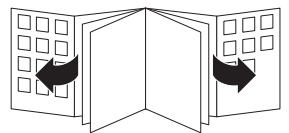


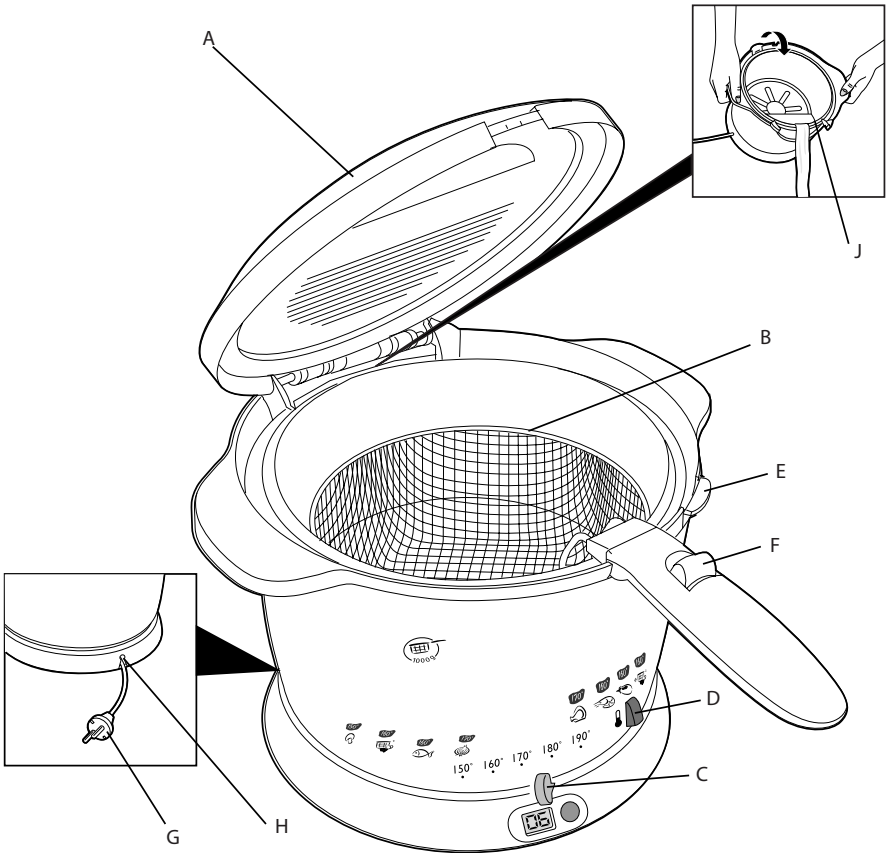
Comfort

HD6115, HD6112, HD6111



PHILIPS





ENGLISH 6

POLSKI 14

ROMÂNĂ 23

РУССКИЙ 31

ČESKY 41

MAGYAR 49

SLOVENSKY 57

УКРАЇНСЬКА 65

HRVATSKI 73

EESTI 81

LATVISKI 89

LIETUVIŠKAI 97

SLOVENŠČINA 105

БЪЛГАРСКИ 113

SRPSKI 123

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring your new Philips Comfort Plus fryer. Your new fryer allows you to fry all kinds of food safely and easily.

General description

- A** Lid
- B** Frying basket
- C** Temperature control
- D** Temperature light
- E** Lid release lever
- F** Handle release slide
- G** Cord
- H** Cord storage compartment
- I** Timer (HD6115 only)
- J** Pour-out system

Important

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

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

Safety cut-out

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

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

Preparing for use

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

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	1.8 l	1500 g
Max.	2 l	1700 g

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat!

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

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

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

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

Using the appliance

Frying

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

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

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

- 2** Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 4).

The temperature light goes on.

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.

8 ENGLISH

- When the temperature light stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
- ▶ *You can leave the basket in the fryer while the oil or fat is heating up.*

3 Fold out the handle of the basket (fig. 5).

4 Open the lid by pulling the release lever. The lid will open automatically (fig. 6).

5 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (fig. 7).

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

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

6 Put the basket in the fryer (fig. 8).

7 Close the lid.

8 HD6115 only - Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter). You can also use the fryer without setting the timer.

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

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

Timer (HD6115 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes.

The set time will become visible on the display.

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

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

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

4 When the preset time has elapsed you will hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal will be repeated. You can stop the audible signal by pressing the timer button.

After frying

- 1** Fold out the handle of the basket (fig. 5).
- 2** Open the lid by pulling the lid release lever (fig. 6).
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.
- 3** Carefully remove the basket from the fryer.
 - ▶ If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- 4** Unplug the appliance after use.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 30 minutes.

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

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Pull the lid release lever to open the lid.
- 2** Then lift the lid off the appliance.
The pour-out system will become visible.
- 3** Remove the frying basket from the fryer and pour out the oil or fat (fig. 10).
- 4** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 5** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
Do not immerse the complete fryer housing in water.
- 6** Clean the lid and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 7** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Cleaning the permanent anti-grease filter

The lid with the permanent anti-grease filter can be cleaned thoroughly in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

Dishwasher-proof parts

- Lid with permanent anti-grease filter
- Basket

Changing oil or fat

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

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

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

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

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

Frozen food

Frozen fries have already been precooked, so you will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package. Food from the freezer (-16 to -18°C) will cause the oil or fat to cool down considerably when the food is immersed in it. Because the food does not sear right away, it may also absorb too much oil or fat.

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the table with preparation times and frying temperatures).
- Select the frying temperature indicated in the table in these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 175°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

Environment

- ▶ Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 11).

Remove the battery of the timer (HD6115 only) before you discard the appliance.

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

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table in these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the table.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
The food contains too much moisture.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the table.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.

Preparation times and temperature settings

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

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

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

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

Wstęp

Drogi Kliencie, gratulujemy zakupu nowej frytkownicy Philips Comfort Plus. Ta nowa frytkownica zapewni bezpieczne i łatwe smażenie wszystkich rodzajów żywności.

Opis ogólny

- A** Pokrywa
- B** Kosz do smażenia
- C** Regulator temperatury
- D** Lampka sygnalizacyjna temperatury
- E** Dźwignia zwalniania pokrywy
- F** Suwak zwalniania uchwytu
- G** Kabel zasilający
- H** Magazynek na przewód sieciowy
- I** Wyłącznik czasowy (tylko dla modelu HD6115)
- J** System wylewania

Ważne

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

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

Wyłącznik bezpieczeństwa

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

- ▶ Jeśli urządzenie w dalszym ciągu nie działa, odczekaj, aż olej lub tłuszcz ochłodzą się i zwróć się do swego sprzedawcy sprzętu lub do punktu serwisowego firmy Philips.

Przygotowanie do użycia

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

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

- 2 Napełnij frytownicę olejem, tłuszczem płynnym lub roztopionym tłuszczem stałym do poziomu wskazanego symbolem MAX na wewnętrznej powierzchni wewnętrznej miski (patrz: punkt "Olej i tłuszcz", gdzie znajdziesz wskazówki dotyczące sposobu użycia stałego tłuszczu) (rys. 1).

Poziom hałas: $L_c = xx \text{ dB [A]}$	Olej/tłuszcz płynny	Tłuszcz stały
Minimalnie	1,8 l	1500 g
Maksymalnie	2 l	1700 g

Olej i inny tłuszcz

Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu!

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

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

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

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

Korzystanie z urządzenia

Smażenie

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

- 1 Wyciągnij cały przewód zasilający ze schowka i włóż wtyczkę do gniazdka ściennego (rys. 3). Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z rozgrzanymi powierzchniami urządzenia.

2 Ustaw regulator temperatury na żądanej wartości (160-190°C) (rys. 4).

Zaświeci się lampka kontrolna temperatury.

- Informację dotyczącą wyboru temperatury znajdziesz na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli zamieszczonej przy końcu niniejszej instrukcji obsługi.
 - W ciągu 10 do 15 minut olej lub tłuszcz zostaną rozgrzane do wybranej temperatury.
 - Gdy lampka sygnalizacyjna temperatury gaśnie na dłuższą chwilę, oznacza to, że olej lub tłuszcz osiągnął zadaną temperaturę.
- Podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu możesz pozostawić kosz we frytownicy.

3 Wyciągnij kosz (rys. 5).**4 Zdejmij pokrywę, pociągając za dźwignię zwalniania blokady. Pokrywa automatycznie otworzy się (rys. 6).****5 Wyjmij kosz z frytownicy i umieść w nim żywność przeznaczoną do smażenia (rys. 7).**

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

Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Domowe frytki	Mrożone frytki
Maksymalna ilość	1000 g	800 g
Zalecane ilości w celu uzyskania najlepszych rezultatów	600 g	450 g

6 Włóż kosz do frytownicy (rys. 8).**7 Zamknij pokrywę.****8 Wyłącznie dla modelu HD6115: Ustaw żądany czas smażenia (patrz w niniejszym rozdziale punkt: "Zegar").**

Możesz również korzystać z frytownicy nie ustawiając wyłącznika czasowego.

9 Przesuń znajdujący się w uchwycie kosza suwak blokujący i ostrożnie złóż uchwyt w kierunku frytkownicy (rys. 9).

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

Wyłącznik czasowy (tylko dla modelu HD6115)

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

Ustawianie wyłącznika czasowego**1 Aby ustawić w minutach czas smażenia, wciśnij przycisk wyłącznika czasowego.**

Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona wartość czasu.

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

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

- 3** Jeśli ustalona wcześniej wartość czasu nie jest prawidłowa, możesz ją skasować, wciskając na 2 sekundy przycisk wyłącznika czasowego w chwili, w której wyłącznik czasowy rozpoczyna odliczanie (tzn. w chwili, w której wartość na wyświetlaczu zaczyna migotać). Przytrzymaj wciśnięty przycisk do chwili, w której na wyświetlaczu pojawi się symbol "00". Możesz teraz ustawić właściwy czas smażenia.
- 4** Po upływie ustawionego czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy powtórzy się. Wciskając przycisk wyłącznika czasowego, możesz wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Po zakończeniu smażenia

- 1** Wysuń z koszyka uchwyt (rys. 5).
- 2** Otwórz pokrywę, pociągając za dźwignię zwalniania blokady (rys. 6).
Uważaj na gorącą parę i możliwe rozpryskiwanie się oleju.
- 3** Ostrożnie wyjmij koszyk z frytownicy.
 - ▶ W razie potrzeby potrząśnij koszem nad frytownicą, w celu usunięcia nadmiaru oleju lub innego tłuszczu. Przełóż usmażoną żywność do miski lub cedzaka, wyłożonych papierem pochłaniającym tłuszcz, może to być np. ręcznik kuchenny.
- 4** Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.

Nie przesuwaj frytkownicy, zanim olej lub inny tłuszcz nie schłodzą się zupełnie, co zajmuje około 30 minut.

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

Mycie

Odczekaj, aż użyty tłuszcz wystarczająco wystygnie.

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

- 1** Pociągnij dźwignię zwalniania pokrywy, otwierając ją.
- 2** Następnie zdejmij pokrywę z urządzenia.
System wylewania oleju stanie się widoczny .
- 3** Wyjmij kosz z frytkownicy i wylej olej lub tłuszcz (rys. 10).
- 4** Obudowę oczyść wilgotną szmatką (zwilżoną płynem do mycia naczyń) i/lub ręcznikami kuchennymi.
- 5** Umyj wewnętrzne naczynie gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
Nigdy nie zanurzaj całej obudowy frytkownicy w wodzie.
- 6** Pokrywę i kosz do smażenia należy myć gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- 7** Oplucz starannie części frytownicy i dokładnie je osusz.

Czyszczenie stałego filtra olejowego.

Pokrywę oraz stały filtr olejowy można umyć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Części, które można myć w zmywarce

- Pokrywa ze stałym filtrem olejowym
- Kosz

Zmiana oleju lub innego tłuszczu

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

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

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

Pozbywanie się zużytego oleju lub tłuszczu.

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

Przechowywanie

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

Wskazówki przydatne podczas smażenia

Wykaz czasów i temperatur smażenia zamieszczony jest w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Domowe frytki

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

- 1** Twarde obrane ziemniaki pokrój na kostki. Opłucz je w zimnej wodzie. Zapobiegnie to sklejanemu się kostek ziemniaków podczas smażenia.
 - ▶ *Dokładnie osusz kostki ziemniaków.*
- 2** Frytki smażone są w dwóch etapach: po raz pierwszy przez 4-6 minut w temperaturze 160°C i po raz drugi - przez 5-8 minut w temperaturze 175°C.

- 3** Umieść w misie frytki przygotowane w domu i potrząśnij nimi. Przed smażeniem ich po raz drugi odczekaj, aż ochłodzą się.

Żywność mrożona

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

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

Aby temu zapobiec, podejmij następujące środki:

- Podjmij następujące środki zapobiegawcze: Najlepiej będzie, jeśli odczekasz, aż żywność rozmrozi się w temperaturze pokojowej.
- Ostrożnie strząśnij z niej jak najwięcej lodu i ostukaj ją aż do kompletnego osuszenia.
- Nie smaż jednocześnie zbyt dużych ilości (odnieś się do tabeli, zawierającej czasy przygotowania potraw oraz temperatury smażenia).
- Wybierz temperaturę smażenia wskazaną w tabeli w niniejszej instrukcji lub wartość temperatury podaną na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia. W przypadku braku takich wskazań wybierz temperaturę o wartości 175°C .
- Delikatnie zanurz żywność w oleju lub tłuszczu, gdyż mrożona żywność może powodować gwałtowne tworzenie się pęcherzy na powierzchni gorącego oleju lub tłuszczu.

Eliminowanie niepożądanych zapachów

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

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

Olej i tłuszcz odzyskają ponownie naturalny zapach.

Ochrona środowiska

- Nie wyrzucaj zużytego urządzenia wraz ze zwykłymi odpadkami/śmieciami. Zanieś je do specjalnego punktu zbierającego odpadki do utylizacji w celu ich utylizacji. W ten sposób pomożesz chronić środowisko naturalne (rys. 11).

Przed pozbyciem się urządzenia wyjmij akumulator z wyłącznika czasowego (tylko dla modelu HD6115).

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

Gwarancja i serwis

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Usmażone potrawy nie mają złocistego koloru i/lub nie są kruche.	Wybrano zbyt niską temperaturę i/lub żywność poddawana była smażeniu zbyt długo.	Sprawdź na opakowaniu lub w tabeli zamieszczonej w niniejszej instrukcji, czy prawidłowo zostały wybrane temperatura i/lub czas przygotowania potrawy. Ustaw regulator temperatury na odpowiedniej wartości.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	W koszu znajduje się zbyt dużo żywności.	Nigdy nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w tabeli.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Olej lub tłuszcz nie rozgrzewają się wystarczająco.	Mógł przepalić się bezpiecznik regulatora temperatury, powodując odłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. W celu wymiany bezpiecznika zwróć się do sklepu lub upoważnionego punktu serwisowego firmy Philips.
Z frytkownicy wydziela się silny nieprzyjemny zapach.	Stały filtr olejowy uległ zapchaniu.	Zdejmij pokrywę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie przesączaj go przez sito, co pozwoli dłużej utrzymać jego świeżość.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Para wydostaje się w innych miejscach niż filtr.	Nie została poprawnie zamknięta pokrywa.	Sprawdź, czy prawidłowo została zamknięta pokrywa.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Stały filtr olejowy uległ zapchaniu.	Zdejmij pokrywę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz przyskają poza frytkownicę.	We frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju lub tłuszczu.	Sprawdź, czy ilość oleju lub tłuszczu nie przekracza dopuszczalnego poziomu.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Zanim rozpoczniesz smażenie żywności, dokładnie ją osusz i smaż zgodnie z instrukcją obsługi.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	W koszu do smażenia znajduje się zbyt dużo żywności.	Nie smaż za jednym razem więcej żywności niż ilość zalecana w tabeli.
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Żywność zawiera zbyt dużo wilgoci.	Przed smażeniem żywności dokładnie ją osusz.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Rodzaj używanego oleju lub tłuszczu nie jest odpowiedni do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie wolno mieszać różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Nie została prawidłowo oczyszczona wewnętrzna misa.	Oczyść wewnętrzną misę zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji obsługi.

Czasy przygotowania potraw i ustawienia temperatury.

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

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

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecana wielkość porcji	Czas smażenia (w minutach) świeżej lub (częściowo) rozmrożonej żywności	Czas smażenia (w minutach) mrożonej żywności
160°C	Domowe frytki*) Pierwszy cykl smażenia	600 g	4-6 (dla instrukcji dotyczącej drugiego cyklu przejdź w niniejszej tabeli do temperatury 175°C)	-
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Świeże ryby	450 g	5-7	-
170°C	Kurczak (udka)	3-5 sztuk	12-15	15-20
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Krokiety serowe	5 sztuk	4-5	6-7
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Placuszki ziemniaczane	4 sztuki	3-4	4-5
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Naleśniki z grzybami, kalafiorami	8-10 sztuk	2-3	-
175°C	Domowe frytki*) Drugi cykl smażenia	600 g	5-8	-
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Mrożone frytki	450 g	-	5-6
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Krażki (bardzo cienkie plasterki ziemniaków)	600 g	3-4	-
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Krokiety ziemniaczane	4-5 sztuk	4-5	6-7
180°C	Chińskie sajgonki	2-3 sztuki	6-7	10-12
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Chińskie racuchy	5 - 6 sztuk	5-6	8 - 10
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Medaliony z kurczaka	8-10 sztuk	3-4	4-5
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Mini-przekąski	8-10 sztuk	3-4	4-5
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Pulpety mięsne (małe)	8-10 sztuk	3-4	4-5
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Małże	12-15 sztuk	2-3	3-4

22 POLSKI

Temperatura	Rodzaj żywności	Zalecana wielkość porcji	Czas smażenia (w minutach) świeżej lub (częściowo) rozmrożonej żywności	Czas smażenia (w minutach) mrożonej żywności
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Krewetki	8-10 sztuk	3-4	4-5
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Smażone jabłka	5 sztuk	3-4	4-5
190°C	Bakłażan (plastry)	600 g	3-4	-
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Pączki amerykańskie	3-4 sztuki	5-6	-
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Ser Camembert (w tartej bułce)	2-4 sztuki	2-3	-
Poziom hałas: Lc = xx dB [A]	Sznycle wiedeńskie	2 sztuki	3-4	-

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

Introducere

Stimate client, felicitări pentru achiziționarea noii friteuze Comfort Plus de la Philips. Noua friteuză vă permite să prăjiți toate tipurile de alimente într-un mod sigur și ușor:

Descriere generală

- A** Capac
- B** Coș pentru prăjire
- C** Buton de control al temperaturii
- D** Led pentru temperatură
- E** Manetă de eliberare a capacului
- F** Glisor pentru eliberarea mânerului
- G** Cablu
- H** Compartiment depozitare cablu
- I** Cronometru (numai pentru modelul HD6115)
- J** Sistem de deversare

Important

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

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

Înterupător de siguranță

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

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

Pregătire de utilizare

- 1** Așezați aparatul pe o suprafață plană, netedă și stabilă fără a fi la îndemâna copiilor. Dacă doriți să așezați aparatul pe aragaz, verificați ca ochiurile aragazului să fie stinse și reci.
- 2** Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau solidă până la nivelul MAX indicat pe castronul interior (pentru instrucțiuni suplimentare privind utilizarea uleiului și grăsimii, consultați secțiunea 'Ulei și grăsime') (fig. 1).

	Ulei/untură lichidă	Untură solidă
Min.	1,8 l	1500 g
Max.	2 l	1700 g

Ulei și untură

Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau untură!

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

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

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

Utilizarea aparatului

Prăjire

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

- 1** Scoateți complet cablul din compartiment și introduceți ștecherul în priză (fig. 3). Cablul nu trebuie să vină în contact cu componentele încinse ale aparatului.

- 2** Reglați termostatul la temperatura necesară (160-190°C) (fig. 4).

Se va aprinde ledul pentru temperatură.

- Pentru a afla ce temperatură trebuie să selectați, verificați ambalajul alimentelor ce urmează a fi prăjite sau consultați tabelul din acest manual de utilizare.
- Uleiul sau untura va atinge temperatura corectă în 10 până la 15 minute.
- Atunci când ledul pentru temperatură se stinge, uleiul sau grăsimea a atins temperatura dorită.

► Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce uleiul se încinge.

3 Deschideți mânerul coșului (fig. 5).

4 Deschideți capacul trăgând maneta de decuplare. Capacul se va deschide automat (fig. 6).

5 Scoateți coșul din friteuză și puneți alimentele în coș (fig. 7).

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

	Cartofi prăjiți	Cartofi prăjiți congelați
Cantitate max.	1000 gr	800 g
Cantitate recomandată pentru cel mai bun rezultat	600 g	450 g

6 Introduceți coșul în friteuză (fig. 8).

7 Închideți capacul.

8 Doar model HD6115 - Selectați timpul de prăjire necesar (vezi secțiunea "Cronometru" din acest capitol).

Puteți folosi friteuza fără a regla cronometrul.

9 Deplasați butonul culisant de decuplare al mânerului coșului spre dumneavoastră și desfăceți cu grijă mânerul (fig. 9).

► Pentru obținerea unor rezultate bune, respectați durata de preparare indicată pe pachetul alimentelor sau duratele de preparare menționate în tabelul de la sfârșitul manualului.

► Pentru ca alimentele să se prăjească uniform, ridicați coșul din ulei sau din turură de câteva ori în timpul prăjirii și agitați-l ușor.

Cronometru (numai pentru modelul HD6115)

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

Reglarea cronometrului

1 Apăsați butonul de programare pentru a regla în minute timpul necesar prăjirii.

Timpul setat va fi afișat pe ecran.

2 Țineți butonul apăsat pentru a derula minutele mai repede înainte. Decuplați butonul când ați ajuns la durata de prăjire dorită.

