

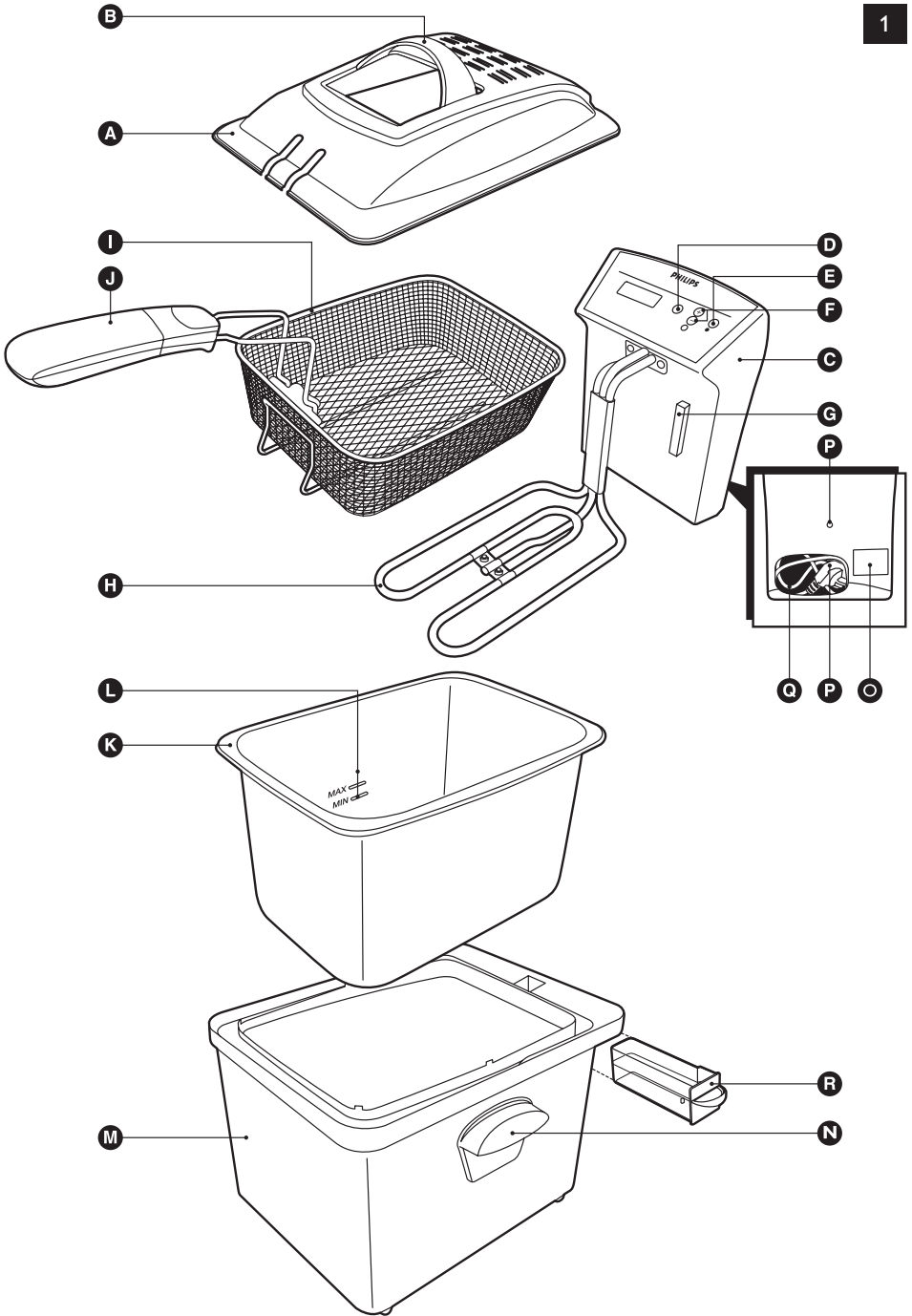
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6161



PHILIPS





ENGLISH	6
БЪЛГАРСКИ	13
ČEŠTINA	21
EESTI	28
HRVATSKI	35
MAGYAR	42
ҚАЗАҚША	49
LIETUVIŠKAI	57
LATVIEŠU	64
POLSKI	71
ROMÂNĂ	79
РУССКИЙ	87
SLOVENSKY	95
SLOVENŠČINA	102
SRPSKI	109
УКРАЇНСЬКА	116

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Lid
- B** Handgrip of lid
- C** Detachable control panel
- D** Temperature button
- E** On/off button
- F** Digital timer
- G** Safety switch
- H** Heating element
- I** Frying basket
- J** Folding handle of frying basket
- K** Removable inner bowl
- L** 'MIN' and 'MAX' indications for oil/fat level
- M** Housing
- N** Carrying handles
- O** Type plate
- P** Cord
- Q** Cord storage compartment
- R** Water tray

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the control panel with the heating element attached to it in water nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the mains cord 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 stands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- During frying, hot steam is released through the filter. Keep your hands and face at a safe distance from the steam. Also be careful of hot steam when you remove the lid.

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the viewing window, as it becomes hot during frying.

- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for 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).
- Prevent water and/or ice from coming into contact with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To achieve this, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the basket. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Preparing for use

- 1** Clean the appliance before you use it for the first time (see chapter 'Cleaning').
- 2** Place the control panel onto the housing ('click'). (Fig. 2)

If the control panel is not correctly placed, the safety switch makes it impossible to operate the fryer.

- 3** Remove the lid (Fig. 3).
- 4** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 4).
- 5** Fill the fryer with oil, liquid frying fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and put the lid on the fryer.

Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat.

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

- We advise you to use frying oil or liquid frying fat. Preferably use vegetable oil or fat that is rich in unsaturated fats (e.g. linoleic acid), such as soy oil, peanut oil, maize oil or sunflower oil.
- Only use types of oil or fat that are suitable for deep frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.
- Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, it is important that you change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
- Always change the oil or fat if it starts to foam when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Solid fat

You can also use solid frying fat. 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 it melts. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 5).

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

Using the appliance

Frying

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 6).
- 2 Fold out the handle of the frying basket ('click') (Fig. 7).
You can leave the basket in the fryer while the oil or fat heats up.
- 3 Remove the lid (Fig. 3).
- 4 To switch on the fryer, press the on/off button for 2-3 seconds (Fig. 8).
▶ The display lights up and you hear a beep.
- 5 Press the temperature button one or more times to set the required temperature. (Fig. 9)
For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet
▶ While the fryer heats up, the thermometer symbol on the display fills and empties continuously.
- 6 When the oil reaches the selected temperature (which takes 10 to 15 minutes), you hear an audible signal and the entire thermometer symbol on the display turns black.
- 7 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

Do not fry very large quantities at one time. Consult the food table at the end of this booklet (the recommended quantity is indicated by ☺).

Note: Dry ingredients thoroughly before you fry them.

Note: Remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them.

- 8 Carefully place the basket in the bracket on the inside of the bowl. Do now lower the basket into the oil or fat (Fig. 10).
- 9 Put the lid on the fryer.
- 10 Lift the basket off the bracket and lower it into the oil or fat.
During frying, the thermometer symbol on the display may start to fill up again. This indicates that the heating element switches on and off to maintain the correct temperature.
- 11 Set the timer to the required frying time and then press the on/off button briefly to activate the timer (see section 'Timer').

Stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or mentioned in the food table at the end of this booklet.

Note: You can also use the fryer without setting the timer.

Timer

This appliance is equipped with a digital timer.

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

- 1** Press the + or - button on the control panel once. The timer automatically sets a frying time of 10 minutes. Then press the + or - button to set the correct frying time in minutes. (Fig. 11)
The maximum time that can be set is 99 minutes.
 - ▶ Keep the button pressed to put the minutes forward quickly. Release the button once the required frying time has been reached.
- 2** Press the on/off button briefly to activate the timer (Fig. 8).
 - ▶ The timer starts to count down.
 - ▶ While the timer counts down, the remaining frying time in minutes and seconds flashes on the display.
- 3** If you want to change the set time after you have activated the timer, press the on/off button briefly to pause the timer. Press the + or - button to set the correct frying time. Then press the on/off button briefly to activate the timer again.
- 4** When the preset time has elapsed, you hear an audible signal for 30 seconds. To stop the audible signal, briefly press any button.

After frying

Beware of hot steam and possible spattering of oil.

- 1** Take the lid off the fryer.
- 2** Carefully remove the basket from the fryer (Fig. 12).
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the inner bowl.
- 3** Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- 4** If you want to fry another batch, wait until the thermometer symbol on the display turns black again.
- 5** If you want to stop frying, press the on/off button for 2-3 seconds to switch off the fryer (Fig. 8).
- 6** Put the basket in the fryer.
- 7** Close the lid.
- 8** Unplug the appliance after use.

Note: If you do not use the fryer regularly, remove the oil or liquid fat. Store the oil or liquid fat in well-closed containers, preferably in the refrigerator or in a cool place.

Frying tips

- For information about which quantities and settings to select, see the food table at the end of this booklet.
- 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 large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet (☞ indicates the recommended quantity).

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 now has a neutral taste again.

Home-made French fries

You 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 prevents them from sticking to each other during frying.

Note: 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 3-4 minutes at a temperature of 170°C. Let the French fries cool down before you fry them for the second time.

- 3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Cleaning

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.

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

Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

- 1 Remove the lid. (Fig. 3)
- 2 Remove the basket from the fryer.
- 3 Remove the control panel with the heating element from the fryer and put it in a safe, dry place. (Fig. 13)
- 4 Remove the water tray from the fryer and empty it.
- 5 Lift the inner bowl out of the appliance and pour out the oil or fat (Fig. 14).
- 6 Clean the housing, the inner bowl, the lid, the water tray and the frying basket in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid. Rinse them with fresh water and dry them properly.

Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

Storage

Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you store the fryer:

- 1 Put all parts back into the fryer housing in the following order: inner bowl, control panel with heating element, water tray, frying basket and lid.
- 2 Push the cord into the cord storage compartment. (Fig. 15)
- 3 Lift the fryer by its handles and store it (Fig. 16).

Environment

- Do not throw away the appliance 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 help to preserve the environment (Fig. 17).

Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	You have selected a too low temperature and/or the food has not been fried long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct temperature.
	You have not fried the food long enough.	Check the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet for the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
	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 off the appliance. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and the filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	You may not have placed the lid properly on the appliance.	Place the lid properly on the appliance.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and the filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

Problem	Cause	Solution
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the MAX indication.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it and fry the food according to the instructions in this user manual.
The oil or fat foams strongly during frying.	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat that is suitable for deep-frying food. Never mix different types of oil or fat.
The fryer does not work.	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
	You have not switched on the fryer.	Set the on/off switch to 'I' to switch on the fryer.
	You have not placed the control panel properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You hear a click when the control panel locks into position.
The safety cut-out has switched off the appliance.		The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch off the appliance. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver. Now the appliance is ready for use again.
		If pressing the reset button does not help, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Увод

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предлаганата от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на www.philips.com/welcome.

Общо описание (фиг. 1)

- A** Капак
- B** Дръжка на капака
- C** Разглобяем команден панел
- D** Бутон за температурата
- E** Бутон on/off (вкл./изкл.)
- F** Цифров таймер
- G** Предпазен ключ
- H** Нагревателен елемент
- I** Кошница за пържене
- J** Сгъваема дръжка на кошницата за пържене
- K** Подвижна вътрешна купа
- L** Обозначения "MIN" и "MAX" за нивото на мазнината
- M** Корпус
- N** Дръжки за носене
- O** Табелка с данни
- P** Кабел
- Q** Отделение за прибиране на шнура
- R** Тавичка за вода

Важно

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

Опасност

- Никога не потапяйте командния панел с нагревателния елемент, прикачен към него, във вода, нито ги плакнете под течаща вода.

Предупреждение

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервиз на Philips или подобни квалифицирани лица, за да се избегне опасност.
- Този уред не е предназначен за ползване от хора (включително деца) с намалени физически усещания или умствени недъзи или без опит и познания, ако са оставени без наблюдение и не са инструктирани от страна на отговарящо за тяхната безопасност лице относно начина на използване на уреда.
- Наглеждайте децата, за да не си играят с уреда.
- Пазете захранващия кабел от достъп на деца. Не го оставяйте да виси през ръба на масата или работния плот, на който е сложен уредът.
- Включвайте уреда само в заземен мрежов контакт.
- По време на пърженето през филтъра се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Внимавайте също да се пазите от гореща пара, когато махате капака.

Внимание

- Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервиз на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Не докосвайте прозорчето, тъй като при пържене то се нажежава.
- Този уред е предназначен само за битови цели. Ако уредът се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако се използва по начин, който не е в съответствие с указанията в това ръководство за експлоатация, гаранцията става невалидна и Philips отказва отговорност за каквито и да е причинени щети.
- Пържете продуктите до златисто-жълт цвят, а не до тъмен или кафяв и махайте изгорелите остатъци! Не пържете съдържащи скорбяла продукти, особено картофени и зърнени продукти при температура над 175°C (за да се минимизира образуването на акриламид).
- Не допускайте вода и/или лед да попадат в олиото или мазнината, тъй като това води до тяхното силно разпльскване или кипеж. За да постигнете това, отстранявайте излишния лед от замразените съставки пред пърженето им. Не препълвайте кошницата за пържене. След почистване подсушавайте всички части добре, преди да поставите във фритюрника олио или мазнина.
- Не пържете азиатски ориз (или подобни храни) в този уред. Това може да доведе до силно разпльскване или кипеж на мазнината.
- Внимавайте фритюрникът да е винаги напълнен с мазнина до ниво между означенията MIN и MAX отвътре на вътрешната купа, за да се предотврати изкипяване или прегряване.
- Не включвайте уреда, преди да сте го заредили с олио или друга мазнина, тъй като това може да го повреди.

Електромагнитни излъчвания (EMF)

Този уред Philips е в съответствие с всички стандарти по отношение на електромагнитните излъчвания (EMF). Ако се употребява правилно и съобразно напътствията в Ръководството, уредът е безопасен за използване според наличните досега научни факти.

Подготовка за употреба

- 1 Преди първата употреба почистете уреда (вж. раздел “Почистване”).
- 2 Поставете контролния панел върху корпуса с щракване. (фиг. 2)

Ако контролният панел не е поставен правилно, предпазният ключ прави употребата на фритюрника невъзможна.

- 3 Отворете капака (фиг. 3).
- 4 Проверете в таблицата за мазнината за определяне колко мазнина ще трябва да налеете във фритюрника (фиг. 4).
- 5 Заредете фритюрника с олио, течна мазнина за пържене или разтопена твърда мазнина на ниво между обозначенията “MIN” и “MAX” и поставете капака върху фритюрника.

Не включвайте уреда, преди да сте го заредили с олио или друга мазнина.

Олио и други мазнини

Не смесвайте различните видове олио и мазнини, както и никога не доливайте прясна мазнина към вече използваната.

- 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), напр. соево, кокосово, царевично или слънчогледово масло.

- Използвайте само такива видове олио или други мазнини, които са подходящи за пържене в дълбок съд и които съдържат добавки против разпенване. Можете да намерите информацията за това на опаковката или етикета на мазнината.
- Поради твърде бързото загубване на добрите свойства на олиото и другите мазнини, важно е последните редовно да се подменят (на 10-12 пържения).
- Непременно сменяйте мазнината, ако започне да се разпенва при нагряване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и/или стане като сироп.

Твърда мазнина

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


- 1** Ако искате да използвате нови блокчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган.
- 2** Внимателно налейте разтопената мазнина във фритюрника.
- 3** Съхранявайте фритюрника при стайна температура, ако в него има останала втвърдена мазнина.
- 4** Ако мазнината е много студена, тя може да започне да пръска при разтопяване. Прободете на няколко места с вилица замръзналата мазнина, за да предотвратите това (фиг. 5).

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

Използване на уреда

Пържене

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт (фиг. 6).
- 2** Разгънете дръжката на кошницата за пържене (с щракване) (фиг. 7).
Можете да оставите кошницата във фритюрника, докато се нагрява мазнината.
- 3** Отворете капака (фиг. 3).
- 4** За да включите фритюрника, натиснете бутона вкл./изкл. за 2-3 секунди (фиг. 8).
▶ Дисплеят светва и чувате бипване.
- 5** Натиснете бутона за температура един или повече пъти, за да зададете необходимата температура. (фиг. 9)
За препоръчителната температура за пържене погледнете опаковката на храната или в таблицата на храните в края на брошурата
▶ Докато фритюрникът се загрява, символът на термометър на дисплея непрекъснато се напълва и изпразва.
- 6** Когато мазнината достигне избраната температура (което трае от 10 до 15 минути), чувате звуков сигнал и целият символ на термометър става черен.
- 7** Извадете кошницата от фритюрника и сложете в него продуктите за пържене.

Не пържете в големи количества наведнъж. Погледнете в таблицата на края на брошурата (препоръчителните количества са обозначени с ).

Забележка: Подсушавайте съставките добре преди пърженето им.

Забележка: Отстранявайте излишния лед от замразените съставки преди пърженето им.

8 Внимателно наместете кошницата в скобата отвътре на съда за пържене. Не я потапяйте в мазнината (фиг. 10).

9 Сложете капака на фритюрника.

10 Повдигнете кошницата от скобата и я потопете в мазнината.

По време на пържене символът на термометър на дисплея може да започне отново да се напълва. Това показва, че нагревателният елемент се включва и изключва, за да поддържа правилната температура.

11 Задайте таймера на необходимото време на пържене и натиснете бутона вкл./изкл. за кратко, за да включите таймера (вж. раздела “Таймер”).

Придържайте се към указаната на опаковката на храната продължителност на приготвяне или към упоменатата в таблицата на храните в края на настоящата брошура.

Забележка: Можете да използвате фритюрника и без да задавате време с таймера.

Таймер

Този уред е снабден с цифров таймер.

Таймерът показва края на времето за печене, но НЕ изключва фритюрника.

1 Натиснете бутона + или - на контролния панел веднъж. Таймерът автоматично задава 10 минути време на пържене. След това натиснете бутона + или -, за да зададете подходящо време на пържене в минути. (фиг. 11)

Максималното време, което може да се зададе, е 99 минути.

▶ Задръжте натиснат бутона, за да увеличите бързо броя на минутите. Отпуснете бутона, щом се покаже исканото време за пържене.

2 Натиснете кратко бутона вкл./изкл., за да включите таймера (фиг. 8).

▶ Таймерът започва отброяването.

