmeprügi hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti. Olge keskkonnasõbralik (joon 22).

Enne seadme kasutusest kõrvaldamist eemaldage aku taimerist (ainult HD6144).

- 1** Kasutage väikest kruvikeerajat, et taimeri paneeli eemaldada (joon 23).
- 2** Eemaldage patareid. Ärge visake patareid tavalise olmeprügi hulka, vaid viige vastavasse kogumispunkti.

Garantii ja teenindus

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

Häirete kõrvaldamine

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole piisavalt pruunistatud ja/või ei ole krõbe.	Valitud temperatuur on liiga madal ja/või toitu ei ole piisavalt kaua frititud.	Vt toidu pakendilt või selle kasutusjuhendi tabelist, milliseid temperatuure ja/või valmistamisaegu tuleb kasutada. Vali vastav temperatuur valitsiga.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage ühel frittimiskorral kasutusjuhendi tabelis märgitud toidukogust.
Fritterist tuleb tugevat ebameeldivat lõhna.	Õli või rasv ei lähe enam kuumaks.	Temperatuurivalitsi kaitse on välja löödud ning ülekuumenemiskaitse on seadme välja lülitatud (vt pt `Ohutusabinõud`).
	Püsifilter on satureeritud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske nõudepesumasina.
See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frittimiseks.	Õli või rasv ei ole värskena.	Vahetage õli või rasv. Filtreerige korrapäraselt õli või rasva, siis säilib see kauem värskena.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frittimiseks.	Kasutage ainult kõrgekvaliteetset õli või vedelat frittimisrasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mujalt, mitte filtrist.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud.
	Püsifilter on satureeritud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske nõudepesumasina.
Frittimise ajal tilgub fritteri nurgast õli või rasva.	Tihendvõru, mis on ümber kaane sisepinna, on määrdunud või kulunud.	Kui tihendvõru on määrdunud, peske seda kuumas vees, kuhu on lisatud pesemisvahendit. Kui tihendvõru on kulunud, pöörduge selle vahetamiseks Philipsi toodetemüüja või Philipsi volitatud hoolduskeskuse poole.
	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, kas õli või rasv ei ületa maksimumtaset.
Õli või rasv vahutab liiga tugevasti frittimise ajal.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toit enne frittimist ja valmistage toitu vastavalt kasutusjuhendi näidustustele.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage kasutusjuhendi tabelis antud ühekorraga frititavat toidukogust.
Fritter ei tööta.	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frittimiseks.	Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
	Frittimisnõu ei ole korralikult puhtaks pestud.	Peske nõu puhataks, nagu õpetatud juhendis.
Fritter ei tööta.	Kontrollpaneel ei ole korralikult sisestatud.	Kontrollige, et kontrollpaneel oleks õiges asendis (lülüpsatus).
	Temperatuurivalitsi kaitse on välja löödud ning ülekuumenemiskaitse on seadme välja lülitatud.	Vajutage taaseadistamisnuppu (vt `Ohutusabinõud`).

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.

HD6140 VÄRSKE VÕI SULATATUD TOIT

Temperatuur	Toit	Soovitavad kogused parima lõpptulemuse saavutamiseks	Maks. toidukogus	Frittimisaeg
150°C	Seened	6-8 tk		2-3
160°C	Friikartulid* 1 frittimine	450 g	1000 g	4-6 (kuni 175°C, kasutusjuhendi tabelis 2. frittimiskord)
	Värske kala	300 g		5-7
170°C	Kanakoivad	2-4 tk		12-15
	Köögiviljad (näit lillkapsas)	8-10 tk		2-3
175°C	Friikartulid* 2 frittimist	450 g	1000 g	5-8
	Krõpsud (väga õhukesed kartulilõigud)	400 g		3-4
180°C	Hiina kevadised rullid	2 tk		6-7
	Kanapallid	6-8 tk		3-4
	Minisuupisted	6-8 tk		3-4
	Kalmaarirõngad tainas	6-8 tk		3-4
	Kala (tükid) tainas	6-8 tk		3-4
	Krevetid	6-8 tk		3-4
	Frititud õunad	4 tk		3-4
190°C	Baklazaan (viilud)	400 g		3-4
	Liha-/kalakroketid	4 tk		4-5

*Vt 'Frittimisõuanded' koduste friikartulite valmistamiseks.

HD6140 KÜLMUTATUD TOIT

Temperatuur	Toit	Soovitavad kogused parima lõpptulemuse saavutamiseks	Maks. toidukogus	Frittimisaeg
170°C	Kanakoivad	2-3 tk		15-20
	Väikesed kartulipannkoogid	3 tükki		3-4
175°C	Külmutatud friikartulid	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Hiina kevadised rullid	2 tk		10-12
	Kanapallid	6 tk		4-5
	Minisupisted	6 tk		4-5
	Kalmaarirõngad tainas	6 tk		4-5
	Kala (tükid) tainas	6 tk		4-5
	Krevetid	6 tk		4-5
190°C	Liha-/kalakroketid	3 tükki		6-7

HD6144, HD6142 VÄRSKE VÕI KÜLMUTATUD TOIT

Temperatuur	Toit	Soovitavad kogused parima lõpptulemuse saavutamiseks	Maks. toidukogus	Frittimisaeg
150°C	Seened	6-8 tk		2-3
160°C	Friikartulid* 1 frittimine	650 g	1250 g	4-6 (kuni 175°C, kasutusjuhendi tabelis 2. frittimiskord)
	Värske kala	450 g		5-7
170°C	Kanakoivad	3-5 tk		12-15
	Köögiljad (näit lillkapsas)	8-10 tk		2-3
175°C	Friikartulid* 2 frittimist	650 g	1250 g	5-8
	Krõpsud (väga õhukesed kartuliviilud)	600 g		3-4
180°C	Hiina kevadised rullid	2-3 tk		6-7
	Kanapallid	8-10 tk		3-4
	Minisupisted	8-10 tk		3-4
	Kalmaarirõngad tainas	8-10 tk		3-4
	Kala (tükid) tainas	8-10 tk		3-4
	Krevetid	8-10 tk		3-4
	Frititud õunad	5 tk		3-4
190°C	Baklazaan (viilud)	600 g		3-4
	Liha-/kalakroketid	5 tk		4-5

HD6144, HD6142 KÜLMUTATUD TOIT

Temperatuur	Toit	Soovitavad kogused parima lõpptulemuse saavutamiseks	Maks. toidukogus	Frittimisaeg
170°C	Kanakoivad	3-4 tk		15-20
	Väikesed kartulipannkoogid	4 tk		3-4
175°C	Külmutatud friikartulid	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Hiina kevadised rullid	2-3 tk		10-12
	Kanapallid	8 tk		4-5
	Minisuurpisted	6 tk		4-5
	Kalmaarirõngad tainas	8 tk		4-5
	Kala (tükid) tainas	8 tk		4-5
	Krevetid	8 tk		4-5
190°C	Liha-/kalakroketid	4 tk		6-7

Svarīgi!

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

- Pirms pievienojat ierīci elektrotīklam, pārliecinieties, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla kontaktrozetei.
- Lai izvairītos no bīstamām situācijām, bojāts ierīces elektrovads ir jānomaina Philips pilnvarota apkopes centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai Philips pilnvarotos apkopes centros. Nemēģiniet labot ierīci pats, jo tādā gadījumā garantija kļūs nederīga.
- Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, notīriet taukvāres katla noņemamās detaļas (sk. nodaļu "Tīrīšana"). Pirms piepildāt taukvāres katlu ar eļļu vai šķidrājiem taukiem, raugieties, lai visas detaļas būtu pilnīgi sausas.
- Nekad neiegremdējiet vadības paneli ar tam pievienoto sildelementu ūdenī un neskalojiet to tekošā ūdenī.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Nepārvietojiet taukvāres katlu, kamēr tas nav pietiekami atdzisis.
- 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 mājāsaimniecībā. Ja ierīce tiek lietota neparedzētiem vai (daļēji) profesionāliem mērķiem, ja tā tiek izmantota neatbilstoši šīm lietošanas pamācībām, garantija kļūst nederīga un Philips nav atbildīgs par radītajiem zaudējumiem.
- Gatavojiet ēdiena, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačās! Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļu vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).

Drošības funkcijas**Automātiska izslēgšanās ierīces pārkaršanas gadījumā**

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

Ja taukvāres katls pārstāj darboties, rīkojieties šādi:

- 1** Ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist. Tas ilgst aptuveni 60 minūtes.
- 2** Ar mazu skrūvgrīzei uzmanīgi piespiediet atiestates taustiņu vadības paneļa aizmugurē (attēls 1).

Tagad ierīce atkal ir gatava lietošanai.

Drošības slēdzis

Vadības panelī iebūvētais drošības slēdzis nodrošina, lai sildelementu varētu ieslēgt tikai tad, ja vadības panelis ir salikts pareizi.

- Vienmēr pārliecinieties, vai vadības panelis atrodas pareizā stāvoklī (atskan klikšķis) (attēls 2).

Automātiska izslēgšanās (tikai modelim HD6144)

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

- Lai ierīci atkal ieslēgtu, vēlreiz piespiediet slēdzi (attēls 3).

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, nesadeg, un tiek palielināts eļļas vai tauku atkārtotas izmantošanas reīžu 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, pārlicinieties, vai tā ir izslēgta un atdzisusi.
- 2 Piepildiet taukvāres katlu ar eļļu, šķidrjiem taukiem vai kausētiem cietajiem taukiem līdz augšējai iezīmei bļodas iekšpusē (padomi cieto tauku izmantošanai sniegti nodaļā "Eļļa un tauki") (attēls 4).

HD6142 un HD6144	Eļļa/šķidrie tauki	Cietie tauki
Min.	3,2 l	2800 g
Maks.	3,5 l	3050 g

HD6140	Eļļa/šķidrie tauki	Cietie tauki
Min.	2,2 l	1925 g
Maks.	2,5 l	2200 g

Eļļa un tauki

Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus!

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

Var lietot arī cepšanai paredzētos cietos taukus, bet 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 atdzēsēti, tie var sākt sprakšķēt, kad tos atkārtoti karsē. Lai to novērstu, ar dakšīņu sadurstiet kausētos taukus (attēls 5).
Uzmanieties, lai ar dakšīņu nesabojātu bļodu.

Ierīces lietošana

Ēdiena gatavošana

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

- 1 Izvelciet visu elektrovadu no uzglabāšanas nodaļējuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (attēls 6).
Raugieties, lai elektrovads nepieskaras ierīces karstajām detaļām.
- 2 Ieslēdziet taukvāres katlu, piespiežot slēdzi (attēls 7).
Iedegas ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža signāllampīņa un temperatūras signāllampīņa.

