

PHILIPS

HD 6134



PHILIPS

English**Page 4**

- Keep pages 3 and 74 open when reading these operating instructions.

Język polski**Strona 9**

- Proszę przeczytać instrukcję obsługi podaną na stronach 3 i 74.

Русский**Страница 15**

- Смотрите при чтении настоящей инструкции стр. 3 и 74.

Česky**Strana 21**

- Vyhledejte na stranách 3 a 74 a čtěte návod k použití.

Slovensky**Strana 26**

- Vyhládajte na stranách 3 a 74 a čítajte návod k použitiu.

Magyar**31. oldal**

- A használati utasítás olvasása közben laponnan a 3. és a 74. oldalra.

Eesti**Lehekülg 36**

- Kasutusjuhendit lugedes hoidke lahti leheküljed 3 ja 74.

Latviski**41. lappuse**

- Kad lasiet lietošanas pamācību, ielūkojieties 3. un 74. lappusē.

Lietuviškai**Puslapis 46**

- Skaitydami šias prietaisų naudojimo instrukcijas, prieš save turėkite atverstus 3-ą ir 74 puslapius.

Український**Стор. 51**

- Під час читання цієї інструкції з експлуатації тримайте відкритими стор. 3 та 74.

Hrvatski**Stranica 57**

- Stranicu 3 i 74 držite otvorenima tijekom čitanja ovih uputa za uporabu.

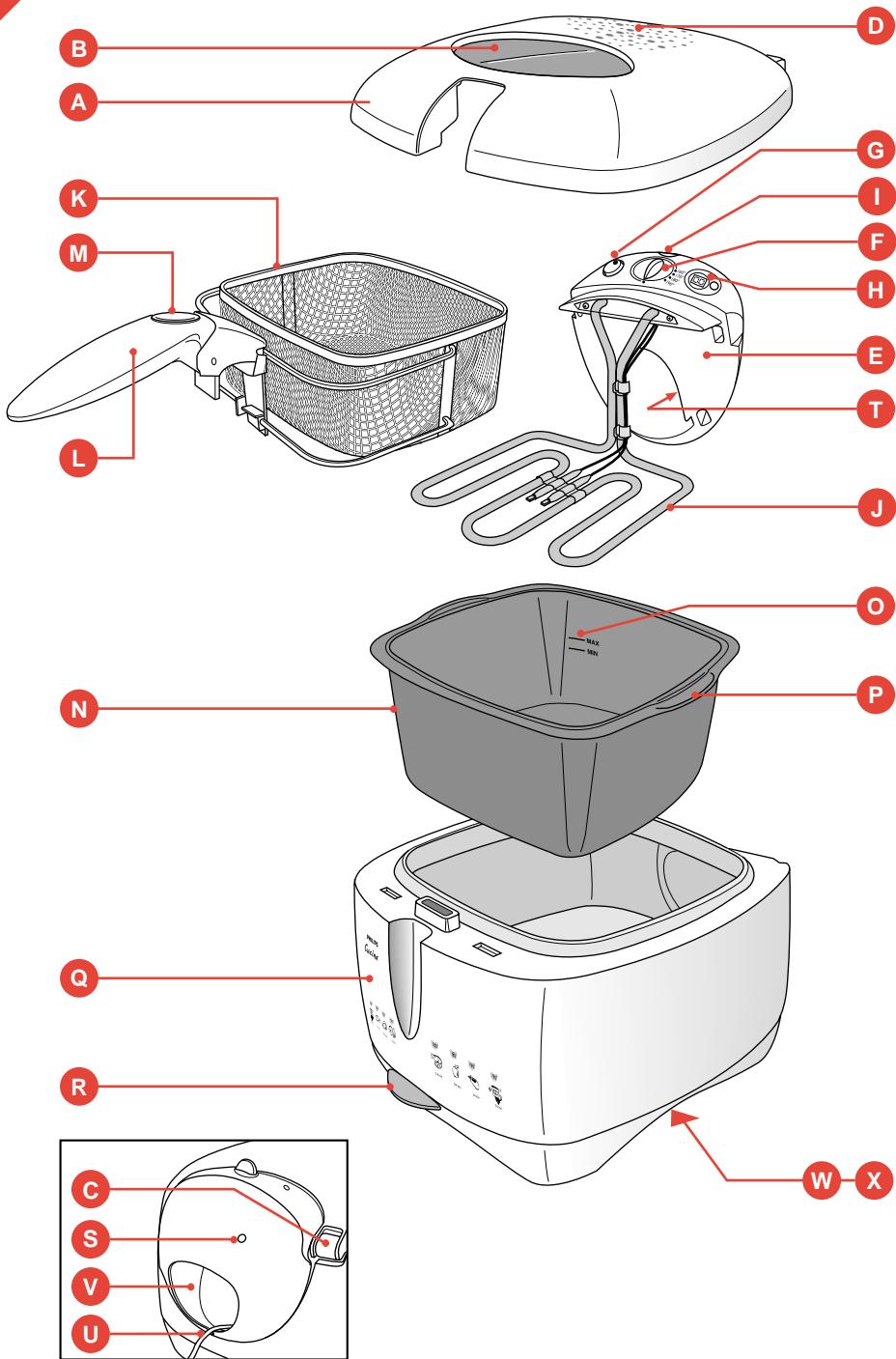
Slovenščina**Stran 62**

- Ob branju teh navodil za uporabo imejte odprt strani 3 in 74.

România**Pagina 68**

- Înțeți manualul deschis la paginile 3 și 74 cind citiți aceste instrucțiuni de operare.





Important

- Read the instructions for use and look at the illustrations before you start using the appliance.
- Check if the voltage indicated on the type plate of the fryer corresponds to the mains voltage in your home.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the appliance for the first time (see 'Cleaning').
- Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse these parts under the tap.
- Make sure all parts are completely dry before you fill the fryer with oil or liquid fat.
- We advise you to use frying oil or liquid frying fat. You can also use solid frying fat, but in that case you will have to take extra precautions to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating (see 'Using solid fat' and 'Tips').
- Do not switch the appliance on until you have filled it with oil or liquid fat.
- Only use types of oil or fat that contain an antifoam agent and that are suitable for deep frying. You can find this information on the package or label.
- Make sure the fryer is always filled to a level between the two indication marks on the inside of the inner pot. Always check the oil or fat level before you switch the appliance on.
- A thermal safety cut-out will switch the appliance off if it overheats (see 'Safety').
- In these instructions for use you will find the maximum amounts of food to be fried at one time. Do not exceed these amounts (see 'Table')
- 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 when you use it and do not let the mains cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance is standing.
- After you have used the appliance, set the temperature control to the lowest setting (turn it completely to the left). Remove the plug from the wall socket and let the oil or fat cool down. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- If parts of this appliance are damaged, they may only be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, since repair requires special tools and/or parts.
- Save these instructions for use for future reference.

General description (fig. 1)

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| A Lid | P Handgrips inner pot |
| B Viewing window | Q Housing (cool wall) |
| C Hinge | R Lid release button |
| D Permanent anti-grease filter | S Opening with 'reset' button |
| E Detachable control panel | T Safety switch |
| F Temperature control | U Cord |
| G On/off switch with 'power-on' light | V Cord storage compartment |
| H Timer | W Type plate |
| I Pilot light of thermostat | X Carrying handles |
| J Heating element | |
| K Frying basket | |
| L Handle of frying basket | |
| M Release button of handle | |
| N Removable inner pot | |
| O Oil/fat level indication marks | |

Safety

Thermal safety cut-out

The appliance has been equipped with a thermal safety cut-out that switches the appliance off if it overheats. This may happen if there is no oil or fat or 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 the heat produced quickly enough.

Take the following measures when the thermal safety cut-out has switched the appliance off:

- Let the oil or fat cool down;
 - Carefully press the 'reset' button at the back of the control panel with a small screwdriver (fig. 2).
- Now the appliance is ready to be used again.

Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been inserted correctly ('Click' (fig. 3)).

Auto shut-off

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



Cool zone

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

Using solid fat

We advise you to use frying oil or liquid frying fat in this appliance. You can also use solid frying fat, but if you do, you have to take the following precautions to prevent spattering of fat and overheating of the appliance:

Use 3 kg of fat.

- If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.

- Pour the melted fat carefully into the fryer.
- Put the plug in the wall socket and switch the fryer on (see 'Frying').
- Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature. If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 4). Be careful not to damage the heating element while doing so.

Before frying

- Clean the separate parts of the fryer thoroughly before you use the fryer for the first time (see 'Cleaning').
- Put the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If you want to place the fryer on top of the cooker, underneath the extractor hood, first check if the rings of the cooker have been turned off.
- Take the entire cord from the cord storage compartment (fig. 5).
- Fill the dry and empty fryer with oil, liquid fat or melted solid fat (see 'Using solid fat' and 'Tips') to the top indication mark on the inner pot: 3.5 litres (fig. 6).
- **Never mix two different kinds of oil or fat!**
- Put the plug in the wall socket.
- Make sure the cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.

Frying

- Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 7). The power-on light in the switch and the pilot light of the thermostat will go on (fig. 8).
- Set the temperature control to the required temperature (fig. 9). For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the tables in these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the right temperature in 10 to 15 minutes.
- While the appliance is heating up, the pilot light of the thermostat will come on and go out a number of times. The pilot light will continue to burn as long as the heating element is heating up. If the light stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
- The same procedure applies if you want to fry a number of batches in a row, so wait until the pilot light has been out for some time before you start frying the next batch.
- If you are using oil or liquid fat, you can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up. Of course you can also leave the basket in the fryer if the fryer contains fat that has solidified around

the basket.

- Open the lid by pressing the release button (fig. 10). The lid will open automatically.
- Lift the handle to raise the basket to its highest position (Click!) (fig. 11). Now you can remove the basket from the fryer (fig. 12).
- Put the food to be fried in the basket.
- **Never exceed the maximum amounts of food to be fried at one time as indicated in these instructions for use (see 'Table').**
- Carefully place the basket in the fryer. Make sure the basket has been properly inserted (fig. 13).
- Close the lid.
- Set the required frying time (see 'Timer'). You can also use the fryer without setting the timer.
- Press the release button of the handle and press down the handle to lower the basket to its lowest position, the 'frying position' (fig. 14).
- To obtain a uniform golden frying result, lift the basket out of the oil or fat a few times and carefully shake the contents.

- **Be careful of the hot steam that emerges from the appliance when you open the lid.**

Timer

Press the timer button to set the required frying time in minutes (fig. 15). If you keep the button pressed in, you can put the minutes forward quickly. The maximum time that can be set is 99 minutes. A few seconds after you have set the timer it will start counting down the time. While the timer is active, the remaining time will blink on the display. The last minute is displayed in seconds. When the preset time has elapsed, you will hear an audible signal (a few beeps). After 20 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the button again (fig. 15).

Caution: the timer indicates the end of the cooking time but does not switch the fryer off.

To replace the battery of the timer, please contact the Philips Service Centre.

After frying

- Lift the handle to raise the basket to its highest position, the 'draining position' ('Click') (fig. 16).
- Open the lid.
- Lift the frying basket carefully out of the fryer and, if necessary, shake it 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.
- Switch the fryer off by means of the on/off switch.

The pilot light in the on/off switch will go out.

- Remove the plug from the wall socket.
- If you do not use the fryer regularly, it is best to store the oil or liquid fat in well-closed bottles, preferably in the fridge or in a cool place, after it has cooled down. Fill the bottles by pouring the oil or fat through a fine sieve to remove food particles. To empty the fryer, remove the lid, the frying basket and the control panel with the heating element, lift the inner pot from the housing of the fryer and pour out the oil or fat (see 'Cleaning').
- If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat still in it (see 'Using solid fat').

Cleaning

- Unplug the appliance.
- Wait until the oil or fat has cooled down before you start cleaning the appliance. Solid fat should not have solidified yet.
- Remove the lid (fig. 17), the frying basket (fig. 18) and the control panel with the heating element (fig. 19).
- Put the control panel with the heating element in a safe, dry place.
- **Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse these parts under the tap!**
If necessary, clean these parts with a moist cloth and/or kitchen paper.
- Lift the inner pot out of the appliance (fig. 20), remove the oil or fat (fig. 21) and dispose of it (see 'Environment').
- Clean the lid, the frying basket and the inner pot in hot soapy water or in the dishwasher and dry them properly.
- Do not use caustic or abrasive cleaning agents or materials such as washing soda, scouring liquid or powder or scouring pads to clean the inner pot. Clean the housing of the fryer with a moist cloth with some washing up liquid and/or kitchen paper.
- Roll up the cord, put it back into the cord storage compartment and insert the plug in the special recess (fig. 22).
- Reassemble the parts of the fryer (in the following order: inner pot, control panel with heating element, lid, frying basket). Make sure you insert the inner pot correctly into the fryer (fig. 23).
- Store the fryer with the lid closed. In this way the inside of the fryer will remain clean and free from dust.

Permanent filter

This fryer has been equipped with a permanent filter. To guarantee optimal functioning of the appliance, the metal filter should be cleaned regularly.

- Clean the lid of the fryer in hot soapy water or in the dishwasher every time you have used the fryer.
- For thorough cleaning: undo the screws on the inside of the lid (fig. 24) and remove the filter (fig. 25).

Let the filter dry properly before you put it back into the lid and before you start using the appliance.

Tips

Home-made French fries

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

- Preferably use firm potatoes.
- Cut the potatoes into thick slices and then into sticks. Rinse the sticks with cold water; this will prevent them from sticking to each other during frying.
- Dry the sticks thoroughly.
- Always fry home-made French fries twice:
- the first time for 4-6 minutes at 160°;
- the second time for 2-4 minutes at 190 °C.
- For a uniform golden result, lift the basket out of the fryer a few times during the second frying period and give the fries a shake.
- Frozen fries have already been precooked, so you will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package.

Frozen food

Food from the freezer (-16 to -18°C) will cool the oil or fat considerably when it is immersed in it.

Because it does not sear right away, the food may absorb too much oil or fat.

Take the following measures to prevent this:

- Do not fry too large amounts of food at one time (see 'Table').
- Heat the oil for at least 15 minutes before you lower a batch of food into it.
- Set the temperature control to the setting indicated in the table in these instructions or on the package of the food to be fried. If there are no instructions for the food you want to fry, select a temperature of 190°C.
- Preferably allow frozen food to defrost at least partly at room temperature before you fry it. Shake as much ice and water as possible off the food before you put it into the fryer.
- 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, may lose some juice when they are being fried. The juices thus ending up in the oil or fat may affect the smell and taste of food that is subsequently fried in the same oil or fat. To neutralise the taste of the oil or fat, do the following:

- Heat the fryer to 160°C and put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil or fat. Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula. The taste of the oil or fat will now be neutral again.

A healthy diet

Specialists in the field of healthy food and drink advise the use of vegetable oils and fats that contain unsaturated fatty acids (such as linoleic acid).

However, these oils and fats lose their favourable properties more quickly than other oils and fats, so you will have to change them more often.

- Change the oil or fat regularly. If you mainly use the fryer to prepare French fries and if you sieve the oil or fat after every use, you can re-use the oil or fat 10 to 12 times.
- However, do not use it longer than six months and always follow the instructions on the package.
- As a rule, oil or fat keeps less long if you fry food that is rich in proteins, such as meat and fish.
- Do not add fresh oil or fat to used oil or fat.
- Change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, when it has a strong taste or smell or when it turns dark and/or syrupy.

Environment

It is best to dispose of used oil or liquid fat by pouring it back into its original plastic bottle with locking cap. You can dispose of solid fat by letting it solidify and then scooping it out of the fryer by means of a spatula and wrapping it in a newspaper.

Put the bottles of oil or the newspaper in the container for non-compostable waste or dispose of them in accordance with the regulations in your country.

Table

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

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

Table

Temperature	Type of food	Maximum amount at one time		Frying time (minutes)	
		Fresh	Frozen	Fresh or partly defrosted	Frozen
160 °C	Home-made French fries*) (first frying cycle)	600 grams	-	4-6	-
	Fresh fish	450 grams	-	5-7	-
170 °C	Chicken (drumsticks)	3-5 pieces	3-4 pieces	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5 pieces	3 pieces	4-5	6-7
	Mini potato pancakes	-	3 pieces	-	3-4
	Vegetable fritters (mushroom, cauliflower)	8-10 pieces	-	2-3	-
180 °C	Chinese spring rolls	2-3 pieces	2 pieces	6-7	10-12
	Chicken nuggets	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Mini snacks	8-10 pieces	6 pieces	3-4	4-5
	Meatballs	6-8 pieces	6 pieces	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Mussels	12-15 pieces	12 pieces	2-3	3-4
	Squid rings in batter	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Fish (pieces) in batter	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Prawns	8-10 pieces	8 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	-	3-4	-
190 °C	Home-made French fries*) (2nd frying cycle)	600 gram	-	3-4	-
	Frozen French fries	-	450 gram	-	5-6
	Crisps (very thin potato slices)	600 gram	450 gram	3-4	5-6
	Aubergine (slices)	600 gram	-	3-4	-
	Potato croquettes	5 pieces	4 pieces	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5 pieces	4 pieces	4-5	6-7
	Doughnuts	3-4 pieces	-	5-6	-
	Camembert (breadcrumbs)	2-4 pieces	-	2-3	-
	Escalope with ham and cheese	2 pieces	-	4-5	-
	Wiener Schnitzel	2 pieces	-	3-4	-

*) For the preparation of home-made French fries, see "Tips".

WAŻNE

- Przed pierwszym użyciem frytownicy dokładnie przeczytaj instrukcję i zapoznaj się z ilustracjami.
- Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej frytownicy jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej w Twoim domu.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie umyj ruchome części frytownicy (patrz „Mycie”).
- Nie zanurzaj panelu kontrolnego wraz z elementem grzejnym w wodzie ani nie spłukuj tych części pod bieżącą wodą.
- Wszystkie części muszą być zupełnie suche, zanim Frytownica zostanie wypełniona olejem lub tłuszczem.
- Na ogół zaleca się używanie tłuszcza płynnego lub oleju do smażenia. Można także użyć tłuszcza w postaci stałej. Wtedy jednak należy zachować szczególną ostrożność, aby zapobiec pryskaniu tłuszcza podczas roztopiania oraz przegrzaniu się elementów grzejnych. (Patrz fragment pod tytułem: „Smażenie na tłusczu w postaci stałej” oraz „Porady”).
- Nie włączaj frytownicy przed napełnieniem jej olejem lub rozpuszczonym tłuszczyem.
- Używaj wyłącznie tłuszczy i olejów zawierających składnik zapobiegający pienieniu się i zalecanych do głębokiego smażenia. Taka informację można znaleźć na opakowaniu lub etykietce produktu.
- Napełnij frytownice tak, by poziom oleju, ewentualnie tłuszcza, znajdował się między dwoma oznakowaniami „MIN” a „MAX” na wewnętrznej ścianie wewnętrznego naczynia.
- Przed smażeniem należy sprawdzić, czy we frytownicy znajduje się wystarczająca ilość tłuszcza lub oleju.
- Termostat bezpieczeństwa wyłączy urządzenie w przypadku jego przegrzania (patrz „Bezpieczeństwo”).
- W niniejszej instrukcji znajdziesz maksymalne objętości smażonych jednorazowo potraw. Nie przekraczaj określonych w tabeli maksymalnych ilości (patrz „Tabela”).
- Podczas smażenia przez filtr w pokrywie uchodzi gorąca para. Chroń ręce i twarz przed oparzeniem.
Uważaj także na parę w trakcie otwierania pokrywy.
- Trzymaj włączone urządzenie z daleka od dzieci. Przewód elektryczny nie powinien zwisać poza powierzchnię stołu lub szafki, na której stoi Frytownica.
- Po zakończeniu smażenia ustaw regulator temperatury na najniższą pozycję (przekrój do oporu w lewo).
Wyciągnij wtyczkę z gniazdka ściannego i odczekaj aż tłuszcz lub olej wystygnie. Nie przenoś urządzenia, dopóki nie wystygnie.
- Jeśli jakaś część urządzenia jest uszkodzona, można ją wymienić wyłącznie w punkcie usługiowym firmy Philips, gdyż do tego celu potrzebne będą specjalne narzędzia lub części zamienne.
- Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

OPIS OGÓLNY (rys. I)

- A pokrywa
- B okienko
- C zawiąz
- D stały filtr przeciw osadzaniu się tłuszczy
- E zdejmowany panel kontrolny
- F regulator temperatury
- G włącznik z lampką kontrolną
- H timer (zegar)
- I lampka kontrolna termostatu
- J element grzejny

- K koszyk do smażenia
- L uchwyt koszyka
- M przycisk zwalniający uchwyt koszyka
- N wyjmowany koszyk wewnętrzny
- O oznakowanie poziomu oleju bądź tłuszczy
- P uchwyty koszyka wewnętrznego
- Q obudowa (nie nagzewająca się ścianka)
- R przycisk zwalniający blokadę pokrywy
- S otwór z przyciskiem do ponownego włączania urządzenia
- T łączniki zabezpieczenia elektrycznego

- przewód zasilający
- schowek na przewód zasilający
- tabliczka znamionowa
- uchwyty ułatwiające przeniesienie frytownicy

Bezpieczeństwo

Termmostat bezpieczeństwa

Urządzenie zostało wyposażone w termostat bezpieczeństwa, który wyłączy urządzenie w chwili, gdy zacznie się ono przegrzewać.

Może się tak wydarzyć, jeśli we frytownicy nie ma w ogóle lub jest za mało oleju lub przy próbie rozpuszczania kawałków tłuszcza we frytownicy. W takich przypadkach bowiem powstająca dość szybko wysoka temperatura nie może się odpowiednio szybko rozchodzić.

Jeśli termostat bezpieczeństwa wyłączy urządzenie:

- Odczekaj, aż Frytownica ostygnie.
- Za pomocą małego śrubokręta delikatnie wcisnij przycisk do ponownego włączania urządzenia, znajdujący się z tyłu panelu kontrolnego (rys. 2).

Urządzenie będzie ponownie gotowe do pracy.

Łączniki zabezpieczenia elektrycznego

Łączniki zabezpieczenia elektrycznego w panelu kontrolnym zapewniają, że włączenie elementu grzejnego jest możliwe wyłącznie wtedy, jeśli panel kontrolny jest właściwie założony (charakterystyczne kliknięcie) (rys. 3).

Automatyczny wyłącznik

Frytownica automatycznie wyłącza się po upływie dwóch godzin. W takim wypadku gaśnie lampa kontrolna we włączniku. Aby ponownie włączyć urządzenie, wcisnij włącznik.



Chłodna warstwa oleju

Podczas smażenia resztki potraw gromadzą się na dnie wewnętrznego koszyka. Element grzejny został umieszczony w pewnej odległości od dna wewnętrznego koszyka. W pierwszej kolejności rozgrzewa więc tłuszcz z górnej warstwy. Tłuszcz znajdujący się pomiędzy spodem wewnętrznego koszyka a elementem grzejnym pozostaje przez dłuższy czas stosunkowo chłodny („chłodna warstwa oleju”). Zapobiega to dalszemu smażeniu się i paleniu okruszków, co przedłuża żywotność oleju lub tłuszcza.

SMAŻENIE W TŁUSZCZU W POSTACI STAŁEJ

Zaleca się używanie oleju lub płynnego tłuszcza do smażenia. Można także używać stałego tłuszcza do smażenia, ale w takim wypadku należy podjąć następujące środki ostrożności pozwalające zapobiec pryskaniu tłuszcza i przegrzaniu urządzenia:

Weź 3kg tłuszcza.

- jeśli chcesz użyć świeżych kostek tłuszcza, rozpuść je na małym ogniu na osobnej patelnii.
- Przelej rozpuszczony tłuszcz do frytownicy.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka ściennego i włącz urządzenie (Patrz „Smażenie”).
- Przechowuj frytownicę z zastygłym tłuszczem w temperaturze pokojowej. Jeśli tłuszcz będzie za bardzo oziębiony, podczas ponownego topienia będzie bardzo pryskać. Zrób widelcem kilka dziurek w zastygłym tłuszczu, aby zapobiec pryskaniu podczas roztapiania (rys. 4). Uważaj, by nie uszkodzić przy tym elementu grzejnego.

Przed pierwszym użyciem:

- Zanim po raz pierwszy włączysz urządzenie, umij dokładnie ruchome części frytownicy (patrz „Mycie”).
- Ustaw frytownicę na płaskiej, równej i stabilnej powierzchni.
- Jeśli chcesz ustawić frytownicę na kuchence, pod wyciągiem kuchennym, sprawdź, czy palniki są wyłączone.
- Wyjmij cały przewód zasilający ze schowka (rys. 5).
- Napełnij suchą i pustą frytownicę olejem, płynnym tłuszczem lub rozpuszczonym stałym tłuszczem (patrz „Smażenie w tłuszczu w postaci stałej” oraz „Porady”) do górnego oznakowania na wewnętrznym koszyku: 3,5 litra (rys. 6).
- **Nigdy nie mieszaj dwóch różnych rodzajów oleju czy tłuszcza!**
- Włożyć wtyczkę do gniazdka ściennego.
- Upewnij się, czy przewód zasilający nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.

SMAŻENIE

- Włącz frytownicę wciskając włącznik (rys. 7). Zapalą się wówczas lampa kontrolna włącznika i lampa kontrolna termostatu (rys. 8).
- Nastaw regulator na temperaturę, która jest odpowiednia dla przygotowania danej potrawy (rys. 9). W celu ustalenia odpowiedniej temperatury, sprawdź informacje na opakowaniu produktu przeznaczonego do smażenia lub zapoznaj się z poniższą tabelą.

- Gdy po około 10-15 minutach tłuszcz lub olej osiągną odpowiednią temperaturę.
- W trakcie nagrzewania się urządzenia lampka kontrolna termostatu wielokrotnie gaśnie i zapala się. Będzie się świeciła tak długo, jak będzie się nagrzewać element grzejny. Jeśli lampka zgaśnie na dłuższy czas, oznacza to, że olej lub tłuszcz osiągną pożądaną temperaturę.
- Ta zasada stosuje się także w sytuacji, jeśli chcesz smażyć wiele porcji po kolei. Przed włożeniem kolejnej porcji odczekaj, aż lampka zgaśnie na jakiś czas.
- Jeśli używasz oleju lub płynnego tłuszcza, podczas rozgrzewania frytownicy koszyk może znajdować się wewnętrz urządzienia. Można też oczywiście zostawić koszyk we frytownicy, jeśli zawiera ona zastygły tłuszcz, który zgromadził się wokół koszyka.
- Otwórz pokrywę, przyciskając przycisk zwalniający blokadę (rys. 10). Pokrywa otworzy się automatycznie.
- Podnieś uchwyt, by umieścić koszyk na jego najwyższej pozycji (charakterystyczne kliknięcie) (rys. 11). Teraz możesz wyjąć koszyk z frytownicy (rys. 12).
- Włożyć do koszyka produkty przeznaczone do smażenia.
- **Nigdy nie przekraczaj określonych w niniejszej instrukcji maksymalnych ilości produktów przeznaczonych jednorazowo do smażenia (patrz: „Tabela”).**
- Włożyć ostrożnie koszyk do frytownicy. Upewnij się, czy koszyk jest poprawnie zamocowany (rys. 13).
- Zamknij pokrywę.
- Ustaw odpowiedni czas smażenia (patrz: „timer”). Możesz włączyć urządzenie bez ustawiania timera.
- Wcisnij przycisk zwalniający blokadę uchwytu i wcisnij uchwyt do dołu, by obniżyć koszyk na najniższą pozycję, oznaczającą „smażenie” (rys. 14).
- Aby potrawa była równomiernie zarumieniona zaleca się kilkakrotne otwarcie pokrywy, wyjęcie koszyka i potrząśnięcie nim.
- **Uważaj na gorącą parę wydobywającą się z frytownicy po otwarciu pokrywy.**

Timer

Wcisnij przycisk timera, aby ustawić czas smażenia w minutach (rys. 15). Trzymając przycisk wciśnięty, możesz szybko przesuwać timer do przodu. Maksymalnie można zaprogramować 99 minut. Timer zaczyna odmierzać czas kilka sekund po jego ustawieniu. Podczas działania timera, na wyświetlaczu migą czas pozostały do zakończenia smażenia. Ostatnia minuta wyświetla się w sekundach. Po upływie ustawionego czasu usłyszysz kilka sygnałów dźwiękowych. Po 20 sekundach sygnał zostanie powtórzony. Możesz wyłączyć sygnał dźwiękowy poprzez ponowne wciśnięcie przycisku (rys. 15).

Uwaga: Timer wskazuje upłynięcie ustawionego czasu, ale nie wyłącza urządzenia.

Aby wymienić baterię timera, należy skontaktować się punktem serwisowym firmy Philips.

Po zakończeniu smażenia

- Podnieś uchwyt, by umieścić koszyk na najwyższej pozycji, pozycji ułatwiającej obciekanie (charakterystyczne kliknięcie) (rys. 16).
- Otwórz pokrywę.
- Wyjmij ostrożnie koszyk z frytownicy, w razie potrzeby potrąsnij nim w celu pozbycia się nadmiaru tłuszcza.
- Zawartość wysyp na miskę lub sitko wyłożone papierem wchłaniającym tłuszcz (na przykład kuchennym ręcznikiem papierowym).
- Wyłącz urządzenie, przyciskając właczniaka. Zgaśnie wówczas lampka kontrolna właczniaka.
- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Jeśli niezbędzio często korzystasz z frytownicy, lepiej jest przechowywać tłuszcz lub olej w szczelnie zamkniętych butelkach w lodówce lub w innym chłodnym miejscu. Napełnij butelki, przededając tłuszcz lub olej przez sitko, aby usunąć okruszki. Aby opróżnić frytownicę, podnieś pokrywę, wyjmij koszyk, panel kontrolny z elementem grzejnym, podnieś wewnętrzny koszyk i wylej pozostały tłuszcz (patrz: „Mycie”).
- Jeśli we frytownicy znajduje się stały tłuszcz, odczekaj aż zgęstnieje i przechowuj tłuszcz we frytownicy (patrz: „Smażenie na tłuszczu w stałej postaci”).

MYCIE

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
- Odczekaj, aż olej lub tłuszcz ostygą, zanim przystąpisz do mycia urządzenia. Stały tłuszcz nie powinien zupełnie zastygnąć.
- Zdejmij pokrywę (rys. 17), koszyk (rys. 18) oraz panel kontrolny z elementem grzejnym (rys. 19).
- Odłóż panel kontrolny z elementem grzejnym w suche i bezpieczne miejsce.
- **Nigdy nie zanurzaj panelu kontrolnego z elementem grzejnym w wodzie, ani nie spłukuj tych części pod kranem!** W razie potrzeby wytrzyj te części wilgotną szmatką lub ręcznikiem papierowym.
- Wyjmij wewnętrzny koszyk z urządzenia (rys. 20), wylej olej lub tłuszcz (rys. 21) i wyrzuć w odpowiedni sposób (patrz: „Ochrona środowiska”).
- Wymij pokrywę, koszyk i wewnętrzny koszyk w gorącej wodzie z detergentem lub w zmywarce, a następnie dobrze wysusz.
- Nie używaj do mycia koszyka środków żrących lub

- szorujących, takich jak soda, płyn lub proszek do szorowania czy ostre zmywaki. Wytrzyj obudowę frytownicy wilgotną szmatką z odrobiną płynu do zmywania naczyń lub ręcznikiem papierowym.
- Zwiń przewód zasilający, włóż go do schowka i umieść wtyczkę w specjalnym zagłębieniu (rys. 22).
 - Złoż ponownie części frytownicy (w następującej kolejności: wewnętrzny koszyk, panel kontrolny z elementem grzejnym, pokrywa, koszyk do smażenia). Upewnij się, czy wewnętrzny koszyk jest odpowiednio włożony do frytownicy (rys. 23).
 - Przechowuj frytownicę z zamkniętą pokrywą. Dzięki temu wnętrze frytownicy pozostanie czyste i nie zakurzone.

Stałý filtr

Frytownica została wyposażona w stałý filtr. Aby zapewnić optymalne funkcjonowanie urządzenia, wykonany z metalu filtr powinien być regularnie przemywany.

- Po każdym użyciu myj pokrywę frytownicy w gorącej wodzie z detergentem lub w zmywarce.
- Aby dokładnie umyć pokrywę, możesz odkręcić śrubki wewnętrznych pokrywy (rys. 24) i wyjąć filtr (rys. 25).

Przed założeniem filtra na pokrywę i przed ponownym użyciem urządzenia, osusz go dokładnie.

Porady

Frytki

Najsmaczniejsze i najbardziej chrupiące frytki można przygotować w następujący sposób:

- używaj twardych ziemniaków;
- ziemniaki pokroć najpierw na grube plastry, później na dłuższe paski; wypłukać zimną wodą, by w czasie smażenia nie przyklejały się do siebie;
- osuszyć je dokładnie.
- Zawsze smaż frytki w dwóch etapach: najpierw 4 - 6 minut w temperaturze 160°C, następnie 2 - 4 minuty w temperaturze 190°C.
- Dla uzyskania równomiernie zarumienionych frytek wyjmij kilkakrotnie koszyk i potrząsnij nim podczas drugiego etapu smażenia.
- Mrożone frytki są wstępnie podsmażane, tak więc można je smażyć od razu zgodnie z przepisami umieszczonymi na opakowaniu.