- Perioada maximă ce poate fi setată este de 99 de minute.

- La câteva secunde după ce l-ați reglat, cronometrul va începe să cronometreze descrescător.

- În timpul cronometrării, timpul rămas va clipi pe ecran. Ultimul minut este afișat în secunde.

3 Dacă timpul de prăjire selectat nu este corect, puteți anula perioada programată ținând butonul apăsat timp de 2 secunde, în momentul în care cronometrul începe numărătoarea descrescătoare (atunci când începe să clipească). Țineți apăsat butonul până ce apare pe ecran "00". Acum puteți seta durata corectă.

4 Când perioada setată s-a scurs, veți auzi un semnal acustic. După 10 secunde, semnalul acustic se repetă. Puteți opri acest semnal, apăsând din nou butonul.

După prăjire

- 1** Deschideți mânerul coșului (fig. 5).
- 2** Deschideți capacul trăgând maneta de decuplare a capacului (fig. 6).
Atenție la aburul fierbinte și eventualii stropi de ulei încins.
- 3** Ridicați cu grijă coșul din friteuză.
- D** Dacă este necesar, scuturați coșul deasupra friteuzei pentru a îndepărta excesul de ulei sau untură. Puneți alimentele prăjite într-un vas sau într-o strecurătoare ce conține hârtie absorbantă, de ex. hârtie de bucătărie.
- 4** Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Nu mutați friteuza până nu se răcește suficient uleiul sau untura, adică după aproximativ 30 de minute.

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

Curățare

Așteptați ca uleiul sau untura să se răcească suficient.

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

- 1** Trageți de maneta de eliberare pentru a deschide capacul.
- 2** Ridicați capacul.
Veți observa sistemul de golire.
- 3** Scoateți coșul și vărsați uleiul sau untura lichidă (fig. 10).
- 4** Curățați carcasa cu o cârpă umedă (și puțin detergent lichid) și/sau hârtie de bucătărie.
- 5** Curățați cuva cu apă caldă și puțin detergent de vase.
Nu introduceți corpul friteuzei în apă.
- 6** Curățați capacul și coșul cu apă fierbinte și puțin detergent de vase.
- 7** Clătiți componentele cu apă proaspătă și uscați-le bine.

Curățarea filtrului permanent anti-grăsime

Capacul cu filtrul permanent anti-grăsime poate fi curățat în mașina de spălat vase sau cu apă fierbinte și puțin detergent de vase.

Componente rezistente la mașina de spălat vase

- Capac cu filtru permanent anti-grăsime
- Coș

Schimbarea uleiului sau a unturii

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

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

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

Aruncarea uleiului sau a unturii folosite

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

Depozitare

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

Sugestii de prăjire

Consultați tabelul de la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare pentru duratele și temperaturile de preparare.

Cartofi prăjiți

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

- 1** Folosiți cartofi tari, pe care îi tăiați în bastonașe. Clătiți cartofii cu apă rece. Astfel cartofii nu se vor lipi unii de alții în timpul prăjirii.
 - ▶ *Scurgeți-i bine de apă.*
- 2** Prăjiți cartofii de două ori: prima oară timp de 4-6 minute la o temperatură de 160°C, a doua oară timp de 5-8 minute la o temperatură de 175°C.
- 3** Puneți cartofii prăjiți într-un bol și scuturați-i pentru a nu se lipi între ei. Înainte de a începe a doua etapă de prăjire, lăsați-i să se răcească.

Alimente congelate

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

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

Pentru a preveni acest lucru luați următoarele măsuri:

- Este de preferat să lăsați alimentele congelate să se dezghețe înainte de prăjire.
- Scurgeți apa și îndepărtați cât mai mult din gheața de pe alimente.
- Nu prăjiți o cantitate prea mare de alimente într-o șarjă (a se vedea tabelul cu duratele de preparare și temperaturile recomandate).
- Selectați temperatura de prăjire indicată în tabelul conținut în aceste instrucțiuni de utilizare sau de pe ambalajul alimentului respectiv. Dacă nu există instrucțiuni, selectați temperatura de 175°C.
- Coborâți cu atenție alimentele în ulei sau untură deoarece, din cauza apei rezultate din dezghețare, uleiul sau untura poate începe să sară.

Cum să scăpați de mirosurile neplăcute

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

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

Mediu

- ▶ Nu aruncați aparatul în gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci duceți-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejarea mediului înconjurător (fig. 11).

Îndepărtați bateria cronometrului înainte de a arunca aparatul (numai pentru modelul HD6115).

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

Garanție și service

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

Depanare

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

Durate de preparare și reglaje de temperatură

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

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

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

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

Введение

Уважаемый покупатель, поздравляем вас с покупкой новой фритюрницы Philips Comfort Plus. Ваша новая фритюрница позволит вам легко и безопасно жарить любые продукты.

Общее описание

- A** Крышка
- B** Корзина для обжаривания
- C** Терморегулятор
- D** Индикатор температуры
- E** Рычаг разблокировки крышки
- F** Защелка отсоединения ручки
- G** Сетевой шнур
- H** Отсек для хранения шнура
- I** Таймер (только для модели HD6115)
- J** Система для слива масла

Внимание

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

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

Аварийный термовыключатель

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

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

Подготовка прибора к работе

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

Если вы хотите поставить фритюрницу на плиту, убедитесь в том, что конфорки плиты выключены.

- 2 Налейте в пустую фритюрницу масла, жидкого жира или растопленного твердого жира до отметки МАХ на внутренней стороне внутренней емкости (инструкция по применению твердого жира приведена в разделе «Масло и жир») (рис. 1).

	Масло/ жидкий жир	Твердый жир
Мин.	1,8 л	1500 г
Макс.	2 л	1700 г

Поднимайте фритюрницу, удерживая ее за ручки.

Никогда не смешивайте различные виды масла или жира!

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

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

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

Делайте это осторожно, чтобы не повредить вилкой внутреннюю емкость.

Использование прибора

Обжаривание

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

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

Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячих деталей электроприбора.

2 Установите терморегулятор на требуемое значение температуры (160-190°C) (рис. 4).

Температурный светодиод начинает гореть.

- Чтобы узнать, какую температуру вам следует выбрать, посмотрите на упаковку с продуктом, который вы будете обжаривать, или в таблицу, имеющуюся в конце данного руководства по эксплуатации.
- Масло или жир будут нагреваться до нужной температуры в течение 10-15 минут.
- Когда индикатор температуры на какое-то время погаснет, значит, масло или жир достигли заданной температуры.

► Во время нагревания масла или жира корзина может находиться внутри фритюрницы.

3 Выдвиньте ручку корзины (рис. 5).

4 Для того чтобы открыть крышку, нажмите на рычаг разблокировки. Крышка откроется автоматически (рис. 6).

5 Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания (рис. 7).

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

	Домашний картофель-фри	Замороженный картофель-фри
Максимальное количество	1000 г	800 г
Рекомендуемое количество для получения наилучшего результата.	600 г	450 г

6 Установите корзину во фритюрницу (рис. 8).

7 Закройте крышку.

8 Только модель HD6115 - Установите требуемое значение времени (см. раздел «Таймер» в данной главе).

Вы также можете пользоваться фритюрницей, не устанавливая таймер.

9 Для разблокировки ручки корзины передвиньте ползунок на себя и осторожно сложите ручку на фритюрницу (рис. 9).

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

Таймер (только для модели only)

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

Установка таймера

- 1** Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах). Значение установленного времени появится на дисплее.
- 2** Удерживайте кнопку в нажатом состоянии, и значение времени в минутах будет быстро возрастать. Отпустите кнопку, как только появится требуемое время обжаривания.
 - Максимальное время, которое вы можете установить, составляет 99 минут.
 - Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
 - Когда таймер ведет обратный отсчет времени, на дисплее мелькают значения, указывающие на оставшееся время. Отсчет последней минуты ведется в секундах.
- 3** Если время на таймере установлено неправильно, вы можете сбросить заданное время, нажав и удерживая кнопку около 2 секунд в тот момент, когда таймер начнет обратный отсчет времени (т.е. когда цифры начнут мелькать). Держите кнопку нажатой до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры "00". Теперь вы можете установить правильное время.
- 4** По истечении заданного времени вы услышите звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал прозвучит повторно. Вы можете прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку.

После завершения обжаривания

- 1** Выдвиньте ручку корзины (рис. 5).
- 2** Откройте крышку, нажав на рычаг разблокировки (рис. 6).
Остерегайтесь выходящего горячего пара и возможного разбрызгивания масла.
- 3** Осторожно выньте корзину из фритюрницы.
- 4** При необходимости, встряхните корзину над фритюрницей, чтобы стекли излишки масла или жира. Переложите обжаренный продукт в миску или дуршлаг, выстланный жиропоглощающей бумагой, например, кулинарной бумагой.
- 4** После завершения работы выключите электроприбор из розетки электросети.

Не перемещайте фритюрницу, пока масло или жир не остынут - это займет приблизительно 30 минут.

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

Очистка

Подождите до остывания жира или масла.

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

- 1** Нажмите на рычаг разблокировки, чтобы открыть крышку.
- 2** Затем выньте крышку из фритюрницы.
Вы увидите фритюрницу изнутри.
- 3** Выньте корзину для обжаривания из фритюрницы и опорожните ее, вылив масло или жир (рис. 10).
- 4** Очистите части фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.
- 5** Вымойте внутреннюю емкость горячей водой с небольшим количеством моющего средства.
Запрещается полностью погружать в воду корпус фритюрницы.
- 6** Вымойте корзину и крышку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- 7** Сполосните все детали чистой водой и тщательно высушите их.

Очистка постоянного фильтра-жироуловителя.

Крышку с фильтром постоянной очистки от жира можно тщательно вымыть в посудомоечной машине или горячей мыльной водой.

Детали с защитным покрытием для мытья в посудомоечной машине

- Крышка с фильтром постоянной очистки от жира
- Корзина

Замена масла или жира

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

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

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

Утилизация использованного масла или жира

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

Хранение

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

Советы по приготовлению блюд во фритюрнице

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

Домашний картофель-фри

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

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

Замороженные продукты

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

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

Чтобы не допустить этого, примите следующие меры:

- Желательно перед обжариванием дать замороженным продуктам оттаять при комнатной температуре.
- Осторожно встряхните как можно большее количество льда и воды и обсушите продукты, приготовленные для обжаривания.
- Не обжаривайте слишком большое количество замороженных продуктов за один прием (см. время приготовления и температуру обжаривания в таблице).
- Выберите температуру для жарки, указанную в таблице, приведенной в настоящем руководстве, или на упаковке продукта для жарки. Если инструкции отсутствуют, установите температуру 175°C.
- Опускайте продукты в масло или жир очень осторожно, поскольку замороженные продукты при попадании в горячее масло или жир могут вызвать бурное кипение масла или жира.

Устранение нежелательных запахов

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

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

После этого у масла или жира снова будет нейтральный запах.

Защита окружающей среды

- По окончании срока службы не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, а сдавайте в специальные пункты приема. Поступая так вы способствуете делу сохранения окружающей среды (рис. 11).

Прежде чем выбросить прибор, выньте батарею из таймера (только для модели HD6115).

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

Гарантия и обслуживание

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

Обнаружение и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Обжаренные продукты не имеют золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Выбрана недостаточно высокая температура и/или пища обжаривалась недостаточно долго.	Проверьте на упаковке продуктов или в таблице, приведенной в данном руководстве, правильно ли вы выбрали температуру и/или продолжительность приготовления. Установите терморегулятор в правильное положение.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Мы рекомендуем вам придерживаться значений, указанных в таблице.
	Масло или жир недостаточно горячие.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора и сработал аварийный термовыключатель, отключивший прибор. Для замены предохранителя обратитесь в торговую организацию Филипс или уполномоченный сервисный центр компании Филипс.
Фритюрница распространяет сильный, неприятный запах.	Произошло насыщение постоянного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите крышку и вымойте крышку и фильтр горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Регулярно фильтруйте масло или жир через сито, чтобы они дольше сохранились свежими.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не из фильтра.	Плохо закрыта крышка.	Проверьте, правильно ли закрыта крышка.
	Произошло насыщение постоянного фильтра-жиропоглотителя.	Снимите крышку и вымойте крышку и фильтр горячей водой или в посудомоечной машине с некоторым количеством моющего средства.
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь в том, что фритюрница заполнена маслом или жиром не выше отметки максимального уровня.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите поверхность продуктов перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с содержащимися в данном руководстве инструкциями.
	Корзина заполнена больше, чем нужно.	Не обжаривайте за один прием больше продуктов, чем указано в таблице.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед их обжариванием во фритюрнице.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюрнице.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Никогда не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя емкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю емкость, как описано в данном руководстве.

Время приготовления и установка температуры

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

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

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

40 РУССКИЙ

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

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

Uvod

Vážený zákazníku, blahopřejeme vám ke koupi nové fritézy Philips Comfort Plus. Vaše nová fritéza vám umožní snadné a bezpečné fritování všech druhů potravin.

Všeobecný popis

- A** Víko
- B** Fritovací koš
- C** Regulátor teploty
- D** Kontrolka teploty
- E** Páčka pro uvolnění víka
- F** Táhlo pro uvolnění rukojeti
- G** Kabel
- H** Prostor pro uložení kabelu
- I** Časovač (pouze HD6115)
- J** Vylévací systém

Důležité

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

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

Automatický bezpečnostní vypínač

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

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

Příprava k použití

1 Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní plochu, která se nachází mimo dosah dětí. Pokud chcete fritézu umístit na sporák, přesvědčte se, že jsou všechny plotýnky vypnuty a jsou zcela chladné.

2 Suchou fritézu naplňte olejem, tekutým tukem nebo rozpuštěným pevným tukem až po značku MAX uvnitř fritovací nádoby (více informací o používání pevného tuku viz kapitulu "Olej a tuk") (obr. 1).

	Olej/tekutý tuk	Pevný tuk
Min.	1,8 l	1500 g
Max.	2 l	1700 g

Olej a tuk

Nikdy nesměšujte dva různé druhy olejů nebo tuků!

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

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

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

Používání přístroje

Fritování

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

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

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

2 Regulátorem teploty nastavte požadovanou teplotu (150 až 190°C) (obr. 4).

Kontrolka teploty se rozsvítí.

- Teplotu zvolte podle informací na obalu fritovaného výrobku nebo ji zvolte z tabulky v tomto návodu.

- Asi za 10 až 15 minut se náplň ohřeje na požadovanou teplotu.
- Když kontrolka teploty zůstane nějakou dobu zhasnutá, dosáhl olej či tuk požadované teploty.
- ▶ *Během ohřívání náplně můžete ponechat fritovací koš v nádobě.*

3 Narovnejte držák fritovacího koše (obr. 5).

4 Zatažením za uvolňovací páčku odjistíte víko. Víko se pak automaticky otevře (obr. 6).

5 Vyměňte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami (obr. 7).

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

	Bramborové hranolky	Zmražené bramborové hranolky
Největší množství	1000 g	800 g
Doporučené množství pro nejlepší výsledek	600 g	450 g

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

7 Uzavřete víko.

8 Pouze pro HD 6115 - Nastavte požadovanou dobu fritování (viz část "Časovač").

Fritovat je též možné bez nastavení časovače.

9 Posuňte uvolňovací páčku rukojeti směrem k vám a opatrně sklopte rukojeť k fritéze (obr. 9).

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

Časovač (pouze HD6115)

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

Nastavení časovače

1 Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu fritování v minutách.

Nastavený čas se zobrazí na displeji.

2 Pokud podržíte toto tlačítko stisknuté, údaj na displeji se bude měnit rychleji. Po dosažení požadované doby tlačítko uvolněte.

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

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

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

Po skončení fritování

- 1** Narovnejte držák fritovacího koše (obr. 5).
- 2** Otevřte víko pomocí uvolňovací páčky (obr. 6).
Mějte se na pozoru před horkými výparry nebo před odstříkovaním oleje.
- 3** Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy.
- 4** Pokud je to třeba, zbavte potraviny nadbytečného oleje tak, že košem potřepete nad fritézou. Fritované potraviny pak vložte do nádoby nebo síta které jste vyložili savým papírem (například kuchyňským papírem).
- 4** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Nepohybujte fritézou dříve, než olej nebo tuk v ní nevychladne. To trvá obvykle asi 30 minut.

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

Čištění

Vyčkejte až olej nebo tuk dostatečně zchladne.

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

- 1** Pomocí uvolňovací páčky otevřete víko fritézy.
- 2** Pak víko zdvihněte z přístroje.
Objeví se vylévací systém.
- 3** Z fritézy vyjměte fritovací koš a olej nebo tuk vylijte (obr. 10).
- 4** Plášť přístroje čistěte pouze vlhkým hadříkem, případně s trochou jemného čisticího prostředku nebo kuchyňským papírem.
- 5** Vnitřek fritovací nádoby umyjte horkou vodou s trochou vhodného mycího prostředku.
Nikdy nesmíte ponořit fritézu do vody.
- 6** Víko a fritovací koš umyjte v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce nádobí.
- 7** Všechny díly opláchněte čistou vodou a řádně osušte.

Čištění trvalého filtru proti tukovým výparům

Víko se zabudovaným trvalým filtrem proti tukovým výparům můžete mýt v myčce nádobí nebo v horké vodě s přídavkem vhodného mycího prostředku.

Díly vhodné pro mytí v myčce nádobí

- Víko s trvalým filtrem proti tukovým výparům
- Fritovací koš

Výměna oleje nebo tuku

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

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

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

Likvidace použitého oleje nebo tuku

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

Uchování přístroje

- 1** Do fritézy vložte všechny její části a uzavřete ji víkem.
- 2** Stočte kabel, vložte jej do přihrádky na kabel a zástrčku zasuňte do držáku zástrčky.
- 3** Fritézu zdvihte za její držadla.

Tipy pro fritování

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

Bramborové hranolky

Chutné a chřupavé bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

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

Zmražené potraviny

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

Potraviny z mrazničky (-16 to -18°C) olej nebo tuk ve fritéze při vložení značně ochladí. Protože se potraviny neohřejí dostatečně rychle, mohou absorbovat větší množství oleje nebo tuku.

Tomu lze zabránit následujícím způsobem:

- Nejlepší způsob je ponechat potraviny před fritováním rozmrazit při pokojové teplotě.
- Opatrně oklepejte z potravin led a protřepáním odstraňte vodu a vložte je do fritézy až když jsou dostatečně suché.
- Nefritujte najednou příliš mnoho potravin (řídte se tabulkou s doporučenými dobami fritování a teplotami náplně).
- Zvolte teplotu, která je doporučena v tabulce v tomto návodu nebo na obalu fritované potraviny. Pokud tyto instrukce nejsou k dispozici, zvolte teplotu 175°C.
- Ponořujte potraviny do oleje nebo tuku velmi zvolna, protože horký olej nebo tuk mohou vytvářet výrazné bubláni.

Odstranění nepříjemného zápachu

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

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

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Ochrana životního prostředí

- ▶ **Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě za účelem recyklace. Přispějete tím k ochraně životního prostředí (obr. 11).**

Před likvidací přístroje vyjměte baterii časovače (pouze HD6115).

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

Záruka & servis

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

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritované potraviny nemají zlatavou barvu a/nebo nejsou chřupavé.	Nastavená teplota byla příliš nízká a/nebo doba fritování nebyla dostačující.	Podívejte se na obal pokrmu nebo do tabulek na konci tohoto dokumentu, zda jste použili správnou teplotu a/nebo dobu přípravy. Regulační teploty nastavte do správné polohy.
	Ve fritovacím koši bylo příliš velké množství potravin.	Nikdy nefritujte větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce.
Fritovač vydává nepříjemný zápach.	Olej nebo tuk nemá dostatečnou teplotu.	Pravděpodobně došlo k prasknutí pojistky v regulační teploty, a proto bezpečnostní vypínač způsobil vypnutí přístroje. S výměnou pojistky se obraťte na prodejce výrobků Philips nebo na autorizovaný servis Philips.
	Trvalý filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Odejměte víko a vyčistěte víko i filtr v horké vodě s trochou vhodného mycího prostředku nebo ho umyjte v myčce nádobí.
Fritovač vydává nepříjemný zápach.	Olej či tuk již není čerstvý.	Olej nebo tuk vyměňte. Pokud olej nebo tuk pravidelně filtrujete, vydrží déle.
	Použitý druh oleje nebo tuku není vhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Páry vystupují z jiných míst než z filtru.	Víko nebylo řádně uzavřeno.	Zkontrolujte uzavření víka.
	Trvalý filtr proti tukovým výparům je ucpaný.	Odejměte víko a vyčistěte víko i filtr v horké vodě s trochou vhodného mycího prostředku nebo ho umyjte v myčce nádobí.
Olej nebo tuk vytéká přes hrany fritovače.	Ve fritovači je příliš mnoho oleje nebo tuku.	Přesvědčte se, že hladina náplně nepřesahuje označení maxima.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny dobře osušte a fritujte je podle pokynů v tomto návodu.
	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nefritujte najednou větší množství potravin, než udává tabulka.
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny dobře osušte.
	Druh použitého oleje nebo tuku je nevhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
	Vnitřní povrch nádoby nebyl dostatečně vyčištěn.	Vyčistěte vnitřek nádoby podle pokynů v tomto návodu.

Doby fritování a nastavení teploty

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

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

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

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

Bevezetés

Tisztelt Vásárló! Köszönjük, hogy Philips Comfort Plus olajsütőt vásárolt! Az ön új olajsütője lehetővé teszi, hogy mindenféle ételt biztonságosan és könnyen elkészítsen.