3 Ar temperatūras regulatoru izvēlieties vajadzīgo temperatūru (160-190°C) (attēls 8).

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

4 Paceliet rokturi, lai saslietu grozu tā augstākajā stāvoklī (atskan klikšķis) (attēls 9).**5 Atveriet vāku, piespiežot atbrīvošanas taustiņu. Vāks automātiski atveras (attēls 10).****6 Izņemiet grozu no taukvāres katla.****7 Ievietojiet gatavošanai paredzēto ēdienu grozā.**

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

HD6142 un HD6144	Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi	Saldēti kartupeļu salmiņi
Maksimālais daudzums	1250 g	900 g
Ieteicamais daudzums	650 g	500 g

HD6140	Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi	Saldēti kartupeļu salmiņi
Maksimālais daudzums	1000 g	700 g
Ieteicamais daudzums	450 g	400 g

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

8 Uzmanīgi ievietojiet grozu taukvāres katlā (attēls 11).

Pārlicinieties, ka grozs ir ievietots pareizi.

9 Aizveriet vāku.**10 Tikai modelim HD6144: noregulējiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu (sk. šīs nodaļas apakšnodaļu "Taimers").**

Taukvāres katlu var lietot, arī noregulējot taimeru.

11 Piespiediet atbrīvošanas taustiņu, kas atrodas uz groza roktura, un uzmanīgi nolaidiet grozu tā vizuālajā stāvoklī (attēls 12).

- ▶ *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 HD6144)

- ▶ *Taimers norāda gatavošanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ taukvāres katlu.*

1 Piespiediet taimera taustiņu, lai izvēlētos gatavošanas ilgumu minūtēs (attēls 13).

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 20 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 14).

2 Atveriet vāku.

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

3 Uzmanīgi izņemiet grozu no taukvāres katla.

Ja nepieciešams, pakratiet grozu virs taukvāres katla, lai notecinātu lieko eļļu vai taukus. Ielieciet gatavo ēdiena bļodā vai caurdurī, kurā ievietots taukus uzsūcošs papīrs, piemēram, virtuves papīra dvieļi.

4 Izslēdziet taukvāres katlu, piespiežot slēdzi (attēls 15).

leslēgšanas/izslēgšanas slēdža signāllampīņa nodziest.

5 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

- ▶ *Ja nelietojat taukvāres katlu regulāri, iesakām izliet eļļu vai šķidros taukus un glabāt tos cieši noslēgtos traukos, vislabāk ledusskapī vai vēsā vietā. Piepildiet uzglabāšanas traukus, izkāšot eļļu vai taukus caur smalku sietu, lai atdalītu produktu daļiņas. Pirms iztukšojat bļodu, izņemiet produktu grozu.*
- ▶ *Ja vārīšanai izmantojāt cietos taukus, ļaujiet tiem sacietēt taukvāres katlā un 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 Noņemiet vāku (attēls 16).

2 Izņemiet grozu no taukvāres katla.

3 Noņemiet vadības paneli ar sildelementu un novietojiet to drošā, sausā vietā (attēls 17).

4 Izņemiet bļodu no ierīces (attēls 18).

5 Ja nepieciešams, izlejiet eļļu vai taukus un atbrīvojieties no tiem (attēls 19).

6 Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet visas detaļas.

Pastāvīgā taukus uzsūcošā filtra tīrīšana

Šī ierīce ir aprīkota ar pastāvīgo filtru. Lai tas darbotos nevainojami, metāla filtrs regulāri jātīra.

- ▶ **Ikreiz pēc ierīces lietošanas nomazgājiet taukvāres katla vāku karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā.**

Pilnīgai tīrīšanai:

1 Atskrūvējiet skrūves vāka iekšpusē (attēls 20).

- 2** Izņemiet filtru un nomazgājiet karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis. Ļaujiet filtram kārtīgi nožūt, pirms ievietot to atpakaļ vākā un pirms vēlreiz lietot ierīci.
- 3** Ievietojiet filtru atpakaļ vākā un pieskrūvējiet skrūves vāka iekšpusē.

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 nomaiņa. Ja taukvāres katlu lietojat olbaltumvielām bagātu produktu gatavošanai (piemēram, gaļas vai zivju), eļļa vai tauki ir jāmaina biežāk.

- Nekādā ziņā nelietojiet vienu un to pašu eļļu vai taukus ilgāk par sešiem mēnešiem un rīkojieties saskaņā ar norādījumiem, kas minēti uz iesaiņojuma.
- 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 elektrovadu atpakaļ uzglabāšanas nodaļījumā un ievietojiet kontaktspraudni tā nostiprināšanai paredzētajā vietā (attēls 21).
- 3** Celiet taukvāres katlu aiz rokturiem.

Padomi ēdiena gatavošanai

Informāciju par ēdiena gatavošanas ilgumu un temperatūru skatiet tabulā šīs lietošanas pamācības beigās.

Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi

Visgaršīgākos un viskraukšķīgākos kartupeļu salmiņus gatavo šādi:

- 1** Izmantojiet cietus kartupeļus un sagrieziet tos nūjiņās. Noskalojiet 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 otro 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 atdzīš. 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 un gatavojiet tikai pilnīgi sausus produktus;
- vienlaikus negatavojiet lielu daudzumu produktu (gatavošanas temperatūru un ilgumu sk. tabulā);
- izvēlieties gatavošanas temperatūru, kas norādīta uz gatavošanai paredzēto produktu iesaiņojuma vai šīs lietošanas pamācības tabulā. Ja gatavošanas temperatūra nav norādīta, izvēlieties 190°C temperatūru;
- lēni iegremdējiet produktus eļļā vai taukos, jo saldētie produkti var izraisīt eļļas vai tauku sprakšķēšanu.

Atbrīvošanās no piegaršas

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

- 1** uzkaršējiet 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

- Neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem mājturības atkritumiem, bet nododiet oficiālā atkārtotai pārstrādei paredzēto lietu savākšanas vietā, tādējādi saudzējot apkārtējo vidi (attēls 22).

Pirms atbrīvoties no ierīces, izņemiet taimera bateriju (tikai modelim HD6144).

- 1** Ar mazu plakano skrūvgriezi noņemiet taimeru (attēls 23).
- 2** Izņemiet bateriju. Neizmetiet bateriju kopā ar parastiem mājaisaimniecības 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 ēdiena iesaiņojuma vai šīs lietošanas pamācības tabulā, vai pareizi izvēlēta temperatūra un gatavošanas ilgums. Pagrieziet temperatūras regulatoru pret pareizo temperatūras iezīmi.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad vienlaicīgi negatavojiet lielāku ēdiena daudzumu, kā norādīts tabulā.
	Elļa vai tauki pietiekami neuzkarst.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, tādēļ drošības sistēma ir izslēgusi ierīci (sk. nodaļu "Drošības funkcijas").
No taukvāres katla izdalās nepatīkama smaka.	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet vāku un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
	Elļa vai tauki vairs nav pietiekami tīri.	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 šķīdros 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.
	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet vāku un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
	Blīvgredzens vāka iekšpusē ir netīrs vai nolietojies.	Ja blīvgredzens ir netīrs, nomazgājiet vāku karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā. Ja blīvgredzens ir nolietojies, vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā, lai nomainītu blīvgredzenu.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki izšļakstās pāri taukvāres katla malai.	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.	Negatavojiet lielākas ēdiena porcijas, kā norādīts šīs lietošanas pamācības tabulā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki pārāk stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Pirms gatavošanas rūpīgi nosusiniet produktus.
	Elļa vai tauki nav paredzēti vārīšanai.	Nekad vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus un lietojiet eļļu vai taukus, kuru sastāvā ir līdzeklis, kas mazina putu veidošanos.
	Bļoda nav rūpīgi izmazgāta.	Izmazgājiet bļodu, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
Taukvāres katls nedarbojas.	Vadības panelis nav pareizi ievietots.	Pārliedzinieties, vai vadības panelis atrodas pareizā stāvoklī (atskan klikšķis).
	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, tādēļ drošības sistēma ir izslēgusi ierīci.	Piespiediet atiestates taustiņu (sk. nodaļu "Drošības funkcijas").

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 ievērojiet uz iesaiņojuma minētos norādījumus.

HD6140 SVAIGS VAI ATKAUSETS ĒDIENS

Temperatūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums	Maksimālais daudzums	Gatavošanas ilgums (minūtēs)
150° C	Sēnes	6-8 gabali		2-3
160° C	Mājās gatavotu kartupeļu salmiņu* pirmā vārīšanas reize	450 g	1000 g	4-6 (otrajā vārīšanas reizē uzkaršējiet līdz 190°C temperatūrai)
	Svaiga zivs	300 g		5-7
170° C	Vista (stilbiņi)	2-4 gabali		12-15
	Dārzenu gabaliņi (piemēram, ziedkāposti)	8-10 gabali		2-3
175° C	Mājās gatavotu kartupeļu salmiņu* otrā vārīšanas reize	450 g	1000 g	5-8
	Čipsi (ļoti plānas kartupeļu šķēlītes)	400 g		3-4
180° C	Virtuļi ķīniešu gaumē	2 gabali		6-7
	Vistas fileja	6-8 gabali		3-4
	Nelielas uzkodas	6-8 gabali		3-4
	Kalmāra gredzeni mīklā	6-8 gabali		3-4
	Zivju fileja mīklā	6-8 gabali		3-4
	Garneles	6-8 gabali		3-4
	Ābolu pankūkas	4 gabali		3-4
190° C	Baklažāns (šķēles)	400 g		3-4
	Gaļas/zivju bumbiņas	4 gabali		

*) Padomus par mājās gatavotu kartupeļu salmiņu gatavošanu sk. nodaļā "Padomi ēdiena gatavošanai".

HD6140 SALDĒTS ĒDIENS

Temper atūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums	Maksimālais daudzums	Gatavošanas ilgums (minūtēs)
170°C	Vista (stilbiņi)	2-3 gabali		15-20
	Mazas kartupeļu pankūkas	3 gabali		3-4
175°C	Saldēti kartupeļu salmiņi	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Virtuļi ķīniešu gaumē	2 gabali		10-12
	Vistas fileja	6 gabali		4-5
	Mazas uzkodas	6 gabali		4-5
	Kalmāra gredzeni mīklā	6 gabali		4-5
	Zivju fileja mīklā	6 gabali		4-5
	Garneles	6 gabali		4-5
	190°C	Gaļas/zivju bumbiņas	3 gabali	

hd6144, HD6142 SVAIGS VAI ATSALDĒTS ĒDIENS

Temper atūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums	Maksimālais daudzums	Gatavošanas ilgums (minūtēs)
150°C	Sēnes	6-8 gabali		2-3
160°C	Mājās gatavotu kartupeļu salmiņu* pirmā vārīšanas reize	650 g	1250 g	4-6 (otrajā vārīšanas reizē uzkaršējiet līdz 190°C temperatūrai)
	Svaiga zivs	450 g		5-7
170°C	Vista (stilbiņi)	3-5 gabali		12-15
	Dārzeņu gabaliņi (piemēram, ziedkāposti)	8-10 gabali		2-3
175°C	Mājās gatavotu kartupeļu salmiņu* otrā vārīšanas reize	650 g	1250 g	5-8
	Čipsi (ļoti plānas kartupeļu šķēdes)	600 g		3-4
180°C	Virtuļi ķīniešu gaumē	2-3 gabali		6-7
	Vistas fileja	8-10 gabali		3-4
	Nelielas uzkodas	8-10 gabali		3-4
	Kalmāra gredzeni mīklā	8-10 gabali		3-4
	Zivju fileja mīklā	8-10 gabali		3-4
	Garneles	8-10 gabali		3-4
	Ābolu pankūkas	5 gabali		3-4
190°C	Baklažāns (šķēdes)	600 g		3-4
	Gaļas/zivju bumbiņas	5 gabali		4-5