Produkty zamrożone

Potrawy z zamrażarki (-16°C do -18°C) po wrzuceniu do gorącego tłuszcza/ oleju obniżą jego temperaturę i przez to będą chlonąć zbyt wiele tłuszcza/ oleju.

Aby temu zapobiec, postępuj w następujący sposób:

- Nie wrzucaj jednorazowo do frytownicy zbyt dużych porcji (patrz tabela).
- Przed umieszczeniem zamrożonego produktu w frytownicy należy przez co najmniej 15 minut rozgrzewać tłuszcze do pożądanej temperatury.
- Ustaw regulator na temperaturę wskazaną w tabeli zawartej w niniejszej instrukcji lub umieszczonej na opakowaniu danego produktu. Jeżeli taka wskazówka nie została zamieszczona, należy ustawić regulator na najwyższej pozycji (190°C).
- Zanim przystąpisz do smażenia zamrożonej żywności, pozwól jej się chociaż częściowo rozroić w temperaturze pokojowej. Przed włożeniem produktu do frytownicy, strążnij z niego jak najwięcej lodu i wody.
- Mrożonkę należy zanurzać w frytownicy bardzo ostrożnie, by tłuszcze / olej nie zaczął gwałtownie pryskać.

Pozbywanie się niechcianych zapachów

Niektóre potrawy (szczególnie ryby) mogą przy smażeniu puszczać specyficzne soki, które później wpływają na smak następnych potraw przyrządzaanych w tym samym tłuszcza / oleju. Żeby zneutralizować ten posmak, należy postępować w następujący sposób:

- rozgrzać tłuszcze/ olej do temperatury 160°C i wrzucić do niego dwie cienkie kromki chleba lub trochę natki pietruszki. Odczekaj, aż przestaną się wydobywać pęcherzyki powietrza - wtedy wyjmij pietruszkę lub chleb z frytownicy. Po tym zabiegu tłuszcze/ olej znów będą miały naturalny smak.

Zdrowe odżywianie

Specjalisci zajmujący się zdrową żywnością doradzają stosowanie olejów i tłuszczy roślinnych, zawierających nienasycone kwasy tłuszczone (takie jak kwas linolowy), jednakże oleje te tracą swoje korzystne właściwości szybciej niż inne oleje i tłuszcze, trzeba je więc częściej zmieniać.

- Zmieniaj olej lub tłuszcze regularnie. Jeśli wykorzystujesz frytownicę głównie do smażenia frytek i odcedzasz każdorazowo olej lub tłuszcze przez sitko, możesz wykorzystywać ten sam tłuszcze lub olej od 10 do 12 razy. Nie używaj go jednak dłużej niż pół roku i zawsze przestrzegaj wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
- Olej i tłuszcze jest mniej trwały, jeśli smaży się w nim produkty bogate w białko, takie jak mięso czy ryby.
- Nigdy nie dodawaj świeżego oleju lub tłuszcza do używanego.
- Zmień olej, jeśli zaczyna się on pienić podczas podgrzewania, kiedy ma ostry posmak lub zapach, bądź gdy jest ciemny lub gęsty.

Ochrona środowiska

Najlepiej jest wyrzucać olej lub płynny tłuszcz, wlewając go z powrotem do oryginalnej plastikowej butelki z zakrętką. Tłuszcz w postaci stałej można wyrzucać, czekając aż zgęstnieje i zeskrabując go z frytownicy łyapką, a następnie zawijając w gazetę. Butelki z olejem lub zawinięty w gazetę tłuszcz wrzuć do pojemnika przeznaczonego na odpady nie nadające się do kompostowania lub wyrzuć je zgodnie z przepisami obowiązującymi w Polsce.

Tabela

Poniższa tabela pokazuje, jakie potrawy mogą być przygotowywane we frytownicy, w jakiej temperaturze i w jakim czasie.

- Jeśli napotkasz na opakowaniu danej potrawy wskazówki różne od tych w tabeli, stosuj się do zaleceń z opakowania.

Tabela

Temperatura	Potrawa	Maksymalna ilość jednorazowo - produkty niezamrożone	Maksymalna ilość jednorazowo- produkty zamrożone	Czas smażenia (w min.) produkty świeże lub częściowo rozmrożone	Czas smażenia (w min.) - produkty zamrożone
160°C	frytki* (pierwszy etap smażenia) świeża ryba	600 g 450 g	- -	4 - 6 5 - 7	- -
170°C	kurczak (udka) krokiety serowe małe placuszki ziemniaczane placki z warzywami (grzyby, kalafior)	3-5 szt. 5 szt. - 8 - 10 szt.	3 - 4 szt. 3 szt. 3 szt. -	12 - 15 4 - 5 - 2 - 3	15 - 20 6 - 7 3 - 4 -
180°C	krokiety chińskie kawałki kurczaka mini - snacki pulpety mięsne paluszki rybne mule kałamarnica w cieście płyty rybne w cieście krewetki placki z jabłkami	2 - 3 szt. 8 - 10 szt. 8 - 10 szt. 6 - 8 szt. 8 - 10 szt. 12 - 15 szt. 8 - 10 szt. 8 - 10 szt. 8 - 10 szt. 5 szt.	2 szt. 8 szt. 6 szt. ? 8 szt. 12 szt. 8 szt. 8 szt. 8 szt. -	6 - 7 3 - 4 3 - 4 3 - 4 3 - 4 2 - 3 3 - 4 3 - 4 3 - 4 3 - 4	10 - 12 4 - 5 4 - 5 4 - 5 4 - 5 3 - 4 4 - 5 4 - 5 4 - 6 -
190°C	frytki* (drugi etap smażenia) frytki mrożone chipsy ziemniaczane (bardzo cienkie plasty ziemniaczane) oberżyna (plasty) krokiety ziemniaczane krokiety mięsne i rybne pączki camembert (panierowany) eskalopki z szynką i serem sznyceł wiedeński	600 g. - 600 g. 600 g. 5 szt. 5 szt. 3 - 4 szt. 2 - 4 szt. 2 szt. 2 szt.	- 450 g. 450 g. - 4 szt. 4 szt. - - - -	3 - 4 - - 3 - 4 4 - 5 4 - 6 5 - 6 2 - 3 4 - 5 3 - 4	- 5 - 6 5 - 6 - 6 - 7 6 - 7 - - - -

* Wskazówki odnośnie przygotowania frytek zamieszczone zostały w części „Porady”.

Внимание

- Прежде чем пользоваться прибором, прочтайте настоящее руководство и ознакомьтесь с иллюстрациями.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке фритюрницы, соответствует напряжению электросети у Вас дома.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Перед началом эксплуатации тщательно очистите детали фритюрницы (см. раздел "Очистка").
- Запрещается погружать панель управления с нагревательным элементом в воду или промывать эти детали под струей воды из-под крана.
- Перед заполнением фритюрницы растительным маслом или жидким животным жиром убедитесь, что все детали совершенно сухие.
- Мы рекомендуем Вам использовать для обжаривания растительное масло или жидкий животный жир. Кроме того, Вы можете использовать твердый жир, однако, в этом случае необходимо принять дополнительные меры предосторожности во избежание разбрызгивания жира и перегревания нагревательного элемента (см. разделы "Использование твердого жира" и "Полезные советы").
- Не включайте прибор, не заполнив его растительным маслом или жидким животным жиром.
- Используйте только те виды масла или жира, которые содержат пеногасители и рекомендованы для обжаривания во фритюре. Такая информация приводится на упаковке или этикетке.
- Убедитесь в том, что фритюрница заполнена, по крайней мере, до уровня между двумя отметками на внутренней емкости. Перед включением прибора обязательно проверьте уровень масла или жира.
- В случае перегрева прибор автоматически отключается защитным термовыключателем (см. раздел "Меры безопасности").
- В настоящем руководстве по эксплуатации указаны предельные нормы разовой загрузки обжариваемых продуктов. Не превышайте указанные нормы (см. Таблицу).
- В процессе обжаривания через фильтр выходит горячий пар. Во избежание ожогов лица и рук старайтесь находиться на безопасном расстоянии. По той же причине будьте осторожны, открывая крышку.
- Не допускайте присутствия детей рядом с работающим прибором и следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался со стола или с рабочей поверхности, на которой стоит прибор.
- После окончания работы установите терморегулятор на самое низкое значение (поворнув его влево до упора). Выньте вилку шнура питания из розетки электросети и дайте маслу или жиру остить. Не перемещайте фритюрницу до тех пор, пока она полностью не остынет.
- Поврежденные детали прибора можно заменить только в сервисном центре, уполномоченном компанией "Филипс", так как для ремонта требуются специальные инструменты и/или детали.
- Сохраняйте настоящее руководство в качестве справочного материала.

Общее описание (рис. 1)

- Ⓐ Крышка
- Ⓑ Смотровое окошко
- Ⓒ Шарнир
- Ⓓ Постоянный фильтр для удаления масла
- Ⓔ Съемная панель управления
- Ⓕ Терморегулятор

- Ⓖ Сетевой выключатель с индикатором включеного состояния
- Ⓗ Таймер
- Ⓘ Индикатор терmostата
- Ⓛ Нагревательный элемент
- Ⓚ Жарочная сетка
- Ⓛ Ручка жарочной сетки
- Ⓜ Кнопка фиксатора ручки
- Ⓝ Съемная внутренняя емкость

- Отметки уровня масла или жира
- Р Ручки внутренней емкости
- Q Корпус (с холодными стенками)
- R Кнопка фиксатора крышки
- S Отверстие с кнопкой повторного включения
- Т Защитный выключатель

- U Шнур питания
- V Отделение для хранения шнура питания
- W Заводская табличка
- X Захваты для переноса прибора

Меры безопасности

Защитный термовыключатель

Прибор снабжен защитным термовыключателем, который отключает прибор при перегреве. Перегрев может произойти из-за отсутствия или недостаточного количества масла или жира во фритюрнице либо из-за недостаточно быстрого отвода тепла, выделяемого нагревательным элементом, при растапливании кусков твердого жира.

В случае отключения прибора защитным термовыключателем выполните следующее:

- Подождите, пока остынет масло или жир;
- Осторожно нажмите маленькой отверткой на кнопку повторного включения, расположенную на тыльной стороне панели управления (рис. 2).

Прибор снова готов к работе.

Защитный выключатель

Защитный выключатель на панели управления обеспечивает включение нагревательного элемента только при правильной установке панели управления (до "щелчка") (рис. 3).

Автоматическое отключение

Фритюрница автоматически отключается по истечении 2 часов работы. При этом гаснет индикатор включенного состояния, расположенный в сетевом выключателе. Для того чтобы снова включить прибор, нажмите сетевой выключатель.



Холодная зона

При обжаривании пищевых продуктов отдавшиеся от них частицы остаются на дне

внутренней емкости. Поскольку нагревательный элемент расположен на некотором расстоянии над дном внутренней емкости и нагревает главным образом масло или жир, находящиеся выше него, масло или жир между дном внутренней емкости и нагревательным элементом остаются сравнительно холодными ("холодная зона"). Благодаря этому оказавшиеся в этой зоне частицы продуктов не обугливаются, а масло или жир могут использоваться несколько раз.

Использование твердого жира

В этой фритюрнице мы рекомендуем использовать растительное масло или жидкий животный жир, предназначенные для жарения. Кроме того, Вы можете использовать и твердый жир, однако, в этом случае, во избежание разбрызгивания жира и перегрева прибора, необходимо принять следующие меры предосторожности:

Используйте 3 кг жира.

- Если Вы хотите использовать новые куски жира, растопите их сначала на обычной сковороде на медленном огне.
- Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети и включите фритюрницу (см. раздел "Обжаривание").
- Храните фритюрницу с остывшим жиром при комнатной температуре. При растапливании затвердевшего жира может произойти разбрызгивание. Во избежание этого проткните затвердевший жир вилкой в нескольких местах (рис. 4). Делайте это осторожно, чтобы не повредить нагревательный элемент.

Перед обжариванием

- Прежде чем приступить к эксплуатации фритюрницы, тщательно очистите ее съемные детали (см. раздел "Очистка").
- Поставьте прибор на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- Если Вы хотите поставить фритюрницу на электроплиту под вытяжкой, сначала проверьте, выключены ли конфорки.
- Вытяните шнур питания из отделения для его хранения на полную длину (рис. 5).
- Заполните сухую фритюрницу растительным маслом, жидким животным или растопленным твердым жиром (см.

разделы “Использование твердого жира” и “Полезные советы”) до верхней отметки 3,5 литра на внутренней емкости (рис. 6).

- **Никогда не смешивайте два разных вида растительного масла или жира!**
- Вставьте вилку шнура питания в розетку электросети.
- Убедитесь, что шнур питания не соприкасается с нагретыми деталями прибора.

настоящем руководстве по эксплуатации (см. Таблицу).

- Осторожно вставьте сетку во фритюрницу. Убедитесь в том, что сетка установлена правильно (рис. 13).
- Закройте крышку.
- Установите нужное время обжаривания (см. раздел “Таймер”). Вы можете также пользоваться фритюрницей, не прибегая к установке таймера.
- Нажмите на кнопку фиксатора ручки и опустите ручку, чтобы установить сетку в самое нижнее положение, т.е. “положение обжаривания” (рис. 14).
- Для придания продукту ровного золотистого цвета во время обжаривания несколько раз поднимите сетку из масла или жира и осторожно встряхните ее содержимое.
- **Открывая крышку, будьте осторожны, так как из фритюрницы выходит горячий пар.**

Таймер

Нажмите кнопку таймера для установки времени обжаривания в минутах (рис. 15).

Удерживая эту кнопку в нажатом положении, Вы можете быстро изменять число минут. Максимальное время, которое можно установить, составляет 99 минут. Через несколько секунд после установки таймера он начинает обратный отсчет времени. Когда таймер включен, остающееся время обжаривания высвечивается на дисплее. Последняя минута обжаривания отображается в секундах. По истечении предварительно установленного времени включается сигнальное устройство (раздается несколько звуковых сигналов). Через 20 секунд звуковые сигналы повторяются. Вы можете выключить сигнальное устройство повторным нажатием кнопки (рис. 15).

Внимание: таймер указывает время окончания обжаривания, но не выключает фритюрницу.

Для замены батарейки таймера обращайтесь в Сервисный центр компании “Филипс”.

После обжаривания

- Поднимите ручку до щелчка, чтобы установить сетку в самое верхнее положение, т.е. “положение слива” (рис. 16).
- Откройте крышку.

Обжаривание

- Включите фритюрницу, нажав на сетевой выключатель (рис. 7). При этом должны загореться индикаторы выключателя и терmostата (рис. 8).
- Установите терморегулятор на нужную температуру (рис. 9). Информацию о необходимой температуре обжаривания можно найти на упаковке продукта или в таблице настоящего руководства.
- Масло или жир должны нагреваться до необходимой температуры в течение 10 - 15 минут.
- По мере нагревания прибора индикатор терmostата несколько раз загорается и гаснет. Это продолжается до тех пор, пока повышается температура нагревательного элемента. Если в течение некоторого времени индикатор не загорается, это означает, что масло или жир нагрелись до установленной температуры.
- Этую же процедуру можно применить, если Вы хотите приготовить несколько порций подряд. Поэтому перед началом обжаривания следующей порции подождите, пока индикатор не погаснет на некоторое время.
- Если Вы готовите на растительном масле или жидком животном жире, жарочную сетку можно оставить во фритюрнице на время ее нагревания. Разумеется, жарочную сетку можно оставить во фритюрнице и в том случае, когда на сетке имеется застывший жир.
- Откройте крышку, нажав на кнопку фиксатора (рис. 10). Крышка откроется автоматически.
- Поднимите ручку до щелчка, чтобы установить сетку в самое верхнее положение (рис. 11). После этого Вы сможете вынуть сетку из фритюрницы (рис. 12).
- Положите в сетку продукты для обжаривания.
- **Ни в коем случае не превышайте предельных норм разовой загрузки обжариваемых продуктов, указанных в**

- Осторожно извлеките сетку из внутренней емкости и, если необходимо, встряхните ее над емкостью, чтобы удалить излишки масла или жира.
- Переложите готовый продукт в миску или дуршлаг, предварительно положив на дно бумагу, впитывающую масло, например, салфетку.
- Выключите фритюрницу, нажав на сетевой выключатель. Индикатор сетевого выключателя погаснет.
- Выньте вилку шнура питания из розетки электросети.
- Если Вы не пользуетесь фритюрницей постоянно, лучше всего хранить остывшие растительное масло или жидкый животный жир в хорошо закрытых бутылках в холодильнике или другом холодном месте. Для того чтобы частицы пищевых продуктов не попали в масло или жир, переливайте масло или жир в бутылки через сито с мелкими ячейками. Чтобы опорожнить фритюрницу, снимите крышку, выньте жарочную сетку, снимите панель управления с нагревательным элементом, выньте внутреннюю емкость из корпуса фритюрницы и слейте масло или жир (см. раздел "Очистка").
- При использовании твердого жира, дайте ему затвердеть во фритюрнице и храните фритюрницу вместе с жиром (см. раздел "Использование твердого жира").

Очистка

- Выньте вилку шнура питания из розетки электросети.
- Перед началом очистки дайте маслу или жиру полностью остыть. Твердый жир не должен загустеть.
- Снимите крышку (рис. 17), выньте жарочную сетку (рис. 18), снимите панель управления с нагревательным элементом (рис. 19).
- Положите панель управления с нагревательным элементом в сухое и безопасное место.
- **Запрещается погружать панель управления с нагревательным элементом в воду и промывать эти детали под струей воды из-под крана!**
- При необходимости протрите эти детали влажной тканью и/или бумажной салфеткой.
- Извлеките из прибора внутреннюю емкость (рис. 20), слейте масло или жир в бутылку (рис. 21) и выбросьте ее (см. раздел

"Окружающая среда").

- Вымойте крышку, жарочную сетку и внутреннюю емкость горячей мыльной водой или в посудомоечной машине и полностью высушите.
- Для очистки внутренней емкости не пользуйтесь каустическими или абразивными чистящими средствами и веществами, такими как стиральная сода, жидкости, порошки или металлические мочалки. Корпус фритюрницы можно очищать влажной тканью с некоторым количеством моющего средства и/или бумажной салфеткой.
- Смотайте шнур питания, уложите его в отделение для хранения и вставьте вилку в специальный паз (рис. 22).
- Соберите детали фритюрницы в следующем порядке: внутренняя емкость, панель управления с нагревательным элементом, крышка, жарочная сетка. Убедитесь, что внутренняя емкость правильно вставлена во фритюрницу (рис. 23).
- Храните фритюрницу с закрытой крышкой. В этом случае пыль не попадет во фритюрницу, и ее внутренние поверхности останутся чистыми.

Постоянный фильтр

Фритюрница снабжена постоянным фильтром. Для оптимальной работы прибора, этот металлический фильтр необходимо регулярно очищать.

- Каждый раз после пользования фритюрницей мойте ее крышку в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- Для более тщательной очистки: отверните винты на внутренней стороне крышки (рис. 24) и снимите фильтр (рис. 25).

Хорошо просушите фильтр, перед тем как снова прикрепить его к крышке и начать пользоваться фритюрницей.

Полезные советы

Картофель фри по-домашнему

Вы можете приготовить превосходный хрустящий картофель фри следующим образом:

- Предпочтительно использовать твердый картофель.
- Сначала порежьте картофель толстыми ломтиками, а затем соломкой. Ополосните соломку холодной водой - это предотвратит склеивание соломки при обжаривании.

- Хорошо высушите соломку.
- Картофель фри готовится в два приема:
- на первой стадии он обжаривается в течение 4-6 минут при температуре 160°C;
- на второй стадии он обжаривается в течение 2-4 минут при температуре 190°C.
- Для придания продукту ровного золотистого цвета несколько раз выньте сетку из фритюрницы во время второй стадии обжаривания и встряхните картофель.
- Замороженный картофель фри уже прошел первую стадию обжаривания, поэтому его следует обжаривать только один раз в соответствии с инструкцией на упаковке.

Замороженные продукты

Продукты из морозильной камеры (температура от -16 до -18°C) сильно охладят масло или жир, что может привести к поглощению продуктами излишнего количества масла или жира.

Во избежание этого примите следующие меры:

- Не обжаривайте сразу большое количество продукта (см. Таблицу).
- Прогревайте масло, по крайней мере, 15 минут, прежде чем заложить в него порцию продукта.
- Установите терморегулятор на значение температуры, указанное в таблице настоящего руководства или на упаковке продукта. При отсутствии подобной информации о продукте, который Вы хотите обжарить, выберите температуру 190°C.
- Перед обжариванием замороженных продуктов желательно частично разморозить их при комнатной температуре. Прежде чем заложить во фритюрницу порцию продукта, стряхните с него как можно больше льда и дайте стечь воде.
- При погружении продукта в масло или жир соблюдайте осторожность, так как замороженный продукт может вызвать интенсивное кипение и разбрызгивание масла или жира.

Как избавиться от нежелательного запаха или привкуса

Определенные виды продуктов, особенно рыба, при обжаривании могут выделять сок. Выделившийся сок попадает в масло или жир и может испортить вкус и запах продуктов, которые в дальнейшем обжариваются в этом масле или жире. Для нейтрализации этого привкуса выполните следующее:

- Нагрейте фритюрницу до 160°C и положите в масло или жир два тонких ломтика хлеба или несколько веточек петрушки. Подождите, пока не прекратится выделе-

ние пузырьков, и выньте лопаточкой хлеб или петрушку из фритюрницы. Масло или жир снова приобретут натуральный вкус и запах.

Здоровая диета

Специалисты в области здорового питания рекомендуют использовать растительные масла и жиры, которые содержат жирные ненасыщенные кислоты (например, линолевую кислоту). Однако, поскольку эти масла и жиры теряют свои полезные качества гораздо быстрее, чем другие виды масел и жиров, их следует менять чаще.

- Регулярно заменяйте масло или жир. Если Вы пользуетесь фритюрницей в основном для приготовления картофеля фри и каждый раз процеживаете масло или жир, его можно повторно использовать 10-12 раз. Однако не пользуйтесь ими более 6 месяцев и всегда следуйте указаниям на упаковке.
- Как правило, масло или жир портятся довольно быстро, если Вы обжариваете продукты с высоким содержанием белков, например, мясо или рыбу.
- Не добавляйте свежие масло или жир к ранее использованным.
- Заменяйте масло, если оно начинает пениться при нагревании, приобрело прогорклый запах или вкус, потемнело и/или загустело.

Окружающая среда

Использованное масло или мягкий жир лучше всего утилизировать, перелив их в пластмассовую бутылку и закрыв крышкой. Если Вы использовали твердый жир, дайте ему загустеть, затем соберите лопаточкой и заверните в газету.

Выбросьте бутылки с маслом или газетный сверток в контейнер для некомпостируемых отходов или руководствуйтесь правилами, действующими в Вашей стране.

Таблица

В таблице указаны количество того или иного продукта, которое можно приготовить за один раз, а также температура и время, необходимые для обжаривания.

- Если рекомендации на упаковке продукта отличаются от данных, приведенных в таблице, всегда следуйте рекомендациям на упаковке.

Таблица

Температура	Вид продукта	Предельная норма разовой загрузки продукта		Время обжаривания (минуты)	
		Свежие продукты	Замороженные продукты	Свежие или частично размороженные продукты	Замороженные продукты
160 °C	Картофель фри*) домашнего приготовления (первая стадия обжаривания) Свежая рыба	600 г	-	4 - 6	-
		450 г	-	5 - 7	-
170 °C	Куриные окорочки Крокеты из сыра Картофельные оладьи Оладьи с овощами (грибами, цветной капустой)	3 - 5 порций 5 порций - 8 - 10 порций	3 - 4 порций 3 порций 3 порций -	12 - 15 4 - 5 - 2 - 3	15 - 20 6 - 7 3 - 4 -
180 °C	Шарики по-китайски Курица кусочками Мини-закуска Фрикадельки Рыбные палочки Мидии Кальмар колечками в тесте Рыбное филе в тесте Креветки Оладьи с яблоками	2 - 3 порций 8 - 10 порций 8 - 10 порций 6 - 8 порций 8 - 10 порций 12 - 15 порций 8 - 10 порций 8 - 10 порций 8 - 10 порций 5 порций	2 порций 8 порций 6 порций 6 порций 8 порций 12 порций 8 порций 8 порций 8 порций -	6 - 7 3 - 4 3 - 4 3 - 4 3 - 4 2 - 3 3 - 4 3 - 4 3 - 4 3 - 4	10 - 12 4 - 5 4 - 5 4 - 5 4 - 5 3 - 4 4 - 5 4 - 5 4 - 5 -
190 °C	Картофель фри*) домашнего приготовления (вторая стадия обжаривания) Замороженный картофель фри Хрустящий картофель (очень тонкие ломтики) Баклажаны (ломтиками) Крокеты из картофеля Крокеты из мяса или рыбы Пончики Сыр камамбер, панированный хлебной крошкой Эскалоп с ветчиной и сыром Шницель по-венски	600 г - 600 г 600 г 5 порций 5 порций 3 - 4 порций 2 - 4 порций 2 порций 2 порций	- 450 г 450 г - 4 порций 4 порций - - - -	3 - 4 - 3 - 4 3 - 4 4 - 5 4 - 5 5 - 6 2 - 3 4 - 5 3 - 4	- 5 - 6 5 - 6 - 6 - 7 6 - 7 -

*) Для приготовления картофеля фри в домашних условиях см. раздел "Полезные советы"

Důležitá upozornění

- Dříve než svůj nový přístroj použijete, přečtěte podobně celý návod a sledujte přitom příslušná vyobrazení.
- Zkontrolujte, zda napětí, uvedené na typovém štítku přístroje, souhlasí s napětím ve vaší světelné síti.
- Přístroj připojujte výhradně do zásuvek s nulovým kolíkem.
- Před prvním použitím umyjte oddělitelné části přístroje tak, jak je popsáno v odstavci „Čištění přístroje“.
- Ovládací panel s topným tělesem nesmíte nikdy ponořit do vody ani ho mýt pod tekoucí vodou.
- Před naplněním nádoby olejem nebo tekutým tukem se přesvědčte, že jsou všechny díly zcela suché.
- Doporučujeme vám používat fritovací olej nebo tekutý tuk. Lze též používat pevný tuk, ale v tom případě musíte dbát zvláštní opatrnosti při jeho rozpouštění (viz odstavec „Použití pevného tuku“ a odstavec „Tipy“).
- Přístroj nezapínajte dříve, než jste ho naplnili olejem nebo tekutým tukem.
- Používejte vždy takové druhy oleje nebo tekutého tuku, které zabraňují nadmernému pěnění a jsou vhodné pro fritování. Tyto informace najeznete na obalu příslušného výrobku.
- Nádobu plňte tak, aby hladina dosahovala mezi obě indikační značky na vnitřní stěně nádoby. O tom se nezapomeňte přesvědčit před zapnutím přístroje.
- Pokud by se přístroj z jakéhokoli důvodu přehrál, automatický jistič ho vypne (viz odstavec „Bezpečnost“).
- V tomto návodu najeznete mnohá doporučení, kolik potravin lze fritovat najednou. Tato doporučení nikdy neprekračujte (viz „Tabulka“).
- Během fritování vystupuje filtrem horká pára. Mějte proto ruce i obličej v bezpečné vzdálenosti. Před horkou parou se chraňte též při otevírání víka.
- Přístroj umístěte tak, aby byl mimo dosah dětí a aby se jeho síťový přívod nelámal přes hranu stolu nebo pracovní desky.
- Po použití přístroje nastavte regulátor teploty do polohy zcela vlevo. Pak vytáhněte síťovou zástrčku přívodu ze zásuvky a nechte náplň vychladnout.
Dokud je náplň ještě horká, raději s přístrojem příliš nehýbejte.
- Pokud by se některý díl přístroje poškodil, smí být nahrazen výhradně originálním dílem v autorizované opravně nebo v servisu firmy Philips.
K výměně některých dílů jsou totiž nezbytné též speciální nástroje.
- Tento návod uschověte pro případné pozdější využití.

Všeobecný popis (obr. I)

- A** Víko.
- B** Pozorovací okénko ve víku.
- C** Závěs.
- D** Trvalý filtr proti mastnotě.
- E** Odnímatelný ovládací panel.
- F** Regulátor teploty.
- G** Spínač a vypínač (s kontrolkou).
- H** Časovač.
- I** Kontrolka termostatu.
- J** Topné těleso.
- K** Fritovací koš.
- L** Rukojet' fritovacího koše.
- M** Uvolňovací tlačítko rukojeti.
- N** Vyjmívatelná vnitřní nádoba.
- O** Indikace výšky náplně.
- P** Rukojet' vnitřní nádoby.
- R** Uvolňovací prvek víka.
- S** Resetovací tlačítko k otevření.
- T** Bezpečnostní vypínač.
- U** Síťový přívod.
- V** Prostor pro uložení síťového přívodu.
- W** Typový štítek.
- X** Výrezy k přenášení.

Bezpečnost

Automatické vypnutí při přehřátí

Tento přístroj je vybaven vypínačem, který automaticky vypne topné těleso v případě, že by hrozilo přehřátí. To by se mohlo stát, kdyby v nádobě nebyl žádny tuk nebo nedostatečná množství oleje nebo tuku. Takový případ by mohl též nastat, kdybyste použili pevný tuk a ten nebyl předem rozkrájen na malé kousky, takže část topného tělesa by zůstala ve volném prostoru a nebyla ponořena v tukové náplni.

Pokud by z kteréhokoli důvodu tento vypínač topné těleso vypnul, postupujte následujícím způsobem:

- náplň v nádobě nechte vychladnout,
- opatrně stiskněte (například malým šroubováčkem) resetovací tlačítko na zadní části ovládacího panelu (obr. 2).

Nyní je přístroj opět připraven k použití.

Bezpečnostní spínač

Tento bezpečnostní spínač zajišťuje, že lze topné těleso zapnout pouze v případě, že byl ovládací panel do přístroj správně vložen (až rádně zaklapnul) (obr. 3).

Automatický vypínač

Fritéza se přibližně za dvě hodiny automaticky vypne. V takové případě zhasne kontrolka ve spínači/vypínači. Pokud byste si přáli přístroj znova zapnout, stiskněte znova hlavní spínač/vypínač.



Chladná zóna

V průběhu fritování se uvolňují částečky fritovaných pokrmů a usazují se na dně nádoby. Protože je topné těleso umístěno v určité vzdálenosti nad touto oblastí, je náplň více ohřívána směrem nahoru a oblast pod topným tělesem zůstává relativně chladnější (chladná zóna). Tímto způsobem se částečky, které se uvolňují, nepřipalují a olejová, případně tuková náplň déle vydrží.

Použití pevného tuku

Pro tento přístroj doporučujeme používat fritovací olej nebo fritovací tekutý tuk. Lze však též použít pevný tuk, při jeho použití je však třeba dbát příslušných opatření aby nevystříkoval nebo aby se přístroj nepřehřál.

Použití 3 kg pevného tuku.

- Pokud použijete nové bloky pevného tuku, rozpustte je nejprve zvolna ve zvláštní nádobě.

- Rozpuštěný tuk pak opatrně nalijte do fritovací nádoby.
- Zasuňte sítovou zástrčku do zásuvky a zapnete přístroj (viz odstavec „Fritování“).
- Fritézu s pevným tukem uchovávejte v místnosti s pokojovou teplotou. Pokud by tuk příliš vychladl, mohl by při dalším rozpouštění vystřikovat. Abyste tomu zabránilí, napíchejte vidličkou v tuku otvory (obr. 4). Přitom buďte opatrní, abyste nepoškodili topné těleso.

Před fritováním

- Oddělitelné části přístroje důkladně omyjte (viz odstavec „Čištění přístroje“).
- Přístroj umístěte na vodorovnou a pevnou podložku.
- Pokud byste přístroj umístili na sporák, přesvědčte se, že je sporák ve vypnutém stavu.
- Vytáhněte z přístroje sítový přívod v celé jeho délce (obr. 5).
- Prázdnou a suchou nádobu fritézy naplňte olejem, tekutým tukem nebo rozpouštěným pevným tukem (viz odstavec „Použití pevného tuku“ nebo „Tipy“).
- Nádobu naplňte až po horní značku (3,5 litry) (obr. 6).
- **Nikdy nemíchejte různé druhy olejů nebo tuků.**
- Zasuňte sítovou zástrčku do zásuvky.
- Dbejte na to, aby se sítový přívod nedotýkal horkých částí přístroje.