Általános ismertetés

- A** Tető
- B** Sütőkosár
- C** Hőmérsékletszabályzó gomb
- D** Hőmérséklet jelző lámpa
- E** Fedélkioldó gomb
- F** Fogantyúkioldó csúsztató gomb
- G** Hálózati kábel
- H** Kábeltároló rekesz
- I** Időkapcsoló (csak HD 6115 típusnál)
- J** Kiöntő rendszer

Fontos

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

- ▶ A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- ▶ Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- ▶ Ha a hálózati csatlakozó kábel hibás, baleset elkerülése céljából csak a Philips, Philips szakszerviz vagy hasonlóan kiképzett szakember cserélheti ki.
- ▶ Csak Philips meghatalmazott szervizbe vigye készülékét ellenőrzésre vagy javításra. Saját kezűleg ne javítsa készülékét, ellenkező esetben a garancia érvénytelené válik.
- ▶ A legelső használat előtt az olajsütő különböző részeit alaposan tisztítsa meg (lásd még a "Tisztítás" c. részt). Győződjön meg róla, hogy a készülék minden része teljesen száraz-e, mielőtt az olajsütőt olajjal vagy folyékony zsírral feltölti.
- ▶ Az elektromos alkotórészeket és a fűtőszálat tartalmazó házat soha ne mártsa vízbe, és ne mossa a csap alatt.
- ▶ Használat után mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót a fali konnektorból. Ne mozgassa az olajsütőt, amíg az nem hűlt le eléggé.
- ▶ Ne kapcsolja be a készüléket, míg fel nem töltötte olajjal vagy zsírral. Gondoskodjon róla, hogy az olajsütő mindig a sütőedény belsején feltüntetett két jelzés közötti szintig legyen feltöltve.
- ▶ Sütés közben forró gőz áramlik ki a készülék szűrőjén. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor ugyancsak legyen óvatos, számoljon a forró gőzzel.
- ▶ Tartsa távol gyermekeit a készüléktől annak használatakor. Ügyeljen rá, hogy a készülék csatlakozóvezetéke ne lógjon le az asztalról vagy konyhai pultról.
- ▶ A készülék kizárólag háztartási alkalmazásra készült. Ha nem rendeltetésszerűen (fél)professzionális célokra vagy nem a használati útmutatóban leírtakkal összhangban használják, a jótállás érvényét veszíti; a Philips az ilyen használatból eredő kárért nem vállal felelősséget.
- ▶ Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süsse, és távolítson el minden égett ételmaradványt az olajból. 175°C hőmérsékletfokozat felettne süssön keményítőt tartalmazó ételeket, különösen burgonyát és gabonakészítményeket (így csökkentheti az akrilamid termelődését).

Biztonsági megszakító

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

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

Előkészítés használatra

1 Helyezze a készüléket vízszintes, egyenes és stabil felületre, gyermekektől távol. Ha az olajsütő számára a tűzhelyet találja a legbiztonságosabb felületnek, bizonyosodjon meg róla, hogy a tűzhely ki van kapcsolva és lehűlt.

2 Az olajsütőt a belső tálon található MAX jelzésig töltsé fel olajja, folyékony zsírral vagy felolvasztott zsírral (a szilárd zsír használatáról az "Olaj és zsíradék" című fejezetben olvashat) (ábra 1).

	Olaj és folyékony zsír	Szilárd zsír
Minimum	1,8 l	1500 gr
Maximum	2 l	1700 gr

Olaj és zsír

Soha ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt!

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

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

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

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

A készülék használata**Sütés**

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

- 1** Húzza ki a hálózati csatlakozó kábelt teljesen a tartóból és dugja be a fali konnektorba (ábra 3).

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

2 Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályzó gombot (160-190°C) (ábra 4).

A hőmérséklet jelző lámpa világitani kezd.

- Hogy melyik hőmérsékletet válassza, a sütnivaló étel csomagolását vagy ezen használati utasítás végén lévő táblázatot nézze meg tájékoztatásul.
 - Az olaj vagy zsír 10-15 percen belül melegszik a beállított hőfokra.
 - Amikor a hőmérséklet jelző lámpa elalszik, az olaj vagy zsiradék elérte a kívánt hőmérsékletet.
- ▶ A készülék felmelegedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.

3 Hajtsa fel a kosár fogantyúját (ábra 5).**4** Nyissa ki a fedelet a fedélnyitó kar húzásával. A fedő automatikusan kinyílik (ábra 6).**5** Emelje ki a kosarat a készülékből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert (ábra 7).

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

	Házilag készített hasábburgonya	Mélyhűtött hasábburgonya
Maximális mennyiség	1000 g	800 g
Javasolt mennyiség a legfinomabb eredmény eléréséhez	600 g	450 g

6 Helyezze a sütőkosarat az olajsütőbe (ábra 8).**7** Csukja le a fedelét.**8** Csak HD6115-nél - Állítsa be a kívánt sütési időt (lásd "Időzítő" c. részt.)

Az olajsütőt az időzítő beállítása nélkül is használhatja.

9 Húzza a kosár fogantyúján lévő gombot maga felé és óvatosan engedje le a kart (ábra 9).

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

Időkapcsoló (csak HD 6115 típusnál)

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

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

A beállított idő a kijelzőn látható.

2 Ha a gombot folyamatosan lenyomva tartja, a percek gyors egymásutánban jelennek meg. A kívánt sütési idő elérésekor engedje el a gombot.

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

3 Ha a beállított sütési idő nem megfelelő, akkor törölheti, ha a gombot két másodpercre lenyomja a visszaszámlálás megkezdésének pillanatában (amikor az időjelzés villogni kezd); addig tartsa lenyomva a gombot, míg „00” nem jelenik meg a kijelzőn. Ez után beállíthatja a helyes sütési időt.**4** Mikor a beállított idő letelik, egy hangjelzést fog hallani. 10 másodperc múlva a hangjelzés megismétlődik. Az időzítő gomb megnyomásával a hangjelzést leállíthatja.

A sütés befejezése után

1 Hajtsa fel a kosár fogantyúját (ábra 5).

2 Nyissa fel a fedelet a fedélnyitó kar meghúzásával (ábra 6).
Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröcsögés miatt.

3 Óvatosan emelje ki a kosarat a sütőből.

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

4 Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

Ne mozgassa a sütőt addig, amíg az olaj vagy zsír teljesen ki nem hűlt, amely kb. 30 percet vesz igénybe.

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

Tisztítás

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

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

1 Nyissa fel a fedelet, a fedélkioldó gomb finom megnyomásával.

2 Emelje le a készülékről a fedelét.

A kiöntő rendszer láthatóvá válik.

3 Vegye ki a sütőkosarat az olajsütőből és öntse ki az olajat vagy zsírt (ábra 10).

4 A házat néhány csepp mosogatószeret tartalmazó nedves ruhával és/vagy konyhai papírtörülővel tisztítsa.

5 A sütőedényt forró vízzel és egy kis mosogatószerrel mossa ki

Ne merítse ez egész készülékházat a vízbe.

6 A fedőt és sütőkosarat forró vízzel és kevés mosogatószerrel mossa el vagy mossa el mosogatógépben.

7 A részeket tiszta vízzel öblítse le és alaposan szárítsa meg.

A tartós olajgőzszűrő tisztítása

A tartós olajgőzszűrővel ellátott fedő alaposan megtisztítható mosogatógépben vagy forró, mosogatószeres vízben.

Mosogatógépben tisztítható részek

- Tartós olajgőzszűrővel ellátott fedő
- Sütőkosár

Az olaj vagy zsír cseréje

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

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

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

A használt olaj és zsír kiselejtezése

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

Tárolás

- 1** Tegye vissza az olajsütőre/be minden részét és csukja le a fedőt.
- 2** Tekerje fel a hálózati csatlakozó kábelt, tegye vissza a kábeltartóba, és illessze be a csatlakozó dugót a csatlakozó dugót rögzítő részbe.
- 3** A sütőt fogantyújánál fogva emelje.

Sütési tippek

Az elkészítési időket és sütési hőfokokat áttekintheti a használati utasítás végén található táblázatban.

Házilag készített hasábburgonya

A legízesebb, legropogósabb hasábburgonya a következőképpen készíthető:

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

Mélyhűtött ételiszter

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

A fagyasztóból elővett étel(-16 tól -18°C-ig) jelentősen lehűti az olajat vagy zsírt, amikor azt belehelyezi. Mivel így az étel nem sül megfelelően, túl sok olajat vagy zsírt magába szívhat.

Ennek megelőzéséhez a következőket teheti:

- Ha lehetséges, hagyja a mélyhűtött élelmiszert sütés előtt szobahőmérsékleten felengedni.
- Óvatosan távolítsa el róla minél több jeget és vizet, s itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön nagy mennyiséget egyszerre (nézze meg az elkészítési időkről és sütési hőfokokról szóló táblázatot).
- Az élelmiszereket a csomagoláson jelzett, vagy az ennek az útmutatónak a végén feltüntetett ideig süssse. Ha egyéb útmutatás nincs, az élelmiszereket 175°C hőmérsékleten süssse.
- Az ételt nagyon óvatosan merítse a forró olajba vagy zsírba, mivel az a mélyhűtött élelmiszertől hevesen buzogni kezdhet.

A szagok semlegesítése

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

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

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

Környezetvédelem

- Kérjük, hogy a használhatatlanná vált készüléket ne dobja a háztartási hulladékgyűjtőbe, hanem hivatalos hulladékújrahasznosítási gyűjtőhelyeken adja le. Ezzel Ön hozzájárul a környezetünk megóvásához (ábra 11).

Mielőtt leselejtezné az olajsütőt, vegye ki az időkapcsoló akkumulátorát (csak HD 6115 típusnál).

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

Jótállás és szerviz

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

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
A megsütött ételnek nincs aranybarna színe, és/vagy nem ropogós.	A beállított hőmérséklet túl alacsony, és/vagy az étel nem sült elég hosszú ideig.	Ellenőrizze az ételkészítő csomagolásán vagy a használati útmutató táblázatában, hogy megfelelő-e a beállított hőfok és/vagy elkészítési idő. Állítsa be a megfelelő hőmérsékletet a hőfokszabályozóval.
	Túl sok ételkészítő van a kosárban.	Soha ne süssön egyszerre nagyobb mennyiségű ételt, mint ami a táblázatban szerepel.
A sütő erős, kellemetlen szagot áraszt.	Az olaj vagy zsír nem melegszik fel eléggé.	A hőfokszabályzó biztosítékja esetleg kiégett, és a biztonsági megszakító kikapcsolta a készüléket. Forduljon a Philips kereskedőjéhez vagy a szakszervízhez a biztosíték kicseréléséhez.
	Megtelt a tartós olajgőzszűrő.	Vegye le a fedőt, mossa el a fedőt és a szűrőt forró vízben mosogatószerrel vagy mosogatógépben.
	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat/zsíradékot. Ha szeretné az olajat/zsírát minél tovább frissen tartani, rendszeresen szűrje.
	Az Ön által használt olaj-/zsíradék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A gőz a szűrőn kívül másutt is kicsap.	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat/zsíradékot. Ha szeretné az olajat/zsírát minél tovább frissen tartani, rendszeresen szűrje.
	Az Ön által használt olaj-/zsíradék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A gőz a szűrőn kívül másutt is kicsap.	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat/zsíradékot. Ha szeretné az olajat/zsírát minél tovább frissen tartani, rendszeresen szűrje.
	Az Ön által használt olaj-/zsíradék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A gőz a szűrőn kívül másutt is kicsap.	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat/zsíradékot. Ha szeretné az olajat/zsírát minél tovább frissen tartani, rendszeresen szűrje.
	Az Ön által használt olaj-/zsíradék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
Sütés közben az olaj, illetve zsír túlcsoordul a sütő szélén.	Az olaj vagy zsír van a sütőben.	Ügyeljen rá, hogy az olaj vagy zsír mennyisége a sütőben ne lépje túl a maximális megengedett szintet.
	Az ételkészítő túl sok nedvességet tartalmaz.	Sütés előtt alaposan szárítsa meg az ételkészítőt, majd a használati útmutatóba foglaltak alapján süssse meg.
	Túl sok ételkészítő van a kosárban.	Soha ne süssön egyszerre nagyobb mennyiségű ételt, mint ami a táblázatban szerepel.
	Az ételkészítő túl sok nedvességet tartalmaz.	Sütés előtt alaposan szárítsa meg az ételkészítőt.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az Ön által használt olaj-/zsíradék típus olajsütőbe nem alkalmas.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Soha ne használjon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
	A belső sütőedény nincs megfelelően kitisztítva.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutató alapján.

Elkészítési idők, hőfokbeállítások

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

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

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

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

Uvod

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

Opis zariadenia

- A** Veko
- B** Košík na smaženie
- C** Ovládanie teploty
- D** Kontrolné svetlo nastavenia teploty
- E** Páka na uvoľnenie veka
- F** Tlačidlo na uvoľnenie rúčky
- G** Kábel
- H** Priestor na odkladanie kábla
- I** Časový spínač (len model HD6115)
- J** Systém na vyprázdenie fritézy

Dôležité upozornenie

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

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

Bezpečnostný vypínač

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

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

Príprava na použitie

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

	Olej/tekutý tuk	Stužený tuk
Minimum	1,8 l	1500 g
Maximum	2 l	1700 g

Olej a tuk

Nepoužívajte súčasne rôzne druhy oleja/tuku!

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

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

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

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

Použitie zariadenia

Smaženie

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

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (obr. 3). Postarajte sa, aby sa kábel nedotýkal horúcich častí zariadenia.

- 2** Na ovládači nastavte požadovanú teplotu (160-190°C) (obr. 4).

Rozsvieti sa kontrolné svetlo nastavenia teploty.

- Informácie o teplote pri smažení nájdete na obale smažených potravín, alebo v tabuľke na konci tohoto návodu na použitie.

- Olej/tuk sa na požadovanú teplotu zohreje v priebehu 10 až 15 minút.
- Ak kontrolné svetlo nastavenia teploty na čas zhasne, olej/tuk dosiahol nastavenú teplotu.
- *Počas ohrievania môžete nechať košík na smaženie vo fritéze.*

3 Zdvihnite rúčku košíka fritézy (obr. 5).

4 Potiahnite za páku a otvorte veko fritézy. Veko sa otvorí automaticky (obr. 6).

5 Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť (obr. 7).

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

	Domáce hranolčeky	Mrazené hranolčeky
Maximálne množstvo	1000 g	800 g
Odporúčaná dávka potravín na dosiahnutie najlepšieho výsledku	600 g	450 g

6 Košík vložte do fritézy (obr. 8).

7 Zatvorte veko.

8 Len model HD6115: Nastavte požadovaný čas smaženia (viď časť "Časový spínač" v tejto kapitole).

Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia časového spínača.

9 Tlačidlo na uvoľnenie rúčky košíka posuňte smerom ku sebe a pozorne zložte rúčku smerom ku fritéze (obr. 9).

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

Časový spínač (len model HD6115)

Časový spínač ukazuje koniec smaženia, ale fritézu NEVYPNE.

Nastavenie stopiek

1 Stlačte gombík časovača a nastavte čas smaženia v minútách.

Nastavený čas sa zobrazí na displeji.

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

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

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

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

Po smažení

- 1** Zdvihnite rúčku košíka fritézy (obr. 5).
- 2** Potiahnite za uvoľňovaciu páku a otvorte veko (obr. 6).
Dajte pozor na horúcu paru a možnosť, že olej začne kypieť.
- 3** Pozorne vyberte košík z fritézy.
- 4** Ak treba, potraсте košíkom, aby ste odstránili prebytočný olej/tuk. Usmažené jedlo vložte do misky alebo cedníka so savým papierom, napr. kuchynským papierom.
- 4** Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Fritézou nehybte, kým olej/tuk dostatočne nevychladne (bude to trvať približne 30 minút).

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

Čistenie

Počkajte, kým sa olej/tuk riadne ochladí.

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

- 1** Potiahnite za uvoľňovaciu páku a otvorte veko.
- 2** Oddeľte veko fritézy.
Uvidíte systém umožňujúci vyprázdniť fritézu bez rozliatia oleja.
- 3** Z fritézy vyberte košík na smaženie a vylejte olej/tuk (obr. 10).
- 4** Plášť očistite navlhčenou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo pomocou kuchynského papiera.
- 5** Vnútro nádoby umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku.
Fritézu neponárajte do vody.
- 6** Veko a košík na smaženie umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke riadu.
- 7** Súčiastky opláchnite čistou vodou a riadne ich osušte.

Čistenie permanentného filtra na zachytenie tuku

Veko s trvalým filtrom na zachytenie tuku môžete dôkladne očistiť v umývačke riadu, alebo horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Súčiastky, ktoré môžete umývať v umývačke riadu

- Veko s permanentným filtrom na zachytenie tuku
- Košík

Výmena oleja/tuku

Pretože olej/tuk relatívne rýchlo stráca svoje vlastnosti, mali by ste ho pravidelne meniť. Pri výmene postupujte podľa nasledujúcich pokynov: Ak fritézu používate predovšetkým na prípravu hranolčekov a pomocou sitka z oleja/tuku pravidelne odstraňujete zvyšky potravy, olej/tuk môžete bez výmeny použiť 10 až 12 krát. Ak vo fritéze smažíte potraviny bohaté na proteíny (ako napr. mäso alebo ryby), olej/tuk musíte vymieňať častejšie.

- ▶ Olej nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov a vždy postupujte podľa návodu uvedeného na obale použitého oleja/tuku.
- ▶ Neprižívajte čerstvý olej/tuk ku použitému.
- ▶ Nikdy nemiešajte rôzne druhy oleja/tuku.
- ▶ Olej/tuk vymeňte hneď, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachuť, alebo ak stmavne a/alebo zhutne.

Odstraňovanie použitého oleja/tuku

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

Odkladanie

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

Tipy pri smažení

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

Domáce hranolčky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie hranolčky pripravíte nasledujúcim spôsobom:

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

Zmrazené potraviny

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

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

Aby ste tomu predišli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Pred smažením nechajte potraviny rozmraziť pri izbovej teplote.
- Pozorne vytraste z potravín čo najviac ľadu a vody a riadne potraviny osušte.
- Nesmažte príliš veľké dávky potravín (viď tabuľka s údajmi o čase prípravy a nastavení teploty pri smažení).
- Nastavte teplotu uvedenú v tabuľke tohoto návodu na použitie, alebo na obale fritovanej potraviny. Ak tento údaj nie je uvedený, nastavte teplotu 175°C.
- Potraviny ponorte do oleja/tuku veľmi pozorne, pretože zmrazené potraviny môžu spôsobiť, že olej/tuk začne búrlivo vriť.

Odstránenie neželanej príchute

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

1 Olej/tuk zohrejte na teplotu 160°C.

2 Do oleja vhodte dva tenké krajce chleba, alebo niekoľko byliek petržlenu.

3 Počkajte, kým sa objaví viac bublínok a potom vareškou chlieb alebo petržlen z fritézy vyberte.

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Životné prostredie

Keď sa skončí životnosť zariadenia, neodhadzujte ho spolu s bežným odpadom, ale zaneste ho na miesto oficiálneho zberu kvôli recyklovaniu. Pomôžete tak zachovať životné prostredie (obr. 11).

Pred odstránením fritézy vyberte z časového spínača (len model HD6115) batériu.

1 Na odpojenie panelu časového spínača použite malý plochý skrutkovač.

2 Vyberte batériu. Neodhadzujte ju spolu s bežným odpadom, ale zaneste ju na oficiálne miesto zberu.

Záruka a služby

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

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Smažená potrava nemá typické zlatavé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavá.	Nastavená teplota je príliš nízka a/alebo ste nenechali potravinu smažiť dostatočne dlho.	Na obale smaženej potravy alebo v tabuľke tohoto návodu na použitie skontrolujte, či je nastavená teplota správna. Nastavte správnu teplotu.
	V košíku je priveľa potravy.	Nesmažte súčasne viac potravy, ako je odporúčané množstvo uvedené v tabuľke.
	Olej/tuk nie je dostatočne zohriaty.	Poistka nastavenia teploty môže byť vypálená a preto bezpečnostný vypínač vypne zariadenie. Obráťte sa na predajcu výrobkov Philips, alebo na servisné stredisko autorizované spoločnosťou Philips, aby poistku vymenili.
Z fritézy sa uvoľňuje silný nepríjemný zápach.	Stály filter na zachytávanie oleja je plný.	Odmontujte veko a veko s filtrom očistíte horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.
	Olej/tuk už nie je čerstvý.	Vymeňte olej/tuk. Pravidelne prefiltrujte olej/tuk cez sitko, aby ste ho udržali dlhšie čerstvý.
	Použitý olej/tuk nie je vhodný na smaženie potravín pri vysokej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
Vodná para uniká z iných miest ako z filtra.	Nezastvorili ste riadne veko.	Skontrolujte, či je veko riadne uzatvorené.
	Stály filter na zachytávanie oleja je plný.	Odmontujte veko a veko s filtrom očistíte horúcou vodou s prídavkom saponátu, alebo v umývačke riadu.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Postarajte sa, aby hladina oleja/tuku vo fritéze nepresiahla maximálnu úroveň.
	Smažená potrava obsahuje priveľa vlhkosti.	Pred smažením potravy riadne osušte a počas smaženia postupujte v súlade s pokynmi tohoto návodu na použitie.
	V košíku na smaženie je priveľa potravy.	Nesmažte súčasne viac potravy, ako je odporúčané množstvo uvedené v tabuľke.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Smažená potrava obsahuje priveľa vlhkosti.	Pred smažením potravy riadne osušte.
	Použitý olej/tuk nie je vhodný na smaženie potravín pri vysokej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Neočistili ste riadne vnútornú nádobu fritézy.	Vnútornú nádobu fritézy očistíte podľa postupu uvedeného v tomto návode na použitie.