▶ Когато таймерът отброява време, оставащото време в минути и секунди мига на дисплея.

3 Ако искате да промените зададеното време, след като сте активирали таймера, натиснете бутона вкл./изкл. кратко, за да зададете пауза на таймера. Натиснете бутона + или -, за да зададете подходящото време на пържене в минути. След това натиснете бутона вкл./изкл. кратко, за да включите таймера отново.

4 Когато зададеното време изтече, чувате звуков сигнал за 30 секунди. За да спрете звуковия сигнал, натиснете кратко произволен бутон.

След изпържването

Пазете се от гореща пара и евентуално пръскане на мазнина.

1 Отворете капака на фритюрника.

2 Внимателно извадете кошницата от фритюрника (фиг. 12).

За да отстраните излишната мазнина, разтръскайте кошницата над фритюрника или поставете кошницата в положение за отцеждане, като я сложите в скобата от вътрешната страна на вътрешната купа.

3 Поставете изпържената храна в съд или гевгир с поставена маслопопиваща хартия, напр. кухненска хартия.

4 Ако искате да изпържите следваща партида, изчакайте, докато символът на термометър на дисплея отново стане черен.

- 5** Ако искате да спрете пърженето, натиснете бутона вкл./изкл. за 2-3 секунди, за да изключите фритюрника (фиг. 8).
- 6** Поставете кошницата във фритюрника.
- 7** Затворете капака.
- 8** Изключвайте уреда от контакта след употреба.

Забележка: Ако не използвате фритюрника редовно, извадете течната или твърда мазнина. Съхранявайте мазнината в добре затворени съдове, за предпочитане в хладилник или на хладно място.

Съвети за пържене

- За справка относно количествата продукти и нужните настройки вижте таблицата на храните в края на брошурата.
- Грижливо изтръсквайте колкото е възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато ги изсушите достатъчно.
- Не пържете големи количества хранителни продукти наведнъж. Не надвишавайте посочените количества в таблицата на храните в края на брошурата (☞ обозначава препоръчителните количества).

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 с лопатка изгребете от фритюрника хляба или магданоза.
- Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус.

Прясно изпържени картопки

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

- 1** Вземете твърди картофи и ги нарежете на пръчици. Изплакнете пръчиците със студена вода.

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

Забележка: Подсушете старателно пръчиците.

- 2** Изпържете картофките на два пъти: първия път - за 4-6 минути при температура 160°C, втория път - за 3-4 минути при температура 170°C.
- Изчакайте картофките да истинат, преди да ги пържите за втори път.

- 3** Изсипете домашно приготвените пържени картопки в съд и ги разбъркайте.

Почистване

Оставете олиото или мазнината да се изстине напълно (най-малко 4 часа), преди да почиствате или премествате фритюрника.

Не потапяйте във вода командния панел с нагревателя и не ги плакнете на чешмата. Ако е необходимо, почиствайте тези детайли с влажна кърпа.

Никога не използвайте за почистване на уреда фибро гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности, като бензин или ацетон.

- 1** Отворете капака. (фиг. 3)
- 2** Извадете кошницата от фритюрника.
- 3** Извадете командния панел с нагревателя от фритюрника и го сложете на безопасно и сухо място. (фиг. 13)
- 4** Извадете тавичката за вода от фритюрника и я изпразнете.
- 5** Извадете вътрешния съд от уреда и излейте мазнината (фиг. 14).
- 6** Измийте корпуса, вътрешния съд, капака, тавичката за вода и кошницата за пържене в съдомиялна машина или в гореща вода с препарат за миене. Изплакнете ги с чиста вода и грижливо ги подсушете.

Погрижете се всички части да са сухи, преди да напълните фритюрника с олио или мазнина.

Съхранение

Оставете олиото или мазнината да се изстине напълно (най-малко 4 часа), преди да прибирате фритюрника.

- 1** Върнете всички части във фритюрника в следната последователност: вътрешен съд, команден панел с нагревател, тавичка за вода, кошница за пържене и капак.
- 2** Сгънете шнура в отделението за прибиране на шнура. (фиг. 15)
- 3** Повдигнете фритюрника за дръжките и го поставете на мястото му за съхранение (фиг. 16).

Опазване на околната среда

- След края на срока на експлоатация на уреда не го изхвърляйте заедно с нормалните битови отпадъци, а го предайте в официален пункт за събиране, където да бъде рециклиран. По този начин вие помагате за опазването на околната среда (фиг. 17).

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от сервизно обслужване или информация или имате проблем, посетете Интернет сайта на Philips на адрес www.philips.com или се обърнете към Центъра за обслужване на потребители на Philips във вашата страна (телефонния му номер ще намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на потребители, обърнете се към местния търговец на уреди на Philips.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и/или не са хрупкави.	Избрали сте прекалено ниска температура и/или продуктите не са пържени достатъчно дълго.	За препоръчителната температура за пържене проверете върху опаковката на храната или в таблицата на храните в края на брошурата
	Не сте пържили достатъчно дълго храната.	За препоръчителната температура за пържене проверете върху опаковката на храната или в таблицата на храните в края на брошурата

Проблем	Причина	Решение
	В коша има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества от указаните в таблицата на храните в края на брошурата.
	Мазнината не се нагрява достатъчно.	Може да е изгорял предпазителът на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Натиснете внимателно с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел.
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака, измийте капака и филтъра в гореща вода с малко миещ препарат или в съдомиялна машина.
	Мазнината вече не е прясна.	Сменете мазнината. Редовно прецеждайте олиото и другите мазнини, за да ги запазвате по-дълго пресни.
	Използваният вид олио или друга мазнина не са подходящи за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различните видове олио или други мазнини.
Излиза пара не само от филтъра, а и от други места.	Вероятно не сте поставили капака правилно върху уреда.	Поставете капака правилно върху уреда.
	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака, измийте капака и филтъра в гореща вода с малко миещ препарат или в съдомиялна машина.
По ръба на фритюрника прелива мазнина по време на пържене.	Във фритюрника има прекалено много мазнина.	Проверете дали мазнината във фритюрника не превишава знака MAX за максимално ниво.
	Хранителните продукти съдържат прекалено много влага.	Подсушете старателно продуктите, преди да започнете да ги пържите, и ги пържете съгласно указанията в това ръководство за експлоатация.
	В кошницата за пържене има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества хранителни продукти от указаните в таблицата на храните в края на брошурата.

Проблем	Причина	Решение
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 са подходящи за пържене на храна в дълбок съд.	Използвайте олио или друга течна мазнина, които са подходящи за пържене на храна в дълбок съд. Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина.
	Не сте почистили добре вътрешната купа.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.
Фритюрникът не работи.	Не сте включили фритюрника	Поставете ключа за вкл./изкл. в положение "I", за да включите фритюрника.
	Не сте поставили контролния панел правилно.	Постарайте се командният панел да е правилно наместен. Ще чуете щракване, когато командният панел се захване на място.
	Сработил е предпазният прекъсвач на уреда.	Може да е изгорял предпазителят на терморегулатора, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Натиснете внимателно с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел. Уредът е отново готов за употреба.
		Ако натискането на бутона за връщане в изходно положение не помогне, обърнете се към упълномощен търговец или сервиз на Philips.

Úvod

Blahopřejeme vám k nákupu a vítáme vás ve společnosti Philips. Abyste mohli plně využít podpory, kterou Philips poskytuje, zaregistrujte svůj výrobek na adrese www.philips.com/welcome.

Všeobecný popis (Obr. 1)

- A** Víko
- B** Rukojeť víka
- C** Odnímatelný ovládací panel
- D** Tlačítko teploty
- E** Vypínač
- F** Digitální časovač
- G** Bezpečnostní vypínač
- H** Topné tělísko
- I** Fritovací koš
- J** Sklopná rukojeť fritovacího koše
- K** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- L** Označení ‚MIN‘ a ‚MAX‘ pro hladinu oleje/tuku
- M** Kryt
- N** Přenášeč rukojetí
- O** Štítek s označením typu
- P** Kabel
- Q** Přihrádka pro uložení kabelu
- R** Nádobka na vodu

Důležité

Před použitím přístroje si důkladně přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Ovládací panel s připojeným topným tělesem nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou.

Výstraha

- Dříve než přístroj připojíte do sítě zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické síti.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na síťové šňůře nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena síťová šňůra, musí její výměnu provést společnost Philips, autorizovaný servis společnosti Philips nebo obdobně kvalifikovaní pracovníci, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- Osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými a duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí by neměly s přístrojem manipulovat, pokud nebyly o používání přístroje předem instruovány nebo nejsou pod dohledem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Dbejte na to, aby byl síťový kabel mimo dosah dětí. Nenechávejte síťový kabel viset přes hranu stolu nebo pracovní desky, na které je přístroj postaven.
- Přístroj připojujte výhradně do řádně uzemněných zásuvek.
- V průběhu fritování vystupují filtrem horké výpary. Držte proto ruce i obličej v bezpečné vzdálenosti od páry. Musíte také dávat pozor na horkou páru vystupující po sejmutí víka.

Upozornění

- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.

- Nedotýkejte se kontrolního okénka, protože se v průběhu fritování může silně zahřát.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.
- Fritujte do zlatožluta místo do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovitě potraviny, zejména produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- Zabraňte kontaktu vody nebo ledu s olejem či tukem, který by mohl způsobit vyprsknutí nebo zvýšené bublání oleje či tuku. Aby tato ochrana fungovala, odstraňte před začátkem smažení ze zmrazených surovin veškerý přebytečný led a důkladně je osušte. Nepřepíňujte fritovací koš. Po vyčištění důkladně osušte všechny části, než do fritézy znovu nalijete olej nebo tuk.
- V tomto přístroji nefritujte asijské rýžové koláčky (ani podobné typy jídla). Mohlo by to způsobit vyprsknutí nebo zvýšené bublání oleje či tuku.
- Dbejte, aby fritéza byla vždy naplněna olejem nebo tukem do výšky vyznačené ukazateli ‚MIN‘ a ‚MAX‘ uvnitř vnitřní nádoby, aby nedošlo k jeho přetečení nebo přehřátí.
- Přístroj nezapínejte, pokud jste jej předtím nenaplnili olejem nebo tukem – mohlo by dojít k jeho poškození.

Elektromagnetická pole (EMP)

Tento přístroj společnosti Philips odpovídá všem normám týkajícím se elektromagnetických polí (EMP). Pokud je správně používán v souladu s pokyny uvedenými v této uživatelské příručce, je jeho použití podle dosud dostupných vědeckých poznatků bezpečné.

Příprava k použití

1 Před prvním použitím přístroj vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

2 Ovládací panel umístěte na kryt (ozve se „klopnutí“). (Obr. 2)

Pokud není ovládací panel správně umístěn, bezpečnostní vypínač neumožní provoz přístroje.

3 Sejměte víko (Obr. 3).

4 Prostudujte tabulku objemů oleje/tuku a určete, kolik oleje nebo tuku musíte do fritézy nalít (Obr. 4).

5 Fritézu naplňte olejem, tekutým nebo rozpuštěným tukem na fritování po úroveň hladiny mezi ukazateli ‚MIN‘ a ‚MAX‘ a na fritézu umístěte víko.

Přístroj nezapínejte, pokud jste ho ještě nenaplnili olejem nebo tukem.

Olej a tuk

Nikdy nesměšujte různé druhy olejů nebo tuků a nikdy nepřidávejte nový olej nebo tuk k použitému.

- Doporučujeme používat fritovací olej nebo tekutý tuk. Používejte raději rostlinný olej nebo tuk bohatý na nenasycené tuky (například na kyselinu linolovou), například sójový, arašídový, kukuřičný nebo slunečnicový olej.
- Vždy používejte jen oleje nebo tuky, určené k fritování, které obsahují prostředky proti pěnění. Tuto informaci získáte na etiketě oleje nebo tuku.
- Protože olej nebo tuk ztrácí své dobré vlastnosti poměrně rychle, měli byste ho pravidelně měnit (po 10. - 12. použití).
- Olej nebo tuk vyměňte vždy, když začne při ohřevu pění, vydává silný zápach nebo nadměrně ztmavne či zhoustne.

Pevný tuk

Použít lze i pevný tuk na smažení, v takovém případě však musíte učinit opatření, abyste zabránili jeho vystřikování a případnému přehřátí, a tím i poškození topného tělesa.

- 1** Pokud rozpouštíte nový blok pevného tuku, rozpustěte ho nejprve na normální pánvi zvolna a při nižší teplotě.
- 2** Pak rozpouštěný tuk opatrně nalijte do fritézy.
- 3** Fritézu s rozpuštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.
- 4** Pokud je tuk velmi studený, může při rozpouštění začít vystřikovat. Abyste tomu zabránili, propíchejte ve ztuženém tuku vidličkou otvory (Obr. 5).

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

Použití přístroje

Fritování

- 1** Vyjměte z úložného prostoru přívodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (Obr. 6).
- 2** Narovnejte rukojeť fritovacího koše (ozve se „klapnutí“) (Obr. 7).
Během ohřívání oleje nebo tuku můžete ponechat fritovací koš v nádobě.
- 3** Sejměte víko (Obr. 3).
- 4** Stisknutím tlačítka on/off po dobu 2 - 3 sekund fritézu zapněte (Obr. 8).
 - ▶ Rozsvítí se displej a ozve se pípnutí.
- 5** Požadovanou teplotu nastavíte jedním nebo více stisknutími tlačítka teploty. (Obr. 9)
Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
 - ▶ Při ohřevu fritézy na displeji neustále narůstá a ubývá symbol teploměru.
- 6** Když olej dosáhne zvolené teploty (za 10 až 15 minut), ozve se zvukový signál a symbol teploměru na displeji celý zčerná.
- 7** Vyjměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami.

Nefritujte větší množství potravin najednou. Podívejte se do tabulky potravin na konci tohoto návodu (doporučené množství je označeno symbolem ☺).

Poznámka: Před fritováním zmrazené potraviny důkladně osušte.

Poznámka: Před fritováním odstraňte ze zmrazených surovin veškerý přebytečný led.

- 8** Opatrně umístěte koš na podpěru uvnitř nádoby. Nyní koš ponořte do oleje nebo tuku (Obr. 10).
- 9** Na fritézu nasadte víko.
- 10** Zvedněte koš z podpěry a ponořte jej do oleje.
Během fritování může symbol teploměru na displeji opět narůstat. To znamená, že topné tělísko se zapíná a vypíná, aby udrželo správnou teplotu.
- 11** Nastavte časovač na požadovanou dobu fritování a poté krátce stiskněte tlačítko on/off, čímž se časovač aktivuje (viz část „Časovač“).

Dodržujte dobu přípravy uvedenou na obalu potraviny nebo dobu přípravy uvedenou v tabulce potravin na konci tohoto návodu.

Poznámka: Fritézu můžete použít i bez nastavení časovače.

Časovač

Tento přístroj je vybaven digitálním časovačem.

Časovač vás upozorní na konec fritování, ale NEVYPNE přístroj.

- 1** Na ovládacím panelu jednou stiskněte tlačítko + nebo -. Časovač automaticky nastaví dobu fritování 10 minut. Potom stiskněte tlačítko + nebo -, čímž nastavíte dobu fritování v minutách. (Obr. 11)
Maximálně lze nastavit dobu 99 minut.
- 2** Podržíte-li tlačítko stisknuté, budou se minuty měnit rychleji. Jakmile bude dosaženo požadované doby fritování, tlačítko uvolněte.
- 2** Časovač aktivujete krátkým stisknutím tlačítka on/off (Obr. 8).
 - 2** Časovač začne odpočítávat čas.
 - 2** Během odpočítávání na displeji bliká údaj v minutách a sekundách o zbývající době fritování.
- 3** Pokud chcete změnit nastavení časovače poté, co jste jej aktivovali, krátce stiskněte tlačítko on/off, čímž se časovač pozastaví. Pomocí tlačítek + a - nastavte správnou dobu fritování. Časovač znovu aktivujete krátkým stisknutím tlačítka on/off.
- 4** Po uplynutí nastavené doby se následujících 30 sekund bude ozývat zvukový signál. Ukončíte jej stisknutím jakéhokoli tlačítka.


Po ukončeném fritování

Dejte pozor na horkou páru nebo odstříkávání oleje.

- 1** Sejměte víko z fritézy.
- 2** Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy (Obr. 12).
Abyste odstranili přebytečný olej nebo tuk, zatřepete košem nad fritézou nebo jej nechte v poloze pro odkapávání odkapat tak, že jej umístíte na držák uvnitř nádoby.
- 3** Hotové jídlo vložte do misky nebo cedníku, potaženého papírem sajícím mastnotu, například papírovou utěrkou.
- 4** Než začnete s dalším fritováním, počkejte, dokud symbol teploměru opět nezčerná.
- 5** Pokud chcete přestat fritovat, vypněte fritézu stisknutím tlačítka on/off po dobu 2 - 3 sekund (Obr. 8).
- 6** Vložte koš do fritézy.
- 7** Uzavřete víko.
- 8** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

Poznámka: Nepoužíváte-li fritézu pravidelně, vylijte olej nebo tekutý tuk. Olej a tekutý tuk skladujte v dobře zavřených nádobách, nejlépe v ledničce nebo na chladném místě.

Rady pro fritování

- Informace o množstvích a nastaveních najdete v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
- Opatrně oklepejte z potravin led a protřepáním odstraňte vodu a vložte je do fritézy až když jsou dostatečně suché.
- Nefritujte současně nadměrná množství potravin. Nepřekračujte množství uvedená v tabulce potravin na konci tohoto návodu (symbol  označuje doporučené množství).

Odstranění nepříjemného zápachu

Určité potraviny, například ryby, mohou oleji nebo tuku dát nepříjemnou zápach. Tento zápach 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 stěrky.
- Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

Domácí bramborové hranolky

Nejchutnější a nejkřupavější 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.

Poznámka: Hranolky pečlivě osušte.

- 2** Fritujte je ve dvou fázích: první fáze bude trvat 4 - 6 minut při teplotě 160 °C, druhá fáze bude trvat 3 - 4 minuty při teplotě 170 °C.
- Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.

- 3** Vložte doma připravené bramborové hranolky do misky a protřepete je.

Čištění

Před čištěním nebo přenášením fritézy nechte olej nebo tuk zcela vychladnout alespoň 4 hodiny.

Ovládací panel s topným tělesem nesmíte nikdy ponořit do vody ani mýt pod tekoucí vodou! Pokud je to třeba, otřete tento díl navlhčeným hadříkem.