Fritování

- Spínačem/vypínačem fritézu zapněte (obr. 7). Kontrolka ve spínači a kontrolka termostatu se rozsvítí (obr. 8).
- Na regulátoru teploty nastavte požadovanou teplotu (obr. 9). Informaci o vhodné teplotě naleznete na obalu potravin, určených k fritování nebo zvolte teplotu podle tabulky na konci tohoto návodu.
- Náplň se ohřeje na nastavenou teplotu asi za 10 až 15 minut.
- Kontrolka termostatu zhasná a opět se rozsvěcuje, což je důkazem jeho správné funkce a indikuje, že termostat udržuje správnou teplotu. Kontrolka ve spínači svítí trvale, pokud je přístroj zapnut.
- Pokud použijete olej nebo tekutý tuk můžete během ohřívání náplní ponechat fritovací koš ve fritéze. Samozřejmě můžete fritovací koš ponechat ve fritéze i při použití pevného tuku, který kolem koše vychladl.
- Stisknutím uvolňovacího tlačítka odjistěte víko (obr. 10). Víko se automaticky otevře.
- Zvedněte rukojet' koše a koš vysuňte do horní polohy až uslyšíte klapnutí (obr. 11). Nyní můžete

- koš z nádoby vyjmout (obr. 12).
- Do koše vložte potraviny, určené k fritování.
- **Nikdy koš potravinami nepřeplňujte a vkládejte do něj jen takové množství potravin, které je v tabulce uvedeno (viz „Tabulka“).**
- Opatrně ponořte koš s potravinami do nádoby. Zkontrolujte, zda je koš zcela zasunut (obr. 13).
- Uzavřete víko.
- Na časovači nastavte dobu fritování (viz „Časovač“). Můžete samozřejmě též fritovat, aniž byste časovač nastavovali.
- Stiskněte uvolňovací tlačítka rukojeti a sklopte rukojet' do nejnižší „fritovací“ polohy (obr. 14).
- Abyste zajistili fritovaným pokrmům požadovanou nazlátlou barvu, zvědnete občas fritovací koš z oleje nebo tuku a opatrн jeho obsah protřepe.
- **Budte opatrní, protože z nádoby po otevření víka vystupují velmi horké páry.**

Časovač

Stisknutím tlačítka (obr. 15) nastavíte v minutách dobu, za kterou se přístroj automaticky vypne. Držíte-li toto tlačítko stisknuté, mění se nastavovaný čas rychleji. Nejdéleší čas, který lze nastavit, je 99 minut. Za okamžík po nastavení času, se časovač rozbehne a zbyvající čas se zpětně zobrazuje na displeji. Pokud je časovač aktivní, zbyvající čas na displeji bliká. Poslední minuta je zobrazována po sekundách. Jakmile časovač doběhne k nule, ozve se akustický signál (několik pípnutí). Tento signál je po 20 sekundách znova opakován. Zrušíte ho druhým stisknutím tlačítka časovače (obr. 15).

Upozornění: Časovač akusticky oznámí ukončení nastaveného času, ale přístroj nevypne. Pokud by bylo třeba vyměnit napájecí článek časovače, obraťte se na servis firmy Philips.

Po ukončeném fritování

- Zvedněte rukojet', abyste vysunuli fritovací koš do jeho horní „sušicí“ polohy. Rukojet' musí zaklapnout (obr. 16).
- Otevřete víko.
- Zvedněte opatrně fritovací koš z nádoby a pokud je to třeba, vytřepete nad nádobou přebytečný olej/tuk.
- Obsah pak vysypete do nádoby nebo do cedíku, vyloženého savým papírem (například kuchyňský papír).
- Fritézu spínačem/vypínačem vypněte. Kontrolka ve spínači zhasne.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Pokud nepoužíváte fritézu pravidelně, je výhodnější vylít olej nebo tuk do dobré uzavřené sklenice. Když obsah zchladne, uložte sklenici na chladné místo

nebo ji vložte do chladničky. Doporučujeme vylévat olej nebo tuk do sklenice přes jemné sítko, aby ste zachytily případné zbytky potravin, které plavou v oleji nebo tuku. Pak sejměte víko, vyjměte ovládací panel s topným tělesem a nádobu, z níž vylijte zbytek oleje nebo tuku.

- Pokud jste použili pevný tuk, nechte ho ztuhnout ve fritéze a uložte fritézu i s tukem (viz odstavec „Použití pevného tuku“).

Čištění

- Vypněte přístroj.
- Než začnete fritézu čistit, vyčkejte, až bude náplň zcela chladná. Tuhý tuk však nesmí být ztuhlý.
- Sejměte víko (obr. 17), vyjměte fritovací koš (obr. 18) a ovládací panel s topným tělesem (obr. 19).
- Ovládací panel s topným tělesem položte na bezpečné a suché místo.
- **Ovládací panel s topným tělesem nesmíte nikdy ponořit do vody nebo mýt pod tekoucí vodou.**

Pokud je to nutné, můžete tyto díly čistit navlhčeným hadříkem nebo kuchyňským papírem.

- Z přístroje vyjměte nádobu (obr. 20) vylijte zbytek oleje nebo tuku (obr. 21) a zlikvidujte ho předeepsaným způsobem (viz odstavec „Ochrana životního prostředí“).
- Vyčistěte víko, fritovací koš a vnitřek nádoby horkou mýdlovou vodou nebo tyto díly umyjte v myčce nádobí. Pak je dobré usušte.
- K čištění nádoby nepoužívejte abrasivní přípravky ani žádné chemikálie jako je mycí soda, čisticí tekutiny, prášky nebo čisticí houby. Povrch přístroje čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo kuchyňským papírem. Můžete přidat jen malé množství jemného čisticího prostředku.
- Naviřte síťový přívod a vložte ho do úložného prostoru. Zástrčku zasuňte do zvláštního vybráni (obr. 22).
- Pak vložte zpět všechny díly přístroje v následujícím pořadí: vnitřní nádobu, ovládací panel s topným tělesem, víko, fritovací koš. Přesvědčte se, že jste nádobu správně vložili do fritézy (obr. 23).
- Fritézu uložte s nasazeným a uzavřeným víkem. Jen tak zůstane vnitřek čistý a bez prachu.

Trvalý filtr

Fritéza je vybavena trvalým filtrem. Abyste zajistili správnou funkci celého přístroje, je třeba filtr pravidelně čistit.

- Víko fritézy umyjte po každém použití v horké mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
- Pro důkladné vyčištění: uvolněte dva šrouby na

vnitřní straně víka (obr. 24) a vyjměte filtr (obr. 25). Filtr nechte dobře proschnout než ho vložíte zpět do víka a než fritézu znovu použijete.

Tipy

Domácí pomfrity

Chutné a chrupavé pomfrity vyrobíte následujícím postupem:

- Přednostně používejte tuhé brambory.
- Brambory rozkrájejte na tenké plátky a pak na hranolky. Hranolky omýjte pod studenou vodou. To zabrání jejich vzájemnému slepení při fritování.
- Hranolky dobře osušte.
- Domácí hranolky fritujte ve dvou stupních:
- nejprve 4 až 6 minut při teplotě 160 °C.
- Pak 2 až 4 minuty při teplotě 190 °C.
- Pro dosažení jednotné nazlátlé barvy zvedněte během druhého stupně fritování koš a hranolky protřepe.
- Hluboce zmražené hranolky fritujte pouze v jednom stupni a pracujte podle instrukcí na obalu příslušného výrobku.

Zmražené potraviny

Potraviny, vyjmuté z mrazničky mají velmi nízkou teplotu (-16 až -18°C) a podstatně ochladí olej nebo tuk v okamžiku, kdy je do oleje nebo tuku ponoříte. Z toho důvodu se neohřejte dostatečně rychle a mohou absorbovat příliš mnoho oleje nebo tuku.

Abyste tomu předešli, postupujte takto:

- Nefritujte příliš velké množství potravin najednou (viz „Tabulku“).
- Olej nebo tuk ohřejte 15 minut předtím, než do něj vložíte potraviny.
- Nastavte teplotu náplně podle tabulky nebo podle údajů, které jsou na obalu příslušného výrobku, který fritujete. Pokud tyto údaje chybí, doporučujeme nastavit teplotu na 190 °C.
- Doporučujeme potraviny částečně rozmrazit v pokojové teplotě dříve, než je začnete fritovat. Zbavte je nánosu ledu a případně i roztažité vody dříve, než je vložíte do fritovacího koše.
- Vkládejte potraviny v koší do oleje nebo tuku zvolna, jinak mohou zmražené potraviny způsobit, že olej nebo tuk začne značně bublat.

Pachut' oleje nebo tuku

Některé potraviny, například ryby, ztrácejí při fritování tekutinu, která může způsobovat pachut' fritovacího oleje nebo tuku. Tím se mohou částečně znehodnocovat i další potraviny, které v tomto oleji nebo tuku fritujete. Pro odstranění této pachuti postupujte následovně:

- Ohřejte náplň asi na 160 °C a vhodte do ní dva plátky chleba nebo několik stonků petržele. Vyčkejte

až z oleje nebo z tuku přestanou vystupovat vzduchové bublinky. Pak chleba nebo petržel vyjměte a zahodte. Nyní má olej nebo tuk opět neutrální chut'.

Zdravotní dieta

Specialisté na poli zdravé výživy a zdravých nápojů doporučují používání rostlinných olejů a tuků, neboť obsahují nenasycené mastné kyseliny. Bohužel tyto oleje a tuky ztrácejí své výhodné vlastnosti mnohem rychleji než ostatní oleje a tuky. Proto musí být častěji měněny.

- Olej nebo tuk vyměňujte pravidelně. Pokud častěji fritujete bramborové hranolky a cedíte tuk po každém použití, můžete v jedné dávce fritovat desetkrát až dvanáctkrát. Zásadně však měňte olej nebo tuk po šesti měsících a vždy se řídte instrukcemi na obalu.
- Pravidlem je, že olej nebo tuk vydrží méně, jestliže fritujete potraviny, které obsahují mnoho bílkovin jako například maso nebo ryby.
- Nikdy nemíchejte starý olej nebo tuk s novým.
- Olej nebo tuk vyměňte vždy, když začne při ohřívání pěnit, když začne mít příchuť nebo pach a nebo když ztmavne.

Ochrana životního prostředí

Nejlepším způsobem je olej nebo tekutý tuk nalít zpět do originálních plastových láhví s uzávěrem. Pevný tuk je vhodné nechat vychladnout a ztuhlý pak zabalit do starých novin.

Láhve s olejem nebo zabaleny pevný tuk pak zahodte do kontejnerů pro nezpracovatelný odpad nebo je likvidujte podle místních předpisů.

Tabulka

Tabulka naznačuje, jaké množství různých potravin lze fritovat najednou a jaká teplota je pro jejich fritování nejvhodnější.

- Pokud by na obalu výrobku, určeného k fritování, byly odlišné údaje, doporučujeme se jimi vždy řídit.

Tabulka

Teplota	Druh potraviny	Maximum pro jedno zpracování		Doba fritování (v minutách)	
		erstvě	Zmražené	erstvě nebo áste ně rozmrážené	Zmražené
160°C	Pomfrity (první stupeň) Čerstvý ryby	600 g	–	4 až 6	–
		450 g	–	5 až 7	–
170°C	Kuře (stehno) S rově kroketky Lívanečky	3 až 5 ks 5 ks –	3 až 4 ks 3 ks 3 ks	12 až 15 4 až 5 –	15 až 20 6 až 7 3 až 4
180°C	Masové kuličky	6 až 8 ks	6 ks	3 až 4	4 až 5
	Rybí prsty	8 až 10 ks	8 ks	3 až 4	4 až 5
	Mušle	12 až 15 ks	12 ks	2 až 3	3 až 4
	Ryby v těstičku	8 až 10 ks	8 ks	3 až 4	4 až 5
	Krevety	8 až 10 ks	8 ks	3 až 4	4 až 5
	Jablkové plátky	5 ks	–	3 až 4	–
190°C	Pomfrity (druh stupeň)	600 g	–	3 až 4	–
	Smažené brambůrky	600 g	450 g	3 až 4	5 až 6
	Baklažán (řezy)	600 g	–	3 až 4	–
	Krokety bramborové	5 ks	4 ks	4 až 5	6 až 7
	Krokety masové	5 ks	4 ks	4 až 5	6 až 7
	Koblihy	3 až 4 ks	–	5 až 6	–
	Vídeňsk řízek	2 ks	–	3 až 4	–

* Pro přípravu domácích pomfrítů viz odstavec „Domácí výroba pomfrítů“.

Dôležité upozornenie

- Pred použitím prístroja si pozorne prečítajte návod v spojitosti s vyobrazeniami.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku fritovacieho hrnca súhlasí s napäťim vo Vašej el. sieti.
- Prístroj pripájajte len k uzemnenému výstupu.
- Pred prvým použitím prístroja dôkladne vyčistite jednotlivé časti fritovacieho hrnca. (Vid' odstavec „Čistenie“)
- Kontrolný panel s výhrevným telesom nesmiete ponoriť do vody, ani ho oplachovať pod vodou.
- Presvedčte sa, či sú všetky časti úplne suché, predtým ako naplníte fritovací hrniec olejom alebo tekutým tukom.
- Doporučujeme Vám, používať fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj pevný fritovací tuk, ale v tomto prípade je potrebná zvýšená opatrnosť, aby sa predišlo vyprskovaniu tuku a prehriatiu výhrevného telesa. (Vid' odstavec „Používanie pevného tuku“ a „Rady“.)
- Prístroj nezapínajte, pokiaľ ste ho nenaplnili olejom alebo tekutým tukom.
- Používajte len oleje a tuky, ktoré obsahujú zložku zabraňujúcu spneniu a sú vhodné na fritovanie. Tieto informácie nájdete na obale alebo etikete.
- Dbajte, aby bol fritovací hrniec stále naplnený najmenej medzi úrovňou dvoch značiek nachádzajúcich sa vo vnútornom hrnci. Vždy pred vysmážaním skontrolujte úroveň oleja alebo tuku.
- Tepelná bezpečnostná poistka vypne prístroj, akonáhle sa prehreje (vid' „Bezpečnosť“).
- V tomto návode na použitie nájdete maximálny objem potravín, ktoré môžete vysmážať na jedenkrát. Neprekračujte tento objem (vid' „Tabuľka“).
- Počas vysmážania vychádza cez filter vo veku horúca para. Ruky aj tvár majte v bezpečnej vzdialnosti. Aj pri otváraní veka dávajte pozor na vychádzajúcu paru.
- Prístroj majte počas používania mimo dosahu detí a sietový kábel nenechajte prevísiať cez okraj stola alebo pracovnej plochy, na ktorej je prístroj postavený.
- Po použití prístroja nastavte regulátor teploty na najnižšiu pozíciu (otočte ho úplne doľava). Zástrčku vytiahnite zo zásuvky el. siete a nechajte olej alebo tuk vychladnúť. Nehýbte prístrojom, až kým nie je dostatočne vychladený.
- Ak sa Vám poškodili niektoré časti prístroja musia byť vymenené prostredníctvom Philips alebo ich servisnej organizácie, pretože sú k tomu potrebné špeciálne náradia a /alebo súčiastky.
- Návod si odložte, môžete ho potrebovať aj v budúcnosti.

Popis prístroja (obr. I)

- | | |
|--|--|
| A Veko | N Vytiahnuteľný vnútorný hrniec |
| B Priezor | O Ukazovatele hladiny oleja/tuku |
| C Pánty | P Rukoväť vnútorného hrnca |
| D Trvalý odmast'ovací filter | Q Povrch prístroja (studená zóna) |
| E Snímateľný ovládací panel | R Uvoľňovacie tlačidlo veka |
| F Regulátor teploty | S Otvor s tlačidlom,,znovunastavenia“ |
| G Spínač/vypínač s kontrolným svetlom | T Bezpečnostný spínač |
| H Časový spínač | U Kábel |
| I Kontrolné svetlo termostatu | V Úložný priestor kábla |
| J Výhrevné teleso | W Typový štítok |
| K Fritovací kôš | X Prenosné rúčky |
| L Rukoväť fritovacieho koša | |
| M Uvoľňovacie tlačidlo rukoväte | |

Bezpečnosť

Tepelná bezpečnostná poistka

Prístroj je vybavený tepelnou bezpečnostnou poistikou, ktorá vypne prístroj akonáhle sa prehreje. Môže sa tak stať, ak vo friteze nie je olej alebo tuk, alebo ho nie je dostatočne veľa, alebo ak sa hrudky pevného tuku roztápajú priamo vo friteze, čo zabraňuje výhrevnému telesu dostatočne rýchlo produkovať teplo.

Ked' bezpečnostná poistka vypne prístroj, zvolte nasledujúci postup:

- Olej alebo tuk nechajte vychladit;
- Malým skrutkovačom opatrne zatlačte „uvolňovacie“ tlačidlo nachádzajúce sa na zadnej strane ovládacieho panela (obr. 2).

Prístroj je pripravený na opäťovné použitie.

Bezpečnostný spínač

Bezpečnostný spínač v ovládacom panely zabezbečuje, aby sa výhrevné teleso mohlo zapnúť len ak bol ovládací panel správne vložený („Klik“) (obr. 3).

Automatické vypnutie

Fritovací hrniec vypne automaticky po dvoch hodinách. Ked' sa tak stane, kontrolné svetlo prívodu prúdu v spínači sa vypne. Prístroj opäťovne zapnete stlačením spínača.



Studená zóna

Počas fritovania sa voľne časticie potravín zbierajú na dne vnútorného hrnca. Nakoľko je výhrevné teleso umiestnené v určitej vzdialosti nad vnútorným hrncom a vyhrieva najmä olej alebo tuk nad ním, ten ktorý sa nachádza medzi dnom vnútorného hrnca a výhrevným telesom zostáva relatiívne studený (studená zóna). Zabráňuje tým zhoretiu časticie potravín, ktoré sa nazbierali v tejto oblasti a zároveň zvyšuje počet opakovaného použitia oleja alebo tuku.

Používanie pevného tuku

V tomto prístroji Vám doporučujeme používať fritovací olej alebo tekutý fritovací tuk. Môžete použiť aj pevný fritovací tuk, no je k tomu potrebné uskutočniť nasledujúce predbežné opatrenia, aby ste zabránili vyšplechovaniu tuku a prehriatiu prístroja:

- Použiť 3 kg tuku
- Ak chcete použiť nové hrudy tuku, pomaly ich roztopte na normálnej panvici, na miernom ohni.

- Roztopený tuk opatrné vylejte do fritovacieho hrnca.
- Sieťovú zástrčku vložte do zásuvky el. siete a zapnite fritovací hrniec (vid. „Fritovanie“).
- Fritovací hrniec ukladajte aj so schladeným tukom pri izbovej teplote. Ak sa tuk prilíš ochladi, môže pri roztápaní vyprskovať. Aby ste tomu zabránili, urobte vidličku diery do spevneného tuku (obr. 4). Dávajte však pozor, aby ste pritom nepoškodili výhrevné teleso.

Pred fritovaním

- Pred prvým použitím fritovacieho hrnca dôkladne vyčistite jeho jednotlivé časti (vid. „Čistenie“).
- Prístroj položte na horizontálny, rovný a stabilný povrch.
- Ak chcete položiť fritovací hrniec na kuchynský šporák, pod digestor, najprv skontrolujte, či sú všetky horáky vypnuté.
- Vytihnite celý sieťový kábel z úložného priestoru kábla (obr. 5).
- Suchý a prázdný fritovací hrniec napláňte olejom, tekutým tukom alebo roztopeným pevným tukom (vid. „Používanie pevného tuku“ a „Rady“) až po hornú značku vnútorného hrnca: 3,5 litra (obr. 6).
- **Nikdy nemiešajte dva rozdielne druhy oleja alebo tuku!**
- Sieťovú zástrčku vložte do zásuvky el. siete.
- Dbajte, aby sa sieťový kábel nedostal do styku s horúcimi časťami prístroja.

Fritovanie

- Fritovací hrniec zapnite stlačením spínača/vypínača (obr. 7). Kontrolné svetlo v spínači a kontrolné svetlo termostatu sa rozsvietia (obr. 8).
- Regulátor teploty nastavte na požadovanú teplotu (obr. 9). Ohľadne volby teploty sa riadte informáciami uvedenými na balení potravín, alebo v tabuľke uvedenej v tomto návode na použitie.
- Olej alebo tuk sa rozohreje na správnu teplotu od 10 do 15 minút.
- Kontrolné svetlo termostatu sa počas rozohrievania prístroja niekoľkokrát zapne a vypne. Kontrolné svetlo zostáva svietiť počas rozohrievania výhrevného telesa. Ked' svetlo začne nepretržite svietiť po určitej dobu, olej alebo tuk dosiahli nastavenú teplotu.
- Rovnáký postup platí aj v prípade, ak chcete vymážať jednu dávkou za druhou, musíte počkať kým kontrolné svetlo začne nepretržite svietiť, až potom môžete začať vymážať ďalšiu dávkou.
- Ked' používate olej alebo tekutý tuk, môžete nechat' fritovací koš počas rozohrievania vo fritovacom hrnci.

Sazmozrejme, že kôš môžete nechať vo fritovacom hrnci aj keď obsahuje tuk, ktorý stuhol okolo koša.

- Otvorte veko zatlačením uvoľňovacieho tlačidla (obr. 10). Veko sa otvorí automaticky.
 - Nadvhňte rukoväť, aby ste vytiahli kôš do najvyššej pozície („Klik!“) (obr. 11). Teraz môžete vytiahnuť kôš z fritovacieho hrnca (obr. 12).
 - Potraviny, ktoré chcete fritovať vložte do fritovacieho koša.
 - **Nikdy neprekročte maximálne množstvá potravín určených na fritovanie v jednej dávke, uvedených v tomto návode na použitie (vid „Tabuľka“).**
 - Opatrne vložte kôš do fritovacieho hrnca. Presvedčte sa, či bol kôš správne vložený (obr. 13).
 - Zatvorte veko.
 - Nastavte požadovaný čas vyprážania (vid „Časový spínač“). Fritovací hrniec môžete použiť aj bez časového spínača.
 - Stlačte uvoľňovacie tlačidlo rukováte a jej zatlačením spustite kôš do najnižšej pozície, fritovacej polohy (obr. 14).
- Aby ste dozerala vysmažili každú stranu, vytiahnite niekoľkokrát kôš z oleja alebo tuku a opatrne zatrasťe obsahom.
- **Po otvorení veľa dávajte pozor na paru vychádzajúcu z prístroja.**

Časový spínač

Stlačte časový spínač, aby ste nastavili požadovaný čas vyprážania (obr. 15). Ak držíte tlačidlo zatlačené, dajú sa minúty posúvať rýchlejšie. Maximálny čas, ktorý môžete nastaviť je 99 minút. Niekoľko sekund po nastavení časového spínača začne odpočítavať čas. Kým je časový spínač aktívny, zostávajúci čas bliká na displeji. Posledná minúta sa zobrazuje v sekundách. Po skončení nastaveného času budete počuť zvukový signál (niekoľko pípnutí). Po 20 sekundách sa zvukový signál zopakuje. Opäťovným stlačením spínača zvukový signál vypnete (obr. 15).

Upozornenie: časový spínač udáva ukončenie nastaveného času, nevypne však fritovací hrniec.

Pri výmene bateriek v časovom spínači sa obráťte na servisné centrum Philips.

Po ukončení fritovania

- Nadvhňte rukoväť, aby ste vytiahli kôš do najvyššej polohy „polohy sušenia“ („Klik!“) (obr. 16).
- Otvorte veko.
- Opatrne vytiahnite fritovací kôš z fritovacieho hrnca a ak je to potrebné zatrasťe ním nad fritovacím hrncom, aby ste odstránili nadbytočný olej alebo tuk.
- Vysmažené potraviny dajte do misky alebo sitka,

ktoré obsahujú absorbčný papier, napr. kuchynský papier.

Spínačom/vypínačom vypnite prístroj. Kontrolné svetlo v spínači/vypínači sa vypne.

- Vytiahnite siet'ovú zástrčku zo zásuvky el. siete.
- Ak prístroj nepoužívate pravidelne, uložte olej alebo tekutý tuk doobre uzatvorennej flaše, najlepšie do chladničky alebo na studené miesto, potom ako sa vychladí. Olej alebo tuk nalejte do flašky cez jemné sitko, aby ste odstránili časticu potravín. Aby ste mohli vyprázdníť fritovací hrniec, odstráňte veko, fritovací kôš a ovládací panel s výhrevným telesom, vytiahnite vnútorný hrniec z prístroja a olej alebo tuk vylejte von (vid „Čistenie“).
- Ak fritovací hrniec obsahuje pevný tuk, nechajte tuk stuhnuť vo fritovacom hrnci a prístroj uložte aj s tukom vovnútri (vid „Používanie pevného tuku“).

Čistenie

- Prístroj odpojte z el. siete.
- Pred čistením prístroja počkajte, až kým sa olej alebo tuk nevychladí. Pevný tuk by nemal byť ešte stuhnutý.
- Dajte dole veko (obr. 17), fritovací kôš (obr. 18) a ovládací panel s výhrevným telesom (obr. 19).
- Ovládací panel s výhrevným telesom dajte na bezpečné, suché miesto.
- **Nikdy neponorte ovládací panel s výhrevným telesom do vody ani neoplachujte tieto časti pod tečúcou vodou!**
Ak je to potrebné, výčistite tieto časti s vlhkou handrou a/alebo kuchynským papierom.
- Vytiahnite vnútorný hrniec z prístroja (obr. 20), odstráňte olej alebo tuk (obr. 21) a vyhodte ho (vid „Životné prostredie“).
- Výčistite veko, fritovací kôš a vnútorný hrniec v horúcej saponátovej vode, alebo v umývačke riadu a riadne ich vysušte.
Nepoužívajte žieravinu, ani abrazívne čistiace prostriedky, či materiály akými sú krištáľová sóda, tekuté prostriedky určené na drhnutie, alebo prášky či drôtenky na čistenie fritovacieho hrnca. Povrch prístroja výčistite vlhkou utierkou s troškou čistiaceho prostriedku a/alebo kuchynským papierom.
- Naviňte siet'ový kábel, vložte ho späť do úložného priestoru kábla a zástrčku vložte do špeciálneho osadenia (obr. 22).
- Zložte naspäť jednotlivé časti fritovacieho hrnca (nasledujúcim poriadom: vnútorný hrniec, ovládací panel s výhrevným telesom, veko, fritovací kôš). Presvedčte sa, či ste správne vložili vnútorný hrniec do fritovacieho hrnca (obr. 23).
- Fritovací hrniec odkladajte so zatvorením vekom. Takto zostane vnútropri fritovacieho hrnca čistá a bez prachu.

Trvalý filter

Váš fritovací hrniec je vybavený trvalým filtrom. Na zabezpečenie optimálneho chodu prístroja by ste mali kovový filter pravidelne čistiť.

- Po každom použití fritovacieho hrnca vyčistite jeho veľko v horúcej saponátovej vode.
- Pre dôkladné čistenie: odskrutkujte skrutky na vnútorej stane veka (obr. 24) a vytiahnite filter (obr. 25). Filter nechajte dôkladne vyschnúť pred jeho vrátením do veka a začiatom používania prístroja.

Rady

Domáce pomfrity

Najchutnejšie a najchrumkavejšie pomfrity získate nasledujúcim spôsobom:

- Uprednostňujte používanie pevných zemiakov.
- Najprv nakrájajte zemiaky na hrubé plátky a potom na hranolky. Hranolky opláchnuite pod studenou vodou: toto zabráni zliepaniu hranoliek počas fritovania.
- Hranolky dôkladne vysušte.
- Domáce pomfrity by ste mali vysmažať dva razy:
 - prvý raz pri teplote 160 °C po dobu 4 - 6 minút;
 - druhý raz pri teplote 190 °C po dobu 2 - 4 minút.
- Aby ste dozleta vysmažili každú stranu, vytiahnite niekoľkokrát počas druhého vysmažania kôš z oleja, alebo tuku a opatne zatraste hranolkami.
- Zmrazené hranolky už boli predsmažené, takže ich vysmažajte len raz podľa návodu na balení.

Zmrazené potraviny

Potraviny z mraziaka (-16 do -18 °C) po ponorení do oleja/tuku ho značne ochladia. Pretože potraviny nie sú suché, môžu absorbovať príliš veľa oleja alebo tuku. Aby ste tomu predišli, urobte nasledujúce:

- Nevysmažajte naraz príliš veľké porce.
- Olej zohrievajte najmenej 15 minút, predtým ako doňho ponoríte porciu surovín.
- Regulátor teploty nastavte na teplotu uvedenú v tabuľkách, nachádzajúcich sa v tomto návode na použitie, alebo na teplotu uvedenú na balení potravín určených na fritovanie. Ak nie sú uvedené údaje o fritovaní, nastavte regulátor na najvyššiu teplotu 190 °C.
- Zmrazené potraviny nechajte aspoň čiastočne rozmraziť pri izbovej teplote, pred ich vysmažaním. Straste čo najviac ľadu a vody z potravín, predtým ako ich dáte do fritovacieho hrnca.
- Potraviny ponárajte do oleja/tuku veľmi opatrne, pretože čiastočky ľadu môžu spôsobiť nadmerné bublanie a vystrekovanie horúceho oleja/tuku.

Zbavenie sa nežiadúcich pachov

Určité druhy potravín, obzvlášť ryby, môžu počas fritovania pustiť šťavu. Šťava vytečená do oleja alebo tuku môže mať nepriaznivý vplyv na chut' a pach potravín, ktoré sa budú neskôr fritovať v tom istom oleji/tuku. Aby ste neutralizovali chut' oleja/tuku, urobte nasledovne:

- Fritovací hrniec zohrejte na 160 °C a do oleja/tuku dajte dva tenké plátky chleba, alebo bylinky petržlenu. Počkajte, až kým sa prestanú tvoriť vzduchové bubliny a potom stierkou vytiahnite von chlieb, či petržlen. Olej/tuk nadobudne opäť neutrálnu chut'.

Zdravá diéta

Špecialisti na zdravú výživu a nápoje doporučujú používať rastlinné oleje a tuky, ktoré obsahujú nenasýtené mastné kyseliny. Tieto oleje a tuky však strácajú ich výživné hodnoty rýchlejšie ako iné oleje a tuky, takže ich budete musieť častejšie meniť.

- Pravidelne vymieňajte olej alebo tuk. Ak používate fritovací hrniec najmä na prípravu pomfrítov, a ak precedíte olej/tuk po každom použití, môžete ho použiť 10 až 12 krát.
Aj napriek tomu ho však nepoužívajte dlhšie ako šest mesiacov a vždy dodržiavajte pokyny uvedené na balení.
- Pravidlom je, že olej alebo tuk vydrží kratšie, ak vysmažáte jedlo bohaté na proteíny, akými sú mäso a ryby.
- Do použitého oleja/tuku nepridávajte čerstvý olej/tuk.
- Olej vymeňte, ak sa začne pri rozohrievaní peniť, ak má výraznú chut', či zápach alebo ak stmavol a/alebo zhustol.

Životné prostredie

Najlepší spôsob ako odstrániť použitý olej alebo tuk je vylietať ho do naspäť do pôvodnej umelohmotnej fláše aj s uzáverom. Pevný tuk môžete odstrániť tak, že ho necháte stuhnuť a potom ho pomocou stierky vytiahnite von a zabalte do starých novín.

Fláše s olejom alebo novinami dajte do kontajnera pre neorganický odpad alebo ich vyhodte v súlade s nariadeniami vo Vašej krajine.

Tabuľka

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené druhy potravín, ktoré môžete pripravovať na jedenkrát vo fritovacom hrnci, doba ich fritovania a vhodná teplota.

- Ak sa návod na balení odlišuje od pokynov v tabuľke, vždy sa riadte pokynmi uvedenými na balení.

Tabuľka

Teplota	Druh jedla	Max. množstvo na jednu prípravu		Doba fritovania (v minútach)	
		čerstvé	zmrazené	čerstvé alebo čiastočne rozmrazené	zmrazené
160 °C	domáce pomfrity*) (prvé vysmážanie) čerstvé ryby	600 gramov.	-	4-6	-
		450 gramov.	-	5-7	-
170 °C	kura (stehná) syrové krokety malé zemiakové plátky vysmážaná zelenina (hríby, karfiol)	3-5 kusov 5 kusov - 8-10 kusov	3-4 kusy 4 kusy 4 kusy -	12-15 4-5 - 2-3	15-20 6-7 3-4 -
180 °C	čínske závitky kuracie medailónky minisneky mäsové guľky rybie prsty mušle obaľované kalmárie krúžky v cestíčku obaľované rybie plátky v cestíčku raky smažené jablká	2-3 kusy 8-10 kusov 8-10 kusov 8-10 kusov 8-10 kusov 12-15 kusov 8-10 kusov 8-10 kusov 8-10 kusov 5 kusov	2 kusy 8 kusov 8 kusov 6 kusov 8 kusov 12 kusov 8 kusov 8 kusov 6 kusov -	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 2-3 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 -
	domáce pomfrity – *) (druhé vysmážanie)	600 gramov.	-	3-4	-
	mrazené hranolky	-	450 gramov.	-	5-6
	čipsy (tenké zemiakové plátky)	600 gramov.	450 gramov.	3-4	5-6
	baklažán (plátky)	600 gramov.	-	3-4	-
	zemiakové krokety	5 kusov	4 kusy	4-5	6-7
	mäsové/rybie krokety	5 kusov	4 kusy	4-5	6-7
	pampúchy	3-4 kusy	-	5-6	-
	Camembert (obalený v strúhanke)	2-4 kusy	-	2-3	-
	Mäso so šunkou a syrom	2 kusy	-	4-5	-
	Viedenský rezň	2 kusy	-	3-4	-

*) Pri príprave domáčich pomfritov sa riadte „Radami“.