HD6144, HD6142 SALDĒTS ĒDIENS

Temperatūra	Pārtikas veids	Ieteicamais daudzums	Maksimālais daudzums	Gatavošanas ilgums (minūtēs)
170°C	Vista (stilbiņi)	3-4 gabali		15-20
	Mazas kartupeļu pankūkas	4 gabali		3-4
175°C	Saldēti kartupeļu salmiņi	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Virtuļi ķīniešu gaumē	2-3 gabali		10-12
	Vistas fileja	8 gabali		4-5
	Nelielas uzkodas	6 gabali		4-5
	Kalmāra gredzeni mīklā	8 gabali		4-5
	Zivju fileja mīklā	8 gabali		4-5
	Garneles	8 gabali		4-5
	190°C	Gaļas/zivju bumbiņas	4 gabali	

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.
- Valdymo panelės su kaitinimo elementu niekada neįmerkite į vandenį ir neskalkaukite po čiaupu.
- Visada po naudojimo išjunkite aparatą. Nejudinkite skrudintuvės, kol ji pakankamai neatvės.
- Neįjunkite aparato, kol neužpildėte jo aliejumi ar riebalais. Įsitinkite, ar skrudintuvė visada užpildyta iki lygmens tarp dviejų atžymų ant vidinės vidinio dubens sienelės.
- Skrudinant per filtrą išleidžiamas karštas garas. Nekiškite prie garų rankų ir veido. Karštų garų turite saugotis ir nukeldami dangtį.
- Aparatą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Laidas negali kaboti nusviręs nuo stalo ar darbinio paviršiaus, ant kurio padėtas aparatas, krašto.
- Šis aparatas skirtas tik buitiniam naudojimui. Jei aparatas naudojamas netinkamai ar (pusiau) profesionalioms reikmėms arba naudojamas ne pagal instrukciją, garantija nebegalios ir Philips nepriims atsakomybės už padarytą žalą.
- 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 akrylamido 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 aliejui arba riebalams atvėsti. Tai užtruks maždaug 60 minučių.
- 2** Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite pakartotinio įjungimo mygtuką (pav. 1).

Dabar aparatas vėl paruoštas naudojimui.

Apsauginis jungiklis

Apsauginis jungiklis valdymo panelėje garantuoja, kad kaitinimo elementas bus įjungtas tik tada, kai valdymo panelė bus tinkamai surinkta.

- Visuomet patikrinkite, ar valdymo panelė yra tinkamoje padėtyje (turi pasigirsti spragtelėjimas) (pav. 2).

Automatinis išjungėjas (tik HD6144 modeliuose)

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

- ▶ Norėdami vėl įjungti aparatą, vėl paspauskite įjungimo/išjungimo jungtuką (pav. 3).

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 ištirpdytų kietų riebalų iki aukščiausio žymens vidinio dubens viduje (skyriuje "Aliejus ir riebalai" rasite instrukcijas, kaip naudotis kietais riebalais) (pav. 4).

HD6142 ir HD6144	Aliejus/skysti riebalai	Kieti riebalai
Min.	3.2 l	2800 g
Maks.	3.5 l	3050 g

HD6140	Aliejus/skysti riebalai	Kieti riebalai
Min.	2.2 l	1925 g
Maks.	2.5 l	2200 g

Aliejus ir riebalai

Niekada nemišykite dviejų 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. 5).

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. 6). Įsitikinkite, ar laidas nesiliečia su karštomis aparato dalimis.

2 Įjunkite skrudintuvę įjungimo/išjungimo mygtuku (pav. 7).

Įjungimo indikatorius ant įjungimo/išjungimo mygtuko ir temperatūros lemputė įsijungia.

3 Temperatūros reguliatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą (160-190°C) (pav. 8).

- Informaciją, kokią temperatūrą pasirinkti, rasite ant skrudinamo maisto pakuotės arba atitinkamoje lentelėje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.
 - Aliejus ar riebalai iki pasirinktos temperatūros įkais per 10-15 minučių.
 - Kol skrudintuvė kais, temperatūros lemputė įsijungs ir išsijungs keletą kartų. Kai aliejus arba riebalai įkaito iki iš anksto nustatytos temperatūros, lemputė kurį laiką bus išsijungusi.
 - Lemputė įsižiebia ir tada, kai viena maisto partija buvo iškepta. Prieš kepdami naują maisto partiją, palaukite kol lemputė kurį laiką bus išsijungusi.
- *Kol aliejus ar taukai kaista, krepšelį galite palikti skrudintuvėje.*

4 Norėdami krepšelį pakelti į aukščiausią padėtį, pakelkite rankenėlę (pasigirs spragtelėjimas) (pav. 9).**5** Dangtį pakelkite spausdami nuėmimo mygtuką. Dangtis atsідarys automatiškai (pav. 10).**6** Išimkite krepšelį iš skrudintuvės.**7** Norimą skrudinti maistą sudėkite į krepšelį.

- *Kad geriausiai iškeptumėte, mes patariame neviršyti maksimalaus, nurodyto žemiau, maisto kiekio.*

HD6142 ir HD6144	Naminės skrudintos bulvytės	Šaldytos bulvytės
Didžiausias kiekis	1250 g	900 g
Rekomenduoja mas kiekis geriausiems rezultatams	650 g	500 g

HD6140	Naminės skrudintos bulvytės	Šaldytos bulvytės
Didžiausias kiekis	1000 g	700 g
Rekomenduoja mas kiekis geriausiems rezultatams	450 g	400 g

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

8 Atsargiai įstatykite krepšelį į skrudintuvę (pav. 11).

Patikrinkite, ar krepšelis tinkamai įstatytas.

9 Uždenkite dangtelį.**10** Tik HD6144 modeliams - nustatykite reikiamą kepimo laiką (žiūrėkite šio skyriaus dalį "Laikmatis").

Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

11 Paspauskite krepšelio rankenos nuėmimo mygtuką ir atsargiai nuleiskite krepšelį į žemiausią padėtį (pav. 12).

- *Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, laikykitės gaminimo laiko, nurodyto ant maisto pakuotės arba šių instrukcijų gale esančiose lentelėse.*
- *Maistas apskrus tolygiai ir bus aukso spalvos, jei skrudindami keletą kartų iškelsite krepšelį iš aliejaus ar riebalų ir švelniai pakratysite krepšelio turinį.*

Laikmatis (tik HD6144 modeliuose)

- *Laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet NEišjungia skrudintuvės.*

1 Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami nustatyti kepimo laiką minutėmis (pav. 13).

Nustatytas laikas tampa matomas ekrane.

- 2** Laikykite nuspaustą mygtuką, jei norite nustatyti laiką greičiau. Norėdami nustatyti norimą skrudinimo laiką, vieną kartą atleiskite mygtuką.
 - Didžiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.
 - Po kelių sekundžių, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikas bus pradėtas skaičiuoti.
 - Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laikas blyksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.
- 3** Jei nustatytas laikas 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 baigsis, išgirsite signalą. Po 20 sekundžių garsas pasikartos. Šio garso kartojimą galite sustabdyti, paspausdami laikmačio mygtuką.

Po skrudinimo

- 1** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį, t.y. nuvarvėjimo padėtį (pav. 14).
- 2** Atidarykite dangtį.
Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymo.

- 3** Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės.

Jei reikia, pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad nubėgtų aliejaus ar riebalų perteklius. Įstatykite krepšelį į dubenį ar ar koštuvą, išklotą sugeriamu popieriumi, pvz., virtuviniu popieriumi.

- 4** Skrudintuvą išjunkite, paspausdami įjungimo/išjungimo jungtuką (pav. 15).

Ijungimo indikatorius ant įjungimo/išjungimo mygtuko išsijungs.

- 5** Po naudojimo išjunkite aparatą.

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

Valymas

Palaukite, kol aliejus ar riebalai pakankamai atvės.

Valydami aparatą nenaudokite šlifuojančių (skystų) valiklių ar medžiagų (t.y. šiurkščių kempinių).

- 1** Nuimkite dangtį (pav. 16).
- 2** Išimkite krepšelį iš skrudintuvės.
- 3** Nuimkite valdymo panelę su kaitinimo elementu ir padėkite į saugią, sausą vietą (pav. 17).
- 4** Išimkite vidinį dubenį iš aparato (pav. 18).
- 5** Jei reikia, išpilkite aliejų arba riebalus (pav. 19).
- 6** Po valymo visas dalis kruopščiai nusausinkite.

Nuolatinio riebalus sulaikančio filtro valymas

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

- Kaskart pasinaudoję aparatu, išplaukite skrudintuvės dangtį karštu vandeniu su skystu valikliu arba indų plovimo mašinoje.

Norint kruopščiai išvalyti:

- 1 Atsukite varžtus dangčio viduje (pav. 20).
- 2 Nuimkite filtrą ir išplaukite jį karštu vandeniu su skystu valikliu. Prieš įstatydami filtrą atgal į dangtį ir prieš vėl naudodamiesi aparatu, leiskite filtrui visiškai išdžiūti.
- 3 Įstatykite filtrą atgal į dangtį ir prisukite varžtus dangčio viduje.

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 aliejaus ar riebalų ilgiau nei 6 mėnesius ir visada vadovaukitės nurodymais ant pakuotės.
- Niekada nepilkite šviežio aliejaus ar riebalų į naudotus riebalus ar aliejų.
- Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
- Visada keiskite aliejų, kai jis kaisdamas ima putoti, įgauna stiprų kvapą ar skonį arba kai patamsėja ir/ar sutirštėja.

Naudoto aliejaus ir taukų išmetimas

Sunaudotą aliejų ar riebalus supilkite į originalius plasmusinius 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 Susukite laidą, sudėkite jį į laido saugojimo skyrių ir įstatykite kištuką į fiksuojantį kištuko įrenginį (pav. 21).
- 3 Skrudintuvą pakelkite už rankenų.

Skrudinimo patarimai

Gaminimo laiko ir temperatūros nustatymui, perskaitykite lenteles, esančias šių 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 perdaug 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 perdaug šaldyto maisto (žr.tinkamą lentelę šiose naudojimo instrukcijose).
- Tinkamą temperatūrą pasirinkite pagal tam tikrą lentelę, esančią šių instrukcijų pabaigoje, arba pagal nurodymus, esančius ant kepano maisto pakuotės. Jei jokių nurodymų nėra, maistą kepkite 190°C temperatūroje.
- 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 kvapų. Neutralizuojant aliejaus ar riebalų skonį:

- 1** Aliejų ar riebalus įkaitinkite iki 160°C temperatūros.
- 2** Į aliejų įdėkite porą plonų duonos riekelių 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. 22).

Prieš atsikratydami aparatu, išimkite bateriją iš laikmačio (tik HD6144 modeliuose).