K čištění přístroje nikdy nepoužívejte kovové žinky, abrazivní čisticí prostředky ani agresivní čisticí prostředky, jako je například benzín nebo aceton.

- 1** Sejměte víko. (Obr. 3)
- 2** Vyjměte fritovací koš.
- 3** Z fritézy vyjměte ovládací panel s topným tělesem a umístěte ho na bezpečné a suché místo. (Obr. 13)
- 4** Vyjměte nádobku na vodu z fritézy a vylijte její obsah.
- 5** Pak vyjměte fritovací nádobu a vylijte olej nebo tuk (Obr. 14).
- 6** Umyjte kryt přístroje, vnitřní nádobu, víko, nádobku na vodu a fritovací koš v myčce nebo v horké vodě s mycím prostředkem. Opláchněte je čistou vodou a pečlivě utřete.

Než fritézu naplníte olejem nebo tukem, přesvědčte se, že jsou všechny její díly zcela suché.

Skladování

Před uskladněním fritézy nechte olej nebo tuk zcela vychladnout alespoň 4 hodiny.

- 1** Do krytu fritézy vložte všechny díly v následujícím pořadí: vnitřní nádobu, ovládací panel s topným tělesem, nádobka na vodu, fritovací koš a víko.
- 2** Zasuňte kabel do úschovného prostoru. (Obr. 15)
- 3** Fritézu zvedněte za rukojeti a uklidte ji (Obr. 16).

Ochrana životního prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 17).

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webovou stránku společnosti Philips www.philips.com nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti Philips ve své zemi (telefonní číslo na střediska najdete v letáčku s celosvětovou zárukou). Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, můžete kontaktovat místního dodavatele výrobků Philips.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Potraviny nemají správně nazlátlou barvu nebo nejsou dostatečně chřupavé.	Zvolili jste příliš nízkou teplotu nebo nebyly potraviny fritovány dostatečně dlouhou dobu.	Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
	Jídlo jste nefritovali dostatečně dlouhou dobu.	Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
	Ve fritovacím koši bylo příliš mnoho potravin.	Nikdy najednou nefritujte větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
	Olaj nebo tuk nemá dostatečnou teplotu.	Pojistka kontrolky teploty může být spálená, což způsobí, že bezpečnostní pojistka přístroj vypne. Malým šroubováčkem opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní straně ovládacího panelu.
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je ucpaný nebo znečištěn.	Odejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo ho umyjte v myčce na nádobí.
	Olaj nebo tuk již nejsou čerstvé.	Olaj nebo tuk vyměňte. Pravidelně olaj nebo tuk přecedte, tím ho udržíte déle čerstvý.
	Použitý olaj nebo tuk není vhodný pro fritování.	Používejte olaj nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Výpary vystupují z jiných míst než z filtru.	Je možné, že jste víko neumístili správně na přístroj.	Nasaďte správně víko na přístroj.
	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je ucpaný nebo znečištěn.	Odejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo ho umyjte v myčce na nádobí.

Problém	Příčina	Řešení
Olej nebo tuk vytéká přes hrany fritézy.	Ve fritéze je příliš mnoho oleje nebo tuku.	Zkontrolujte, zda hladina oleje nebo tuku ve fritéze nedosahuje nad ukazatel „MAX“.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením jídlo řádně vysušte a fritujte je v souladu s tímto návodem k použití.
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Nefritujte najednou větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před smažením potraviny řádně vysušte.
Fritéza nefunguje.	Použitý olej nebo tuk nejsou vhodné pro fritování.	Používejte fritovací olej nebo tekutý tuk, který je vhodný pro fritování potravin. Nikdy nesměšujte dva různé typy oleje nebo tuku.
	Nevyčistili jste řádně vnitřní nádobu.	Vnitřní nádobu čistěte podle instrukcí v tomto návodu.
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapnutá.	Zapněte fritézu přepnutím spínače do polohy „I“.
	Ovládací panel nebyl správně nasazen.	Nasaďte správně ovládací panel. Musíte slyšet jeho zaklapnutí do správné polohy.
	Bezpečnostní pojistka přístroj vypnula.	Pojistka kontrolky teploty může být spálená, což způsobí, že bezpečnostní pojistka přístroj vypne. Malým šroubovákem opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní části ovládacího panelu. Nyní je přístroj opět připraven k použití.
		Jestliže stisknutí resetovacího tlačítka nepomáhá, obraťte se na prodejce nebo autorizovaný servis výrobců společnosti Philips.

Sissejuhatus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Selleks, et Philipsi tootetoest kasu oleks, registreerige oma toode saidil www.philips.com/welcome.

Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Kaas
- B** Kaane käepide
- C** Äravõetav juhtpaneel
- D** Temperatuuri nupp
- E** On/off (Sisse/välja) nupp
- F** Digitaalne taimer
- G** Ohutusüliti
- H** Küttekeha
- I** Frittimiskorv
- J** Frittimiskorvi kokkupandav käepide
- K** Eemaldatav sisemine nõu
- L** Õli ja rasva „MIN“ ja „MAX“ taseme tähised
- M** Korpus
- N** Kandmiskäepidemed
- O** Tüübisilt
- P** Toitejuhe
- Q** Toitejuhtme hoiustamispesa
- R** Veeanum

Tähelepanu

Enne seadme kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit ja hoidke see edaspidiseks alles.

Ohtlik

- Ärge kunagi kastke kontrollpaneeli ega küttekeha vette ning loputage kraani all.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku vooluvõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohiks füüsiliste puuetega ja vaimuhäiretega isikud (kaasa arvatud lapsed) nii kogemuste kui ka teadmiste puudumise tõttu seni kasutada, kuni nende ohutuse eest vastutav isik neid ei valva või pole seadme kasutamise kohta juhiseid andnud.
- Jälgige, et lapsed ei saaks seadmega mängida.
- Hoidke toitejuhe laste käeulatusest kaugemal. Ärge jätke toitejuhete üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupesasse.
- Frittimise ajal tuleb kaanes olevast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust ohutul kaugusel. Samuti olge ettevaatlik kaane avamisel, sest fritterist eraldub kuuma auru.

Ettevaatust

- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Ärge puudutage vaateakent, sest see läheb frittimise ajal kuumaks.
- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata

kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kujuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste 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 akrüülamiidi teket).
- Ärge laske õli või rasva vee ja/või jääga kokku puutuda, sest selle tulemusel võib õli või rasv hakata rohkelt pritsima või hädaohtlikult mullitama. Selle ärahoidmiseks eemaldage enne külmutatud toiduainete frittimist liigne jää ja kuivatage need hoolikalt. Ärge korvi ülemääraselt täitke. Enne kui panete pärast puhastamist õli või rasva fritterisse, kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Ärge frittige selles seadmes aasia riisikooke (või sarnast tüüpi toitu). See võib tekitada rikkalikke pritsmeid või hädaohtlikke õli- või rasvamulle.
- Veenduge selles, et fritter oleks ülevoolamise või ülekuumenemise vältimiseks alati täidetud õli või rasvaga sisemise nõu sisekülgedel oleva „MIN” või „MAX” märgise vahelise tasemeni.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui olete selle õli või rasvaga täitnud, vastasel juhul võite seadme kahjustada.

Elektromagnetilised väljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetilisi välju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäeval kasutatavate teaduslike teooriate järgi ohutu kasutada.

Ettevalmistus kasutamiseks

1 Enne seadme esmakasutust puhastage seade (vt pt „Puhastamine”).

2 Lükake juhtpaneel korpusesse, kuni kuulete klõpsatust. (Jn 2)

Kui juhtpaneel pole korralikult sisestatud, ei luba ohutuslüüti fritterit kasutada.

3 Eemaldage kaas (Jn 3).

4 Vaadake õli/rasva tabelist, kui palju õli või rasva peate fritterisse panema (Jn 4).

5 Täitke fritter õli, vedela frittimisrasva või sulatatud tahke rasvaga tasemeni, mis jääb „MIN” ja „MAX” tähise vahele ning sulgege fritter kaanega.

Ärge lülitage seadet sisse enne, kui te pole selle õli või rasvaga täitnud.

Õli ja rasv

Ärge segage omavahel erinevat liiki õli või rasva ning ärge lisage uut õli või rasva kasutatud õlile või rasvale.

- Soovitame kasutada praadimisõli või vedelat praadimisrasva. Eelistama peaks köögiviljadest pressitud õli või küllastamata rasvaineterikast rasva (nt linoolhappega), nagu soja-, maapähkli-, maisi- või päevalilleõli.
- Kasutage ainult neid õli- või rasvasorte, mis on ette nähtud sügavfrittimiseks ja sisaldavad vahutamistavastaseid aineid. Sellekohast teavet leiате õli või rasva pakendilt või sildilt.
- Kuna õli ja rasv kaotavad oma soodsad omadused üsna kiiresti, tuleb (pärast 10–12 kasutuskorda) õli või rasva regulaarselt vahetada.
- Vahetage õli või rasv, kui see hakkab kuumutamisel vahutama, sellel on kirbe maitse või lõhn või kui see muutub tumedaks ja/või venivaks.

Tahke rasv

Võite kasutada ka tahket frittimisrasva. Selle kasutamisel peate rasva pritsimise, seadme ülekuumenemise või kahjustamise ärahoidmiseks eriliselt ettevaatusabinõusid kasutama.

1 Kui soovite kasutada uusi tahke rasva tükke, siis sulatage need tavalisel pannil madalal temperatuuril.

- 2 Kallake sulanud rasv ettevaatlikult fritterisse.
- 3 Hoidke sulatatud rasvaga täidetud fritterit toatemperatuuril.
- 4 Kui rasv muutub väga külmaks, võib see hakata ülessulamise ajal pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (Jn 5).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks kütteelementi.

Seadme kasutamine

Frittimine

- 1 Võtke kogu toitejuhe juhtmepesast välja ning lükake pistik pistikupessa (Jn 6).
- 2 Pöörake frittimiskorvi käepide kokku (kuulete klikkivat heli) (Jn 7).
Võite korvi fritterisse jätta, kuni õli või rasv kuumenevad.
- 3 Eemaldage kaas (Jn 3).
- 4 Fritteri sisselülitamiseks vajutage 2–3 sek sisse-välja lülile (Jn 8).
 - ▶ Ekraan hakkab põlema ja te kuulate helisignaali.
- 5 Nõutud temperatuuri seadistamiseks vajutage temperatuurinupule üks või rohkem kordi. (Jn 9)
Nõutava temperatuuri väärtust vaadake frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toiduainete tabelist.
 - ▶ Kuni fritter soojeneb, täitub või tühjeneb termomeetri sümbol ekraanil järkjärgult.
- 6 Kui õli saavutab valitud temperatuuri (mis kestab 10 kuni 15 min), kuulete te helisignaali ja ekraanil olev termomeetri sümbol muutub mustaks.
- 7 Eemaldage korv seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi.

ärge frittige korraga väga suuri toidukoguseid. Vaadake käesoleva juhendi lõpus olevat toidutabelit (soovitav kogus on tähistatud ☺).

Märkus: enne toiduainete frittimist kuivatage need hoolikalt.

Märkus: eemaldage enne külmutatud toiduainete frittimist liigne jää.

- 8 Pange korv ettevaatlikult sisenõus olevatele tugelede. Ärge uputage korvi õli või rasva sisse (Jn 10).
- 9 Pange kaas nõu peale.
- 10 Tõste korv toelt ära ja uputage see õlisse.
Frittimise ajal võib temperatuuri sümbol hakata ekraanil uuesti täituma. See tähendab, et õige temperatuuri hoidmiseks lülitatakse küttekeha sisse - välja.
- 11 Seadistage taimer nõutud frittimisaajale ja vajutage seejärel taimeri aktiveerimiseks lühidalt sisse-välja nupule (vt lõiku „Taimer”).
Järgige frititava toitaine pakendil olevat või selle voldiku lõpus toodud toitainete tabelis näidatud valmistamisaja.

Märkus: Fritterit võib kasutada ka taimerit seadistamata.

Taimer

See seade on varustatud digitaalse taimeriga.

Taimer näitab, et frittimisaeg on lõppenud, kuid ei lülita seadet välja.

- 1** Vajutage üks kord juhtpaneeli + või - nuppu. Taimer seadistab automaatselt frittimisajaks 10 minutit. Seejärel vajutage õige frittimisaja seadistamiseks minutites + või - nuppu. (Jn 11)
Maksimaalne seadistusaeg on 99 minutit.
- D** Minutite kiireks seadistamiseks hoidke nuppu all. Kui olete sobiva frittimisaja sisestanud, vabastage nupp.
- 2** Taimeri aktiveerimiseks vajutage sisse-välja nupule (Jn 8).
 - D** Taimer hakkab aega vähendama.
 - D** Taimeri loendamise ajal vilgub ekraanil allesjäänud frittimisaeg minutites ja sekundites.
- 3** Kui soovite pärast taimeri aktiveerimist aega muuta, vajutage taimeri pausi tegemiseks lühidalt sisse-välja nupule. Vajutage nuppe + või - õige frittimisaja sisestamiseks. Seejärel vajutage taimeri aktiveerimiseks uuesti lühidalt sisse-välja nupule.
- 4** Kui eelseadistatud aeg on möödas, kuulete 30 sek jooksul helisignaali. Helisignaali summutamiseks vajutage suvalisele nupule.

Pärast frittimist

Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.

- 1** Võtke fritteri kaas pealt ära.
- 2** Võtke frittimiskorv ettevaatlikult fritterist välja (Jn 12).
Õli või rasva eemaldamiseks raputage korvi fritteri kohal või asetage korv kurnamisasendisse sisemise nõu sees asuvale toele.
- 3** Pange frititud toit rasvaimeva paberiga, nt köögipaberiga kaetud kaussi või kurnsõelale.
- 4** Järgmise portsioni frittimiseks oodake kuni termomeetri sümbol uuesti mustaks muutub.
- 5** Kui soovite frittimist lõpetada, vajutage fritteri väljalülitamiseks 2–3 sek sisse-välja nupule (Jn 8).
- 6** Pange korv fritterisse.
- 7** Sulgege kaas.
- 8** Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

Märkus: Kui te ei kasuta fritterit korrapäraselt, eemaldage õli või vedel rasv. Hoiustage õli või vedel rasv hästisuletud nõuga eelistatavalt külmikusse või jahedasse kohta.

Nõuandeid frittimiseks

- Teavet selle kohta, milliseid koguseid ja seadistusi valida, saate selle voldiku lõpus olevast toiduainete tabelist.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage need korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korraga suuri koguseid. Ärge ületage selle voldiku lõpus olevas toiduainete tabelis toodud koguseid (☞ on tähistatud soovitatav kogus).

Ebameeldiva lõhna kõrvaldamine

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

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

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

Kodused friikartulid

Maitsvaid ja krõbedaid friikartuleid võite teha järgmisel viisil:

1 Kasutage varajasi kartuleid ja lõigake need kangideks. Loputage külma kraaniveega. Niiviisi ei kleepu kartulid frittimise ajal omavahel kokku.

Märkus: Kuivatage kartulikange hoolikalt.

2 Frittige friikartuleid kaks korda: esimene kord 4–6 minutit temperatuuril 160 °C, teine kord 3–4 minutit temperatuuril 170 °C.

Laske friikartulitel enne teistkordset frittimist jahtuda.

3 Pange omavalmistatud friikartulid nõusse ja raputage neid.

Puhastamine

Enne fritteri puhastamist või liigutamist laske õlil või rasval vähemalt 4 tundi jahtuda..

Kunagi ärge kastke juhtpaneeli koos küttekehaga vette ega loputage seda kraani all! Kui vaja, siis puhastage neid osi niiske lapiga.

ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks küürimiskäsnu, abrasiivseid puhastusvahendeid ega ka agressiivseid vedelikke nagu bensiini või atsetooni.

1 Eemaldage kaas. (Jn 3)

2 Võtke frittimiskorv fritterist välja.

3 Eemaldage juhtpaneel koos küttekehaga fritterist ning pange ohutusse, kuiva kohta. (Jn 13)

4 Eemaldage veeanum fritterist ja tühjendage see.

5 Tõstke sisenõu seadmest ja valage õli või rasv välja (Jn 14).

6 Puhastage korpus, sisemine nõu, kaas, veeanum ja frittimiskorv nõudepesumasinas või kuumas vees natukese nõudepesuvahendiga. Seejärel loputage neid puhta veega ja kuivatage korralikult ära.

enne fritteri täitmist õli või rasvaga, veenduge et kõik osad on kuivad.

Hoidmine

Enne fritteri puhastamist või liigutamist laske õlil või rasval vähemalt 4 tundi jahtuda..

1 Pange osad korpusesse tagasi järgmises järjestuses: sisemine nõu, juhtpaneel küttekehaga, veeanum, frittimiskorv ja kaas.

2 Suruge toitejuhe juhtme pesasse. (Jn 15)

3 Tõstke fritter käepidemetest üles ja viige hoiukohta (Jn 16).

Keskonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata. Seade tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitate keskkonda säästa (Jn 17).

Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti www.philips.com või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbriga leiate garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

Veaotsing

Häire	Põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole kuldpruun ja/või krõbe.	Valisite liiga madala temperatuuri ja/või toidu frittimisaeg ei olnud piisavalt pikk.	Õige temperatuuri väärtust kontrollige frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toidutabelist.
	Te pole toitu piisavalt kaua frittinud.	Õige temperatuuri väärtust kontrollige frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toidutabelist.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid kui on nimetatud käesoleva juhendi lõpus olevas toidutabelis.
	Õli ega rasv ei ole piisavalt kuumaks läinud.	Temperatuuriregulaatori sulavkaitse võib olla läbi põlenud, põhjustades ohutuslüli rakendumise ja seadme väljalülitumise. Vajutage ettevaatlikult väikese kruvikeerajaga juhtpaneeli taga asuvala lähtestusnupule.
Fritterist tuleb ebameeldivat lõhna	Püsifilter on ummistunud.	Eemaldage ja peske kaas ning filter kuuma vee ja pesemisvahendiga või nõudepesumasinas puhtaks.
	Õli või rasv ei ole enam värsked.	Vahetage õli või rasv välja. Filtreerige regulaarselt õli või rasva, sest see võimaldab õli või rasva kauem kasutada.
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi frittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Auru tuleb mitte ainult filtrist, vaid ka muudest kohtadest.	Seadme kaas võib olla valesti peale asetatud.	Pange kaas korralikult fritterile.
	Püsifilter on ummistunud.	Eemaldage ja peske kaas ning filter kuuma vee ja pesemisvahendiga või nõudepesumasinas puhtaks.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade.	Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Kontrollige, kas õli või rasva tase ei ületa ülemist tasememärki.
	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toit enne frittimist korralikult ja frittige toit vastavalt kasutusjuhendis toodud juhistele.
	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid kui on nimetatud käesoleva juhendi lõpus olevas toidutabelis.