Fontos tudnivalók

- A készülék első használata előtt olvassa el az útmutatót és kísérje figyelemmel az ábrákat.
- Ellenorizze, hogy az olajsúto adattábláján jelzett feszültség megegyezik-e a háztartási feszültséggel.
- Csak földelt fali konnektorba csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék első használata előtt alaposan tisztítja meg az olajsúto különböző részeit (lásd a "Tisztítás" c. részt).
- Soha ne merítse vízbe a futoszálat is tartalmazó kezelomezet és soha ne öblítse le csapvíz alatt.
- Gyozódjon meg róla, hogy a különböző részek teljesen megszáradtak-e, mielőtt megtöltené a sütöt olajjal vagy folyékony zsírral.
- Sűtőolajat vagy folyékony sútozsírt használjon. Használhat szilárd sútozsírt is, de legyen nagyon óvatos, mert a zsír kifröccsenhet és a futoszál túlmelegedhet (lásd a "Szilárd zsír használata" és a "Tanácsok" c. részt).
- Ne kapcsolja be a készüléket, amíg fel nem töltötte olajjal vagy folyékony zsírral.
- Csa habzásigatló adaléket tartalmazó olajat vagy zsírt használjon, illetve amelyet az olajsúton való használatra ajánlanak. Ezt az információt megtalálhatja a csomagoláson.
- Az olajsútot mindenig a belső edény belső falán lévő két szintjelzés közötti szintig töltse. A készülék bekapcsolása előtt mindenig ellenorizze az olaj- vagy zsírszintet.
- A hobitzónági kapcsoló túlfutés esetén kikapcsolja a készüléket (lásd a "Biztonság" c. részt).
- A használati útmutatóban megtalálja az egyszerre súthető maximális ételmennyiséget. Ne lépje túl ezeket a mennyiségeket (lásd a "Táblázat"-ot).
- Sütés közben forró goz távozhat a szuron keresztül. Kezét és arcát tartsa biztonságos távol-ságban a goztol. A fedo nyitásakor szintén forró goz távozhat a készülékból.
- Tartsa távol a készüléket gyermekektől, különösen amikor használja. Ne hagyja, hogy a hálózati csatlakozó vezeték lelőjére a munkaasztalról, ahol a készüléket állította.
- A készülék használata után állítsa a homérsékletszabályzót a legalacsonyabb fokozatba (forgassa el teljesen balra). Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból, és hagyja lehülni az olajat vagy zsírt. Ne mozgassa az olajsútot, amíg nem hult le teljesen.
- Ha a készülék részei megsérültek, csak a Philips Szakszervizben cserélheti ki, mert a javításhoz speciális szerszámok és/vagy alkatrészek szükségesek.
- Orizz meg az útmutatót későbbi használatra.

Általános leírás (1. ábra)

- A Fedo
- B Átlátszó ablak
- C Csuklópánt
- D Tartós szagszuro
- E Levehető kezelomezo
- F Homérsékletszabályzó gomb
- G Be/kikapcsoló gomb "bekapcsolva" jelzéssel zolámpával
- H Időkapcsoló óra
- I A homérsékletszabályzó jelzolámpája
- J Futoszál
- K Sütökösár
- L A sütökösár fogantyúja
- M A sütökösár kioldó gombja
- N Kivehető belső edény

- O Olaj/zsírszint jelzések
- P A belső edény fogantyúja
- Q Burkolat (hideg falú)
- R Fedokioldó gomb
- S Nyílás nullázó gombbal
- Biztonsági kapcsoló

- U Hálózati csatlakozó vezeték
- V Vezetéktároló
- W Adattábla
- X Szállító fogantyúk

Biztonsági tudnivalók

Hobitzónági kapcsoló

A készüléket hobitzónági kapcsolóval látták el, amely túlfutés esetén kikapcsolja a készüléket. Ez olyankor

történik, ha egyáltalán nincs olaj vagy zsír, illetve nincs elég olaj vagy zsír az olajsütőben, vagy ha zsírkockákat olvaszt a készülékben, ami a készülék túlmelegedését okozhatja.

Kövesse a következő lépéseket, ha a hobiztonsági kapcsoló kikapcsolja a készüléket:

- Hagyja lehulni az olajat vagy zsírt,
- Óvatosan nyomja meg a kezelomezo hátulján lévo "nullázó gombot" egy kis csavarhúzóval (2. ábra).

A készülék most újra kész a használatra.

Biztonsági kapcsoló

A kezelomezon lévo biztonsági kapcsoló gondoskodik róla, hogy a futoszál csak akkor kapcsoljon be, ha a kezelomezet megfeleloen tette a helyére (kattanásig) (3. ábra).

Automatikus kikapcsolás

Az olajsüto 2 óra múlva automatikusan kikapcsol. Ha ez történik, a be/kikapcsoló gombon lévo "bekapcsolva" jelzőlámpa kialszik. A készülék bekapsolásához nyomja meg ismét a be/kikapcsoló gombot.



Hideg zóna

Sütés közben a belso edény alján különbözo ételrészecskék gyulnek össze. A futoszálak a belso edény alja alatt helyezkednek el, és a fölötté lévo olajat és zsírt melegenítik. Ezért a belso edény alja és a futoszálak között lévo olaj és zsír viszonylag hideg marad (hideg zóna). Ez megakadályozza, hogy az odakerült ételmaradékok megégyenek. Ezáltal a sütöközeg többször használható.

Szilárd zsír használata

Sütoolajat vagy folyékony sütozsírt használjon a készülékben. Használhat szilárd sütozsírt is, de ilyenkor vigyázzon, mert a készülék túlmelegedése esetén kifröccsenhet a zsír az olajsütöből:

3 kg zsírt használjon.

- Ha friss zsírtömböt használ, olvassa fel lassan normál serpenyiben alacsony homérsekleten.
- Öntse a felolvastott zsírt óvatosan az olajsütöbe.
- Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba és kapcsolja be az olajsütöt (lásd a "Sütés" c. részt).
- Ha az olajsütőben újraolvastott zsír van, szoba-homérsekleten tárolja. Ha a zsír túl hideg, felolvastás közben kifröccsenhet a készülékból.
Hogy ezt elkerülje, furjon néhány lyukat az

újraolvastandó zsírba (4. ábra). Eközben nehogy megsérte a futoszálat.

Sütés előtt

- Az olajsüto első használata előtt alaposan tisztítsa meg a különbözo részeket (lásd a "Tisztítás c. részt).
- A készüléket vízszintes, sima, stabil felületre tegye.
- Ha az olajsütöt a tuzhely tetején vagy páraelszívó alatt akarja elhelyezni, ellenorizze, hogy a tuzhely égoit kikapcsol-e.
- A felesleges csatlakozó vezetéket tegye a vezeték-tárolóba (5. ábra).
- Töltsé meg a száraz és üres olajsütöt olajjal, folyékony vagy felolvastott zsírral (lásd a "Szilárd zsír használata" és a "Tanácsok" c. részt) a belso edény felső jelzéséig: 3.5 liter (6. ábra).
- **Soha ne keverjen különbözo típusú olajat vagy zsírt!**
- Dugja a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorba.
- Vigyázzon, hogy a hálózati csatlakozó vezeték ne érintkezzen a készülék forró részeivel.

Sütés

- Kapcsolja be az olajsütöt a be/kikapcsoló gombbal (7. ábra). A kapcsolón lévo "bekapcsolva" jelzőlámpa és a homérsekletszabályzó jelzőlámpája bekapsol (8. ábra).
- Allítsa a homérsekletszabályzót a kívánt homérsekletre (9. ábra). Ehhez információt a sütendo étel csomagolásán vagy a táblázatban talál.
- Az olaj vagy zsír 10-15 perc alatt melegszik fel a megfelelo homérsekletre.
- Miközben a készülék felfut, a homérsekletszabályzó jelzőlámpája idorol-idore kialszik. A jelzőlámpa folyamatosan világít, amíg a futoszál melegenít. Ha a jelzőlámpa kikapcsol, az azt jelenti, hogy az olaj vagy a zsír elérte a beállított homérsekletet.
- Ugyanez az eljárás alkalmazza, ha nagy mennyiségu ételt akar sütni. Várjon, amíg a jelzőlámpa kialszik, mielőtt egy újabb mennyiséget kezdene sütni.
- Ha olajat vagy folyékony zsírt használ, bennehagyhatja a sütökösarat az olajsütöben, miközben a készülék felfut. Természetesen akkor is bennehagyhatja a sütökösarat az olajsütöben, ha a kosárban lévo zsír megszilárdult.
- Nyissa a fedot a kioldó gomb megnyomásával (10. ábra). A feda automatikusan kinyilik.
- Húzza fel a fogantyút a kosár legmagasabb szintbe történo emeléséhez (kattanásig!) (11. ábra). Most kiveheti a sütökösarat az olajsütöből (12. ábra).
- Tegye a sütendo ételt a sütökösárba.
- **Ne lépje túl a használati útmutatóban**

megadott, egyszerre súthető maximális ételmennyiséget (lásd a "Táblázat"-ot).

- Óvatosan engedje a sütökosarat az olajsütötte. Gyozódjon meg róla, hogy a kosarat megfeleloen helyezte-e be (13. ábra).
- Zárja a fedot.
- Állítsa be a kívánt sütési idöt (lásd az "Idokapcsoló óra" c. részt). Az olajsúto használatakor nem fontos beállítani az idokapcsoló órát.
- Nyomja meg a fogantyún lévo kioldó gombot és nyomja le a fogantyút, hogy a kosár a legalacsonyabb, "sütési pozícióba" kerüljön (14. ábra).
- Az egységes aranybarna eredmény érdekében néha emelje ki a sütökosarat az olajból vagy zsírból és óvatosan rázza meg a benne lévo ételt.
- **Legyen óvatos: A fedo nyitásakor forró gozcsaphat ki a készülékből.**

Idokapcsoló óra

Nyomja meg az idokapcsoló gombot, hogy beállitsa a kívánt sütési idöt percekben (15. ábra). Ha a gombot benyomva tartja, a percek gyorsan futnak elore. A maximális idő, amit beállíthat, 99 perc. Pár másodperc múlva, miután beállította az idokapcsolót, elkezdődik a visszasámlálás. Miközben az idokapcsoló működik, a hátralévo idő villog a kijelzőn. Ha a beállított idő elérte, hangjelet fog hallani (néhány sípolás). 20 másodperc múlva a hangjel megismétlődik. A gomb ismételt megnyomásával kikapcsolhatja a hangjelzést (15. ábra).

Figyelem: az idokapcsoló jelzi a sütési idő végét, de nem kapcsolja ki az olajsútot.

Az idokapcsoló órában lévo elemet a Philips Szerviz Központban cseréltesse ki.

Sütés után

- Emelje fel a fogantyú segítségével a sütökosarat a legmagasabb, "csöpögéte pozícióba" (kattanásig) (16. ábra).
- Nyissa fel a fedot.
- Óvatosan emelje ki a sütökosarat az olajsútból, és ha szükséges, rázza meg az olajsúto fölött, hogy eltávolítsa az ételből a felesleges olajat vagy zsírt.
- Helyezze a sült ételt itató papírral bélélt szurodénybe (például konyhai papírtekercs).
- Kapsolja ki az olajsútot a be/kikapcsoló gomb megnyomásával. A be/kikapcsoló gombon lévo jelzolámpa kialszik.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból.
- Ha nem használja rendszeresen az olajsútot, az olajat vagy a folyékony zsírt jól zárható üvegben tárolja és lehűlés után tegye a hutoszkrénybe vagy hideg helyre. Az edénybe finom szuropáprón keresztül szurje át az olajat vagy zsírt, hogy eltávolítsa az étel-

részecskéket. Az olajsúto kiürítésekor vegye le a fedot, a sütökosarat és a kezelomezőt a futoszállal együtt, vegye ki a belső edényt az olajsútból és öntse ki belőle az olajat vagy zsírt (lásd a "Tisztítás" c. részტ).

- Ha az olajsúton szilárd zsír van, hagyja a zsírt megszilárdulni a sütöben és a sütöt a zsírral együtt tárolja (lásd a "Szilárd zsír használata" c. részტ).

Tisztítás

- Húzza ki a készülék csatlakozó dugóját a fali konnektorból.
- A készülék tisztítása előtt várja meg, míg a benne lévo olaj vagy zsír lehül. A szilárd zsírt nem kell felolvastani.
- Vegye le a fedot (17. ábra), a sütökosarat (18. ábra) és a kezelomezőt a futoszállal együtt (19. ábra).
- Tegye a kezelomezőt és a futoszálat biztonságos, száraz helyre.
- **Soha ne merítse a kezelomezőt és a futoszálat vízbe és ne öblítse le a csapvíz alatt sem!**
Ha szükséges, nedves ruhával vagy konyhai papírtörölközvel tisztítsa meg ezeket a részeket.
- Vegye ki a belső edényt a készülékből (20. ábra), öntse ki belőle az olajat vagy zsírt (21. ábra) és tárolja megfeleloen (lásd a "Környezetvédelem" c. részტ).
- Tisztítsa meg a fedot, a sütökosarat és a belső edényt meleg mosogatószeres vízben vagy mosogatógépen, és száritsa meg teljesen.
- Ne használjon maró vagy súroló tisztító szereket (pl. mosósóda, súrolófolyadék, súrolószívacs) a belső edény tisztításához. Az olajsúto burkolatát mosogatószerrel megnedvesített ruhával vagy konyhai papírtörölvel tisztítsa meg.
- Csévirje fel a csatlakozó vezetéket, és tegye a vezetéktárolóba, majd dugja a hálózati csatlakozó dugót a speciális bemélyedésbe (22. ábra).
- Szerelje össze az olajsútot (a következo sorrendben: belső edény, kezelomező a futoszállal, fedo, sütökosár). Gyozódjon meg róla, hogy a belső edényt megfeleloen helyezte-e be az olajsútból (23. ábra).
- Az olajsútot zárt fedovel tárolja. Így az olajsúto belseje tiszta marad és nem kerül bele szennyezésre.

Tartós szuro

A súto tartós gozsurovel rendelkezik. A készülék legjobb működése érdekében rendszeresen tisztítsa a fémszurotot.

- minden használat után tisztítsa meg az olajsúto fedelét meleg mosogatószeres vízben vagy moso-

gatógépben.

- Az alapos tisztítás érdekében: csavarja ki a fedő belsejében lévő csavarokat (24. ábra) és vegye ki a szurot (25. ábra).
Hagyja teljesen megszáradni a szurot, mielőtt visszatesszi a fedőbe, és mielőtt a készüléket ismét használná.

Tanácsok

Sült krumpli

A legkemelkedőbb és legpopulárisabb sült krumpli elkészítéséhez:

- Ne használjon újkrumplit.
- Elosztó vastag szeletekre vágja a krumplit és utána hasábokra. Öblítse le a hasábokat hidegvízzel: ez megakadályozza, hogy a hasábok összeragadjanak sütés közben.
- Alaposan szárítsa meg a hasábokat.
- A sült krumplit minden két lépésben kell elkészíteni: először 160 °C-on 4-6 percig.
- utána 190 °C-on 2-4 percig.
- A második lépés közben az egyenletes aranybarna eredmény érdekében néha emelje ki a sütőkosarat az olajsútból és rázza meg.
- A mélyhutott sült krumpli már elosütött, ennél kövesse a csomagolásban lévő útmutatókat.

Mélyhutott ételek

A hutoszkrény fagyasztró részéből kivett étel (-16 - -18 °C-ig) gyorsan lehuti az olajat/zsírt, amikor belehelyezi, s így túl sok olaj/zsír szívódhat fel.

Ennek megelőzése érdekében kövesse a következőket:

- Ne helyezzen túl nagy adagokat egyszerre a sütőbe (lásd a "Táblázat"-ot).
- Futse fel az olajat legalább 15 percig, mielőtt elkészítene egy adag mélyhutott ételt.
- Állítsa be a homérsekletet szabályzó gombot a mélyhutott étel csomagolásán feltüntetett sütési homérsekletnek megfelelően. Ha ezek a jelölések nincsenek megadva, akkor állítsa a szabályzó gombot a legmagasabb, 190 °C-os homérsekletre.
- Sütés előtt hagyja felengedni a mélyhutott ételt szobahomérsekleten. Öntse le az ételről az esetleg rajta maradt lehetőleget és vizet, mielőtt az olajsútból lehúzza.
- Óvatosan engedje az ételt az olajba vagy zsírba, mert a forró olajba vagy zsírba kerülő mélyhutott étel hevesen bugyborékot.

A nem kívánt mellékíz eltávolítása

Bizonyos típusú ételek (különösen a hal) folyadékot veszítenek, miközben a zsírban sülnek. Ez kedvezetlenül hathat annak az ételnek az ízére, amelyet később ugyanabban az olajban vagy zsírban süti. Ennek az íznek az eltávolítására kövesse az alábbiakat:

- Melegítse fel az olajsútot 160 °C-ra. Ezután süssön meg két vékony szelet kenyeret vagy két szál petrezselymet az olajban vagy zsírban. Várja meg, hogy a levegőbuborékok eltunjenek, ezután vegye ki a kenyert vagy a petrezselymet. Most már az olajnak vagy a zsírnak ismét semleges íze van.

Egészséges diéta

A tisztá növényi zsírok és olajok telítetlen savakat tartalmaznak, ezért az orvosok gyakran ajánlják.

Viszont az ilyen olajok és zsírok hamarabb elveszítik kedvező hatásukat, mint a más fajtájuk, így az ilyen típusú zsírokat és olajokat gyakran cserélni kell.

- Rendszeresen cserélje az olajat vagy zsírt. Ha az olajsútot foként sült krumpli készítésére használja és minden alkalommal átszűri az olajat, az olaj vagy zsír 10-12-szer felhasználható.
- Ne használja 6 hónapnál hosszabb ideig az olajat és minden nézze meg a csomagolásán lévő útmutatásokat.
- Általában az olaj vagy zsír nagyon gyorsan mellékíz kap a nagy fehérjetartalmú (például hús és hal) ételektől.
- Ne adjon friss olajat vagy zsírt használt olajhoz vagy zsírhoz.
- Mindig cserélje ki az összes olajat vagy zsírt, ha a melegítés során felhabzik. Ilyenkor avas ízt vagy szagot kap, megsötétedik és/vagy szirupos válik.

Környezetvédelem

A használt olajat vagy zsírt öntse vissza az eredeti muanyag palackjába és tegye rá a kupakot. A szilárd zsírt felolvashatja, utána egy spatulával kiveheti az olajsútból és újságpapírba csomagolhatja.

Tegye az olajos palackot vagy az újságpapírt jól záródó gyűjtőbe a háztartási hulladéktól elkulónítve, vagy vigye el a veszélyes hulladék gyújtóhelyre.

Táblázat

Az alábbi táblázatban azon ételeket soroltuk fel, amelyek a sütőben elkészíthetők, valamint a sütési homérsekletet és az elkészítési időt tartalmazza.

- Ha az étel csomagolásán lévő útmutatókat elteríneknél a táblázatban megadtaktól, minden a csomagolásban lévő útmutatókat kövesse.

Táblázat

Hőmérséklet	Étel	Egyszerre süthető mennyiség			Sütési idő Mély- hűtött kiolvastott
		Friss	Mélyhűtött	Friss, vagy részben részben	
160 °C	Házi készítésű hasábburgonya* (első sütési ciklus) Friss hal	600 g 450 g	- -	4-6 5-7	- -
170 °C	Csirke (comb) Sajt krokett Mini burgonyás lepény Zöldség darabok (gomba, karfiol)	3-5 db 5 db - 8-10 db	3-4 db 3 db 3 db -	12-15 4-5 - 2-3	15-20 6-7 3-4 -
180 °C	Kínai tavaszi tekercs Csirkedarabok Apró falatok Fasírozott Haldarabok Kagyló Tintahal karikák téssztában Haldarabok téssztában Rákok Almadarabok	2-3 db 8-10 db 8-10 db 6-8 db 8-10 db 12-15 db 8-10 db 8-10 db 8-10 db 5 db	2 db 8 db 6 db 6 db 8 db 12 db 8 db 8 db 8 db -	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 2-3 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 -
190 °C	Házi készítésű hasábburgonya* (második sütési ciklus) Mélyhűtött hasábburgonya Burgonyaszírom Padlizsán szeletek Burgonya krokett Hús/hal krokett Fánk Camembert sajt bepanírozva Féles csiga sonkával és sajttal Bécsi szelet	600 g - 600 g 600 g 5 db 5 db 3-4 db 2-4 db 2 db 2 db	- 450 g 450 g - 4 db 4 db - - - -	3-4 - 3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 - 2-3 4-5 3-4	- 5-6 5-6 - 6-7 6-7 - - - -

*A hasábburgonya házi készítésével a "Tanácsok" című részben is foglalkoztunk.

MINŐSÉGTANÚSÍTÁS

A garanciajegyen feltüntetett forgalombahozó vállalat a 2/1984. (III.10.) BkM-IpM együttes rendelet értelmében tanúsítja, hogy ezen típusú készülék megfelel a mászaki adatokban megadott értékeknek.

Tápfeszültség: 220-240 V 50 Hz, váltakozó
Teljesítmény: 1600 W
Érintésvédelmi osztály: I.

FIGYELEM!

A készülék csak háztartási célokra használható.
A meghibásodott készüléket - beleértve a hálózati csatlakozót is - csak szakember (szerviz) javíthatja.

GARANCIA

A forgalombahozó vállalat a termékre **12 hónap** garanciát vállal.

Tähelepanu!

- Enne seadme esmakasutust tutvuge hoolikalt kasutusjuhendi ja joonistega.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist kontrollige seadme andmeplaadile märgitud voolupinge vastavust kohalikule võrgupingele.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- Enne esmakasutust puhastage seadme osi hoolikalt (vt lõiku “Puhastamine”).
- Ärge kastke kütteelemendiga juhtpaneeli vette ega loputage seda voolava vee all.
- Veenduge, et seadme osad on täiesti kuivad, enne kui täidate fritteri öli või vedela rasvaga.
- Soovitatav on fritteris kasutada frittimisöli või vedelat frittimisrasva. Ka tahket frittimisrasva võib kasutada, kuid selle sulatamisel peab olema eriti ettevaatlik ning jälgima, et rasv ei pritsiks ning kütteelement ei kuumeneks üle (vt lõike “Tahke frittimisrasva kasutamine” ja “Nõuaneid”).
- Enne fritteri sisselülitamist pange sellesse öli või vedel rasv.
- Kasutage ainult frittimisrasva- või öli, mis sisaldb vahuvastast ainet ning sobib fritteris kasutamiseks. Need andmed leiate pakendilt.
- Jälgige, et frittimisrasva tase frittimisnöös oleks tasemetähiste vahel. Alati enne seadme sisselülitamist kontrollige frittimisrasva taset.
- Ülekuumenemiskaitse lülitab seadme ülekuumenemise korral välja (vt “Ohutus”).
- Kasutusjuhendist leiate korraga frititavate toiduainete maksimaalkogused. Ärge ületage tabelis antud koguseid (vt “Tabel”).
- Frittimise ajal tuleb kaanes asuvast filtriist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, fritterist eraldub kuuma auru.
- Hoidke fritter seadme töötamise ajal laste käeulatusest eemal ning ärge jätke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma.
- Pärast frittimist seadke temperatuurivalits madalaimale temperatuurile (keerake vastupäeva lõpuni). Eemaldage pistik pistikupesast ja laske öilil või rasval maha jahtuda. Ärge liigutage fritterit enne, kui see on piisavalt jahtunud.
- Vigastatud seadme osi võib välja vahetada üksnes Philipsi volitatud parandustöökojas, kuna selleks on vaja spetsiaalseid varuosi ja/või töövahendeid.
- Hoidke kasutusjuhend alles.

Seadme osad (joonis I)

- A** Kaas
- B** Aken
- C** Hing
- D** Rasvafilter (püsifilter)
- E** Eemaldatav juhtpaneel
- F** Temperatuurivalits
- G** Märgutulega sisse-/väljalülit
- H** Taimer
- I** Termostaadi märgutuli
- J** Kütteelement
- K** Frittimiskorv
- L** Frittimiskorvi käepide
- M** Käepideme vabastusnupp
- N** Eemaldatav frittimisnõu
- O** Õli/rasva tasemetähised
- P** Frittimisnõu käepidemed

- Q** Välikest (jahe)
- R** Kaanevabastusnupp
- S** Taaskäivitusnupu avaus
- T** Turvalülit
- U** Toitejuhe
- V** Juhtmekamber
- W** Andmeplaat
- X** Kandesangad

Ohutusnõuanded

Ülekuumenemiskaitse

Ülekuumenemiskaitse lülitab ülekuumenemise korral seadme välja. Seade võib üle kuumeneda, kui selles ei ole õli ega rasva või seda ei ole piisavalt või kui sulatatakse fritteris tahke rasva tükke. Soojus ei saa kiiresti kuumenevast kütteelemendist piisavalt kiiresti edasi levida.

Kui ülekuumenemiskaitse on fritteri välja lülitanud:

- Laske öil või rasval maha jahtuda.
- Vajutage väikese kruvikeeraja otsaga ettevaatlikult taaskäitusnuppu juhtpaneeli tagaküljel (joonis 2). Seadet võib nüüd uuesti kasutada.

Turvalülit

Turvalülit juhtpaneelil tagab, et kütteelemendi saab sisse lülitada vaid siis, kui juhtpaneel on korralikult (klöpsatusega) oma kohale pandud (joonis 3).

Automaatne väljalülitus

Fritter lülitub automaatselt välja kahe tunni pärast. Automaatsel väljalülitumisel märgutuli sisse-/väljalülitil kustub. Seadme taassisselülitamiseks vajutage sellele lülitile uesti.



Külm piirkond

Frittimisel eraldunud toiduosakesed jäavad frittimisnõu põhja. Kütteelement paikneb frittimisnõu põhjast veidi ülevalpool ning kuumutab esmalt kütteelemendist ülevalpool olevat öli või rasva. Kütteelemendi ja frittimisnõu põhja vahel oleva rasva või öli temperatuur jääb suhteliselt madalaks (külm piirkond) ning see vältib frittimisnõu põhja vajuvate toiduosakeste körbemist fritteris, mistöttu öli või rasva saab mitu korda kasutada.

Tahke frittimisrasva kasutamine

Soovitame seadmes kasutada frittimisöli või vedelat frittimisrasva. Võite kasutada ka tahket frittimisrasva, kuid selle kasutamisel peate silmas pidama järgmisi ohutusnõuandeid välimaks rasva pritsimist ning seadme ülekuumenemist:

Kasutage 3 kg tahket frittimisrasva.

- Tükeldage tahke rasv ja sulatage pannil madalal temperatuuril.
- Kallake sulanud rasv ettevaatlikult fritterisse.
- Pange pistik pistikupessa ja lülitage seade sisse (vt lõiku "Frittimine").
- Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril. Kui rasv muutub väga tahkeks, võib see ülessulatamise ajal hakata pritsima. Pritsimise välimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (joonis 4). Seejuures olge ettevaatlik, et Te ei vigastaks kütteelementi.
- Avage kaas, vajutades kaanevabastusnupule (joonis 10). Kaas avaneb automaatselt.
- Töstke frittimiskorvi käepidemest ning fikseerige see klöpsatusega kõige ülemisse asendisse (joonis 11). Nüüd saate frittimiskorvi fritterist eemaldada (joonis 12).
- Pange frittitav toit frittimiskorvi.
- **Ärge ületage kasutusjuhendis antud frittimise maksimaalkoguseid (vt „Tabel”).**
- Töstke korv ettevaatlikult fritterisse. Kontrollige, kas korv on õigesti fritteris (joonis 13).
- Sulgege kaas.
- Valige soovitud frittimisaeg (vt „Taimer”). Fritterit

Enne frittimist

- Enne esmakasutust puhastage põhjalikult seadme osi (vt "Puhastamine").
- Asetage seade kindlale tasapinnale.
- Kui soovite paigutada fritteri pliidि keedupinnale, õhupuhasti alla, kontrollige kõigepealt, kas keeduvaljad on välja lülitatud.
- Tõmmake toitejuhe juhtmekambrist tervenisti välja (joonis 5).
- Pange tühja ja kuiva fritterisse öli, vedelat või sulatatud tahket rasva (vt lõike "Tahke frittimisrasva kasutamine" ning "Nõuandeid") frittimisnõu ülemise tasemetähiseni: 3,5 l (joonis 6).
- **Ärge kunagi kasutage koos erinevaid ölisid ega rasvu!**
- Pange pistik pistikupessa.
- Kontrollige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme kuumi osi.

Frittimine

- Lülitage fritter sisse-/väljalülitist sisse (joonis 7). Lülit ja termostaadi märgutuled süttivad (joonis 8).
- Keerake temperatuurivalits soovitud temperatuurile (joonis 9). Infot erinevate töiduainete frittimistemperatuuride kohta saate selle kasutusjuhendi tabelist või töiduaine pakendilt.
- Öli või rasv kuumeneb soovitud temperatuurini 10–15 minutiga.
- Seadme kuumenemisel lülitub termostaadi märgutuli mitmed korrad sisse ja välja. Märgutuli põleb kuni kütteelement kuumeneb. Kui tuli on mõnda aega kustunud, on öli või rasv saavutanud seadud temperatuuri.
- Samuti peab toimima siis, kui soovite fritterit kasutada mitu korda järjest. Uue toidukoguse frittimiseks oodake pärast märgutule kustumist veidi, enne kui panete fritterisse uue toidukoguse.
- Kui kasutate öli või vedelat rasva, võite jäätta frittimiskorvi fritteri kuuminemise ajaks frittimisnõusse. Frittimiskorvi võite jäätta fritterisse ka siis, kui frittimiskorv on hangunud frittimisrasva sees.
- Avage kaas, vajutades kaanevabastusnupule (joonis 10). Kaas avaneb automaatselt.
- Töstke frittimiskorvi käepidemest ning fikseerige see klöpsatusega kõige ülemisse asendisse (joonis 11). Nüüd saate frittimiskorvi fritterist eemaldada (joonis 12).
- Pange frittitav toit frittimiskorvi.
- **Ärge ületage kasutusjuhendis antud frittimise maksimaalkoguseid (vt „Tabel”).**
- Töstke korv ettevaatlikult fritterisse. Kontrollige, kas korv on õigesti fritteris (joonis 13).
- Sulgege kaas.
- Valige soovitud frittimisaeg (vt „Taimer”). Fritterit

võite kasutada ka ilma taimerita.

- Vajutage käepideme vabastusnuppu ning vajutage käepide alla, et korv vajuks alla frittimisendisse (joonis 14).
- Toit pruunistub ühtlaselt, kui töstate frittimise ajal korvi paar korda ölist välja ning raputate seda.
- **Olge ettevaatlik! Fritteri kaane avamisel eraldub fritterist kuuma auru.**

Taimer

Soovitust frittimisaja seadmiseks minutites vajutage taimerinuppu (joonis 15). Näidu kiireks muutmiseks hoidke nuppu all. Taimeriga seatav maksimaalaag on 99 minutit. Mõni sekund pärast taimeri seadmist hakkab aeg kahanema. Kui taimer töötab, vilgub näidikul järelejäänud aeg. Viimane minut kuvatakse sekundites. Kui seatud aeg on läbi, kostab helisignaal (mõned piisud). 20 sekundi pärast kostab helisignaal uesti. Helisignaal väljalülitamiseks vajutage uesti taimerinuppu (joonis 15).

Tähelepanu! Taimer näitab valmistusaja lõppu, kuid ei lülitata fritterit välja.

Taimeri patarei väljavahetamiseks võtke ühendust Philpsi volitatud hooldustöökogaga.

Pärast frittimist

- Töstke korv käepidemest kõige ülemisse asendisse ehk nõrgumisasendisse (kostab klöpsatus, vt joonis 16).
- Avage kaas.
- Töstke frittimiskorv ettevaatlilikult fritterist välja ning vajaduse korral raputage korvi fritteri kohal, et liigne rasv/öli ära nõrguks.
- Pange frititud toit pehme paberiga (nt majapidamispaber) vooderdatud sõelale või nõusse nõrguma.
- Lülitage fritter lülitist välja, lülitit märgutuli kustub.
- Eemaldage pistik pistikupesast.
- Kui Te fritteri pidevalt ei kasuta, soovitame frittimiseks kasutatavat öli või vedelat rasva hoida pärast mahajahtumist tihedalt suletavas nõus külmissugust. Fritteri tühjendamiseks eemaldage kaas, frittimiskorv ning juhtpaneel koos kütteelemendiga, töstke frittimisnõu fritterist välja ning kallake öli või rasv välja (vt "Puhestamine").
- Hanguva rasva kasutamisel laske sel ära hanguda ning hoidke seda fritteris (vt "Tahke frittimisrasva kasutamine").

Puhestamine

- Lülitage seade välja.
- Enne puhestamist oodake, kuni öli või rasv on piisavalt jahtunud. Jälgituge, et hanguv rasv ei jõuaks veel kõvaks hanguda.
- Eemaldage kaas (joonis 17), frittimiskorv (joonis 18) ja juhtpaneel koos kütteelemendiga (joonis 19).
- Pange juhtpaneel koos kütteelemendiga ohutusse kuiva kohta.
- **Ärge kunagi pange juhtpaneeli koos kütteelemendiga vette ega loputage neid seadme osi voolava vee all.**
Vajaduse korral puhastage neid niiske lapi ja/või majapidamispaberiga.
- Töstke frittimisnõu seadmost välja (joonis 20), kallake öli või rasv nõust välja (joonis 21) ning visake ära (vt lõiku "Keskonnakaitse").
- Puhastage kaant, frittimiskorvi ning frittimisnõu kuumas pesuvahendilahuses või nõudepesumasinas ning kuivatage hoolikalt.
- Ärge kasutage frittimisnõu puhestamiseks sööbivaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid ega -aineid (nt soodat, küürimisvedelikku ega -pulbrit, küürimisnuustikut). Fritteri korput puhastage pesuvahendilahuses niisutatud lapi ja/või majapidamispaberiga.
- Kerige juhe kokku ning pange juhtmekambri seinale õnarusse (joonis 22).
- Pange fritter tagasi kokku (järgmiselt: frittimisnõu, juhtpaneel koos kütteelemendiga, kaas, frittimiskorv). Kontrollige, kas panite frittimisnõu seadmesse õigesti tagasi (joonis 23).
- Kui Te seadet ei kasuta, hoidke sel kaas peal. See kaitseb fritterit tolmu jms eest ning hoiab fritteri seestpoolt puhta.