- 1** Laikmačio panelę nuimkite plokščio atsuktuvo pagalba (pav. 23).
- 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 neiškepęs.	Ar pasirinkote tinkamą temperatūrą ir/arba kepimo laiką, patikrinkite ant maisto pakuotės esančiuose nurodymuose arba šių instrukcijų lentelėse. Temperatūros regulatoriumi nustatykite tinkamą temperatūrą.
	Krepšelyje yra per daug maisto.	Vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta tam tikroje šių instrukcijų lentelėje.
	Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.	Galėjo perdegti temperatūros regulatoriaus saugiklis, dėl to apsauginis išjungėjas išjungė aparatą (žr. skyrių "Saugumo savybės").
Skrudintuvė skleidžia nemalonų kvapą.	Ilgalaikis antiriebalinis filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su skystu valikliu arba indų plovimo mašinoje.
	Užsiteršę aliejus arba riebalai.	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 nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne tik per filtrą.	Dangtis nėra tinkamai uždarytas.	Patikrinkite, ar tinkamai uždarytas dangtis.
	Ilgalaikis antiriebalinis filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su skystu valikliu arba indų plovimo mašinoje.
	Dangčio viduje esantys sandarinimo žiedai yra nešvarūs arba susidėvėję.	Jei žiedai nešvarūs, išplaukite dangtį karštu vandeniu su skystu valikliu arba indų plovimo mašinoje. Jei žiedai susidėvėję ir jūs norite juos pakeisti, susisiekite su savo Philips pardavėju arba kreipkitės į Philips įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.
Kepimo metu aliejus ar riebalai liejasi per skrudintuvės kraštus.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Patikrinkite, ar aliejaus arba riebalų kiekis neviršija didžiausio kiekio.
	Maistas yra per daug drėgnas.	Prieš pradėdami kepti, kruopščiai nusausinkite maistą ir kepkite, laikantis šių naudojimosi instrukcijų.
	Kepimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta tam tikroje šių instrukcijų lentelėje.
Aliejus ar riebalai kepimo metu per daug puotoja.	Maistas yra per daug drėgnas.	Prieš kepdami maistą, kruopščiai jį nusausinkite.
	Ši aliejaus ar riebalų rūšis yra netinkama kepimui skrudintuvėje.	Niekada nemaišykite skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių ir naudokite neputojantį aliejų ar skystus riebalus.
	Vidinis indas netinkamai įstatytas į skrudintuvę.	Išvalykite vidinį indą taip, kaip nurodyta naudojimo instrukcijose.
Skrudintuvė neveikia	Valdymo panelė buvo įstatyta netinkamai.	Patikrinkite, ar valdymo panelė yra savo vietoje (turi pasigirsti spragtelėjimas).
	Perdegė temperatūros regulatoriaus saugiklis, todėl apsauginis išjungėjas išjungti aparatą.	Paspauskite pakartotinio įjungimo mygtuką (žr. skyrių "Saugumo savybės").

Paruošimo laikas ir temperatūros nustatymai

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

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

HD6140 ŠVIEŽIAS AR ATŠILDYTAS MAISTAS

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (nminutėms)
150°C	Grybai	6-8 gabaliukai		2-3
160°C	Naminės bulvytės*) I skrudinimo ciklas	450 g	1000 g	4-6 (nustatykite 175°C temperatūrą antram skrudinimo ciklui)
	Šviežios bulvės	300 g		5-7
150°C	Vištiena (kulšėlės)	2-4 gabalėliai		12-15
	Daržovių gabalėliai tešloje (t.y. kalafiorai)	8-10 gabalėlių		2-3
175°C	Naminės bulvytės *) 2-ras skrudinimo ciklas	450 g	1000 g	5-8
	Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai)	400 g		3-4
180°C	Kinietiški suktinukai	2 gabalėliai		6-7
	Vištienos gabalėliai	6-8 gabaliukai		3-4
	Maži užkandžiai	6-8 gabaliukai		3-4
	Kalmarų žiedai tešloje	6-8 gabaliukai		3-4
	Žuvis (gabalėliai) tešloje	6-8 gabaliukai		3-4
	Krevetės	6-8 gabaliukai		3-4
	Obuolių gabalėliai tešloje	4 gabalėliai		3-4
190°C	Baklažanas (skiltelės)	400 g		3-4
	Mėsos/žuvies krocketai	4 gabalėliai		4-5

*) Norėdami pagaminti naminių skrudintų bulvyčių, skaitykite skyrių "Skrudinimo patarimai".

HD6 I 40 ŠALDYTAS MAISTAS

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (nminutėmis)
150°C	Vištiena (kulšėlės)	2-3 gabaliukai		15-20
	Maži bulviniai blynai	3 gabalėliai		3-4
175°C	Šaldytos bulvytės	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kinietiški suktinukai	2 gabalėliai		10-12
	Vištienos gabalėliai	6 gabalėliai		4-5
	Maži užkandžiai	6 gabalėliai		4-5
	Kalmarų žiedai tešloje	6 gabalėliai		4-5
	Žuvis (gabalėliai) tešloje	6 gabalėliai		4-5
	Krevetės	6 gabalėliai		4-5
190°C	Mėsos/žuvies krocketai	3 gabalėliai		6-7

HD6 I 44, HD6 I 42 ŠALDYTAS MAISTAS

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (nminutėmis)
150°C	Vištiena (kulšėlės)	3-4 gabalėliai		15-20
	Maži bulviniai blynai	4 gabalėliai		3-4
175°C	Šaldytos bulvytės	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kinietiški suktinukai	2-3 gabaliukai		10-12
	Vištienos gabalėliai	8 gabalėliai		4-5
	Maži užkandžiai	6 gabalėliai		4-5
	Kalmarų žiedai tešloje	8 gabalėliai		4-5
	Žuvis (gabalėliai) tešloje	8 gabalėliai		4-5
	Krevetės	8 gabalėliai		4-5
190°C	Mėsos/žuvies krocketai	4 gabalėliai		6-7

HD6144, HD6142 ŠVIEŽIAS AR ATŠILDYTAS MAISTAS

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams	Didžiausias kiekis	Skrudinimo laikas (nminutėmis)
150°C	Grybai	6-8 gabaliukai		2-3
160°C	Naminės bulvytės*) I skrudinimo ciklas	650 g	1250 g	4-6 (nustatykite 175°C temperatūrą antram skrudinimo ciklui)
	Šviežia žuvis	450 g		5-7
150°C	Vištiena (kulšėlės)	3-5 gabalėliai		12-15
	Daržovių gabalėliai tešloje (t.y. kalafiorai)	8-10 gabalėlių		2-3
175°C	Naminės bulvytės *) 2-ras skrudinimo ciklas	650 g	1250 g	5-8
	Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai)	600 g		3-4
180°C	Kinietiški suktinukai	2-3 gabaliukai		6-7
	Vištienos gabalėliai	8-10 gabalėlių		3-4
	Maži užkandžiai	8-10 gabalėlių		3-4
	Kalmarų žiedai tešloje	8-10 gabalėlių		3-4
	Žuvis (gabalėliai) tešloje	8-10 gabalėlių		3-4
	Krevetės	8-10 gabalėlių		3-4
	Obuolių gabalėliai tešloje	5 gabalėliai		3-4
190°C	Baklažanas (skiltelės)	600 g		3-4
	Mėsos/žuvis krocketai	5 gabalėliai		4-5

Pomembno

Preden prične uporabljati aparat, si pazljivo preberite ta navodila za uporabo in oglejte ilustracije.

- Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Če je omrežje kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le Philips, s strani Philipsa 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.
- Nikoli ne potaplajte kontrolne plošče s pritrjenim grelnim elementom v vodo, niti je ne spirajte pod vodo.
- Po uporabi aparat vedno izključite iz električnega omrežja. Cvrtnika ne premikajte, dokler se dovolj ne ohladi.
- 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 cvrite 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 olje oz. mast ohladi. To bo trajalo pribl. 60 minut.
- 2** Z majhnim izvijačem pazljivo pritisnite resetirni gumb na zadnji strani kontrolne plošče (sl. 1).

Sedaj je aparat pripravljen za ponovno uporabo.

Varnostno stikalo

Varnostno stikalo v kontrolni plošči zagotavlja, da se lahko grelni element vklopi le pod pogojem, če je kontrolna plošča pravilno nameščena.

- Vedno pazite, da bo kontrolna plošča v pravilnem položaju ("klik") (sl. 2).

Samodejni izklop (samo model HD6144)

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 (sl. 3).

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 V suhi cvrtnik nalijte olje, tekočo mast ali stopljeno trdno mast do zgornje oznake na notranji strani notranje posode (glej odsek "Olje in mast" za navodila glede uporabe trdne masti) (sl. 4).

HD6142 in HD6144	Olje/tekoča mast	Trdna mast
Min.	3.2 l	2800 g
Maks.	3.5 l	3050 g

HD6140	Olje/tekoča mast	Trdna mast
Min.	2.2 l	1925 g
Maks.	2.5 l	2200 g

Olje in mast

Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti!

Priporočamo vam uporabo olja za cvrtje ali tekoče masti za cvrtje, po možnosti rastlinskega olja ali masti, ki sta bogata z nenasičenimi maščobami (npr. maščobnimi kislinami).

Možna je tudi uporaba trdne masti, vendar morate biti v tem primeru še posebej previdni, da preprečite špricanje masti in pregrete 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. 5).

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. 6).

Pazite, da kabel ne pride v stik z vročimi deli aparata.

- 2 Vključite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop (sl. 7). Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop in temperaturna lučka zasvetita.

- 3 Nastavite temperaturni regulator na zahtevano temperaturo (160-190°C) (sl. 8).
 - Za informacijo katero temperaturo izbrati, preverite podatek na embalaži hrane, ki jo nameravate ocvreti ali pa tabelo na koncu teh navodil za uporabo.

- Olje ali mast se bosta segrela do izbrane temperature v 10 do 15 minutah.
- Ko se cvrtnik segreva, se bo temperaturna lučka večkrat ugasnila in prižgala. Ko ugasne za dalj časa, je olje oz. mast doseglo/dosegla nastavljeno temperaturo.
- 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 ročaj, da košaro privzdignete do njenega najvišjega položaja ("klik") (sl. 9).

5 Odprite pokrov s pritiskom na sprostilni gumb. Pokrov se bo samodejno odprl (sl. 10).

6 Odstranite košaro iz cvrtnika.

7 V košaro vstavite hrano, ki jo nameravate ocvreti.

- ▶ *Da bo rezultat cvrenja najboljši, vam svetujemo, da ne prekoračite maksimalnih količin, omenjenih spodaj.*

HD6142 in HD6144	Doma narejeni pomfri	Zamrznjen pomfri	HD6140	Doma narejeni pomfri	Zamrznjen pomfri
Maks. količina	1250 g	900 g	Maks. količina	1000 g	700 g
Priporočena količina za najboljši rezultat	650 g	500 g	Priporočena količina za najboljši rezultat	450 g	400 g

V tem aparatu ne cvrite azijskih riževih pogač (ali podobnih vrst hrane), ker lahko povzročite močno špricanje in penjenje olja oz. masti.

8 Vstavite košaro pazljivo v cvrtnik (sl. 11).

Pazite, da bo košara vstavljena pravilno.