Čas potrebný na prípravu a nastavenia teploty

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené maximálne množstvá jednotlivých druhov potravín, ktoré môžete naraz smažiť a tiež teplota a čas, ktorý máte pri smažení nastaviť. Ak sa informácie uvedené na obale od potravín líšia od údajov v tejto tabuľke, vždy postupujte podľa návodu na obale od potravín.

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

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

Вступ

Шановний покупець, вітаємо Вас із придбанням нової фритюрниці "Philips Comfort Plus". Ваша нова фритюрниця дозволить Вам безпечно та легко смажити будь-які продукти.

Загальний опис

- A** Кришка
- B** Корзина для підсмажування
- C** Регулятор температури
- D** Лампочка індикатора температури
- E** Фіксуючий важіль кришки
- F** Фіксуючий повзунок ручки
- G** Шнур
- H** Відділення для шнура
- I** Таймер (тільки HD6115)
- J** Система виливання

Важлива інформація

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

- ▶ **Перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, із напругою у мережі вашого будинку перед тим, як приєднати пристрій до мережі.**
- ▶ **Під'єднуйте фритюрницю лише до заземлених розеток.**
- ▶ **Якщо шнур пошкоджено, для запобігання небезпеці його треба замінити у фірмі "Philips", у сервісному центрі, уповноваженому фірмою "Philips", або його має замінити кваліфікований спеціаліст.**
- ▶ **Завжди повертайте пристрій до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips для перевірки або ремонту. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самотужки, це призведе до втрати гарантії.**
- ▶ **Перед тим, як використовувати фритюрницю вперше, почистіть ретельно окремі частини пристрою (див. "Чищення"). Переконайтеся, що всі частини висохли, перед тим, як наповнювати пристрій олією чи рідким жиром.**
- ▶ **Ніколи не занурюйте корпус, що містить електричні компоненти та нагрівальний елемент, у воду та не мийте його під краном.**
- ▶ **Завжди від'єднуйте пристрій від мережі після використання. Не пересувайте апарат для смажіння, поки він не охолоне достатньо.**
- ▶ **Не включаєте пристрій до того, як наповните його олією чи жиром. Переконайтеся, що пристрій завжди наповнений до рівня між двома позначками всередині каstrулі.**
- ▶ **Під час підсмажування через фільтр виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари. Ви маєте також стеретися пари, коли відкриваєте кришку.**
- ▶ **Тримайте пристрій подалі від дітей. Шнур не повинен звисати через край столу чи поверхні, на якій встановлений пристрій.**
- ▶ **Цей пристрій призначений виключено для домашнього використання. Якщо пристрій використовується не належним чином, для професійних або напівпрофесійних цілей, або іншим чином, що не відповідає цій інструкції, гарантія втрачає чинність, і фірма "Philips" не несе відповідальності за заподіяну шкоду.**
- ▶ **Завжди повертайте пристрій до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips для перевірки або ремонту. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самотужки, це призведе до втрати гарантії.**

Запобіжний вимикач

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

- ▶ Якщо фритюрниця не працює, дайте олії чи жиру охолонути та зверніться до вашого дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Підготовка до використання

1 Поставте пристрій горизонтально на рівну та стійку поверхню подалі від дітей.

Якщо ви бажаєте поставити пристрій на плиту, переконайтеся, що конфорки вимкнено, і вони охололи.

2 Наповніть брудну фритюрницю олією або розтопленим твердим жиом до відмітки MAX на внутрішній поверхні внутрішньої чаші (інструкції з використання - див. розділ "Олія та жир") (рис. 1).

	Олія / рідкий жир	Твердий жир
Мін.	1.8 л	1500 г
Макс.	2 л	1700 г

Олія та жир

Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру!

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

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

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

Використання пристрою

Підсмажування

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

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

2 Встановіть регулятор температури на потрібну температуру (160-190°C) (рис. 4). Індикатор температури спалахує.

- Щодо того, яку температуру вибрати, подивіться пакунок від продукту або таблиць наприкінці цієї інструкції з експлуатації.
 - Олію чи жир потрібно нагрівати до належної температури 10-15 хвилин.
 - Коли лампочка індикатора температури не горить протягом деякого часу, це означає, що олія або жир досягли встановленої температури.
- ▶ *Поки олія чи жир нагрівається, ви можете залишити корзину в ньому.*

3 Розкладіть ручку каструлі (рис. 5).

4 Відкрийте кришку, потягнувши за важіль. Кришка відкривається автоматично (рис. 6).

5 Витягніть корзину з фритюрниці та покладіть продукти у корзину (рис. 7).

Д Для найкращого результату ми радимо дотримуватися рекомендованих нижче кількостей продуктів.

	Домашня картопля-фрі	Заморожена картопля-фрі
Макс. кількість	1000 г	800 г
Рекомендована кількість для найкращого результату	600 г	450 г

6 Встановіть корзину в пристрій (рис. 8).

7 Закрийте кришку.

8 Тільки модель HD6115: Встановіть потрібний час смажіння (див. пункт "Таймер" у цій главі).

Ви також можете використовувати фритюрницю без встановлення таймера.

9 Пересуньте фіксуючий повзунок на ручці каструлі до себе та обережно складіть ручку до пристрою (рис. 9).

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

Таймер (тільки HD6115)

Таймер показує кінець часу смажіння, але НЕ вимикає пристрій.

Установка таймера

1 Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах.

Встановлений час показується на дисплеї.

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

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

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

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

Після смаження

- 1** Розкладіть ручку каструлі (рис. 5).
- 2** Відкрийте кришку, потягнувши за важіль (рис. 6).
Будьте обережні - гаряча пара і можливе вибрикування олії.
- 3** Обережно витягніть корзину з фритюрниці.
- 4** Якщо необхідно, потрусіть корзину над пристроєм, щоб злити надлишки олії чи жиру. Покладіть підсмажену страву в чашку або друшляк з папером, що всмоктує жир, наприклад, з кухонним папером.
- 4** Після використання витягніть шнур з розетки.

Не пересувайте пристрій, поки олія або жир не охолонуть достатньо, для чого потрібно близько 30 хвилин.

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

Чищення

Почекайте, поки олія чи жир достатньо охолонуть.

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

- 1** Потягніть фіксуючий важіль кришки, щоб відкрити її.
- 2** Підніміть кришку з пристрою.
Ви побачите систему виливання.
- 3** Зніміть корзину з пристрою та злийте олію чи жир (рис. 10).
- 4** Почистіть корпус вологою ганчіркою (з деякою кількістю миючої рідини) або кухонним папером.
- 5** Почистіть внутрішню каструлю гарячою водою та деякою кількістю миючої рідини.
Не занурюйте весь корпус пристрою у воду.
- 6** Почистіть кришку та корзину для смаження у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини або у посудомийній машині.
- 7** Промийте частини чистою водою та ретельно висушіть.

Чищення тривкого антижирового фільтра

Кришку з постійним протижировим фільтром можна очистити у посудомийній машині або у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини.

Частини, які можна мити у посудомийній машині

- Кришка з постійним протижировим фільтром
- Корзина

Заміна олії або жиру

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

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

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

Виливання використаної олії або жиру

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

Зберігання

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

Поради щодо смаження

Огляд часів приготування та температур підсмажування дивіться у таблиці у кінці цієї інструкції з використання.

Домашня картопля-фрі

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

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

Заморожена їжа

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

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

Щоб не допустити цього, вдавайтеся до таких заходів:

- Краще дати замороженим продуктам розморозитися до кімнатної температури перед приготуванням.
- Обережно витрусіть якомога більше льоду та води та протикайте продукти, що будуть підсмажуватися, поки вони не висохнуть достатньо.
- Не намагайтеся смажити завелику кількість за один раз (зверніться до таблиці часів та температур приготування).
- Оберіть температуру смажіння, що вказана в таблиці в цій інструкції відносно використання пакету с їжею, що буде смажитись. Якщо ніяких інструкцій немає, оберіть температуру 175°C.
- Дуже повільно занурте продукт в олію або жир, оскільки заморожена страва може спричинити до швидкого виникнення бульбашок в олії або жири.

Як позбутися небажаних присмаків

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

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

Олія чи жир тепер знову матимуть нейтральний смак.

Довкілля

- Не викидайте пристрій зі звичайним побутовим сміттям, доставляйте його після того, як сплине термін використання, до офіційного приймального пункту для переробки. Цим ви допоможете зберегти довкілля (рис. 11).

Перед тим, як викидати пристрій, витягніть батарею таймера (тільки модель HD6115).

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

Гарантія та обслуговування

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

Усунення проблем

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору або не хрумтить.	Вибрана температура надто низька, або страва смажилася недостатньо довго.	Подивіться на пакунок зі стравою або на відповідну таблицю у цій інструкції щодо температури та часу приготування. Встановіть правильну температуру регулятором.
	У корзині забагато продуктів.	Ніколи не кладіть за один раз більше продуктів, ніж зазначено у таблиці.
З пристроєм іде сильний неприємний запах.	Олія чи жир нагрівається недостатньо.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. Зверніться до дилера "Philips" або уповноваженого сервісного центру "Philips" для заміни запобіжника.
	Постійний фільтр прои жиру перенасичено.	Зніміть кришку та помийте кришку та фільтр у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини або помийте у посудомийній машині.
	Олія чи жир втратили свіжість.	Замініть олію або жир. Регулярно пропускайте олію або жир через сито, щоб вони довше залишалися свіжими.
Пар виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Тип олії чи жиру не підходить для глибокого смаження.	Застосуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру!
	Кришка закрита неправильно.	Перевірте, чи закрита кришка правильно.
Олія чи жир витікає через край пристрою під час приготування.	Постійний фільтр прои жиру перенасичено.	Зніміть кришку та помийте кришку та фільтр у гарячій воді з деякою кількістю миючої рідини або помийте у посудомийній машині.
	У пристрої забагато олії чи жиру.	Переконайтеся, що кількість олії чи жиру не перевищує максимального рівня.
Олія чи жир сильно піниться під час приготування.	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед приготуванням та смажте їх у відповідності з інструкцією з експлуатації.
	У корзині забагато продуктів.	Не намагайтеся класти за один раз більше продуктів, ніж зазначено у таблиці.
Олія чи жир сильно піниться під час приготування.	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукт перед тим, як смажити.
	Тип застосованої олії чи жиру не підходить для глибокого смаження.	Застосуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру!
	Внутрішню каструлю не почищено належним чином.	Почистіть внутрішню каструлю, як описано в цій інструкції з використання.

Установки часу та температури приготування

У таблиці нижче зазначено, яку кількість окремих типів продуктів можна готувати за один раз, і яку температури підсмажування чи приготування треба обирати. Якщо інформація на пакунку з продуктом відрізняється від даних відповідної таблиці, завжди дотримуйтеся інструкцій на пакунку.

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

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

Uvod

Štovani kupče, čestitamo Vam na izboru vaše nove friteze. Vaša nova friteza će Vam omogućiti da sigurno pripremate sve vrste hrane.

Generalni opis

- A** Poklopac
- B** Košara za prženje
- C** Kontrola temperature
- D** Kontrolno svjetlo temperature
- E** Poluga za oslobađanje poklopca
- F** Klizač za oslobađanje držala
- G** Kabel
- H** Spremište mrežnog kabla
- I** Timer (samo HD6115)
- J** Sistem za izljevanje

Važno

Prije uporabe pročitajte upute za uporabu i pogledajte slike.

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

Sigurnosno isključivanje

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

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

Priprema za uporabu

- 1 Postavite aparat na horizontalnu, stabilnu površinu, dalje od dohvata djece. Želite li postaviti aparat na štednjak, provjeritedali su grijaće ploče isključene i hladne.
- 2 Napunite potpuno suhu fritezu s uljem ili mašču to indikacije MAX na posudi (vidi sekciju 'Ulje i mast' za instrukcije kako koristiti mast) (Slika 1).

	Ulje/Tekuća mast	Mast
Min.	1.8 l	1500 g
Max.	2 l	1700 g

Ulje i mast

Nikada ne mijašajte različite tipove masti ili ulja.

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

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

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

Pazite da ne oštetite posudu vilicom.

Korištenje aparata

Prženje

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

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

2 Postavite kontrolu temperature na željenu temperaturu (160-190°C) (Slika 4).

Kontrolno svjetlo temperature se uključi.

- Za informaciju o tome koju temperaturu selektirati, provjerite pakiranje hrane ili tablice na kraju ove upute.
 - Ulje ili mast će se zagrijati na selektiranu temperaturu za 10 -15 minuta.
 - Kad kontrolno svjetlo temperature ostane uključeno neko vrijeme, ulj/mast je dostiglo odabranu temperaturu.
- *Košaru možete ostaviti u aparatu za vrijeme dok se ulje/mast zagrijava.*

3 Izvadite držač s košare (Slika 5).

4 Otvorite poklopac pritiskom na otvarač. Poklopac će se otvoriti automatski (Slika 6).

5 Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu (Slika 7).

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

	Domaći prženi krumpirići	Smrznuti krumpirići
Maksim. količina	1000 g	800g
Preporučena količina za najbolji rezultat	600 g	450 g

6 Stavite košaru u fritezu (Slika 8).

7 Zatvorite pokrov.

8 Samo HD 6 I 15: Postavite potrebno vrijeme prženja.

Možete koristiti fritezu i bez 'Timera'.

9 Pomaknite polugu držača košare i oprezno sklopite držač na fritezu (Slika 9).

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

Timer (samo HD6 I 15)

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

Namještanje 'Timera' (mjerača vremena)

1 Pritisnite gumb mjerača vremena i odredite vrijeme prženja u minutama.

Postavljena vrijeme će postati vidljivo na ekranu.

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

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

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

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

Nakon prženja

1 Izvadite držač s košare (Slika 5).

2 Otvorite poklopac (Slika 6).

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

3 Pažljivo izvadite košaricu iz friteze.

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

4 Nakon uporabe izvucite mrežni kabel iz utičnice.

Ne pomičite fritezu dok se ulje ili mast ne ohladi, cca 30 minuta.

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

Čišćenje

Pričekajte da se ulje ili mast dovoljno ohladi.

Ne koristite nikakva abrazivna sredstva za čišćenje aparata.

- 1** Povucite polugu za oslobađanje poklopca kako bi otvorili poklopac.
- 2** Tada maknite poklopac s friteze.
Sistem za odljevanje ulja postaje vidljiv
- 3** Uklonite košaru za prženje i izlijte ulje ili mast (Slika 10).
- 4** Očistite kućište vlažnom krpom (s malo tekućine za pranje posuđa) i/ili kuhinjskim papirom.
- 5** Očistite posudu s vrućom vodom i nekim sredstvom za odmaščivanje.
Ne stavljajte kompletnu fritezu u vodu.
- 6** Očistite poklopac i košaru za prženje s vrućom vodom i nekim sredstvom za pranje posudja ili ih operite u stroju za pranje posudja.
- 7** Isperite dijelove svježom vodom te ih ostavite da se osuše.

Čišćenje trajnog filtera protiv masnoće

Trajni filter se može čistiti vrućom vodom i nekim sredstvom za pranje ili u stroju za pranje posudja.

Dijelovi koje se mogu prati u stroju za pranje posudja

- Poklopac s trajnim filterom za masnoće
- Košara

Zamjena ulja ili masti

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

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

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

Bacanje rabljenog ulja ili masti

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

Spremanje

- 1** Stavite sve dijelova nazad u ili na fritezu te zatvorite poklopac.
- 2** namotajte mrežni kabel, stavite ga u spremište te umetnite utikač u za to predvidjeni utor.
- 3** Podignite fritezu za držala.

Savjeti za prženje

Za pregled pripremanja hrane te vremena pripremanja pogledajte tablicu na kraju ovih uputa.

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće pripremit ćete na sljedeći način:

- 1** Ogulite krumpir i nasijecite ga na štapiće. Operite štapiće hladnom vodom. To će spriječiti da se prilikom pečenja lijepe jedan za drugi.
 - ▶ *Dobro ih osušite.*
- 2** Pržite krumpir dva puta: prvi puta 4-6 minute na temperaturi 160°C, drugi puta 5-8 minutana temperaturi 175°C.
- 3** Nakon prženja stavite krumpir u posudu i dobro je protresite. Prije drugog prženja ostavite ga da se dobro ohladi.

Smrznuta hrana

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

Hrana iz zamrzivača će izazvati hlađenje ulja ili masti prilikom prženja. Moguće je da takva hrana upije previše ulja ili masti.

Poduzmite slijedeće korake kako bi to izbjegli:

- Prije prženja, ostavite smrznutu hranu da se otopi na sobnoj temperaturi.
- Pažljivo s nje istresite višak leda i vode te ju pržite tek kada je potpuno suha.
- Ne pržite veliku količinu odjednom. (Vidi tablicu s vremenom pripreme i podesnim temperaturama)
- Odaberite temperaturu prženja naznačenu u tablicama na kraju ovih uputa ili na pakiranju hrane. Ako nema naznačene temperature, odaberite temperaturu od 175°C.
- Spustite hranu u ulje ili mast vrlo pažljivo, jer smrznuta hrana može izazvati vrlo burnu reakciju ulja ili masti.

Eliminiranje neželjenih okusa

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

- 1** Zagrijte ulje ili mst na temperaturu od 160°C.
- 2** Stavite dva tanke kriške kruha ili nešto krušnih mrvica u ulje.

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

Ulje ili masti sada imaju ponovno neutralan okus.

Zaštita okoliša

- D** Aparat ne odbacujte zajedno s ostalim kućnim smećem, već ga odložite na za to predviđena prikupljališta. Na taj način pridonosite zaštiti okoliša (Slika 11).

Izvadite baterije iz Timera (samo HD6115) prije nego odbacite aparat.

- 1** Pomoću malog odvijača ravne oštrice izvadite ekran mjerača vremena.

- 2** Izvadite baterije. Ne odlažite ih zajedno s ostalim kućnim otpadom nego ih odložite na za to predviđeno mjesto.

Jamstvo i servis

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

Mogući zastoji

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ispržena hrana nije zlatnosmeđe boje i/ili nije hrskava.	Odabrana temperatura je preniska i/ili hranu niste pržili dovoljno dugo.	Provjerite na pakiranju hrane ili u tablici u ovim uputama za uporabu da li su temperatura i/ili vrijeme pripreme koje ste odabrali točni. Ponovo postavite točnu temperaturu.
	U košarici je previše hrane.	Nikada ne pržite više hrane nego što je to specificirano utablici
Friteza ima jak i neugodan miris.	Ulje ili mast ne postižu dovoljnu temperaturu.	Osigurač kontrole temperature je možda pregorio što je prouzročilo automatsko isključivanje aparata. Obratite se Vašem prodavaču ili najbližem ovlaštenom servisu kako bi zamijenili osigurač.
	Trajni filter protiv masnoće je zasićen.	Uklonite poklopac te ga operite zajedno s trajnim filterom u vrućoj vodi koristeći neko od standardnih sredstava za pranje posudja ili koristite stroj za pranje posudja.
	Ulje ili mast više nisu svježi.	Promijenite ulje ili mast. Redovite procjeđujte ulje ili mast da bi dulje ostalo svježije.
	Vrsta upotrijebljenog ulja ili masti nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Koristite propisno ulje ili mast, dobre kvalitete. Nikada ne miješajte različite vrste ulja/masti.
Para izlazi iz drugih dijelova friteze, a ne samo kroz filter.	Poklopac nije dobro zatvoren.	Provjerite da li je poklopac dobro zatvoren.
	Trajni filter protiv masnoće je zasićen.	Uklonite poklopac te ga operite zajedno s trajnim filterom u vrućoj vodi koristeći neko od standardnih sredstava za pranje posudja ili koristite stroj za pranje posudja.
Ulje ili mast prska preko ruba tijekom prženja.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalnu razinu.
	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja i pržite ju pridržavajući se ovih uputa za uporabu.
Ulje ili mast prska pjene tijekom prženja.	U košarici za prženje je previše hrane.	Nikada ne pržite više hrane nego je to specificirano u tablici.
	Hrana sadrži previše vlage.	Dobro osušite hranu prije prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju ste upotrijebili nije pogodna za prženje hrane u dubokoj masnoći.	Koristite propisno ulje ili mast, dobre kvalitete. Nikada ne miješajte različite vrste ulja/masti.
	Unutarnja posuda nije dobro očišćena.	Očistite posudu sukladno uputama.

Vrijeme pripreme i postavbe temperature

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

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

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

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

Sissejuhatus

Lugupeetud tarbija, õnnitleme teid uue Philips Comfort fryer ostmise puhul. Uue fritteriga on mitmesuguse toidu frittimine ohutu ja lihtne.

Seadme osad

- A** Kaas
- B** Frittimiskorv
- C** Temperatuurivalits
- D** Temperatuuri märgutuli
- E** Kaane vabastusnupp
- F** Käepideme vabastusnupp
- G** Juhe
- H** Juhtme hoiuruum
- I** Taimer (ainult HD6115)
- J** Väljalamissüsteem

Tähtis

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

- ▶ Enne seadme kasutuselevõttu kontrollige, kas seadme andmeplaadile märgitud voolutugevus vastab kohalikule voolutugevusele.
- ▶ Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- ▶ Kui toitejuhe on vigastatud, tuleb see vahetada ainult Philipsi, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või elukutselise elektrikuga poolt.
- ▶ Tagastage alati seade Philipsi volitatud hoolduskeskuses seadme remontimiseks või kontrollimiseks. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul kaotab seade garantiiremondi õiguse.
- ▶ Enne seadme esmakasutust peske fritteri osad korralikult puhtaks (vt pt ÍPuhastamineÍ). Enne fritteri täitmist õli või vedela frittimisrasvaga kontrollige, et kõik osad oleksid täielikult kuivad.
- ▶ Ärge mitte kunagi kastke seadme soojuselementi ega väliskesta, milles on seadme elektriosad, vette, ärge neid loputage veekraani all.
- ▶ Võtke seadme pistik alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja. Ärge liigutage fritterit seni, kuni ta on täiesti maha jahtunud.
- ▶ Ärge lülitage seadet sisse enne õli või frittimisrasvaga täitmist. Kontrollige, et fritter oleks alati täidetud kuni tasemeni, mis jääb frittimisnõus oleva kahe tähise vahele.
- ▶ Valmistamise ajal tuleb kaanes asuvast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, fritterist eraldub kuuma auru.
- ▶ Hoidke seade laste käeulatuses eemal, eriti seadme töötamise ajal ning ärge jätke toitejuhete üle lauaserava või tööpinna rippuma.
- ▶ Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult koduses majapidamises. Kui seadet kasutatakse vääral või (pool-)ärilisel otstarbel või rikutakse kasutuseeskirju, kaotab seade õiguse garantiiremondile ja Philips ei vastuta ka muude häirete tekkimispõhjuste eest.
- ▶ Frittige toit kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärklis sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175°C (et vähendada acrylamidi teket).