Püsifilter

Fritteris on püsifilter. Seadme parima töö tagamiseks tuleb metallfiltrit regulaarselt puhastada.

- Puhastage fritteri kaant soojas pesuvahendilahuses või peske nõudepesumasinas pärast iga kasutamist.
- Põhjalikus puhastamiseks: keerake kaane sisekülige kruvid lahti (joonis 24) ning eemaldage filter (joonis 25).

Enne filtri tagasipanekut ning seadme taaskasutamist laske filtri korralikult ära kuivada.

Nõuanded

Kodused friikartulid

Et friikartulid tuleksid maitsvad ja kröbedad:

- Ärge kasutage varajasi kartuleid.
- Löögake kartulid kõigepealt jämedateks viiludeks ning

seejärel kangi deks. Loputage kartulikange külma voolava veega, siis ei kleepu need frittides omavahel kokku.

– Kuvatage kartulikange hoolikalt.

• Kartuleid tuleks frittida kaks korda:

– esmalt 4–6 minutit temperatuuril 160 °C,

– teine kord 2–4 minutit temperatuuril 190 °C.

– Teise frittimise ajal tööstke frittimiskorvi mõned korrad ölist välja ning raputage, siis pruuunistuvad kartulid ühtlaselt.

– Külmutatud frikartuleid on juba eelnevalt küpsetatud ning seetõttu on neid vaja frittida vaid üks kord järgides pakendil antud juhiseid.

Külmutatud toiduained

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

Selle välimiseks toimige järgnevalt:

- Ärge frittige korraga liiga suuri toiduainete koguseid (vt „Tabel“).
- Kuumutage õli vähemalt 15 minutit, enne kui panete toiduained fritterisse.
- Keerake temperatuurivalits tabelis või toiduaine pakendil soovitatud temperatuurile. Kui frititava toiduaine valmistamistemperatuuri ei ole antud, seatke temperatuurivalits 190 °C.
- Enne frittimist on soovitatav sügavkülmutatud toit toatemperatuuril osaliselt üles sulatada. Enne fritterisse panemist raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära.
- Laske toiduained õli või rasva sisse aeglaset, kuna sügavkülmutatud toiduained võivad pöhjustada kuuma õli või rasva mullidega keemist ja tugevat pritsimist.

Ebameldiva ölimaitse körvaldamine

Teatud toiduained, eriti kala, võivad frittides kaotada oma mahlasust. Toiduainete koemahlad satuvad frittimisrasva või -ölisesse ning võivad anda maitset ja lõhna hiljem samas rasvas või õlis frititavatele toiduainetele. Õli või rasva maitse neutraliseerimiseks toimige järgnevalt:

- Kuumutage fritteris õli või rasva 160 °C-ni ning pange sellesse kaks õhukest viili leiba või mõned petersellivarred. Oodake, kuni õlis ei teki enam mulle ning võtke leib või petersell fritterist kaabitsaga välja. Õli või rasv on nüüd jälle körvalmaitseta.

Tervislik toitumine

Tervisliku toitumise spetsialistid soovitavad kasutada küllastumata rasvhappeid (nt linoolhape) sisaldavat taimset õli ning rasva. Selline õli või rasv kaotab oma kasulikud omadused kiiremini kui teised õlid ja rasvad ning seetõttu tuleb neid fritteris kasutamisel sage damini vahetada.

– Vahetage õli või rasva regulaarselt. Kui kasutate fritterit peamiselt frikartulite valmistamiseks ning filtreerite õli või rasva läbi pärast iga kasutust, võite sama õli või rasva kasutada 10–12 korda.

Ärge kasutage sama õli kauem kui kuus kuud ning alati järgige juhiseid õli või rasva pakendil.

• Reegel on, et õli või rasva kasutusaeg on lühem, kui fritite selles valgurikkaid toiduained (liha ja kala).

– Ärge lisage kasutatud õölile või rasvale uut juurde.

– Õli tuleb välja vahetada, kui see hakkab kuumutamisel vahutama, sel on kirbe maitse või lõhn või kui see muutub tumedaks ja/või paksuks.

Keskkonnakaitse

Soovitatav on kasutatud õli tagasi originaalpudelisse kallata ning korgiga sulgeda. Laske rasval hanguda ning eemaldage see kaabitsaga frittimisnõoust ja pakkige ajalehepaberisse.

Pange kasutatud õli pudelid või ajalehte pakitud tahke rasv mittekomposteeritavate jäätmete hulka või hävitage vastavalt kohalikele määrustele ja juhenditele.

Tabel

Tabelis on antud suurim ühekordne valmistamiskogus ning temperatuuri- ja valmistusajad erinevate toiduainete kohta.

- Juhul kui toidupakendil antud valmistusjuhised erinevad kasutusjuhendi tabelis antud andmetest, siis järgige pakendi juhiseid.

Tabel

Temperatuur	Toit	Max ühekordne toidukogus		Frittimisaeg (min)	
		Värske	Külmutatud	Värske või osaliselt külmutatud	Külmutatud
160 °C	Kodus valmistatud friikartulid* (esimene frittimine) Värske kala	600 g	—	4–6	—
		450 g	—	5–7	—
170 °C	Kanakoivad Juustukroketid Väikesed kartulipannkoogid Köögiviljad (seened, lillkapsas)	3–5 tk 5 tk — 8–10 tk	3–4 tk 3 tk 3 tk —	12–15 4–5 — 2–3	15–20 6–7 3–4 —
180 °C	Hiina kevadised rullid Kanalihatükid Minisuupisted Lihapallid Kalapulgad Teod Kalmaariröngad tainas Kala(tükid) tainas Krevetid Panneeritud öunatükid	2–3 tk 8–10 tk 8–10 tk 6–8 tk 8–10 tk 12–15 tk 8–10 tk 8–10 tk 8–10 tk 5 tk	2 tk 8 tk 6 tk — 8 tk 12 tk 8 tk 8 tk 8 tk 6 tk	6–7 3–4 3–4 3–4 3–4 2–3 3–4 3–4 3–4 3–4	10–12 4–5 4–5 4–5 4–5 3–4 4–5 4–5 4–5 —
190°C	Kodus valmistatud friikartulid* (teine frittimine) Külmutatud friikartulid Kröpsud (väga õhukesed kartuliviilud) Baklääzan (viilud) Kartlikroketid Kala-/lihakroketid Söörirkud Panneeritud Camembert' juust Singi ja juustuga eskalopp Viini šnitsel	600 g — 600 g 600 g 5 tk 5 tk 3–4 tk 2–4 tk 2 tk 2 tk	— 450 g 450 g — 4 tk 4 tk — — — —	3–4 — 3–4 3–4 4–5 4–5 5–6 2–3 4–5 3–4	— 5–6 5–6 — 6–7 6–7 — — — —

* Koduste friikartulite valmistamisel vt lõiku "Nõuandeid".

Svarīgi

- Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet instrukciju un izpētiet zīmējumus.
- Pirms pieslēšanas elektrības tīklam pārbaudiet, vai uz ierīces markējuma norādītais spriegums atbilst vietējam elektrības tīkla spriegumam.
- Pieslēdziet ierīci tikai iezemēta sienas elektrotīkla kontaktligzdai.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas kārtīgi notīriet katla atsevišķas daļas (sk. nodalū “Tīrīšana”).
- Nekādā gadījumā nemērciet ūdenī taukvāres katla kontroles paneli ar sildelementu. Nekad neskalojiet šīs ierīces daļas krāna ūdenī.
- Pirms iepildat eļļu vai šķidros taukus katlā, pārliecinieties, vai visas tā daļas ir pilnīgi sausas.
- Ieteicams izmantot tikai tādu eļļu vai šķidros taukus, kas paredzēti cepšanai. Ja izmantojat cietos cepamos taukus, īpaši jāuzmanās, lai kūstošie tauki neizšķakstītos un sildelements nepārkarstu (sk. nodalas “Cieto tauku izmantošana” un “Padomi”).
- Neieslēdziet taukvāres katlu, pirms tas nav piepildīts ar eļļu vai taukiem.
- Izmantojiet tikai tādas eļjas šķirnes, kuru sastāvā ietilpst preputu vielas un kuras paredzētas īpaši taukvāres katliem. Informāciju atradīsiet uz cepšanas līdzekļu iesaiņojuma.
- Taukvielu/eļjas līmenim jābūt starp minimuma un maksimuma atzīmēm iekšējā katlā. Pirms cepšanas vienmēr pārliecinieties, vai taukvielas katlā ir pietiekami.
- Ierīce ir aprīkota ar termisku aizsardzības sistēmu, kas automātiski bloķē strāvas padevi ierīcei, ja tā pārkarst (sk. nodalū “Drošība”).
- Šīs lietošanas pamācības beigās tabulā atradīsiet produktu maksimālo daudzumu katram taukvāres katlu modelim. Nekad nepārsniedziet tabulā norādītos produktu daudzumus (sk. nodalū “Tabula”).
- Vārīšanas laikā pa vāka filtru ārā plūdīs karsti tvaiki. Sargiet rokas un seju no tiem. Uzmanieties no tvaikiem arī tad, kad pēc vārīšanas atverat vāku.
- Lietojet ierīci vietā, kur tai nevar piekļūt bērni. Raugieties, lai ierīces strāvas vads nenokarātos pāri galda vai citas virsmas malai.
- Pēc lietošanas uzstādīet termoregulatoru zemākajā pozīcijā (griežot pa kreisi līdz galam). Izvelciet strāvas vada kontaktakciņu no elektrotīkla kontaktligzdas un pagaidiet, kamēr taukvielas atdziest. Pārvietojiet taukvāres katlu tikai tad, kad tas ir pietiekami atdzis.
- Bojātas ierīces daļas iespējams aizstāt tikai Philips servisa centrā vai pilnvarotā remontdarbnīcā – tam nepieciešami īpaši darbarīki un detaļas.
- Saglabājiet šo lietošanas pamācību vēlākai lietošanai.

Galvenās sastāvdajas (l. zīm.)

- A Vāks
- B Caurspīdīgā daļa
- C Enģes
- D Pastāvīgais prettauku filtrs
- E Noņemams kontroles panelis
- F Termoregulators
- G Slēdzis ar iebūvētu signāllampiņu
- H Laika skaitītājs
- I Temperatūras signāllampiņa
- J Sildelementi
- K Produktu siets
- L Produktu sieta rokturis
- M Roktura noņemšanas slēdzis
- N Izņemams iekšējais katls
- O Eļjas/taukvielu līmeņa atzīmes

- P Iekšējā katla rokturi
- Q Korpuiss (nesilstošā virsma)
- R Vāka atvēršanas slēdzis
- S Atvere ar reset slēdzi
- T Drošības slēdzis
- U Elektrības vads
- V Vada glabāšanas nodalījums
- W Marķējums
- X okturi ierīces pārvietošanai

Drošība

Termiskā aizsardzība pret pārkaršanu

Ierīce ir aprīkota ar termisku aizsardzību, kas automātiski bloķē strāvas padevi ierīcei, ja tā pārkarst. Ierīce var pārkarst:

- ja tajā iepildīts nepietiekams daudzums eļjas vai taukvielu;
- ja tās nav iepildītas vispār;
- ja tiek kausēti cieto tauku gabali, kas neļauj sildelementam pietiekami ātri novadīt saražoto siltumu.

Ja ierīce automātiski izslēgusies, rīkojieties šādi:

- Pagaidiet, līdz eļja vai tauki ir pietiekami atdzisuši.
- Ar mazu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet reset slēdzi kontroles paneļa aizmugurē (2. zīm.).

Tagad ierīce ir atkal gatava lietošanai.

Drošības slēdzis

Kontroles paneļa drošības slēdzis neļauj ieslēgt sildelementu, ja kontroles panelis nav ievietots pareizi (ar klikšķi) (3. zīm.).

Automātiskā izslēgšanās

Ja taukvāres katls netiek lietots divas stundas, tas automātiski izslēgšies un slēdzi iemontētā signāllampiņa nodzīsīs. Lai atkal ieslēgtu ierīci, vēlreiz piespiediet slēdzi.



"Vēsā zona"

Vārišanas laikā atsevišķas ēdienas daļījas nonāk iekšējā katla lejasdaļā. Tā kā sildelementi atrodas nedaudz augstāk un galvenokārt paredzēts eļjas vai taukvielu sildīšanai virs tā, eļja vai taukvielas, kas atrodas zemāk par sildelementu, sakarst salīdzinoši mazāk. Tādi atsevišķas ēdienas daļījas, kas atrodas "vēsā zonā", nepiedeg, un sākotnēji ieļeto eļju vai taukvielas varat izmantot vairākkārt.

Cieto tauku izmantošana

Cepšanai un vārišanai ieteicams izmantot cepamo eļju vai šķidros taukus. Taču, ja vēlaties lietot cietos taukus, ir jābūt īpaši uzmanīgiem. Lai kūstošie tauki neizslāksītos no katla un ierīce nepārkarstu, jāievēro šādi noteikumi:

Izmantojiet 3 kilogramus cieto tauku.

- Ja izmantojat cietos taukus, vispirms izkausējiet tos uz lēnas ugns parastā cepamajā pannā.
- Uzmanīgi ieļejiet izkausētos taukus ierīcē.

— Iespraudiet strāvas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā un ieslēdziet taukvāres katlu (sk. nodalū "Taukvāres katla lietošana").

- Pēc lietošanas taukvāres katlu ar sacītējušajiem taukiem uzglabājiet istabas temperatūrā. Ja tauki ir joti sasaluši, atkal kausejot, tie var šķakstīties. Lai to novērstu, ar dakšību izduriet pāris caurumus sacītējušajos taukos (4. zīm.). Uzmanīties, lai nesabojātu sildelementu.

Pirms lietošanas

- Pirms pirmās lietošanas kārtīgi notīriet visas taukvāres katla noņemamās daļas (sk. nodalū "Tirīšana").
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdznenas un stabilas virsmas.
- Ja vēlaties novietot taukvāres katlu uz cepeškrāsns, vispirms pārliecībīties, vai krāsns ir izslēgta un nav sakarsusi.
- Izvelciet strāvas vadu pilnā garumā (5. zīm.).
- Iepildiet eļju, šķidros taukus vai izkausētus cietos taukus (sk. nodalas "Cieto tauku izmantošana" un "Padomi") sausā un tukšā taukvāres katlā līdz iekšējā katla augšējai līmeņa atzīmei: 3,5 litri (6. zīm.).
- **Nekad nejauciet kopā divas dažādas eļjas vai taukvielu šķirnes!**
- Iespraudiet strāvas vada kontaktdakšu elektrotīkla kontaktligzdā.
- Raugieties, lai strāvas vads nenonāktu saskarē ar ierīces silstošajām daļām.

Taukvāres katla lietošana

- Ieslēdziet taukvāres katlu (7. zīm.). Ielegēties slēdzi iemontētā signāllampiņa, kā arī temperatūras signāllampiņa (8. zīm.).
- Nostādiet termoregulatoru nepieciešamajai temperatūrai atbilstošajā pozīcijā (9. zīm.). Informāciju par nepieciešamo gatavošanas temperatūru atradīsiet uz produkta iesaiņojuma vai tabulā šajā lietošanas pamācībā.
- Eļja vai tauki tiks sakarsēti līdz nepieciešamajai temperatūrai 10 līdz 15 minūtēs.
- Taukvāres katlam sasilstot, temperatūras signāllampiņa ik pa laikam ielegēsies un nodzīsīs. Slēdza signāllampiņa turpinās degt tik ilgi, kamēr sildelementi sasisi līdz nepieciešamajai temperatūrai. Ja signāllampiņa nodzīest uz ilgāku laiku, tas nozīmē, ka eļja vai tauki ir sakarsuši līdz noregulētajai temperatūrai.
- Tāpat jārīkojas, ja vēlaties pēc kārtas gatavot vairākas porcijas. Tāpēc pirms kārtējās porcijas gatavošanas pagaidiet, līdz signāllampiņa ir nodzisusi uz ilgāku laiku.
- Ja izmantojat eļju vai šķidros taukus, uzsilšanas laikā

varat atstāt produktu sietu katlā.

Produktu sietu varat atstāt katlā arī tad, ja katlā esošie tauki ir sacītējuši ap sietu ārējām malām.

- Lai atvērtu vāku, pies piediet atvēršanas slēdzi (10. zīm.). Vāks atvērsies automātiski.
- Paceliet rokturi, lai novietotu sietu augstākajā stāvoklī (klikšķis) (11. zīm.). Tagad jūs varat izņemt produktu sietu no taukvāres katla (12. zīm.).
- levietojet produktus sietā.
- **Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo produktu daudzumu vienai cepšanas reizei (sk. nodaļu "Tabula").**
- Uzmanīgi izveitojet sietu katlā. Pārliecinieties, vai sietis ir ievietots pareizi (13. zīm.).
- Aizveriet vāku.
- Pies piediet roktura nonemšanas slēdzi un spiediet rokturi lejup, lai iegremdētu sietu katlā tā zemākajā stāvoklī (cepšanas stāvoklī) (14. zīm.).
- Lai produkti apceptos vienmērīgi brūni, laiku pa laikam izceliet sietu no eļjas vai taukiem un uzmanīgi sakratiet tā saturu.
- **Uzmanieties no karstajiem tvaikiem, kas izplūst no taukvāres katla, kad atverat tā vāku.**

Laika skaitītājs

Pies piediet laika skaitītāja slēdzi, lai noregulētu cepšanai nepieciešamo laiku (minūtēs). Lai straujāk izmainītu minūšu indikatoru displejā, turiet skaitītāja slēdzi piespiestu. Maksimālais laiks, kuru iespējams noregulēt ir 99 minūtes. Pāris sekundes pēc laika noregulēšanas, laika skaitītājs sāks darboties, pa vienai atskaitot minūtes no noregulētā laika. Skaitītājam darbojoties, atlikusais laiks mirgo displejā. Pēdējā minūte tiek skaitīta sekundēs. Kad noregulētais laiks ir pagājis, dzirdēsiet pāris ūs skaņas signālus. Pēc 20 sekundēm skaņas signāli tiks atkārtoti. Lai apturētu skaņas signālu atkārtošanos, vēlreiz pies piediet skaitītāja slēdzi (15. zīm.).

Uzmanību: Skaitītājs neizslēdz ierīci, bet tikai ziņo par noregulētā vārišanas laika beigām!

Ja nepieciešams apmainīt laika skaitītāja bateriju, lūdzu, sazinieties ar Philips servisa centru.

Pēc lietošanas

- Paceliet rokturi, lai novietotu sietu augstākajā stāvoklī (klikšķis) (16. zīm.).
- Ateriet vāku.
- Uzmanīgi izceliet produktu sietu no katla un, ja nepieciešams, nedaudz sakratiet to, lai iztečētu liekā

eļja vai tauki.

- Lieciet sagatavotos produktus bļodā vai caurdurī, kurā ieklāta taulkus uzsūcoša papīra salvete vai folija u. tml.
- Izslēdziet ierīci. Signāllampiņa slēdzī nodzīsīs.
- Izvelciet strāvas vada kontaktdakšu no elektrotīkla kontaktligzdas.
- Ja taukvāres katlu lietojat neregulāri, atdzisušu eļju vai šķidros taukus ieteicams uzglabāt cieši aizvērtās stikla pudelēs, novietojot tās vēsā vietā vai ledusskapī.
Piepildiet pudeles, lejot eļju vai taukus caur smalku sietu, lai atbrīvotos no gatavotā ēdienu daļām. Lai iztukšotu taukvāres katlu, nonemiet vāku, izceliet produktu sietu un nonemiet kontroles paneli, izceliet iekšējo katlu no ierīces korpusa un izlejiet eļju vai taukus (sk. nodaļu "Tirīšana").
- Ja lietojat cietos taukus, pirms ierīces novietošanas glabāšanā jaujet taukiem sacītēt katlā (sk. nodaļu "Cieto tauku izmantošana".)

Tirīšana

- Atvienojiet ierīci no elektrības tīkla.
- Pirms tirīšanas uzgaidiet, līdz eļja vai tauki katlā ir atdzisuši. Cietie tauki sacītē samērā lēni.
- Nonemiet vāku (17. zīm.), izņemiet produktu sietu (18. zīm.) un nonemiet kontroles paneli ar sildelementu (19. zīm.).
- Novietojet kontroles paneli ar sildelementu drošā un sausā vietā.
- **Nekādā gadījumā nemērciet ūdenī kontroles paneli ar sildelementu. Nekad neskalojiet šīs ierīces daļas zem krāna ūdens!**
Ja nepieciešams, noslaukiet šīs ierīces daļas ar samitrinātu drānu un/vai salveti.
- Izceliet iekšējo katlu no ierīces (20. zīm.), izlejiet eļju vai taukus (21. zīm.) un izmetiet tos (sk. "Vides aizsardzība").
- Nomazgājiet vāku, produktu sietu un iekšējo katlu karstā ziepjūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā un kārtīgi nozāvējiet tos.
- Katla tirīšanai neizmantojiet skrāpējošus vai abrazīvus tirīšanas līdzekļus, piemēram, mazgājamo sodu, sukas ar metāla zariem, stieplju skrāpjus u. tml. Noslaukiet ierīces korpusu ar kādā tirīšanas līdzeklī samitrinātu drānu vai salveti.
- Satiniet strāvas vadu un ievietojet to vada glabāšanas nodalījumā. Nostipriniet kontaktdakšu īpašajā padziļinājumā (22. zīm.).
- Salieci atpakaļ katla daļas (sādā secībā: iekšējais katls, kontroles panelis ar sildelementu, vāks, produktu sietis). Pārliecinieties, vai iekšējais katls ir ievietots pareizi (23. zīm.).
- Glabājiet taukvāres katlu ar aizvērtu vāku. Tādējādi katla iekšpusē neiekļūs putekļi un ierīce būs tīra.

Pastāvīgais filtrs

Īš taukvāres katls ir aprīkots ar pastāvīgo filtru. Lai nodrošinātu ilgstošu un optimālu ierīces darbību, metāla filtrs ir regulāri jātūra.

- Mazgājies filtru karstā ziepijūdenī vai trauku mazgājamā mašīnā pēc katras taukvāres katla lietošanas reizes.
- Lai filtru iztīrtu īpaši rūpīgi, atskrūvējiet skrūves vāka iekšpusē (24. zīm.) un noņemiet filtru (25. zīm.).

Ūaujet filtram kārtīgi nožūt, pirms ievietojat to vākā un atkal sākat lietot ierīci.

Padomi

Kartupeļu salminī franču gaumē (frī)

Lai iegūtu viskrāukšķīgākos un visgaršķīgākos kartupeļu salmiņus:

- Ieteicams izmantot cietus (jaunus) kartupeļus.
- Vispirms sagrieziet kartupeļus biezās šķēlēs, pēc tam nūjiņās. Noskalojiet nūjiņas zem auksta ūdens strūklas, lai cepšanas laikā tās nesaliptu.
- Kārtīgi nosusiniet nūjiņas.
- Kartupeļu salmiņus jācep divos posmos:
- 1. posms: 160° C, 4–6 minūnu laikā;
- 2. posms: 190° C, 2–4 minūnu laikā.
- Otrā posma laikā ik pa brīdīm sakratiet produktu sietu, lai kartupeļu salmiņi nobrūnētu vienmērīgi.
- Saldētā kartupeļu salmiņi ir jau iepriekš termiski apstrādāti, tāpēc tos jācep tikai vienu reizi, vadoties pēc norādēm uz to iesaiņojuma.

Saldēta pārtika (pusfabrikāti)

Pārtika no ledusskapja vai saldētavas (temperatūrā no –16° C līdz –18° C) ievērojami atdzesēs taukvielas vai eļļu katlā, tādējādi produkti var uzsūkt pārāk lielu tauku/eļļas daudzumu.

Lai to novērstu, rīkojieties šādi:

- Negatavojet pārāk lielas porcijas vienā reizē (sk. nodalū "Tabula").
- Pirms produktu ievietošanas eļļā vismaz 15 minūtes sildiet to.
- Ar termoregulatoru uzstādīet temperatūru, kas norādīta uz pusfabrikāta iesaiņojuma. Ja norādījumu nav, noregulējiet maksimālo temperatūru (190° C).
- Pirms gatavošanas ieteicams pusfabrikātiem jaut sasilt vismaz līdz istabas temperatūrai. Pirms produktu ievietošanas katlā nokratiet no tiem pēc iespējas vairāk ledus un ūdens.
- Esiet ļoti uzmanīgi, ievietojot produktus katlā, jo saldēta pārtika var izraisīt pārmērīgu karsto tauku vai eļļas burbuļošanu.

Ja eļļai vai taukiem ir piegarša

Gatavojoj taukvāres katlā noteiktus produktus, it īpaši zivis, no tiem izdalās šķidrumi, kas var sabojāt ēdienā

garšu, ko vēlāk gatavo tajā pašā eļļā. Lai to novērstu, rīkojieties šādi:

- Uzkarsējiet eļļu katlā līdz 160° C un izcepiet tajā divas plānas maizes šķēlītes vai pētersīļu zariņus. Pagaidiet, līdz gaisa burbuli eļļā izzūd un tad ar koka lāpstiņu izņemiet maizi vai pētersīlus no katla. Eļļai atkal būs neitrāla garša.

Veselīgs uzturs

Veselīgas pārtikas un diētas speciālisti visbiežāk iesaka lietot tūras augu eļļas un taukus, kas satur nepiesātinātās taukskābes (piemēram, linolejskābi). Lūdzu, ievērojiet, ka šī tipa eļļas un tauki jāatjauno biežāk nekā cita tipa eļļas vai tauki, lai tie saglabātu savas labās īpašības.

- Regulāri atjaunojiet eļļu vai taukus. Ja taukvāres katlu izmantojat galvenokārt frī kartupeļu gatavošanai un ja pēc katras lietošanas filtrējat eļļu vai taukus caur sietu, varat bez nomainīšanas izmantot tos 10 līdz 12 reizes.
- Tomēr nelietojiet tos pašus taukus vai eļļu ilgāk par sešiem mēnešiem un vienmēr sekojiet norādījumiem uz produkta iesaiņojuma.
- Tauki/eļļa bojājas ātrāk, ja gatavojamā pārtika satur daudz proteīna (piemēram, zivis, gaļa).
- Nekad nelejiet svaigas taukvielas/eļļu pie jau lietošām.
- Eļļa vai tauki jānomaina pilnībā, ja karsējot tie sāk putot, ja tiem ir sastāvējusies smaka vai garša, kā arī ja tie kļuvuši tumši un/vai pārlieku biezi.

Vides aizsardzība

Pēc izmantošanas veco eļļu ieteicams ieliet hermētiski noslēdzamā plastmasas pudelē. Lai atbrīvotos no cietajiem taukiem, ļaujiet tiem nedaudz sacietēt, tad izsmeliet tos no katla un ietiniet večā avīzpapīrā. Izmetiet vecās eļļas pudeles vai avīzē ietītos taukus nekompostējamo atkritumu tvertnēs vai atbrīvojieties no tiem saskaņā ar likumiem un norādījumiem jūsu dzīvesvietā.

Tabula

Tabulā norādīts, kādus ēdienus var pagatavot taukvāres katlā, kādu temperatūru un gatavošanas ilgumu izvēlēties, kā arī kāds var būt gatavojamā produkta maksimālais daudzums vienai gatavošanas reizei.

- Ja norādījumi uz produktu iesaiņojuma atšķiras no tabulā minētajiem, vienmēr dodiet priekšroku instrukcijai uz iesaiņojuma.

Tabula

Temperatūra	Gatavojamais produkts	Maksimālais daudzums vienai reizei		Gatavošanas laiks (minūtēs)	
		Nesaldētā veidā	Saldētā veidā	Nesaldētā vai daļēji atkausētā veidā	Saldētā veidā
160° C	Mājās gatavoti frī kartupeļi * (pirmais gatavošanas posms) Svaigas zivis	600 g 450 g	- -	4–6 5–7	- -
170° C	Vista (stilbiņi) Siera kroketes Mazās kartupeļu pankükas Dārzeņu gabaliņi (sēnes, puķukāposti)	3–5 gab. 5 gab. - 8–10 gab.	3–4 gab. 3 gab. 3 gab. -	12–15 4–5 - 2–3	15–20 6–7 3–4 -
180° C	Tīteņi ķīniešu gaumē Vistas gaļa Uzkodas Frikadeles Zivju nūjiņas Gliemenes Kalmāra gredzeni sviestā Zivis (gabaliņi) sviestā Garneles Ābolu gabaliņi	2–3 gab. 8–10 gab. 8–10 gab. 6–8 gab. 8–10 gab. 12–15 gab. 8–10 gab. 8–10 gab. 8–10 gab. 5 gab.	2 gab. 8 gab. 6 gab. 6 gab. 8 gab. 12 gab. 8 gab. 8 gab. 8 gab. -	6–7 3–4 3–4 3–4 3–4 2–3 3–4 3–4 3–4 3–4	10–12 4–5 4–5 4–5 4–5 3–4 4–5 4–5 4–5 -
190° C	Mājās gatavoti frī kartupeļi * (otrais gatavošanas posms) Saldēti frī kartupeļi āipsi (joti plānas kartupeļu šķēlītes) Baklažāns (šķēlītes) Kartupeļu kroketes Gaļas/zivju kroketes Virtuļi Kamembēra siers (sarīvēts) Plānas gaļas šķēlītes ar šķīri un sieru Vīnes šnicelle	600 g - 600 g 600 g 5 gab. 5 gab. 3–4 gab. 2–4 gab. 2 gab. 2 gab.	- 450 g 450 g - 4 gab. 4 gab. - - - -	3–4 - 3–4 3–4 4–5 4–5 5–6 2–3 4–5 3–4	- 5–6 5–6 - 6–7 6–7 - - - -

Lietuviškai

Svarbu žinoti

- Prieš pradėdami naudoti aparatą perskaitykite instrukcijas ir peržiūrėkite piešinius.
- Patikrinkite, ar įtampa nurodyta ant keptuvo pagrindo sutampa su įtampa jūsų namuose.
- Aparatą įjunkite tik į įzemiintą elektros lizdą.
- Prieš naudodamis aparatą pirmą kartą kruopščiai nuvalykite atskiras keptuvo dalis (žr. "Valymas").
- Pultelio su kaitinimo elementu niekada nepanardinkite į vandenį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu.
- Prieš užpildydami keptuvą aliejumi ar taukais įsitikinkite, ar visos jo dalys yra sausos.
- Patariame jums naudoti kepimo aliejų arba skystus kepimo taukus. Taip pat galite naudoti ir kietus taukus, tačiau šiuo atveju reikia imtis papildomų saugumo priemonių, kad taukai nesitaškytų ir kad apsaugotumėte kaitinimo elementą nuo perkaitimo (žr. "Kietų taukų naudojimas" ir "Patarimai").
- Niekada nejjunkite aparato, prieš tai neužpildę jo aliejumi ar taukais.
- Naudokite tik tą aliejų ar taukus, kurie turi putas naikinančią medžiagą ir tinką keptuvams. Šią informaciją rasite ant etiketės arba pakuočių.
- Įsitikinkite, ar keptuvas visada užpildytas iki lygio tarp dviejų atžymų ant vidinio indo sienelės. Prieš įjungdami aparatą visada patikrinkite aliejaus ar riebalų lygi.
- Šiluminis saugiklis išjungs aparatą šiam perkaitus (žr. "Saugumas").
- Šioje naudojimo instrukcijoje rasite nurodymus, kokį didžiausią maisto kiekį galima kepti vienu metu. Nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta (žr. "Lentelė").
- Kepant per filtrą išeina karštasis garas. Nekiškite prie jo veido ir rankų. Atsargiai elkitės su karštu garu nukeliant dangtį.
- Naudojant neleiskite aparato liesti vaikams, nepalikite aparato laido kaboti nuo stalo, ant kurio aparatas pastatytas, krašto.
- * Po panaudojimo nustatykite temperatūros reguliatorių ties žemiausia padala (pasukite ji į galo kairėn). Ištraukite kyštuką iš elektros lizdo ir leiskite aliejui ar taukams atvėsti. Nejudinkite keptuvo, kol jis pakankamai neatvėso.
- Jei šio aparato dalys pažeidžiamos, jas gali pakeisti tik "Philips" centre arba autorizuotame "Philips" aptarnavimo centre, kadangi reikalingi specialūs įrankiai ir / arba dalys.
- Saugokite šias instrukcijas tolimesniams naudojimui.

