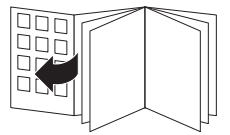


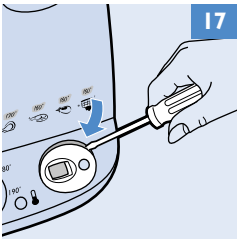
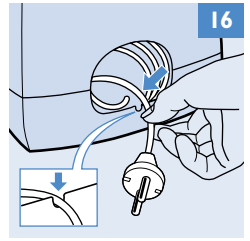
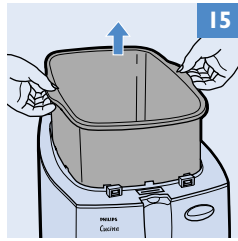
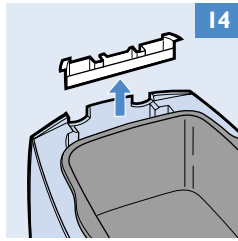
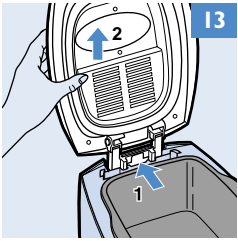
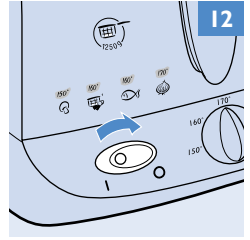
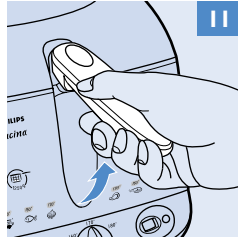
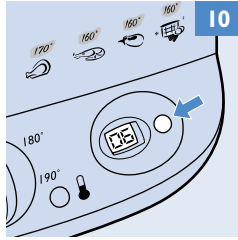
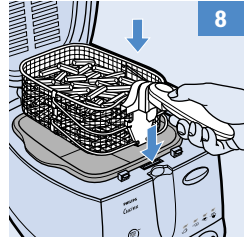
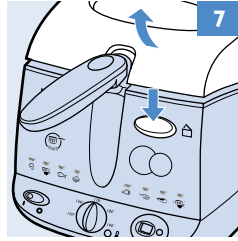
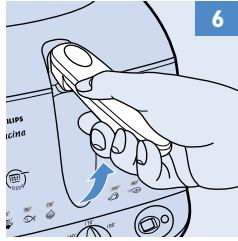
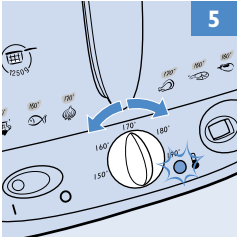
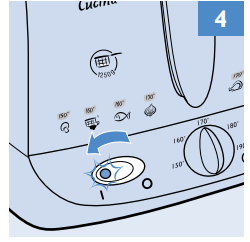
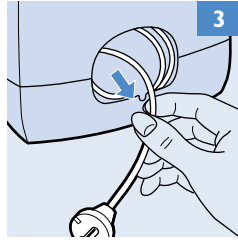
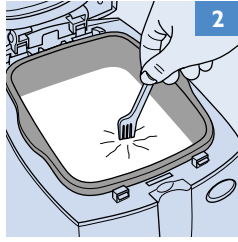
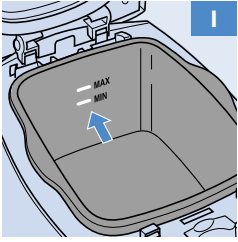
# Cucina

HD6153, HD6152



**PHILIPS**







|                    |            |
|--------------------|------------|
| <b>ENGLISH</b>     | <b>6</b>   |
| <b>ROMÂNĂ</b>      | <b>15</b>  |
| <b>РУССКИЙ</b>     | <b>24</b>  |
| <b>ČESKY</b>       | <b>34</b>  |
| <b>MAGYAR</b>      | <b>43</b>  |
| <b>SLOVENSKY</b>   | <b>52</b>  |
| <b>УКРАЇНСЬКИЙ</b> | <b>61</b>  |
| <b>HRVATSKI</b>    | <b>70</b>  |
| <b>EESTI</b>       | <b>78</b>  |
| <b>LATVISKI</b>    | <b>87</b>  |
| <b>LIETUVIŠKAI</b> | <b>96</b>  |
| <b>SLOVENŠČINA</b> | <b>105</b> |
| <b>БЪЛГАРСКИ</b>   | <b>114</b> |
| <b>SRPSKI</b>      | <b>123</b> |

**Important**

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

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

**Safety cut-out**

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

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

**Preparing for use**

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

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

## Oil and fat

### Never mix different 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 you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan (fig. 2). Be careful not to damage the inner bowl with the fork.

## Using the appliance

### Frying

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

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 3).

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

- 2** Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 4).  
The power-on light in the on/off switch and the temperature light go on.
- 3** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 5).
  - For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
  - The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
  - While the fryer is heating up, the 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 (fig. 6).
- 5** Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 7).
- 6** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.
  - ▶ *For the best frying results, we advise you not to exceed the maximum quantities mentioned below.*

|                                      | Home-made French fries | Frozen French fries |
|--------------------------------------|------------------------|---------------------|
| Max. quantity                        | 1300 g                 | 1000 g              |
| Recommended quantity for best result | 650 g                  | 500 g               |

**7** Carefully put the basket in the fryer (fig. 8).  
Make sure the basket has been properly inserted.

**8** Close the lid.

**9** HD6153 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).  
You can also use the fryer without setting the timer.

**10** Press the release button of the basket handle and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 9).

- ▶ 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 (HD6153 only)

---

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

#### Setting the timer

**1** Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 10).  
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. 11).

**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. The power-on light in the on/off switch goes out (fig. 12).

**5** Unplug the appliance after use.

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

- ▶ If you do not use the fryer regularly, we advise you to remove the oil or liquid fat and to store it in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place. Fill the containers by pouring .



*the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. Remove the frying basket before emptying the inner bowl*

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

## Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Press the lid release tab to unlock the lid. Then lift the lid out of the appliance (fig. 13).
  - 2** Remove the basket from the fryer.
  - 3** Remove the water tray (fig. 14).
  - 4** Lift the non-stick inner bowl out of the appliance (fig. 15).
  - 5** Remove the oil or fat and dispose of it, if necessary.
- ▶ All parts except the housing, which contains electrical components and the heating element, can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.
- 6** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
  - 7** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

## 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. 16).

- 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 tables 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

Remove the battery of the timer (HD6153 only) before you discard the appliance.

- 1 Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 17).
- 2 Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

## Guarantee & service

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

## Troubleshooting

| Problem  | 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 at the end of these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature. |
|  | There is too much food in the basket.   | Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.  |
|  | The oil or fat does not get hot enough.   | The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.   |
| 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.  | Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table in these instructions for use.  |
| The oil or fat foams strongly during frying.                             | The food contains too much moisture.  | Dry the food thoroughly before frying it.  |
|  | The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.   | Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.   |
|  | The inner bowl has not been cleaned properly.   | Clean the inner bowl as described in these instructions for use.   |
| The fryer does not work  | The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. | Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.   |

## 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 frying temperature and preparation time you should select.

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

## 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                                | 1300 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                                | 1300 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  |

## 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     | 500 g                                | 1000 g        | 5-6/7-8               |
| 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                   |

## Important

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

- Verificați ca tensiunea indicată pe aparat să corespundă tensiunii locale înainte de a conecta aparatul.
- Conectați aparatul la o priză cu legătură la pământ.
- În cazul în care cablul aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de firma Philips sau la un centru autorizat, pentru a evita orice accident.
- Pentru reparații sau verificări, duceți aparatul la un centru service autorizat Philips. Nu încercați să-l reparați dumneavoastră. În caz contrar garanția devine nulă.
- Curățați bine componentele detașabile ale aparatului înainte de prima utilizare (vezi "Curățare"). Înainte de a umple friteuza cu ulei sau untură lichidă, asigurați-vă că toate componentele sunt uscate.
- Nu introduceți niciodată carcasa, cu componentele electrice și rezistența, în apă, și nici n-o 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 reperi 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 culoarea 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).

## Înterupător de siguranță

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

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

## 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 gradăția superioară din interiorul cuvei (a se vedea "Pregătire pentru utilizare", secțiunea "Ulei și untură" pentru instrucțiuni referitoare la utilizarea unturii solide) (fig. 1).

|      | Ulei/untură lichidă | Untură solidă |
|------|---------------------|---------------|
| Min. | 2,2 l               | 1925 gr       |
| Max. | 2,5 l               | 2200 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 doriți să folosiți bucăți de untură solidă, topiți-le mai întâi la foc mic într-o tigaie (fig. 2). Aveți grijă să nu deteriorați cuva cu furculița.

## Utilizarea aparatului

### Prăjire

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

- 1** Scoateți complet cablul din compartiment și introduceți ștecherul în priză (fig. 3). Cablul nu trebuie să vină în contact cu componentele încinse ale aparatului.
- 2** Porniți friteuza de la butonul pornire/oprire (fig. 4). Ledul butonului pornire/oprire și ledul termostatului se aprind.
- 3** Reglați termostatul la temperatura necesară (150 - 190°C) (fig. 5).
  - Pentru a afla ce temperatură trebuie să selectați, verificați ambalajul alimentelor ce urmează a fi prăjite sau consultați tabelul din acest manual de utilizare.
  - Uleiul sau untura va atinge temperatura corectă în 10 până la 15 minute.
  - În timp ce friteuza se încălzește, ledul se va stinge și se va aprinde de câteva ori. Când acesta rămâne stins o perioadă mai îndelungată de timp, înseamnă că uleiul sau untura a atins temperatura reglată.
  - După ce ați prăjit prima serie, ledul se va aprinde. Așteptați până ce rămâne stins câtva timp, înainte de a prăji următoarea serie.
  - ▶ *Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce uleiul se încinge.*
- 4** Ridicați mânerul pentru a înălța coșul până la poziția maximă (fig. 6).
- 5** Deschideți capacul, apăsând butonul de decuplare. Capacul se va deschide automat (fig. 7).
- 6** Scoateți coșul din friteuză și puneți alimentele în coș.
  - ▶ *Pentru rezultate optime de prăjire, vă sfătuim să nu depășiți cantitățile recomandate mai jos.*

|   | Cartofi prăjiți | Cartofi prăjiți congelați |
|---|-----------------|---------------------------|
| Cantitate max.                                    | 1300 gr         | 1000 gr                   |
| Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat | 650 gr          | 500 gr                    |

### **7** Puneți coșul în friteuză cu grijă (fig. 8).

Verificați dacă ați introdus corect coșul.

### **8** Închideți capacul.



**9** Doar HD6153 - Selectați timpul de prăjire necesar (vezi secțiunea "Cronometru" din acest capitol).

Puteți folosi friteuza fără a regla cronometrul.

**10** Apăsați butonul de decuplare a mânerului coșului și coborâți cu grijă coșul în cuvă până la poziția inferioară (fig. 9).

- ▶ 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 HD6153)

---

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

### Reglarea cronometrului

**1** Apăsați butonul de programare pentru a regla în minute timpul necesar prăjirii (fig. 10). 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. 11).

**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** Opriți friteuza de la butonul pornire/oprire. Ledul butonului pornire/oprire se stinge (fig. 12).

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

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

- ▶ Dacă nu folosiți aparatul în mod regulat, este indicat să scurgeți uleiul sau untura în recipiente închise bine și, de preferat, să le păstrați în frigider sau în alt loc răcoros. Turnați uleiul în recipient strecurându-l printr-o sită fină pentru a îndepărta resturile alimentare. Înainte de a goli cuva, scoateți coșul.

- ▶ Dacă aparatul conține untură solidă, lăsați-o în friteuză să se solidifice și depozitați friteuza cu untura înăuntru (vezi capitolul "Pregătire de utilizare", secțiunea "Ulei și untură").

## Curățare

Așteptați ca uleiul sau untura să se răcească suficient.

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

- 1 Apăsăți butonul de decuplare a capacului. Scoateți capacul (fig. 13).
  - 2 Scoateți coșul din friteuză.
  - 3 Scoateți tăvița de apă (fig. 14).
  - 4 Scoateți cuva anti-aderentă din aparat (fig. 15).
  - 5 Vărsați uleiul (sau untura) și aruncați-l dacă e cazul.
- ▶ Toate piesele cu excepția carcasi ce conține componente electrice și rezistențe pot fi curățate în mașina de spălat vase sau cu apă caldă și puțin detergent.
- 6 Curățați carcasa cu o cârpă umedă (și puțin detergent lichid) și/sau hârtie de bucătărie.
  - 7 Clătiți componentele cu apă proaspătă și uscați-le bine.

## 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. 16).
- 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 congelati 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 tabelele 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

Scoateți bateria din cronometru (doar HD6153) înainte de a arunca aparatul.

- 1** Folosiți o șurubelniță mică cu cap plat pentru a scoate placa cronometrului (fig. 17).

- 2 Scoateți bateria. Nu aruncați bateria în gunoiul menajer, ci la un punct de colectare.

### **Garanție și service**

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

## Depanare

| Problemă   | Cauză posibilă   | Soluție   |
|--|--|---|
| Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.          | Temperatura selectată este prea mică și/sau alimentele nu au fost prăjite suficient. | Verificați pe ambalajul alimentului sau în tabelele de la sfârșitul manualului 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 încinge suficient.   | Este posibil ca siguranța termostatalui să fi sărit și aparatul să fi fost oprit automat. Contactați furnizorul Philips sau un centru service autorizat Philips.  |
|  | Filtrul permanent anti-grăsimi este îmbibat.   | Scoateți capacul și curățați-l împreună cu filtrul, cu apă caldă și detergent de vase sau în mașina de spălat vase.   |
| Friteuza degajă un miros puternic neplăcut.                                | Uleiul (sau untura) nu mai este curat.   | Schimbați uleiul sau untura. Streceți uleiul sau untura în mod regulat pentru a le menține proaspete mai mult timp.   |
|  | Tipurile de ulei sau untură folosite nu sunt recomandate pentru prăjire îndelungată. | Utilizați ulei sau untură lichidă pentru prăjit de bună calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură.   |
| Iese abur și prin alte locuri, nu numai prin filtru.                       | Nu ați închis bine capacul.  | Verificați dacă ați închis corect capacul.  |
|  | Filtrul permanent anti-grăsimi 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.  |
| Uleiul sau untura produce multă spumă în timpul prăjirii.                  | 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 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.   | 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 | Probabil că siguranța termostatlui a sărit, iar întrerupătorul încorporat a oprit automat aparatul. | Contactați furnizorul Philips sau un centru service autorizat Philips. |

### Durate de preparare și reglaje de temperatură

Tabelele de mai jos indică ce cantitate de alimente puteți prăji într-o șarjă și ce temperatură de prăjire 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.