Ülekuumenemiskaitse

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

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

Ettevalmistus kasutamiseks

1 Paigutage seade horisontaalsele ühtlasele ja stabiilsele pinnale, lastele kättesaamatusse kohta. Kui soovite fritterit panna pliidi keedupinnale, kontrollige, et keeduringid oleks välja lülitatud ja külmad.

2 Täitke kuiv fritter õli, vedela frittimisrasva või sulatatud tahke rasvaga sisenõu MAX tasemetähiseni (vt pt ÍÕli ja rasv tahke rasva kasutamise kohta) (joon 1).

	Õli/vedel rasv	Tahke rasv
Min.	1,8 l	1500 g
Maks.	2 l	1700 g

Õli ja rasv

Ärge kunagi kasutage koos erinevaid õlisid ega frittimisrasvu!

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

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

1 Kui tahate kasutada tahket rasva, sulatage seda eelnevalt pannil madalal temperatuuril.

2 Kallake sulatatud rasv ettevaatlikult fritterisse.

3 Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril.

4 Kui rasv muutub väga jahedaks, võib see ülesulamise ajal hakata pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (joon 2).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei vigastaks kütteelementi.

Seadme kasutamine

Frittimine

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

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

2 Seadke temperatuurivalits nõutavale temperatuurile (160-190°C) (joon 4).

Temperatuurimärgutuli süttib.

- Infot erinevate toiduainete frittimistemperatuuride kohta saate toiduainete pakendilt või kasutusjuhendi tabelist.
- Õli või rasv soojeneb vajaliku temperatuurini 10 kuni 15 minutiga.
- Kui temperatuuri märgutuli on mõnda aega kustunud, on õli või rasv soojenenud seadistatud temperatuurini.

► Võite korvi fritterisse jätta, kuni õli või rasv soojeneb.

- 3** Vajutage frittimiskorvi käepidet (joon 5).
- 4** Vajutage vabastusnupule ja avage kaas. See avaneb automaatselt (joon 6).
- 5** Eemaldage korv seadmest ja pange frititav toit frittimiskorvi (joon 7).
- D** Parima tulemuse saavutamiseks soovime mitte ületada allpool märgitud koguseid.

	Kodused friikartulid	Külmutatud friikartulid
Maks. toidukogus	1000 g	800 g
Soovitav kogus parima lõpptulemuse saavutamiseks	600 g	450 g

- 6** Pange korv fritterisse (joon 8).
- 7** Sulgege kaas.
- 8** Ainult HD6115 - valige vajalik frittimisaeg (vt lõik "Taimer").
Fritterit võite kasutada ka taimerit seadistamata.
- 9** Vajutage korvi vabastusnuppu enda suunas ja vajutage käepidet ettevaatlikult fritteri suunas (joon 9).
 - ▶ Selleks, et lõpptulemus teid rahuldaks, võtke arvesse frititava toidu pakendil või tabelis nimetatud valmistamisaega selle kasutamishendi lõpus.
 - ▶ Toit pruunistub ühtlaselt, kui tõstate korvi õlist või rasvast välja ja raputate seda kergelt paar korda frittimise ajal.

Taimer (ainult HD6115)

Taimer näitab frittimisaja lõppu, kuid EI lülita fritterit välja.

Taimerit seadistamine

- 1** Vajutage taimerinuppu, et seadistada frittimisaeg minutites.
Seadistatud aeg ilmub displeile.
- 2** Hoidke nuppu all, kui soovite minuteid kiiresti edasisuunas seadistada. Vabastage nupp kohe, kui frittimisaeg on pandud.
 - Maksimumaeg, mida on võimalik seadistada, on 99 minutit.
 - 99 minutit on maksimaalne seadistusaeg.
 - Samal ajal vilgub displeil järelejäänud aeg. Viimane minut kuvatakse sekundites.
- 3** Kui seadistatud aeg on väär, võite selle kustutada, vajutades taimerit 2 sekundit, sellest hetkest hakkab taimer aega tagurpidi lugema (kui aeg hakkab vilkuma). Hoidke nuppu all, kuni displeile ilmub 100. Nüüd võite seadistada õige frittimisaja.
- 4** Kui seadistatud aeg on läbi, kuulete helisignaali. Pärast 10 sek signaal kordub. Selle lõpetamiseks vajutage taimerinuppu.

Pärast frittimist

- 1** Vajutage frittimiskorvi käepidet (joon 5).
- 2** Vabastusnupule vajutades avage kaas (joon 6).
Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.
- 3** Eemaldage ettevaatlikult korv fritterist.

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

4 Pärast seadme kasutamist lülitage seade välja.

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

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

Puhastamine

Oodake, kuni õli või rasv on piisavalt jahtunud.

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

1 Kaane avamiseks tõmmake kaane vabastusnuppu.

2 Seejärel võtke kaas seadmelt ära.

Väljavalamissüsteem tuleb nähtavale.

3 Eemaldage frittimiskorv ja valage õli või rasv välja (joon 10).

4 Puhastage väliskesta niiske lapi (pesuvahendilahusega) ja/või majapidamispaberiga.

5 Peske frittimisnõu kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks.

Ärge kastke frittereri väliskesta vette.

6 Peske kaas kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või tehke seda nõudepesumasina.

7 Loputage osad puhta veega ning kuivatage korralikult ära.

Püsifiltri puhastamine

Rasvafiltri kaas peske nõudepesumasina või kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks.

Nõudepesumasina pestavad osad

- Rasvafiltri kaant
- Korvi

Õli või rasva vahetamine

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

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

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

Kasutatud õlist või rasvast vabanemine

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

Hoidmine

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

Nõuanded frittamiseks

Ülevaade valmistamisaegadest ja frittimistemperatuuridest on antud kasutusjuhendi lõpus olevas tabelis.

Kodused friikartulid

Et friikartulid tuleksid maitsvad ja krõbedad:

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

Külmutatud toiduained

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

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

Selle vältimiseks järgige neid koguseid:

- Enne frittimist laske külmunud toiduainetel toatemperatuuril lahti sulada.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korraga liiga suuri toiduainekoguseid (vt vajalikke frittimisaegu ja temperatuuri tabelist).
- Valige frittimistemperatuur, mis on antud kasutusjuhendi tabelis või frititava toidu pakendil. Kui temperatuuri ei ole märgitud, valige 175°C.
- Laske toiduained õli või rasva sisse aeglaselt, kuna sügavkülmutatud toiduained võivad põhjustada kuuma õli või rasva pritsimist.

Ebameeldivate lõhnade kõrvaldamine

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

- 1** Kuumutage õli või rasv temperatuurini 160°C.

- 2** Pange kaks õhukest leivatükki või mõned petersellioksid õlisse.
- 3** Oodake, kuni mulle enam ei ilmu ning seejärel võtke leivatükid või petersellioksid fritterist kaabitsaga välja.

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

Keskkonnakaitse

- 1** Ärge visake kasutusest kõrvaldatud seadet tavalise olmeprügi hulka, vaid viige see vastavasse kogumispunkti. Olge keskkonnasõbralik (joon 11).

Eemaldage aku taimerist (ainult HD6115) enne kui viskate seadme minema.

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

Garantii&teenindus

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

Häirete kõrvaldamine

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole piisavalt pruunistatud ja/või ei ole krõbe.	Valitud temperatuur on liiga madal ja/või toitu ei ole piisavalt kaua frititud.	Vt toidu pakendilt või selle kasutusjuhendi tabelist, milliseid temperatuure ja/või valmistamisaegu tuleb kasutada. Vali vastav temperatuur valitsiga.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage ühel frititimiskorral tabelis märgitud toidukogust.
Fritterist tuleb tugevat ebameeldivat lõhna.	Õli ega rasv ei ole piisavalt tuline.	Temperatuurivalitsi kaitse on välja löödud ning ülekuumenemiskaitse on seadme välja lülitatud. Kaitse vahetamiseks pöörduge Philipsi toodetemüüja või Philips volitatud hooldekeskuse poole.
	Püsifilter on satureeritud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske nõudepesumasina.
Õli või rasv ei ole enam värsked.	Õli või rasv ei ole enam värsked.	Vahetage õli või rasv. Filtreerige korrapäraselt õli või rasva, siis säilib see kauem värskena.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frititimiseks.	Kasutage ainult kõrgekvaliteetset õli või vedelat fritimisarva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mujalt, mitte filtrist.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kontrollige, kas kaas on korralikult suletud.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade	Püsifilter on satureeritud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske nõudepesumasina.
	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, kas õli või rasv ei ületa maksimumtaset.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toit enne frittimist ja valmistage toitu vastavalt kasutusjuhendi näidustustele.
	Korvis on liiga palju toitu.	Ärge ületage tabelis antud toidukogust.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti	Toit sisaldab liiga palju vett.	Enne frittimist kuivatage toitu.
	See õli- või rasvasort ei ole ettenähtud frititimiseks.	Kasutage ainult kõrgekvaliteetset õli või vedelat fritimisarva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade	Frittimisnõu ei ole korralikult puhtaks pestud.	Peske nõu puhtaks, nagu õpetatud juhendis.

Toidu valmistamise ajad ja temperatuuri seaded

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

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

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

* Friikartuleid valmistades vt ka ÍNõuanded frittimiseksÍ.

Ievads

Godātais pircēj, apsveicam ar jaunā Philips Comfort Plus taukvāres katla iegādi! Jaunajā taukvāres katlā varēsiet vienkārši un ātri vārīt taukos dažādus produktus.

Vispārējs apraksts

- A** Vāks
- B** Grozs
- C** Temperatūras slēdzis
- D** Temperatūras signāllampīņa
- E** Vāka atbrīvošanas svira
- F** Roktura atbrīvošanas pārslēgs
- G** Elektrovads
- H** Elektrovada uzglabāšanas nodaļjums
- I** Taimers (tikai modelim HD6115)
- J** Izliešanas sistēma

Svarīgi!

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

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

Automātiska izslēgšanās ierīces pārkaršanas gadījumā

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

- Ja taukvāres katls vairs nedarbojas, ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist un vērsieties pie Philips produkcijas izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.

Sagatavošana lietošanai

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

2 Sausu taukvāres katlu piepildiet ar eļļu, šķidrājiem vai izkausētajiem taukiem līdz MAX iezīmei bļodas iekšpusē (cieto tauku lietošanas norādījumus sk. nodaļā "Eļļa un tauki") (attēls 1).

	Eļļa/šķidrie tauki	Cietie tauki
Min.	1,8 l	1500 g
Maks.	2 l	1700 g

Eļļa un tauki

Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus!

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

Var lietot arī cepšanai paredzētos cietos taukus, bet tādā gadījumā nepieciešams ievērot īpašus piesardzības pasākumus, lai tauki nesprakšķētu un sildelements nepārkarstu vai netiktu bojāts.

- Ja vēlaties lietot cietos taukus, vispirms izkausējiet tos uz lēnas uguns parastajā pannā.
 - Uzmanīgi ielejiet izkausētos taukus taukvāres katlā.
 - Glabājiet taukvāres katlu ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā.
 - Ja tauki tiek pārāk atdzesēti, tie var sākt sprakšķēt, kad tos atkārtoti karsē. Lai to novērstu, ar dakšiņu sadurstiet kausētos taukus (attēls 2).
- Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu bļodu.

Ierīces lietošana

Ēdiena gatavošana

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

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

Raugieties, lai elektro vadu nepieskaras ierīces karstajām detaļām.

2 Ar temperatūras regulatoru izvēlieties vajadzīgo temperatūru (160-190°C) (attēls 4). Iedegas temperatūras signāllampīņa.

- Informāciju par to, kādu temperatūru izvēlēties, meklējiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs brošūras beigās.
- Eļļa vai tauki tiek uzkaršēti līdz izvēlētajai temperatūrai 10 līdz 15 minūšu laikā.
- Kad temperatūras signāllampīņa kādu laiku ir nodzīsusi, tas nozīmē, ka eļļa vai tauki ir uzkaršuši līdz izvēlētajai temperatūrai.

- *Taukvāres katla uzkaršanas laikā grozu varat atstāt ierīcē.*

- 3** Atlociet groza rokturi (attēls 5).
 - 4** Atveriet vāku, pavelkot atbrīvošanas sviru. Vāks atveras automātiski (attēls 6).
 - 5** Izņemiet grozu no taukvāres katla un ievietojiet grozā produktus (attēls 7).
- D** Lai produktus labi sagatavotu, ieteicams nepārsniegt turpmāk minēto maksimālo produktu daudzumu.

	Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi	Saldēti kartupeļu salmiņi
Maksimālais daudzums	1000 g	800 g
Ieteicamais daudzums	600 g	450 g

- 6** Ievietojiet grozu taukvāres katlā (attēls 8).
 - 7** Aizveriet vāku.
 - 8** Tikai modelim HD6115: noregulējiet nepieciešamo ēdiena gatavošanas ilgumu (sk. šīs nodaļas apakšnodaļu "Taimers").
Taukvāres katlu var lietot, arī neregulējot taimeru.
 - 9** Bīdīet groza roktura atbrīvošanas pārslēgu uz savu pusi un uzmanīgi salieciet rokturi uz ierīces pusi (attēls 9).
- ▶ *Lai pagatavotu garšīgu ēdienu, ievērojiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs brošūras tabulā norādīto gatavošanas ilgumu.*
 - ▶ *Lai produkti iegūtu vienmērīgi zeltainu garoziņu, gatavošanas laikā dažas reizes izņemiet grozu no eļļas vai taukiem un nedaudz sakratiet.*

Taimers (tikai modelim HD6115)

Taimers norāda gatavošanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ taukvāres katlu.

Taimera noregulēšana

- 1** Piespiediet taimera taustiņu, lai izvēlētos gatavošanas ilgumu minūtēs. Izvēlētais laiks tiek parādīts ekrānā.
- 2** Turiet taustiņu piespiestu, lai ātri izvēlētos nepieciešamo ilgumu minūtēs. Tiklīdz redzams vajadzīgais gatavošanas ilgums, atlaidiet taustiņu.
 - Maksimālais ilgums, ko var izvēlēties, ir 99 minūtes.
 - Dažas sekundes pēc gatavošanas ilguma izvēles taimers sāk skaitīt laiku atpakaļ.
 - Kamēr taimers skaita laiku atpakaļ, atlikušā laika rādījums mirgo ekrānā. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.
- 3** Ja iepriekš izvēlētais laiks nav pareizs, to var dzēst brīdī, kad taimers sāk laika skaitīšanu atpakaļ (t. i., kad laika rādījums sāk mirgot), divas sekundes turot piespiestu taimera taustiņu. Turiet taustiņu piespiestu, līdz ekrānā parādās "00". Tagad varat izvēlēties pareizo gatavošanas ilgumu.
- 4** Kad izvēlētais laiks ir pagājis, atskan skaņas signāls. Pēc 10 sekundēm skaņas signāls tiek atkārtots. Skaņas signālu var apturēt, piespiežot taimera taustiņu.

Pēc ēdiena gatavošanas

- 1** Atlociet groza rokturi (attēls 5).
- 2** Atveriet vāku, pavelkot vāka atbrīvošanas sviru (attēls 6).
Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.
- 3** Uzmanīgi izņemiet grozu no taukvāres katla.
- 4** Ja nepieciešams, pakratiet grozu virs taukvāres katla, lai notecinātu lieko eļļu vai taukus. Ielieciet gatavo ēdienu bļodā vai caurdurī, kurā ievietots taukus uzsūcošs papīrs, piemēram, papīra dvieļis.
- 4** Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Nepārvietojiet taukvāres katlu, ja eļļa vai tauki nav pietiekami atdzisuši, t. i., aptuveni 30 minūtes.

- ▶ *Ja nelietojat taukvāres katlu regulāri, ieteicams izliet eļļu vai šķidros taukus un glabāt tos cieši noslēgtos traukos, vislabāk ledusskapī vai vēsā vietā. Piepildiet uzglabāšanas traukus, izkāšot eļļu vai taukus caur smalku sietu, lai atdalītu produktu daļiņas. Pirms iztukšojat bļodu, izņemiet produktu grozu.*
- ▶ *Ja vārīšanai izmantojāt cietos taukus, ļaujiet tiem sacietēt taukvāres katlā un glabājiet taukvāres katlu ar taukiem tajā (sk. nodaļas "Sagatavošana lietošanai" apakšnodaļu "Eļļa un tauki").*

Tīrīšana

Nogaidiet, līdz eļļa vai tauki ir pietiekami atdzisuši.

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

- 1** Pavelciet vāka atbrīvošanas sviru, lai atvērtu vāku.
- 2** Pēc tam noceliet vāku no ierīces.
Kļūst redzama izliešanas sistēma.
- 3** Izņemiet grozu no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (attēls 10).
- 4** Ierīces pamatni tīriet ar mitru drānu (kas samitrināta trauku mazgāšanas līdzeklī) un/vai papīra dvieļi.
- 5** Mazgājiet bļodu karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli.
Neiegremdējiet taukvāres katla pamatni ūdenī.
- 6** Mazgājiet vāku un grozu karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
- 7** Noskalojiet detaļas tīrā ūdenī un rūpīgi nosusiniet.

Pastāvīgā taukus uzsūcošā filtra tīrīšana

Vāku ar pastāvīgo taukus uzsūcošo filtru var rūpīgi nomazgāt trauku magāšanas mašīnā vai karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli.

Detaļas, kuras drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā

- Vāks ar pastāvīgo taukus uzsūcošo filtru
- Grozs

Eļļas vai tauku maiņa

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

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

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

Atbrīvošanās no eļļas vai taukiem

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

Glabāšana

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

Padomi ēdiena gatavošanai

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

Mājās gatavoti kartupeļu salmiņi

Visgaršīgākos un viskraukšķīgākos kartupeļu salmiņus gatavo šādi:

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

Saldēta pārtika

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

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

Lai to novērstu, rīkojieties šādi:

- pirms gatavošanas atkausējiet saldētus produktus līdz istabas temperatūrai;
- uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, gatavojiet tikai pilnīgi sausus produktus;
- vienā reizē negatavojiet pārāk lielas porcijas (sk. tabulu par ēdiena gatavošanas ilgumu un temperatūru);
- izvēlieties tabulā brošūras beigās vai uz produktu iesaiņojuma norādīto vārīšanas temperatūru; ja šādu norādījumu nav, izvēlieties 175°C temperatūru;
- lēni iegremdējiet produktus eļļā vai taukos, jo saldētie produkti var izraisīt eļļas vai tauku sprakšķēšanu.

Atbrīvošanās no piegaršas

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

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

Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

Vides aizsardzība

- Neizmetiet ierīci kopā ar parastajiem mājturības atkritumiem, bet nododiet oficiālā atkārtotai pārstrādei paredzēto lietu savākšanas vietā, tādējādi saudzējot apkārtējo vidi (attēls 11).

Pirms atbrīvojaties no ierīces, izņemiet taimera bateriju (tikai modeļim HD6115).

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

Garantija un apkope

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

Kļūmju novēršana

Kļūme	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ēdiens nav zeltaini brūns un/vai nav kraukšķīgs.	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema un/vai ēdiena gatavošanas ilgums ir nepietiekams.	Pārbaudiet uz ēdiena iesaiņojuma vai šīs lietošanas pamācības tabulā, vai pareizi izvēlēta temperatūra un gatavošanas ilgums. Pagnieziat temperatūras regulatoru pret pareizo temperatūras iezīmi.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad vienlaicīgi negatavojiet lielāku ēdiena daudzumu, kā norādīts tabulā.
	Eļļa vai tauki pietiekami nesakarst.	Temperatūras regulatora drošinātājs var būt izdedzis, tādēļ automātiskā drošības sistēma ir izslēgusi ierīci. Lai nomainītu drošinātāju, vērsieties pie Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkopes centrā.
No taukvāres katla izdalās nepatīkama smaka.	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet vāku un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
	Eļļa vai tauki vairs nav pietiekami svaigi.	Nomainiet eļļu vai taukus. Regulāri izkāsiet eļļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.
	Eļļa vai tauki nav paredzēti ēdiena vārīšanai.	Lietojiet kvalitatīvu, vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus. Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Vāks nav cieši aizvērts.	Pārbaudiet, vai vāks ir cieši aizvērts.
	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet vāku un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šķakstās pāri taukvāres katla malām.	Taukvāres katlā ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki taukvāres katlā nepārsniedz maksimālā līmeņa iezīmi.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi nosusiniet produktus pirms gatavošanas un vāriet tos, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Negatavojiet lielākas ēdiena porcijas, kā norādīts tabulā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Pirms gatavošanas rūpīgi nosusiniet produktus.
	Eļļa vai tauki nav paredzēti vārīšanai.	Lietojiet kvalitatīvu, vārīšanai paredzētu eļļu vai šķidros taukus. Nekādā ziņā vienlaikus nelietojiet dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Bļoda nav rūpīgi izmazgāta.	Izmazgājiet bļodu, kā norādīts šajā lietošanas pamācībā.