9 Zaprite pokrov.

10 Samo HD6144 - Nastavite potrebni čas za cvrtje (glej odsek "Časovnik" v tem poglavju).

Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

11 Pritisnite sprostilni gumb ročke košare in jo pazljivo spustite na njen najnižji položaj (sl. 12).

- ▶ *Da bo hrana dobro ocvrta, se držite časa priprave, navedenega na embalaži hrane, ki jo boste ocvrli ali pa časa, navedenega v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.*
- ▶ *Za enakomerno zlatojavo barvo, med cvrtjem nekajkrat dvignite košaro iz olja oz. maščobe in vsebino rahlo pretresite.*

Časovnik (samo HD6144)

- ▶ *Časovnik označuje konec časa cvrenja, vendar cvrtnika NE izklopi.*

1 Pritisnite gumb časovnika za nastavev časa cvrtja v minutah (sl. 13).

Nastavljeni čas se bo pokazal na prikazovalniku.

2 Držite stisnjen gumb, da se minute hitreje premikajo naprej. Ko dosežete zahtevani čas, gumb spustite.

- Maksimalni čas, ki ga je možno nastaviti je 99 minut.
- Nekaj sekund zatem, ko nastavite čas, ga začne časovnik odšteti.
- Ko časovnik odšteva čas, preostali čas cvrenja utripa na prikazovalniku. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.

3 Če nastavljeni čas ni pravi, ga lahko zbršete s stiskom gumba za dve sekundi, v trenutku, ko se začne čas odšteti (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 20 sekundah se bo signal ponovil. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na tipko časovnika.

Po cvrtju

- 1** Dvignite ročaj, da vzdignete košaro na najvišji položaj, to je položaj odcejanja (sl. 14).

- 2** Odprite pokrov.

Pazite na vročo paro in možno špricanje olja.

- 3** Pazljivo odstranite košaro iz cvrtnika.

Če je potrebno, otriesite košaro nad cvrtnikom, da odteče odvečno olje ali mast. Postavite ocvrto hrano v skledo ali cedilo, v katerem naj bo servieta, ki vpija maščobo.

- 4** Izklopite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop (sl. 15).

Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop ugasne.

- 5** Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.

- ▶ 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 nobenih jedkih (tekočih) čistilnih sredstev ali materialov (npr. čistilnih gobic).

- 1** Odstranite pokrov (sl. 16).

- 2** Odstranite košaro iz cvrtnika.

- 3** Odstranite kontrolno ploščo z grelnim elementom in jo postavite na varno in suho mesto (sl. 17).

- 4** Dvignite notranjo posodo iz aparata (sl. 18).

- 5** Odstranite olje oz. mast in ga/jo, če je potrebno, odvrzite (sl. 19).

- 6** Po čiščenju temeljito posušite vse dele.

Čiščenje stalnega protimaščobnega filtra

Ta aparat je opremljen s stalnim filtrom. Da bo lahko aparat deloval optimalno, morate kovinski filter redno čistiti.

- ▶ Po vsaki uporabi operite pokrov cvrtnika v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta ali pa v pomivalnem stroju.

Za temeljito čiščenje:

- 1** Odvijte vijake na notranji strani pokrova (sl. 20).

- 2** Odstranite filter, tako da ga potegnete iz notranjosti pokrova. To bo morda zahtevalo nekaj sile! Počakajte, da se filter temeljito posuši, preden ga vstavite nazaj v pokrov in preden začnete ponovno uporabljati aparat.

- 3** Vstavite filter nazaj v pokrov in privijte vijake na notranji strani pokrova.

Zamenjava olja ali masti

Ker olje in mast razmeroma hitro izgubljata koristne karakteristike, svetujemo redno menjavanje. To naredite po sledečem postopku:

Če uporabljate cvrtnik v glavnem za cvrtje pomfrija, in če po vsaki uporabi precedite olje oz. mast, lahko to olje ali mast uporabite 10 do 12 krat, preden jo je potrebno zamenjati. Če pripravljate hrano, ki je bogata s proteini (meso ali ribe), morate olje oz. mast menjavati pogosteje.

- **Istega olja oz. masti nikoli ne uporabljajte več kot 6 mesecev in vedno upoštevajte navodila na embalaži.**
- **Nikoli ne dodajajte svežega olja ali masti že uporabljenemu olju oz. masti.**
- **Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.**
- **Olje ali mast morate obvezno zamenjati, če se pri segrevanju začneta peniti, če imata močan, neprijeten duh ali okus, ali če potemnita ali se zgostita.**

Odstranitev uporabljenega olja ali masti

Vlijte uporabljeno olje ali tekočo mast nazaj v originalno (če jo je možno ponovno zapreti) embalažo. Trdno mast lahko pustite, da se strdi v cvrtniku (brez košare v njem) in jo nato s 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** Navijte kabel, vtaknite ga v predel za shranjevanje kabla in vstavite vtičak v utor za fiksiranje (sl. 21).
- 3** Dvignite cvrtnik za njegove ročke.

Nasveti za cvrtje

Za pregled časov priprav in nastavitvev temperatur si oglejte tabelo 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 potresite. Preden ga drugič ocvrete počakajte, da se ohladi.

Zamrznjena hrana

Zamrznjen pomfri je bil že skuhan, tako da ga je potrebno ocvreti le enkrat v skladu z navodili na embalaži.

Ko hrano iz zamrzovalnika (-16 to -18°C) potopite v olje oz. mast, povzroči to občutno ohladitev olja in masti. Ker se hrana ne zacvre takoj, lahko vpije preveč olja ali masti.

Da to prepečite, upoštevajte naslednje ukrepe:

- Najbolje je, da zamrznjeno hrano pred cvrtjem odtajate na sobno temperaturo, razen če je na embalaži hrane, ki jo boste cvrli, navedeno drugače.
- Pazljivo otriesite s hrane čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat (upoštevajte tabelo s časi priprav in temperaturami cvrtja).
- Izberite primerno temperaturo, omenjeno v tabeli na koncu teh navodil za uporabo ali na embalaži hrane, ki jo nameravate ocvreti. Če ne najdete nobenih navodil, izberite temperaturo 190°C.
- Hrano pazljivo potopite v olje ali mast, ker lahko zamrznjena hrana povzroči divje brbotanje vročega olja oz. masti.

Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

- 1** Segrejte olje ali mast na temperaturo 160°C.
- 2** Položite v olje dve tanki rezini kruha ali nekaj vejic peteršilja.
- 3** Počakajte, da izginejo vsi mehurčki in s kuhalnico odstranite kruh ali peteršilj iz cvrtnika.

Olje ali mast bosta imela sedaj ponovno nevtralen okus.

Okolje

- ▶ 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. 22).

Preden odvržete aparat, odstranite baterijo iz časovnika (samo HD6144).

- 1** Za odstranitev plošče časovnika uporabite majhen izvijač s ploskim koncem (sl. 23).
- 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 štradon 94, 1000 Ljubljana, tel: +386 1 280 95 40.

Reševanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana nima zlatorjave barve in/ali ni hrustljava.	Izbrana temperatura je prenizka in/ali se hrana ni dovolj dolgo cvrla.	Na embalaži hrane ali v tabeli v teh navodilih za uporabo 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 to navedeno v relevantni tabeli teh navodil za uporabo.
Olje ali mast se ne segreje dovolj.	Olje ali mast nista več čista.	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.
Cvrtnik oddaja neprijeten vonj.	Stalni protimaščobni filter je zasičen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
	Pokrov ni pravilno zaprt.	Preverite, ali je pokrov pravilno zaprt.
Para uhaja iz drugih mest, ne iz filtra.	Stalni protimaščobni filter je zasičen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
	Tesnilni obroč v notranjosti pokrova je umazan ali obrabljen.	Če je tesnilo umazano, operite pokrov v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta ali pa v pomivalnem stroju. Če je tesnilo obrabljeno, se obrnite na Philipsovega trgovca ali servisni center, da vam tesnilo zamenjajo.
Med cvrtjem se olje ali mast preliva preko robov 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.
Med cvrtjem se olje ali mast preveč peni.	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Ne cvrite naenkrat več hrane, kot je to navedeno v relevantni tabeli teh navodil za uporabo.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Pred cvrtjem hrano temeljito posušite.
Cvrtnik ne dela	Vrsta olja ali masti, ki jo uporabljate, ni primerna za globoko ocvrto hrano.	Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti in uporabljajte le olje ali tekočo mast, ki vsebuje sredstva proti penjenju.
	Notranja posoda ni dobro očiščena.	Očistite notranjo posodo kot je opisano v teh navodilih za uporabo.
Cvrtnik ne dela	Kontrolna plošča ni pravilno vstavljena.	Prepričajte se, če je kontrolna plošča v pravilnem položaju ("klik").
	Temperaturna varovalka je morda pregorela in povzročila samodejni izklop aparata.	Pritisnite reset tipko (glej poglavje "Varnostne funkcije").

Časi priprav in nastavitve temperature

V spodnji tabeli so navedene količine določenih vrst hrane, ki jo lahko pripravljate naenkrat in katero temperaturo in čas priprave naj pri tem izberete.

Če se navodila na embalaži hrane, ki jo nameravate pripraviti in navodila v tej tabeli razlikujejo, upoštevajte vedno navodila na embalaži hrane.

HD6140 SVEŽA ALI ODMRZNJENA HRANA

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina za najboljši rezultat	Maks. količina	Čas cvrtja (minute)
150°C	Gobe	6-8 kosov		2-3
160°C	Doma narejen pomfri*) 1. cikel cvrtja	450 g	1000 g	4-6 (dajte na 175°C v tej tabeli glede 2. cikla)
	Sveže ribe	300 g		5-7
170°C	Piščanec (bedra)	2-4 kosi		12-15
	Zelenjavni cvrtnjaki (npr. cvetača)	8-10 kosov		2-3
175°C	Doma narejen pomfri*) 2. cikel cvrtja	450 g	1000 g	5-8
	Čips (zelo tanke krompirjeve rezine)	400 g		3-4
180°C	Kitajski spomladanski zvitki	2 kosa		6-7
	Piščančji kroketi	6-8 kosov		3-4
	Mini prigrizki	6-8 kosov		3-4
	Lignji (obročki) v testu	6-8 kosov		3-4
	Ribe (kosi) v testu	6-8 kosov		3-4
	Rakci	6-8 kosov		3-4
	Jabolčni cvrtnjaki	4 kosi		3-4
190°C	Melancani (kolobarji)	400 g		3-4
	Mesni/ribji kroketi	4 kosi		4-5

*) Za čas priprave pomfrija glejte "Nasveti za cvrtje"

HD6140 ZAMRZNJENA HRANA

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina za najboljši rezultat	Maks. količina	Čas cvrtja (minute)
170°C	Piščanec (bedra)	2-3 kosi		15-20
	Male krompirjeve palačinke	3 kosi		3-4
175°C	Zamrznjen pomfri	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kitajski spomladanski zvitki	2 kosa		10-12
	Piščančji kroketi	6 kosov		4-5
	Mini prigrizki	6 kosov		4-5
	Lignji (obročki) v testu	6 kosov		4-5
	Ribe (kosi) v testu	6 kosov		4-5
	Rakci	6 kosov		4-5
190°C	Mesni/ribji kroketi	3 kosi		6-7