Häire	Põhjus	Lahendus
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kuivatage toitu hoolikalt enne frittimist.
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi frittimiseks.	Kasutage frittimiseks sobilikku praadimisõli või -rasva. Kunagi ärge segage kokku erinevat tüüpi õlisid ega rasvu.
	Te pole sisemist nõud korralikult puhastanud.	Puhastage sisemine nõu nii nagu oli kasutusjuhendis kirjeldatud.
Fritter ei tööta	Te pole fritterit sisse lülitanud.	Fritteri sisselülitamiseks lükake sisse-/väljalüliti asendisse "I" ("sees").
	Te pole juhtpaneeli õigesti paigaldanud.	Kontrollige, kas juhtpaneel on õigesti paigaldatud. Kui juhtpaneel kohale lukustub, siis kuulete klõpsatust.
	Ohutuslülitil on seadme välja lülitanud.	Temperatuuriregulaatori sulavkaitse võib olla läbi põlenud, põhjustades ohutuslülitil rakendumise ja seadme väljalülitumise. Vajutage väikese kruvikeerajaga ettevaatlikult juhtpaneeli taga asuvat lähtestamisnuppu. Pärast seda on seade uuesti töökorras.
		Kui lähtestamisnupu vajutamine ei aita, pöörduge kohaliku Philipsi toodete edasimüüja poole või Philipsi volitatud hoolduskeskusse.

Uvod

Čestitamo na kupnji i dobro došli u Philips! Kako biste u potpunosti iskoristili podršku koju nudi tvrtka Philips, registrirajte svoj proizvod na: www.philips.com/welcome.

Opći opis (Sl. 1)

- A** Poklopac
- B** Ručka poklopca
- C** Odvojiva upravljačka ploča
- D** Gumb za podešavanje temperature
- E** Gumb za uključivanje/isključivanje
- F** Digitalni timer
- G** Sigurnosni prekidač
- H** Grijaći element
- I** Košara za prženje
- J** Sklopiva ručka košare za prženje
- K** Odvojiva unutarnja posuda
- L** Oznake 'MIN' i 'MAX' za razinu ulja/masti
- M** Kućište
- N** Ručke za nošenje
- O** Pločica s oznakom
- P** Kabel
- Q** Odjeljak za spremanje kabela
- R** Ladica za vodu

Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ove upute za korištenje i spremite ih za buduće potrebe.

Opasnost

- Upravljačku ploču s pričvršćenim grijaćim elementom nikada nemojte uranjati u vodi niti ispirati pod mlazom vode.

Upozorenje

- Prije priključivanja aparata provjerite odgovara li mrežni napon naveden na aparatu naponu lokalne mreže.
- Aparat nemojte koristiti ako su utikač, kabel za napajanje ili sam aparat oštećeni.
- Ako se kabel za napajanje ošteti, mora ga zamijeniti tvrtka Philips, ovlaštenu Philips servisni centar ili neka druga kvalificirana osoba kako bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Ovaj aparat nije namijenjen osobama (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima niti osobama koje nemaju dovoljno iskustva i znanja, osim ako im je osoba odgovorna za njihovu sigurnost dala dopuštenje ili ih uputila u korištenje aparata.
- Malu djecu potrebno je nadzirati kako se ne bi igrala s aparatom.
- Kabel za napajanje držite izvan dohvata djece. Pazite da kabel za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Tijekom prženja kroz filter izlazi vruća para. Pazite da vam ruke i lice budu na sigurnoj udaljenosti od pare. Budite oprezni i prilikom skidanja poklopca.

Oprez

- Aparat uvijek dostavite u ovlaštenu servisni centar tvrtke Philips na ispitivanje i popravak. Ne pokušavajte ga sami popraviti jer će u tom slučaju jamstvo prestati vrijediti.
- Aparat stavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu.
- Ne dirajte prozorčić jer se zagrije tijekom prženja.

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.
- Hranu pržite dok ne postane zlatnožuta, a ne tamna ili smeđa i uklonite ostatke prženja. Hranu koja sadrži puno škroba, poput krumpira ili proizvoda od žitarica, nemojte pržiti na temperaturama iznad 175°C (kako bi se smanjilo nastajanje akrilamida).
- Pazite da voda i/ili led ne dođu u kontakt s uljem ili mašću jer to izaziva jako prskanje ili klučanje ulja ili masti. Kako biste to postigli, uklonite višak leda iz smrznutih sastojaka i dobro ih osušite prije prženja. Nemojte previše puniti košaru. Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove prije stavljanja ulja ili masti u fritezu.
- U ovom aparatu nemojte pržiti azijske kolačiće od riže (ili sličnu hranu). To može izazvati jako prskanje ulja i mjehuriće u ulju ili masti.
- Pazite da friteza uvijek bude napunjena uljem ili mašću do razine između oznaka "MIN" i "MAX" s unutarnje strane posude kako bi se spriječilo prelijevanje ili pregrijavanje.
- Aparat nemojte uključivati prije no što ga napunite uljem ili mašću jer ga tako možete oštetiti.

Elektromagnetska polja (EMF)

Ovaj proizvod tvrtke Philips sukladan je svim standardima koji se tiču elektromagnetskih polja (EMF). Ako aparatom rukujete ispravno i u skladu s ovim uputama, prema dostupnim znanstvenim dokazima on će biti siguran za korištenje.

Priprema za korištenje

- 1 Prije prvog korištenja očistite fritezu (pogledajte poglavlje "Čišćenje").
- 2 Stavite upravljačku ploču na kućište ("klik"). (Sl. 2)

Ako se upravljačka ploča ne stavi ispravno, sigurnosni prekidač onemogućuje rad aparata.

- 3 Skinite poklopac (Sl. 3).
- 4 Pogledajte tablicu ulja/masti kako biste odredili koliko ulja ili masti trebate staviti u fritezu (Sl. 4).
- 5 Fritezu napunite uljem, tekućom mašću za prženje ili otopljenom čvrstom mašću do razine između oznaka "MIN" i "MAX" te zatvorite poklopac.

Ne uključujte fritezu prije nego što je napunite uljem ili mašću.

Ulje i mast

Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti i nikad ne dodavajte svježe ulje ili mast u već korišteno ulje ili mast.

- Preporučujemo da koristite ulje ili tekuću mast za prženje. Po mogućnosti koristite biljno ulje ili mast bogatu nezasićenim masnoćama (primjerice linolenska kiselina) poput sojinog ulja, ulja arašida, kukuruznog ili suncokretovog ulja.
- Koristite isključivo ulje ili mast pogodnu za prženje u fritezi koja sadrži dodatke protiv pjenjenja. Te informacije možete pronaći na pakiranju ulja ili masti.
- Budući da ulje i mast brzo gube korisna svojstva, trebate ih redovito mijenjati (nakon 10-12 puta).
- Ulje ili mast uvijek zamijenite ako se počne pjeniti nakon zagrijavanja, dobije jak miris ili okus te ako potamni i/ili postane poput sirupa.

Čvrsta mast

Može se koristiti čvrsta mast za prženje, ali u tom slučaju su potrebne posebne mjere opreza kako bi se spriječilo prskanje masti, pregrijavanje ili oštećenje grijaćih elemenata.

- 1 Ako želite koristiti nove komade masti, polako ih otopite u običnoj tavi na laganoj vatri.

- 2** Rastopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu.
- 3** Fritezu sa stvrdnutom mašču čuvajte na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast jako ohladi, može prskati prilikom topljenja. Vilicom izbušite nekoliko rupa u stvrdnutoj masti kako se to ne bi dogodilo (Sl. 5).

Pazite da vilicom ne oštetite unutarnju posudu.

Korištenje aparata

Prženje

- 1** Izvadite cijeli mrežni kabel iz pretinca za kabel i uključite utikač u zidnu utičnicu (Sl. 6).
- 2** Rasklopite ručku košare za prženje ("klik") (Sl. 7).

Košaru možete ostaviti u fritezi tijekom zagrijavanja ulja ili masti.

- 3** Skinite poklopac (Sl. 3).
 - 4** Kako biste uključili fritezu, pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje 2-3 sekunde (Sl. 8).
- ▶ Zaslون će zasvijetliti i začut ćete zvučni signal.

- 5** Pritisnite gumb za podešavanje temperature jedan ili više puta kako biste podesili odgovarajuću temperaturu. (Sl. 9)

Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa

- ▶ Tijekom zagrijavanja friteze simbol termometra na zaslonu se neprestano puni i prazni.
- 6** Kad ulje dosegne odabranu temperaturu (za to je potrebno 10 do 15 minuta), začut ćete zvučni signal i cijeli simbol termometra na zaslonu postaje crn.
 - 7** Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu koju želite pržiti.

Nemojte pržiti velike količine odjednom. Pogledajte tablicu hrane koja se nalazi na kraju ovih uputa (oznaka preporučene količine je .

Napomena: Sastojke temeljito osušite prije prženja.

Napomena: Prije prženja uklonite višak leda sa smrznutih sastojaka.

- 8** Pažljivo stavite košaru na nosač unutar posude. Nemojte spuštati košaru u ulje ili mast (Sl. 10).
- 9** Stavite poklopac na fritezu.
- 10** Podignite košaru s nosača i spustite je u ulje ili mast.

Tijekom prženja simbol termometra na zaslonu može se ponovno početi puniti. To označava uključivanje i isključivanje grijaćeg elementa kako bi se održala ispravna temperatura.

- 11** Postavite timer na odgovarajuće vrijeme prženja i nakratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste aktivirali timer (pogledajte odjeljak "Timer").

Držite se vremena pripreme naznačenom na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili spomenutom u tablici na kraju ovih uputa.

Napomena: Aparat možete koristiti i bez postavljanja timera.

Timer

Ovaj aparat je opremljen digitalnim timerom.

Timer označava kraj pripreme, ali NE isključuje aparat.

- 1** Jednom pritisnite gumb + ili - na upravljačkoj ploči. Timer automatski postavlja vrijeme prženja od 10 minuta. Zatim pritisnite gumb + ili - kako biste postavili odgovarajuće vrijeme prženja u minutama. (Sl. 11)
Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 99 minuta.
 - ▶ Držite gumb pritisnutim kako biste brže pomicali minute. Kada postavite željeno vrijeme prženja, otpustite gumb.
- 2** Kratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste aktivirali timer (Sl. 8).
 - ▶ Timer počinje odbrojavati.
 - ▶ Dok timer odbrojava, preostalo vrijeme prženja u minutama i sekundama treperi na zaslonu.
- 3** Ako želite promijeniti postavljeno vrijeme nakon aktivacije timera, kratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste zaustavili timer. Pritisnite gumb + ili - i postavite ispravno vrijeme prženja. Zatim kratko pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje kako biste ponovno aktivirali timer.
- 4** Nakon isteka prethodno podešenog vremena začut ćete zvučni signal u trajanju od 30 sekundi. Ako želite zaustaviti zvučni signal, kratko pritisnite bilo koji gumb.

Nakon prženja

Pazite na vruću paru i moguće prskanje ulja.

- 1** Skinite poklopac s friteze.
- 2** Pažljivo izvadite košaru iz friteze (Sl. 12).
Za uklanjanje viška ulja ili masti protresite košaru iznad friteze ili stavite da se košara cijedi tako što ćete ju postaviti na nosač s unutarnje strane unutarnje posude.
- 3** Prženu hranu stavite u posudu ili cjedilo obloženo papirom za upijanje masti, npr. kuhinjskim papirom.
- 4** Ako želite ispržiti još hrane, pričekajte dok simbol termometra na zaslonu ponovno ne postane crn.
- 5** Ako želite prestati pržiti hranu, pritisnite i držite gumb za uključivanje/isključivanje 2-3 sekunde kako biste isključili fritezu (Sl. 8).
- 6** Stavite košaru u fritezu.
- 7** Zatvorite poklopac.
- 8** Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

Napomena: Ako ne koristite fritezu redovito, uklonite ulje ili tekuću mast. Spremite ulje ili tekuću mast u dobro zatvorene posude, po mogućnosti u hladnjak ili na hladno mjesto.

Savjeti za prženje

- Informacije o odabiru količina i postavki potražite u tablici na kraju ovih uputa.
- Pažljivo otresite što je moguće više leda i vode s hrane i dobro je osušite.
- Nemojte pržiti velike količine odjednom. Nemojte premašivati količine navedene u tablici na kraju ovih uputa (☞ označava preporučene količine).

Uklanjanje neželjenih okusa

Od nekih vrsta hrane, posebno ribe, ulje ili mast mogu poprimiti neugodan okus. Kako biste ga neutralizirali:

- 1** Zagrijte ulje ili mast na temperaturu od 160°C.
- 2** Stavite dvije tanke kriške kruha ili nekoliko listića peršina u ulje.

3 Pričekajte dok se prestanu pojavljivati mjehurići i lopaticom izvadite kruh ili peršin iz friteze. Ulje ili mast sada ponovno imaju neutralan okus.

Domaći prženi krumpirići

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće možete pripremiti na sljedeći način:

1 Ogulite krumpir i narežite ga na štapiće. Štapiće isperite hladnom vodom. To će spriječiti da se prilikom prženja lijepe jedan za drugi.

Napomena: Dobro osušite krumpir.

2 Pržite krumpir dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160 °C, a drugi put 3-4 minute pri temperaturi od 170 °C.

Neka se krumpirići ohlade prije drugog prženja.

3 Krumpiriće stavite u posudu i protresite.

Čišćenje

Neka se ulje ili mast hlade najmanje 4 sata prije čišćenja ili premještanja friteze.

Nikada ne uranjajte upravljačku ploču s grijaćim elementom u vodu i ne ispirite je pod mlazom vode! Ako je potrebno, te dijelove čistite vlažnom krpom.

Za čišćenje aparata nemojte nikada koristiti spužvice za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine poput benzina ili acetona.

1 Skinite poklopac. (Sl. 3)

2 Izvadite košaru iz friteze.

3 Odvojite upravljačku ploču s grijaćim elementom od friteze i odložite je na sigurno i suho mjesto. (Sl. 13)

4 Izvadite ladicu za vodu iz friteze i ispraznite je.

5 Izvadite unutarnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 14).

6 Kućište, unutarnju posudu, poklopac i košaru za prženje operite u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi i sredstvu za pranje. Isperite ih čistom vodom i ispravno osušite.

Provjerite jesu li svi dijelovi suhi prije ulijevanja ulja ili masti.

Spremanje

Neka se ulje ili mast hlade najmanje 4 sata prije spremanja friteze.

1 Sve dijelove vratite u kućište friteze sljedećim redoslijedom: unutarnja posuda, upravljačka ploča s grijaćim elementom, košara za prženje i poklopac.

2 Gurnite kabel u pretinac za kabel. (Sl. 15)

3 Podignite fritezu držeći je za ručice i spremite je (Sl. 16).

Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 17).

Jamstvo i servis

U slučaju da vam je potreban servis ili informacija ili imate neki problem, posjetite web-stranicu tvrtke Philips, www.philips.com, ili se obratite centru za potrošače tvrtke Philips u svojoj državi (broj telefona nalazi se u priloženom jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Odabrali ste prenisku temperaturu i/ili se hrana nije dovoljno dugo pržila.	Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa
	Hranu niste pržili dovoljno dugo.	Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti količinu hrane veću od one navedene u tablici hrane koja se nalazi na kraju ovih uputa.
	Ulje ili mast ne zagrijavaju se dovoljno.	Osigurač na regulatoru temperature je možda pregorio uzrokujući aktiviranje sigurnosnog sustava za isključivanje aparata. Malim odvijaćem pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje na stražnjoj strani aparata.
Iz friteze se širi jak neugodan miris.	U trajnom filteru za odmašćivanje se nakupila masnoća.	Uklonite poklopac i operite poklopac i filter u vrućoj vodi i sredstvu za pranje ili u stroju za pranje posuđa.
	Ulje ili mast više nisu svježi.	Promijenite ulje ili mast. Redovito cijedite ulje ili mast kako bi duže ostalo svježe.
	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
Para izlazi iz drugih otvora osim filtera.	Možda niste dobro postavili poklopac na aparat.	Ispravno postavite poklopac na fritezu.
	U trajnom filteru za odmašćivanje se nakupila masnoća.	Uklonite poklopac i operite poklopac i filter u vrućoj vodi i sredstvu za pranje ili u stroju za pranje posuđa.
Tijekom prženja ulje ili mast se prelijeva preko ruba friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Pazite da ulje ili mast u fritezi ne prelazi oznaku MAX.
	Hrana sadrži previše vlage.	Hranu dobro osušite prije prženja i pržite je u skladu s ovim uputama.

Problem	Uzrok	Rješenje
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti količinu hrane veću od one navedene u tablici hrane koja se nalazi na kraju ovih uputa.
Ulje ili mast se jako pjene tijekom prženja.	Hrana sadrži previše vlage.	Prije prženja dobro osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tekuću mast pogodne za prženje. Nikad nemojte miješati različite vrste ulja ili masti.
	Niste dobro očistili unutarnju posudu.	Unutarnju posudu očistite na način opisan u ovim uputama.
Friteza ne radi.	Niste uključili fritezu.	Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'I' kako biste uključili fritezu.
	Niste ispravno postavili upravljačku ploču	Provjerite je li upravljačka ploča pravilno postavljena. Čut ćete "klik" kada ploča sjedne u odgovarajući položaj.
	Sustav sigurnosnog isključivanja je isključio fritezu.	Osigurač na kontroli temperature je možda pregorio uzrokujući aktiviranje sigurnosnog sustava za isključivanje uređaja. Malim odvijaćem pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje na stražnjoj strani uređaja.

Ako se problem ne riješi pritiskom na gumb za ponovno postavljanje, obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili servisnom centru koji je ovlastila tvrtka Philips.

Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a www.philips.com/welcome oldalon.