Gatavošanas ilgums un temperatūra

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

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

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

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

Ivadas

Mieli pirkėjai, sveikiname jus įsigijus naują Philips Comfort Plus skrudintuvę. Su šia skrudintuve maistą pasigaminsite lengvai ir saugiai.

Pagrindinis aprašymas

- A** Dangtis
- B** Kepimo krepšelis
- C** Temperatūros reguliatorius
- D** Temperatūros lemputė
- E** Dangčio atpalaidavimo svirtis
- F** Rankenos atpalaidavimo mygtukas
- G** Laidas
- H** Laido laikymo skyrius
- I** Laikmatis (tik HD6115 modelyje)
- J** Išpylimo sistema

Svarbu žinoti

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

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

Apsauginis išjungėjas

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

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

Pasiruošimas naudojimui

- 1 Aparatą pastatykite ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

Jei skrudintuvę norite pastatyti ant viryklės, patikrinkite, ar viryklės žiedai išjungti ir ar jie yra vėsūs.

- 2 Sausą skrudintuvę pripilkite aliejaus, skystų riebalų ar susmulkintų kietų riebalų iki MAX atžymos, esančios vidinio dubens viduje (kaip naudoti kietus riebalus žiūrėkite skyrelyje "Aliejus ir riebalai") (pav. 1).

	Aliejus/skysti riebalai	Kieti riebalai
Min.	1.8 l	1500 g
Maks.	2 l	1700 g

Aliejus ir riebalai

Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių!

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

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

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

Aparato naudojimas

Skrudinimas

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

- 1 Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į elektros lizdą (pav. 3). Įsitikinkite, ar laidas nesiliečia su karštomis aparato dalimis.

- 2 Temperatūros reguliatoriumi nustatykite reikiamą temperatūrą (160-190°C) (pav. 4). Įsižiūrėkite temperatūros lemputė.

- Informaciją, kokią temperatūrą pasirinkti, rasite ant skrudinamo maisto pakuotės arba atitinkamoje lentelėje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.
- Aliejus ar riebalai iki pasirinktos temperatūros įkais per 10-15 minučių.
- Kai temperatūros lemputė kurį laiką nebedegs, aliejus ar riebalai bus pasiekę nustatytą temperatūrą.

► Kol aliejus ar taukai kaista, krepšelį galite palikti skrudintuvėje.

3 Atlenkite krepšelio rankeną (pav. 5).

4 Traukdami nuėmimo mygtuką, atidarykite dangtį. Dangtis atsідarys automatiškai (pav. 6).

5 Išimkite krepšelį iš skrudintuvės ir norimą skrudinti maistą sudėkite į krepšelį (pav. 7).

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

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

6 Krepšelį įdėkite į skrudintuvę (pav. 8).

7 Uždenkite dangtelį.

8 Tik HD6115 modeliui - nustatykite reikalingą skrudinimo laiką (žiūrėkite skirsnį "Laikmatis" šiame skyriuje).

Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

9 Patraukite atlaisvintą krepšelio rankenėlę į save ir atsargiai užstumkite rankenėlę į skrudintuvę (pav. 9).

► Kad geriausiai iškeptumėte, laikykites paruošimo laiko, nurodyto ant pakuotės, arba nurodyto atitinkamoje lentelėje, esančioje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.

► Maistas apskrus tolygiai ir bus aukso spalvos, jei skrudindami keletą kartų iškelsite krepšelį iš aliejaus ar riebalų ir švelniai pakratysite krepšelio turinį.

Laikmatis (tik HD6115 modeliams)

Laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet NEišjungia skrudintuvės.

Laiko nustatymas

1 Paspauskite laikmačio mygtuką, norėdami nustatyti kepimo laiką minutėmis.

Nustatytas laikas tampa matomas ekrane.

2 Laikykite nuspaustą mygtuką, jei norite nustatyti laiką greičiau. Norėdami nustatyti norimą skrudinimo laiką, vieną kartą atleiskite mygtuką.

- Didžiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.

- Po kelių sekundžių, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikas bus pradėtas skaičiuoti.

- Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs laikas blyksi ekrane. Paskutinė minutė skaičiuojama sekundėmis.

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

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

Po skrudinimo

1 Atlenkite krepšelio rankeną (pav. 5).

2 Atidarykite dangtį, patraukdami nuėmimo svirtį (pav. 6).
Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymo.

3 Atsargiai iškelkite krepšėlį iš skrudintuvės.

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

4 Po naudojimo išjunkite aparatą.

Nelieskite skrudintuvės, kol aliejus ar riebalai pakankamai neatvės, tai užtruks apie 30 minučių.

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

Valymas

Palaukite, kol aliejus ar riebalai pakankamai atvės.

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

1 Norėdami atidaryti dangtį, patraukite dangčio atpalaidavimo svirtį.

2 Tada nukelkite aparato dangtį.
Pamatysite išpylimo sistemą.

3 Iš skrudintuvės iškelkite krepšėlį ir išvalykite aliejų ar riebalus (pav. 10).

4 Korpusą valykite drėgna skepetaitė (su trupučiu indų plovimo valiklio) ir/ar virtuviniu popieriumi.

5 Vidinį dubenį plaukite karštu vandeniu su skystu valikliu.
Niekada neįmerkite viso skrudintuvės korpuso į vandenį.

6 Dangtį ir skrudinimo krepšėlį plaukite karštu vandeniu su skystu valikliu.

7 Dalis praskalaukite švariu vandeniu ir atidžiai nuvalykite.

Nuolatinio riebalus sulaikančio filtro valymas

Dangtis su nuolatinio riebalus sulaikančiu filtru gali būti plaunamas indaplovėje arba karštame vandenyje su skystu valikliu.

Dalys, kurias galima plauti indų plovimo mašinoje

- Dangtis su nuolatinio riebalus sulaikančiu filtru
- Krepšelis

Aliejaus ar riebalų pakeitimas

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

Jei skrudintuvę dažniausiai naudojate skrudintų bulvyčių ruošimui ir jei aliejų ar riebalus nukošiate po kiekvieno panaudojimo, aliejų ar riebalus prieš pakeisdami galite naudoti 10-12 kartų. Jei skrudintuvę naudojate baltymais turtingo maisto (mėsos ar žuvies) ruošimui, aliejų ar riebalus reikia keisti dažniau.

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

Naudoto aliejaus ir taukų išmetimas

Sunaudotą aliejų ar riebalus supilkite į originalius plasmaginius butelius. Panaudotus kietus riebalus galite išmesti, pirmiausiai sustingdę juos skrudintuvėje (išėmę krepšeli) po to mentele išgrandykite juos iš skrudintuvės ir suvyniokite į laikraštį. Butelį ar laikraštį galite išmesti į neperdirbamų atliekų konteinerį (ne į perdirbamų atliekų konteinerį) arba atsikratyti jais, remiantis jūsų šalyje galiojančiais įstatymais.

Saugojimas

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

Skrudinimo patarimai

Gaminimo laikas ir skrudinimo temperatūra nurodyti lentelėje šių naudojimo instrukcijų pabaigoje.

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pagaminsite taip:

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

Šaldytas maistas

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

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

102 LIETUVIŠKAI

Jei norite to išvengti:

- Geriausiai prieš skrudinant maistą dalinai atšildyti kambario temperatūroje.
- Atidžiai nukratykite kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens nuo ruošiamo skrudinti maisto, kol jis taps pakankamai sausas.
- Vienu metu neskrudinkite per daug šaldyto maisto (žiūrėkite lentelę su nurodytu šaldyto maisto paruošimo laiku ir temperatūra).
- Skrudinimo temperatūrą nustatykite pagal lentelę, esančią šiose naudojimo instrukcijose, arba ant skrudinimo maisto pakuotės. Jei instrukcijose nėra nurodyta, pasirinkite 175°C temperatūrą.
- Švelniai įleiskite maistą į aliejų ar riebalus, kadangi dėl šaldyto maisto aliejus ar riebalai gali stipriai burbuliuoti.

Nemalonių kvapų atsikratymas

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

- 1** Aliejų ar riebalus įkaitinkite iki 160°C temperatūros.
- 2** Į aliejų įdėkite porą plonų duonos riekelių ar kelias petražolių šakeles.
- 3** Palaukite, kol baigsis burbuliavimas ir mentele išimkite duoną ar petražoles. Dabar aliejus ar riebalai vėl įgavo neutralų skonį.

Aplinka

1 Kai atsikratote aparatu, nemeskite jo į normalią šiukšlių dėžę, o pristatykite į oficialų surinkimo punktą, kur jį perdirbs. Taip padėsite išsaugoti aplinką (pav. 11).
Prieš atsikratydami aparatu, išimkite laikmačio elementus (tik HD6115 modeliuose).

- 1** Laikmačio panelę nuimkite plokščio atsuktuvo pagalba.
- 2** Išimkite bateriją. Nemeskite jos į įprastą šiukšlių dėžę, bet pristatykite į oficialų surinkimo punktą.

Garantija ir aptarnavimas

Jei jums reikalinga informacija arba jei turite problemą, prašome aplankyti Philips tinklapį, kurio adresas yra www.philips.com arba kreiptis į Philips klientų aptarnavimo centrą savo šalyje (telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei tokio centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį Philips pardavėją.

Problemų sprendimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Iškeptas maistas nėra auksiniai rudos spalvos ir/ar nėra traškus.	Pasirinkta temperatūra yra per žema ir/ar maistas yra dar neiškepęs.	Ar pasirinktas paruošimo laiko ir/ar temperatūra yra teisinga, patikrinkite ant maisto pakuotės arba lentelėje šiose naudojimosi instrukcijoje. Temperatūros reguliatorių nustatykite reikalingai temperatūrai.
	Krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada neskrudinkite vienu metu daugiau maisto, nei nurodyta kiekių lentelėje.
	Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.	Gali perdegti temperatūros reguliavimo saugiklis ir automatinis saugiklis išjungs aparatą. Kreipkitės į Philips pardavėją ar autorizuotą Philips aptarnavimo centrą, kad pakeistų saugiklį.
Skrudintuvė skleidžia nemalonų kvapą.	Ilgalaikis antiriebalinis filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su skystu valikliu arba indų plovimo mašinoje.
	Aliejus ar riebalai nėra švieži.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai prafiltruokite aliejų ar riebalus, kad jie išliktų ilgiau švieži.
	Naudojamas aliejus ar riebalai nėra skirti kepimui skrudintuvėje.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne tik per filtrą.	Dangtis nėra tinkamai uždarytas.	Patikrinkite, ar tinkamai uždarytas dangtis.
	Ilgalaikis antiriebalinis filtras yra užsikimšęs.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su skystu valikliu arba indų plovimo mašinoje.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar riebalai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Patikrinkite, ar aliejaus arba riebalų kiekis neviršija didžiausio kiekio.
	Maistas yra per daug drėgnas.	Prieš pradėdant kepti, kruopščiai nusausinkite maistą ir kepkite, laikantis šių naudojimosi instrukcijų.
	Kepimo krepšelyje yra per daug maisto.	Neskrudinkite vienu metu didesnio maisto kiekio, nei nurodyta lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maistas yra per daug drėgnas.	Prieš kepdami maistą, kruopščiai jį nusausinkite.
	Ši aliejaus ar riebalų rūšis yra netinkama kepimui skrudintuvėje.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Vidinis indas netinkamai įstatytas į skrudintuvę.	Išvalykite vidinį indą taip, kaip nurodyta naudojimo instrukcijoje.

Paruošimo laikas ir temperatūros nustatymai

Žemiau esančioje lentelėje parodyta kokį kiekį tam tikro maisto vienu metu galima skrudinti ir kokią temperatūrą bei paruošimo laiką reikia pasirinkti.

Jei šioje lentelėje ruošiamo maisto kiekis skiriasi nuo kiekio, nurodyto ant maisto pakuotės, visada laikykitės nurodymų ant maisto pakuotės.

Temperatūra	Maisto rūšis	Rekomenduojamas porcijos kiekis	Šviežio ar dalinai šaldyto maisto skrudinimas (minutėmis)	Šaldyto maisto skrudinimo laikas (minutėmis)
160°C	Naminės bulvytės*) 1 skrudinimo ciklas	600 g	4-6 (nustatykite 175°C temperatūrą antram skrudinimo ciklui)	-
	Šviežios bulvės	450g	5-7	-
150°C	Vištiena (kulšėlės)	3-5 gabalėliai	12-15	15-20
	Sūrio krocketai	5 gabalėliai	4-5	6-7
	Maži bulviniai blynai	4 gabalėliai	3-4	4-5
	Daržovės tešloje (grybai, kalafiorai)	8-10 gabalėlių	2-3	-
175°C	Naminės bulvytės *) 2-ras skrudinimo ciklas	600 g	5-8	-
	Šaldytos bulvytės	450 g	-	5-6
	Traškučiai (labai ploni bulvių griežinėliai)	600 g	3-4	-
	Bulvių krocketai	4-5 gabalėliai	4-5	6-7
180°C	Kinietiški suktinukai	2-3 gabaliukai	6-7	10-12
	Vietnamietiški suktinukai	5-6 gabalėliai	5-6	8-10
	Vištienos gabalėliai	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Maži užkandžiai	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Mėsos kukuliai (maži)	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Midijos	12-15 gabalėlių	2-3	3-4
	Krevetės	8-10 gabalėlių	3-4	4-5
	Obuolių gabalėliai tešloje	5 gabalėliai	3-4	4-5
190°C	Baklažanas (skiltelės)	600 g	3-4	-
	Spurgos	3-4 gabalėliai	5-6	-
	Kamamberas (duonos minkštumo)	2-4 gabalėliai	2-3	-
	Vienos šnicelis	2 gabalėliai	3-4	-

*) Norėdami paruošti naminės bulvytes, žiūrėkite "Skrudinimo patarimai"

Predstavitev

Spoštovani kupec, čestitamo vam za nakup vašega novega Philipsovega cvrtnika Comfort Plus. Vaš novi cvrtnik vam omogoča cvrtje vseh vrst hrane na varen in preprost način.

Splošni opis

- A** Pokrov
- B** Košara za cvrtje
- C** Temperaturni regulator
- D** Temperaturna kontrolna lučka
- E** Vzvod za sprostitvev pokrova
- F** Drsnik za sprostitvev ročaja
- G** Kabel
- H** Predal za shranjevanje kabla
- I** Časovnik (samo HD6115)
- J** Izlivni sistem

Pomembno

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

- ▶ Preden aparat priključite na električno omrežje preverite, ali napetost, označena na aparatu, ustreza napetosti v lokalnem električnem omrežju.
- ▶ Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- ▶ Če je omrežni kabel poškodovan, ga sme, v izogib nevarnosti, zamenjati le Philips, Philipsov pooblaščen servisni center ali primerno kvalificirana oseba.
- ▶ Za pregled ali popravilo aparata se vedno obrnite na Philipsov pooblaščen servisni center. Ne poskušajte popravljati aparata sami, ker boste s tem razveljavili garancijo.
- ▶ Pred prvo uporabo temeljito očistite vse dele aparata. (glej "Čiščenje"). Preden v cvrtnik nalijete olje ali tekočo mast se prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- ▶ Ohišja, v katerem so električni elementi, nikoli ne namakajte v vodo, niti ga ne spirajte pod vodovodno pipo.
- ▶ Po uporabi aparat vedno izključite iz električnega omrežja. Cvrtnika ne premikajte, dokler se dovolj ne ohladi.
- ▶ Ne vklaplajte aparata, preden ga ne napolnite z oljem ali tekočo mastjo. Pazite, da bo cvrtnik vedno napolnjen do nivoja med oznakama v notranjosti notranje posode.
- ▶ Med cvrtjem skozi filter uhaja vroča para. Pazite, da se ji ne boste z obrazom ali z rokami preveč približali. Pazite na varno razdaljo od vroče pare, tudi ko boste odprli pokrov cvrtnika.
- ▶ Aparat naj bo med uporabo izven dosega otrok. Omrežni kabel naj ne visi preko roba mize oz. delovne površine na kateri je cvrtnik.
- ▶ Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali za (pol-) profesionalne namene, ali če se uporablja na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips v takem primeru ne bo prevzel odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo.
- ▶ Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlato-rumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane, ki vsebuje škrob, zlasti krompirja in žitnatih proizvodov, ne cvrtite na temperaturi višji od 175°C (da minimizirate proizvajanje akrilamidov).

Varnostni izklop

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

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

Priprava za uporabo

- 1 Postavite aparat na vodoravno, ravno in stabilno podlago, stran od dosega otrok. Če želite cvrtnik postaviti na štedilnik pazite, da bodo vse kuhalne plošče izklopljene in hladne.
- 2 Napolnite cvrtnik z oljem, tekočo mastjo ali stopljeno mastjo do oznake MAX na notranji steni notranje posode (za navodila, kako uporabljati trdno mast, glej odsek "Olje in mast") (sl. 1).

	Olje/tekoča mast	Trdna mast
Min.	1.8 l	1500 g
Maks.	2 l	1700 g

Olje in mast

Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti!

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

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

- 1 Če želite uporabiti nove kocke strnjene masti, jih počasi stopite v običajni ponvi.
 - 2 Stopljeno mast pazljivo vlijte v cvrtnik.
 - 3 Shranite cvrtnik, s ponovno strnjeno mastjo v njem, na sobni temperaturi.
 - 4 Če se mast zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju špricati. Da to preprečite, jo z vilico nekajkrat prepiknite (sl. 2).
- Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrenje

Pazite: med cvrenjem bo vroča para uhajala skozi filter v pokrovu.

- 1 Vzemite kabel v celoti iz predela za shranjevanje in vstavite njegov vtikač v omrežno vtičnico (sl. 3).

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

- 2 Nastavite temperaturni regulator na zahtevano temperaturo (160-190°C) (sl. 4).

Temperaturna lučka zasveti.

- Za informacijo o pravilni izbiri temperature preverite podatek na embalaži hrane, ki jo boste cvrli ali pa v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.
- Olje ali mast se bosta segrela do izbrane temperature v 10 do 15 minutah.
- Ko temperaturna lučka ostane nekaj časa ugasnjena, je temperatura olja oz. masti dosegla izbrano nastavitev.

- *Košaro lahko pustite v cvrtniku, ko se le-ta segreva.*

- 3** Raztegnite ročaj košare (sl. 5).
- 4** Odprite pokrov s potegom za sprostilni vzvod. Pokrov se bo samodejno odprl (sl. 6).
- 5** Odstranite košaro iz cvrtnika. V košaro vstavite živila, ki jih boste cvrli (sl. 7).
- D** Da bo rezultat cvrenja najboljši, vam svetujemo, da ne prekoračite maksimalnih količin, omenjenih spodaj.

	Doma narejeni pomfri	Zamrznjen pomfri
Maks. količina	1000 g	800 g
Priporočena količina za najboljši rezultat	600 g	450 g

- 6** Vstavite košaro v cvrtnik (sl. 8).
- 7** Zaprite pokrov.
- 8** Samo model HD6115 - Nastavite zahtevani čas (glej odstavek "Časovnik" v tem poglavju). Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.
- 9** Premikajte sprostilni drsnik ročaja košare proti sebi in pazljivo prepognite ročaj proti cvrtniku (sl. 9).
 - ▶ Za dober končni rezultat se držite navodil o času priprave, ki je omenjen na embalaži živila, ki ga boste cvrli ali v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.
 - ▶ Za enakomerno zlatorjavo barvo, med cvrtjem nekajkrat dvignite košaro iz olja oz. maščobe in vsebino rahlo pretresite.

Časovnik (samo HD6115)

Časovnik označuje konec časa cvrenja, vendar cvrtnika NE izklopi.

Nastavitev časovnika

- 1** Pritisnite gumb časovnika za nastavitev časa cvrtja v minutah. Nastavljeni čas se bo pokazal na prikazovalniku.
- 2** Držite stisnjen gumb, da se minute hitreje premikajo naprej. Ko dosežete zahtevani čas, gumb spustite.
 - Maksimalni čas, ki ga je možno nastaviti je 99 minut.
 - Nekaj sekund zatem, ko nastavite čas, ga začne časovnik odšteti.
 - Ko časovnik odšteva čas, preostali čas cvrenja utripa na prikazovalniku. Zadnja minuta je prikazana po sekundah.
- 3** Če nastavljeni čas ni pravilen, ga lahko zbršete s stiskom gumba za dve sekundi, v trenutku, ko se začne čas odšteti (to je, ko začne čas utripati). Držite gumb pritisnjen, dokler se na prikazovalniku ne pojavi "00". Sedaj lahko nastavite pravilni čas cvrenja.
- 4** Ko se nastavljeni čas izteče, boste zaslišali zvočni signal. Po 10 sekundah se bo signal ponovil. Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

Po cvrtju

- 1** Raztegnite ročaj košare (sl. 5).
- 2** Odprite pokrov s potegom za sprostilni vzvod (sl. 6).

Pazite na vročo paro in možno špricanje olja.

3 Pazljivo odstranite košaro iz cvrtnika.

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

4 Po uporabi izključite aparat iz električnega omrežja.

Cvrtnika ne premikajte, dokler se olje oz. mast v njem dovolj ne ohladi, kar traja približno 30 minut.

- Če cvrtnika ne uporabljate redno, vam svetujemo, da olje oz. mast odstranite iz njega in ju shranite v dobro zaprti posodi, najbolje v hladilniku ali v hladnem prostoru. Olje oz. mast vlijte v posodo skozi gosto sito, ki bo zadržalo ostanke hrane. Preden izpraznete notranjo posodo cvrtnika, odstranite košaro za cvrtje.
- Če se v cvrtniku nahaja trda mast, pustite, da se v njem zgosti in ga shranite z mastjo vred (glej poglavje "Priprava za uporabo", odstavek "Olje in mast").

Čiščenje

Počakajte, da se olje oz. mast dovolj ohladi.