### 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 gr  | 1300 gr        | 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 gr  | 1300 gr        | 5-8   |
|             | Chips (felii foarte subțiri de cartofi)   | 600 g   |                | 3-4   |
| 180°C       | Pachețele 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   |
| 190°C       | Vinete (felii)                            | 600 g   |                | 3-4   |
|             | Crochete de carne/pește                   | 5 bucăți  |                | 4-5   |

## ALIMENTE CONGELATE

| Temper<br>atură | Tip de aliment                    | Cantitate<br>recomandată<br>pentru cel mai<br>bun rezultat | Cantitate max. | Timp de<br>prăjire<br>(minute) |
|-----------------|-----------------------------------|--|----------------|--------------------------------|
| 170°C           | Pui (ciocănele)                   | 3-4 bucăți   |                | 15-20                          |
|                 | Chifteluțe de cartofi             | 4 bucăți   |                | 3-4                            |
| 175°C           | Cartofi prăjiți congelați         | 500 g  | 1000 gr        | 5-6/7-8                        |
| 180°C           | Pachețele 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                            |
|                 | Creveti                           | 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 в воду детали, содержащие нагревательные элементы, а также промывать их 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).

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



## Подготовка прибора к работе

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

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

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

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

## Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

### Никогда не смешивайте различные виды масла или жира!

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

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

- 1 Если вы хотите использовать новые кубики жира, расплавьте их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2 Осторожно перелейте расплавленный жир во фритюрницу.
- 3 Храните фритюрницу с застывшим в ней жиром при комнатной температуре.
- 4 Если вы хотите использовать новые кубики жира, расплавьте их на обычной сковороде на медленном огне (рис. 2).

Делайте это осторожно, чтобы не повредить вилкой внутреннюю емкость.

## Использование прибора

### Обжаривание

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

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

Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих деталей электроприбора.

- 2 С помощью переключателя вкл./выкл. включите фритюрницу (рис. 4).

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

- 3 Установите терморегулятор на требуемое значение температуры (150-190°C) (рис. 5).

- 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 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 (рис. 6).

**5** Для того чтобы открыть крышку, нажмите на кнопку разблокировки. Крышка откроется автоматически (рис. 7).

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

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

|   | <b>Домашний картофель-фри</b> | <b>Замороженный картофель-фри</b> |
|---|-------------------------------|-----------------------------------|
| Максимальное количество                                       | 1300 г                        | 1000 г                            |
| Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата. | 650 г                         | 500 г                             |

**7** Осторожно установите корзину во фритюрницу (рис. 8).

Проверьте правильность установки корзины.

**8** Закройте крышку.

**9** Только для модели HD6153 - Установите требуемое значение времени (см. раздел «Таймер» данной главы).

Вы также можете пользоваться фритюрницей, не устанавливая таймер.

**10** Нажмите на кнопку разблокировки и осторожно опустите корзину в самое нижнее положение (рис. 9).

- ▶ *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 HD6153)**

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

#### **Установка таймера**

**1** Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах) (рис. 10).

Значение установленного времени появится на дисплее.

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

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

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

**4** По истечении заданного времени вы услышите звуковой сигнал. Через 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. 11).

**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 двухпозиционным переключателем вкл./выкл. При этом индикатор питания на переключателе вкл./выкл. погаснет (рис. 12).

**5** После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

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

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

### Очистка

Подождите до остывания жира или масла.

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

**1** Нажмите на рычаг разблокировки, чтобы открыть крышку. После этого снимите крышку с фритюрницы (рис. 13).

**2** Выньте корзину из фритюрницы.

**3** Выньте поддон для воды (рис. 14).

**4** Выньте из фритюрницы емкость с противопригарным покрытием (рис. 15).

**5** Удалите масло или жир и утилизируйте их при необходимости.

Д Все детали, за исключением деталей, содержащих электрические разъемы и нагревательные элементы, можно очистить в посудомоечной машине или вымыть в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

**6** Очистите части фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.**7** Сполосните все детали чистой водой и тщательно высушите их.**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.

- Д **Никогда не пользуйтесь одной и той же порцией масла или жира дольше 6 месяцев и всегда следуйте инструкциям на упаковке.**
- Д **Никогда не добавляйте свежее масло или жир к уже использованному маслу или жиру.**
- Д **Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.**
- Д **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. 16).**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 таблиц настоящего руководства или пользуйтесь 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.

### Охрана окружающей среды

Перед утилизацией прибора выньте батарейки таймера (только для модели HD6153).

**1** Снимите панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом (рис. 17).

**2** Выньте 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](http://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 таблицах, приведенных в конце данного руководства, 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 данного руководства по эксплуатации.   |
|   | Масло или жир недостаточно горячие.  | Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора и сработал аварийный термовыключатель, отключивший прибор. Обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании «Филипс» в случае отключения прибора аварийным термовыключателем.             |
| 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.  |
|   | Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.               | Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.   |
| Пар выходит не из фильтра.  | Плохо закрыта крышка.  | Проверьте, правильно ли закрыта крышка.   |
|   | Произошло насыщение 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 масло или жир сильно вспениваются. | В продуктах содержится слишком много влаги.   | Тщательно обсушите продукты перед их обжариванием во фритюрнице.   |
|   | Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюрнице.   | 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                                  | Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора и сработал аварийный термовыключатель, отключивший прибор. | Обратитесь в вашу местную торговую организацию компании «Филипс» или сервисное отделение компании «Филипс».  |

### Время приготовления и установка температуры

В данной ниже таблице указаны количества специфических 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 приготовить, отличаются от инструкций, содержащихся в таблицах данного руководства по эксплуатации, следуйте инструкциям на упаковке.

## 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          | 500 г   | 1000 г                  | 5-6/7-8                    |
| 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                        |



## 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   | 1300 г                  | 4-6<br>(обратитесь к 175°Cданной таблицы для инструкции 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   | 1300 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   |

## 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 sítěového 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.
- Nikdy nesmíte celý přístroj, který obsahuje elektrické součásti a topné těleso, ponořit do vody nebo oplachovat pod tekoucí vodou.
- 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 přírodní 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).

## Automatický bezpečnostní vypínač

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

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

## Příprava k použití

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

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

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

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

## Olej a tuk

### Nikdy nsměšujte 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 vystřikování a případnému přehřátí a tím i poškození topného tělesa.

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

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

## Používání přístroje

### Fritování

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

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

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

- 2** Zapněte přístroj spínačem/vypínačem (obr. 4).

Kontrolka ve vypínači a indikátor teploty se rozsvítí.

- 3** Regulátorem teploty nastavte doporučenou teplotu (150 až 190°C) (obr. 5).

- Teplotu zvolte podle informací na obalu fritovaného výrobku nebo ji zvolte z tabulky v tomto návodu.
- Asi za 10 až 15 minut se náplň ohřeje na požadovanou teplotu.
- Zatímco se náplň ohřívá, kontrolka teploty zhasíná a opět se rozsvítí. 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** Pomocí držáku zvedněte fritovací koš do nejvyšší polohy (obr. 6).

- 5** Stisknutím uvolňovacího tlačítka uvolněte víko fritézy. Víko se pak otevře automaticky (obr. 7).

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

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

|   | Domácí bramborové hranolky | Zmražené bramborové hranolky |
|---|----------------------------|------------------------------|
| Největší množství                         | 1300 g                     | 1000 g                       |
| Doporučené množství pro nejlepší výsledek | 650 g                      | 500 g                        |

**7** Opatrně vložte fritovací koš do fritézy (obr. 8).

Zkontrolujte, je-li koš vložen správně.

**8** Uzavřete víko.**9** Pouze pro HD6153 - Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část "Časovač").

Fritovat je též možné bez nastavení časovače.

**10** Stiskněte uvolňovací tlačítko na rukojeti fritovacího koše a koš zvolna a opatrně spusťte do nejnižší polohy (obr. 9).

- ▶ 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 HD6153)**

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

**Nastavení časovače****1** Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu fritování v minutách (obr. 10).

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 zvedněte fritovací koš do nejvyšší polohy, tj. do odkapávací polohy (obr. 11).**2** Otevřete víko.

Mějte se na pozoru před horkými výpary nebo před odstříkáváním 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. Kontrolka ve vypínači zhasne (obr. 12).**5** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

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

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

## Čištění

Vyčkejte až olej nebo tuk dostatečně zchladne.

K čištění nepoužívejte žádné abrasivní čisticí prostředky ani agresivní kapaliny.

- 1** Stisknutím uvolňovacího tlačítka odjistěte víko. Potom víko zdvihněte z přístroje (obr. 13).
- 2** Vyjměte fritovací koš z fritézy.
- 3** Vyjměte vodní misku (obr. 14).
- 4** Vyjměte vnitřní nádobu s nepřilnavým povrchem (obr. 15).
- 5** Vylijte olej nebo tuk, případně zajistěte jeho likvidaci.
- ▶ Všechny části kromě pláště, který obsahuje elektrické součástky a topný element, mohou být čištěny pomocí horké vody s trochou čisticího prostředku nebo v myčce nádobí.
- 6** Plášť přístroje čistěte pouze vlhkým hadříkem, případně s trochou jemného čisticího prostředku nebo kuchyňským papírem.
- 7** Všechny díly opláchněte čistou vodou a řádně osušte.

## 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 vyhodte do směsné (nikoli do směsné) odpadní nádoby. Řiďte se pravidly která jsou platná ve vaší oblasti.

**Uchovávání přístroje**

- 1** Do fritézy vložte všechny její části a uzavřete ji víkem.
- 2** Stočte kabel, vložte jej do přihrádky na kabel a zástrčku zasuněte do držáku zástrčky (obr. 16).
- 3** Fritézu zdvíhejte 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 spleení 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.
- Ponořte potraviny do oleje nebo tuku velmi zvolna, protože horký olej nebo tuk mohou vytvářet výrazné bubláni.

**Odstranění nepříjemného zápachu**

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

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

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

## Ochrana životního prostředí

Před likvidací přístroje vyjměte baterii časovače (pouze HD6153).

- 1 Úzkým šroubovákem odejměte panel časovače (obr. 17).
- 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](http://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.   |
| Fritéza vydává nepříjemný zápach.                                 | Olej nebo tuk neměly dostatečnou teplotu.   | Pravděpodobně praskla pojistka regulátoru teploty, a proto bezpečnostní vypínač způsobil vypnutí přístroje. Kontaktujte prodejce výrobků Philips nebo autorizovaný servis Philips.   |
|   | 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.  |
| Fritéza vydává nepříjemný zápach.                                 | 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.  |
| Páry vystupují z jiných míst než z filtru.                        | Těsnění na vnitřní straně víka je zašpiněné nebo poškozené.   | Je-li těsnění znečištěné, umyjte víko v horké vodě s trochou čistícího 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.  | Přesvědčte se, že hladina náplně nepřesahuje označení maxima.  |
| Během fritování vystřikuje olej nebo tuk přes hrany fritézy.      | 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 při 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.  |
| Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.                        | Vnitřní povrch nádoby nebyl dostatečně vyčištěn.  | Vyčistěte vnitřek nádoby podle pokynů v tomto návodu.  |
|   | Fritéza nefunguje.  | Pravděpodobně praskla pojistka regulátoru teploty, a proto bezpečnostní vypínač způsobil vypnutí přístroje.  |
| Fritéza nefunguje.  | Pravděpodobně praskla pojistka regulátoru teploty, a proto bezpečnostní vypínač způsobil vypnutí přístroje. | Obraťte se na svého dodavatele nebo na autorizovaný servis firmy Philips.  |



## 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.

## 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                                     | 1300 g            | 4 až 6<br>(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 lívanečky (např. květákové) | 8 až 10 ks                                |                   | 2 až 3   |
| 175°C   | Bramborové hranolky *) 2. fáze         | 650 g                                     | 1300 g            | 5 až 8   |
|         | Chipsy (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 krometky                   | 5 ks                                      |                   | 4 až 5   |

**ZMRAŽENÉ POTRAVINY**

| <b>Teplota</b> | <b>Druh potravin</b>            | <b>Doporučené množství pro nejlepší výsledek</b> | <b>Největší množství</b> | <b>Doba fritování (v minutách)</b> |
|----------------|---------------------------------|--|--------------------------|------------------------------------|
| 170°C          | Kuře (stehna)                   | 3 až 4 ks  |                          | 15 až 20                           |
|                | Bramborové minilívanečky        | 4 ks   |                          | 3 až 4                             |
| 175°C          | Zmražené bramborové hranolky    | 500 g  | 1000 g                   | 5 až 6/7 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                             |
| 190°C          | Masové/rybí krockety            | 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.
- Az elektromos alkotórészeket és a fűtőszálat tartalmazó házat soha ne mártsa vízbe, és ne mossa a csap 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 gyermekeit a készüléktől annak használatakor. Ügyeljen rá, hogy a készülék csatlakozóvezetéke ne lógjon le az asztalról vagy konyhai pultról.
- A készülék kizárólag háztartási alkalmazásra készült. Ha nem rendeltetésszerűen (fél)professzionális célokra vagy nem a használati útmutatóban leírtakkal összhangban használják, a jótállás érvényét veszíti; a Philips az ilyen használatból eredő kárért nem vállal felelősséget.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssé, és távolítson el minden égett ételmaradványt az olajból. 175°C hőmérsékletfokozat felettne süssön keményítőt tartalmazó ételeket, különösen burgonyát és gabonakészítményeket (így csökkentheti az akrilamid termelődését).

## 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.

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

## 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 zsírc. fejezetet) (ábra 1).

|         | <b>Olaj és folyékony zsír</b> | <b>Szilárd zsír</b> |
|---------|-------------------------------|---------------------|
| 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, olvassa 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 friss zsírtömböket szeretne használni, olvassa meg őket előbb egy másik edényben, lassú tűzön (ábra 2).

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

### **A készülék használata**

#### **Sütés**

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

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

**2** Kapcsolja be az olajsütőt a be-/kikapcsoló gomb megnyomásával (ábra 4).

A bekapcsolást jelző lámpa és a hőmérsékletjelző lámpa világít.

**3** Állítsa be a hőfokszabályzót a kívánt hőmérsékletre (150-190°C) (ábra 5).

- Hogy melyik hőmérsékletet válassza, a sütnivaló étel csomagolását vagy ezen használati utasítás végén lévő táblázatot nézze meg tájékoztatásul.
- Az olaj vagy zsír 10-15 percen belül melegszik a beállított hőfokra.
- Mialatt az olajsütő melegszik, a hőmérsékletjelző lámpa néhányszor kialszik, majd ismét kigyullad. Ha már hosszabb ideje kialudt, az azt jelenti, hogy az olaj/zsír elérte a hőmérsékletre melegegett.
- Miután egy adag ételt kisütött, a hőmérsékletjelző lámpa ismét kigyullad. A következő adag sütésével várjon addig, míg a lámpa kialszik.
- ▶ *A készülék felmelegedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.*

**4** A kart felemelve helyezze a kosarat a legmagasabb állásba (ábra 6).

**5** A fedél automatikusan, a kioldógomb lenyomásával nyílik (ábra 7).

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

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

|  | <b>Házilag készített hasáburgonya</b> | <b>Mélyhűtött hasáburgonya</b> |
|--|---------------------------------------|--------------------------------|
| Maximális mennyiség                                  | 1300 g                                | 1000 g                         |
| Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez | 650 g                                 | 500 g                          |

**7 Óvatosan helyezze a sütőkosarat az olajsütőbe (ábra 8).**

Ügyeljen rá, hogy a kosarat pontosan illessze a helyére.