Általános leírás (ábra 1)

- A** Fedél
- B** Fedél fogantyúja
- C** Levehető vezérlőpanel
- D** Hőmérséklet-szabályzó gomb
- E** Be/kikapcsoló gomb
- F** Digitális óra
- G** Biztonsági kapcsoló
- H** Fűtőelem
- I** Sütőkosár
- J** Sütőkosár lehajtható fogantyúja
- K** Kivehető belső edény
- L** 'MIN' és 'MAX' olajsintjelzés
- M** Készülékház
- N** Fogantyúk
- O** Típusazonosító tábla
- P** Kábel
- Q** Kábeltároló rekesz
- R** Vízta

Fontos!

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati utasításokat. Őrizze meg az útmutatót későbbi használatra.

Veszély

- A kezelőpanelt a fűtőelemmel ne merítse vízbe és ne tartsa folyó víz alá!

Figyelmeztetés

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózati feszültséggel.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy maga a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodott, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervízben, vagy hivatalos szakszervízben ki kell cserélni.
- A készülék működtetésében járatlan személyek, gyerekek, nem beszámítható személyek felügyelet nélkül soha ne használják a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a gyerekek ne játszanak a készülékkel.
- A vezetéket tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék szűrőjén sütés közben forró gőz áramlik ki. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő levételekor szintén ügyeljen a forró gőzre.

Figyelem

- A készüléket kizárólag Philips hivatalos szakszervízbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- A készüléket vízszintes, egyenes és stabil felületen helyezze el.
- Az ablak sütés közben felforrósodhat, ezért ne érintse meg.

- Az olajsütő kizárólag házi használatra készült. Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatónak megfelelően használják, a garancia hatályát veszti, és a Philips semminemű felelősséget sem vállal az okozott károkért.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süsse, és távolítsa el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen a burgonyát és a gabonakészítményeket 175 °C hőmérsékletfokozaton süsse, így csökkentheti az akrilsav termelődését.
- Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön víz vagy jég az olajba vagy zsírba, mert ez erős fröcsögést okozhat. Sütés előtt a fagyasztott ételekről távolítsa el az összes felesleges jeget, és az alapanyagokat gondosan szárítsa meg. A kosarat ne töltsse túl. Tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítson meg, mielőtt olajat vagy zsírt töltene a sütőbe.
- Ne süssön a készülékben ázsiai rizses süteményeket (illetve ehhez hasonló típusú ételeket). Ezek ugyanis az olaj, illetve zsír erőteljes fröcsögését vagy habzását okozhatják.
- Annak érdekében, hogy elkerülje az olaj vagy zsír kifutását, illetve túlmelegedését, gondoskodjon róla, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben a belső sütőedény falán található „MIN” és „MAX” szintjelzések között álljon.
- Csak azután kapcsolja be a sütőt, miután beleöntötte a zsírt vagy az olajat, ellenkező esetben ugyanis a készülék károsodhat.

Elektromágneses mezők (EMF)

Ez a Philips készülék megfelel az elektromágneses mezőkre (EMF) vonatkozó szabványoknak. Amennyiben a használati útmutatóban foglaltaknak megfelelően üzemeltetik, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

Előkészítés

- 1** Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket (lásd a „Tisztítás” c. fejezetet).
- 2** Helyezze a vezérlőpanelt a készülékházra (klikk hang). (ábra 2)

Ha a vezérlőpanelt nem megfelelően helyezte fel, a biztonsági kapcsoló megakadályozza az olajsütő működtetését.

- 3** Vegye le a fedelet (ábra 3).
- 4** A sütőbe töltendő olaj vagy zsír mennyiségének meghatározásához tanulmányozza az olaj-/zsírtáblázatot (ábra 4).
- 5** Töltse fel a sütőt olajjal, folyékony sütőzsírral vagy olvasztott zsírral a MIN és a MAX jelzés közötti szintre, majd tegye rá a fedelet.

Csak azután kapcsolja be a készüléket, miután feltöltötte olajjal vagy zsíradékkal.

Olaj és zsíradék

Ne keverjen össze különböző olajokat és zsírokat. Ne töltsön a használt olajra vagy zsírra új olajat vagy zsírt.

- Javasoljuk, hogy sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Lehetőleg olyan növényi olajat vagy zsírt válasszon, amely telítetlen zsírsavakban (pl. linolsav) gazdag, mint például a szója-, a mogyoró-, a kukorica- vagy a napraforgóolaj.
- Csak olajsütőbe alkalmas, habzásgátló adalékot tartalmazó olajat, illetve zsírt használjon. Az erre vonatkozó tájékoztatást az olaj vagy a zsír csomagolásán találja.
- Fontos, hogy az olajat vagy zsírt rendszeresen cserélje (kb. 10-12 sütés után), mert ennyi idő alatt elveszti előnyös tulajdonságait.
- Azonnal cseréljen olajat vagy zsírt, ha az felmelegítéskor habzik, ha kellemetlen szaga vagy íze van, vagy ha sötétté, esetleg ragacsossá válik.

Szilárd zsír

Szilárd sütőzsírt is használhat a sütéshez. Ekkor azonban legyen fokozottan óvatos, hogy elkerülje a zsír kifröcsögését és a fűtőelemek túlmelegedését, illetve sérülését.

- 1** Amennyiben új zsírt kíván használni, olvassa fel lassú tűzön, hagyományos serpenyőben.
- 2** Óvatosan töltsse a felolvasztott zsírt az olajsütőbe.
- 3** Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4** Ha a zsír nagyon hideg, előfordulhat, hogy olvasztáskor fröcsögni kezd. Ennek elkerülése érdekében szűrjön néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba (ábra 5).

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

A készülék használata**Sütés**

1 Vegye ki a hálózati kábelt teljesen a kábeltartóból és dugja be a fali konnektorba (ábra 6).

2 Hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját kattanásig (ábra 7).

A készülék felmelegedési ideje alatt a kosár a sütőben maradhat.

3 Vegye le a fedelet (ábra 3).

4 Az olajsütő bekapcsolásához 2-3 másodpercig nyomja meg a bekapcsológombot (ábra 8).

▶ A kijelző világitani kezd, és sípoló hang hallható.

5 A kívánt hőmérséklet megadásához nyomja meg egyszer vagy többször a hőmérséklet-szabályzó gombot. (ábra 9)

A megfelelő sütési hőmérséklet értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban találja

▶ Az olajsütő melegezése közben a kijelzőn a hőmérő szimbólum folyamatosan töltődik és ürül.

6 Ha az olaj eléri a kívánt hőmérsékletet (ez 10-15 percet vesz igénybe), azt hangjelzés és a képernyőn a teljes hőmérő szimbólum feketére váltása jelzi.

7 Emelje ki a kosarat a sütőből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert.

Ne süssön nagy mennyiséget egyszerre. tekintse meg a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatot (az ajánlott mennyiséget ☞ szimbólum jelzi).

Megjegyzés: Sütés előtt alaposan szárítsa meg az alapanyagokat.

Megjegyzés: Sütés előtt a fagyasztott ételekről távolítsa el az összes felesleges jeget.

8 Óvatosan helyezze a kosarat a sütőedény belsején található rögzítőelembe. Engedje lejjebb a kosarat az olajba vagy a zsírba (ábra 10).

9 Tegye a fedőt a sütőre.

10 Emelje ki a kosarat a rögzítőelemből és merítse el az olajban.

Sütés közben a vezérlőpanelen a hőmérő szimbólum esetleg újra elkezdi töltődni. Ez azt jelzi, hogy a fűtőelem a megfelelő hőmérséklet fenntartása érdekében ki- és bekapcsol.

11 Állítsa az időzítőt a kívánt sütési időre és az időzítő aktiválásához nyomja meg röviden a be/ki gombot (lásd „Az időzítés” c. részt).

Tartsa be a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban jelölt elkészítési időt.

Megjegyzés: A sütőt használhatja az időzítő alkalmazása nélkül is.

Időzítő

Ezt a készüléket digitális időzítővel látták el.

Az időzítő csak a sütési idő végét jelzi, a készüléket NEM kapcsolja ki.

- 1** Nyomja meg egyszer a + vagy a - gombot a vezérlőpanelen. Az időzítő automatikusan 10 perces sütési időt állít be. Ezután a + vagy a - gomb megnyomásával állíthatja be percekben megadva a megfelelő sütési időt. (ábra 11)
99 perc a maximálisan beállítható idő.
- ▶** A percszám gyors növeléséhez tartsa nyomva a gombot. Ha a kívánt sütési időt beállította engedje fel a gombot.
- 2** Az időzítő aktiválásához nyomja meg a be/ki gombot (ábra 8).
▶ Az időzítő elkezd visszaszámlálni.
▶ Az időzítő visszaszámlálása közben a hátralévő sütési idő percben és másodpercben megadva villog a kijelzőn.
- 3** Ha az időzítő aktiválása után meg kívánja változtatni a beállított időt, nyomja meg röviden a be/ki gombot, így megállíthatja az időzítőt. A + vagy a - gomb segítségével beállíthatja a megfelelő sütési időt. Ezután röviden nyomja meg a be/ki gombot az időzítő újbóli aktiválásához.
- 4** Ha a beállított idő letelik, 30 másodpercig figyelmeztető hang hallható. A hangjelzés leállításához nyomja meg röviden az egyik gombot.

Sütés után

Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröccsenés miatt.

- 1** Vegye le a fedelet a sütőről.
- 2** Emelje ki óvatosan a kosarat a sütőből (ábra 12).
A felesleges olaj vagy zsír eltávolításához rázza meg a kosarat az olajsütő felett, vagy tegye a kosarat csöpögtető pozícióba a sütőedény belső oldalán található rögzítőelemre.
- 3** Az elkészült ételt helyezze nedvszívó papírral, például konyhai papírtörlővel kibélelt táltra vagy csepegtetőrácsra.
- 4** Ha újabb adag ételt szeretne sütni, várjon, amíg a hőmérő szimbólum újra feketére vált.
- 5** A sütés leállításához nyomja 2-3 másodpercig a be/ki gombot, így az olajsütő kikapcsol (ábra 8).
- 6** Helyezze be a kosarat az olajsütőbe.
- 7** Csukja le a fedelet.
- 8** Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

Megjegyzés: Amennyiben a sütőt ritkán használja, ajánlatos az olajat vagy a folyékony zsírt eltávolítani. Az olajat vagy a folyékony zsíradékat jól zárható edényben, lehetőleg hűtve tárolja.

Sütési tippek

- A sütési időket és hőfokokat áttekintheti a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban.
- Óvatosan távolítsa el a sütni kívánt élelmiszerről a lehetséges legtöbb jeget és vizet, és itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.

- Ne süssön egyszerre nagy mennyiségű ételt. Ne lépje túl a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiségeket (az ajánlott mennyiséget a  szimbólum jelzi).

A kellemetlen szagok semlegesítése

Bizonyos élelmiszerfajták (pl. halhús) sütésekor az olaj vagy zsír átveheti annak szagát és ízét. Ezt a következő módon lehet semlegesíteni:

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

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

Házi készítésű sült hasáburgonya

A legízletesebb és ropogósabb sült hasáburgonyát a következő módon készítheti el:

- 1 Használjon kemény burgonyát és vágja hasábokra, majd öblítse le hideg vízzel. Ez megakadályozza, hogy egymáshoz ragadjanak sütés közben.

Megjegyzés: Törölje minél szárazabbra a lemosott hasábokat.

- 2 Kétszer süsse meg a hasáburgonyát: először 4-6 percig 160 °C-on, majd másodszor 3-4 percig 170 °C-on.

A két sütés között hagyja lehűlni a hasáburgonyát.

- 3 Helyezze a hasáburgonyát egy tálba, és rázogassa meg egy kicsit.

Tisztítás

A sütő tisztítása, illetve mozgatása előtt az olajat vagy zsírt legalább 4 órán keresztül hagyja hűlni.

A vezérlőpanelt a fűtőelemmel ne merítse víz vagy folyó csapvíz alá. Szükség esetén nedves ruhával tisztítsa.

A készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

- 1 Vegye le a fedelet. (ábra 3)
- 2 Emelje ki a kosarat a sütőből.
- 3 Vegye ki a vezérlőpanelt a fűtőelemmel a sütőből és helyezze száraz, biztonságos helyre. (ábra 13)
- 4 Emelje ki a víztálcát a sütőből és ürítse ki.
- 5 Emelje ki a belső sütőedényt a készülékből, és öntse ki belőle az olajat vagy zsírt (ábra 14).
- 6 A burkolatot, a belső sütőedényt, a fedelet, a víztálcát és a sütőkosarat a mosogatógépben vagy forró vízben, mosogatószerrel tisztítsa meg. Öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg teljesen a részeket.

Mielőtt a sütőt megtölti olajjal vagy zsírral, ellenőrizze, hogy az összes alkatrész száraz-e.

Tárolás

Az olajat vagy zsírt legalább 4 órán keresztül hagyja hűlni, mielőtt eltenné a készüléket.

- 1 Helyezze vissza az összes részt az olajsütő burkolatába a következő sorrendben: belső sütőedény, vezérlőpanel a fűtőelemmel, víztálca, sütőkosár és végül a fedél.

2 Helyezze a tápkábel a kábeltároló rekeszbe. (ábra 15)

3 A sütőt a fogantyújánál fogva tegye tárolási helyére (ábra 16).

Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 17).

Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára www.philips.com, vagy forduljon az adott ország Philips vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a Philips helyi szaküzletéhez.

Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Megoldás
A megsütött étel nem aranybarna színű vagy nem ropogós.	Túl alacsony hőfokozatot állított be, illetve nem sütötte elég hosszú ideig az ételt.	A megfelelő sütési hőmérséklet értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban találja.
	Nem sütötte elég ideig az ételt.	A megfelelő sütési hőmérséklet értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban találja.
	Túl sok étel van a kosárban.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség.
	Az olaj vagy a zsír nem melegszik fel eléggé.	A hőmérséklet-szabályzó biztosítéka kiéghetett, és ez működésbe léptette az automatikus kikapcsolást. Kis csavarhúzóval óvatosan nyomja meg a kezelőpanel hátsó részén található újraindító gombot.
A sütőből erős, kellemetlen szag érezhető.	A tartós zsírtalanító szűrő elhasználódott.	Vegye le és mossa el a fedőt, valamint a szűrőt forró vízben mosogatószerrel, vagy mosogatógépben.
	Az olaj vagy zsír már nem friss.	Cserélje ki az olajat vagy zsírt. Rendszeresen szűrje át az olajat vagy zsírt, hogy hosszabb ideig friss maradjon.
	A felhasznált olaj vagy zsír minősége nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
A szűrőn kívül máshonnan is gőz tör elő.	Valószínűleg nem megfelelően tette rá a fedelet a készülékre.	Helyezze a készülékre megfelelően a fedelet.
	A tartós zsírtalanító szűrő elhasználódott.	Vegye le és mossa el a fedőt, valamint a szűrőt forró vízben mosogatószerrel, vagy mosogatógépben.

Probléma	Ok	Megoldás
Sütés közben az olaj, illetve zsír kicsordul a sütőből.	Túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben.	Ellenőrizze, hogy a sütőben lévő olaj vagy zsír szintje nem lépi-e túl a MAX jelzést.
	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg alaposan az ételt sütés előtt, majd e használati útmutató utasításainak megfelelően süsse meg.
	Túl sok élelmiszer van a sütőkosárban.	Ne süssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg az ételt alaposan a sütés előtt.
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	Megfelelő sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon az élelmiszer kisütéséhez. Ne keverjen össze különböző olajokat és zsírokat!
	Nem tisztította ki kellőképpen a belső sütőedényt.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően.
Nem működik a sütő.	Nem kapcsolta be az olajsütőt.	A sütőt a be- és kikapcsológomb „I” állásba állításával kapcsolhatja be.
	A kezelőpanelt nem illesztette megfelelően a helyére.	Ellenőrizze, hogy a kezelőpanel megfelelően a helyére legyen illesztve. Ha a megfelelő pozícióba illeszti, kattánó hangot kell hallania.
	Az automatikus biztonsági kikapcsoló kikapcsolta a készüléket.	Lehetséges, hogy a hőmérséklet-szabályzó biztosítéka kiégett, így az automatikus kikapcsolás lekapcsolta a készüléket. Óvatosan nyomja meg a kezelőpanel hátulján található újraindító gombot egy kis csavarhúzó segítségével. Ezután a készülék ismét használható.
		Ha a készülék az újraindító gomb megnyomása után sem működik, forduljon a Philips szaküzletéhez vagy hivatalos Philips szakszervizhez.

Кіріспе

Осы затты сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынатын қолдауды толығымен рахатыңызға қолдану үшін, өзіңіздің өніміңізді www.philips.com/welcome бойынша тіркеуге отырғызыңыз.

Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Қақпақ
- B** Қақпағының сабы
- C** Шешілмелі бақылау панелі
- D** Температура түймесі
- E** Қосу/өшіру түймесі
- F** Цифрлы таймер
- G** Қауіпсіздік түймесі
- H** Қыздыру элементі
- I** Қуыратын себет
- J** Қуырғыш себеттің артқа лақтырылатын сабы
- K** Жеке алынатын ішкі ыдыс
- L** Майдың/сұйық майдың деңгейіне арналған «минималды» және «максималды» көрсеткіш
- M** Арнайы орын
- N** Тасымалдау саптары
- O** Ерекше табан
- P** Тоқ сымы
- Q** Тоқ сымын сақтайтын орын
- R** Суға арналған ыдыс

Маңызды

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шағыңыз, әрі болашақта қолдануға сақтап қойыңыз.

Қауіпті

- Қыздыру элементі бар бақылау панелін суға батырмаңыз немесе ағын су астында шаймаңыз.

Ескерту

- Құралды қосар алдында, құралда көрсетілген вольтаж, жергілікті қамтамасыз етілетін вольтажбен сәйкес келетіндігін тексеріп алыңыз.
- Егер құралдың шанышқысы, сымы немесе құралдың өзге бөлшегіне зақым тиген болса, құралмен қолданбаңыз.
- Егер тоқ сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Бұл құралмен, егер осы құралды қолдану жөнінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамнан нұсқау алған болмаса немесе оның қадағалауымен қолданып жатпаған болса, физикалық сезімталдығы төмен немесе ақылы кем адамдар, немесе білімі мен тәжірибесі аз адамдар (жас балаларды да қоса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Тоқ сымын балалар қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе стелдің жиегінен тоқ сымын салбыратып қоймаңыз.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана қосуға болады.
- Қуырып жатқанда, ыстық бу фильтр арқылы шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен бірге, қақпақты ашқан кезіңізде де ыстық будан сақ болуыңыз керек.