Za čiščenje aparata ne uporabljajte agresivnih (tekočih) čistilnih sredstev ali materialov (npr. žičnatih gobic).

1 Potegnite vzvod za sprostitvev pokrova, da odprete pokrov.

2 Nato dvignite pokrov iz aparata.
Zagledali boste izlivni sistem.

3 Odstranite košaro iz cvrtnika in izlijte ven olje oz. mast (sl. 10).

4 Ohišje očistite z vlažno krpo (z nekaj tekočega detergenta) in/ali s servieto.

5 Notranjo posodo operite z vročo vodo in ji dodajte nekaj detergenta.
Ne potapljajte celotnega ohišja cvrtnika v vodo.

6 Operite pokrov in košaro cvrtnika v vroči vodi, ki ji dodajte nekaj detergenta.

7 Vse dele sperite s svežo vodo in jih temeljito posušite.

Čiščenje stalnega protimaščobnega filtra

Pokrov s stalnim protimaščobnim filtrom lahko temeljito operete v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z dodatkom detergenta.

Deli, ki se lahko perejo v pomivalnem stroju

- Pokrov s stalnim protimaščobnim filtrom
- Košara

Zamenjava olja ali masti

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

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

- Isteга olja nikoli ne uporabljajte več kot 6 mesecev in vedno upoštevajte navodila na embalaži.
- Nikoli ne dodajate svežega olja ali masti že uporabljenemu olju oz. masti.

- ▶ Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
- ▶ Olje ali mast morate obvezno zamenjati, če se pri segrevanju začneta peniti, če imata močan, neprijeten duh ali okus, ali če potemnita ali se zgostita.

Odstranitev uporabljenega olja ali masti

Vlijte uporabljeno olje ali tekočo mast nazaj v originalno (če jo je možno ponovno zapreti) embalažo. Trdno mast lahko pustite, da se strdi v cvrtniku (brez košare v njem) in jo nato s kuhalnico zajamete ven in jo zavijete v časopisni papir. Če je možno, lahko embalažo ali papir odvržete v smetnjak za nerazgradljivo materijo) ali ju odvržete v skladu z okoljevarstveno regulativo v vaši državi.

Shranjevanje

- 1** Namestite vse dele nazaj na/v aparat in zaprite pokrov.
- 2** Zvijte kabel, potisnite ga v predelek za kabel in pritrdite vtičač.
- 3** Dvignite cvrtnik za njegove ročke.

Nasveti za cvrtje

Pregled časa priprav in temperatur cvrtja glejte v tabeli na koncu teh navodil za uporabo.

Doma narejeni pomfri

Najokusnejši in najbolj hrustljav pomfri boste naredili na sledeči način:

- 1** Uporabite čvrst krompir in ga narežite na palčke. Sperite palčke s hladno vodo. S tem preprečite, da bi se med cvrtjem sprijele med seboj.
 - ▶ *Palčke temeljito posušite.*
- 2** Pomfri ocvrte dvakrat: prvič za 4-6 minut na temperaturi 160°C, drugič pa za 5-8 minut na temperaturi 175°C.
- 3** Dajte pomfri v skledo in jo potresite. Preden ga drugič ocvrete počakajte, da se ohladi.

Zamrznjena hrana

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

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

Da to preprečite, upoštevajte naslednje ukrepe:

- Najbolje je, da zamrznjeno hrano pred cvrtjem odtajate na sobno temperaturo.
- Pazljivo otresite s hrane čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin naenkrat (upoštevajte tabelo s časi priprav in temperaturami cvrtja).
- Temperaturo cvrtja izberite na podlagi priporočenih temperatur v tabeli na koncu teh navodil za uporabo ali na embalaži živila, ki ga boste cvrli. Če ni nobenih navodil, izberite temperaturo 175°C.
- Hrano pazljivo potopite v olje ali mast, ker lahko zamrznjena hrana povzroči divje brbotanje vročega olja oz. masti.

Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

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

Okolje

- Ko boste aparat zavrgli, ga ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, ampak ga izročite na uradno zbirno mesto za recikliranje tovrstnih odpadkov. S tem boste pomagali ohraniti okolje (sl. 11).

Preden odvržete aparat, odstranite baterijo iz časovnika (samo HD6115).

- 1** Za odstranitev plošče časovnika uporabite majhen izvijač s ploskim koncem.
- 2** Odstranite baterijo. Ne odvrzite je v smeti z običajnimi odpadki, temveč jo izročite na uradno določeno mesto za zbiranje tovrstnih odpadkov.

Garancija in servis

Če potrebujete servis ali informacijo, ali če imate z delovanjem aparata težave, obiščite Philipsovo spletno stran na internetu www.philips.com ali pa pokličite Philipsov svetovalni center v vaši državi (telefonske številke najdete na mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi ni Philipsovega svetovalnega centra, se obrnite na vašega trgovca ali na servisno organizacijo za male gospodinjske aparate in aparate za osebno nego (www.ntt.si). Pozor: Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v domačem gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali za (pol-) profesionalne namene, ali če se uporablja na način, ki ni v skladu s temi navodili za uporabo, postane garancija neveljavna in Philips v takem primeru ne bo prevzel odgovornosti za kakršnokoli povzročeno škodo. Izdajatelj navodil za uporabo: Philips Slovenija, d.o.o. Knezov štrardon 94, 1000 Ljubljana, tel: +386 1 280 95 40.

Reševanje težav

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana nima zlatorjave barve in/ali ni hrustljava.	Izbrana temperatura je prenizka in/ali se hrana ni dovolj dolgo cvrla.	Na embalaži hrane ali v tabeli v teh navodilih preverite, ali ste izbrali pravilno temperaturo in/ali čas priprave. Nastavite temperaturni regulator na pravilno temperaturo.
	V košari je preveč hrane.	Nikoli ne cvrite naenkrat več hrane kot je to omenjeno v tabeli.
	Olje ali mast se ne segrejeta dovolj.	Varovalka temperaturnega regulatorja je lahko pregorela in povzročila samodejni izklop aparata. Obrnite se na Philipsov servisni center, kjer bodo varovalko zamenjali.
Cvrtnik oddaja neprijeten vonj.	Stalni protimaščobni filter je zasičen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
	Olje ali mast nista več dovolj sveža.	Zamenjajte olje oz. mast. Redno precejajte olje ali mast, da ostaneta dlje časa sveža.
	Vrsta olja oz. masti ni primerna za globoko ocvrto hrano.	Uporabljajte le kvalitetno olje za cvrtje oz. tekočo mast za cvrtje. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
Para uhaja iz drugih mest, ne iz filtra.	Pokrov ni pravilno zaprt.	Preverite, ali je pokrov pravilno zaprt.
	Stalni protimaščobni filter je zasičen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite v vroči vodi z nekaj detergenta ali pa v pomivalnem stroju.
Olje ali mast se med cvrenjem prelivata preko roba cvrtnika.	V cvrtniku je preveč olja oz. masti.	Pazite, da olje oz. mast ne prekoračita maksimalnega nivoja v cvrtniku.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Pred začetkom cvrtja hrano temeljito posušite in jo cvrite v skladu s temi navodili za uporabo.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Ne cvrite naenkrat večje količine hrane kot je to omenjeno v tabeli.
Olje oz. mast se med cvrtjem močno peni.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Pred cvrtjem hrano temeljito posušite.
	Vrsta olja ali masti, ki jo uporabljate, ni primerna za globoko ocvrto hrano.	Uporabljajte le kvalitetno olje za cvrtje oz. tekočo mast za cvrtje. Nikoli ne mešajte različnih vrst olja ali masti.
	Notranja posoda ni dobro očiščena.	Očistite notranjo posodo kot je opisano v teh navodilih za uporabo.

Časi priprave in nastavitve temperature

V spodnji tabeli je prikazano, koliko določene vrste hrane lahko pripravljate naenkrat in katero temperaturo cvrtja naj izberete.

Če se navodila na embalaži hrane, ki jo nameravate cvrteti, razlikujejo od teh v tabeli, vedno upoštevajte navodila na embalaži.

Temperatura	Vrsta hrane	Priporočena količina po seriji	Čas cvrtja (minute) sveže ali (delno) odmrznjene hrane	Čas cvrtja (minute) zamrznjene hrane	
160°C	Doma narejen pomfri*) 1. cikel cvrtja	600g	4-6 (dajte na 175°C v tej tabeli glede 2. cikla)	-	
	Sveže ribe	450g	5-7	-	
170°C	Piščanec (bedra)	3-5 kosov	12-15	15-20	
	Sirovi kroketi	5 kosov	4-5	6-7	
	Male krompirjeve palačinke	4 kosi	3-4	4-5	
	Zelenjavni cvrtnjaki (gobe, cvetača)	8-10 kosov	2-3	-	
175°C	Doma narejen pomfri*) 2. cikel cvrtja	600 g	5-8	-	
	Zamrznjen pomfri	450 g	-	5-6	
	Čips (zelo tanke krompirjeve rezine)	600 g	3-4	-	
	Krompirjevi kroketi	4-5 kosov	4-5	6-7	
180°C	Kitajski spomladanski zvitki	2-3 kosi	6-7	10-12	
	Vietnamski spomladanski zvitki	5-6 kosov	5-6	8-10	
	Piščančji kroketi	8-10 kosov	3-4	4-5	
	Mini prigrizki	8-10 kosov	3-4	4-5	
	Mesne kroglice (male)	8-10 kosov	3-4	4-5	
	Dagnje	12-15 kosov	2-3	3-4	
	Rakci	8-10 kosov	3-4	4-5	
	Jabolčni cvrtnjaki	5 kosov	3-4	4-5	
	190°C	Melancani (kolobarji)	600 g	3-4	-
		Krofi	3-4 kosi	5-6	-
Kamembert (krhek)		2-4 kosi	2-3	-	
Dunajski zrezek		2 kosa	3-4	-	

*) Glejte tudi "Nasveti za cvrtje" za pripravo doma narejenega pomfrija.

Увод

Уважаеми клиенти, поздравления за новата придобивка - фритюрник Philips Comfort Plus. С вашия нов фритюрник можете да пържите всякакви храни безопасно и лесно.

Общо описание

- A** Капак
- B** Кошница за пържене
- C** Температурен регулатор
- D** Светлинен температурен индикатор
- E** Лостче за отваряне на капака
- F** Плъзгач за освобождаване на дръжката
- G** Кабел
- H** Отделение за прибиране на кабела
- I** Таймер (само HD6115)
- J** Система за изливане

Важно

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

- ▶ **Преди да включите уреда в контакта, проверете дали напрежението, показано на уреда, отговаря на това на местната мрежа.**
- ▶ **Включвайте уреда само в заземен контакт.**
- ▶ **Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се смени от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасно положение.**
- ▶ **Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, иначе гаранцията Ви ще стане невалидна.**
- ▶ **Почистете старателно отделните части на фритюрника, преди да използвате уреда за първи път (вж. раздел "Почистване"). Внимавайте всички части да са напълно изсъхнали, преди да налеете олио или друга течна мазнина във фритюрника.**
- ▶ **Никога не потапяйте корпуса, в който са разположени електрически части и нагревателният елемент, във вода, нито го изплаквайте под крана на чешмата.**
- ▶ **Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба. Не местете фритюрника, преди да се е охладил достатъчно.**
- ▶ **Не включвайте уреда, преди да сте го напълнили с олио или друга мазнина. Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен до височина между двата знака за ниво от вътрешната страна на вътрешния съд.**
- ▶ **По време на пърженето през филтъра се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Трябва също така да се пазите от гореща пара, когато отваряте капака.**
- ▶ **Пазете уреда от достъп на деца. Не оставяйте захранващият кабел да виси извън ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.**
- ▶ **Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за (полу-)професионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията от това ръководство за експлоатация, гаранцията ще стане невалидна и Philips няма да поема отговорност за каквито и да е причинени щети.**
- ▶ **Пържете продуктите до златисто-жълт цвят вместо тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и житни продукти при температура над 175°C (за да се минимизира образуването на акриламид).**

Предпазен прекъсвач

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

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

Подготовка за употреба

- 1 Сложете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност, извън достъпа на деца.

Ако искате да сложите фритюрника върху печката, внимавайте плочите на печката да са изключени и да са изстинали.

- 2 Налейте в сухия фритюрник олио, друга течна мазнина или разтопена твърда мазнина до знака MAX отвътре във вътрешния съд (вж. раздел "Олио и други мазнини" за указания за начина на използване на твърда мазнина) (фиг. 1).

	Олио / друг вид течна мазнина	Твърда мазнина
Мин.	1,8 л	1500 г
Макс.	2 л	1700 г

Олио и други мазнини

Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина!

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

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

- 1 Ако искате да използвате нови парчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган.
- 2 Излейте внимателно разтопената мазнина във фритюрника.
- 3 Съхранявайте фритюрника при стайна температура, ако в него има останала замръзнала мазнина.
- 4 Ако мазнината стане много студена, тя може да започне да пръска при разтопяване. Набучете на няколко места с вилица замръзналата мазнина, за да предотвратите това (фиг. 2).

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

Използване на уреда

Пържене

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

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

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

2 Нагласете температурния регулатор на желаната температура (160-190°C) (фиг. 4).

Температурният индикатор светва.

- За информация относно избора на температура проверете в опаковката на храната, която ще се пържи, или в таблицата в края на това ръководство за експлоатация.
 - Мазнината ще се подгрее до избраната температура за 10 до 15 минути.
 - Когато температурният индикатор остане изгаснал известно време, мазнината е достигнала зададената температура.
- ▶ Можете да оставите кошницата във фритюрника, докато се нагрее мазнината.

3 Разгънете дръжката на кошницата (фиг. 5).

4 Отворете капака, като издърпате освобождаващия лост. Капакът се отваря автоматично (фиг. 6).

5 Извадете кошницата от фритюрника и сложете продуктите за пържене в нея (фиг. 7).

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

	Прясно изпържени картофи	Пържени картофи от замразен полуфабрикат
Макс. количество	1000 г	800 г
Препоръчвано количество за най-добър резултат	600 г	450 г

6 Сложете кошницата във фритюрника (фиг. 8).

7 Затворете капака.

8 Само за HD6115 - Задайте желаното време за пържене (вж. раздел "Таймер" в тази глава).

Можете също да използвате фритюрника и без да настроите таймера.

9 Преместете освобождаващия плъзгач на дръжката на кошницата към вас и внимателно сгънете дръжката към фритюрника (фиг. 9).

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

Таймер (само HD6115)

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

Настройване на таймера

1 Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути.

Зададеното време се показва на дисплея.

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

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

3 Ако зададеното време не е правилно, можете да го изтриете, като задържите натиснат бутона на таймера за 2 секунди в момента, в който таймерът започне обратното броене (т.е. когато времето започне да мига). Дръжте бутона натиснат, докато на дисплея не се покаже "00". Сега можете да зададете правилното време за пържене.

4 Когато изтече зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 10 секунди звуковият сигнал ще се повтори. Можете да спрете звуковия сигнал чрез натискане на бутона на таймера.

След изпържването

1 Разгънете дръжката на кошницата (фиг. 5).

2 Отворете капака, като издърпате лоста за освобождаване (фиг. 6).

Пазете се от горещата пара и възможно пръскане на олиото.

3 Извадете внимателно кошницата от фритюрника.

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

4 Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Не местете фритюрника, докато олиото или мазнината не изстинат достатъчно, което ще отнеме приблизително 30 минути.

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

Почистване

Изчакайте мазнината да се охлади достатъчно.

Не използвайте никакви абразивни (течни) почистващи препарати или материали (напр. фибро гъби) за почистване на уреда.

1 Дръпнете лостчето, за да отворите капака.

2 След това извадете капака от уреда.

Вижда се системата за изливане на съдържанието.

- 3** Извадете кошницата за пържене от фритюрника и излейте олиото или мазнината (фиг. 10).
- 4** Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миещ препарат) и / или с кухненска хартия.
- 5** Почистете вътрешния съд с гореща вода и малко течен миещ препарат.
Не потапяйте целия корпус на фритюрника във вода.
- 6** Почистете капака и кошницата за пържене в гореща вода с малко препарат за миене или в съдомиялна машина.
- 7** Изплакнете частите със сладка вода и ги изсушете напълно.

Почистване на постоянния филтър за мазнини

Капакът с постоянния филтър за мазнини може да се почиства основно в съдомиялна машина или в гореща вода с малко течен миещ препарат.

Части, устойчиви в съдомиялна машина

- Капак с постоянен филтър за мазнини
- Кошница

Смяна на мазнината

Тъй като мазнините губят доста бързо вкусовите си качества, би трябвало редовно да сменяте мазнината. За да го направите, спазвайте следните указания. Ако използвате фритюрника главно за приготвяне на пържени картофи и ако прецеждате мазнината след всяка употреба, можете да я използвате 10 до 12 пъти, преди да е необходимо да я смените. Ако използвате фритюрника за приготвяне на храни, които са богати на протеини (като например месо или риба), трябва по-често да сменяте мазнината.

- ▮ Никога не използвайте едно и също олио по-дълго от 6 месеца и винаги следвайте указанията от опаковката.
- ▮ Никога не добавяйте прясно олио или друга мазнина към вече използвани такива.
- ▮ Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
- ▮ Сменяйте винаги мазнината, ако започва да се разпенва при нагряване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и / или стане като сироп.

Изхвърляне на използвани мазнини

Изливайте използваните течни мазнини обратно в оригиналните им пластмасови бутилки (които могат отново да се затварят плътно). Можете да изхвърлите използвана мазнина, като я оставите да замръзне във фритюрника (без кошницата в него) и след това я изгребете с лопатка и я завиете във вестник. Ако има условия, можете да пуснете бутилката или вестника в контейнер за неподлежащи на компостиране отпадъци (но не и в такъв за отпадъци за компостиране) или да ги изхвърлите в съответствие с наредбите във Вашата страна.

Съхраняване

- 1** Сложете всички части обратно във / на фритюрника и затворете капака.
- 2** Навийте кабела, сложете го в отделението за прибиране на кабела и пхнете щепсела в приспособлението за закрепването му.
- 3** Вдигайте фритюрника за дръжките му.

Съвети за пържене

За общ преглед на времената за готвене и температурата за пържене, вж. таблицата в края на инструкциите за употреба.

Прясно изпържени картофки

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

1 Вземете здрави картофи и ги нарежете на пръчици. Изплакнете пръчиците със студена вода.

Това ще ги предпази от залепване една към друга по време на пърженето.

► *Посушете старателно пръчиците.*

2 Изпържете картофите на два пъти: първия път 4-6 минути при температура 160°C, втория път 5-8 минути при температура 175°C.

3 Сипете прясно изпържените картофки в купа и ги раздрусайте. Оставете картофките да изстинат, преди да ги изпържите втория път.

Замразени храни

Замразените продукти за пържене са предварително обработени термично, така че трябва да ги пържите само веднъж съгласно указанията на опаковката.

Храна от фризера (-16 до -18°C) при потапяне в олиото или мазнината ги охлажда значително. Тъй като не се запързва веднага, храната може да поеме твърде много олио или мазнина.

Вземайте следните мерки, за да предотвратите това:

- За предпочитане е да оставите замразените продукти да се размразят при стайна температура преди пърженето.
- Грижливо изтръскайте възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато не изсъхнат достатъчно.
- Не пържете наведнъж много големи количества (вж. таблицата с времената за готвене и температурата за пържене).
- Задайте температурата за пържене, посочена в таблицата в това ръководство за експлоатация или на опаковката на продуктите за пържене. Ако няма указания, изберете температура 175°C.
- Спускайте продуктите в мазнината много внимателно, тъй като замразените храни могат да предизвикат бурно кипване на горещата мазнина.

Премахване на неприятен вкус

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

1 Нагрейте мазнината до температура 160°C.

2 Пуснете две тънки филийки хляб или няколко стръка магданоз в олиото.

3 Изчакайте да престанат да се появяват мехури и след това изгребете с лопатка хляба или магданоза от фритюрника.

Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус

Опазване на околната среда

- ▶ Не изхвърляйте уреда след привършване на експлоатационния му срок заедно с обикновените битови отпадъци, а го предайте в пункт за събиране на отпадъци за рециклиране. Така ще помогнете за опазването на околната среда (фиг. 11).

Извадете батерията от таймера (само HD6115), преди да изхвърлите уреда.

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

Гаранция и сервизно обслужване

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

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и / или не са хрупкави.	Избраната температура е прекалено ниска и / или продуктите не са пържени достатъчно дълго.	Проверете върху опаковката на храната или в таблицата към тези инструкции за употреба дали избраните от вас температура и/или време за готвене са правилни. Поставете регулатора на температурата в правилно положение.
	В кошницата има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж повече храна от количеството, посочено в таблицата.
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Мазнината не се нагрява достатъчно.	Може да е изгорял предпазителят на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Обърнете се към местния търговец на уреди на Philips или към упълномощен от Philips сервиз за подмяна на предпазителя.
	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филтъра в гореща вода с малко миеш препарат или в миялна машина.
Излиза пара не само от филтъра, а и от други места.	Мазнината вече не е прясна.	Сменете мазнината. Редовно прецеждайте олиото или другите мазнини, за да ги запазвате по-дълго пресни.
	Използваният вид олио или друга мазнина не е подходящ за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
По ръба на фритюрника прелива мазнина по време на пържене.	Капакът не е затворен добре.	Проверете дали капакът е правилно затворен.
	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филтъра в гореща вода с малко миеш препарат или в миялна машина.
Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Във фритюрника има прекалено много мазнина.	Проверете дали мазнината във фритюрника не превишава знака за максимално ниво.
	В кошницата за пържене има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж повече храна от количеството, посочено в таблицата.
Мазнината се разпенва силно по време на пържене.	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да ги пържите.
	Използваният вид олио или друга мазнина не е подходящ за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различни видове олио или други мазнини.
	Вътрешният съд не е почистен добре.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.