**8 Csupkja le a fedelét.****9 Csak HD 6153 típusnál - Állítsa be a kívánt sütési idő (Isd. „Időkapcsoló. rész).**

Az olajsütőt az időzítő beállítása nélkül is használhatja.

**10 Nyomja meg a kosár karján lévő kioldógombot, s óvatosan eressze a kosarat a legalacsonyabb állásba (ábra 9).**

- ▶ 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/zsirádeből, s lazán rázogassa meg a tartalmát.

**Időkapcsoló (csak HD 6153 típusnál)**

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

**Az időzítő beállítása****1 Az időzítőgomb lenyomásával beállítható a sütési idő (percekben) (ábra 10).**

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 11).****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-/kikapcsoló gombbal. Ekkor a működésjelző lámpa kialszik (ábra 12).****5 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.**

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

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

## Tisztítás

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

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

- 1** Nyissa fel a fedelet, a fedélkioldó gomb finom megnyomásával. Majd vegye le a fedelet a készülékről (ábra 13).
- 2** Vegye ki a kosarat a sütőből.
- 3** Vegye le a vizeztálcát (ábra 14).
- 4** Vegye ki a tapadámentes bevonatú sütőkosarat az olajsütőből (ábra 15).
- 5** Öntse ki az olajt/zsírt egy tároló edénybe vagy szükség esetén dobja ki.
- 6** A készülék teste, mely elektromos részeket tartalmaz, illetve a fűtőszál kivételével, tisztítsa az olajsütő fedelét és sütőkosarát meleg, mosogatószeres vízzel vagy mosogatógépbe.
- 6** A házat néhány csepp mosogatószeret tartalmazó nedves ruhával és/vagy konyhai papírtörlővel tisztítsa.
- 7** A részeket tiszta vízzel öblítse le és alaposan szárítsa meg.

## 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 újrahasználhatja, 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 cserélni.

- ▶ **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 16).
- 3 A süöt fogantyújánál fogva emelje.

## Sütési tippek

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

## Házilag készített hasábburgonya

A legízesebb, legropogósabb hasábburgonya 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 másodszor 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 kiolvaszthatja 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 sütendő étel csomagolásáról. Amennyiben nem talál a sütendő 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**

Mielőtt leselejtené az olajsütőt, vegye ki az időkapcsoló akkumulátorát (csak HD 6153 típusnál).

- 1** Távolítsa el az időzítőlapot kicsi, lapos fejú csavarhúzóval (ábra 17).
- 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](http://www.philips.com)), vagy forduljon országa Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világ minden részére kiterjedő garancialevélen). Ha lakóhelyén nincs vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez vagy a Philips háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.



## Hibaelhárítás

| Probléma  | Lehetséges ok  | Elhárítás   |
|---|--|---|
| A megsüttött 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 biztosítóka kiéghetett, melynek következtében az elektromos biztonsági kapcsoló lekapcsolta a készüléket. A biztosíték cseréjéért, forduljon kereskedőjéhez vagy Philips szerződött szervizpartnerhez.                                     |
| 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 sütőzsirt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsirt.  |
| 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 túlcordul a sütő szélén.            | Túl sok olaj vagy zsír van a sütőben.  | Ügyeljen rá, hogy az olaj vagy zsír mennyisége a sütőben ne lépje túl a maximális megengedett szintet.  |
|   | Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.                                       | Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert, majd a használati útmutatóba foglaltak alapján süssse meg.  |
|   | Túl sok élelmiszer van a kosárban.   | Egyszerre ne süssön, a használati útmutató táblázatában megjelölt mennyiségnél nagyobb mennyiséget.   |
| Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.                     | Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.                                       | Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert.   |
|   | Az Ön által használt olaj/zsíradék típus olajsütőbe nem alkalmas.                  | Ne keverjen különböző típusú olajokat, zsírokat. Habzágátló adalékot tartalmazó olajat és zsirt használjon.   |
|   | A belső sütőedény nincs megfelelően kitisztítva.                                   | Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutató alapján.  |

| Probléma                 | Lehetséges ok  | Elhárítás   |
|--------------------------|--|---|
| Az olajsütő nem működik. | A hőmérsékletszabályzó biztosítóka kiéghetett, melynek következtében az elektromos biztonsági kapcsoló lekapcsolta a készüléket. | Forduljon egy Philips szaküzlethez vagy hivatalos Philips szakszervizhez. |

### 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.

### FRISS VAGY FELOLVASZTOTT ÉLELMISZER

| 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 hasábburgonya*), első sütési szakasz    | 650 g  | 1300 g              | 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 hasábburgonya*), második sütési szakasz | 650 g  | 1300 g              | 5-8   |
|       | Burgonyaszírom   | 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   |

## MÉLYHÚTOTT ÉLELMISZER

| 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 hasábburgonya | 500 g  | 1000 g              | 5-6/7-8                |
| 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                    |
| 190°C | Hús- vagy halkrokett     | 4 darab  |                     | 6-7                    |

**Dôležité upozornenie**

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

- Pred pripojením do siete skontrolujte, či napätie v miestnej sieti súhlasí s pracovným napätím označeným na zariadení.
- Zariadenie pripojte len do uzemnenej zásuvky.
- Ak je kábel poškodený, musí ho vymeniť personál spoločnosti Philips, servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips, alebo iná kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- Kvôli prehliadke, alebo opráve, fritézu vždy zaneste do autorizovaného servisného centra. Nepokúšajte sa opraviť zariadenie sami, pretože by záruka stratila platnosť.
- Pred prvým použitím riadne očistite jednotlivé súčiastky zariadenia (viď kapitola "Čistenie"). Skôr, ako nádobu fritézy naplníte olejom, alebo tekutým tukom sa postarajte, aby boli všetky súčiastky suché.
- Plášť zariadenia, ktorý obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné teleso, nikdy neponárajte do vody, ani neoplachujte 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 previsieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, na ktorej je fritéza umiestnená.
- Zariadenie je určené výlučne na použitie v domácnosti. Ak zariadenie použijete na iné, (polo) profesionálne účely, alebo ho použijete v rozpore s pokynmi uvedenými v návode na použitie, záruka stratí platnosť a spoločnosť Philips nebude niesť zodpovednosť za škody spôsobené použitím zariadenia.
- Správne usmažené potraviny sú sfarbené zlatožlté, nie sú tmavé ani hnedé. Po smažení z oleja/tuku odstráňte stmavnuté zvyšky potravín! Nesmažte potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, pri teplote vyššej ako 175°C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).

**Bezpečnostný vypínač**

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

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

**Príprava na použitie**

**1** Zariadenie postavte na vodorovný, hladký a stabilný povrch mimo dosahu detí. Ak chcete fritézu postaviť na vrch sporáka, uistite sa, že platne sporáka sú vypnuté a studené.

**2** Suchú fritézu naplňte olejom, tekutým tukom, alebo roztopeným tukom až po značku na vnútornej strane nádoby (ako sa používa tuhý tuk, je uvedené v časti "Olej a tuk") (obr. 1).

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

## Olej a tuk

### Nepoužívajte súčasne rôzne druhy oleja/tuku!

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

Môžete používať aj stužený tuk na smaženie, ale v tomto prípade musíte fritovaniu venovať zvláštnu pozornosť, aby tuk 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 chcete použiť nové kocky tuku, pomaly ich roztopte na panvici na slabom plameni (obr. 2).  
Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

## Použitie zariadenia

### Smaženie

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

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (obr. 3).  
Postarajte sa, aby sa kábel nedotýkal horúcich častí zariadenia.
- 2** Stlačením vypínača zapnite fritézu (obr. 4).  
Rozsvieti sa kontrolné svetlo vypínača a svetlo ohrevu.
- 3** Pomocou ovládača nastavte požadovanú teplotu (150-190°C) (obr. 5).
  - Informácie o teplote pri smažení nájdete na obale smažených potravín, alebo v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie.
  - Olej/tuk sa na požadovanú teplotu zohreje v priebehu 10 až 15 minút.
  - Počas ohrievania 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 ďalšou dávkou.
  - ▶ *Počas ohrievania môžete nechať košík na smaženie vo fritéze.*
- 4** Zodvihnite rúčku a vyzdvihnite košík do najvyššej polohy (obr. 6).
- 5** Stlačte tlačidlo a otvorte veko fritézy. Veko sa otvorí automaticky (obr. 7).
- 6** Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.
  - ▶ *Aby ste dosiahli požadovanú kvalitu, odporúčame Vám neprekračovať maximálne množstvo potravín uvedené ďalej v tomto návode.*

|   | Domáce hranolčeky | Mrazené hranolčeky |
|---|-------------------|--------------------|
| Maximálne množstvo  | 1 300 g           | 1 000 g            |
| Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku | 650 g             | 500 g              |

**7** Pozorne vložte košík do fritézy (obr. 8).

Uistite sa, že ste košík vložili správne.

**8** Zatvorte veko.**9** Len model HD6153: Nastavte požadovaný čas smaženia (viď časť "Časový spínač" v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia časového spínača.

**10** Stlačte rúčku na manipuláciu s košíkom do dolnej polohy a pozorne ponorte košík (obr. 9).

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

### Časový spínač (len model HD6153)

---

Časový spínač ukazuje koniec smaženia, ale fritézu NEVYPNE.

#### Nastavenie časového spínača

**1** Stlačte gombík časovača a nastavte čas smaženia v minútach (obr. 10).

Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

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

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

**3** Ak ste nenastavil čas správne, môžete ho zmeniť tak, že v momente, keď sa začne odpočet (t.j. keď údaj na displeji začne blikať), gombík na 2 sekundy stlačíte. Gombík podržte stlačený kým sa na displeji nezobrazí "00". Potom môžete nastaviť správny čas.**4** Keď uplynie nastavený čas, budete počuť zvukový signál. O 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. 11).**2** Otvorte veko.

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

**3** Pozorne vyberte košík z fritézy.

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

**4** Vypínačom vypnite fritézu. Kontrolné svetlo vypínača a svetlo ohrevu zhasnú (obr. 12).**5** Po použití odpojte zariadenie zo siete.

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

- ▶ Ak fritézu nepoužívate často, odporúčame Vám uskladniť olej/tuk v riadne uzavretých nádobách, najlepšie v chladničke, alebo na chladnom mieste. Olej do nádob nalejte cez jemné sitko, aby ste oddelili častičky 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 (kvapalné) čistiace prostriedky ani náradie (napr. drsný pad).

- 1 Stlačte uvoľňovaciu páku, aby ste uvoľnili veko. Potom veko fritézy zodvihnite (obr. 13).
  - 2 Vyberte košík z fritézy.
  - 3 Vyberte zberač na zachytenie skvapalnenej pary (obr. 14).
  - 4 Z fritézy vyberte vnútornú nádobu s nelepivou povrchovou úpravou (obr. 15).
  - 5 Vylete olej/tuk a, ak treba, odstráňte ho.
- ▶ Všetky súčiastky, s výnimkou plášťa fritézy, v ktorom sú elektrické súčiastky a ohrevné teleso, môžete čistiť v umývačke riadu, alebo v horúcej vode s malým prídavkom saponátu.
- 6 Plášť očistite navlhčenou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo pomocou kuchynského papiera.
  - 7 Súčiastky opláchnite čistou vodou a riadne ich osušte.

## Výmena oleja/tuku

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

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

- ▶ Olej nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov a vždy postupujte podľa návodu uvedeného na obale použitého oleja/tuku.
- ▶ Nepridávajte čerstvý olej/tuk ku použitému.
- ▶ Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja/tuku.
- ▶ Olej/tuk vymeňte hneď, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachuť, alebo ak stmavne a/alebo 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. 16).
- 3 Pri premiestňovaní zodvihnite fritézu pomocou jej rúčok.

## Tipy pri smažení

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

### Domáce hranolčeky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie hranolčeky pripravíte nasledujúcim spôsobom:

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

### Zmrazené potraviny

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

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

Aby ste tomu predišli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Ak nie je v návode na prípravu potravín uvedený iný postup, pred smažením nechajte potraviny rozmraziť pri izbovej teplote.
- Pozorne vytraste z potravín čo najviac ľadu a vody a riadne potraviny osušte.
- Nesmažte príliš veľké dávky potravín (viď príslušná tabuľka v tomto návode na použitie).
- Nastavte teplotu uvedenú v tabuľke na konci tohoto návodu, alebo na obale smaženej potraviny. Ak nie je uvedená, 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 bublinek a potom vareškou chlieb alebo petržlen z fritézy vyberte.

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

### Životné prostredie

Pred odstránením fritézy vyberte z časového spínača (len model HD6153) batériu.

- 1** Na odpojenie panelu časového spínača použite malý plochý skrutkovač (obr. 17).



- 2** Vyberte batériu. Neodhadzujte ju spolu s bežným domovým odpadom, ale zaneste ju do zberne.

### Záruka a služby

Ak potrebujete informácie, alebo máte problém, prosíme Vás, aby ste navštívili [www stránku spoločnosti Philips](http://www.philips.com) - [www.philips.com](http://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 chrumková. | Nastavená teplota je príliš nízka a/alebo ste nenechali potraviny smažiť dostatočne dlho.   | Na obale smaženej potravy alebo v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie skontrolujte, či je nastavená teplota a čas smaženia správny. Nastavte správnu teplotu.                                |
|  | V košíku je priveľa potravy.  | Nesmažte súčasne viac potravy, ako je odporúčané množstvo uvedené v zodpovedajúcej tabuľke v tomto návode 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. Obráťte sa na predajcu výrobkov Philips, alebo na servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips. |
|  | Stály filter na zachytávanie oleja je plný.   | Odmontujte veko a veko s filtrom očistite horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.   |
| Vodná para uniká z iných miest ako z filtra.                             | Olej/tuk už nie je čistý.   | Vymeňte olej/tuk. Pravidelne prefiltrujte olej/tuk cez sitko, aby ste ho udržali dlhšie čerstvý.  |
|  | Použitý olej/tuk nie je vhodný na smaženie potravín pri vysokej teplote.  | Použite kvalitný olej/tuk. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.   |
| Stály filter na zachytávanie oleja je plný.                              | Nezatvorili ste riadne veko.  | Skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené.   |
|  | Tesniaci krúžok na vnútornej strane veka je znečistený, alebo opotrebovaný.   | Odmontujte veko a veko s filtrom očistite horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.   |
| Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.                         | 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. | Postarajte sa, aby hladina oleja/tuku vo fritéze nepresiahla maximálnu úroveň.  |
|  | Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.   | Pred smažením potraviny riadne osušte a počas smaženia postupujte v súlade s pokynmi tohoto návodu na použitie.   |
| Smažená potrava obsahuje priveľa vlhkosti.                               | V košíku na smaženie je priveľa potravy.  | Nesmažte súčasne viac potravy, ako je odporúčané množstvo uvedené v zodpovedajúcej tabuľke v tomto návode na použitie.  |
|  | Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.   | Pred smažením potraviny riadne osušte.  |
| Fritéza nefunguje.   | 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 očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode na použitie.  |
|  | Poistka nastavenia teploty môže byť vypálená a preto bezpečnostný vypínač vypne zariadenie.   | Obráťte sa na predajcu výrobkov Philips, alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.   |

## 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 od potravín líšia od údajov v tejto tabuľke, vždy postupujte podľa návodu na obale od potravín.