Bendras aprašymas (pieš. 1)

- | | |
|----------------------------------|--|
| A Dangtis | P Vidinio indo rankenėlės |
| B Apžvalgos langelis | Q Tvirtinama vési sienelė |
| C Savaras | R Dangčio nuémimo mygtukas |
| D Nuolatinis riebalų filtras | S Angel su pakartotinio įjungimo mygtuku |
| E Nuimamas pultelis | T Saugiklis |
| F Temperatūros reguliatorius | U Laidas |
| G Jungiklis su signaline lempute | V Laido saugojimo skyrelis |
| H Laikmatis | W Pagrindas |
| I Signalinė termostato lemputė | X Aparato rankenos |
| J Kaitinimo elementas | |
| K Kepimo krepšelis | |
| L Kepimo krepšelio rankena | |
| M Rankenos nuémimo mygtukas | |
| N Išsimamas vidinis indas | |
| O Aliejaus / taukų lygio atžymos | |

Saugumas

Šiluminis saugiklis

J aparatą yra įmontuotas šiluminis saugiklis, išjungiantis aparatą šiam perkaitus. Taip gali nutikti, jei keptuve nėra pakankamai aliejaus ar taukų arba kietų taukų gabalėliai ištirpsta keptuve, neleisdami kaitinimo elementui pakankamai greitai įkaitinti aparatą.

Kai šiluminis saugiklis išjungia aparatą, imkités šių priemonių:

- Palikite aliejų ar taukus atvėsti;
- Nedideliu atskutuvu atsargiai paspauskite "pakartotinio įjungimo" mygtuką, esantį ant pultelio nugarėlės (pieš. 2).

Dabar aparatas vėl paruoštas naudojimui.

Vėsi zona

Kepant maisto gabalėliai susirenka vidinio indo dugne. Kadangi kaitinimo elementas yra kiek aukščiau vidinio indo dugno ir pirmiausiai įkaitina aliejų ar taukus viršuje, aliejus ar taukai tarp vidinio indo dugno ir kaitinimo elemento lieka sąlyginai vėsūs (vėsi zona). Taip maisto gabalėliai, atsidūrė šioje zonoje neapdega ir aliejų ar taukus jūs galite naudoti keletą kartą.



Kietų taukų naudojimas

Patarime jums šiame aparete naudoti kepimo aliejų ar skystus kepimo taukus. Taip pat galite naudoti ir kietus taukus, tačiau šiuo atveju turite laikytis šių atsargumo priemonių, vengdami išsitaškančių taukų ir kaitinimo elemento perkaitimo :

Naudokite 3 kg taukų

- Jei norite naudoti ką tik išpakuotus taukų gabalus, pirmiausiai ištirpdykite juos ant lėtos ugnies įprastoje keptuvėje.
- Išširydymas taukus atsargiai supilkite į keptuvą.
- Ijunkite kyštuką į elektros lizdą ir įjunkite keptuvą (žr. "Kepimas").
- Keptuvą su ištirpdytais taukais laikykite kambario temperatūroje. Jei taukai sušala, tirpinami jie gali taškytis. Vengiant taškymosi taukus subadykite šakute (pieš. 4). Bandykite atsargiai, kad nepažeistumėte kaitinimo elemento.

Prieš kepimą

- Prieš naudodami aparatą pirmą kartą, kruopščiai išvalykite atskiras keptuvo dalis (žr. "Valymas").
- Pastatykite aparatą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Jei norite keptuvą pastatyti ant viryklės, po garų surinkėj, pirmiausiai patirkrinkite, ar viryklė išjungta.
- Laidą pilnai ištraukite iš saugojimo skyrelio (pieš. 5).
- Iki viršutinės vidinio indo atžymos (3, 5 litro) tuščią ir sausą keptuvą užpildykite aliejumi, skystais taukais ar ištirpintais kietais taukais (žr. "Kietų taukų naudojimas" ir "Patarimai") (pieš. 6).
- Niekada nemaišykite dviejų skirtinį aliejų ar taukų rūšių !
- Ijunkite kyštuką į elektros lizdą.
- Įsitikinkite ar laidas nesiliečia su karštomis aparato dalimis.

Kepimas

- Jungiklio pagalba (pieš. 7) įjunkite keptuvą. Užsidegs signalinės jungiklio ir termostato lemputės (pieš. 8).
- Nustatykite temperatūros regulatorių ties norima temperatūra (pieš. 9). Informaciją, kokią temperatūrą pasirinkti, rasite kepamo maisto ir jo kieko lentelėse, esančiose šioje instrukcijoje.
- Iki reikiama temperatūros aliejus ar taukai įkais per 10 - 15 minučių.
- Kol aparatas kaista, signalinė termostato lemputė keletą kartų užsidegs ir užges. Signalinė lemputė degs, kol kaitinimo elementas kais. Jei lemputė lieka degti ilgesnį laiką, vadinas aliejus ar taukai pasiekė nustatyta temperatūrą.
- Ta pati procedūra tinka ir tada, kai norite kepti keletą kartų iš eilės, prieš kitą kepimą palaukite, kol signalinė ilgesniams laikui užges.
- Jei naudojate aliejų ar skystus taukus, kaistant kepimo krepšelių galite palikti keptuve. Žinoma, krepšelių keptuve galite palikti ir tada, kai keptuve yra ištirpintų kietų taukų.
- Nukelkite dangtį, paspausdami nuémimo mygtuką (pieš. 10). Dangtis atsidarys automatiškai.
- Krepšelių už rankenos pakelkite į aukščiausią padėtį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas (pieš. 11). Dabar galite išskelti krepšelių į keptuvą (pieš. 12).
- Sudėkite kepamą maistą į krepšelių.
- Niekada neviršykite to maisto kieko, kuris

nurodytas naudojimo instrukcijose (žr. "Lentelė").

- Atsargiai nuleiskite krepšelių į keptuvą.
- Įsitinkinkite, ar krepšelis įstatytas tinkamai (pieš. 13).
- Nustatykite norimą kepimo laiką (žr. "Laikmatis"). Kepti galite ir nenustatę laikmačio. Paspauskite rankenos nuėmimo mygtuką ir paspauskite rankeną, taip nuleisite krepšelį į žemiausią, "kepimo", padėtį (pieš. 14).
- Jei norite, kad maistas igytų auksinę spalvą, keletą kartų iškelkite krepšelį iš aliejaus ar taukų ir atsargiai pakratykitė turinį.
- **Saugokitės karštų garų, išeinančių iš aparato nukėlus dangtį.**

Laikmatis

Norėdami nustatyti kepimo laiką, paspauskite laikmačio mygtuką (pieš. 15). Jei laikysite išspaustą laikmačio mygtuką, galėsite greitai nustatyti minutes. Didžiausias nustatomas laikas yra 99 minutės. Praėjus kelioms sekundėms po laikmačio nustatymo jis pradės skaičiuoti laiką. Kol laikmatis įjungtas, likęs kepimo laikas bus rodomas pultelyje. Paskutinė minutė bus skaičiuojama sekundėmis. Kai nustatytais laikais baigsis, išgirsite garsinį signalą (keletą pyptelėjimų). Po 20 sekundžių garsinis signalas pasikartos. Ji išjungti galite paspausdami mygtuką (pieš. 15).

Įspėjimas : laikmatis parodo virimo laiko pabaigą, tačiau neišjungia keptuvą.

Jei norite pakeisti laikmačio bateriją, kreipkitės į "Philips" aptarnavimo centrą.

Po kepimo

- Krepšelių už rankenos kelkite į aukščiausią, "nusausinimo", padėtį iki pasigirs spragtelėjimas (pieš. 16).
- Nukelkite dangtį.
- Atsargiai iškelkite krepšelį iš keptuvo ir, jei reikia, laikydami virš keptuvo, nukratykitė aliejaus ar tauku perteklių.
- Sudėkite iškeptą maistą į dubenį, išklotą riebalus sugeriančiu virtuviniu popieriniu rankšluosčiu.
- Jungikliu išjunkite keptuvą. Signalinė lemputė ties jungikliu užges.
- Išstraukite kyštuką iš elektros lizdo.
- Jei nenaudojate keptuvą reguliarai, alieju ar skystus taukus geriausiai saugoti sandariai uždarytuose buteliuose, geriausiai šaldytuve

ar vėsiojoje vietoje, prieš tai juos atšaldžius. J butelius aliejų ar skystus taukus supilkite per tankų sietelį, kad pašalintumėte visas maisto daleles. Jei norite ištušinti keptuvą, nuimkite dangtį, kepimo krepšelį ir pultelį su kaitinimo elementu, iškelkite vidinį indą iš keptuvo karkaso ir išpilkite aliejų ar taukus (žr. "Valymas").

- Jei keptuve yra kietų taukų, palikite juos sustingti ir padékite keptuvą saugoti, palikę taukus tame (žr. "Kietų taukų naudojimas").

Valymas

- Išjunkite aparatą iš elektros lizdo.
- Prieš valydamai aparatą palaukite, kol aliejus ar taukai atvės. Kieti taukai neturėtū sustingti.
- Nukelkite dangtį (pieš. 17), išimkite kepimo krepšelį (pieš. 18) ir pultelį su kaitinimo elementu (pieš. 19).
- Pultelį su kaitinimo elementu padékite sausoje ir saugioje vietoje.
- **Niekada nejmerkite pultelio su kaitinimo elementu į vandenį ir neskalauskite šiuo daliu po vandeniu !**
Jei reikia, šias dalis išvalykite drėgna skepetele ar virtuviniu rankšluosčiu.
- Iškelkite vidinį indą iš aparato (pieš. 20), išpilkite aliejų ar taukus (pieš. 21) ir pašalinkite juos (žr. "Aplinka").
- Nuplaukite dangtį, kepimo krepšelį ir vidinį indą šiltame muiluotame vandenye ir gerai nusausinkite.
- Vidinio indo valymui nenaudokite įsardinančių ar braižančių valymo priemonių, tokii kaip soda, šveitimo skystis ar milteliai, šveiciānčios kempinės. Keptuvu karkasą išvalykite skepetele, sudrékinta indą plovikliu ir / arba virtuviniu rankšluosčiu.
- Susukite laidą, jdékite ji į laidą saugojimo skyrelį, o kyštuką įstatykite į specialią kišenę (pieš. 22).
- Surinkite keptuvu dalis šia tvarka : vidinės indas, valdymo pultelis su kaitinimo elementu, dangtis, kepimo krepšelis. Įsitinkinkite, ar teisingai įstatėte vidinį indą į keptuvą (pieš. 23).
- Keptuvu dangtį laikykite uždengtą. Taip apsaugosite keptuvu vidų nuo dulkių.

Nuolatinis filtras

Šiame keptuve įmontuotas nuolatinis filtras. Norint užtikrinti optimalų aparato funkcionavimą, metalinį filtrą reikia reguliarai valyti.

- Kiekvieną kartą, panaudoję keptuvą, nuplaukite jo dangtį šiltu muiluotu vandeniu ar pamuilemis.

- Plaudami nuosekliau, atsukite varžtus dangčio viduje (pieš. 24) ir nuimkite filtą (pieš. 25). Prieš dėdami filtą atgal į aparatą ir prieš naudodamiesi aparatu palikite jį gerai išdžiūti.

Patarimai

Naminės prancūziškos kepintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias bulvytės pasigaminsite šitaip :

- Geriausiai naudokite kietas bulvės.
- Bulvės supjaustykite storais griežinėliais, o šiuos - lazdelėmis. Praskalauskite lazdeles šaltame vandenye, taip jos kepdamos nesukibis.
- Lazdeles gerai nusausinkite.
- Namines prancūziškas bulvytės visada kepkitė dukart :
- pirmą kartą 4 - 6 minutes 160° temperatūroje;
- antrą kartą 2 - 4 minutes 190° temperatūroje.
- Jei norite aukso spalvos apskrudimo, antro kepimo metu krepselj keletą kartų iškelkite ir bulvytės pakratykite.
- Šaldytos bulvės būna iš anksto apvirtos, todėl jas tereikia pakepinti vieną kartą, remiantis instrukcija ant įpakavimo.

Šaldytas maistas

Maistas iš šaldiklio (nuo - 16°C iki - 18°C), įmerktas į alieju ar taukus juos gerokai atšaldys. Todėl maistas gali sugerti perdaug aliejaus ar taukų.

Norint to išvengti :

- nekepinkyte per didelio maisto kieko vienu metu (žr. "Lentelė").
- Prieš dėdami maistą į alieju ar taukus, pašildykite juos bent 15 minučių.
- Nustatykite temperatūros reguliatorių ties padėtimi, nurodyta šios instrukcijos lentelėje arba ant maisto įpakavimo. Jei instrukcijoje jūsų kepamas maistas nenurodytas, pasirinkite 190°C temperatūrą.
- Prieš kepant maistą geriausiai bent truputį atšildyti kambario temperatūroje. Prieš dėdami į keptuvą, nuo maisto pašalinkite kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens.
- Maistą į keptuvą jdékite labai švelniai, kadangi nuo šaldyto maisto įkaitęs aliejas ar taukai gali pradėti smarkiai taškytis.

Nemalonį kvapą atsikratymas

Kai kurios maisto rūšys, ypač žuvis, kepamos gali išskirti sultis, kurios patekusios į alieju ar taukus gali suteikti atitinkama skonį mastui, kuris vėliau bus kepamas tame pačiame aliejuje ar taukuose.

Norint neutralizuoti aliejaus ar taukų skonį :

- Įkaitinkite keptuvą iki 160°C ir į alieju ar taukus

jdékite dvi plonas riekeles duonos arba keletą šakelių petražolių. Palaukite, kol nebekils burbulai ir mentele duoną ar petražoles išgriebkite. Aliejaus ar taukų skonis vėl bus neutralus.

Sveika dieta

Sveiko maisto specialistai pataria naudoti augalinį aliejų arba taukus, turinčius neprisotintų riebiųjų rūgščių (tokių kaip linoleinė rūgštis). Tačiau šie aliejai ir taukai greičiau nei kiti praranda savo geriasias savybes, todėl juos reikia dažniau keisti.

- Alieju ar taukus keiskite reguliarai. Jei keptuvu dažniausiai kepinate prancūziškas bulvytės ir nuolat išvalote alieju ar taukus per sietelį, tą patį alieju ar taukus galite naudoti 10 - 12 kartų.
- Tačiau nenaudokite jų ilgiau, nei šešis mėnesius ir remkitės instrukcijomis ant įpakavimo.
- Kaip taisykli, aliejos ar taukai ilgiau išlieka švieži, jei jūs kepate baltymais turtingą maistą, tokį kaip mėsa ir žuvis.
- Nepilkite šviežio aliejaus ar taukų į jau naudotą alieju ar taukus.
- Keiskite alieju ar taukus, kurie kaisdamai ima putoti, igyja stiprų skonį ar kvapą, patamsėja ir sutirštėja.

Aplinka

Panaudotu aliejumi ar taukais geriausiai atsikratyti, išpilant į originalius butelius su kamšteliais. Kietais taukais galite atsikratyti, juos kiek atitirpinę, mentele išémę iš keptuvu ir suvynioję į laikraštį.

Aliejaus ar taukų butelius arba laikraštį su taukais sudėkite į pašarams neskirtą šiukslių konteinerį arba atsikratykite jais pagal Lietuvoje veikiančius įstatymus.

Lentelė

Lentelė parodo, kiek atitinkamo maisto galite kepti vienu metu ir kokią temperatūrą bei paruošimo laiką turite rinktis.

- Jei instrukcijos ant maisto įpakavimo skiriasi nuo lentelės, visada remkitės instrukcijomis ant įpakavimo.

Lentelė

Temperatūra	Maisto rūšis	Didžiausias kiekis vienu metu		Kepimo laikas (min.)	
		Šviežias	Šaldytas	Šviežias ar Šaldytas dalinai atsildytas	
160°C	Naminės bulvytės fri (pirmas kepimo ciklas) Šviežia žuvis	600g 450 g	- -	4-6 5-7	- -
170°C	Viščiukas lazdelėmis Sūrio kroketai Bulviniai blyneliai Daržovių blyneliai (grybų, žiedinių kopūstų)	3-5 gabal. 5 gabal. - 8-10 gabal.	3-4 gabal. 3 gabal. 3 gabal. -	12-15 4-5 - 2-3	15-20 6-7 3-4 -
180°C	Kinetiški suktiniai Viščiučių kepsniukai Užkandėlės Kukuliai Žuvies piršteliai Moliuskai Vėžiagyvių žiedeliai svieste Žuvies gabalėliai svieste Krevetės Obuolių blyneliai	2-3 gabal. 8-10 gabal. 8-10 gabal. 6-8 gabal. 8-10 gabal. 12-15 gabal. 8-10 gabal. 8-10 gabal. 8-10 gabal. 5 gabal.	2 gabal. 8 gabal. 6 gabal. 6 gabal. 8 gabal. 12 gabal. 8 gabal. 8 gabal. 8 gabal. -	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 2-3 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 -
190°C	Naminės bulvytės fri (antras kepimo etapas) Šaldytos bulvytės fri Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai) Baklažanai Bulvių kroketai Mėsos / žuvies kroketai Spurgos Kamembero sūris su duonos trupiniais Eskalopai su kumpiu ir sūriu Vienos šnicelis	600g - 600g 600g 5 gabal. 5 gabal. 3-4 gabal. 2-4 gabal. 2 gabal. 2 gabal.	- 450g 450g 4 gabal. 4 gabal. - - - 4 gabal. -	3-4 3-4 3-4 3-4 4-5 4 gabal. 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	- 5-6 5-6 - 6-7 6-7 - - - -

*) Norédami paruošti namines bulvytes fri, žiūrėkite "Patarimus".

Українська

Увага!

- Перед тим, як використовувати прилад, прочитайте цю інструкцію експлуатації і подивіться всі малюнки.
- Перевірте, чи відповідає напруга, записана у бірці на фритюрниці, напрузі у мережі електропостачання у вашому будинку.
- Вмикайте прилад лише у розетку з заземленням.
- Перед першим вмиканням приладу ретельно помийте і почистіть окремо частини фритюрниці (дивіться параграф “Чистка”).
- Ні у якому разі не занурюйте панель управління з нагрівальним елементом у воду і не мийте ці частини під краном.
- Перед тим, як заливати у фритюрницю олію чи рідкий жир, перевірте, щоб всі його частини були цілком сухі.
- Ми рекомендуємо використовувати олію для смаження або рідкий жир для смаження. Можете також використовувати твердий кулінарний жир, але у такому випадку вам слід вживати додаткові запобіжні заходи, щоб не допустити розбризкування жиру і перегріву нагрівального елементу (дивіться параграфи “Використання твердого жиру” і “Корисні поради”).
- Не вмикайте прилад, поки не залете в нього олію або рідкий жир.
- Припускається використання тільки тих типів олії або рідкого жиру, які вміщують речовини, що запобігають утворенню піни, і які витримують тривалий час високі температури. Цю інформацію ви можете отримати з написів на упаковці або ярлику.
- Будьте уважні, щоб рівень олії або жиру в фритюрниці завжди був між двома позначками, зробленими на внутрішній поверхні посудини. Завжди перед тим, як вмикати прилад, перевіряйте рівень олії або жиру.
- Прилад, якщо перегріється, автоматично вимкнеться (дивіться параграф “Техніка безпеки”).
- В інструкції з експлуатації приладу наведено максимальні кількості продуктів, які можна підсмажувати за один раз. Не перевищуєте ці цифри (дивіться таблицю).
- Під час смаження через фільтр виходить гаряча водяна пара. Тримайте руки і обличчя на безпечній віддалі від цієї пари. Стережіться пари і при відкриванні кришки.
- Тримайте прилад в місцях, недоступних для дітей і не допускайте, щоб шнур живлення перетискається на краю стола або іншої робочої поверхні, на якій стоять прилад.
- Після використання приладу поставте регулятор температури на мінімальне значення (крайнє ліве положення). Вимкніть вилку з розетки і дайте олії або жиру охолонути. Не рухайте фритюрницю доти, доки вона не охолоне до досить низької температури.
- Якщо частини цього апарату отримають пошкодження, то замініти їх можна тільки у компанії Philips або уповноваженому нею сервісному центрі, тому що для ремонту апарату потрібні спеціальні інструменти та / або запасні частини.
- Збережіть цю інструкцію для подальшого використання.

Загальний опис (малюнок I)

- | | | | |
|---|---|---|--|
| A | Кришка | K | Корзина для смаження. |
| B | Оглядове віконце | L | Ручка корзини для смаження. |
| C | Петля | M | Фіксуюча кнопка на ручці. |
| D | Стаціонарний жировий фільтр | N | Зйомна внутрішня посудина. |
| E | Зйомна панель управління. | O | Позначки рівня олії / жиру. |
| F | Регулятор температури. | P | Ручки внутрішньої посудини. |
| G | Вмикач з індикатором ввімкнутого стану. | Q | Корпус (теплоізольовані (холодні) стінки). |
| H | Таймер. | R | Кнопка вимкнення фіксатора кришки. |
| I | Сигнальна лампа ввімкнення термостату. | S | Отвір з кнопкою “reset”. |
| J | Нагрівальний елемент. | T | Аварійний вмикач. |

- Шнур живлення.
- ✓ Відсік для зберігання шнура живлення.
- ✓ Бірка.
- ✗ Ручки для перенесення приладу.

Техніка безпеки

Температурне аварійне блокування.

Цей прилад оснащений запобіжним блокуванням, яке вимикає апарат у випадку його перегріву. Перегрів може статися, якщо у фритюрниці не буде взагалі або буде замало олії або жиру, або якщо у розтоплюються шматки твердого жиру, що не дозволяє досить швидко відводити тепло від нагрівального елементу.

Якщо прилад перегрівся і автоматично вимкнувся, то:

- Дайте олії або жиру охолонути;
- Невеликою викруткою натисніть на кнопку "reset", розташовану за панеллю управління (мал. 2).

Після цього прилад знову готовий до роботи.

Аварійний вимикач.

Аварійний вимикач на панелі управління забезпечує те, що нагрівальний елемент може бути ввімкнений тільки при умові, якщо панель управління вставлена правильно (при правильному вставленні ви почуєте, як прилад клацне) (мал. 3).

Автоматичне вимкнення.

Фритюрниця автоматично вимикається через 2 години роботи. При цьому вимикається індикатор подачі напруги на вимикачі приладу. Щоб знову ввімкнути прилад, натисніть на кнопку вимикача ще раз.



Холодна зона

Під час смаження частинки від продуктів, що готуються у посудині, збираються на дні внутрішньої посудини. У зв'язку з тим, що нагрівальний елемент знаходитьться на деякій відстані над дном внутрішньої посудини і головним чином гріє олію або жир у верхньому шарі, олія або жир між дном внутрішньої посудини і нагрівальним елементом залишаються відносно холodnimi (холодна зона). Це запобігає загоранню частинок їжі, які збираються у цій зоні і збільшує термін використання олії або жиру.

Використання твердого жиру

Ми рекомендуємо вам використовувати у цьому приладі олію для смаження або рідкий жир для смаження. Ви можете також використовувати твердий жир для смаження, але у такому випадку вам, щоб запобігти розбризкуванню жиру і перегріву приладу, слід вжити наступних заходів:

У апараті використовується 3 кг жиру.

- Якщо ви бажаєте використати нові брикети жиру, повільно розтопіть їх на slabkому вогні у звичайній каструлі.
- Обережно вилийте розтоплений жир у апарат для смаження.
- Вставте вилку у розетку і ввімкніть фритюрниця (дивіться параграф "Смаження").
- Апарат з жиром, який загустів після охолодження, зберігайте при кімнатній температурі. Якщо жир стане занадто холодним, то при розтоплювання він буде розбризкуватися. Щоб попередити це явище, виделкою попротирайте жир, що перейшов у твердий стан (мал. 4). При цьому будьте уважні і не проткніть нагрівальний елемент.

Перед смаженням

- Перед першим використанням фритюрниці ретельно почистіть окремо його частини (дивіться параграф "Чистка").
- Поставте прилад на горизонтальну, рівну і стабільну поверхню.
- Якщо ви бажаєте поставити фритюрницю на плиту для приготування їжі під ковпак витяжної шафи, спочатку перевірте, щоб регулятори плити були вимкнені.
- Витягніть весь шнур живлення з відсіку для зберігання шнура живлення (мал. 5).
- Залийте у суху і чисту фритюрницю олію, рідкий жир, або розтоплений твердий жир (дивіться параграф "Використання твердого жиру" і "Корисні поради") так, щоб рівень рідини досягнув верхньої позначки на внутрішній посудині: 3.5 літри (малюнок 6).
- **Ні в якому разі не змішуйте два різні види олії або жиру!**
- Вставте вилку у розетку.
- Перевірте, щоб шнур живлення не торкався до гарячих частин приладу.

Смаження.

- Ввімкніть вимикач фритюрниці (мал. 7). При цьому почне світитися індикатор подачі живлення на вимикачі і індикатор роботи термостату (мал. 8).
- Поставте регулятор температури на потрібну температуру (мал. 9). Інформація про те, яку

температуру слід встановити, наводиться на упаковці продуктів або у таблиці у цій інструкції з експлуатації.

- Олія або жир нагріються до заданої температури за 10 - 15 хвилин.
- Під час нагрівання олії або жиру індикаторна лампочка термостату багато разів вимкнеться і ввімкнеться. Індикатор світиться доти, доки працює нагрівальний елемент. Якщо лампочка на деякий час вимкнеться, то це означає, що олія або жир нагрілися до заданої температури.
- Це ж буде спостерігатися, якщо ви будете готувати велику кількість продуктів у декілька окремих порцій. Тому перед тим, як опустити у фритюрницю наступну порцію продуктів, почекайте деякий час, поки вимкнеться індикатор нагріву.
- Якщо ви використовуєте олію або рідкий жир, то можете на час нагріву олії або жиру залишити корзину у фритюрниці. Звісно, ви можете також залишити корзину у фритюрниці, якщо у ньому знаходиться жир, що перейшов у твердий стан і "вморозив" корзину.
- Натиснувши на кнопку звільнення фіксатора, відкрийте кришку (дивіться малюнок 10). Кришка автоматично відкриється.
- Підніміть ручку, щоб корзина зайняла найвище положення (почуєте, як клапне!) (мал. 11). Тепер можете виймати корзину з фритюрниці апарату (мал. 12).
- Покладіть продукти, які збираєтесь обсмажувати, у корзину.
- **Ні у якому разі не кладіть у корзину продуктів більше максимальної ваги, наведеної у цій інструкції (дивіться таблицю).**
- Обережно поставте корзину у фритюрницю. перевірте, щоб корзина була вставлена правильно (мал. 13).
- Закройте кришку.
- Поставте потрібний час обсмажування (дивіться параграф "Таймер"). Ви можете також використовувати фритюрницю без таймера.
- Натисніть пускову кнопку на ручці і натисніть на ручку, щоб корзина опустилася у нижнє положення - "положення обсмажування" (мал. 14).
- Для того, щоб отримати однакову золотаву шкірку на продукти, що обсмажуються, у процесі обробки декілька разів підніміть корзину і старанно перемішайте продукт.
- **Будьте уважними: з апарату під час відкривання кришки буде виходити небезпечно гарячий водяний пар.**

Таймер.

Для встановлення часу обсмажування натисніть на кнопку таймера (мал. 15). Якщо ви будете тримати кнопку натиснуту, то хвилини будуть змінюватися швидко. Максимальний час, який ви можете встановити - 99 хвилин. Через декілька секунд після встановлення таймеру він ввімкне відлік часу. Якщо таймер працює, то на дисплей буде блимати залишок заданого часу обсмажування. Остання хвилина виводиться на дисплей у вигляді секунд. Після закінчення заданого часу ви почуєте звуковий сигнал (декілька білів). Через 20 секунд звуковий сигнал повториться. Ви можете відмінити роботу звукового сигналу, натиснувши кнопку ще раз (мал. 15).

Увага: таймер показує час до кінця приготування, але не вимикає обсмажувальний апарат.

Для заміни батареї таймера просимо звернутися до сервісного центру компанії Philips.

Після закінчення смаження

- Підніміть ручку, щоб корзина піднялася у найвище положення - "положення підсушування" (мал. 16).
- Відкрийте кришку.
- Повільно підніміть корзину для обсмажування і, якщо необхідно, труніть її, щоб струсили залишки олії або жиру.
- Поставте обсмажені продукти у миску або друшляк з папером, що вбирає в себе жир, наприклад, кухонним папером.
- Вимкніть кнопку вимикача обсмажувального апарату. Лампочка індикатору подачі напруги живлення погасне.
- Вимкніть вилку з розетки.
- Якщо ви використовуєте фритюрницю нерегулярно, то олію або рідкий жир після охолодження країще розлити по пляшкам і зберігати щільно закритими переважно у холодильнику або у прохолодному місці. Зливати олію або жир у пляшки слід через тонке сіто, щоб видалити з рідини частинки продуктів. Для розбирання фритюрниці зниміть з нього кришку, корзину для смаження і панель управління з нагрівальним елементом. Підніміть внутрішню посудину з корпусу апарату і злийте олію або жир (дивіться параграф "Чистка").
- Якщо у фритюрниці використовується твердий жир, дайте йому перейти у твердий стан у апараті і зберігайте апарат разом з жиром (дивіться параграф "Використання твердого жиру").

Чистка

- Вимкніть прилад.
- Перед тим, як почати чистку приладу, почекайте, поки олія або жир охолонуть. Твердий жир ще не повинен почати переходити у твердий стан.
- Зніміть кришку (мал. 17), корзину для смаження (мал. 18) і панель управління з нагрівальним елементом (мал. 19).
- Поставте панель управління з нагрівальним елементом у сухе і безпечне місце.
- **Ні у якому разі не занурюйте панель управління з нагрівальним елементом у воду і не мийте ці частини під краном!**
Якщо необхідно, почистіть ці частини вологого тканиною та / або кухонним папером.
- Підніміть внутрішню посудину з приладу (мал. 20), злийте олію або жир (мал. 21) і викиньте олію або жир (дивіться параграф "Захист навколошнього середовища").
- Помийте кришку, корзину для смаження і внутрішню ванну у гарячій воді з мілом або у посудомийній машині, і належним чином висушіть.
- Для чистки внутрішньої посудини не використовуйте каустичну соду або абразивні чистящі засоби і матеріали, такі як пральна сода, чистяща рідина або порошок, або тканина для обезжирювання. Корпус фритюрници чистить вологою тканиною з додаванням миючої рідини та / або кухонним папером. Змотайте шнур живлення, розмістіть у відсіку для зберігання шнуру живлення і вставте вилку у спеціально передбачені пази (мал. 22).
- Зберіть фритюрницу (у такому порядку: внутрішня посудина, панель управління з нагрівальним елементом, кришка, корзина для обсмажування). Перевірте, щоб внутрішня посудина була правильно вставлена в апарат (мал. 23).
- Зберігайте фритюрницу з закритою кришкою. У такому разі внутрішня частина фритюрници буде залишатися чистою і не буде запилюватися.

Стаціонарний фільтр

- Ця фритюрница оснащена стаціонарним фільтром. Щоб забезпечити оптимальне функціонування приладу, слід регулярно чистити цей металічний фільтр.
- Мийте кришку фритюрници гарячою водою з мілом або у посудомийній машині після кожного використання апарату.
 - Щоб чистка була ретельнішою, вигвинтіть гвинти на внутрішньому боці кришки (мал. 24) і зніміть фільтр (мал. 25).

Перед тим, як поставити фільтр на місце у кришку і ввімкнути нагрів апарату, дайте фільтру належним чином висохнути.

Корисні поради.

Французькі фрі по-домашньому

Ви можете зробити найдобріші і найхрусткіші французькі фрі таким чином:

- Постараїтесь не використовувати м'яку картоплю.
- Поріжте картоплю тонкими пластинками, а потім пластинки поріжте на палички. Промийте палички у холодній воді; якщо цього не зробити, то під час обсмажування вони будуть прилипати одна до одної.
- Ретельно просушіть палички.
- Французьке фрі завжди смажиться двічі:
- перший раз на протязі 4 - 6 хвилин при температурі 160 °C
- другий раз на протязі 2 - 4 хвилин при температурі 190 °C
- Для отримання однакової золотавої шкірки під час другого смаження декілька разів підніміть корзину і потрусіть фрі.
- Заморожені фрі раніше вже були приготовлені, тому їх досить обсмажити у апараті один раз у відповідності з інструкціями, наведеними на упаковці.

Заморожені продукти

Продукти з морозильної камери (від - 16 °C до - 18 °C), коли їх занурити в олію або жир, значно знижують температуру посудини. Відповідно, продукти не обсмажаться і можуть ввібрати в себе занадто багато олії або жиру.

Щоб уникнути такої можливості, зробіть наступне:

- Не смажте занадто велику кількість продуктів за один раз (дивіться таблицю).
- Грійте олію на протязі не менше, ніж 15 хвилин до того, як опустите в посудину продукти.
- Поставте регулятор температури у положення, вказане у таблиці нижче або на упаковці продукту, який ви будете обсмажувати. Якщо на продукт, який ви збираєтесь обсмажувати, немає інструкції поставте температуру 190 °C.
- Ми рекомендуємо перед обсмажуванням при можливості хоча б частково розморозити заморожені продукти при кімнатній температурі. Перед тим, як опустити заморожені продукти у фритюрницу, струсіть з них наскільки це можливо сніг і лід.
- Дуже повільно опустіть продукти в олію або жир, тому що олія або жир при контакті з замороженими продуктами може дуже різко закипіти (починається створення бульбашок).

Як позбавитися небажаних запахів.