Времена за приготвяне и температурни настройки

Долната таблица показва какво количество от отделен вид хранителни продукти можете да пригответе наведнъж и какви температури на пържене и времена за приготвяне би трябвало да зададете.

Ако указанията на опаковката на хранителните продукти за готвене се различават от тези в таблицата, спазвайте винаги указанията от опаковката.

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за пържене наведнъж	Време за пържене (минути) на пресни или (частично) размразени продукти	Време за пържене (минути) на замразени продукти
160°C	Прясно изпържени картофки*), I цикъл на пържене	600 г	4-6 (преминете към 175°C в тази таблица за указания за II цикъл на пържене)	-
	Прясна риба	450 г	5-7	-
170°C	Пиле (бутчета)	3-5 броя	12-15	15-20
	Крокети със сирене	5 броя	4-5	6-7
	Картофени кюфтета	4 броя	3-4	4-5
175°C	Панирани зеленчуци (гъби, карфиол)	8-10 парчета	2-3	-
	Прясно изпържени картофки*), II цикъл на пържене	600 г	5-8	-
	Пържени картофки от замразен полуфабрикат	450 г	-	5-6
	Картофен чипс	600 г	3-4	-
180°C	Картофени крокети	4-5 броя	4-5	6-7
	Китайски пълнени палачинки	2-3 броя	6-7	10-12
	Виетнамски пълнени палачинки	5-6 броя	5-6	8-10
	Пилешки хапки	8-10 парчета	3-4	4-5
	Мини снакс	8-10 парчета	3-4	4-5
	Цариградски кюфтета	8-10 парчета	3-4	4-5
	Миди	12-15 броя	2-3	3-4
	Океански скариди	8-10 парчета	3-4	4-5
Панирани ябълкови резени	5 броя	3-4	4-5	

122 БЪЛГАРСКИ

Температура	Вид хранителни продукти	Препоръчвано количество за пържене наведнъж	Време за пържене (минути) на пресни или (частично) размразени продукти	Време за пържене (минути) на замразени продукти
190°C	Патладжани (резени)	600 г	3-4	-
	Понички	3-4 броя	5-6	-
	Камамбер (овалян в галета)	2-4 парчета	2-3	-
	Виенски шницел	2 броя	3-4	-

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

Uvod

Draga mušterijo, čestitamo na kupovini vaše nove Philips friteze. Ona će vam omogućiti da lako i sigurno pržite sve svrste namirnica.

Opšti izgled

- A** Poklopac
- B** Korpa za prženje
- C** Kontrola temperature
- D** Lampica za temperaturu
- E** Ručica za oslobađanje poklopca
- F** Klizač za oslobađanje drške
- G** Kabl
- H** Odeljak za odlaganje kabla
- I** Tajmer (samo HD6115)
- J** Sistem za sipanje

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo upustvo, i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.

- Proverite da li napon naznačen na uređaju odgovara naponu lokalne električne mreže pre nego što priključite uređaj.
- Priključite uređaj samo na uzemljenu utičnicu.
- Ako je oštećen glavni kabl, on mora biti zamenjen od strane Philipsa, tj. servisnog centra ovlašćenog od strane Philipsa ili na odgovarajući način kvalifikovanih osoba, da bi se izbegao rizik.
- Radi ispitivanja ili opravke, uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips-ov servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite uređaj, inače će vaša garancija prestati da važi.
- Temeljito očistite zasebne delove friteze pre prve upotrebe uređaja (vidi poglavlje 'Održavanje'). Vodite računa da svi delovi budu potpuno suvi pre nego što napunite fritezu uljem ili tečnom mašću.
- Nikad ne uranjajte kućište u vodu, i nemojte ga ispirati pod mlazom slavine. Kućište sme da se čisti samo vlažnom krpom s nešto tečnosti za pranje sudova.
- Posle upotrebe uvek isključite uređaj iz električne mreže. Nemojte pomerati fritezu dok se ona ne ohladi dovoljno.
- Nemojte uključivati uređaj pre nego što ga napunite uljem ili mašću. Vodite računa da friteza uvek bude napunjena do nivoa između dve oznake na unutrašnjoj strani unutrašnje činije.
- Tokom prženja, kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare treba da se čuvate kada otvarate poklopac.
- Držite uređaj izvan domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj uređaj stoji.
- Ovaj uređaj je namenjen isključivo upotrebi u domaćinstvu. Ako se uređaj upotrebljava nepropisno ili za (polu-)profesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu s uputstvima za upotrebu, garancija će postati nevažeća i Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Pržite namirnice tako da postanu zlatno-žute umesto crne ili smeđe boje, i uklonite ostatke zagorevanja! Nemojte da pržite skrobaste namirnice, posebno krompir i žitarice, na temperaturi iznad 175°C (da biste minimizovali stvaranje akril amida).

Zaštita od pregrevanja

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

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

Priprema za upotrebu

- 1 Stavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu, izvan domašaja dece. Ako želite da stavite fritezu na šporet, vodite računa da ringle na šporetu budu isključene i hladne.
- 2 Napunite suhu fritezu uljem, tečnom mašću ili istopljenom čvrstom mašću do oznake MAX za maksimalnu količinu na unutrašnjoj strani unutrašnje činije (vidi deo 'Ulje i mast' za uputstva u vezi upotrebe masti u čvrstom stanju) (sl. 1).

	Ulje/tečna mast	Čvrsta mast
Min.	1.8 l	1500 g
Maks.	2 l	1700 g

Ulje i mast

Nikad nemojte mešati različite vrste ulja ili masti!

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

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

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

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

Upotreba

Prženje

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

- 1 Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu (sl. 3).

Vodite računa da kabl za napajanje ne dođe u dodir sa vrelim delovima uređaja.

2 Podesite kontrolu temperature na potrebnu vrednost (160-190°C) (sl. 4).

Pali se lampica za temperaturu.

- Za informacije o tome koju temperaturu treba podesiti, proverite pakovanje namirnice koju ćete pržiti, ili tabelu pri kraju ovog uputstva za upotrebu.
- Ulje ili mast će se zagrejati do izabrane temperature za 10 do 15 minuta.
- Kada lampica za temperaturu ostane ugašena neko vreme, ulje ili mast je dostigla podešenu temperaturu.

▶ *Možete da ostavite korpu u fritezi dok se ulje ili mast zagreva.*

3 Savijte ručicu na korpi (sl. 5).

4 Otvorite poklopac pritiskom na taster za oslobađanje. Poklopac će se automatski otvoriti (sl. 6).

5 Izvadite korpu iz friteze i u korpu stavite hranu koju želite da pržite (sl. 7).

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

	Domaći pomfrit	Zamrznuti pomfrit
Maks. količina	1000 g	800 g
Preporučena količina za najbolji rezultat	600 g	450 g

6 Stavite korpu u fritezu (sl. 8).

7 Zatvorite poklopac.

8 Samo HD6115 - Podesite željeno vreme pripremanja (pogledajte odeljak "Tajmer" u ovom poglavlju) Fritezu možete koristiti i bez podešavanja tajmera.

9 Klizač na ručici žičane posude pomerite prema sebi, i pažljivo savijte ručicu prema fritezi (sl. 9).

- ▶ *Za dobar krajni rezultat, držite se vremena pripremanja koje je navedeno na pakovanju namirnice koja se priprema ili vremena navedenog u tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu.*
- ▶ *Kako bi rezultat prženja bila ravnomerna rumena boja, u toku prženja nekoliko puta podignite žičanu posudu iz ulja ili masti, i lagano protresite sadržaj.*

Tajmer (samo HD6115)

Tajmer označava kraj prženja, ali NE isključuje fritezu.

Podešavanje tajmera

1 Pritisnite taster tajmera da podesite vreme prženja u minutima.

Podešeno vreme će se prikazati na displeju.

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

- Maksimalno vreme koje može da se podesi je 99 minuta.
- Nekoliko sekundi pošto ste podesili vreme prženja, tajmer će početi da odbrojava.
- Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme prženja će treptati na displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.

- 3** Ako podešeno vreme nije ispravno, možete ga obrisati držeći dugme tajmera pritisnuto 2 sekunde u trenutku kada tajmer počne odbrojavanje (tj. kada vreme počne da trepće). Držite dugme pritisnuto sve dok se na displeju ne pojavi '00'. Sada možete podesiti ispravno vreme prženja.
- 4** Kada prethodno podešeno vreme bude isteklo, čućete zvučni signal. Nakon 10 sekundi isti signal će se ponoviti. Zvučni signal možete prekinuti ponovnim pritiskom na taster.

Posle prženja

- 1** Savijte ručicu na korpi (sl. 5).
- 2** Otvotire poklopac povlačenjem ručice za oslobađanje poklopca (sl. 6).
Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.
- 3** Pažljivo izvadite korpu iz friteze.
- 4** Ukoliko je potrebno, protresite korpu iznad friteze kako biste uklonili višak masti ili ulja. Pripremljenu hranu stavite u činiju ili cediljku u koju ste postavili papir za upijanje masnoće, npr. kuhinjski papir.
- 4** Nakon upotrebe isključite uređaj iz utičnice.

Ne pomerajte fritezu pre nego što se ulje ili mast dovoljno ohladi, za šta je potrebno oko 30 minuta.

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

Održavanje

Čekajte dok se ulje ili mast ohlade dovoljno.

Nemojte koristiti abrazivna (tečna) sredstva ili materijale za čišćenje (npr. žice za ribanje).

- 1** Povucite ručicu za oslobađanje poklopca da biste ga otvorili.
- 2** Podignite poklopac sa uređaja.
Sada ćete moći da vidite sistem za odlivanje.
- 3** Izvadite žičanu posudu iz friteze i istočite ulje ili mast (sl. 10).
- 4** Čistite kućište vlažnom krpom (uz nešto malo tečnosti za pranje) i/ili kuhinjskim papirom.
- 5** Unutrašnju posudu čistite vrelom vodom sa malo tečnosti za pranje.

Ne potapajte kućište friteze u vodu.

- 6** Poklopac i korpu čistite vrelom vodom sa malo tečnosti za pranje, ili u mašini za pranje udova.
- 7** Isperite delove čistom vodom, i temeljno ih osušite.

Čišćenje trajnog filtera

Poklopac sa trajnim filterom možete temeljno očistiti u mašini za pranje sudova, ili oprati vrelom vodom sa malo tečnosti za pranje.

Delovi otporni na pranje u mašini za posuđe

- Poklopac sa trajnim filterom
- Žičana posuda

Promena ulja ili masti

Pošto ulje i mast gube svoje dobre osobine vrlo brzo, treba redovno da ih menjate. Da biste to uradili, sledite uputstva ispod:

Ako fritezu koristite uglavnom za pripremu pomfrita i ako posle svake upotrebe sipate ulje kroz sito, ulje ili mast možete da koristite 10 do 12 puta pre nego što morate da ih promenite. Ako koristite fritezu za pripremanje hrane bogate proteinima (poput mesa ili ribe), onda treba da češće menjate ulje ili mast.

- ▶ **Nikada ne upotrebljavajte isto ulje duže od 6 meseci, i uvek sledite uputstva na pakovanju.**
- ▶ **Nikad nemojte dodavati sveže ulje upotrebljavanom ulju ili masti.**
- ▶ **Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.**
- ▶ **Uvek promenite ulje ili mast ako počne da pravi penu pri zagrevanju, ako ima jak miris, odnosno ukus, ili ako potamni i/ili postane gusta poput sirupa.**

Odbacivanje upotrebljenog ulja ili masti

Vratite korišćeno ulje ili tečnu mast u odgovarajuću originalnu plastičnu bocu. Možete da se oslobodite korišćene masti tako što pustite da ona očvrсне u fritezi (bez korpe) i zatim je postepeno izvadite iz friteze pomoću lopatice i na kraju zavijete u novinski papir. Ako je moguće, bocu ili zamotuljak od novina bacite u kantu za neorganske otpatke (ne u kantu za organske otpatke) ili ih se oslobodite u saglasnosti sa propisima u vašoj zemlji.

Odlaganje

- 1** Vratite sve delove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 2** Namotajte kabl, stavite ga u odeljak za odlaganje kabla i stavite utikač na odgovarajući držač.
- 3** Podignite fritezu držeći ručice.

Saveti za prženje

Za pregled vremena pripremanja i temperaturnih podešavanja, pogledajte tabelu na kraju ovog uputstva.

Domaći pomfrit

Na sledeći način pravićete najukusniji i najhrskaviji pomfrit:

- 1** Koristite čvrste krompire u iseckajte ih u štapiće. Isperite štapiće hladnom vodom. Ovo će ih sprečiti da se lepe jedan za drugi tokom prženja.
 - ▶ *Temeljito osušite štapiće.*
- 2** Pržite pomfrit dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160°C, drugi put 5-8 minuta pri temperaturi od 175°C.
- 3** Stavite vaš pržene krompiriće u činiju i protresite ih. Ostavite pomfrit da se ohladi pre nego što ga pržite drugi put.

Zamrznuta hrana

Zamrznuti pomfrit je prethodno već pripremljen, tako da samo jednom treba da ga ispržite u skladu s uputstvom na ambalaži.

Hrana iz zamrzivača (-16 do -18°C) značajno će ohladiti ulje ili mast u koju je potopite. Pošto se neće odmah osušiti, ova hrana može upiti preveliku količinu ulja ili masti.

Da biste to sprečili, preduzmite sledeće korake:

- Najbolje je da pustite da se zamrznuta hrana pre prženja odmrzne na sobnoj temperaturi.
- Pažljivo otresite što je moguće više vode i leda i lupkajte namirnice sve dok ne budu suve koliko treba.
- Ne pržite velike količine odjednom (konsultujte tabelu sa vremenima pripremanja i temperaturnim podešavanjima).
- Izaberite temperaturu prženja koja je navedena u odgovarajućoj tabeli na kraju ovog uputstva za upotrebu na ambalaži namirnice koja se prži. Ako ne postoje takva uputstva, izaberite temperaturu od 175°C.
- Vrlo lagano spuštajte namirnice u ulje ili mast, jer zamrznuta hrana može izazvati opasno prskanje vrućeg ulja ili masti.

Uklanjanje neželjene arome

Određeni tipovi namirnica,

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

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

Okolina

- Po isteku radnog veka, nemojte da bacate uređaj zajedno sa običnim otpacima iz domaćinstva, već ga predajte na zvaničnom mestu skupljanja materijala za reciklažu.

Postupajući ovako, pomažete očuvanju okoline (sl. 11).

Uklonite bateriju tajmera (samo HD6115) pre nego što bacite uređaj.

- 1** Za uklanjanje panela tajmera upotrebite mali šrafciger.
- 2** Uklonite bateriju. Nemojte baciti bateriju sa običnim otpacima iz domaćinstva, već je predajte na zvaničnom mestu za sakupljanje.

Garancija i servis

Ukoliko su vam potrebne informacije ili imate problem, molimo vas da posetite Philips Internet prezentaciju na adresi www.philips.com, ili da kontaktirate Philips-ovo predstavništvo u vašoj zemlji (broj telefona pronaći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ukoliko u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se vašem ovlašćenom prodavcu ili kontaktirajte Servisno odeljenje Philips aparata za domaćinstvo i ličnu higijenu BV.

Problemi

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Ispržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Izabrali ste suviše nisku temperaturu, i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.	Pogledajte pakovanje hrane ili tabelu u ovom uputstvu kako biste proverili da li ste izabrali odgovarajuću temperaturu i/ili vreme pripremanja. Podesite regulator na odgovarajuću temperaturu.
	U korpi je previše hrane.	Ne pripremajte odjednom veću količinu hrane od one pomenute u tabeli.
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Ulje ili mast se ne zagrevaju dovoljno.	Osigurač kontrole temperature je pregoreo, i sigurnosna sklopka je isključila uređaj. Obratite se vašem prodavcu, ili ovlašćenom servisnom centru, koji će vam zameniti osigurač.
	Trajni filter protiv zamašćivanja je zasićen.	Uklonite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i sapunicom, ili ih operite u mašini za pranje sudova.
	Ulje ili mast više nisu sveži.	Zamenite ulje ili mast. Redovno cedite ulje ili mast kroz sito kako biste ih duže održali svežim.
S drugih mesta, osim filtera, izlazi para.	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tečnu mast za prženje dobrog kvaliteta. Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
	Poklopac nije propisno zatvoren.	Proverite da li je poklopac zatvoren propisno.
Ulje ili mast se tokom prženja preliva preko ivice friteze.	Trajni filter protiv zamašćivanja je zasićen.	Uklonite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i sapunicom, ili ih operite u mašini za pranje sudova.
	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje maksimalni nivo.
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a to činite u skladu s ovim uputstvima za upotrebu.
Ulje ili mast jako peni tokom prženja.	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	Ne pripremajte odjednom veću količinu hrane od količine naznačene u tabeli.
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljito osušite hranu pre prženja.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tečnu mast za prženje dobrog kvaliteta. Nikad ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
	Unutrašnja činja nije propisno očišćena.	Očistite unutrašnju činiju kao što je opisano u ovom uputstvu za upotrebu.

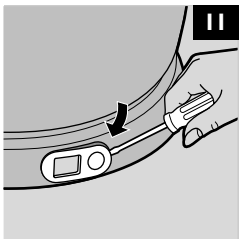
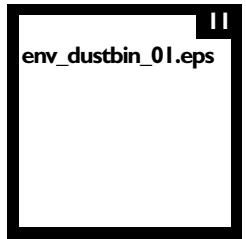
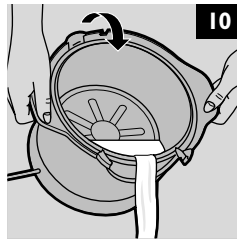
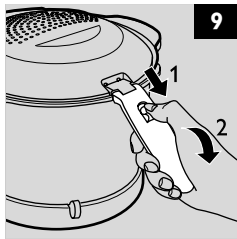
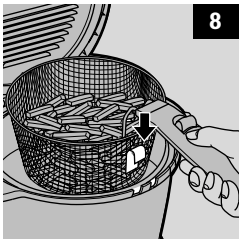
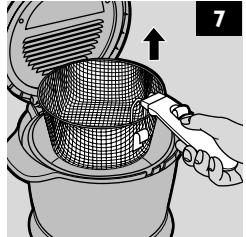
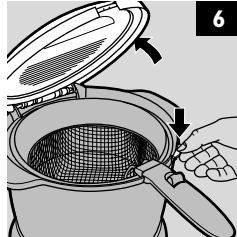
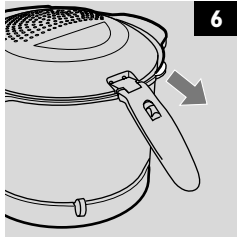
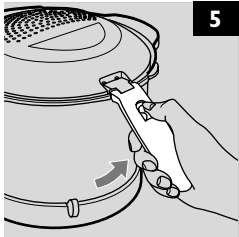
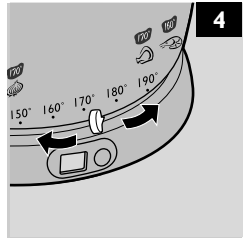
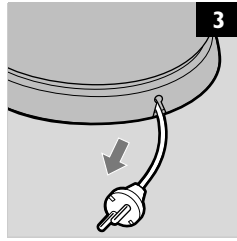
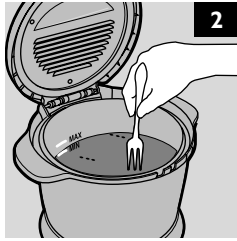
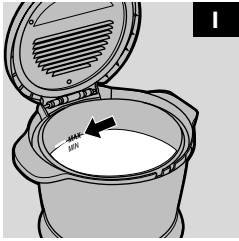
Vremena pripremanja i**podešavanja temperature**

Tabela ispod pokazuje količinu određenih namirnica koju možete pripremiti odjednom, kao i odgovarajuće temperature i vremena pripremanja.

Ukoliko se instrukcije na pakovanju razlikuju od instrukcija iz tabele, uvek sledite instrukcije na pakovanju.

Temperatura	Vrsta hrane	Preporučena količina po jednom prženju	Vreme pripremanja (u minutima) za svežu i (delimično) odledjenu hranu	Vreme pripremanja (u minutima) za smrznutu hranu
160°C	Domaći pomfrit *) prvi ciklus prženja	600g	4-6 (idite na 175°C u ovoj tabeli, radi uputstava u vezi 2. ciklusa)	-
	Sveža riba	450g	5-7	-
170°C	Piletina (štapići)	3-5 komada	12-15	15-20
	Kroketi od sira	5 komada	4-5	6-7
	Mini palačinke od krompira	4 komada	3-4	4-5
	Prženo povrće (pečurke, karfiol)	8-10 komada	2-3	-
175°C	Domaći pomfrit *) drugi ciklus prženja	600 g	5-8	-
	Zamrznuti pomfrit	450 g	-	5-6
	Krispi (vrlo tanki komadi krompira)	600 g	3-4	-
	Kroketi od krompira	4-5 komada	4-5	6-7
180°C	Kineske prolećne rolnice	2-3 komada	6-7	10-12
	Vijetnamske prolećne rolnice	5-6 komada	5-6	8-10
	Pileće meso	8-10 komada	3-4	4-5
	Mini grickalice	8-10 komada	3-4	4-5
	Čufte (male)	8-10 komada	3-4	4-5
	Dagnje	12-15 komada	2-3	3-4
	Škampi	8-10 komada	3-4	4-5
	Jabuke u testu	5 komada	3-4	4-5
		Patlidžan (kriške)	600 g	3-4
190°C	Krofne	3-4 komada	5-6	-
	Sir kamamber (s prezlama)	2-4 komada	2-3	-
	Bečka šnicla	2 komada	3-4	-

*) Takodje pogledajte odeljak "Saveti za prženje" za pripremanje domaćeg pomfrita.





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 96133