## 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        | 650 g   | 1300 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   | 1300 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  |

**MRAZENÉ 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           | 500 g   | 1000 g             | 5-6/7-8                |
| 180°C   | Čínske jarné 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 висохли, перед тим, як наповнювати пристрій олією чи рідким жиром.
- ▶ Ніколи не занурюйте корпус, що містить електричні компоненти та нагрівальний елемент, у воду та не мийте його 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.

## 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, дайте олії чи жиру охолонути та зверніться до вашого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

## 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 каstrулі (див. розділ "Олія та жир" щодо використання твердого жиру) (рис. 1).

|       | <b>Олія / рідкий жир</b> | <b>Твердий жир</b> |
|-------|--------------------------|--------------------|
| 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 ви бажаєте застосовувати нові кубики жиру, розтопіть їх повільно при низькій температурі у звичайній сковороді (рис. 2).

Будьте обережні, щоб не пошкодити внутрішню каструлю виделкою.

### **Використання пристрою**

#### **Підсмажування**

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

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

**2** Увімкніть пристрій натиснувши вимикач (рис. 4).

Лампа ввімкнення на вимикачі та лампа температури засвітуються.

**3** Встановіть регулятор температури на потрібну температуру (150-190°C) (рис. 5).

- Щодо того, яку температуру вибрати, подивіться пакунок від продукту або таблиць наприкінці цієї інструкції з експлуатації.
- Олію чи жир потрібно нагрівати до належної температури 10-15 хвилин.
- Поки пристрій нагрівається, лампа температури декілька разів згасає та загоряється знову. Коли олія чи жир досягають встановленої температури, вона згасає на деякий час.
- Після того, як продукти обсмажено, лампа температури також загоряється. 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. 6).

**5** Відкрийте кришку, натиснувши фіксуючу кнопку. Кришка відкривається автоматично (рис. 7).

**6** Витягніть корзину з фритюрниці та покладіть продукти у корзину.

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

|   | <b>Домашня картопля-фрі</b> | <b>Заморожена картопля-фрі</b> |
|---|-----------------------------|--------------------------------|
| Макс. кількість                                   | 1 300 г                     | 1 000 г                        |
| Рекомендована кількість для найкращого результату | 650 г                       | 500 г                          |

**7** Обережно встановіть корзину в пристрій (рис. 8).

Перевірте, що корзину встановлено правильно.

**8** Закрийте кришку.**9** Тільки модель HD6153: Встановіть потрібний час смажіння (див. пункт "Таймер" у цій главі).

Ви також можете використовувати фритюрницю без встановлення таймера.

**10** Натисніть фіксуєчу кнопку на ручці корзини та обережно опустіть корзину у найнижче положення (рис. 9).

- ▶ Для кращого кінцевого результату дотримуйтесь часу приготування, вказаного на пакунку з продуктом, що смажитесь, 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 HD6153)

---

Таймер показує кінець часу смажіння, але НЕ вимикає пристрій.

#### Установка таймера

**1** Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах (рис. 10).

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. 11).**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 засвітується. Лампа ввімкнення на вимикачі згасає (рис. 12).**5** Після використання витягніть шнур з розетки.

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

- ▶ Якщо ви не використовуєте пристрій регулярно, ми радимо зберігати олію чи рідкий жир у щільно закритих пляшках, бажано в холодильнику або у прохолодному місці. Наповніть пляшку, заливаючи олію чи жир через дрібне сито, щоб видалити залишки їжі. Витягніть корзину для 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 "Підготовка до використання", пункт "Олія або жир").

## Чищення

Почекайте, поки олія чи жир достатньо охолонуть.

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

- 1** Натисніть фіксуєчий язичок кришки, щоб розблокувати її. Підніміть кришку з пристрою (рис. 13).
- 2** Витягніть корзину з пристрою.
- 3** Витягніть піддон для води (рис. 14).
- 4** Підніміть протипригарну каструлю з пристрою (рис. 15).
- 5** Видаліть олію чи жир та вилийте, якщо необхідно.
- ▶ Усі частини, за виключенням корпусу, що містить електричні компоненти та нагрівальний елемент, можна мити у посудомийній машині або у гарячій воді з миючим засобом.
- 6** Почистіть корпус вологою ганчіркою (з деякою кількістю миючої рідини) або кухонним папером.
- 7** Промийте частини чистою водою та ретельно висушіть.

## 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 ситого після кожного використання, Ви можете використовувати ту саму олію або жир 10-12 разів до оновлення. Якщо Ви застосовуєте пристрій для приготування багатого на протеїни їжі (м'яса чи риби), Вам треба міняти олію або жир частіше.

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



## Виливання використаної олії або жиру

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

### Зберігання

- 1** Встановіть усі частини назад у пристрій та накрийте його кришкою.
- 2** Змотайте шнур, покладіть у відділення для зберігання, вставте штепсель у фіксатор. Захист оточуючого середовища (рис. 16).
- 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 таблицях 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 жирі.

### **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**

Перед тим, як викидати пристрій, витягніть батарею таймера (тільки модель HD6153).

- 1** Застосуйте тонку викрутку, щоб зняти панель таймера (рис. 17).
- 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](http://www.philips.com), або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії "Philips" у Вашій країні (телефон Ви можете знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або зв'яжіться з Сервісним відділом "Philips Domestic Appliances and Personal Care BV".

## Усунення проблем

| Проблема  | Можлива причина   | Вирішення  |
|---|---|--|
| Смажена страва не має золотистого кольору або не хрумтить.                    | Вибрана температура надто низька, або страва смажилася недостатньо довго.   | Подивіться на пакунок зі стравою або на відповідні таблиці наприкінці цієї інструкції щодо температури та часу приготування. Встановіть правильну температуру регулятором.               |
|   | У корзині забагато продуктів.   | Не смажте за один раз більше продуктів, ніж рекомендовано у відповідній таблиці у цій інструкції.  |
| З пристрою йде сильний неприємний запах.                                      | Олія або жир недостатньо нагрілися.   | Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. Звернутися до вашого дилера "Philips" або сервісного центру, уповноваженого "Philips". |
|   | 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.  |
| 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 дилера Philips або до уповноваженого сервісного центру Philips для заміни ущільнювального кільця. |  |
|   | Підчас приготування олія чи жир витікають через край пристрою.  | Переконайтеся, що кількість олії чи жиру не перевищує максимального рівня.   |
| Продукти містять забагато вологи.   | Ретельно висушіть продукти перед приготуванням та смажте їх у відповідності з інструкцією з експлуатації.   |  |
|   | У корзині забагато продуктів.   | Не смажте за один раз більше продуктів, ніж рекомендовано у відповідній таблиці у цій інструкції.  |
| Олія чи жир сильно піниться підчас приготування.                              | Продукти містять забагато вологи.   | Ретельно висушіть продукт перед тим, як смажити.   |
|   | Тип застосованої олії чи жиру не підходить для глибокого смаження.  | Ніколи не змішуйте різні типи олії або жиру та застосуйте олію чи рідкий жир, що містять антипінні добавки.  |
| Внутрішню каструлю не почищено належним чином.                                | Почистіть внутрішню каструлю, як описано в цій інструкції з використання.   |  |

| Проблема             | Можлива причина   | Вирішення  |
|----------------------|---|--|
| Фритюрниця не працює | Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. | Звернутися до вашого дилера "Philips" або сервісного центру, уповноваженого "Philips". |

### 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.

### СВІЖІ АБО РОЗМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ

| Температура | Тип продукту                                   | Рекомендована кількість для найкращого результату | Макс. кількість | Час смаження (у хвилинах)                         |
|-------------|--|---|-----------------|---|
| 150°C       | Гриби  | 6-8 шматків                                       |                 | 2-3   |
| 160°C       | Домашня картопля-фрі*) 1-ий цикл смаження      | 650 г   | 1300 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   | 1300 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   |
|             | Яблучні оладки                                 | 5 шматків   |                 | 3-4   |
| 190°C       | Баклажани (скибки)                             | 600 г   |                 | 3-4   |
|             | М'ясні / рибні крокети                         | 5 шматків   |                 | 4-5   |

## 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 | 500 г   | 1000 г          | 5-6/7-8                   |
| 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 nevljedeće.
- 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 zaranjajte kućište, koje sadrži el. elemente i grijače elemente 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.

**Sigurnosno isključivanje**

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

- Ako aparat prestane sa radom, ostavite ulje da se ohladi i obratite se u najbliži ovlašteni servis.

**Priprema za uporabu**

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

|      | 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 mašču na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako želite upotrijebiti nove komade masti, rastopite ih polako nad laganom vatrom u običnoj tavi (Slika 2).

Pazite da ne oštetite posudu vilicom.

## Korištenje aparata

### Prženje

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

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

**2** Uključite aparat preko On/Off dugmeta (Slika 4).

Kontrolno svjetlo na On/Off dugmetu i svjetlo temperature se uključe.

**3** Postavite temperaturu na potrebnu (150-190°C) (Slika 5).

- Za informaciju o tome koju temperaturu selektirati, provjerite pakiranje hrane ili tablice na kraju ove upute.
- Ulje ili mast će se zagrijati na selektiranu temperaturu za 10 -15 minuta.
- Tijekom zagrijavanja friteze, kontrolno svjetlo temperature se pali i gasi 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 stavite pržiti slijedeću količinu hrane.
- ▶ *Košaru možete ostaviti u aparatu za vrijeme dok se uljemast zagrijava.*

**4** Podignite držalo i dignite košaricu na najviši položaj (Slika 6).

**5** Otvorite poklopac pritiskom na gumb za otpuštanje. Poklopac će se automatski otvoriti (Slika 7).

**6** Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu.

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

|  | Domaći prženi krumpirići | Smrznuti krumpirići |
|--|--------------------------|---------------------|
| Maksim. količina                           | 1300 g                   | 1000 g              |
| Preporučene količine za najbolje rezultate | 650 g                    | 500 g               |

**7** Pažljivo spustite košaru u fritezu (Slika 8).

Pazite da je košara ispravno umetnuta.

**8** Zatvorite pokrov.

**9** Samo HD6153 - Postavite željeno vrijeme pripreve (vidi sekciju 'Timer' u ovom poglavlju)

Možete koristiti fritezu i bez 'Timera'.

**10** Pritisnite dugme za otpuštanje ručke košarice i pažljivo spustite košaricu na najniži položaj (Slika 9).

- ▶ Za dobre rezultate pripreve držite se preporučenih vremena pripreve naznačene na pakiranju hrane koju pripremate, te 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 HD6153)

---

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

#### Namještanje 'Timera' (mjerača vremena)

**1** Pritisnite gumb mjerača vremena i odredite vrijeme prženja u minutama (Slika 10).

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 postavljeno vrijeme pripreve istekne, začuti će se zvučni signal. Nakon 20 sekundi zvučni signal će se ponoviti. Signal možete prekinuti pritiskom na dugme Timer.

### Nakon prženja

---

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

**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 dugme On/Off. Kontrolno svjetlo na dugmetu će se ugasisi (Slika 12).

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

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

- ▶ Ako ne koristite fritezu regularno, savjetujemo da uklonite ulje ili mast te ga pospremite u dobro zatvorenu posudu. Takvu posudu punite kroz fino sito kako bi se tadržali 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** Pritisnite dugme za odpuštanje poklopca. Nakon toga izvadite poklopac s aparata (Slika 13).
  - 2** Izvadite košaricu iz friteze.
  - 3** Izvadite plitku posudu za vodu (Slika 14).
  - 4** Izvadite unutarnju posudu iz friteze (Slika 15).
  - 5** Izlijte ulje ili mast te ih odložite, ako je to potrebno.
- Svi dijelovi, osim kućišta koje sadrži električne komponente i grijače, se mogu prati u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi sa nakim sredstvom za čišćenje.
- 6** Očistite kućište vlažnom krpom (s malo tekućine za pranje posuđa) i/ili kuhinjskim papirom.
  - 7** Isperite dijelove svježom vodom te ih ostavite da se osuše.

## 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, stavite ga u njegovo spremište te umetnite utikač u predviđen utor (Slika 16).
- 3** Podignite fritezu za ručke.

## Savjeti za prženje

ZA pregled vremena pripreme te potrebnih temperatura pripreme, 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 sljedeći 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 sljedeće 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).
- Postavite temperaturu prženja spomenute u tablicama na kraju ovih uputa ili n apakiranju hrane koju pripremate. Ako nema takvih informacija, 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 mst na temperaturu od 160°C.

**2** Stavite dva tanke kriške kruha ili nešto krušnih mrvica u ulje.

**3** Pričekajte dok se više ne pojavljuju mjehrići te tada izvadite kruh ili mrvice spatulom iz friteze.

Ulje ili masta sada imaju ponovno neutralan okus.

## Zaštita okoliša

Izvadite baterije iz Timera (samo HD6153) prije nego odbacite aparat.

**1** Pomoću malog odvijača ravne oštrice izvadite ekran mjerača vremena (Slika 17).

**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](http://www.philips.com) ili se obratite Philipsovom predstavništvu u zemlji (brojeve telefona pronađite u priloženom jamstvu). Ako takvo predstavništvo ne postoji, obratite se Philipsovom trgovcu ili ovlaštenom servisu.

## Mogući zastoji

| Problem  | Mogući uzrok  | Rješenje   |
|--|---|--|
| Ispržena hrana nije zlatnosmeđe boje i/ili nije hrskava.           | Odabrana temperatura je preniska i/ili hranu niste pržili dovoljno dugo.                        | Provjerite na pakiranju hrane ili u tablicama na kraju ovih uputa za instrukcije koju temperaturu i koje vrijeme pripreve odabrati. Postavite ove parametre na ispravne vrijednosti.                     |
|  | U košarici je previše hrane.  | Ne pržite veće količine hrane od onih navedenih u ovim tablicama ili na pakiranju hrane.   |
| Friteza ima jak i neugodan miris.                                  | Ulje ili mast se ne zagrije dovoljno.   | Osigurač na kontroli temperature je možda pregorio, prouzročivši automatsko isključivanje aparata. Obratite se u najbliži ovlašteni servis kako bi Vam otklonili kavar.                                  |
|  | 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.                                  | 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. | Brtveni prsten s unutarnje strane poklopca je prljav ili istrošen.                              | Ako je prsetn zaprljan, operite ga u vrućoj vodi s nekim sredstvom za čišćenje ili u stroju za pranje posuđa. Ako je prsten istrošen, obratite se u najbliži ovlašteni servis kako bi Vam ga zamijenili. |
|  | Za vrijeme prženja, ulje ili mast prelijeva se preko ruba friteze.                              | Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalnu razinu.  |
| Hrana sadrži previše vlage.  | Hrana sadrži previše vlage.   | Dobro osušite hranu prije prženja i pržite ju pridržavajući se ovih uputa za uporabu.  |
|  | U košarici za prženje je previše hrane.   | Ne pripremajte odjednom veće količine hrane od onih navedene u odgovarajućoj tablici na kraju ovih uputa.  |
| Ulje ili mast snažno pjene tijekom prženja.                        | Hrana sadrži previše vlage.   | Dobro osušite hranu prije prženja.   |
|  | Vrsta ulja ili masti koju ste upotrijebili nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.     | Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti te koristite ulje/mast koje sadrži sastojke protiv pjenjenja.   |
| Aparat je prestao sa radom.  | Unutarnja posuda nije dobro očišćena.   | Očistite posudu sukladno uputama.  |
|  | Osigurač kontrole temperature je možda pregorio, prouzročivši automatsko isključivanje aparata. | Obratite se svom dobavljaču Philipsovih uređaja ili servisnom centru kojeg je za to ovlastio Philips.  |

**Vrijeme pripreme i postavbe temperature**

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

Ako su instrukcije na pakiranju hrane drugačije od instrukcija u ovim tablicama, uvijek slijedite instrukcije sa pakiranja hrane.