Сақтандыру

- Құралды тексеру немесе жөндеу үшін, оны тек қана Philips әкімшілігі берген қызмет орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндейту тырыспаңыз, әйтпесе сіздің кепілдігіңіз күшін жояды.
- Құралды көлбеу, тегіс, жайлы бетке, балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Қадағалаушы терезені қолыңызбен ұстамаңыз, себебі ол қуырып жатқанда қатты қызып кетеді.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Егер құрал дұрыс қолданылмаса, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұсқада көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігіңіз күшін жояды, әрі Philips кез келген зақымдану бойынша арыздарды қабылдамайды.
- Тағамды қара немесе қоңыр түстен көрі алтын сары түске шейін қуырыңыз, және күйіп кеткен қоқымдарын алып тастап отырыңыз. Крахмалды тамақтарды 175°C температурасынан жоғары температурада қуыруға болмайды, әсіресе картоп пен дәнді дақылдарды (акриламид шығарылуын төмендету үшін).
- Су немесе/және мұзды майға араласып кетуден сақ етіңіз, себебі бұл майдың қатты шашырауына немесе көбіршектенуіне әкеліп соғады. Бұл үшін, қуырар алдында міндетті түрде мұздатылған ингредиенттердегі артық мұзды алып тастап, оларды жақсылап тұрып кептіріңіз. Себетті тым толтырып жібермеңіз. Тазалап болғаннан соң, қуырғышқа май құяр алдында барлық бөлшектерді жақсылап тұрып кептіріңіз.
- Құралда Азиаттық күріш шелпегін (немесе сол тәрізді тамақты) қуырмаңыз. Бұл майдың қатты шашырауын немесе қатты көбіршік шығаруын туғызуы мүмкін.
- Қатты қызып кетуден және тасып кетуден сақ болу үшін, міндетті түрде қуырғыштың ішкі ыдысындағы деңгей көрсеткішінің «МИН» мен «МАХ» деңгей аралығында май толтырылуы тиіс.
- Құралдың ішіне май құймастан бұрын оны қосуға болмайды, себебі ол құралға зақым келтіруі мүмкін.

Электромагниттік өріс (ЭМӨ)

Осы Philips құралы Электромагниттік өріске (ЭМӨ) байланысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Егер осы құралды қосымша берілген нұсқаудағыдай ұқыпты қолданған болса, онда бұл құрал, бүгінгі таңдағы белгілі ғылыми зерттеулер бойынша, қолдануға қауіпсіз болып келеді.

Қолдануға дайындық

1 Құралды алғаш қолданар алдында оны тазалаңыз («Тазалау» тармағын қараңыз).

2 Бақылау панелін қондырғыға орнатыңыз («сырт» ете түседі). (Сурет 2)

Егер бақылау панелі дұрыс орнатылмаған болса, қорғаныс түймесі автоматты түрде қуырғышты іске қоспайды.

3 Қақпақты алып тастаңыз (Сурет 3).

4 Май/сұйық май кестесін оқып, қуырғышқа қанша май құйатыныңызды көріп алыңыз (Сурет 4).

5 Кебу қуырғышқа майды, сұйытылған майды немесе ерітілген қатты майды деңгей көрсеткішінің «МИН» мен «МАХ» деңгей аралығында етіп құйып, қақпағын жабыңыз.

Құралды май құймастан бұрын қосуға болмайды.

Май және сұйық май

Әр түрлі майды арластырмаңыз және қолданған майға жаңа майды құймаңыз.

- Біз сізге қуыруға арналған майды немесе сұйық майды қолданыңыз деп кеңес береміз. Соя майы, жаңғақ майы немесе күнбағыс майы секілді көкөніс май немесе құнартылмаған майды қолданғаныңыз дұрысырақ болады (мысалы линолейлік қышқылдық).
- Тек терең қуыру үшін арналған және көбіктенбейтін агент қосылған май немесе сұйық майды ғана қолданыңыз. Сіз бұл ақпаратты майдың немесе сұйық майдың орамасындағы құлақ қағаздан табасыз.
- Май және сұйытылған май өзінің сапасын жылдам жоғалтатын болғандықтан, майыңызды жиі алмастырып отырған маңызды (әр бір 10-12 реттен соң).
- Майыңыз қызған кезде көбіктене бастаса, немесе жағымсыз иіс немесе дәм шығарса, не болмаса түсі қарайып, сироп тәріздес бола бастаса, оны міндетті түрде алмастырыңыз.

Қатты май

Қуыруға арналған қатты майды қолдануға болады, алайда ол май шашырамас үшін және қыздырушы элементтің қатты қызып кетпеуі үшін немесе оған зақым келтірмес үшін қосымша сақтық сақтау керек.

- 1** Майдың жаңа кесегін қолданбақшы болсаңыз, оны жәй қызып тұрған оттың үстінде әдетті табада асықпай ерітіңіз.
- 2** Ерітілген майды байқап қуырғышқа құйыңыз.
- 3** Қайта қатып қалған майы бар қуырғышты бөлме температурасында сақтаңыз.
- 4** Егер май қатты суып кетсе, оны еріткен кезде шашырауы мүмкін. Мұндай болмас үшін, қатып қалған майды шанышқымен тескілеп қойыңыз (Сурет 5).

Ішкі ыдысты шанышқымен зақымдап алмаңыз.

Құралды қолдану

Қуыру

- 1** Тоқ сымын тоқ сымын сақтайтын жерден шығарып, шанышқыны қабырғадығы розеткаға қосыңыз (Сурет 6).
- 2** Қуырғыш себеттің ұстағышын шығарыңыз («сырт» ете түскенше) (Сурет 7)
Себетті май қызып жатқанда қуырғышта қалдырсаңыз болады.
- 3** Қақпақты алып тастаңыз (Сурет 3).
- 4** Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін 2-3 секунд басып тұрыңыз (Сурет 8).
▶ Дисплей жанып, бип сигналын естисіз.
- 5** Температура түймесін бір рет немесе одан көп рет басып, өзіңізге қажетті температураны орнатыңыз. (Сурет 9)
Қандай температура керектігін анықтау үшін, қуырғалы жатқан тамақтаң орамасын қараңыз, немесе осы кітапшаның соңындағы кестені қараңыз.
▶ Қуырғыш қызып жатқанда, термометр белгісі дисплейде толығымен жанып, біртіндеп сөне бастайды
- 6** Май таңдаған температураға жеткенде (ол 10 нан 15 минутқа дейін уақыт алады), сізге дыбыс естіледі, содан соң дисплейдегі термометр белгісі толығымен қара түске айналады.
- 7** Қуырғыштан себетті алып, қуырғалы жатқан тамақты себетке салыңыз.

Бірден көп тамақ қуыруға болмайды Осы буклеттің соңында көрсетілген тағам кестесін қараңыз (ұсынылған мөлшер былай көрсетілген ☺).

Есте сақтаңыз: Тамақты қуырар алдында жақсылап кептіріңіз.

Есте сақтаңыз: Мұздатылған ингредиенттерден, оларды қуырап алдында, артық мұзын алып тастаңыз.

8 Себетті абайлап, ішкі ыдыстағы ұстағышқа салыңыз. Себетті майға немесе сұйықтыққа төмендетіп батырмаңыз (Сурет 10).

9 Қуырғыштың қақпағын жабыңыз.

10 Себетті ұстағыштардан көтеріп, оны майға немесе сұйытылған майға батырыңыз. Қуырып жатқанда дисплейдегі термометр белгісі қайтадан тола бастауы мүмкін. Демек, қыздырушы элемент , қажетті температураны қамтамасыз ету үшін біресе қосылып, біресе өшіп отырады.

11 Таймерді қажетті уақыт бағдарламасына орнатып, қосу/өшіру түймесін сәл басыңыз, сонда таймер белсендіреді. («Таймер» тармағын қараңыз).

Қуырып жатқан тамақтың орамасында көрсетілген уақыт немесе осы кітапшаның соңындағы тамақ кестесіндегі уақытты сақтап қуырыңыз.

Есте сақтаңыз: Қуырғышты таймерді орнатпастан да қолдануға болады.

Таймер

Бұл құрал цифырлы таймермен қамтамасыз етілген.

Таймер қуыру уақытының таусылғанын ғана көрсетеді, алайда ол қуырғышты сөндірмейді.

1 Бақылау панеліндегі + немесе – түймесін БІР РЕТ басыңыз. Таймер автоматты түрде қуыру уақытын 10 минутқа орнатады. Енді + немесе – түймелерін басып, дұрыс қуыру уақытын минуттап орнатыңыз. (Сурет 11)

Орнатуға болатын ең максималды қуыру уақыты 99 минут.

▶ Минуттарды жылдамдату үшін, түймені басып ұстап тұрыңыз. Өзіңізге қажетті уақытқа жеткенде, түймені босатыңыз.

2 Қосу/өшіру түймесін сәл ғана басып, таймерді белсендендіріңіз (Сурет 8).

▶ Таймер кері санай бастайды .

▶ Таймер кері санай бастағанда, қалған уақыт дисплейде минуттап және секундтап жымыңдап тұрады.

3 Егер сіз орнатылған уақытты белсендендірілгеннен кейін өзгерткіңіз келсе, онда қосу/өшіру түймесін сәл ғана басып, таймерді уақытша тоқтата аласыз. Содан соң, + немесе – түймесін басып, қуыру уақытын түзетсеңіз болады. Содан соң қосу/өшіру түймесін сәл басып, таймерді белсендендіріңіз.

4 Орнатылған уақыт аяқталғанда, шығатын дыбысыты 30 секунд бойы естисіз. Ол дыбысты тоқтату үшін, кез келген түймені сәл басыңыз.

Қуырып болғаннан соң

Ыстық будан және шашырайтын майдан сақ болыңыз.

1 Қуырғыштың қақпағын алыңыз.

2 Себетті қуырғыштан шығарыңыз (Сурет 12).

Артық майды алып тастау үшін, себетті қуырғыштың үстінен сілкіңіз немесе оны ыдыстың ішкі жағындағы күршекке іліп, сорығу бағдарламасына қойыңыз.

3 Қуырылған тамақты майын сорғытып алатын қағаз, мәселен ас үй қағазы жайылған табаққа немесе торға салыңыз.

4 Егер сіз келесі салымды қуырғыңыз келсе, онда дисплейдегі термометр белгісі қара болғанша күтіңіз.

- 5 Егер сіз қуыруды тоқтатқыңыз келсе, қосу/өшіру түймесін 3 секундтай басып, қуырғышты сөндіріңіз (Сурет 8).
- 6 Себетті қуырғышқа салыңыз.
- 7 Қақпақты жабыңыз.
- 8 Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

Есте сақтаңыз: Егер сіз қуырғышты күнделікті қолданбасаңыз, онда майды немесе сұйытылған майды құйып алыңыз. Майды немесе сұйытылған майды тығыз жабылған контейнерде салқын жерде немесе мұздатқышта сақтаңыз.

Қуыруға арналған кеңестер

- Қандай мөлшерлер мен бағдарламалар таңдау керектігі жөнінде ақпарат алу үшін, осы кітапшаның соңындағы тамақ кестесін қараңыз.
- Қуырғалы жатқан тағамнан мұз бен суды әбден сілкіп тастап, кептіріп алыңыз.
- Бір салымда тым үлкен мөлшер қуырмаңыз. Осы кітапшаның соңында берілген тамақ кестесінде берілген мөлшерлерден аспаңыз (☞ кесте ұсынылған мөлшерлерді көрсетеді).

Жағымсыз дәмдерден қалай құтылуға болады

Кейбір тамақ, әсіресе балық, майға жағымсыз дәм беруі мүмкін. Майдың дәмін қайтадан бейтарап ету үшін былай етіңіз:

- 1 Майды немесе сұйық майды 160°C температурасына дейін қыздырыңыз.
 - 2 Нанның екі жіңішке тілімін немесе бірнеше ақжелкен бұтағын майға салыңыз.
 - 3 Көбірек көбік шыққанша күте тұрыңыз, сөйтіп, нан тілімдерін немесе ақжелкен бұтағын майдан кепсермен сүзіп алыңыз.
- Май немесе сұйық май енді қайтадан бейтарап дәмді болды.

Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп

Сіз мына жолмен ең дәмді және қытырлақ Француз картопты жасай аласыз:

- 1 Қатты картопты алып, оларды таяқшаларға кесіңіз. Кесілген таяқшаларды суық сумен шайыңыз.
- Бұл кесілген таяқшаларды бір-біріне жабысудан сақтайды.
- Есте сақтаңыз: Кесілген таяқшаларды әбден кептіріңіз.*

- 2 Француз жолымен қуырылатын картопты мынадай ретпен қуырған дұрыс: бірінші 4-6 минут бойы, 160°C температурамен, ал екінші рет 3-4 минут бойы, 170°C температурамен қуырыңыз.

Француз жолымен қуырылатын картобыңызды екінші рет қуырар алдында суытып алыңыз.

- 3 Үйде жасалған Француз картобын ыдысқа салып, сілкілеңіз.

Тазалау

Қуырғышты тазалау немесе оны қозғау алдында, майыңызды ең кем дегенде 4 сағатқа суытып қойыңыз.

Қыздыру элементі бар бақылау панелін суға батырмаңыз немесе ағын су астында шаймаңыз. Егер қажеттілік болса, оны тек дымқыл шүберекпен тазалап алыңыз.

Қырғыш жөке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанар май немесе ацетон тәріздес агрессивті сұйықтықтарды құралды тазалау үшін қолдануға болмайды.

- 1 Қақпақты алып тастаңыз. (Сурет 3)

- 2** Себетті қуырғыштан шығарыңыз.
- 3** Қыздыру элементі бар бақылау панелін қуырғыштан алып, оны қауіпсіз құрғақ жерге қойыңыз. (Сурет 13)
- 4** Су табағын қуырғыштан алып, оны босатыңыз.
- 5** Ішкі ыдысты құралдан жоғары қарай көтеріп шығарып, ішіндегі қалған майды құйып алыңыз (Сурет 14).
- 6** Орнын, ішкі ыдысын, қақпағын, су табағын және қуырғыш себетті ыдыс жуғышта немесе ыстық сумен біраз тазалағыш сұйықтықпен жусаңыз болады. Оларды таза сумен шайып, жақсылап құрғату керек.

Қуырғышқа май құяр алдында барлық бөлшектердің дұрыстап кепкендігін тексеріңіз.

Сақтау

Қуырғышты сақтап қояр алдында майды кем дегенде 4 сағат суытып алыңыз.

- 1** Барлық бөлшектерді қуырғыш орнына мына кезек бойынша салыңыз: ішкі ыдыс, қыздыру элементі бар бақылау панелі, су табағы, қуырғыш себет және қақпақ.
- 2** Тоқ сымын, тоқ сымды сақтайтын орнында сақтаңыз. (Сурет 15)
- 3** Қуырғышты ұстағышының көмегімен көтеріп, сақтайтын жерге қойыңыз (Сурет 16).

Қоршаған айнала

- Құралды өз қызметін атқарып тозғаннан кейін, күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Сонда сіз қоршаған ортаны сақтауға көмегіңізді тигізесіз (Сурет 17).

Кепілдік және қызмет

Егер сізге ақпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips-тің интернет бетіндегі www.philips.com веб-сайтына келіңіз, немесе өзіңіздің еліңіздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаңыз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітапшасынан табасыз). Сіздің еліңізде Тұтынушылар Қамқорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзіңіздің жергілікті Philips дилеріне арызданыңыз немесе Philips-тің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамқор BV бөліміне арызданыңыз.

Ақаулықтарды табу

Келелі мәселе	Себеп	Шешім
Қуырылған тамақ алтын сары түсті емес және/немесе қытырлақ емес.	Мүмкін сіз тым төмен температура таңдаған боларсыз және/немесе тамақ керекті уақыт бойы қуырылмаған болар.	Дұрыс температура таңдау үшін, қуырғалы жатқан тамақ орамасын қараңыз немесе осы кітапша соңында берілген тамақ кестесін қараңыз.
	Сіз тамақты керекті уақыт қуырмаған боларсыз.	Дұрыс температура таңдау үшін, қуырғалы жатқан тамақ орамасын қараңыз немесе осы кітапша соңында берілген тамақ кестесін қараңыз.

Келелі мәселе	Себеп	Шешім
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы буклеттің соңында көрсетілген тағам кестесінде берілген мөлшерден көп тамақ мөлшерін қуыруға болмайды.
	Май немесе сұйытылған май жеткілікті түрде қызымайды.	Қауіпсіздік өшіру жүйесі арқылы, құралды өшіру барысында, температура бақылаушының тежегіші күйіп кеткен болар. Кішкене бұрауыштың көмегімен, абайлап артқы бақылау панелінің қайта қосу түймесін басыңыз. Енді құрал қайта қолдануға дайын.
Қуырғыштан өте қатты жағымсыз иіс шығып тұр.	Түпкілікті анти-май фильтрі майланып қалған.	Қақпақты алып, қақпақ пен фильтрді тазалау сұйықтығымен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
	Май немесе сұйық май тың емес.	Майды немесе сұйық майды ауыстырыңыз. Майды немесе сұйық майды тың сақтау үшін оны әрдайым сүзіп отырыңыз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Әр түрлі майды арластырмаңыз.
Бу фильтрден басқа жерлерден шығып жатыр.	Мүмкін сіз қақпақты құралға дұрыстап жаппаған боларсыз.	Қақпақты құралға дұрыстап қойыңыз.
	Түпкілікті анти-май фильтрі майланып қалған.	Қақпақты алып, қақпақ пен фильтрді тазалау сұйықтығымен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
Қуырып жатқанда май немесе сұйық май қуырғыштың жиегінен тасып кетіп жатыр.	Қуырғыш себеттің ішінде май немесе сұйық май мөлшері өте көп.	Қуырғыштағы май немесе сұйық май мөлшері 'MAX' көрсеткішінен артық болмай тұрғандығына көзіңізді жеткізіңіз.
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында, оны әбден кептіріңіз, және оны нұсқауда көрсетілген әдіс бойынша қуырыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы буклеттің соңында көрсетілген тағам кестесінде берілген мөлшерден көп тамақ мөлшерін қуыруға болмайды.
Май немесе сұйық май қуырып жатқанда қатты көбіктенеді.	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында жақсылап кептіріңіз.