Деякі види продуктів харчування, зокрема риба, під час смаження втрачають сік. Цей сік, потрапляючи в олію або жир, може вплинути на запах продуктів, які будуть смакитися у цій же олії або жиру, пізніше. Щоб нейтралізувати запах олії або жиру, вживайте наступні заходи:

- Нагрійте фритюрницу до температури 160 °C і покладіть у посудину два шматочки хліба або декілька гілочок петрушки.
Почекайте, поки олія або жир перестануть пінитися, а потім лопаточкою витягніть їх з посудини. Після цього запах у олії або жиру знову стане нейтральним.

Таблиця

У наведений нижче таблиці показано, яку кількість різних продуктів можна обсмажувати за один раз, при якій температурі і на протязі якого часу.

- Якщо вказівки на упаковці продукту харчування щодо параметрів приготування страви відрізняються від вказаних у таблиці, завжди керуйтесь вказівками на упаковці.

Здорове харчування

Фахівці в області здорового продуктів харчування і напоїв рекомендують використовувати овочеві олії і жири, які містять ненасичені жирні кислоти (такі як лінолева кислота). Однак, ці олії і жири втрачають свої корисні якості скоріше, ніж інші олії і жири, тому ви маєте міняти їх частіше.

- Регулярно міняйте олію або жири. Якщо ви використовуєте фритюрницу переважно для приготування французького фрі і якщо ви проціђуєте олію або жир після кожного використання, то можете використати олію або жир 10 - 12 раз.

Однак, не використовуйте їх довше, ніж шість місяців і завжди дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці.

- Як правило олія і жир зберігаються менше, якщо ви виготовляєте фрі з продуктів, багатих на протеїни, таких як м'ясо і риба.
- Не додавайте свіжу олію або жир в олію або жир, які ви почали використовувати раніше.
- Замініть олію або жир, якщо вони починають пінитися при нагріванні, якщо вони мають різкий запах або смак або якщо вони стали темними та / або подібними до сиропу.

Захист навколошнього середовища.

Використані олію або жир краще злити у їх оригінальні пляшки і закрити кришками. Твердий жир ви можете викинути, давши йому спочатку охолонути і перейти у твердий стан, а потім вибралиши з посудини за допомогою лопаточки. Загорніть твердий жир, що викидаєте, у газету. Поставте пляшки з олією або покладіть газету з відходами твердого жиру у смітник для відходів не для компосту, або викиньте їх у відповідності з місцевими правилами.

Таблиця

Температура	Тип продуктів	Максимальна кількість за один раз	Час смаження (хвилини)		
			Свіжі	Морожені	Свіжі або частково розморожені
160 °C	Смажена картопля по-домашньому* (перший цикл) Свіжа риба	600 г 450 г	- -	4-6 5-7	- -
170 °C	Курчата (обсмажені у сухарях) Сирні фрикадельки Маленькі картопляні млинці Овочеві оладки (з грибів, цвітної капусти)	3-5 шт. 5 шт. - -	3-4 шт. 3 шт. 3 шт. 3 шт.	12-15 4-5 - -	15-20 6-7 3-4 3-4
180 °C	Фаршировані млинці по-китайськи Курчата шматками Міні закуска Тефтелі Рибні палички Мушлі Кальмар кружечками у тісті Риба (шматочками) у тісті Креветки Яблучні оладки	2-3 шт. 8-10 шт. 8-10 шт. 6-8 шт. 8-10 шт. 12-15 шт. 8-10 шт. 8-10 шт. 8-10 шт. 5 шт.	2 шт. 8 шт. 6 шт. 6 шт. 8 шт. 12 шт. 8 шт. 8 шт. 8 шт. -	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 2-3 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 -
190 °C	Смажена картопля по-домашньому* (другий цикл) Заморожена смажена картопля Чіпси (уже тонкі шматочки хрусткої картоплі) Баклажани (шматочками) Картопляні крокети М'ясні / рибні крокети Пончики Камамбер (у сухарях) Ескалон з шинкою та сиром Шніцель по-віденськи	600 г - 600 г 600 г 5 шт. 5 шт. 3-4 шт. 2-4 шт. 2 шт. 2 шт.	- 450 г 450 г - 4 шт. 4 шт. - - - -	3-4 - 3-4 - 3-4 4-5 4-5 5-6 6-7 6-7 5-6 2-3 4-5 3-4	- 5-6 5-6 - - - - - - -

*) Приготування смаженої картоплі по-домашньому див. у розділі “Поради”

Važno

- Prije prve uporabe pažljivo pročitajte upute uz prašenje slike.
- Prije priključivanja provjerite odgovara li napon naznačen na donjoj strani friteze mrežnom naponu u Vašem domu.
- Fritezu priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Prije prve uporabe, odvojive dijelove friteze temeljito očistite (pogledajte "Čišćenje").
- Nikada ne uranjajte kontrolnu ploču sa grijajušim elementom u vodu i ne ispirite ove dijelove pod slavinom.
- Prije ulijevanja ulja ili masti provjerite jesu li svi dijelovi friteze sasvim suhi.
- Savjetujemo korištenje ulja ili tekuće masti. Možete koristiti i krutu mast, ali je pritom potreban poseban oprez kako bi sprječili prskanje i zagrijavanje grijajušeg elementa. (Pogledajte "Korištenje krute masti" i "Savjeti")
- Ne uključujte fritezu prije stavljanja ulja ili masti.
- Upotrebljavajte ulje ili mast koje sadrži sredstvo protiv stvaranja pjene i posebno je namijenjeno za prženje u dubokoj masnoći. Ovaj podatak može se naći na ambalaži takvih masti/ulja.
- Ulje/mast napunite uvijek između dvaju oznaka na unutrašnjosti unutarnje posude. Prije početka prženja, uvijek provjerite ima li dovoljno ulja/masti u fritezi.
- Dođe li do pregrijavanja, sigurnosni mehanizam isključuje fritezu (pogledajte "Sigurnost").
- U ovom priročniku šete pronaši maksimalne količine namirnica koje se mogu pržiti odjednom. Nemojte stavljati veće količine namirnica od preporučenih (pogledajte "Tablice").
- Tijekom prženja, kroz filter izlazi vruša para. Lice i ruke držite na sigurnoj udaljenosti od pare. Također budite pažljivi pri otvaranju poklopca.
- Dok friteza radi, držite je dalje od dohvata djece. Ne ostavljajte mrežni kabel da visi preko površine na kojoj stoji friteza.
- Nakon uporabe, kontrolu temperature postavite na najmanje podešenje (sasvim uljevo). Izvucite mrežni kabel iz zidne utičnice i ostavite ulje/mast da se ohladi. Ne pomičite fritezu dok se ne ohladi dovoljno.
- Ako se dijelovi friteze oštete, moguće ih je zamijeniti isključivo u ovlaštenom Philips servisu jer popravak iziskuje posebne alate i/ili dijelove.
- Ove upute sačuvajte za budušu uporabu.

Opši opis (sl. I)

- A Poklopac
- B Prozorčić
- C Spona
- D Trajni filter za masnošću
- E Odvojiva kontrolna ploča
- F Kontrola temperature
- G Preklopka za uključenje/isključenje s kontrolnom žaruljicom uključenja
- H Timer
- I Kontrolna žaruljica termostata
- J Grijajući element
- K Košara za prženje
- L Rukohvat košare za prženje
- M Tipka za otpuštanje rukohvata košare
- N Odvojiva unutarnja posuda
- O Indikatori razine ulja/masti

- P Drške unutarnje posude
- Q Kušište (hladna stijenka)
- R Tipka za otpuštanje poklopca
- S Otvaranje tipkom za resetiranje
- T Sigurnosni prekidač
- U Mrežni kabel
- V Spremnik za mrežni kabel
- W Pločica s podacima
- X Ručke za nošenje friteze

Sigurnost

Sigurnosni mehanizam

Friteza je opremljena sigurnosnim mehanizmom koji isključuje fritezu ako se pregrije. To se može desiti ako u fritezi nema ulja/masti, ako ga nema dovoljno ili pri otapanju komada krute masti. U tim slučajevima grijasi element ne može dovoljno brzo stvoriti potrebnu toplinu.

Ako je sigurnosni mehanizam isključio fritezu, poduzmite sljedeće mjere:

- Pustite da se ulje/mast ohladi;
- Malenim odvijačem pažljivo pritisnite tipku za resetiranje na poleđini kontrolne ploče (sl. 2). Sad je friteza ponovo spremna za uporabu.

Sigurnosni prekidač

Sigurnosni prekidač na kontrolnoj ploči omogućuje uključenje grijasnog elementa samo ako je kontrolna ploča ispravno uložena ("Klik") (sl. 3).

Automatsko isključenje

Friteza će se automatski isključiti nakon 2 sata. Tada se gasi žaruljica na preklopci za uključenje/isključenje. Za ponovno uključenje friteze ponovo pritisnite preklopku za uključenje/isključenje.



Hladna zona

Tijekom prženja, na dnu unutarnje posude se zadržavaju ostaci hrane. Budući da je grijasi element smješten iznad dna unutarnje posude i prvenstveno zagrijava ulje/mast na tom dijelu, ulje/mast između dna unutarnje posude i grijasnog elementa ostaje relativno hladno (hladna zona). To sprječava zagrijevanje ostataka hrane u toj zoni, ujedno povešavajući broj ponovnih korištenja istoga ulja/masti.

Korištenje krute masti

U ovoj fritezi savjetujemo korištenje ulja ili tekuće masti. Ako koristite krutu mast, potreban je poseban oprez kako bi sprječili prskanje i zagrijavanje grijasnog elementa.

Koristite 3 kg masti.

- želite li koristiti nove komade masti, polako ih otopite na laganoj vatri u tavi na štednjaku.
- Otopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu.
- Utaknite utikač mrežnoga kabla u zidnu utičnicu i uključite fritezu (pogledajte "Prženje").
- Ostavite fritezu sa zgusnutom masti na sobnoj temperaturi. Ako se mast suviše ohladi, kod otapanja će prskati. Kako bi to sprječili, probušite je na

nekoliko mesta vilicom (sl. 4). Pritom pazite da ne oštetite grijasi element.

Prije prženja

- Prije prve uporabe, odvojive dijelove friteze temeljito očistite (pogledajte "Čišćenje").
- Postavite fritezu na vodoravnu, uravnateženu i stabilnu površinu.
- želite li postaviti fritezu na vrh štednjaka, ispod nape, prvo provjerite jesu li žarne ploče štednjaka isključene.
- Izvucite čitav mrežni kabel iz spremnika (sl. 5).
- U suhu i praznu fritezu stavite ulje, tekušu mast ili otopljenu krutu mast (pogledajte "Korištenje krute masti" i "Savjeti"), do gornje oznake na unutarnjoj posudi 3,5 l (sl. 6).
- **Nikada ne mijesajte dvije različite vrste ulja ili masti!**
- Utaknite utikač mrežnog kabla u zidnu utičnicu.
- Pazite da mrežni kabel ne dotiče vruće dijelove friteze.

Prženje

- Uključite fritezu pomicanjem preklopke za uključenje/isključenje (sl. 7). Pale se kontrolne žaruljice preklopke i termostata (sl. 8).
- Pomaknite kontrolu temperature na željenu temperaturu (sl. 9). Za informaciju o potrebojnoj temperaturi, provjerite upute na ambalaži namirnice ili tablice u ovom priručniku.
- Ulje/mast će se zagrijavati na potrebnu temperaturu 10 do 15 minuta.
- Dok se friteza zagrijava, kontrolna žaruljica termostata će se paliti i gasiti mnogo puta. Ostat će upaljena dok se grijasi element zagrijava. Ako žaruljica ostane ugašena neko vrijeme, ulje/mast je doseglo podešenu temperaturu.
- Isti postupak vrijedi želite li pržiti više količina za redom. Znači, prije prženja sljedeće količine namirnice, pričekajte da se kontrolna žaruljica ugasi na neko vrijeme.
- Koristite li ulje ili tekušu mast, možete ostaviti košaru u fritezi dok se zagrijava. Isto možete učiniti ako ste u fritezu stavili zgusnutu mast.
- Otvorite poklopac pritiskom na tipku za otpuštanje (sl. 10). Poklopac se automatski otvara.
- Podignite rukohvat za podizanje košare na najvišu razinu ("Klik!") (sl. 11). Sada možete izvaditi košaru iz friteze (sl. 12).
- Stavite namirnice za prženje u košaru.
- **Nikada ne prekoraćujte maksimalne količine namirnica naznačene u ovom priručniku (pogledajte "Tablice").**

- Pažljivo položite košaru u fritezu. Uložite je ispravno (sl. 13).
- Zatvorite poklopac.
- Podesite željeno vrijeme prženja (pogledajte "Timer"). Fritezu možete koristiti i bez podešavanja timera.
- Pritisnite tipku za otpuštanje na rukohvatu i pritisnite ga za spuštanje košare na najnižu razinu, u "polozaj za prženje" (sl. 14).
- Za postizanje boljih rezultata prženja, nekoliko puta podignite košaru iz ulja/masti i pažljivo protresite sadržaj.
- **Pazite na vrušu paru koja izlazi kada otvorite poklopac.**

Timer

Pritisnite tipku timera za podešavanje željenog vremena prženja u minutama (sl. 15). Držite li tipku pritisnutom, minute se izmjenjuju brzo. Maksimalno vrijeme koje možete podesiti jest 99 minuta. Nekoliko sekundi nakon podešavanja timera, počinje odbrojavanje. Kad je timer aktivan, na pokazivaču trepće oznaka preostalog vremena. Po isteku podešenog vremena čut šete zvučni signal (nekoliko "bip"-ova). Nakon 20 sekundi zvučni signal se ponavlja. Možete ga isključiti ponovnim pritiskom na tipku (sl. 15).

Oprez: timer pokazuje kraj vremena prženja ali ne isključuje fritezu.

Za zamjenu baterije timera obratite se Philips ovlaštenom servisu.

Nakon prženja

- Podignite rukohvat za podizanje košare na najvišu razinu, u "polozaj za ciješenje" ("Klik!") (sl. 16).
- Otvorite pokrov.
- Pažljivo izvadite košaru iz posude za prženje i ako je potrebno protresite iznad posude za prženje kako bi uklonili višak ulja ili masti.
- Prženu hranu stavite u zdjelu ili cjedilo podloženo papirom za upijanje masnoće.
- Isključite fritezu pomicanjem preklopke za uključenje/isključenje. Kontrolna žaruljica se gasi.
- Izvucite utikač mrežnog kabla iz zidne utičnice.
- Ne koristite li fritezu redovito, najbolje je pohraniti preostalo ulje ili tekušu mast (kada se ohladiti) u dobro zatvorene boce, po mogućnosti u hladnjak ili na hladno mjesto. Boce napunite ulijevanjem ulja/masti kroz gusto cjedilo kako bi uklonili komadiće hrane. Za pražnjenje friteze skinite poklopac, košaru za prženje i kontrolnu ploču s grijašim elementom, odignite unutarnju posudu iz

- friteze i izlijte ulje ili mast. (pogledajte "Čišćenje").
- Ako ste za prženje koristili krutu mast, ostavite je da se skrutne i fritezu pohranite zajedno s krutom masti (pogledajte "Korištenje krute masti").

Čišćenje

- Isključite fritezu iz napajanja.
- Prije čišćenja pričekajte da se ulje/mast ohladi. Kruta mast ne smije biti zgušnuta.
- Odvojite poklopac (sl. 17), košaru za prženje (sl. 18) i kontrolnu ploču s grijašim elementom (sl. 19).
- Stavite kontrolnu ploču s grijašim elementom na suho, sigurno mjesto.
- **Nikada ne uranjajte kontrolnu ploču sa grijašim elementom u vodu i ne ispirite ih pod slavinom!**
Ako je potrebno, ove dijelove obrišite vlažnom krpom i/ili kuhičkim papirom.
- Odignite unutarnju posudu iz friteze (sl. 20), izlijte ulje ili mast (sl. 21) i pohranite ga (pogledajte "Žaštita okoliša").
- Pokrov, košaru za prženje i unutarnju posudu perite u toploj vodi i sapunici ili u perilici posuša i temeljito ih osušite.
- Za pranje posude za prženje nemojte koristiti jedka ili abrazivna sredstva ili materijale, kao ni zrnata sredstva ili žičane spužve. Kušite friteze brišite vlažnom krpom umnoženom u malo sredstva za pranje i/ili kuhičkim papirom.
- Smotrajte kabel, vratite ga u spremnik i uložite utikač u posebni utor (sl. 22).
- Sastavite fritezu (ovim redoslijedom: unutarnja posuda, kontrolna ploča s grijašim elementom, poklopac, košara za prženje). Pazite na pravilno ulaganje unutarnje posude (sl. 23).
- Pohranite fritezu sa zatvorenim poklopcem jer će tako njena unutrašnjost ostati čista i zaštišena od prašine.

Trajni filter

Ova friteza je opremljena trajnim filterom. Redovito čišćenje metalnoga filtera je jamstvo optimalnog rada friteze.

- Nakon svake uporabe friteze, poklopac operite u vrloj vodi i sapunici.
- Temeljito čišćenje: odvrnite vijke na unutrašnjoj strani poklopca (sl. 24) i skinite filter (sl. 25). Prijе vraćanja na poklopac i prije dalje uporabe friteze ostavite filter da se sasvim osuši.

Savjeti

Prženi krumpiriši (pomfrit)

Na sljedeći način šete pripremiti ukusne i hrskave pržene krumpiriše:

- Koristite tvrdi krumpir.
- Najprije narežite krumpir na deblje ploške, a zatim u štapiće. Isperite štapiće u cijelulu pod mlazom hladne vode: tako se tijekom prženja neće slijepiti.
- Temeljito osušite krumpir.
- Pomfrit uvijek pecite u dva ciklusa:
- najprije 4-6 minuta pri 160°C .
- zatim 2-4 minute pri 190°C .
- Kako bi krumpir jednoliko potamnio, tijekom drugoga prženja nekoliko puta izvadite košaru iz friteze i protresite.
- Smrznuti krumpiriši su prethodno malo prženi, stoga ih pržite jednom, u skladu s uputama na ambalaži.

Duboko zamrznuta hrana

Hrana iz zamrzivača (-16°C do -18°C) će kod uranjanja naglo ohladiti ulje Zbog toga može upiti previše ulja / masti.

Kako bi to spriječili, poduzmite sljedeće:

- Ne stavljajte preveliku količinu u fritezu odjednom (pogledajte "Tablica").
- Prije uranjanja namirnica u ulje, zagrijavajte ga barem 15 minuta.
- Podesite temperaturu na onu koja je navedena na pakiranju zamrznute hrane. Ako nije navedena, podesite najvišu temperaturu (190°C).
- Zamrznuti hranu prije prženja ostavite da se odmrzne barem djelomično na sobnoj temperaturi. Prije stavljanja u fritezu, protresite namirnice kako bi uklonili što više vode i leda.
- Pažljivo spustite hranu u ulje/mast, jer zamrznuti komadići mogu stvoriti mjehuriše vrušeg ulja / masti koji se nego rasprsnu.

Ako ulje/mast ima okus...

Neke vrste namirnica, naročito riba, tijekom prženja ispuštaju sokove koji se stапaju s uljem/masti i stoga utječu na miris i okus namirnica koje kasnije pržite u istom ulju/masti. Kako bi neutralizirali okus ulja/masti, učinite sljedeće:

- Zagrijte fritezu na 160°C i u ulje/mast stavite dvije tanke kriške kruha i nekoliko grančica peršina. Pričekajte da mjehuriši nestanu i potom lopaticom izvadite kruh i peršin iz friteze. Sada je okus ulja/masti ponovo neutralan.

Zdrava dijeta

Stručnjaci za zdrav hranu savjetuju čisto biljno ulje/mast ili ulje/mast koje sadrži polu-nezaslišene kiseline. Ipak, takva ulja i masti brže gube na kakvoši od

drugih ulja/masti, tako da ih je potrebno češće mijenjati.

- Redovito mijenjajte ulje/mast. Kad se ulje/mast koristi uglavnom za prženje krumpira i pročisti se nakon svake uporabe, može se koristiti 10-12 puta. Međutim, nemojte ga rabiti dulje od 6 mjeseci i uvijek slijedite upute na ambalaži.
- U pravilu, ulje/mast se brže onečišćuje pri prženju hrane bogate bjelančevinama (poput mesa i ribe).
- U staro ulje/mast nemojte dodavati svježe.
- Uvijek zamjenite ulje/mast ako se počinje pjeniti kad se zagrije; ako ima užega miris ili okus; kad mu boja postane pretamna i/ili kad postane pregusto.

Zaštita okoliša

Iskorišteno ulje/mast je najbolje uliti natrag u originalnu plastičnu bocu s čepom. Krutu mast ostavite da se nakon prženja zgušne, tom lopaticom izvadite iz friteze i zamotajte u novine.

Boce s uljem ili novine s krutom masti bacite u spremnik za nerazgradivi otpad ili ih odbacite u skladu s važešim pravilima u Vašoj zemlji.

Tablica

U tablici su prikazane količine namirnica koje možete pržiti odjednom, temperature prženja i vrijeme pripreme.

- Ako se upute za pripremu na ambalaži razlikuju od onih u tablici, uvijek slijedite upute s ambalaže.

Tablica

Temperatura	Vrsta namirnice	Najveća količina odjednom		Vrijeme prženja (minute)	Svježa ili djelomično odmrznuta
		Svježa	Smrznuta		
160°C	Pomfrit *) (prvi ciklus prženja) Svježa riba	600 g 450 g	- -	4-6 5-7	- -
170°C	Piletina (fileti) Kroketi od sira Pohani krumpir Pohano površe (gljive, cvjetača)	3-5 komada 5 komada - 8-10 komada	3-4 komada 3 komada 3 komada -	12-15 4-5 - 2-3	15-20 6-7 3-4 -
180°C	Kineske "spring rolls" Prženi štapići od piletine Mali zalogaji Mesne okruglice Riblji štapići Dagnje Lignje (kolutisi) Riblji fileti Raciši Pohane jabuke	2-3 komada 8-10 komada 8-10 komada 6-8 komada 8-10 komada 12-15 komada 8-10 komada 8-10 komada 8-10 komada 5 komada	2 komada 8 komada 6 komada 6 komada 8 komada 12 komada 8 komada 8 komada 8 komada -	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 2-3 3-4 3-4 3-4 komada 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 -
190°C	Prženi krumpiriši *) (drugi ciklus prženja) Smrznuti pomfrit Čips (vrlo tanko narezani krumpir) Patličani (kriške) Kroketi od krumpira Mesni/riblji kroketi Krafne Camembert (pohani) Odrezak sa sirom i šunkom Bečki odrezak	600 g - 600g 600 g 5 komada 5 komada 3-4 komada 2-4 komada 2 komada 2 komada	- 450 g 450 g - 4 komada 4 komada - - - -	3-4 - 3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	- 5-6 5-6 - 6-7 6-7 - - -

*) Za pripremu prženih krumpiriša pogledajte poglavlje "Savjeti"

Pomembno

- Preden začnete uporabljati aparat, si preberite ta navodila s pripadajočimi ilustracijami.
- Preverite, če napetost označena na tipski ploščici aparata, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- Aparat priključite le na ozemljeno omrežno vtičnico.
- Pred prvo uporabo skrbno očistite vse posamezne dele aparata (glejte poglavje "čiščenje").
- Kontrolne plošče z grelnim elementom nikoli ne potapljaljite v vodo in je tudi ne spirajte z vodo.
- Pazite, da so vsi deli aparata popolnoma suhi, preden napolnite cvrnik z oljem ali s tekočo mastjo.
- Priporočamo vam uporabo olja za cvrtje ali tekoče masti za cvrtje. Uporabite lahko tudi mast za cvrtje v trdni obliki, vendar vas opozarjam, da morate biti v tem primeru še posebej pazljivi, da preprečite brizganje masti in pregrejanje grelnega elementa (glejte poglavje "Uporaba trdne masti" in poglavje "Nasveti").
- Šele nato, ko cvrnik napolnite z oljem oz. mastjo, ga lahko vklojučite.
- Uporabljajte samo olje ali mast, ki vsebuje sredstvo proti penjenju in je hkrati primerno za globoko cvrtje. Ti podatki so zapisani na embalaži oz. deklaraciji olja ali masti.
- Pazite, da bo cvrnik vedno napolnjen do nivoja, ki je med dvema oznakama v notranjem delu notranje posode. Nivo olja oz. masti morate obvezno preveriti pred vsakim vklopom aparata.
- V primeru pregreja aparata, termična varovalka izklopi aparat (glejte poglavje "Varnost").
- V teh navodilih so napisane maksimalne količine živil, ki jih lahko cvrete naenkrat. Ne presezite teh količin (glejte "Tabelo").
- Med cvrtjem izporeva vroča para iz filtra. Pazite na varno razdaljo med paro in obrazom ter rokami. Pazite na vročo paro tudi, ko odprete pokrov.
- Ne pustite otrok v bližino aparata, medtem ko deluje. Pazite, da omrežni-napajalni kabel (priključna vrvica) aparata ne visi preko roba mize oz. delovne površine, kjer se nahaja aparat.
- Po uporabi nastavite temperaturni regulator na najnižjo nastavitev (obrnite ga do konca v levo). Izvlecite napajalni kabel iz omrežne vtičnice in počakajte toliko časa, da se olje oz. mast ohladi. Aparata ne premikajte, dokler se dovolj ne ohladi.
- V primeru kakršnekoli poškodbe na aparatu se obrnite na Philipsov pooblaščeni servisni center.
- Shranite ta navodila, ker jih boste potrebovali tudi v prihodnjem.
- Aparat ni namenjen za profesionalno rabo.

Splošni opis (slika 1)

- | | | | |
|---|---|---|---|
| A | Pokrov | P | Ročaja notranje posode |
| B | Okence za nadzorovanje cvrtja | Q | Ohišje (hladna stena) |
| C | Zgib | R | Sprostilni gumb za pokrov |
| D | Stalni proti-maščobni filter | S | OdpRTina z gumbom za ponovno nastavitev |
| E | Snemljiva kontrolna plošča | T | Varnostno stikalo |
| F | Temperaturni regulator | U | Omrežni – napajalni kabel (priključna vrvica) |
| G | Stikalo za vklop/izklop s kontrolno lučko | V | Prostor za shranjevanje kabla |
| H | Timer (časovnik) | W | Tipska plošča |
| I | Kontrolna lučka termostata | X | Oprijemki za prenašanje |
| J | Grelni element | | |
| K | Košara za cvrtje | | |
| L | Ročaj košare za cvrtje | | |
| M | Sprostilni gumb ročaja | | |
| N | Notranja posoda, ki se lahko odstrani | | |
| O | Oznake za nivo olja/masti | | |

Varnost

Termična zaščita

Aparat je opremljen s termično zaščito, ki izklopi aparat, če se le-ta pregreje. To se lahko zgodi, če v cvrtniku ni dovolj olja ali masti oz. ju sploh ni. Prav tako se aparat lahko pregreje, ko topite v cvrtniku kos trdno zgoščene masti. Grelni element ne more dovolj hitro oddati dovolj topote in se začne pregrevati.

V primeru, da termična zaščita izklopi aparat, postopajte na sledeči način:

- Počakajte, da se olje oz. mast ohladi;
- Z malim izvijačem pazljivo pritisnite gumb za ponovno nastavitev na zadnji strani kontrolne plošče (slika 2).

Sedaj je aparat ponovno pripravljen za uporabo.

Varnostno stikalo

Varnostno stikalo kontrolne plošče zagotavlja, da se grelni element lahko vklopi le v primeru, če je kontrolna plošča nameščena pravilno ("klik") (slika 3).

Samodejni izklop

Cvrtnik se po dveh urah samodejno izklopi. Ko se to zgodi, ugasne kontrolna lučka v stiku za vklop/izklop. Aparat ponovno vklopite s pritiskom na stikalo za vklop/izklop.



Hladno področje

Med cvrtjem se ostanki hrane nabirajo na dnu notranje posode. Ker je grelni element nameščen nekoliko nad dnem notranje posode in zato primarno ogreva le olje ali mast nad njim, ostaneta olje oz. mast v tej plasti med dnem posode in med grelnim elementom relativno hladna (hladna plast). S tem se preprečuje, da bi se delci hrane, ki padajo v to plast zažgali, kar omogoča, da olje oz. mast, uporabite večkrat.

Uporaba masti v trdni oz. zgoščeni obliki

Za ta aparat priporočamo uporabo olja za cvrtje ali masti za cvrtje v tekoči obliki. Uporabite lahko tudi mast za cvrtje v trdni oz. zgoščeni obliki, vendar vas opozarjam, da morate biti v tem primeru še posebej pazljivi, da preprečite brizganje masti in pregrevanje aparata, zato upoštevajte sledeče napotke:

Uporabite 3 kg masti.

- če želite uporabiti nove bloke oz. kose masti, jih počasi in na nizki temperaturi stopite v navadni ponvi.
- Stopljeno mast pazljivo vlijte v cvrtnik.
- Vstavite napajalni kabel v omrežno vtičnico in vklopite cvrtnik (glejte poglavje "Cvtje").
- Cvrtnik, v katerem je ponovno strjena mast, shranite na sobni temperaturi. če se mast zelo ohladi, bo pri topiljenju začela brizgati. Da to preprečite, z vilicami nekajkrat zabodite v strjeno mast, da naredite luknjice (slika 4). Pazite, da pri tem ne boste poškodovali grelnega elementa.

Pred cvrtjem

- Pred prvo uporabo, pazljivo očistite vse posamezne dele aparata (glejte poglavje "čiščenje").
- Aparat postavite na trdno in stabilno vodoravno podlagu.
- če boste cvrtnik postavili na štedilnik se najprej prepričajte, da so grelne plošče štedilnika izklopljene.
- Iz prostora za shranjevanje potegnite kabel v celotni dolžini (slika 5).
- V suh in prazen cvrtnik nalihte olje, tekočo mast ali stopljeno mast (glejte poglavje "Uporaba masti v trdni oz. zgoščeni obliki" in "Nasveti"), do vrha oznake v notranji posodi: 3.5 litra (slika 6).
- **Nikoli ne mešajte dveh različnih vrst olja ali masti!**
- V omrežno vtičnico vstavite vtikač napajalnega kabla.
- Pazite, da se kabel ne bo dotikal vročih delov aparata.

Cvtje

- Vključite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop (slika 7). Zasvetili bosta kontrolni lučki v stiku za vklop/izklop in v stiku termostata (slika 8).
- Temperaturni regulator nastavite na zahtevano temperaturo (slika 9). Podatke o zahtevanih temperaturah najdete na embalaži od živil ali v tabeli v teh navodilih.
- Olje ali mast se segrejata na zahtevano temperaturo v 10 do 15 minutah.
- Med segrevanjem aparata kontrolna lučka termostata večkrat zasveti in ugasne. Dokler se aparat segreva, kontrolna lučka sveti. če ostane lučka nekaj časa ugasnjena, je olje oz. mast doseglo nastavljeno temperaturo.
- Iсти postopek velja tudi, če želite cvreti zapore-

- doma več obrokov hrane. Zato pred cvrtjem naslednjega obroka hrane počakajte toliko časa, da ostane lučka nekaj časa ugasnjena.
- če uporabljate olje ali tekočo mast, lahko med segrevanjem cvrtnika pustite košaro v njem. Seveda pa lahko košaro pustite v cvrtniku tudi v primeru, ko je v cvrtniku mast, ki se je strdila okoli košare.
 - S pritiskom na sprostilni gumb odprite pokrov (slika 10). Pokrov se odpre sam.
 - Privzdignite ročaj, da dvignete košaro do najvišje pozicije (klik!) (slika 11). Sedaj lahko košaro odstranite iz cvrtnika (slika 12).
 - Hrano, ki jo nameravate cvreti, vstavite v košaro.
 - **Nikoli ne cvrite naenkrat večjih količin hrane kot je maksimalno dovoljeno in napisano v teh navodilih za uporabo (glejte "Tabelo").**
 - Košaro pazljivo vstavite v cvrtnik. Pazite, da bo košara pravilno vstavljenata (slika 13).
 - Zaprite pokrov.
 - Nastavite zahtevan čas (glej "Timer"). Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitev časa oz. ure.
 - Pritisnite sprostilni gumb ročaja in pritisnite ročaj navzdol, tako da spustite košaro na najnižji položaj, to je položaj za cvrtje (slika 14).
 - Da bo hrana lepo enakomerno zlatorjavo ocvrta, dvignite nekajkrat košaro iz olja oz. masti in pazljivo pretresite njeno vsebino.
 - **Pazite na vročo paro, ki izhaja iz aparata, ko odprete pokrov.**

Timer

Pritisnite tipko ure, da nastavite čas cvrtja v minutah (slika 15). če držite tipko pritisnjeno, gredo minute hitreje naprej. Maksimalni čas, ki ga lahko nastavite je 99 minut. Nekaj sekund zatem, ko ste nastavili čas, bo začela ura odštevati čas. Ko je ura aktivna, bo preostali čas utripal na prikazovalniku. Zadnja minuta bo prikazana po sekundah. Ko se nastavljeni čas izteče, boste zaslišali zvočni signal (nekaj piskov). Po 20 sekundah se bo zvočni signal ponovil. Zvočni signal prekinete s ponovnim pritiskom na tipko (slika 15).

Opozorilo: ura pokaže konec časa za cvrtje, vendar cvrtnika ne izklopi.