**SVJEŽA ILI ODMRZNUTA HRANA**

| Temperatura | Vrsta namirnica                              | Preporučena količina za najbolji rezultat | Maksim. količina | Vrijeme prženja (u minutama)                                 |
|-------------|--|---|------------------|--|
| 150°C       | Gijve  | 6-8 komada                                |                  | 2-3  |
| 160°C       | Domaći prženi krumpirići*) 1. ciklus prženja | 650 g                                     | 1300 g           | 4-6<br>(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                                     | 1300 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  |

## 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        | 500 g                                      | 1000 g           | 5-6/7-8                      |
| 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 hoolduskeskuse või elukutselise elektrikuga poolt.
- Tagastage alati seade Philipsi volitatud hoolduskeskuse seadme remontimiseks või kontrollimiseks. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul kaotab seade garantiiremondi õiguse.
- Enne seadme esmakasutust peske fritteri osad korralikult puhtaks (vt pt IPuhastamine!). Enne fritteri täitmist õli või vedela frittimisrasvaga kontrollige, et kõik osad oleksid täielikult kuivad.
- Ärge mitte kunagi kastke seadme soojuselementi ega väliskesta, milles on seadme elektriosad, vette, ärge neid loputage veekraani all.
- 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 asuvas filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, fritterist eraldub kuuma auru.
- Hoidke seade laste käeulatuses eemal, eriti seadme töötamise ajal ning ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma.
- Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult kodus 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 tarklist sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175°C (et vähendada acrylamidi teket).

## Ülekuumenemiskaitse

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

- Kui fritter ikkagi tööle ei hakka, laske õlil või rasval jahtuda ning pöörduge Philipsi tootemüüja või Philipsi volitatud hoolduskeskuse poole.

## 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 frittimisrasvaga või sulatatud tahke rasvaga sisemise nõu ülemise tasemetähiseni (vt pt IÕli ja rasv tahke rasva kasutamisest) (joon 1).

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

## Õli ja rasv

### Ärge kunagi kasutage koos erinevaid õlisid ega frittimisrasvu!

Soovitame frittimisel eelistada rohkesti küllastumata rasvhappeid (nt 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 tahate kasutada tahket rasva, sulatage seda eelnevalt pannil madalal temperatuuril (joon 2).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei vigastaks kütteelementi.

## Seadme kasutamine

### Frittimine

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

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

**2** Vajutage sisse/välja lülitit ja lülitage fritter sisse (joon 4).  
Toitemärgutuli lülitis ja temeperatuurivalitsis sütib.

**3** Seadke temperatuurivalits nõutud temperatuurile (150- 190°C) (joon 5).

- Infot erinevate toiduainete frittimistemperatuuride kohta saate toiduainete pakendilt või kasutusjuhendi tabelist.
- Õli või rasv soojeneb vajaliku temperatuurini 10 kuni 15 minutiga.
- 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 frittimiskorvi käepidemest ja fikseerige see ülemisse asendisse (joon 6).

**5** Avage kaas vajutades kaanevastusnupule. Kaas avaneb automaatselt (joon 7).

**6** Eemaldage korv seadmest ja pange frititav toit frittimiskorvi.

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

|  | Kodused friikartulid | Külmutatud friikartulid |
|--|----------------------|-------------------------|
| Maks. toidukogus                                     | 1300 g               | 1000 g                  |
| Soovitavad kogused parima lõpptulemuse saavutamiseks | 650 g                | 500 g                   |

**7** Pange ettevaatlikult frittimiskorv fritterisse (joon 8).

Kontrollige, kas fittimiskorv on sisestatud õigesti.

**8** Sulgege kaas.

**9** Ainult HD6153 - seadke vastav frittimisaege (vt lõiku `Taimer` selles peatükis). Fritterit võite kasutada ka taimerit seadistamata.

**10** Vajutage korvi vabastusnuppu käepidemel ja laske see ettevaatlikult madalaimasse asendisse (joon 9).

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

### Taimer (ainult HD6153)

---

Taimer näitab frittimisaja lõppu, kuid EI lülita fritterit välja.

#### Taimeri seadistamine

**1** Vajutage tamerinuppu, et seadistada frittimisaeg minutites (joon 10). Seadistatud aeg ilmub displeile.

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

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

**3** Kui seadistatud aeg on väär, võite selle kustutada, vajutades taimerit 2 sekundit, sellest hetkest hakkab taimer aega tagurpidi lugema (kui aeg hakkab vilkuma). Hoidke nuppu all, kuni displeile ilmub 100l. Nüüd võite seadistada õige frittimisaja.

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

#### Pärast frittimist

---

**1** Tõstke korv käepidemest kõige kõrgemasse asendisse, s.o. nõrgumisasend (joon 11).

**2** Avage kaas.  
Hoiduge kuumast aurust ja võimalike õlipritsmete eest.

**3** Eemaldage ettevaatlikult korv fritterist.

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

**4** Lülitage fritter sisse/välja lülitiga välja. Toitemärgutuli lülitis kustub (joon 12).

**5** Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

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

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



## Puhastamine

Oodake, kuni õli või rasv on piisavalt jahtunud.

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

- 1** Vajutage kaane vabastusnuppu, et kaas lukustusest lahti tuleks. Seejärel võtke kaas seadmelt (joon 13).
- 2** Eemaldage korv fritterist.
- 3** Eemaldage veekandik (joon 14).
- 4** Tõstke külgevõtmatu sisenõu seadmest välja (joon 15).
- 5** Eemaldage õli või rasv ning hävitage see vajaduse korral.
  - ▶ Kõiki osi v.a. väliskesta, milles on elektriseadmed ja kütteelement, tohib pesta nõudepesumasina või kuuma veega, millesse on lisatud veidi pesemisvahendit.
- 6** Puhastage väliskesta niiske lapi (pesuvahendilahusega) ja/või majapidamispaaberiga.
- 7** Loputage osad puhta veega ning kuivatage korralikult ära.

## 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 frititate 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 ajalehepaaberisse. 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 16).
- 3** Tõstke fritterit ainult käepidemest.

## Nõuanded frittimiseks

Ülevaade valmistamisaegadest ja temperatuuriseadistustest 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 kasutamisyjuhendi lõpust või frititava toidu pakendilt. Kui vastav temperatuur puudub, valige 190°C.
- Laske toiduained õli või rasva sisse aeglaselt, kuna sügavkülmutatud toiduained võivad põhjustada kuuma õli või rasva pritsimist.

### Ebameeldivate lõhnade kõrvaldamine

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

- 1** Kuumutage õli või rasv temperatuurini 160°C.
- 2** Pange kaks õhukest leivatükki või mõned 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

Enne seadme kasutusest kõrvaldamist eemaldage taimerist aku (ainult HD6153).

- 1** Kasutage väikest kruvikeerajat, et taimeri paneeli eemaldada (joon 17).
- 2** Eemaldage patarei. Ärge visake patareid tavalise olmeprügi hulka, vaid viige vastavasse kogumispunkti.

## Garantii ja teenindus

Kui Te vajate informatsiooni või on Teil probleemid tekkinud, külastage Philips Web lehekülge [www.philips.com](http://www.philips.com) või võtke ühendus teie maa Philipsi hoolduskeskusega (lisainfot ja telefoninumbrid leiate garantiialongilt). 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 kröbe. | 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. Valige vastav temperatuur valitsiga.  |
|  | Korvis on liiga palju toitu.   | Ärge ületage ühel fritimiskorral 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. Pöörduge Philipsi toodete müüja või Philipsi volitatud hoolduskeskuse poole.                                     |
|  | Püsifilter on satureeritud.  | Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske nõudepesumasina.   |
| Fritterist tuleb tugevat ebameeldivat lõhna.                     | Õli või rasv ei ole enam värsked.  | Vahetage õli või rasv. Filtreerige korrapäraselt õli või rasva, siis säilib see kauem värskena.   |
|  | See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud fritimiseks.  | Kasutage ainult kõrgekvaliteetset õli või vedelat fritimisrasva. 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.   |
| Auru tuleb mujalt, mitte filtrist.                               | Tihendvõru, mis on kaane sisemuses, 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. |
|  | Fritimise ajal tilgub fritteri nurgast õli või rasva.  | Fritteris on liiga palju õli või rasva.   |
| Fritimise ajal tilgub fritteri nurgast õli või rasva.            | Toit sisaldab liiga palju vett.  | Kuivatage toit enne fritimist ja valmistage toitu vastavalt kasutusjuhendi näidustustele.   |
|  | Korvis on liiga palju toitu.   | Ärge ületage kasutusjuhendi tabelis antud ühekorraga frititavat toidukogust.  |
| Õli või rasv vahutab fritimise käigus tugevasti.                 | Toit sisaldab liiga palju vett.  | Enne fritimist kuivatage toitu.   |
|  | See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud fritimiseks.  | Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.   |
| Fritter ei tööta.  | Fritimisnõu ei ole korralikult puhtaks pestud.   | Peske nõu puhataks, nagu õpetatud juhendis.   |
|  | Temperatuurivalitsi kaitse on välja löödud ning ülekuumenemiskaitse on seadme välja lülitatud. | Pöörduge Philipsi toodetemüüja või Philipsi poolt volitatud hoolduskeskuse poole.   |

## Toidu valmistamise ajad ja temperatuuri seaded

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

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

## 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            | 650 g  | 1300 g           | 4-6 (kuni 175°C, kasutusjuhendi tabelis 2. frittimiskord) |
|             | Värske kala                           | 450 g  |                  | 5-7   |
| 170°C       | Kanakoivad                            | 3-5 tk   |                  | 12-15   |
|             | Köögiviljad (näit lillkapsas)         | 8-10 tk  |                  | 2-3   |
| 175°C       | Friikartulid* 2 frittimist            | 650 g  | 1300 g           | 5-8   |
|             | Krõpsud (väga õhukesed kartuliviilud) | 600 g  |                  | 3-4   |
| 180°C       | Hiiina kevadised rullid               | 2-3 tk   |                  | 6-7   |
|             | Kanapallid                            | 8-10 tk  |                  | 3-4   |
|             | Minisuupisted                         | 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   |

**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    | 500 g  | 1000 g           | 5-6/7-8      |
| 180°C       | Hiiina kevadised rullid    | 2-3 tk   |                  | 10-12        |
|             | Kanapallid                 | 8 tk   |                  | 4-5          |
|             | Minisuupisted              | 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, pārlicinieties, vai uz ierīces norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājās.
- ▶ Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla kontakrozetei.
- ▶ 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 tad garantija kļūs nederīga.
- ▶ Pirms lietojat ierīci pirmo reizi, notīriet taukvāres katla noņemamās detaļas (sk. nodaļu "Tīrīšana"). Pirms piepildāt taukvāres katlu ar eļļu vai šķidrājiem taukiem, raugieties, lai visas detaļas būtu pilnīgi sausas.
- ▶ Nekad neiegremdējiet pamatni, kurā atrodas elektriskās sastāvdaļas un sildelements, 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 blāodas 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 ēdīenu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačās! Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļu vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).

**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 vairs nedarbojas, ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist un vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.

**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 atdzisis.
- 2** Piepildiet taukvāres katlu ar eļļu, šķidrājiem taukiem vai kausētiem cietajiem taukiem līdz augšējai iezīmei blāodas iekšpusē (padomi cieto tauku izmantošanai sniegti nodaļā "Eļļa un tauki") (attēls 1).

|       | Eļļa/šķidrīie 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 šķidrās taukus, vēlams augu eļļu vai taukus ar augstu nepiesātināto taukskābju saturu.

Var lietot arī cepšanai paredzētos cietos taukus, bet tādā gadījumā nepieciešams ievērot īpašu 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 vēlaties lietot cietos taukus, vispirms izkausējiet tos uz lēnas uguns parastajā pannā (attēls 2).

Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu bļodu.

**Ierīces lietošana****Ēdiena gatavošana**

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

- 1** Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodalījuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (attēls 3).

Raugieties, lai elektro vadu nepieskaras ierīces karstajām detaļām.

- 2** Ieslēdziet taukvāres katlu, piespiežot slēdzi (attēls 4). Iedegas ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža signāllampīņa un temperatūras signāllampīņa.
- 3** Pagrieziet temperatūras regulatoru līdz vajadzīgās temperatūras iezīmei (150-190°C) (attēls 5).
  - Informāciju par to, kādu temperatūru izvēlēties, meklējiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs brošūras beigās.
  - Eļļa vai tauki tiek uzkaršēti līdz izvēlētajai temperatūrai 10 līdz 15 minūšu laikā.
  - Kamēr taukvāres katls uzkarst, signāllampīņa vairākas reizes iedegas un nodziest. Kad tā kādu laiku neiedegas, eļļa vai tauki ir sakarsuši līdz izvēlētajai temperatūrai.
  - Pēc katras ēdiena porcijas pagatavošanas iedegas temperatūras signāllampīņa. Pirms gatavojat nākamo ēdiena porciju, pagaidiet, līdz signāllampīņa kādu laiku ir nodzisis.
  - ▶ *Taukvāres katla uzkaršanas laikā grozu varat atstāt ierīcē.*

- 4** Paceliet rokturi, lai saslietu grozu tā augstākajā stāvoklī (attēls 6).

- 5** Atveriet vāku, piespiežot atbrīvošanas taustiņu. Vāks automātiski atveras (attēls 7).

- 6** Izņemiet grozu no taukvāres katla un ievietojiet grozā produktus.

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

|                      | <b>Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi</b> | <b>Saldēti kartupeļu salmiņi</b> |
|----------------------|---|----------------------------------|
| Maksimālais daudzums | 1300 g                                  | 1000 g                           |
| Ieteicamais daudzums | 650 g                                   | 500 g                            |

- 7** Uzmanīgi ielieciet grozu taukvāres katlā (attēls 8).