Келелі мәселе	Себеп	Шешім
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қатты қуыруға арналған қуыру майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Ешқашан әр түрлі майды араластырмаңыз.
	Сіз ішкі ыдысты жақсылап тазаламаған боларсыз.	Ішкі ыдысты осы қолдану нұсқауында суреттелгендей тазалаңыз.
Құрал жұмыс жасамайды.	Сіз қуырғышты қоспаған боларсыз.	Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін 'I' ұстанымына апарыңыз.
	Сіз бақылаушы панелін дұрыстап жинамағансыз.	Бақылау панелі дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз. Бақылау панелі орнына дұрыс түскенде сіз «сырт» ете түскен дыбыс естисіз.
	Қауіпсіздік өшіру жүйесі құралды сөндіріп тастады.	Қауіпсіздік өшіру жүйесі арқылы, құралды өшіру барысында, температура бақылаушының тежегіші күйіп кеткен болар. Кішкене бұрауыштың көмегімен, абайлап артқы бақылау панелінің қайта қосу түймесін басыңыз. Енді құрал қайта қолдануға дайын.
		Егер қайта орнату түймесі көмек бермесе, өзіңіздің Philips дилеріңізбен немесе Philips әкімшілік берген қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

Ižanga

Sveikiname Jus įsigijus mūšų gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte pasinaudoti visa „Philips“ siūloma parama, užregistruokite produktą adresu www.philips.com/welcome.

Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Dangtis
- B** Dangčio rankena
- C** Nuimamas valdymo pultas
- D** Temperatūros mygtukas
- E** Įjungimo / išjungimo mygtukas
- F** Skaitmeninis laikmatis
- G** Apsauginis jungiklis
- H** Kaitinimo elementas
- I** Skrudinimo krepšelis
- J** Atlenkiamas skrudinimo krepšelio rankena
- K** Išimamas vidinis dubuo
- L** „MIN“ ir „MAX“ – aliejaus / taukų lygio žymos
- M** Korpusas
- N** Nešimo rankenos
- O** Informacijos apie tipą lentelė
- P** Laidas
- Q** Laido saugojimo skyrelis
- R** Vandens lovelis

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, atidžiai perskaitykite šį vartotojo vadovą ir saugokite jį, nes jo gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Niekada nemerkite valdymo pulto su pritvirtintu kaitinančiu elementu į vandenį ir neskalaukite tekančiu vandeniu.

Ispėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo kištukas, maitinimo laidas ar jis pats yra pažeisti.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kuriems būdingi sumažėję fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai, arba tiems, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo prižiūrėjo arba nurodė, kaip naudoti prietaisą.
- Prižiūrėkite, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar darbastalio, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Skrudinant per filtrą išleidžiami karšti garai. Nekiškite rankų ir veido arti garų. Karštų garų saugokitės ir nukeldami dangtį.

Atsargiai

- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ įgaliotuose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojanti.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Nelieskite stebėjimo langelio, nes skrudinant jis įkaista.

- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba nėra naudojamas pagal vartotojo vadovo instrukciją, garantija nebegalios ir „Philips“ neprisiims atsakomybės už padarytą žalą.
- Maistą skrudinkite taip, kad jo spalva taptų geltonai auksine, o ne tamsia ar ruda ir pašalinkite sudegusius maisto likučius. Maisto, kuriame yra daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdinių produktų, neskrudinkite aukštesnėje nei 175 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilimido išskyrimas).
- Būkite atsargūs, kad vanduo ir / arba ledas nepatektų į aliejų ar riebalus, nes aliejus ar riebalai gali labai taškytis ar burbuliuoti. Norėdami to išvengti, nuvalykite visą papildomą ledą nuo sušalusių produktų ir visiškai išdžiovinkite produktus prieš skrudindami. Neperpildykite krepšio. Po valymo visiškai išdžiovinkite visas dalis prieš pildami aliejų ar riebalus į skrudintuvę.
- Šiame prietaise neskrudinkite azijietiško ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto), nes aliejus ar riebalai gali smarkiai taškytis ar burbuliuoti.
- Įsitinkinkite, kad skrudintuvėje esančio aliejaus ar taukų lygis yra tarp „MIN“ ir „MAX“ vidinio dubens žymų, nes taukai gali pradėti taškytis arba perkaisti.
- Prietaiso nejunkite, kol į jį nepripylėte aliejaus ar taukų, nes tai prietaisą gali pažeisti.

Elektromagnetiniai laukai (EMF)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus elektromagnetinių laukų (EMF) standartus. Tinkamai eksploatuojant prietaisą pagal šiame vartotojo vadove pateiktus nurodymus, remiantis dabartine mokslinė informacija, jį yra saugu naudoti.

Paruošimas naudoti

- 1** Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, išvalykite jį (žr. skyrių „Valymas“).
- 2** Uždėkite valdymo pultą ant korpuso (turi pasigirsti spragtelėjimas). (Pav. 2)

Jei valdymo pultas uždėtas neteisingai, apsauginis jungiklis neleidžia naudotis skrudintuve.

- 3** Nuimkite dangtelį (Pav. 3).
- 4** Norėdami nustatyti, kiek į skrudintuvę turite įpilti aliejaus ar taukų, remkitės aliejaus / taukų lentele (Pav. 4).
- 5** Į sausą skrudintuvę įpilkite aliejaus, skystų kepimo taukų ar tirpintų kietų taukų tiek, kad jų lygis būtų tarp „MIN“ ir „MAX“ žymų ir uždenkite skrudintuvę dangčiu.

Prietaiso nejunkite tol, kol į jį neįpylėte aliejaus ar taukų.

Aliejus ir riebalai

niekada nemišykite skirtingo tipo aliejaus ar taukų ir niekada į seną aliejų ar taukus nepilkite naujų.

- Patariame naudoti kepimo aliejų arba skystus kepimo riebalus. Labiausiai tinka augalinis aliejus arba nesotieji riebalai (pvz., linoleiko rūgštis), pavyzdžiui, sojų aliejus, žemės riešutų aliejus, kukurūzų aliejus arba saulėgrąžų aliejus.
- Naudokite tik tą neputojantį aliejų ar riebalus, kurie tinka skrudinimui ir turi neputojančių priedų. Šią informaciją rasite ant aliejaus ar riebalų pakuotės ar etiketės.
- Kadangi aliejus ir taukai labai greitai praranda savo teigiamas savybes, svarbu juos nuolat ir reguliariai keisti (po 10–12 kartų).
- Visada pakeiskite aliejų ar taukus, kurie kaisdami ima putoti, įgauna stiprų kvapą ar skonį arba patamsėja ir/arba sutirštėja.

Kieti riebalai


Galite naudoti ir kietus kepimo taukus. Šiuo atveju reikalingos papildomos atsargumo priemonės, nes taukai taškosi, o kaitinimo elementas gali perkaisti arba sugesti.

- 1** Jei norite naudoti naujus kietų riebalų gabalėlius, paprastoje keptuvėje lėtai ištirpinkite juos ant mažos ugnies.
- 2** Atsargiai į skrudintuvę supilkite ištirpintus riebalus.
- 3** Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūros aplinkoje.
- 4** Jei taukai labai sušals, tirpdami jie gali pradėti taškytis. Šakute taukuose pradurkite kelias skylutes, kad jie mažiau taškytųsi (Pav. 5).
badydami šakute, būkite atsargūs, kad nepažeistumėte vidinio dubens paviršiaus.

Prietaiso naudojimas

Skrudinimas

- 1** Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į sieninį el. lizdą (Pav. 6).
- 2** Atlenkite skrudinimo krepšelio rankeną (turi pasigirsti spragtelėjimas) (Pav. 7).
Kol aliejus ar taukai kaista, krepšelį galite palikti skrudintuvėje.
- 3** Nuimkite dangtį (Pav. 3).
- 4** Norėdami įjungti skrudintuvę, 2–3 sekundes palaikykite įjungimo/išjungimo mygtuką nuspausta (Pav. 8).
 - ▶ Ekranas įsijungs ir jūs išgirsite pyptelėjimą.
- 5** Paspauskite temperatūros mygtuką vieną ar kelis kartus ir nustatykite reikiamą temperatūrą. (Pav. 9)
Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr. maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale
- ▶ Kol skrudintuvė įkais, termometro simbolis ekrane nepertraukiamai pildysis ir tuštės.
- 6** Kai aliejus įkais iki pasirinktos temperatūros (tai trunka 10–15 minučių), išgirsite garsinį signalą, o visas termometro simbolis ekrane taps juodas.
- 7** Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir į jį sudėkite norimą skrudinti maistą.

Vienu metu neskrudinkite labai daug maisto. Žr. maisto lentelę, esančią šios knygelės pabaigoje (rekomenduojamas kiekis žymimas ).

Pastaba: Prieš skrudindami, gerai nusausinkite produktus.

Pastaba: Prieš skrudindami, nuvalykite visą papildomą ledą nuo sušalusių produktų..

- 8** Atsargiai uždėkite krepšelį ant atramos dubens viduje. Dabar įleiskite jį į aliejų ar taukus (Pav. 10).
- 9** Uždenkite skrudintuvę dangčiu.
- 10** Pakelkite krepšelį nuo atramos ir nuleiskite jį į aliejų ar taukus.
Skrudinant termometro simbolis ekrane gali vėl prisipildyti. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.
- 11** Nustatykite laikmatį reikiamam skrudinimo laikui ir trumpai spustelėkite įjungimo/išjungimo mygtuką, kad laikmatis įsijungtų (žr. skirsinį „Laikmatis“).
Laikykitės ant kaitinamo skrudinti maisto pakuotės ar šios knygelės gale esančioje maisto lentelėje pateiktų nurodymų dėl skrudinimo laiko.

Pastaba: Skrudintuvę galite naudoti ir neįjungdami laikmačio.

Laikmatis

Šiame prietaise yra skaitmeninis laikmatis.

laikmatis rodo skrudinimo pabaigą, bet **NEIŠJUNGIA** skrudintuvės.

- 1 Vieną kartą valdymo pulte paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką. Laikmatis automatiškai nustatys skrudinimo laiką 10 minučių. Tada paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką ir nustatykite reikiamą skrudinimo laiką minutėmis. (Pav. 11)
- Ilgiausias nustatomas skrudinimo laikas yra 99 minutės.
- 2 Laikykite mygtuką nuspaustą ir minučių skaičius didės greitai. Pasiekę norimą skrudinimo laiką, mygtuką atleiskite.
 - 2 Trumpai spustelėkite įjungimo/išjungimo mygtuką, kad laikmatis įsijungtų (Pav. 8).
 - 2 Laikmatis pradės skaičiuoti.
 - 2 Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs skrudinimo laikas minutėmis ir sekundėmis mirksis ekrane.
 - 3 Jei norite pakeisti laiką, nustatytą prieš įjungiant laikmatį, trumpai spustelėkite įjungimo/išjungimo mygtuką ir trumpam sustabdykite laikmatį. Paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką ir nustatykite reikiamą skrudinimo laiką. Tada trumpai paspauskite įjungimo/išjungimo mygtuką ir vėl įjunkite laikmatį.
 - 4 Praėjus nustatytam skrudinimo laikui, 30 sekundžių girdėsite garsinį signalą. Norėdami jį sustabdyti, trumpai spustelėkite bet kurį mygtuką.

Po skrudinimo

Saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymosi.

- 1 Nuimkite skrudintuvės dangtį.
- 2 Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės (Pav. 12).
Pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad nutekėtų aliejus ar riebalai arba padėkite krepšelį nuvarvėti ant atramos indo viduje.
- 3 Paskrudintą maistą sudėkite į indą arba koštuvą, išklotą riebalus sugeriančiu popieriumi, pvz., virtuviniu popieriumi.
- 4 Jei norite skrudinti dar vieną porciją, palaukite, kol termometro simbolis ekrane vėl pajuoduos.
- 5 Jei skrudinti baigėte, 2–3 sekundes palaikykite įjungimo/išjungimo mygtuką nuspaustą ir skrudintuvė išsijungs (Pav. 8).
- 6 Įleiskite krepšelį į skrudintuvę.
- 7 Uždenkite dangtį.
- 8 Po naudojimo prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo.

Pastaba: Jei skrudintuvės pastoviai nenaudojate, aliejų ir taukus išpilkite. Laikykite juos sandariai uždaroiose talpose, patartina šaldytuve arba vėsioje vietoje.

Skrudinimo patarimai

- Informacijos apie tai, kokius kiekius ir nustatymus pasirinkti, žr. maisto lentelę, esančią šios knygelės gale.
- Atsargiai nuo maisto, kurį norite skrudinti, nukratykite, kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens lašų, kad jis būtų pakankamai sausas.

- Neskrudinkite didelio kiekio vienu metu. Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, esančioje šios knygelės gale (☞ nurodo rekomenduojamą kiekį).

Nemalonų kvapų šalinimas

Kai kurios maisto rūšys, ypač žuvis, gali aliejui ar riebalams suteikti nemalonų kvapą. Aliejaus ar riebalų skonio neutralizavimas:

- 1 Aliejų ar taukus įkaitinkite iki 160 °C temperatūros.
- 2 Įdėkite porą plonų duonos riekelių ar kelias petražolių šakeles.
- 3 Palaukite, kol nustos burbuliuoti, tada mentele išimkite duoną ar petražoles. Taip aliejus ar taukai atgauna įprastą skonį.

Naminės skrudintos bulvytės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pasigaminsite taip:

- 1 Kietas bulves supjaustykite lazdelėmis. Nuplaukite jas šaltu vandeniu. Taip skrudinant jos nesulips.

Pastaba: lazdeles gerai nusauskinkite.

- 2 Naminės bulvytes skrudinkite du kartus: pirmą kartą 4–6 minutes esant 160 °C temperatūrai, antrą kartą – 3–4 minutes esant 170 °C temperatūrai. Prieš skrudinant antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.

- 3 Naminės bulvytes sudėkite į dubenį ir pakratykite.

Valymas

prieš valydami arba išimdami skrudintuvę, leiskite aliejui ar taukams apie 4 valandas atvėsti.

Jokiu būdu nemerkitė valdymo pultą su kaitinimo elementu į vandenį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniu. Jei reikia, šią dalį nuvalykite drėgna šluoste.

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamųjų valiklių arba ėsdinančių skysčių, pvz., benzono arba acetono prietaisui valyti.

- 1 Nuimkite dangtelį. (Pav. 3)
- 2 Išimkite krepšelį iš skrudintuvės.
- 3 Išimkite valdymo pultą su kaitinimo elementu iš skrudintuvės ir padėkite juos į sausą saugią vietą. (Pav. 13)
- 4 Nuimkite nuo skrudintuvės vandens lovelį ir ištuštinkite jį.
- 5 Iš prietaiso išimkite vidinį dubenį ir išpilkite aliejų ar taukus (Pav. 14).
- 6 Išplaukite korpusą, vidinį dubenį, dangtį, vandens lovelį ir skrudinimo krepšelį indaplovėje arba karštame vandenyje įpylę šiek tiek ploviklio. Išskalaukite švariu vandeniu ir gerai išdžiovinkite.

Prieš pildami į skrudintuvę aliejaus ar riebalų patikrinkite, ar visos skrudintuvės dalys yra visiškai sausos.

Laikymas

Prieš padėdami skrudintuvę, leiskite aliejui ar taukams apie 4 valandas atvėsti.

- 1 Visas dalis sudėkite atgal į skrudintuvės korpusą tokia tvarka: vidinis dubuo, valdymo pultas su kaitinimo elementu, vandens lovelis, skrudinimo krepšelis ir dangtis.

2 Laidą sustumkite į laido laikymo vietą. (Pav. 15)

3 Už rankenų pakelkite skrudintuvę ir pastatykite ją į tam skirtą saugojimo vietą (Pav. 16).

Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 17).

Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ svetainėje www.philips.com arba susisiekite su savo šalies „Philips“ klientų aptarnavimo centru (jo telefono numerį rasite visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuke). Jei „Philips“ klientų aptarnavimo centro jūsų šalyje nėra, kreipkitės į vietinį „Philips“ atstovą.

Trikčių nustatymas ir šalinimas

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Skrudintas maistas neturi rudai auksinio atspalvio ir / arba netraška.	Jūsų pasirinkta temperatūra buvo per žema arba maistą skrudinate per trumpai.	Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr: maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale
	Nepakankamai ilgai skrudinate maistą.	Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr: maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale
	Krepšelyje per didelis maisto kiekis.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informacinio bukletu pabaigoje esančioje maisto lentelėje.
	Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.	Galėjo perdegti temperatūros regulatoriaus saugiklis, todėl apsauginis išjungiklis išjungė aparatą. Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite atstatos mygtuką, esantį valdymo pulto galinėje dalyje.
Skrudintuvė skleidžia stiprų nemalonų kvapą.	Persisunkęs ilgalaikis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su trupučiu skysto valiklio arba indaplovėje.
	Aliejus ar taukai nebetinkami naudoti.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai perkoškite aliejų ar riebalus, tada juos bus galima naudoti ilgesnį laiką.
	Naudojamo aliejaus ar riebalų rūšis netinka skrudinamam maistui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Garas eina ne iš filtro.	Tinkamai uždėkite prietaiso dangtį.
	Persisunkęs ilgalaikis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su trupučiu skysto valiklio arba indaplovėje.

Triktis	Priežastis	Sprendimas
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar taukai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Patikrinkite, ar aliejus arba riebalai skrudintuvėje neviršija „MAX“ žymos.
	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite ir skrudinkite pagal šio vartotojo vadovo instrukcijas.
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informacinio bukletu pabaigoje esančioje maisto lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusausinkite.
	Naudojami aliejus arba riebalai netinka skrudinimui.	Naudokite skrudinti tinkančius kepimo aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Netinkamai išvalytas vidinis dubuo.	Vidinį dubenį valykite taip, kaip nurodyta šiame vartotojo vadove.
Skrudintuvė neveikia.	Jūs neįjungėte skrudintuvės.	Norėdami įjungti skrudintuvę, nustatykite įjungimo / išjungimo jungiklį į „I“ padėtį.
	Netinkamai uždėjote valdymo pultą.	Patikrinkite, ar valdymo pultas tinkamai įstatytas. Kai valdymo pultas įsitvirtina savo vietoje, pasigirsta spragtelėjimas.
	Apsauginis išjungiklis išjungė prietaisą.	Galėjo perdegti temperatūros regulatoriaus saugiklis, todėl apsauginis išjungiklis išjungė aparatą. Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite atstatos mygtuką, esantį valdymo pulto galinėje dalyje. Prietaisas vėl paruoštas naudoti.

Jei paspaudus atstatos mygtuką prietaisas neveikia, kreipkitės į „Philips“ platintoją arba į įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā gūtu labumu no Philips piedāvātā atbalsta, reģistrējiet savu produktu www.philips.com/welcome.