HD6144, HD6142 SVEŽA ALI ODMRZNJENA HRANA

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina za najboljši rezultat	Maks. količina	Čas cvrtja (minute)
150°C	Gobe	6-8 kosov		2-3
160°C	Doma narejen pomfri*) 1. cikel cvrtja	650 g	1250 g	4-6 (dajte na 175°C v tej tabeli glede 2. cikla)
	Sveže ribe	450 g		5-7
170°C	Piščanec (bedra)	3-5 kosov		12-15
	Zelenjavni cvrtnjaki (npr. cvetača)	8-10 kosov		2-3
175°C	Doma narejen pomfri*) 2. cikel cvrtja	650 g	1250 g	5-8
	Čips (zelo tanke krompirjeve rezine)	600 g		3-4
180°C	Kitajski spomladanski zvitki	2-3 kosi		6-7
	Piščančji kroketi	8-10 kosov		3-4
	Mini prigrizki	8-10 kosov		3-4
	Lignji (obročki) v testu	8-10 kosov		3-4
	Ribe (kosi) v testu	8-10 kosov		3-4
	Rakci	8-10 kosov		3-4
	Jabolčni cvrtnjaki	5 kosov		3-4
	190°C	Melancani (kolobarji)	600 g	
	Mesni/ribji kroketi	5 kosov		4-5

HD6144, HD6142 ZAMRZNJENA HRANA

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina za najboljši rezultat	Maks. količina	Čas cvrtja (minute)
170°C	Piščanec (bedra)	3-4 kosi		15-20
	Male krompirjeve palačinke	4 kosi		3-4
175°C	Zamrznjen pomfri	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kitajski spomladanski zvitki	2-3 kosi		10-12
	Piščančji kroketi	8 kosov		4-5
	Mini prigrizki	6 kosov		4-5
	Lignji (obročki) v testu	8 kosov		4-5
	Ribe (kosi) v testu	8 kosov		4-5
	Rakci	8 kosov		4-5
190°C	Mesni/ribji kroketi	4 kosi		6-7

Важно

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно тези инструкции за употреба и ги запазете за справка в бъдеще.

- Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.
- Включвайте уреда само в заземен контакт.
- Ако 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 командния панел със закачения към него нагревателен елемент във вода, нито го плакнете под течаща вода.
- Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба. Не местете фритюрника, преди да се е охладил достатъчно.
- 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 нагревателния елемент да отдава топлината си.

Направете следното, ако фритюрникът спре да работи:

- 1** Оставете мазнината да се охлади. Това ще отнеме около 60 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.

Защитен ключ

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

- ▶ Винаги внимавайте командният панел да е в правилно положение (щракване) (фиг. 2).

Автоматично изключване (само HD6144)

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 (фиг. 3).

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 горния знак за ниво отвътре във вътрешния съд (вж. раздел "Олио и други мазнини" за указания за начина на използване на твърда мазнина) (фиг. 4).

HD6142 и HD6144	Олио / друг вид течна мазнина	Твърда мазнина
Мин.	3,2 л	2800 г
Макс.	3,5 л	3050 г

HD6140	Олио / друг вид течна мазнина	Твърда мазнина
Мин.	2,2 л	1925 г
Макс.	2,5 л	2200 г

Олио и други мазнини

Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина!

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

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

- 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. 5).

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. 6).

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

- 2** Включете фритюрника с помощта на ключа вкл./изкл (фиг. 7).

Светват индикаторът за включено електрозахранване на ключа вкл./изкл. и температурният индикатор.

- 3** Нагласете температурния регулатор на желаната температура (160-190°C) (фиг. 8).

- За информация относно избора на температура проверете в опаковката на храната, която ще се пържи, или в таблиците в края на това ръководство за експлоатация.
- Мазнината ще се подгрее до избраната температура за 10 до 15 минути.
- Докато фритюрникът се нагрява, температурният индикатор угасва и светва многократно. Когато 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 се нагрява мазнината.*

- 4** Вдигнете дръжката, за да преместите кошницата в най-високото ѝ положение (щракване) (фиг. 9).

- 5** Отворете капака с натискане на бутона за отваряне. Капакът ще се отвори автоматично (фиг. 10).

- 6** Извадете кошницата от фритюрника.

- 7** Сложете продуктите за пържене в кошницата.

- ▶ *За най-добри резултати от пърженето Ви препоръчваме да не превишавате посочените по-долу максимални количества.*

HD6142 и HD6144	Прясно изпържени картофи	Пържени картофи от замразен полуфабрикат	Не	HD6140	Прясно изпържени картофи	Пържени картофи от замразен полуфабрикат
Макс. количество	1250 г	900 г		Макс. количество	1000 г	700 г
Препоръчано количество за най-добър резултат	650 г	500 г		Препоръчвано количество за най-добър резултат	450 г	400 г

пържете азиатски оризови палачинки (или подобни видове храни) в този уред, тъй като това може да причини силно пръскане или бурно кипене на мазнината.

8 Сложете внимателно кошницата във фритюрника (фиг. 11).

Внимавайте кошницата да е пхната правилно.

9 Затворете капака.**10** Само за HD6144 - Задайте желаното време за пържене (вж. раздел "Таймер" в тази глава).

Можете също да използвате фритюрника и без да настроите таймера.

11 Натиснете бутона за освобождаване на дръжката на кошницата и внимателно спуснете кошницата до най-долното ѝ положение (фиг. 12).

- ▶ *За добър резултат се придържайте към времето за приготвяне, посочено на опаковката на хранителния продукт за пържене, или към времето за приготвяне, дадено в таблиците в края на това ръководство за експлоатация.*
- ▶ *За равномерно златисто изпържване извадете няколко пъти кошницата от мазнината по време на пърженето и раздрусайте леко съдържанието.*
- ▶ *За добър резултат се придържайте към времето за приготвяне, посочено на опаковката на хранителния продукт за пържене, или към времето за приготвяне, дадено в таблиците в края на това ръководство за експлоатация.*
- ▶ *За равномерно златисто изпържване извадете няколко пъти кошницата от мазнината по време на пърженето и раздрусайте леко съдържанието.*

Таймер (само HD6144)

- ▶ Таймерът сигнализира края на времето за пържене, но НЕ изключва фритюрника.

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

Времето за пържене ще се види на дисплея.

2 Задържайте натиснат бутона, за да увеличавате бързо минутите. Отпуснете бутона, когато се достигне необходимото време за пържене.

- Максималната продължителност, която може да се зададе, е 99 минути.
- Няколко секунди, след като сте задали времето за пържене, таймерът ще започне обратно броене.
- Докато таймерът отброява обратно, на дисплея мига оставащото време за пържене. Последната минута се показва в секунди.

3 Ако зададеното време не е правилно, можете да го изтриете, като задържите натиснат бутона на таймера за 2 секунди в момента, в който таймерът започне обратното броене (т.е. когато времето започне да мига). Дръжте бутона натиснат, докато на дисплея не се покаже "00". Сега можете да зададете правилното време за пържене.**4** Когато изтече зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 20 секунди звуковият сигнал ще се повтори. Можете да спрете звуковия сигнал с 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. 14).**2** Отворете капака.

Пазете се от горещата пара и възможно пръскане на олиото.

3 Извадете внимателно кошницата от фритюрника.

Ако е необходимо, разклатете кошницата над фритюрника, за да се отцеди излишното олио или мазнина. Поставете изпържените хранителни продукти в купа или в цедка с хартия за попиване на мазнина, например кухненски хартиени кърпи.

4 Изключете фритюрника с помощта на ключа вкл./изкл (фиг. 15).

Светлинният индикатор за включено електрозахранване на ключа вкл./изкл. изгасва.

5 Изключвайте уреда от контакта след употреба.

- ▶ Ако не използвате редовно фритюрника, Ви препоръчваме да излеете течната мазнина и да я приберете в добре затворени съдове, за предпочитане в хладилник или на хладно място. Като пълните съдовете, наливайте мазнината през фина цедка, за да отстраните частиците храна. Извадете кошницата за пържене, преди да изпразвате вътрешния съд.
- ▶ Ако във фритюрника има по начало твърда мазнина, оставете я да замръзне във фритюрника и го приберете с мазнината в него (вж. глава "Подготовка за употреба", раздел "Олио и други мазнини").

Почистване

Изчакайте мазнината да се охлади достатъчно.

Не използвайте за почистване на уреда абразивни (течни) почистващи препарати или материали (например, вата за стъргане).

1 Свалете капака (фиг. 16).**2** Извадете кошницата от фритюрника.**3** Свалете командния панел с нагревателния елемент и го сложете на сигурно и сухо място (фиг. 17).**4** Извадете вътрешния съд от уреда (фиг. 18).**5** Отстранете олиото или другата мазнина и ги изхвърлете, ако трябва (фиг. 19).**6** Изсушете старателно всички части след почистването.**Почистване на постоянния филтър за мазнини**

Този уред е съоръжен с постоянен филтър. За да се гарантира оптимално действие, металният филтър трябва редовно да се почиства.

- ▶ Измивайте капака на фритюрника в гореща вода с малко течен миещ препарат или в съдомиялна машина след всяко използване на уреда.

За основно почистване:

1 Отвийте винтовете от вътрешната страна на капака (фиг. 20).**2** Извадете филтъра и го измийте в гореща вода с малко течен миещ препарат. Оставете филтъра да изсъхне напълно, преди да го сложите обратно в капака и преди да пристъпите отново към използване на уреда.**3** Сложете филтъра обратно в капака и завинтете винтовете от вътрешната страна на капака.**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 една и съща мазнина 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 пхнете щепсела в приспособлението за закрепването му (фиг. 21).
- 3 Вдигайте фритюрника за дръжките му.

Съвети за пържене

За общи сведения за времена за приготвяне и температурни настройки вж. таблиците в края на това ръководство за експлоатация.

Прясно изпържени картопки

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

- 1 Вземете здрави картофи и ги нарежете на пръчици. Изплакнете пръчиците със студена вода.
Това ще ги предпази от залепване една към друга по време на пърженето.
▶ *Подсушете старателно пръчиците.*
- 2 Изпържете картофите на два пъти: първия път 4-6 минути при температура 160°C, втория път 5-8 минути при температура 175°C.
- 3 Сипете прясно изпържените картопки в купа и ги раздрусайте. Оставете 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 съответната таблица в края на това ръководство за експлоатация или на опаковката на продуктите за пържене. Ако няма указания, изберете температура 190°C.
- Спускайте продуктите в мазнината много внимателно, тъй като замразените храни могат да предизвикат бурно кипване на горещата мазнина.

Премахване на неприятен вкус

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

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

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус

Опазване на околната среда

- ▶ 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. 22).

Извадете батерията от таймера (само HD6144), преди да изхвърлите уреда.