Pārlicinieties, ka grozs ir ievietots pareizi.



**8** Aizveriet vāku.

**9** Tikai modelim HD6153: noregulējiet vajadzīgo gatavošanas ilgumu (sk. šīs nodaļas apakšnodaļu "Taimers").

Taukvāres katlu var lietot, arī noregulējot taimeru.

**10** Piespiediet atbrīvošanas taustiņu, kas atrodas uz groza roktura, un uzmanīgi nolaidiet grozu tā vizuālajā stāvoklī (attēls 9).

- ▶ *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 HD6153)**

---

Taimers norāda gatavošanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ taukvāres katlu.

#### **Taimera noregulēšana**

**1** Piespiediet taimera taustiņu, lai izvēlētos gatavošanas ilgumu minūtēs (attēls 10).

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 11).

**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 ēdienu bļodā vai caurdurī, kurā ievietots taukus uzsūcošs papīrs, piemēram, virtuves papīra dvieļis.

**4** Izslēdziet taukvāres katlu ar ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi. Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža signāllampīņa nodziest (attēls 12).

**5** Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

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

- 1** Piespiediet vāka atbrīvošanas taustiņu, lai atvērtu vāku. Pēc tam izceliet vāku no ierīces (attēls 13).
- 2** Izņemiet grozu no taukvāres katla.
- 3** Noņemiet ūdens trauku (attēls 14).
- 4** Izceliet nepiedegošā pārklājuma bļodu no ierīces (attēls 15).
- 5** Ja nepieciešams, izlejiet eļļu vai taukus un atbrīvojieties no tiem.
- ▶ Visas detaļas, izņemot pamatni, kurā ir elektriskās sastāvdaļas un sildelements, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.
- 6** Ierīces pamatni tīriet ar mitru drānu (kas samitrināta kādā tīrīšanas līdzeklī) un/vai papīra dvieli.
- 7** Noskalojiet detaļas tīrā ūdenī un rūpīgi nosusiniet.

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

## **Atbrīvošanās no eļļas vai taukiem**

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

## Glabāšana

- 1 Novietojiet visas detaļas taukvāres katlā vai uz tā un aizveriet vāku.
- 2 Satiniet elektro vadu atpakaļ uzglabāšanas nodaļījumā un ievietojiet kontaktspraudni tā nostiprināšanai paredzētajā vietā (attēls 16).
- 3 Celiet taukvāres katlu aiz rokturiem.

## Padomi ēdiena gatavošanai

Informāciju par ēdiena gatavošanas ilgumu un temperatūru skatiet tabulās 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 jāvāra tikai vienu reizi, ievērojot norādījumus uz iesaiņojuma.

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

Lai to novērstu, rīkojieties šādi:

- pirms gatavošanas atkausējiet saldētus produktus līdz istabas temperatūrai, ja vien uz to iesaiņojuma nav norādīts citādi;
- uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, gatavojiet tikai pilnīgi sausus produktus;
- vienlaikus negatavojiet lielu daudzumu produktu (gatavošanas temperatūru un ilgumu sk. tabulā).
- izvēlieties 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 uzkarsējiet eļļu vai taukus līdz 160°C temperatūrai;
- 2 ielieciet eļļā divas plānas maizes šķēles vai dažus pētersīļa zariņus;
- 3 pagaidiet, līdz vairs neparādās burbuļi, un pēc tam ar lāpstiņu izņemiet maizi vai pētersīļus no taukvāres katla.

Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

### **Vides aizsardzība**

Pirms atbrīvojaties no ierīces, izņemiet taimera bateriju (tikai modelim HD6153).

- 1** Ar mazu plakano skrūvgriezi noņemiet taimeru (attēls I7).
- 2** Izņemiet bateriju. Neizmetiet bateriju kopā ar parastiem mājsaimniecības 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 tālruņa 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.   |
|   | Eļļa vai tauki pietiekami neuzkarst.   | Temperatūras regulatora drošinātājs var būt izdedzis, tādēļ automātiskā drošības sistēma ir izslēgusi ierīci. Lai nomaiņītu drošinātāju, vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.  |
| 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.   |
|   | Eļļa vai tauki vairs nav tīri.   | Nomainiet eļļu vai taukus. Regulāri izkāsiet eļļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.  |
|   | Eļļa vai tauki nav paredzēti ēdiena vārīšanai.   | Lietojiet kvalitatīvu, vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus. Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus.  |
| Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.                                      | Vāks nav cieši aizvērts.   | Pārbaudiet, vai vāks ir cieši aizvērts.   |
|   | Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.   | Noņemiet vāku un nomazgājiet vāku un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.   |
|   | Blīvredzens vāka iekšpusē ir netīrs vai nolietojies.   | Ja blīvredzens ir netīrs, nomazgājiet vāku karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis, vai trauku mazgājamā mašīnā. Ja blīvredzens ir nolietojies, vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā, lai nomaiņītu blīvredzenu. |
| 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 tabulā.  |
| Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.                           | Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.  | Pirms gatavošanas rūpīgi nosusiniet produktus.  |
|   | Eļļa vai tauki nav paredzēti vārīšanai.  | Nekad vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus. Lietojiet eļļu vai taukus, kuru sastāvā ir līdzeklis, kas mazina putu veidošanos.  |
|   | Blōda nav rūpīgi izmazgāta.  | Izmazgājiet blōdu, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.  |
| Taukvāres katls nedarbojas.   | Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, tādēļ drošības sistēma ir izslēgusi ierīci. | Vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.   |

**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.

**SVAIGA VAI ATKAUSETA PARTIKA**

| <b>Temperatūra</b> | <b>Pārtikas veids</b>                                   | <b>Ieteicamais daudzums</b> | <b>Maksimālais daudzums</b> | <b>Gatavošanas ilgums (minūtēs)</b>                              |
|--------------------|---|-----------------------------|-----------------------------|--|
| 150°C              | Sēnes   | 6-8 gabali                  |                             | 2-3  |
| 160°C              | Mājās gatavotu kartupeļu salmiņu* pirmā vārīšanas reize | 650 g                       | 1300 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                       | 1300 g                      | 5-8  |
|                    | Čipsi (ļoti plānas kartupeļu šķēles)                    | 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 (šķēles)                                      | 600 g                       |                             | 3-4  |
|                    | Gaļas/zivju bumbiņas                                    | 5 gabali                    |                             | 4-5  |

**SALDĒTA PARTIKA**

| <b>Temper atūra</b> | <b>Pārtikas veids</b>     | <b>Ieteicamais daudzums vislabākajam rezultātam</b> | <b>Maksimālais daudzums</b> | <b>Gatavošanas ilgums (minūtēs)</b> |
|---------------------|---------------------------|---|-----------------------------|-------------------------------------|
| 170°C               | Vista (stilbiņi)          | 3-4 gabali  |                             | 15-20                               |
|                     | Mazas kartupeļu pankūkas  | 4 gabali  |                             | 3-4                                 |
| 175°C               | Saldēti kartupeļu salmiņi | 500 g   | 1000 g                      | 5-6/7-8                             |
| 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                                 |
|                     | Gaļas/zivju bumbiņas      | 4 gabali  |                             | 6-7                                 |
| 190°C               | Gaļas/zivju bumbiņas      | 4 gabali  |                             | 6-7                                 |

**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 sausos.
- Niekada neįmerkite korpuso, kuriame yra elektrinės dalys ir kaitinimo elementai, į vandenį ir neskalkaukite jo po tekančiu vandeniu.
- 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 neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Maistą kepkite, kad jis taptų auksinės geltonos spalvos, o ne tamsios ar rudos spalvos ir pašalinkite sudegusius maisto likučius! Nekepkite maisto, turinčio daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdų produktų, aukštesnėje, nei 175°C temperatūroje (tam, kad būtų sumažinta akrylimido gamyba).

**Apsauginis išjungėjas**

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

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

**Pasiruošimas naudojimui**

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

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

|       | Aliejus/skysti riebalai | Kieti riebalai |
|-------|-------------------------|----------------|
| Min.  | 2,2 l                   | 1925 g         |
| Maks. | 2,5 l                   | 2200 g         |



## Aliejus ir riebalai

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

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

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

- 1** Jei naudojate naują taukų pokelį, ištirpinkite juos ant lėtos ugnies.
- 2** Atsargiai pilkite atšildytus taukus į skrudintuvę.
- 3** Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūroje.
- 4** Jei naudojate naują taukų pokelį, ištirpinkite juos ant lėtos ugnies (pav. 2). Būdami šakute, būkite atsargūs, kad nepažeistumėte vidinio indo paviršiaus.

## Aparato naudojimas

### Skrudinimas

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

- 1** Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į elektros lizdą (pav. 3). Įsitikinkite, ar laidas nesiliečia su karštomis aparato dalimis.
- 2** Įjunkite skrudintuvę įjungimo/išjungimo mygtuku (pav. 4). Įsžiėbs įjungimo lemputė ant įjungimo/išjungimo mygtuko ir temperatūros lemputė.
- 3** Temperatūros reguliatorių nustatykite ties reikiama temperatūra (150-190°C). (pav. 5).
  - Informaciją, kokią temperatūrą pasirinkti, rasite ant skrudinamo maisto pakuotės arba atitinkamoje lentelėje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.
  - Aliejus ar riebalai iki pasirinktos temperatūros įkais per 10-15 minučių.
  - Kol skrudintuvė kaista, temperatūros lemputė keletą kartų užges ir vėl užsidegs. Kai ji kuriam laikui užgęsta, aliejus ar riebalai pasiekia nustatytą temperatūrą.
  - Kai maisto porcija bus paskrudinta, temperatūros lemputė taip pat užsidegs. Jai užgęsus, kurį laiką palaukite, prieš pradėdami skrudinti sekančią porciją.
  - ▶ *Kol aliejus ar taukai kaista, krepšelį galite palikti skrudintuvėje.*
- 4** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį (pav. 6).
- 5** Dangtį pakelkite spausdami nuėmimo mygtuką. Dangtis atsidarys automatiškai (pav. 7).
- 6** Išimkite krepšelį iš skrudintuvės ir norimą skrudinti maistą sudėkite į krepšelį.
  - ▶ *Kad geriausiai iškeptumėte, mes patariame neviršyti maksimalaus, nurodyto žemiau, maisto kiekio.*

|  | Naminės skrudintos bulvytės | Šaldytos bulvytės |
|--|-----------------------------|-------------------|
| Didžiausias kiekis                             | 1300 g                      | 1000 g            |
| Rekomenduojamas kiekis geriausiems rezultatams | 650 g                       | 500 g             |

- 7** Atsargiai įleiskite krepšelį į skrudintuvę (pav. 8).

Patikrinkite, ar krepšelis buvo tinkamai įstatytas.

- 8** Uždenkite dangtelį.

**9** Tik HD6153 modeliams - nustatykite reikiamą skrudinimo laiką (žr. skirsnį "Laikmatis" šiame skyriuje).

Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

**10** Paspauskite krepšelio rankenos nuėmimo mygtuką ir atsargiai nuleiskite krepšelį į žemiausią padėtį (pav. 9).

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

### Laikmatis (tik HD6153 modeliams)

---

Laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet NEišjungia skrudintuvės.

#### Laiko nustatymas

**1** Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami nustatyti kepimo laiką minutėmis (pav. 10). 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 baigiasi, išgirsite garsinį signalą. Po 20 sekundžių pypsėjimas pasikartos. Pypsėjimą galite išjungti, paspausdami laikmačio mygtuką.

#### Po skrudinimo

---

**1** Pakelkite rankeną, norėdami iškelti krepšelį į aukščiausią padėtį, t.y. nuvarvėjimo padėtį (pav. 11).

**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** Skrudintuvę išjunkite, paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką. Įjungimo lemputė ant įjungimo/išjungimo mygtuko užges (pav. 12).

**5** Po naudojimo išjunkite aparatą.

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

- ▶ *Jei reguliariai nenaudojate skrudintuvės, mes patariame išimti atvėsusį aliejų ar skystus riebalus ir laikyti juos gerai uždarytuose buteliuose, geriau šaldytuve ar šaltoje vietoje. Į butelius aliejų ar riebalus pilkite pro smulkų sietelį, kad neliktų maisto dalelių. Prieš ištuštinami vidinį indą, nuimkite kepimo krepšelį.*

- ▶ Jei skrudinate su kietais riebalais, palaukite kol jie skrudintuvėje sukietės ir palikite juos ten (žiūrėkite skyrelio "Pasiruošimas naudojimui" skirsnį "Aliejus ir kieti riebalai").

## Valymas

Palaukite, kol aliejus ar riebalai pakankamai atvės.

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

- 1 Paspauskite dangčio atpalaidavimo auselę, tada nukelkite dangtį nuo aparato (pav. 13).
- 2 Išimkite krepšelį iš skrudintuvės.
- 3 Nuimkite vandens lovelį (pav. 14).
- 4 Iš aparato iškelkite nepritvirtintą vidinį dubenį (pav. 15).
- 5 Išpilkite aliejų arba riebalus ir, jei būtina, atsikratykite jais.
- ▶ Visos dalys, išskyrus korpusą su elektros komponentais ir kaitinimo elementu, gali būti plaunamos indų plovimo mašinoje ar karštame vandenyje su skystu indų plovikliu.
- 6 Korpusą valykite drėgna skepetaite (su trupučiu indų plovimo valiklio) ir/ar virtuviniu popieriumi.
- 7 Dalis praskalaukite švariu vandeniu ir atidžiai nuvalykite.

## Aliejaus ar riebalų pakeitimas

Kadangi aliejus ir riebalai gana greitai praranda savo geras savybes, aliejų ar riebalus keiskite reguliariai. Apie pakeitimą aiškina 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 plomasinius butelius. Panaudotus kietus riebalus galite išmesti, pirmiausiai sustingdę juos skrudintuvėje (išėmę krepšelį) po to mentele išgrandykite juos iš skrudintuvės ir suvyniokite į laikraštį. Butelį ar laikraštį galite išmesti į neperdirbamų atliekų konteinerį (ne į perdirbamų atliekų konteinerį) arba atsikratyti jais, remiantis jūsų šalyje galiojančiais įstatymais.

## Saugojimas

- 1 Sudėkite visas dalis į skrudintuvę ir uždenkite dangtį.
- 2 Suvyniokite laidą, įdėkite jį saugojimo skyrelį, o kištuką įstatykite į kištuko pritvirtinimo įpjovą (pav. 16).
- 3 Skrudintuvą pakelkite už rankenų.

## Skrudinimo patarimai

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

### Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pagaminsite taip:

- 1** Naudokite kietas bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis. Nuplaukite jas šaltu vandeniu. Tada skrudinant jos nekibs viena prie kitos.
  - ▶ *Lazdeles gerai nusausinkite.*
- 2** Skrudintas bulvytes kepkite du kartus: pirmą kartą 4 - 6 minutes 160°C temperatūroje, antrą kartą 5 - 8 minutes 175°C temperatūroje.
- 3** Naminės bulvytės sudėkite į dubenį ir pakratykite. Prieš skrudinant antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.