Za nadomestno baterijo za uro se obrnite na Philipsov pooblaščeni servisni center.

Po cvrtju

- Privzdignite ročaj, da dvignete košaro do najvišjega položaja, položaja sušenja (klik!) (slika 16).
- Odprite pokrov.
- Pazljivo dvignite košaro za cvrtje iz cvrtnika, in jo če je potrebno, pretresite nad cvrtnikom, da odstranite odvečno olje oz. mast.
- Ocvrto hrano dajte v posodo ali sito, v katerem naj bo papir, ki vpija maščobo, npr. kuhinjska servjeta.
- Izklopite cvrtnik s stikalom za vklop/izklop. Kontrolna lučka v stiku ugasne.
- Izvlecite kabel iz omrežne vtičnice.
- če cvrtnika ne uporabljate redno, olje oz. mast, ki se mora najprej ohladiti, shranite v dobro zaprtih steklenicah, najbolje v hladilniku ali na kakšnem drugem hladnem mestu. Olje oz. mast izlijite iz cvrtnika v steklenice skozi fino sito, da prestrežete vse ostanke hrane. Cvrtnik izpraznite tako, da odstranite pokrov, košaro za cvrtje in kontrolno ploščo z grelnim elementom, dvignite notranjo posodo iz ohišja cvrtnika in izlijete ven olje oz. mast (glejte poglavje "čiščenje").
- če je v cvrtniku zgoščena mast, pustite da se v njem strdi in ga takega tudi shranite (glejte poglavje "Uporaba masti v trdni oz. zgoščeni oblikih").

Čiščenje

- Izključite aparat iz omrežja.
- Pred čiščenjem počakajte, da se olje oz. mast v aparatu shladi. Zgoščena mast naj se še ne strdi.
- Odstranite pokrov (slika 17), košaro za cvrtje (slika 18) in kontrolno ploščo z grelnim elementom (slika 19).
- Kontrolno ploščo z grelnim elementom postavite na varno in suho mesto.
- **Kontrolno plošče z grelnim elementom ne smete nikoli spirati z vodo ali ju potapljati v vodo!**
če je potrebno, ju očistite z vlažno krpo oz. kuhinjsko serveto.
- Notranjo posodo dvignite iz aparata (slika 20), izlijte olje oz. mast (slika 21) in ju odstranite (glejte poglavje "Okolje").
- Operite pokrov, košaro za cvrtje in notranjo posodo v vroči, milnati vodi ali v pomivalnem stroju in jih zatem dobro posušite.
- Za čiščenje notranje posode za cvrtje ne uporabljajte jedkih in agresivnih čistilnih sredstev ali materialov. Ohišje aparata očistite z vlažno krpo ter malo čistila za posodo oz. s

kuhinjsko serveto.

- Zvijte kabel nazaj v prostor za njegovo shranjevanje, vtikač pa vstavite v posebno vdolbinico (slika 22).
- Dele aparata ponovno sestavite (v naslednjem vrstnem redu: notranja posoda, kontrolna plošča z grelnim elementom, pokrov, košara za cvrtnik). Pazite, da boste notranjo posodo pravilno vstavili v cvrtnik (slika 23).
- Cvrtnik shranite in ga zaprite s pokrovom. Tako boste preprečili, da bi se v cvrtniku nabiral prah in nečistoča.

Stalni filter

Ta cvrtnik je opremljen s stalnim filtrom. Za zagotovitev optimalega delovanja aparata morate kovinski filter redno čistiti.

- Po vsaki uporabi cvrtnika operite njegov pokrov v vroči, milnati vodi ali v pomivalnem stroju.
- Za temeljito čiščenje: odvijte vijke na notranji strani pokrova (slika 24) in odstranite filter (slika 25).

Pustite, da se filter temeljito posuši, preden ga vstavite nazaj v pokrov in preden začnete aparat uporabljati.

Nasveti

Doma narejeni ocvrt krompirček

Najokusnejši in najbolj hrustljavi krompirček boste naredili na sledeči način:

- Najprimernejši je čvrst krompir.
- Narežite krompir na debele rezine in nato v palčke. Palčke sperite s hladno vodo; to prepreči, da bi se med cvrtem lepile drug ob drugo.
- Palčke temeljito posušite.
- Doma narejen krompirček vedno cvrite dvakrat:
 - prvič za 4-6 minut na 160°C;
 - drugič pa za 2-4 minute na 190°C.
- Da bo ves krompirček lepo enakomerno zlato ocvrt, med drugim cvrtem košaro nekajkrat dvignite iz cvrtnika in pretresite njen vsebino.
- Zamrznjen krompirček je že predhodno skuhan, zato ga ni potrebno cvreti dvakrat. Upoštevajte navodila proizvajalca, ki so na embalaži.

Zamrznjena hrana

Hrana iz zamrzovalnika (-16 do -18°C) občutno ohladi olje ali mast, ko jo potopimo v njiju. Ker se ne more takoj posušiti, lahko absorbira preveč olja ali maščobe. Da bi to preprečili, ukrepajte na

sledeči način:

- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat (glejte "Tabelo").
- Preden pogreznete hrano v olje, ga segrevajte vsaj 15 minut.
- Temperaturni regulator nastavite na temperaturo, ki je priporočena v teh navodilih ali pa na embalaži živila. Če ni nobenih navodil, izberite temperaturo 190°C.
- Priporočamo vam naj se pred cvrjem zamrznjena hrana najprej odtaja ali vsaj delno odtaja na sobni temperaturi. Preden vstavite zamrznjeno hrano v cvrtnik otresite z nje čim več ledu in vode.
- Nežno spustite hrano v olje ali mast, kajti zamrznjena hrana povzroči, da se vroče olje oz. mast začne peniti.

Odpravljanje neprijetnih vonjav

Določena hrana, zlasti ribe, lahko med cvrjem izločijo nekaj svojega soka. Sokovi, ki se tako izločijo in končajo v olju oz. masti, lahko vplivajo na okus in vonj hrane, ki se kasneje cvre v tem olju oz. masti. Da nevtralizirate ta okus olja ali masti, naredite sledeče:

- Cvrtnik segrejte na 160°C in dajte v olje oz. mast dve tanki rezini kruha ali nekaj stebel peteršilja. Počakajte toliko časa, dokler ni več mehurčkov in nato z lopatico zajemite kruh oz. peteršilj. Okus olja ali masti bo sedaj ponovno nevtralen.

Zdrava dieta

Specialisti za zdravo prehrano in pijačo svetujejo uporabo rastlinskih olj in maščob, ki vsebujejo nenasičene maščobne kisline. Vendar ta olja in maščobe izgubijo svoje hranljive vrednosti hitreje kot ostala olja in maščobe, zato jih morate pogosteje menjavati.

- Olje ali mast menjajte redno. Olje ali mast s katerim/katero pripravljate pretežno ocvrti krompirček in to olje ali mast filtrirate po vsaki uporabi, ga/jo lahko uporabite 10 do 12 krat. Vendar, pa nikakor ne smete uporabljati istega olja ali masti več kot šest mesecev. Vedno upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.
- Pravilo je, da ima pri cvrju hrane bogate s proteinimi (npr. meso in ribe), olje oz. mast krajšo dobo uporabe.
- Nikoli ne dodajajte svežega olja ali masti staremu olju ali masti.
- Obvezno zamenjajte olje oz. mast, če se med segrevanjem začne peniti, če ima močan, oster okus ali vonj, ali če postaja temno in zgoščeno.

Okolje

Ko zavržete olje ali tekočo mast je najbolje, če jo vlijete nazaj v originalno embalažo (steklenico) in jo dobro zamašite s pokrovom. Zgoščeno mast pa pustite, da se strne in jo nato z lopatico zajamite iz cvrtnika, ter jo zavijte v časopisni papir.

Steklenice z odpadnim oljem ali mastjo in časopisni papir odvrzite v kontejner za nerazgradljive odpadke oz. jih odvrzite v skladu z zakonsko določenimi predpisi v vaši državi.

Tabela

Tabela prikazuje kakšno količino določene vrste hrane lahko cvrete naenkrat in kakšno temperaturo in čas cvrtja bi naj za to izbrali.

- V primeru, da se proizvajalčeva navodila na embalaži določenega živila razlikujejo od navodil v tabeli, upoštevajte vedno navodila na embalaži proizvajalca živila.

Tabela

Temperatura	Vrsta hrane	Maksimalna količina hrane naenkrat		Čas cvrtja (v minutah)	
		Sveža	Zamrznjena	Sveža Zamrznjena ali delno odmrznjena	Zam- rnjena
160 °C	Doma narejeni ocvrti krompirček*) (prvi ciklus cvrtja) Sveže ribe	600 gramov	-	4 - 6	-
		450 gramov	-	5 - 7	-
170 °C	Piščanec (palčke) Sirni kroketi Mini krompirjeve palačinke Zelenjavni cvrtnjaki(gobe, cvetača)	3 - 5 kose 5 kose - 8 - 10 kosov	3 - 4 kose 3 kose 3 kose -	12 - 15 4 - 5 - 2 - 3	15 - 20 6 - 7 3 - 4 -
180 °C	Kitajske rolade Piščančji kroketi Miniprigizki Mesne kroglice Ribje palčke [koljke Lignji Ribe (kosi) Rakci Jabolčni cvrtnjaki	2 - 3 kosa 8 - 10 kosov 8 - 10 kosov 6 - 8 kosov 8 - 10 kosov 12 - 15 kosov. 8 - 10 kosov 8 - 10 kosov 8 - 10 kosov 5 kose	2 kosa 8 kosov 6 kosov 6 kosov 8 kosov 12 kosov 8 kosov 8 kosov 8 kosov -	6 - 7 3 - 4 3 - 4 3 - 4 3 - 4 2 - 3 3 - 4 3 - 4 3 - 4 3 - 4	10 - 12 4 - 5 4 - 5 4 - 5 4 - 5 3 - 4 4 - 5 4 - 5 4 - 5 -
190 °C	Doma narejeni ocvrt krompirček*) (drugi ciklus cvrtja) Zamrznjeno ocvrto krompirček Čips (zelo tanke rezine krompirja) Jajčivec (rezine) Krompirjevi kroketi Mesno/ribji kroketi Krofi Kamembert sir (drobljiv) Eskalop s šunko in sirom Dunajski zrezek	600 gramov - 600 gramov 600 gramov 5 kose 5 kose 3 - 4 kose 2 - 4 kose 2 kose 2 kose	- 450 gramov 450 gramov - 4 kose 4 kose - - - -	3 - 4 - 3 - 4 3 - 4 4 - 5 4 - 5 5 - 6 2 - 3 4 - 5 3 - 4	- 5 - 6 5 - 6 - 6 - 7 6 - 7 - - - -

*) Za pripravo doma narejenega ocvrtega krompirčka glejte poglavje »Nasveti«.

Important

- Citiți aceste instrucțiuni și consultați ilustrațiile înainte de a folosi aparatul pentru prima oară.
- Verificați ca tensiunea indicată pe placă să corespundă tensiunii locale.
- Conectați aparatul la o priză cu legătură la pământ.
- Curătați componentele aparatului înainte de prima utilizare (a se vedea capitolul "Curățare").
- Nu introduceți niciodată în apă panoul de control cu elementul de încălzire și nici nu le clătiți sub jet de apă.
- Înainte de a umple friteuza cu ulei sau untură, asigurați-vă că toate componentele sunt uscate.
- Vă sfătuim să folosiți ulei pentru prăjit sau untură topită. Puteți, de asemenea, folosi untură solidă pentru prăjit, dar în acest caz va trebui să aveți grijă ca grăsimea să nu sară, iar elementul de încălzire să nu se supraîncălzească (a se vedea capitolele "Folosirea unturii solide" și "Sugestii").
- Nu porniți aparatul înainte de a-l umple cu ulei sau untură lichidă.
- Folosiți doar ulei sau untură ce conțin un agent antispumă și care pot fi utilizate pentru prăjit. Aceste informații le puteți găsi pe ambalaje sau etichete.
- Asigurați-vă că friteuza este umplută cu ulei până la jumătatea dintre cele două repere din interiorul vasului. Verificați întotdeauna nivelul uleiului înainte de a porni aparatul.
- Aparatul este dotat cu un sistem de securitate termică împotriva supraîncălzirii (a se vedea capitolul "Siguranță").
- În aceste instrucțiuni veți găsi cantitățile maxime de alimente ce pot fi prăjite o dată. Nu depășiți aceste cantități (a se vedea Tabelul).
- În timpul prăjirii, aburul firbinte ieșe 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 când îl folosiți și nu lăsați cablul să atârne peste masa pe care stă aparatul.
- După utilizare comutați butonul termostatului pe poziția minimă (răsuciți-l complet spre stânga), scoateți ștecherul din priză și lăsați uleiul să se răcească. Nu mutați friteuza înainte ca aceasta să se fi răcit suficient.
- În cazul în care componentele acestui aparat se deteriorează, ele nu pot fi înlocuite decât de către un centru service Philips autorizat, deoarece sunt necesare unele și/sau componente speciale.
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultări ulterioare.

Descriere generală (fig. I)

- A Capac
- B Hublou
- C Balama
- D Filtru permanent separator de grăsimi

- E Panou de control detașabil
- F Termostat
- G Buton pornire/oprire cu led
- H Programator
- I Becul pilot al termostatului
- J Element de încălzire

- K Coș pentru prăjit
- L Mânerul coșului pentru prăjit
- M Buton de decuplare al mânerului
- N Cuvă detașabilă

- O Gradații pentru nivelul uleiului/unturii
- P Mânerele cuvei
- Q Compartiment (cu pereti termoizolații)
- R Buton de decuplare a capacului
- S Buton de resetare
- T Comutator de siguranță

- U Cablu
- V Compartiment de depozitare a cablului
- W Placă cu numărul de tip
- X Mânere pentru transport

Siguranță

Sistem termic de închidere automată

Acest aparat a fost dotat cu un sistem termic de închidere automată ce oprește aparatul în cazul în care acesta se supraîncâlzește. Acest lucru se poate întâmpla dacă în aparat nu este suficient ulei sau deocamdată, sau dacă topiți bucăți mai mari de untură în friteuză, lucru care împiedică elementului de încălzire să elibereze căldura produsă foarte repede.

Dacă sistemul termic de închidere automată a oprit aparatul, luați următoarele măsuri:

- Lăsați uleiul sau untura să se răcească;
- Apăsați ușor butonul de resetare din spatele panoului de control cu o surubelnită mică (fig. 2). Acum puteți folosi aparatul din nou.

Buton de siguranță

Butonul de siguranță din panoul de control nu permite aprinderea elementului de încălzire decât dacă panoul de control a fost introdus corect ("Clic") (fig. 3).

Sistem automat de oprire

Friteuza se va opri automat după 2 ore. În acest moment ledul butonului pornire/oprire se va stinge. Pentru a reporni aparatul, apăsați din nou butonul pornire/oprire.



Zonă rece

În timpul prăjirii, pe fundul cuvei se pot aduna resturi de alimente. Întrucât elementul de încălzire poziționat puțin deasupra fundului cuvei încâlzește uleiul sau untura de deasupra acestuia, uleiul rămâne între fundul cuvei și elementul de încălzire rămânând aproape rece (zona rece). Acest lucru previne arderea resturilor de alimente ce ajung pe fundul cuvei și astfel puteți folosi uleiul sau untura de mai multe ori.

Folosirea unturii

Vă sfătuim să folosiți ulei sau untură topită în acest aparat. Puteți folosi și untură solidă, dar în acest caz trebuie să luați anumite măsuri pentru a preveni străpirea sau supraîncâlzirea aparatului:

Folosiți 3 kg. de untură.

- Dacă doriti să folosiți bucăți de untură solidă, topiți-le mai întâi la foc mic într-o tigie normală.
- Turnați cu atenție untura topită în friteuză.
- Introduceți cablul în priză și porniți aparatul (a se vedea capitolul "Prăjire").
- Depozitați aparatul cu untura resolidificată în el la

temperatura camerei. Dacă untura se răcește prea tare, când o topită din nou ar putea începe să sară. Pentru a preveni acest lucru, întepăti untura cu o furculiță în mai multe locuri (fig. 4). Când faceți acest lucru aveți grijă să nu deteriorați elementul de încălzire.

Înainte de prăjire

- Curătați cu atenție părțile detașabile ale aparatului înainte de prima utilizare (a se vedea capitolul "Curătare").
- Așezați aparatul pe o suprafață plană, netedă și stabilită.
- Dacă doriti să așezați aparatul pe aragaz, sub hotă, verificați ca ochiurile aragazului să fie operte.
- Scoateți complet cablul din compartimentul pentru cablu (fig. 5).
- Umpleți friteuza uscată și goală cu ulei sau untură topită (a se vedea capitolul "Folosirea unturii" și "Sugestii") până la grădiția superioară din interiorul cuvei: 3,5 litri (fig. 6).
- **Nu amestecați niciodată două tipuri diferite de ulei sau untură!**
- Introduceți ștecherul în priză.
- Cablul nu trebuie să vină în contact cu componentele fierbinți ale aparatului.

Prăjire

- Porniți aparatul cu ajutorul butonului pornire/oprire (fig. 7). Ledul ce indică funcționarea aparatului precum și becul pilot al termostatului se vor aprinde (fig. 8).
- Reglați termostatul la temperatura dorită (fig. 9). Pentru a afla ce temperatură trebuie să selectați, verificați ambalajul alimentelor ce urmează a fi prăjite sau consultați tabelele din aceste instrucțiuni.
- Uleiul sau untura vor atinge temperatura selectată în 10-15 minute.
- În timp ce aparatul se încinge, becul pilot al termostatului se va stinge și se va aprinde de câteva ori. Becul pilot al termostatului va rămâne aprins atât timp cât elementul de încălzire se încinge. Când becul pilot al termostatului rămâne stins o perioadă mai lungă de timp, înseamnă că uleiul sau untura au atins temperatură setată.
- Aceeași procedură este valabilă și dacă doriti să prăjiți alimente de mai multe ori la rând, aşa încât așteptați până ce becul pilot al termostatului rămâne stins o perioadă mai lungă de timp înainte de a prăji din nou.
- Dacă folosiți ulei sau untură topită, puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce aceasta se încinge. Puteți lăsa coșul în aparat și dacă friteuza conține untură solidificată.

- Deschideți capacul, apăsând butonul de decuplare (fig. 10). Capacul se va deschide automat.
- Ridicați mânerul pentru a ridica coșul la maxim (Clic!) (fig. 11). În acest moment puteți scoate coșul din aparat (fig. 12).
- Introduceți alimentele în coș.
- **Nu depășiți niciodată cantitățile maxime de alimente indicate în aceste instrucțiuni (a se vedea "Tabelul").**
- Poziționați cu atenție coșul în friteuză. Asigurați-vă că a fost introdus corect (fig. 13).
- Închideți capacul.
- Reglați programatorul (a se vedea capitolul "Programator"). Puteți folosi aparatul și fără a regla programatorul.
- Apăsați butonul de decuplare al mânerului și împingeți în jos mânerul pentru a așeza coșul în cuvă până la poziția inferioară, "poziția de prăjire" (fig. 14).
- Pentru ca alimentele să se prăjească în mod uniform, ridicați coșul din ulei de câteva ori și agitați-l ușor.
- **Feriți-vă de aburul careiese din aparat când deschideți capacul.**

Programator

Apăsați butonul de programare pentru a regla timpul în minute, necesar prăjirii (fig. 15). Dacă țineți butonul apăsat, puteți regla mai repede timpul necesar prăjirii. Perioada maximă ce poate fi setată este de 99 de minute. La câteva secunde după ce ati reglat programatorul, acesta va începe să cronometreze. În timp ce programatorul funcționează, timpul rămas va fi afișat pe ecran. Ultimul minut este afișat în secunde. Când perioada setată a trecut, veți auzi un semnal acustic (câteva beep-uri). După 20 de secunde, semnalul acustic se repetă. Puteți opri acest semnal, apăsând din nou butonul (fig. 15).

Atenție: programatorul indică terminarea perioadei de prăjire, dar nu oprește aparatul.

Pentru a înlocui bateria programatorului, vă rugăm să contactați un centru service Philips.

După prăjire

- Ridicați mânerul pentru a ridica coșul la maxim "poziția de scurgere" (Clic!) (fig. 16).
- Deschideți capacul.
- Ridicați cu atenție coșul și, dacă este necesar, scuturați-l deasupra friteuzei pentru a îndepărta excesul de ulei.
- Puneți alimentele prăjite într-un vas sau într-o strecurătoare ce conține hârtie ce absoarbe grăsimea, de ex. hârtie de bucătărie.
- Opreți aparatul, apăsând butonul pornire/oprire.

Ledul butonului pornire/oprire se va stinge.

- Scoateți cablul din priză.
- Dacă nu folosiți aparatul în mod regulat, este indicat să scurgeți uleiul sau untura, după ce s-au răcit, în sticle închise bine și să le de poziță în frigider sau în alt loc rece. Turnați uleiul în sticlă strecurăndu-l printr-o sită fină pentru a îndepărta resturile alimentare. Pentru a goli friteuza, scoateți capacul, coșul și panoul de control împreună cu elementul de încălzire, scoateți cuva din carcasa aparatului și turnați uleiul sau untura (a se vedea capitolul "Curățare").
- Dacă aparatul conține untură solidă, lăsați-o în aparat și depozitați friteuza cu untura înăuntru (a se vedea capitolul "Utilizarea unturii solide").

Curățare

- Scoateți aparatul din priză.
- Înainte de a curăța aparatul, aşteptați să se răcească uleiul sau untura. Untura solidă se solidifică mai greu.
- Scoateți capacul (fig. 17), coșul (fig. 18) și panoul de control împreună cu elementul de încălzire (fig. 19).
- Punetăți panoul de control împreună cu elementul de încălzire într-un loc uscat și sigur.
- **Nu introduceți niciodată panoul de control împreună cu elementul de încălzire în apă, nici nu le călătiți!**
Dacă este necesar, curățați aceste componente cu o cârpă umedă și/sau hârtie de bucătărie.
- Scoateți cuva din aparat (fig. 20), vărsați uleiul sau untura (fig. 21) și aruncați-le (a se vedea capitolul "Protejarea mediului înconjurător").
- Spălați capacul, coșul și cuva cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase și uscați-le.
- Pentru a curăța cuva nu folosiți agenți de curățare caustici sau abrazivi, sau substanțe precum sodă, substanțe lichide abrazive, praf de curățat sau bureți abrazivi. Curățați carcasa cu o cârpă umedă și puțin detergent și/sau cu hârtie de bucătărie.
- Înfășurați cablul, introduceți-l înapoi în compartiment și depozitați sticherul în nișă specială (fig. 22).
- Reasamblați componentele friteuzei (în ordinea următoare: cuvă, panou de control cu element de încălzire, capac, coș). Asigurați-vă că ati introdus corect cuva în aparat (fig. 23).
- Depozitați aparatul cu capacul închis. În acest fel interiorul aparatului rămâne curat și protejat de praf.

Filtru permanent

Acest aparat a fost dotat cu un filtru permanent. Pentru a asigura una bună funcționare a aparatului, filtrul din metal trebuie curățat în mod regulat.

- Spălați capacul cu apă caldă și detergent sau în mașina de spălat vase de fiecare dată când folosiți aparatul.
- Pentru o curățare temeinică: desfaceți șuruburile din interiorul capacului (fig. 24) și scoateți filtrul (fig. 25). Lăsați filtrul să se usuce complet înainte de a-l pune înapoi în capac și înainte de a porni aparatul.

Sugestii

Cartofi prăjiți

Puteți pregăti cei mai gustoși și mai crocanți cartofi prăjiți în următorul fel:

- Este de preferat să folosiți cartofi tari.
- Tăiați cartofii în rondelle subțiri și apoi în felii. Clătiți felile cu apă rece; astfel felile de cartofi nu se vor lipi între ele în timpul prăjirii.
- Scurgeți-le bine de apă.
- Cartofii trebuie prăjiți de două ori:
 - prima oară 4-6 minute la 160C;
 - a doua oară 2-4 minute la 190C.
- Pentru ca alimentele să se prăjească uniform, ridicați coșul din baia de ulei de câteva ori când prăjiți a doua oară și scuturați ușor.
- Cartofii congelati au fost deja preparați ușor înainte de congelare, deci va trebui să-i prăjiți o singură dată conform cu instrucțiunile de pe pachet.

Alimente congelate

Alimentele din congelator (-16C până la -18C) 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:

- Nu prăjiți o cantitate prea mare de alimente o dată (a se vedea "Tabelul").
- Lăsați uleiul să se încinge cel puțin 15 minute înainte de a introduce alimentele.
- Reglați termostatul pe poziția indicată în tabelul din aceste instrucțiuni sau pe ambalajul alimentelor ce urmează a fi prăjiți. Dacă nu există nici un fel de instrucțiuni, selectați o temperatură de 190C.
- Este de preferat să lăsați alimentele congelate să se dezghețe, cel puțin parțial, la temperatura camerei înainte de a le prăji. Lăsați alimentele să se dezghețe cât mai bine și să se scurgă apa cât mai mult înainte de a le prăji.
- Introduceți cu atenție alimentele în ulei deoarece datorită apei rezultate din dezghețare, uleiul poate începe să sară.

Cum să scăpați de mirosurile neplăcute

Anumite alimente, în special peștele, își pot lăsa zeamă când sunt prăjiți. Aceasta ajunsă în ulei sau untură altereaază mirosul și gustul alimentelor ce vor fi prăjiți în același ulei sau untură. Pentru a evita acest lucru urmați următoarele instrucțiuni:

- Încălziți aparatul până la 160C și introduceți două felii de pâine sau câteva fire de pătrunjel în ulei sau untura topită. Așteptați până ce uleiul se liniștește și apoi scoateți felile de pâine sau firele de pătrunjel cu o spatulă. Gustul uleiului sau al unturii va fi din nou natural.

O dietă sănătoasă

Specialiștii în domeniul alimentației recomandă consumarea grăsimilor vegetale ce conțin acizi grași nesaturați (ca de ex. acid linoleic).

Totuși, aceste grăsimi își pierd proprietățile mai repede decât alte uleiuri, astfel încât va trebui să le schimbați mai des.

- Schimbați uleiul sau untura în mod regulat. Dacă folosiți friteuza în special pentru prepararea cartofilor prăjiți și dacă strecuți uleiul sau untura după fiecare utilizare, puteți refolosi uleiul sau untura de 10-12 ori.
- Nu folosiți totuși uleiul sau untura mai mult de 6 luni și urmați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.
- De regulă, uleiul sau untura își pierd mai repede proprietățile, dacă prăjiți alimente bogate în proteine, precum carne și peștele.
- Nu adăugați ulei sau untură proaspătă peste uleiul sau untura folosită.
- Schimbați uleiul sau untura dacă fac spumă când sunt încinse, dacă au un miros și un gust puternic sau când își schimbă culoarea și/sau consistența.

Protejarea mediului înconjurător

Este de preferat să aruncați uleiul sau untura topită turnându-le înapoi în sticla lor originală din plastic și să înhideți bine capacul. Untura solidă poate fi aruncată după ce s-a solidificat, scoțându-l cu ajutorul unei spatule și înfășurând-o într-o hârtie de ziar.

Aruncați sticlete sau hârtia de ziar într-un container destinat deșeurilor nebiodegradabile sau aruncați-le în conformitate cu legile în vigoare din țara dumneavoastră.

Tabel

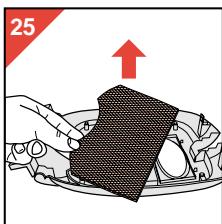
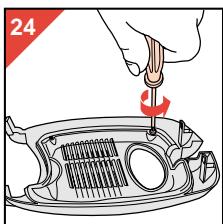
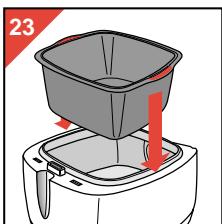
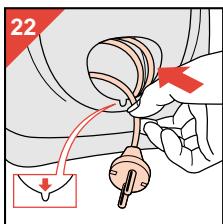
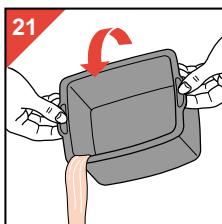
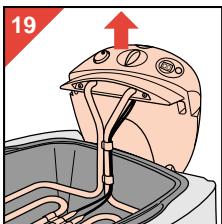
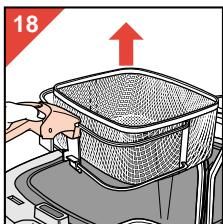
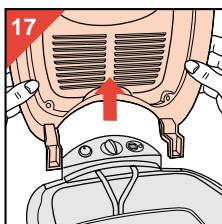
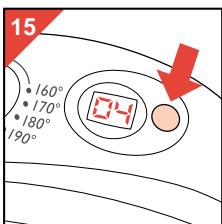
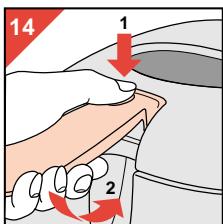
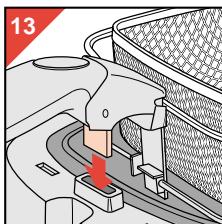
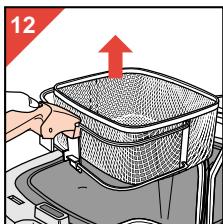
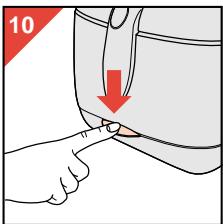
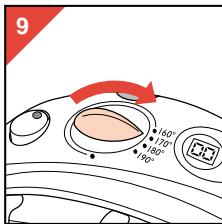
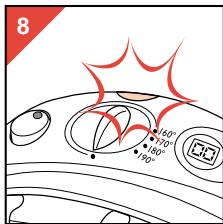
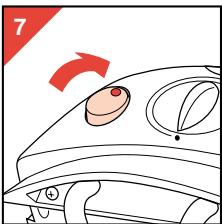
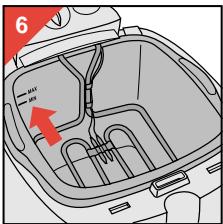
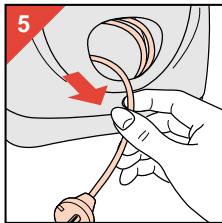
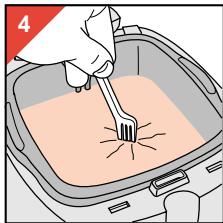
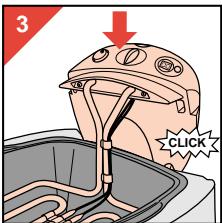
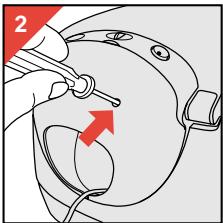
Acest tabel vă indică ce cantitate dintr-un aliment puteți prăji o dată și ce temperatură și timp necesar prăjirii trebuie să selectați.

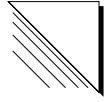
- Dacă instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor ce urmează a fi preparate diferă de cele din acest tabel, urmați întotdeauna instrucțiunile de pe ambalaj.

Tabel

Temperatura	Tipul de produs alimentar	Cantitatea mă ximă o dată		Durata de prăjit (minute)	
		Proaspăt	Congelat	Proaspăt sau parțial decongelat	Congelat
160 °C	Cartofi prăjiți franțuzești ca acasă *) (primul ciclu de prăjire) Pește proaspăt	600 de grame 450 de grame	- -	4-6 5-7	- -
170 °C	Pui (copane) Crochete de brânză Mini-gogoșele de cartofi Produse vegetale (ciuperci, conopidă)	3-5 bucăți 5 bucăți - 8-10 bucăți	3-4 bucăți 3 bucăți 3 bucăți -	12-15 4-5 - 2-3	15-20 6-7 3-4 -
180 °C	Baghete chinezești de primăvară Bucătele de pui Gustări mici Chifteluțe de carne Crochete de pește Scoici Inele de caracatiță în foi de plăcintă Pește (bucăți) în foi de plăcintă Creveți Mere	2-3 bucăți 8-10 bucăți 8-10 bucăți 6-8 bucăți 8-10 bucăți 12-15 bucăți 8-10 bucăți 8-10 bucăți 8-10 bucăți 5 bucăți	2 bucăți 8 bucăți 6 bucăți 6 bucăți 8 bucăți 12 bucăți 8 bucăți 8 bucăți 8 bucăți -	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 2-3 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 -
190 °C	Cartofi prăjiți franțuzești ca acasă *) (al doilea ciclu de prăjire) Cartofi prăjiți franțuzești congelăți Cipuri (felii foarte subțiri de cartofi) Vinete (felii) Crochete de cartofi Crochete de carne/pește Gogoși Camembert (firmituri de pâine) Escalop cu șuncă și cu brânză Țnîțel vienez	600 de grame - 600 de grame 600 de grame 5 bucăți 5 bucăți 3-4 bucăți 2-4 bucăți 2 bucăți 2 bucăți	- 450 de grame 450 de grame - 4 bucăți 4 bucăți - - - 4-5 3-4	3-4 - 3-4 3-4 5-6 5-6 - 4-5 2-3 - 3-4 -	- 5-6 5-6 - 6-7 6-7 - - -

*) Pentru prepararea cartofilor prăjiți franțuzești ca acasă, vezi paragraful "Recomandări folositoare".





100% recycled paper



4222 001 92441