- 1** Използвайте малка плоска отвертка, за да свалите таблото на таймера (фиг. 23).
- 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 таблиците в 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 в това ръководство за експлоатация.
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Мазнината не се нагорещява достатъчно.	Може да е изгорял предпазителът на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач (вж. глава "Защитни устройства").
	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филтъра в гореща вода с малко миеш препарат или в миялна машина.
	Мазнината вече не е чиста.	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.
	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филтъра в гореща вода с малко миеш препарат или в миялна машина.
	Уплътнителният пръстен от вътрешната страна на капака е замърсен или износен.	Ако пръстенът е замърсен, измийте капака в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина. Ако пръстенът е износен, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз за смяна на уплътнителния пръстен.
	По време на пържене по ръба на фритюрника прелива 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.	Никога не пържете наведнъж по-голямо количество продукти от посоченото в съответната таблица в това ръководство за експлоатация.
Мазнината се разпенва прекалено 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.	Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини и използвайте такива, които съдържат добавки против разпенване.
	Вътрешният съд не е почистен добре.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.
Фритюрникът не работи	Командният панел не е сложен правилно.	Проверете дали командният панел е в правилно положение (щракване).
	Може да е изгорял предпазителят на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач.	Натиснете бутона за връщане в изходно положение (вж. глава "Защитни устройства").

Времена за приготвяне и температурни настройки

Долните таблици показват 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 таблиците, спазвайте винаги указанията от опаковката.

HD6140 ПРЕСНИ ИЛИ РАЗМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за най-добър резултат	Макс. количество	Време за пържене (минути)
150°C	Гъби	6-8 броя		2-3
160°C	Прясно изпържени картопки*), I цикъл на пържене	450 г	1000 г	4-6 (преминете към 175°C в тази таблица за указания за II цикъл на пържене)
	Прясна риба	300 г		5-7
170°C	Пиле (бутчета)	2-4 парчета		12-15
	Панирани зеленчуци (напр. карфиол)	8-10 парчета		2-3
175°C	Прясно изпържени картопки*), II цикъл на пържене	450 г	1000 г	5-8
	Картофен чипс	400 г		3-4
180°C	Китайски пълнени палачинки	2 броя		6-7
	Пилешки хапки	6-8 броя		3-4
	Мини снакс	6-8 броя		3-4
	Панирани шайби от калмари	6-8 броя		3-4
	Панирана риба (на парчета)	6-8 броя		3-4
	Океански скариди	6-8 броя		3-4
	Панирани ябълкови резени	4 броя		3-4
	190°C	Патладжани (резени)	400 г	
	Крокети с месо / риба	4 броя		4-5

*) Вж. "Съвети за пържене" за приготвяне на прясно изпържени картопки.

HD6 I 40 ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за най-добър резултат	Макс. количество	Време за пържене (минути)
170°C	Пиле (бутчета)	2-3 броя		15-20
	Картофени кюфтета	3 броя		3-4
175°C	Пържени картопки от замразен полуфабрикат	400 г	700 г	3-4/7-8
180°C	Китайски пълнени палачинки	2 броя		10-12
	Пилешки хапки	6 броя		4-5
	Мини снакс	6 броя		4-5
	Панирани шайби от калмари	6 броя		4-5
	Панирана риба (на парчета)	6 броя		4-5
	Океански скариди	6 броя		4-5
190°C	Крокети с месо / риба	3 броя		6-7

HD6 I 44, HD6 I 42 ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за най-добър резултат	Макс. количество	Време за пържене (минути)
170°C	Пиле (бутчета)	3-4 броя		15-20
	Картофени кюфтета	4 броя		3-4
175°C	Пържени картопки от замразен полуфабрикат	400 г	700 г	3-4/7-8
180°C	Китайски пълнени палачинки	2-3 броя		10-12
	Пилешки хапки	8 броя		4-5
	Мини снакс	6 броя		4-5
	Панирани шайби от калмари	8 броя		4-5
	Панирана риба (на парчета)	8 броя		4-5
	Океански скариди	8 броя		4-5
190°C	Крокети с месо / риба	4 броя		6-7

HD6144, HD6142 ПРЕСНИ ИЛИ РАЗМРАЗЕНИ ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за най-добър резултат	Макс. количество	Време за пържене (минути)
150°C	Гъби	6-8 броя		2-3
160°C	Прясно изпържени картопки*), I цикъл на пържене	650 г	1250 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
	Панирани зеленчуци (напр. карфиол)	8-10 парчета		2-3
175°C	Прясно изпържени картопки*), II цикъл на пържене	650 г	1250 г	5-8
	Картофен чипс	600 г		3-4
180°C	Китайски пълнени палачинки	2-3 броя		6-7
	Пилешки хапки	8-10 парчета		3-4
	Мини снакс	8-10 парчета		3-4
	Панирани шайби от калмари	8-10 парчета		3-4
	Панирана риба (на парчета)	8-10 парчета		3-4
	Океански скариди	8-10 парчета		3-4
	Панирани ябълкови резени	5 броя		3-4
	Патладжани (резени)	600 г		3-4
190°C	Крокети с месо / риба	5 броя		4-5

Važno

Pre upotrebe pročitajte ova uputstva, i sačuvajte ih za kasniju upotrebu.

- Proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne električne mreže pre nego što priključite uređaj.
- Priključite uređaj samo na uzemljenu utičnicu.
- Ako je oštećen glavni kabl, on mora biti zamenjen od strane Philipsa, tj. servisnog centra ovlašćenog od strane Philipsa ili na odgovarajući način kvalifikovanih osoba, da bi se izbegao rizik.
- Radi ispitivanja ili opravke, 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 mašću.
- Nemojte uranjati kontrolnu ploču sa pričvršćenim grejnim elementom u vodu niti ispirati ispod slavine.
- Posle upotrebe uvek isključite uređaj iz električne mreže. Nemojte pomerati fritezu dok se ona ne ohladi dovoljno.
- Nemojte uključivati uređaj pre nego što ga napunite uljem ili mašću. Vodite računa da friteza uvek bude napunjena do nivoa između dve oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje činije.
- Tokom prženja, kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare treba da se čuvate kada otvarate poklopac.
- Držite uređaj izvan domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj uređaj stoji.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Ako se uređaj upotrebljava nepropisno ili za (polu-)profesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu s uputstvima za upotrebu, garancija će postati nevažeća i Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- 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** Pustite ulje ili mast da se ohladi. To će trajati pribl. 60 minuta.
- 2** Malim odvijaćem pažljivo pritisnite taster za resetovanje na zadnjoj strani kontrolne ploče (sl. 1).

Sada je uređaj opet spreman za upotrebu.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač na kontrolnoj ploči osigurava da se grejni element može uključiti samo ako je kontrolna ploča montirana ispravno.

- Uvek proverite da li je kontrolna ploča u pravom položaju (*klik*) (sl. 2).

Automatsko isključivanje (samo tip HD6144)

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. (sl. 3).

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 suhu fritezu uljem, tečnom mašću ili istopljenom čvrstom mašću do najviše oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje posude (vidi deo *Ulje i mast*, za uputstvo kako upotrebiti mast u čvrstom stanju) (sl. 4).

HD6142 i HD6144	Ulje/tečna mast	Čvrsta mast
Min.	3.2 l	2800 g
Maks.	3.5 l	3050 g

HD6140	Ulje/tečna mast	Čvrsta mast
Min.	2.2 l	1925 g
Maks.	2.5 l	2200 g

Ulje i mast

Nikad nemojte mešati različite vrste ulja ili masti!

Savetujemo vam da upotrebljavate ulje za prženje ili tečnu mast za prženje, najbolje ulje biljnog porekla ili mast bogatu nezasićenim mastima (npr. linolejska kiselina).

Moguće je koristiti kuhinjsku mast u čvrstom stanju, ali su u tom slučaju neophodne dodatne mere opreza kako bi se sprečilo prskanje masti i pregrevanje ili oštećivanje grejnog elementa.

- 1 Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri u običnom tiganju.
- 2 Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.
- 3 Odložite fritezu s ponovo stegnutom mašću na sobnoj temperaturi.
- 4 Ako se mast mnogo ohladi, može početi da prska kada se istopi. Viljuškom napravite nekoliko rupica u ponovo očvrstloj masti da biste ovo sprečili (sl. 5).

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. 6).
Vodite računa da kabl za napajanje ne dođe u dodir sa vrućim delovima uređaja.

2 Uključite fritezu pomoću prekidača za uklj./isklj. (sl. 7).

Zasvetleće lampica u prekidaču za uklj./isklj. i lampica za temperaturu.

3 Podesite kontrolu temperature na potrebnu vrednost (160-190°C) (sl. 8).

- Za informacije o temperaturi koju treba izabrati, proverite na ambalaži namirnica za prženje ili u tabelama na kraju ovog uputstva za upotrebu.
- Ulje ili mast će se zagrejati do izabrane temperature za 10 do 15 minuta.
- Dok se friteza zagreva, lampica za temperaturu se pali i gasi nekoliko puta. Kada ostane ugašena neko vreme, ulje ili mast su dostigli podešenu temperaturu.
- Nakon što je jedna količina ispržena, zasevtili i lampica za temperaturu. Čekajte da ostane ugašena neko vreme, pre prženja sledeće količine.
- ▶ *Možete da ostavite korpu u fritezi dok se ulje ili mast zagreva.*

4 Podignite ručicu da biste korpu doveli u najviši položaj (*klik*) (sl. 9).**5** Otvorite poklopac pritiskom na taster za oslobađanje. Poklopac će se automatski otvoriti (sl. 10).**6** Izvadite korpu iz friteze.**7** Stavite namirnice za prženje u korpu.

- ▶ *Da biste postigli najbolje rezultate, savetujemo vam da ne prekoračujete maksimalne količine navedene ispod.*

HD6142 i HD6144	Domaći pomfrit	Zamrznuti pomfrit
Maks. količina	1250 g	900 g
Količina preporučena za najbolji rezultat	650 g	500 g

HD6140	Domaći pomfrit	Zamrznuti pomfrit
Maks. količina	1000 g	700 g
Količina preporučena za najbolji rezultat	450 g	400 g

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.

8 Pažljivo stavite korpu u fritezu (sl. 11).

Proverite da li je korpa stavljena ispravno.

9 Zatvorite poklopac.**10** Samo HD6144 - Podesite potrebno vreme prženja (vidi deo *Tajmer* u ovom poglavlju).

Fritezu možete koristiti i bez podešavanja tajmera.

11 Pritisnite dugme za oslobađanje na ručici korpe i pažljivo spustite korpu u najniži položaj (sl. 12).

- ▶ *Za dobar krajnji rezultat, držite se vremena pripremanja naznačenog na ambalaži namirnica za prženje ili vremena pripremanja navedenog u tabelama 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 HD6144)

- ▶ *Tajmer označava kraj prženja, ali NE isključuje fritezu.*

1 Pritisnite taster tajmera da podesite vreme prženja u minutima (sl. 13).

Podešeno vreme će se prikazati na displeju.

2 Držite dugme pritisnuto da biste brzo podesili broj minuta unapred. Pustite dugme kada dostignete željeno vreme prženja.

- 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 odbrojanje (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 istekne podešeno vreme, čućete zvučni signal. Posle 20 sekundi zvučni signal će biti ponovljen. Možete da prekinete zvučni signal pritiskom na taster tajmera.