### Šaldytas maistas

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

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

Jei norite to išvengti:

- Geriausiai prieš skrudinant maistą dalinai jį atšildyti kambario temperatūroje, nebent kitaip nurodyta ant maisto, kurį skrudinsite, pakuotės.
- Atidžiai nukratykite kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens nuo ruošiamo skrudinti maisto, kol jis taps pakankamai sausas.
- Vienu metu neskrudinkite per daug šaldyto maisto (žr.tinkamą lentelę šiose naudojimo instrukcijose).
- Skrudinimo temperatūrą nustatykite taip, kaip nurodyta lentelėje šios instrukcijos pabaigoje arba ant skrudinamo maisto pakuotės. Jei tokių instrukcijų nėra, nustatykite 190°C temperatūrą.
- Švelniai įleiskite maistą į aliejų ar riebalus, kadangi dėl šaldyto maisto aliejus ar riebalai gali stipriai burbuliuoti.

### Nemalonių kvapų atsikratymas

Kai kurios maisto rūšys, ypač žuvis, gali aliejui ar riebalams suteikti nemalonių kvapą. Neutralizuojant aliejaus ar riebalų skonį:

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

Prieš atsikratydami aparatu, išimkite bateriją iš laikmačio (tik HD6153 modeliuose).

- 1** Laikmačio panelę nuimkite plokščio atsuktuvo pagalba (pav. 17).

- 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](http://www.philips.com) arba kreiptis į Philips klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei tokio centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavėją.

## Problemų sprendimas

| Problema  | Galima priežastis  | Sprendimas  |
|---|--|---|
| Iškeptas maistas nėra auksiniai rudos spalvos ir/ar nėra traškus. | Pasirinkta temperatūra yra per žema ir/ar maistas yra dar neiškepęs.                         | Ar pasirinktas paruošimo laikas ir/ar temperatūra yra teisingi, patikrinkite ant maisto pakuotės arba lentelėse, esančiose šių naudojimosi instrukcijos pabaigoje. Temperatūros reguliatorių nustatykite į reikalingos temperatūros padėtį. |
| LIETUVIŠKAI   | Krepšelyje yra per daug maisto.  | Negaminkite vienu metu didesnių, nei nurodyta šių naudojimo instrukcijų lentelėje, maisto kiekių.   |
| LIETUVIŠKAI   | Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.   | Gali perdegti temperatūros reguliavimo saugiklis ir automatinis saugiklis išjungs aparatą. Kreipkitės į Philips pardavėją ar Philips įgaliotą aptarnavimo centrą.   |
| 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.   |
| LIETUVIŠKAI   | Aliejus ar riebalai nėra švarūs.   | Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai prafiltruokite aliejų ar riebalus, kad jie išliktų ilgiau švieži.  |
| LIETUVIŠKAI   | 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.  |
| LIETUVIŠKAI   | Ilgalaikis antiriebalinis filtras yra užsikimšęs.  | Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su skystu valikliu arba indų plovimo mašinoje.   |
|   | Dangčio viduje esantis sandarinimo žiedas yra nešvarus arba susidėvėjęs.                     | Jei žiedas nešvarus, nuplaukite dangtį karštu vandeniu arba indų plovimo mašinoje. Jei žiedas susidėvėjęs, susisiekite su savo Philips pardavėju arba kreipkitės į Philips įgaliotą aptarnavimo centrą, kad pakeistų sandarinimo žiedą.     |
| 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.  |
|   | Maiatas yra per daug drėgnas.  | Prieš pradėdami kepti, kruopščiai nusausinkite maistą ir kepkite, laikantis šių naudojimosi instrukcijų.  |
|   | Kepimo krepšelyje yra per daug maisto.   | Negaminkite didesnio maisto kiekio, nei nurodyta šių naudojimo instrukcijų lentelėje.   |
| Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.              | 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 instrukcijoje.   |
| Skrudintuvė neveikia  | Galėjo perdegti temperatūros reguliavimo saugiklis ir automatinis saugiklis išjungė aparatą. | Kreipkitės į Philips pardavėją arba į autorizuotą Philips aptarnavimo centrą.   |

## Paruošimo laikas ir temperatūros nustatymai

Žemiau esančiose lentelėse yra informacija, kiek tam tikro maisto galite skrudinti vienu metu ir kokią skrudinimo temperatūrą bei laiką turėtumėte pasirinkti.

Jei nurodymai ant maisto pakuotės skiriasi nuo šiose lentelėse esančios informacijos, visuomet sekite ant pakuotės esančiais nurodymais.

## ŠVIEŽIAS ARBA 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*) 1 skrudinimo ciklas        | 650 g  | 1300 g             | 4-6 (nustatykite 175°C temperatūrą antram skrudinimo ciklui) |
|             | Šviežios bulvės                               | 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  | 1300 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/žuvies krocketai                        | 5 gabalėliai                                   |                    | 4-5  |

**SALDYTAS MAISTAS**

| Temper atūra | 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          | 500 g  | 1000 g             | 5-6/7-8                        |
| 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                            |



## Pomembno

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

- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- ▶ Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- ▶ Če je omrežni kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le Philips, 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.
- ▶ Ohišja, v katerem so električni elementi, nikoli ne namakajte v vodo, niti ga ne spirajte pod vodovodno pipo.
- ▶ Po uporabi aparata 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 proizvajanje akrilamidov).

## Varnostni izklop

Ta aparat je opremljen s funkcijo samodejnega izklopa, ki v primeru pregretja izklopi aparat. To se lahko zgodi, če v cvrtniku ni dovolj olja ali masti, ali če se v cvrtniku topijo kocke trde masti, ki preprečijo grelnemu elementu, da bi oddajal vročino.

- ▶ Če cvrtnik več ne deluje, počakajte, da se olje oz. mast v njem ohladi in se nato obrnite na Philipsovega trgovca ali servisni center.

## 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. 1).

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

## Olje in mast

### Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti!

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

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

- 1** Če želite uporabiti nove kocke strnjene masti, jih počasi stopite v običajni ponvi.
- 2** Stopljeno mast pazljivo vlijete v cvrtnik.
- 3** Shranite cvrtnik, s ponovno strnjeno mastjo v njem, na sobni temperaturi.
- 4** Če želite uporabiti nove kocke strnjene masti, jih počasi stopite v običajni ponvi (sl. 2). 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. 3).

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

- 2** Vključite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop (sl. 4).

Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop in temperaturna lučka zasvetita.

- 3** Nastavite temperaturni regulator na zahtevano temperaturo (150-190°C) (sl. 5).

- Za informacijo o pravilni izbiri temperature preverite podatek na embalaži hrane, ki jo boste cvrtili ali pa v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.
- Olje ali mast se bosta segrela do izbrane temperature v 10 do 15 minutah.
- Ko se cvrtnik segreva, se bo temperaturna lučka večkrat ugasnila in prižgala. Ko ugasne za dalj časa, je olje oz. mast doseglo/dosegla prej 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 ročko, da vzdignete košaro do njenega najvišjega položaja (sl. 6).

- 5** Odprite pokrov s pritiskom na sprostilni gumb. Pokrov se bo samodejno odprl (sl. 7).

- 6** Odstranite košaro iz cvrtnika. V košaro vstavite živila, ki jih boste cvrtili.

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

|  | Doma narejeni pomfri | Zamrznjen pomfri |
|--|----------------------|------------------|
| Maks. količina                             | 1 300 g              | 1 000 g          |
| Priporočena količina za najboljši rezultat | 650 g                | 500 g            |

- 7** Vstavite košaro pazljivo v cvrtnik (sl. 8).

Pazite, da bo košara vstavljena pravilno.

**8** Zaprite pokrov.

**9** Samo HD6153 - Nastavite potrebni čas za cvrtje (glej odsek "Časovnik" v tem poglavju). Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

**10** Pritisnite sprostilni gumb ročke košare in jo pazljivo spustite na njen najnižji položaj (sl. 9).

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

### Časovnik (samo HD6153)

---

Časovnik označuje konec časa cvrenja, vendar cvrtnika NE izklopi.

#### Nastavitev časovnika

**1** Pritisnite gumb časovnika za nastavitev časa cvrtja v minutah (sl. 10).

Nastavljeni čas se bo pokazal na prikazovalniku.

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

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

**3** Če nastavljeni čas ni pravilen, ga lahko zbrisete s 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. 11).

**2** Odprite pokrov.

Pazite na vročo paro in možno špricanje olja.

**3** Pazljivo odstranite košaro iz cvrtnika.

Če je potrebno, otesite 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. Kontrolna lučka v stikalu za vklop/izklop ugasne (sl. 12).

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

Čvrtnika ne premikajte, dokler se olje oz. mast v njem dovolj ne ohladi, kar traja približno 60 minut.

- ▶ *Če cvrtnika ne uporabljate redno, vam svetujemo, da olje oz. mast odstranite iz njega in ju shranite v dobro zaprti posodi, najbolje v hladilniku ali v hladnem prostoru. Olje oz. mast vlijte v posodo skozi gosto sito, ki bo zadržalo ostanke hrane. Preden izpraznete notranjo posodo cvrtnika, odstranite košaro za cvrtje.*

- ▶ Če se v cvrtniku nahaja trda mast, pustite, da se v njem zgosti in ga shranite z mastjo vred (glej poglavje "Priprava za uporabo", odstavek "Olje in mast").

### Čiščenje

Počakajte, da se olje oz. mast dovolj ohladi.

Za čiščenje aparata ne uporabljajte nobenih jedkih (tekočih) čistilnih sredstev ali materialov (npr. čistilnih gobic).

- 1** Pritisnite jeziček za sprostitev pokrova, da ga odklenete. Nato dvignite pokrov iz aparata (sl. 13).
  - 2** Odstranite košaro iz cvrtnika.
  - 3** Odstranite vodni pladenj (sl. 14).
  - 4** Dvignite notranjo posodo iz aparata (sl. 15).
  - 5** Odstranite olje oz. mast in ga/jo, če je potrebno, odvrzite.
- ▶ Vse dele razen ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelni element, lahko operete v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj tekočega detergenta.
- 6** Ohišje očistite z vlažno krpo (z nekaj tekočega detergenta) in/ali s servieto.
  - 7** Vse dele sperite s svežo vodo in jih temeljito posušite.

### 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 kuhanico 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 predal za shranjevanje kabla in vstavite vtič v utor za fiksiranje (sl. 16).

**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 otresite s hrane čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat (upoštevajte tabelo s časi priprav in temperaturami cvrtja).
- 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 kühlnico odstranite kruh ali peteršilj iz cvrtnika.

Olje ali mast bosta imela sedaj ponovno nevtralen okus.

### Okolje

Preden odvržete aparat, odstranite baterijo iz časovnika (samo HD6153).

**1** Za odstranitev plošče časovnika uporabite majhen izvijač s ploskim koncem (sl. 17).

**2** Odstranite baterijo. Ne odvrzite je skupaj z navadnimi gospodinjskimi odpadki, temveč na uradno zbirno mesto za tovrstne odpadke.

**Garancija in servis**

Če potrebujete servis ali informacijo, ali če imate z delovanjem aparata težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu [www.philips.com](http://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 gospodinjске aparate in aparate za osebno nego ([www.ntt.si](http://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 štridon 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.   | Lahko, da je pregorela temperaturna varovalka, ki je povzročila samodejni izklop aparata. Obrnite se na Philipsov pooblaščen servisni center.  |
| 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.   |
|  | Olje oz. 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.  |
| Para uhaja iz drugih mest, ne iz filtra.                   | Pokrov ni pravilno zaprt.   | Preverite, ali je pokrov pravilno zaprt.   |
|  | 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.  |
|  | V košari za cvrtje je preveč hrane.   | Ne cvrite naenkrat več hrane, kot je to navedeno v relevantni tabeli teh navodil za uporabo.   |
| Olje oz. mast se med cvrtjem močno peni.                   | Hrana vsebuje preveč tekočine.  | Pred cvrtjem hrano temeljito posušite.   |
|  | Vrsta olja ali masti, ki jo uporabljate, ni primerna za globoko ocvrto hrano.     | 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  | Morda je pregorela temperaturna varovalka in povzročila samodejni izklop aparata. | Obrnite se na trgovca, kjer ste aparat kupili ali na Philipsov pooblaščen servisni center.   |

**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.

**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                                      | 1300 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                                      | 1300 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  |
|             | Melancani (kolobarji)                 | 600 g                                      |                | 3-4  |
| 190°C       | Mesni/ribji kroketi                   | 5 kosov                                    |                | 4-5  |



**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             | 500 g                                      | 1000 g         | 5-6/7-8             |     |
| 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 захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.
- Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, иначе гаранцията Ви ще стане невалидна.
- Почистете старателно отделните части на фритюрника, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване"). Внимавайте всички части да са напълно изсъхнали, преди да налеете олио или друга течна мазнина във фритюрника.
- Никога не потапяйте корпуса, в който са разположени електрически части и нагревателният елемент, във вода, нито го изплаквайте под крана на чешмата.
- 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 отворите капака.
- Пазете уреда от достъп на деца. Не оставяйте захранващия 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).

**Предпазен прекъсвач**

Този уред е съоръжен с предпазен прекъсвач, който изключва уреда при прегряване. Това може да се случи, ако няма достатъчно мазнина във фритюрника или ако в него се топят парчета твърда мазнина, което може да попречи на нагревателният елемент да отдава топлината си.

- Ако фритюрникът повече не работи, оставете мазнината да се охлади и се обърнете към местния търговец на уреди на Philips или упълномощен от Philips сервиз.

**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** Налеете в сухия фритюрник олио, друга течна мазнина или разтопена твърда мазнина до горния знак за ниво отвътре във вътрешния съд (вж. раздел "Олио и други мазнини" за указания за начина на използване на твърда мазнина) (фиг. 1).

|       | Олио / Друг вид течна мазнина | Твърда мазнина |
|-------|-------------------------------|----------------|
| Мин.  | 2,2 л                         | 1925 г         |
| Макс. | 2,5 л                         | 2200 г         |

## Олио и други мазнини

### Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина!

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

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

- 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 искате да използвате нови парчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган (фиг. 2).

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

## Използване на уреда

### Пържене

Внимавайте: от филтъра в капака ще излиза гореща пара по време на пърженето.

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт (фиг. 3).

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

- 2** Включете фритюрника с помощта на ключа вкл./изкл (фиг. 4).

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

- 3** Нагласете температурния регулатор на желаната температура (150-190°C) (фиг. 5).

- За информация относно избора на температура проверете в опаковката на храната, която ще се пържи, или в таблицата в края на това ръководство за експлоатация.
- Мазнината ще се подгрее до избраната температура за 10 до 15 минути.
- Докато фритюрникът се нагрива, 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 нагрива мазнината.*

- 4** Вдигнете дръжката, за да преместите кошницата в най-високото ѝ положение (фиг. 6).

- 5** Отворете капака с натискане на бутона за отваряне. Капакът ще се отвори автоматично (фиг. 7).

**6** Извадете кошницата от фритюрника и сложете продуктите за пържене в нея.

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

|   | Пряно изпържени картофи | Пържени картофи от замразен полуфабрикат |
|---|-------------------------|--|
| Макс. количество                              | 1300 г                  | 1000 г                                   |
| Препоръчвано количество за най-добър резултат | 650 г                   | 500 г                                    |

**7** Сложете внимателно кошницата във фритюрника (фиг. 8).

Внимавайте кошницата да е пхната правилно.

**8** Затворете капака.**9** Само за HD6153 - Задайте желаното време за пържене (вж. раздел "Таймер" в тази глава).

Можете също да използвате фритюрника и без да настройвате таймера.

**10** Натиснете бутона за освобождаване на дръжката на кошницата и внимателно спуснете кошницата до най-долното ѝ положение (фиг. 9).

- ▶ *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 изпържаване извадете няколко пъти кошницата от мазнината по време на пърженето и раздрусайте леко съдържанието.*

## Таймер (само HD6153)

---

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

### Настройване на таймера

**1** Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути (фиг. 10).

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 зададеното време изтече, 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. 11).
- 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. Светлинният индикатор за включено електрозахранване на този ключ изгасва (фиг. 12).
- 5** Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Не местете фритюрника, докато олиото или мазнината не се охладят достатъчно, което отнема около 60 минути.

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

## Почистване

Изчакайте мазнината да се охлади достатъчно.

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

- 1** Натиснете езичето за освобождаване на капака, за да го отключите. След това извадете капака от уреда (фиг. 13).
- 2** Извадете кошницата от фритюрника.
- 3** Извадете тавичката за вода (фиг. 14).
- 4** Извадете незалепващия вътрешен съд от уреда (фиг. 15).
- 5** Отстранете олиото или другата мазнина и ги изхвърлете, ако трябва.
- 6** Всички части, с изключение на корпуса, в който има електрически компоненти и нагревателен елемент, могат да се мият в съдомиялна машина или в гореща вода с малко течен миеш препарат.
- 6** Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миеш препарат) и / или с кухненска хартия.
- 7** Изплакнете частите със сладка вода и ги изсушете напълно.

**Смяна на мазнината**

Тъй като мазнините губят доста бързо вкусовите си качества, би трябвало редовно да сменят мазнината. За да го направите, спазвайте следните указания.

Ако използвате фритюрника главно за приготвяне на пържени картофи и ако прецеждате мазнината след всяка употреба, можете да я използвате 10 до 12 пъти, преди да е необходимо да я сменят. Ако използвате фритюрника за приготвяне на храни, които са богати на протеини (като например месо или риба), трябва по-често да сменят мазнината.

- ▶ **Никога не използвайте 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. 16).
- 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 таблиците 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

Извадете батерията от таймера (само HD6153), преди да изхвърлите уреда.

- 1** Използвайте малка плоска отвертка, за да свалите таблото на таймера (фиг. 17).
- 2** Извадете батерията. Не изхвърляйте батерията заедно с обикновените битови отпадъци, а я предайте в пункт за събиране на специални отпадъци.

## Гаранция и сервизно обслужване

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

**Отстраняване на неизправности**

| <b>Проблем</b>   | <b>Възможна причина</b>  | <b>Решение</b>   |
|--|--|--|
| 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 края на това ръководство за експлоатация дали температурата и / или времето за приготвяне, които сте задали, са правилни. Нагласете температурния регулатор на правилната температура.                     |
|  | В кошницата има прекалено много продукти.  | Не пържете наведнъж по-голямо количество продукти от посоченото в съответната таблица в това ръководство за експлоатация.  |
|  | Мазнината не се нагорещява достатъчно.   | Може да е изгорял предпазителят на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз.   |
| Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.                                | Постоянният филтър за мазнини е задръстен.   | Свалете капака и почистете капака и филтъра в гореща вода с малко миещ 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 миещ 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 миещ 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.                 | Във фритюрника има прекалено много мазнина.  | Проверете дали мазнината във фритюрника не превишава знака за максимално ниво.   |
|  | Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.                                      | Подсушете старателно продуктите, преди да започнете да ги пържите и ги пържете съгласно указанията в това ръководство за експлоатация.   |
|  | В кошницата за пържене има прекалено много продукти.                                       | Не пържете наведнъж по-голямо количество продукти от посоченото в съответната таблица в това ръководство за експлоатация.  |
| Мазнината се разпенва силно по време на пържене.                           | Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.                                      | Подсушете старателно продуктите, преди да ги пържите.  |



| Проблем               | Възможна причина   | Решение  |
|-----------------------|--|--|
|                       | Използваният вид олио или друга мазнина не е подходящ за пържене на храна в дълбок съд.                                    | 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 | Може да е изгорял предпазителят на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. | Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз.                                |

### 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.

### 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 | 500 г   | 1000 г           | 5-6/7-8                   |
| 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                       |
|             | Крокети с месо / риба                     | 4 броя  |                  | 6-7                       |

**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 картофи*), I цикъл на пържене  | 650 г   | 1300 г           | 4-6<br>(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 картофи*), II цикъл на пържене | 650 г   | 1300 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  |
| 190°C       | Патладжани (резени)                             | 600 г   |                  | 3-4  |
|             | 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.
- ▶ Nikad ne uranjajte kućište u vodu, i nemojte ga ispirati pod mlazom slavine. Kućište sme da se čisti samo vlažnom krpom s nešto tečnosti za pranje sudova.
- ▶ 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).

**Zaštita od pregrevanja**

Uređaj je opremljen termalnom sigurnosnom sklopkom, koja isključuje uređaj u slučaju pregrevanja. Ovo se može desiti u slučaju da u fritezi nema dovoljno ulja ili masti, ili u slučaju da se u fritezi tope komadi masti u čvrstom stanju, što sprečava grejni element da stvorenu toplotu oslobodi dovoljno brzo.

- ▶ Ako friteza više ne radi, ostavite ulje ili mast da se ohladi i obratite se vašem Philips prodavcu ili ovlašćenom Philips-ovom servisu.

**Priprema za upotrebu**

- 1** Stavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu, van domašaja dece. Ako želite da stavite fritezu na šporet, vodite računa da su ringle na šporetu isključene i hladne.
- 2** Napunite suhu fritezu uljem, tečnom mašću ili istopljenom čvrstom mašću do najviše oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje posude (vidi deo \*Ulje i mast\*, za uputstvo kako upotrebiti mast u čvrstom stanju) (sl. 1).

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

**Ulje i mast****Nikad nemojte mešati različite vrste ulja ili masti!**

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

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

**1** Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri uobičajnom tiganju.

**2** Pažljivo sipajte istopljenu mast u fritezu.

**3** Odložite fritezu s ponovo stegnutom mašću na sobnoj temperaturi.

**4** Ako želite da upotrebite nove komade masti, polako ih istopite na slaboj vatri uobičajnom tiganju (sl. 2).

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

**Upotreba****Prženje**

**Budite oprezni: u toku pripremanja hrane iz filtera izlazi vrela para.**

**1** Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu (sl. 3).  
Vodite računa da kabl za napajanje ne dođe u dodir sa vrelim delovima uređaja.

**2** Uključite fritezu pomoću prekidača za uklj./isklj. (sl. 4).

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

**3** Podesite kontrolu temperature na potrebnu temperaturu (150-190°C) (sl. 5).

- Za informacije o tome koju temperaturu treba podesiti, proverite pakovanje namirnice koju ćete pržiti, ili tabelu pri kraju ovog uputstva za upotrebu.
- Ulje ili mast će se zagrejati do izabrane temperature za 10 do 15 minuta.
- U toku zagrevanja uređaja, lampica za temperaturu će se nekoliko puta upaliti i ugasiti. Kada oznaka ostane ugašena duže vreme, ulje ili mast dostigli su prethodno podešenu temperaturu.
- Kontrolna lampica takođe se pali kada je pripremanje završeno. Nakon što se lampica ugasi, sačekajte neko vreme pre prženja naredne količine.
- ▶ *Možete da ostavite korpu u fritezi dok se ulje ili mast zagreva.*

**4** Podignite ručicu da biste podigli korpu u najviši položaj (sl. 6).

**5** Otvorite poklopac pritiskom na taster za oslobađanje. Poklopac će se automatski otvoriti (sl. 7).

**6** Izvadite korpu iz friteze i u korpu stavite hranu koju želite da pržite.

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

|   | <b>Domaći pomfrit</b> | <b>Zamrznuti pomfrit</b> |
|---|-----------------------|--------------------------|
| Maks. količina                            | 1300 g                | 1000 g                   |
| Preporučena količina za najbolji rezultat | 650 g                 | 500 g                    |

**7 Pažljivo stavite korpu u fritezu (sl. 8).**

Proverite da li je korpa stavljena ispravno.

**8 Zatvorite poklopac.****9 Samo HD6153 - Podesite potrebno vreme prženja (vidi deo 'Tajmer' u ovom poglavlju).**

Fritezu možete koristiti i bez podešavanja tajmera.

**10 Pritisnite dugme za oslobađanje na ručici korpe i pažljivo spustite korpu u najniži položaj (sl. 9).**

- ▶ *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 HD6153)**


---

Tajmer označava kraj prženja, ali NE isključuje fritezu.

**Podešavanje tajmera****1 Pritisnite taster tajmera da podesite vreme prženja u minutima (sl. 10).**

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 odbroavanje (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 prekinuti zvučni signal pritiskom na dugme tajmera.**


---

**Posle prženja**


---

**1 Podignite ručicu da podignete korpu u najviši položaj, tj. položaj za ocedivanje (sl. 11).****2 Otvorite poklopac.**

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.. Svetlo u prekidaču će se ugasiti (sl. 12).****5 Nakon upotrebe isključite uređaj iz utičnice.**

**Nemojte da pomerate fritezu sve dok se ulje ili mast ne ohladi dovoljno, što traje približno 60 minuta.**

- ▶ *Ukoliko fritezu ne upotrebljavate redovno, savetujemo da ulje ili tečnu mast nakon hladjenja čuvate u dobro zatvorenim bocama, najbolje u frižideru ili na hladnom mestu. Boce napunite tako što ćete ulje ili mast sipati kroz fino sito, kako biste uklonili čestice hrane. Pre pražnjenja unutrašnje posude, uklonite žičanu posudu.*
- ▶ *Ako se u fritezi nalazi čvrsta mast, ostavite mast da očvrсне u fritezi i odložite je zajedno s mašću (vidi poglavlje 'Priprema za upotrebu', deo 'Ulje i mast').*

## Održavanje

**Čekajte dok se ulje ili mast ohladi dovoljno.**

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

- 1** Da biste otvorili poklopac, pritisnite taster za oslobađanje. Zatim podignite poklopac iz uređaja (sl. 13).
  - 2** Izvadite korpu iz friteze.
  - 3** Uklonite posudu za sakupljanje vode (sl. 14).
  - 4** Izvadite unutrašnju posudu iz uređaja (sl. 15).
  - 5** Uklonite ulje ili mast i bacite ga, ako je potrebno.
- ▶ Svi delovi osim kućišta, koje sadrži električne komponente i grejni element, mogu da se peru u mašini za sudove ili u vreloj vodi sa nešto tečnosti za pranje.
- 6** Čistite kućište vlažnom krpom (uz nešto malo tečnosti za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.
  - 7** Isperite delove čistom vodom, i temeljno ih osušite.

## 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. I 6).
- 3** Podignite fritezu držeći ručice.

## Saveti za prženje

Za pregled vremena pripremanja i podešavanja temperature, 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 unonite 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 koja je navedena u tabelama na kraju ovog uputstva za upotrebu ili na ambalaži namirnice za prženje. Ako tu nema uputstva, izaberite temperaturu od 190°C.
- Vrlo lagano spuštajte namirnice u ulje ili mast, jer zamrznuta hrana može izazvati opasno prskanje vrućeg ulja ili masti.

### Uklanjanje neželjene arome

Odredjeni tipovi namirnica, naročito riba, mogu ulju ili masti dati neprijatnu aromu. Kako biste neutralisali aromu ulja ili masti:

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

Ulje ili mast će ponovo imati neutralnu aromu.

### **Zaštita okoline**

Uklonite bateriju tajmera (samo HD6153) pre nego što bacite uređaj.

- 1** Za uklanjanje panela tajmera upotrebite mali šrafciğer (sl. 17).
- 2** Izvadite bateriju. Nemojte je bacati sa normalnim otpadom iz domaćinstva, već je predajte na zvaničnom mestu prikupljanja.

### **Garancija i servis**

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi [www.philips.com](http://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   |
|---|---|---|
| Ispržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.     | Izabrali ste suviše nisku temperaturu, i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.                         | Pogledajte pakovanje hrane ili tabelu u ovom uputstvu kako biste proverili da li ste izabrali odgovarajuću temperaturu i/ili vreme pripremanja. Podesite regulator na odgovarajuću temperaturu.   |
|   | U korpi je previše hrane.   | Ne pripremajte odjednom veću količinu hrane od one pomenute u odgovarajućoj tabeli ovog uputstva za upotrebu.   |
|   | Ulje ili mast se ne zagreje dovoljno.   | Osigurač kontrole temperature je možda pregoreo, i sigurnosna sklopka je isključila uređaj. Obratite se vašem prodavcu, ili ovlašćenom servisnom centru, koji će vam zameniti osigurač.   |
| Iz friteze se širi jak neprijatan miris.                      | 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 prljav ili istrošen.                                | Ako je prsten prljav, 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. |
| U toku prženja, ulje ili mast se preliva preko ivice friteze. | U fritezi je previše ulja ili masti.  | Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalni nivo.  |
|   | Hrana sadrži suviše vlage.  | Temeljito osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a to činite u skladu s ovim uputstvima za upotrebu.  |
|   | U korpi za prženje se nalazi previše hrane.   | Ne pripremajte odjednom veću količinu hrane od one pomenute u odgovarajućoj tabeli ovog uputstva za upotrebu.   |
| Ulje ili mast jako peni tokom prženja.                        | Hrana sadrži suviše vlage.  | Temeljito osušite hranu pre prženja.  |
|   | Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.                                   | 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.  | Možda je reagovao osigurač kontrole temperature, zbog čega je zaštita od prgevanja isključila uređaj. | Obratite se vašem Philips prodavcu ili ovlašćenom servisnom centru.   |

**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.

**SVEŽA ILI ODMRZNUTA HRANA**

| Temperatura | Vrsta hrane                            | Preporučena količina 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                                     | 1300 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                                     | 1300 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 |

**ZAMRZNUTA HRANA**

| Temperatura | Vrsta hrane                | Preporučena količina za najbolji rezultat | Maks. količina | Vreme prženja (minuti) |
|-------------|----------------------------|---|----------------|------------------------|
| 170°C       | Piletina (štapíci)         | 3-4 komada                                |                | 15-20                  |
|             | Mini palačinke od krompira | 4 komada                                  |                | 3-4                    |
| 175°C       | Zamrznuti pomfrit          | 500 g                                     | 1000 g         | 5-6/7-8                |
| 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                    |