Posle prženja

- 1** Podignite ručicu da podignete korpu u najviši položaj, tj. položaj za ocedivanje (sl. 14).
- 2** Otvorite klopac.
Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.
- 3** Pažljivo izvadite žičanu posudu iz friteze.
Ukoliko je potrebno, protresite žičanu posudu iznad friteze kako biste uklonili višak masti ili ulja. Pripremljenu hranu stavite u činiju ili cediljku u koju ste postavili papir za upijanje masnoće, npr. kuhinjski papir.
- 4** Isključite fritezu pomoću prekidača za uklj./isklj (sl. 15).
Gasi se lampica u prekidaču za uklj./isklj..
- 5** Nakon upotrebe isključite uređaj izičnice.
 - ▶ Ukoliko fritezu ne upotrebljavate redovno, savetujemo da ulje ili tečnu mast nakon hladjenja čuvate u dobro zatvorenim bocama, najbolje u frižideru ili na hladnom mestu. Boce napunite tako što ćete ulje ili mast sipati kroz fino sito, kako biste uklonili čestice hrane. Pre pražnjenja unutrašnje posude, uklonite žičanu posudu.
 - ▶ Ako se u fritezi nalazi čvrsta mast, ostavite mast da očvrstne u fritezi i odložite je zajedno s mašču (vidi poglavlje 'Priprema za upotrebu', deo 'Ulje i mast').

Održavanje

Čekajte dok se ulje ili mast ohlade dovoljno.

Za čišćenje uređaja ne koristite abrazivna (tečna) sredstva ili materijale (npr. sundjere za ribanje).

- 1** Skinite poklopac (sl. 16).
- 2** Izvadite korpu iz friteze.
- 3** Uklonite kontrolnu ploču sa grejnim elementom i stavite na bezbedno i suvo mesto (sl. 17).
- 4** Izvadite unutrašnju posudu iz uređaja (sl. 18).
- 5** Uklonite ulje ili mast i bacite, ako je neophodno (sl. 19).
- 6** Posle čišćenja temeljito osušite sve delove.

Čišćenje trajnog filtera

Ovaj uređaj je opremljen trajnim filterom. Da bi garantovao optimalno funkcionisanje, metalni filter treba čistiti redovno.

- Perite poklopac friteze u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje ili u mašini za sudove, svaki put kada upotrebite uređaj.

Za temeljno čišćenje:

- 1 Odvijte zavrtnje na unutrašnjoj strani poklopca (sl. 20).
- 2 Uklonite filter i operite ga u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje. Ostavite filter da se dobro osuši, pre nego što ga vratite u poklopac i pre nego što ponovo počnete da koristite uređaj.
- 3 Vratite filter u poklopac i ponovo pričvrstite zavrtnje na unutrašnjoj strani poklopca.

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.

- Nikad nemojte koristiti isto ulje duže od 6 meseci i uvek sledite uputstva na ambalaži.
- 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 i stavite utikač u držač (sl. 21).
- 3 Podignite fritezu držeći ručice.

Saveti za prženje

Za pregled vremena pripremanja i podešavanja za temperaturu, vidi tabele 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 unoronite 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 otriesite što je moguće više vode i leda i lupkajte namirnice sve dok ne budu suve koliko treba.
- Nemojte pržiti velike količine odjednom (pogledajte odgovarajuću tabelu u ovom uputstvu za upotrebu).
- Izaberite temperaturu prženja navedenu u odgovarajućoj tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu ili na ambalaži namirnica za prženje. Ako nema uputstava, izaberite temperaturu od 190°C.
- Vrlo lagano spuštajte namirnice u ulje ili mast, jer zamrznuta hrana može izazvati opasno prskanje vrućeg ulja ili masti.

Uklanjanje neželjene arome

Odredjeni tipovi namirnica, naročito riba, mogu ulju ili masti dati neprijatnu aromu. Kako biste neutralisali aromu ulja ili masti:

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

Ulje ili mast će ponovo imati neutralnu aromu.

Zaštita okoline

- ▶ 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. 22).

Uklonite bateriju tajmera (samo HD6144) pre nego što bacite uređaj.

- 1** Za uklanjanje panela tajmera upotrebite mali šrafčiger (sl. 23).
- 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 ambalaži namirnice za prženje ili u tabelama ovog uputstva za upotrebu proverite da li je vreme pripremanja i/ili temperatura koju ste izabrali, ispravna. Podesite kontrolu temperature na ispravnu vrednost.
	U korpi je previše hrane.	Nemojte odjednom pržiti količinu namirnica veću od one navedene u odgovarajućoj tabeli u ovom uputstvu za upotrebu.
	Ulje ili mast se ne zagreje dovoljno.	Možda je reagovao osigurač kontrole temperature, zbog čega je zaštita od pregrevanja isključila uređaj (vidi poglavlje *Sigurnosne funkcije*).
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Trajni filter protiv zamašćivanja je zasićen.	Uklonite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i sapunicom, ili ih operite u mašini za pranje sudova.
	Ulje ili mast nisu više čisti.	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.
	Trajni filter protiv zamašćivanja je zasićen.	Uklonite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i sapunicom, ili ih operite u mašini za pranje sudova.
	Zaptivni prsten na unutrašnjoj strani poklopca je prljan ili istrošen.	Ako je prsten prljan, operite poklopac u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje ili u mašini za sudove. Ako je poklopac istrošen, obratite se vašem Philips prodavcu ili ovlašćenom Philips-ovom servisu, radi zamene zaptivnog prstena.
Za vreme prženja, ulje ili mast se prelijeva preko ivice friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalni nivo.
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a to činite u skladu s ovim uputstvima za upotrebu.
	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	Nemojte pržiti količinu namirnica veću od one navedene u odgovarajućim tabelama u ovom uputstvu za upotrebu.
Za vreme prženja, ulje ili mast suviše peni.	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti i koristite ulje ili tečnu mast koja sadrži sredstva protiv pravljenja pene.
	Unutrašnja činija nije propisno očišćena.	Očistite unutrašnju činiju kao što je opisano u ovom uputstvu za upotrebu.
Friteza ne radi	Kontrolna ploča nije propisno stavljena.	Proverite da li se kontrolna ploča nalazi u pravom položaju (*klik*).

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Možda je reagovao osigurač kontrole temperature, zbog čega je zaštita od pregrevanja isključila uređaj.	Pritisnite taster za poništavanje (vidi poglavlje *Sigurnosne funkcije*).

Vremena pripremanja i podešavanja temperature

U tabelama u nastavku pokazano je koju količinu određene namirnice možete pripremati odjednom i koju temperaturu, odn. vreme pripremanja treba da izaberete.

Ako se uputstva na ambalaži namirnica za prženje razlikuju od onih u tabelama, uvek sledite uputstva na ambalaži.

HD6 I 40 SVEŽE ILI ODMRZNUTE NAMIRNICE

Temperatura	Vrsta hrane	Količina preporučena za najbolji rezultat	Maks. količina	Vreme prženja (minuti)
150°C	Pečurke	6-8 komada		2-3
160°C	Domaći pomfrit *) prvi ciklus prženja	450 g	1000 g	4-6 (idite na 175°C u ovoj tabeli, radi uputstava u vezi 2. ciklusa)
	Sveža riba	300 g		5-7
170°C	Piletina (štapići)	2-4 komada		12-15
	Testo s povrćem (npr. karfiol)	8-10 komada		2-3
175°C	Domaći pomfrit *) drugi ciklus prženja	450 g	1000 g	5-8
	Krispi (vrlo tanki komadi krompira)	400 g		3-4
180°C	Kineske prolećne rolnice	2 komada		6-7
	Pileće meso	6-8 komada		3-4
	Mini grickalice	6-8 komada		3-4
	Pohovani kružići od lignje	6-8 komada		3-4
	Pohovana riba (komadi)	6-8 komada		3-4
	Škampi	6-8 komada		3-4
	Jabuke u testu	4 komada		3-4
	190°C	Patlidžan (kriške)	400 g	
	Kroketi od mesa/ribe	4 komada		4-5

*) Vidi *Saveti za prženje* za pripremanje domaćeg pomfrita.

HD6 I 40 ZAMRZNUTE NAMIRNICE

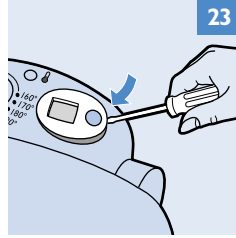
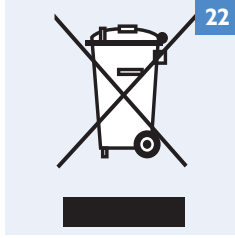
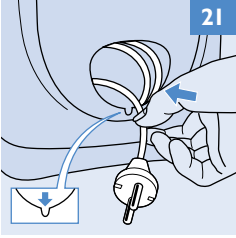
Temperatura	Vrsta hrane	Količina preporučena za najbolji rezultat	Maks. količina	Vreme prženja (minuti)
170°C	Piletina (štapići)	2-3 komada		15-20
	Mini palačinke od krompira	3 komada		3-4
175°C	Zamrznuti pomfrit	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kineske prolećne rolnice	2 komada		10-12
	Pileće meso	6 komada		4-5
	Grickalice	6 komada		4-5
	Pohovani kružići od lignje	6 komada		4-5
	Pohovana riba (komadi)	6 komada		4-5
	Škampi	6 komada		4-5
190°C	Kroketi od mesa/ribe	3 komada		6-7

HD6 I 44, HD6 I 42 SVEŽE ILI ODMRZNUTE NAMIRNICE

Temperatura	Vrsta hrane	Količina preporučena za najbolji rezultat	Maks. količina	Vreme prženja (minuti)
150°C	Pečurke	6-8 komada		2-3
160°C	Domaći pomfrit *) prvi ciklus prženja	650 g	1250 g	4-6 (idite na 175°C u ovoj tabeli, radi uputstava u vezi 2. ciklusa)
	Sveža riba	450 g		5-7
170°C	Piletina (štapići)	3-5 komada		12-15
	Testo s povrćem (npr. karfiol)	8-10 komada		2-3
175°C	Domaći pomfrit *) drugi ciklus prženja	650 g	1250 g	5-8
	Čips (vrlo tanki komadi krompira)	600 g		3-4
180°C	Kineske prolećne rolnice	2-3 komada		6-7
	Pileće meso	8-10 komada		3-4
	Mini grickalice	8-10 komada		3-4
	Pohovani kružići od lignje	8-10 komada		3-4
	Pohovana riba (komadi)	8-10 komada		3-4
	Škampi	8-10 komada		3-4
	Jabuke u testu	5 komada		3-4
190°C	Patlidžan (kriške)	600 g		3-4
	Kroketi od mesa/ribe	5 komada		4-5


HD6144, HD6142 ZAMRZNUTE NAMIRNICE

Temperatura	Vrsta hrane	Količina preporučena za najbolji rezultat	Maks. količina	Vreme prženja (minuti)
170°C	Piletina (štapići)	3-4 komada		15-20
	Mini palačinke od krompira	4 komada		3-4
175°C	Zamrznuti pomfrit	400 g	700 g	3-4/7-8
180°C	Kineske prolećne rolnice	2-3 komada		10-12
	Pileće meso	8 komada		4-5
	Mini grickalice	6 komada		4-5
	Pohovani kružići od lignje	8 komada		4-5
	Pohovana riba (komadi)	8 komada		4-5
	Škampi	8 komada		4-5
190°C	Kroketi od mesa/ribe	4 komada		6-7





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 94043