Vispārējs apraksts (Zīm. 1)

- A** Vāks
- B** Vāka rokturis
- C** Noņemams vadības panelis
- D** Temperatūras poga
- E** Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- F** Digitāls taimeris
- G** Drošības slēdzis
- H** Sildīšanas elements
- I** Cepšanas grozs
- J** Cepšanas groza lokāms rokturis
- K** Noņemama iekšējā bloda
- L** Elļas/tauku līmeņa 'MIN' un 'MAX' norādes
- M** Korpuss
- N** Pārnēsāšanas rokturi
- O** Modeļa plāksnīte
- P** Vads
- Q** Vada glabāšanas nodaļījums
- R** Ūdens paplāte

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet šo lietošanas pamācību un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Nekad neiegremdējiet ūdenī vadības paneli ar tam piestiprinātu sildīšanas elementu, un neskalojiet to tekošā ūdenī.

Brīdinājums

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, jums jānomaina tas Philips pilnvarotā servisa centrā vai līdzīgi kvalificētam personām, lai izvairītos no bīstamām situācijām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi izmantot šo ierīci.
- Jānodrošina, lai ar ierīci nevarētu rotaļāties mazi bērni.
- Glabājiet elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā. Neļaujiet ierīces elektrības vadam nokarāties pāri galda vai darbvirsmas malai, kur novietota ierīce.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei.
- Cepšanas laikā caur filtru izdalās karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika. Arī noņemot vāku, uzmanieties no karsta tvaika.

Ievērībai

- Ierīce jāpārbauda un jālabo tikai pilnvarotā Philips servisa centrā. Nemēģiniet labot ierīci pašu spēkiem, jo tad garantija vairs nebūs spēkā.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Neaiztieciet aizsargstiklu, tas var būt karsts cepšanas laikā.

- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājās apstākļos. Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionāliem, vai daļēji profesionāliem mērķiem vai netiek izmantota saskaņā ar lietotāja rokasgrāmatā atrodamajām norādēm, garantija vairs nav spēkā, un Philips neuzņemsies atbildību par bojājumiem, kas radīsies.
- Gatavojiet ēdienu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačas. Negatavojiet cieti saturošus ēdienus, it īpaši kartupeļus vai graudaugu produktus temperatūrā, kas augstāka par 175°C (lai mazinātu akrilamīda rašanos).
- Izvairieties no ūdens un/vai ledus nonākšanas saskarsmē ar eļļu vai taukiem, jo tas izraisa spēcīgu eļļas vai tauku sprakšķēšanu vai stipru burbuļošanu. Lai to novērstu, pirms cepat, notīriet visu lieko ledu no sasaldētajām sastāvdaļām un kārtīgi tās nosusiniet. Nepārpildiet grozu. Pēc tīrīšanas kārtīgi izžāvējiet visas daļas pirms liekat eļļu vai taukus cepšanas ierīcē.
- Necepiet eļļā Āzijas rīsu kūciņas (vai tamlīdzīgu pārtiku) šajā ierīcē. Tādējādi eļļa vai tauki var izšļakstīties no ierīces vai bīstami burbuļot.
- Pārliecinieties, ka cepšanas ierīce vienmēr ir piepildīta ar eļļu vai taukiem starp 'MIN' un 'MAX' norādēm, kas atrodas uz iekšējā trauka iekšpusēs, lai novērstu pārplūšanu vai pārkaršanu.
- Neieslēdziet ierīci, pirms neesat to piepildījis ar eļļu vai taukiem, jo tādējādi var to sabojāt.

Elektromagnētiskie lauki (EMF)

Šī Philips ierīce atbilst visiem standartiem saistībā ar elektromagnētiskiem laukiem (EMF). Ja rīkojaties atbilstoši un saskaņā ar instrukcijām šajā rokasgrāmatā, ierīce ir droši izmantojama saskaņā ar mūsdienās pieejamajiem zinātniskiem datiem.

Sagatavošana lietošanai

1 Notīriet ierīci pirms to izmantojat pirmo reizi (skatiet nodaļu 'Tīrīšana').

2 Novietojiet vadības paneli uz korpusa (atskan klikšķis). (Zīm. 2)

Ja vadības panelis nav atbilstoši uzvietots, drošības slēdzis neļauj izmantot cepšanas ierīci.

3 Noņemiet vāku (Zīm. 3).

4 Skatiet eļļas/tauku tabulu, lai noteiktu, cik daudz eļļas vai tauku nepieciešams ievietot cepšanas ierīcē (Zīm. 4).

5 Piepildiet cepšanas ierīci ar eļļu, šķidrājiem cepšanas taukiem vai izkausētiem taukiem, lai līmenis būtu starp 'MIN' un 'MAX' norādēm, un aizveriet vāku.

Neieslēdziet ierīci, pirms tajā nav iepildīti eļļa vai tauki.

Eļļa un tauki

Nekad nejauciet dažādas eļļas vai tauku tipus, nekad nepievienojiet jaunu eļļu vai taukus jau lietotai eļļai vai taukiem.

- Mēs jums iesakām izmantot cepšanas eļļu vai šķidrus cepšanas taukus. Labāk izmantojiet augu eļļu vai taukus, kas ir bagāti ar nepiesātinātiem taukiem (piem., līnolskābi), piemēram, sojas eļļu, zemesriekstu eļļu, kukurūzas eļļu vai saulespuķu eļļu.
- Lietojiet tikai tādu eļļu vai taukus, kas piemēroti cepšanai un kuru sastāvā ir putu veidošanas mazinošs līdzeklis. Informāciju par to meklējiet uz eļļas vai tauku iesaiņojuma vai etiķetes.
- Jums jāmaina eļļa vai tauki regulāri, tāpēc ka eļļa un tauki zaudē savas labākās īpašības diezgan ātri (pēc 10-12 lietošanas reizēm).
- 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.

Cietie tauki

Var lietot arī cepšanai paredzētos cietos taukus. Tādā gadījumā nepieciešams ievērot īpašus piesardzības pasākumus, lai tauki nesprakšķētu un sildīšanas elements nepārkarstu vai netiktu bojāts.

- 1** Ja vēlaties lietot jaunus tauku gabaliņus, sākumā uz lēnas uguns izkausējiet tos parastā pannā.
- 2** Uzmanīgi salejiet izkausētos taukus cepšanas ierīcē.
- 3** Glabājiet cepšanas ierīci ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā.
- 4** Ja tauki tiek pārāk atdzēsēti, tie var sākt sprakšķēt, tos atkārtoti karsējot. Lai to novērstu, ar dakšiņu sadurstiet kausētos taukus (Zīm. 5).

Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu iekšējo trauku.

Ierīces lietošana

Cepšana

- 1** Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodalījuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (Zīm. 6).
- 2** Izlokiet cepšanas ierīces groza rokturus (atskan klikšķis) (Zīm. 7).
Jūs varat atstāt grozu cepšanas ierīcē, kamēr eļļa vai tauki uzsilst.
- 3** Noņemiet vāku (Zīm. 3).
- 4** Lai ieslēgtu cepšanas ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu uz 2-3 sekundēm (Zīm. 8).
▶ Displejs izgaismojas un jūs izdzirdēsīt skaņas signālu.
- 5** Lai uzstādītu nepieciešamo temperatūru, nospiediet temperatūras pogu vienu vai vairākas reizes. (Zīm. 9)
Nepieciešamo temperatūru skatiet uz cepamās pārtikas iesaiņojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.
▶ Kamēr cepšanas ierīce uzsilst, termometra simbols uz displeja pastāvīgi aizpildās un iztukšojas.
- 6** Kad eļļa sasniedz izvēlēto temperatūru (kas notiek 10 līdz 15 minūšu laikā), jūs izdzirdēsīt signālu un viss temperatūras simbols uz displeja paliek melns.
- 7** Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un ievietojiet grozā cepamos produktus.

Necepiet ļoti lielu daudzumu vienā reizē. Skatiet ēdiena tabulu lietošanas pamācības beigās (ieteicamais daudzums ir atzīmēts ar ☺).

Piezīme: Rūpīgi izžāvējiet sastāvdaļas pirms to cepšanas.

Piezīme: Notīriet visu lieko ledu no sasaldētajām sastāvdaļām pirms to cepšanas.

- 8** Rūpīgi novietojiet grozu trauka iekšpuses turētājā. Neiegremdējiet grozu eļļā vai taukos (Zīm. 10).
- 9** Uzlieciet vāku cepšanas ierīcei.
- 10** Ieceliet grozu turētājā un ievietojiet to eļļā vai taukos.
Cepšanas laikā termometra simbols uz displeja var atkal sākt aizpildīties. Tas norāda, ka sildīšanas elements ieslēdzas un izslēdzas, lai uzglabātu atbilstošu temperatūru.
- 11** Uzstādiet taimerī nepieciešamo cepšanas laiku un tad īsi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai aktivizētu taimerī (skatiet sadaļu 'Taimeris').

Ievērojiet uz cepamās pārtikas iesaiņojuma minēto pagatavošanas laiku vai to, kas minēs šī bukleta beigu pārtikas tabulā.

Piezīme: Cepšanas ierīci var lietot arī bez taimera.

Taimeris

Ierīcei ir digitāls taimeris.

Taimeris norāda cepšanas laika beigas, bet NEIZSLĒDZ cepšanas ierīci.

- 1 Nospiediet + vai - pogu uz vadības paneļa. Taimeris automātiski uzstāda cepšanas laiku (10 minūtes). Tad nospiediet + vai - pogu, lai uzstādītu atbilstošu cepšanas laiku minūtēs. (Zīm. 11)
Taimeris var noregulēt līdz pat 99 minūtēm.
 - ▶ Lai ātri regulētu minūtes uz priekšu, turiet pogu piespiestu. Kad ir sasniegts vajadzīgais cepšanas ilgums, atlaidiet pogu.
- 2 Īsi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai aktivizētu taimeru (Zīm. 8).
 - ▶ Taimeris sāk skaitīt.
 - ▶ Kamēr taimeris skaita laiku, atlikušais cepšanas laiks minūtēs un sekundēm mirgo uz displeja.
- 3 Ja vēlaties mainīt uzstādīto laiku pēc taimera aktivizēšanas, īsi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai apturētu taimeru. Tad nospiediet + vai - pogu, lai uzstādītu atbilstošu cepšanas laiku. Tad īsi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai atkal aktivizētu taimeru.
- 4 Kad uzstādītais laiks ir beidzies, jūs 30 sekundes dzirdēsiet signālu. Lai izslēgtu signālu, īsi nospiediet jebkuru pogu.

Pēc cepšanas

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

- 1 Noņemiet vāku cepšanas ierīcei.
- 2 Rūpīgi izņemiet grozu no cepšanas ierīces (Zīm. 12).
Lai noņemtu lieko eļļu vai taukus, pakratiet grozu virs cepšanas ierīci vai ielieciet grozu nosusināšanas pozīcijā, novietojot to iekšējās bļodas iekšpusē.
- 3 Ielieciet cepto pārtiku traukā vai caurdurī, kas izklāts ar taukus uzsūcošu papīru, piem., virtuves dvieļi.
- 4 Ja vēlaties cept citu produktu, nogaidiet, kamēr termometra simbols uz displeja atkal paliek melns.
- 5 Ja vēlaties pārtraukt cepšanu, lai izslēgtu cepšanas ierīci, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu 2-3 sekundes (Zīm. 8).
- 6 Ievietojiet grozu cepšanas ierīcē.
- 7 Aizveriet vāku.
- 8 Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

Piezīme: Ja neizmantojat cepšanas ierīci regulāri, izlejiet eļļu vai šķidros taukus. Glabājiet eļļu vai šķidros taukus labi noslēgtās tīlņēs, labāk ledusskapī vai vēsā vietā.

Cepšanas veidi

- Lai iegūtu informāciju par izvēlamajiem daudzumiem un iestatījumiem, skatiet šī bukleta beigās esošo pārtikas tabulu.
- Uzmaniģi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, un nosusiniet pilnīgi sausus produktus, lai gatavotu.
- Necepiet lielus daudzumus vienā reizē. Nepārsniedziet daudzumus, kas minēti pārtikas tabulā šī bukleta beigās (☞ norāda iesakāmo daudzumu).

Atbrīvošanās no nevēlamās garšas

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 parādās vairāk burbuļu, un pēc tam ar lāpstiņu izņemiet maizi vai pētersīļus no taukvāres katla.

Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Visgaršīgākos un kraukšķīgākos frī kartupeļus gatavo šādi:

- 1** Izmantojiet cietus kartupeļus un sagrieziet tos salmiņos. Noskalojiet salmiņus aukstā ūdenī. Tādējādi tie cepšanas laikā nesalīps.

Piezīme: Salmiņus pilnīgi nosusiniet.

- 2** Cepiet frī kartupeļus divreiz: pirmo reizi 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 3-4 minūtes 170°C temperatūrā.

Ļaujiet frī kartupeļiem atdzist, pirms cepat tos otrreiz.

- 3** Ievietojiet mājās gatavotus frī kartupeļus bļodā un sakratiet tos.

Tīrīšana

Pirms cepšanas ierīces tīrīšanas vai pārvietošanas, ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist vismaz 4 stundas.

Nekad negremdējiet vadības paneli ar sildīšanas elementu ūdenī, arī neskalojiet to zem krāna! Nepieciešamības gadījumā tīriet šo daļu ar mitru drāniņu.

Ierīces tīrīšanai nekad nelietojiet nekādus katlu beržamos, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai agresīvus šķidrums, piemēram, benzīnu vai acetonu.

- 1** Noņemiet vāku. (Zīm. 3)
- 2** Izņemiet grozu no cepšanas ierīces.
- 3** Noņemiet vadības paneli un sildīšanas elementu no cepšanas ierīces un novietojiet drošā, sausā vietā. (Zīm. 13)
- 4** Izņemiet ūdens paplāti no cepšanas ierīces un iztukšojiet to.
- 5** Izņemiet iekšējo trauku no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (Zīm. 14).
- 6** Tīriet korpusu, iekšējo trauku, vāku, ūdens paplāti un cepšanas grozu trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī ar mazgāšanas šķidrumu. Skalojiet tīrā ūdenī un kārtīgi noslaukiet.

Pārliecinieties, ka visas daļas ir sausas, pirms piepildāt cepšanas ierīci ar eļļu vai taukiem.

Uzglabāšana

Pirms cepšanas ierīces tīrīšanas vai pārvietošanas, ļaujiet eļļai vai taukiem atdzist vismaz 4 stundas.

- 1** Ievietojiet visas daļas atpakaļ cepšanas ierīces korpusā šādā kārtībā: iekšējais trauks, vadības panelis ar sildīšanas elementu, ūdens paplāte, cepšanas grozs un vāks.
- 2** Iestumiet vadu elektrovada glabāšanas nodalījumā. (Zīm. 15)
- 3** Paceliet cepšanas ierīci aiz rokturiem un noglabājiet to (Zīm. 16).

Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veidā jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 17).

Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešams serviss vai informācija, lūdzu, apmeklējiet Philips tīmekļa vietni www.philips.com vai sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruna numurs atrodams vispasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, griezieties pie vietējā Philips izplatītāja.

Kļūmju novēršana

Problēma	Iemesls	Risinājums
Pagatavotais ēdiens nav zeltaini brūnā krāsā un/vai nav kraukšķīgs.	Esat izvēlējis pārāk zemu temperatūru un/ vai pārtika nav pietiekami ilgi cepta.	Lai uzzinātu pareizu cepšanas temperatūru, skatiet pārtikas iepakojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.
	Jūs esat cepis ēdienu pārāk ilgi.	Lai uzzinātu pareizu cepšanas temperatūru, skatiet pārtikas iepakojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad necepiet vienā reizē vairāk ēdiena, nekā minēts ēdiena tabulā lietošanas pamācības beigās.
	Eļļa vai tauki pietiekami nesakarst.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, un drošības izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci. Ar mazu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas taustiņu vadības paneļa aizmugurē.
No cepšanas ierīces izdalās nepatīkams aromāts.	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.
	Eļļas vai tauku veids nav paredzēti produktu apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Iespējams, neesat atbilstoši uzvietojis vāku uz ierīces.	Pareizi novietojiet vāku uz ierīces.
	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 cepšanas ierīces malām.	Cepšanas ierīcē ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki cepšanas ierīcē nepārsniedz rādījumu MAX.

Problēma	Iemesls	Risinājums
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi nožāvējiet ēdienu pirms tā cepšanas, un cepiet ēdienu saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.
	Grozā ir pārāk daudz ēdiena.	Necepiet vienā reizē vairāk ēdiena, nekā minēts ēdiena tabulā lietošanas pamācības beigās.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas.
	Eļļas vai tauku tips nav paredzēts ēdiena cepšanai šai ierīcē.	Izmantojiet cepšanas eļļu vai šķidrās cepšanas taukus, kas ir piemēroti pārtikas cepšanai eļļā. Nekad nejauciet atšķirīgu eļļu vai taukus.
	Jūs neesat rūpīgi iztīrījis iekšējo blōdu.	Tīriet iekšējo blōdu saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.
Cepšanas ierīce nedarbojas.	Jūs neesat ieslēdzis cepšanas ierīci.	Uzstādiet uz cepšanas ierīces ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi 'I' pozīcijā.
	Jūs neesat atbilstoši savietojis vadības paneli.	Pārbaudiet, vai vadības panelis ir ievietots pareizi. Kad vadības panelis nostiprinās vietā, atskan klikšķis.
	Automātiskās izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, un drošības izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci. Ar mazu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas taustiņu vadības paneļa aizmugurē. Tagad ierīce atkal ir gatava lietošanai.

Ja situāciju nevar izlabot ar atiestates pogas nospiešanu, ejiet pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotu pakalpojumu centru.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy wśród użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z oferowanej przez firmę Philips pomocy, zarejestruj swój produkt na stronie www.philips.com/welcome.

Opis ogólny (rys. 1)

- A** Pokrywka
- B** Uchwyt pokrywki
- C** Odłączany panel sterowania
- D** Przycisk temperatury
- E** Wyłącznik
- F** Zegar cyfrowy
- G** Przycisk bezpieczeństwa
- H** Element grzejny
- I** Kosz frytownicy
- J** Składany uchwyt kosza frytownicy
- K** Wyjmowana misa wewnętrzna
- L** Wskaźniki poziomu oleju/tłuszczu „MIN” i „MAX”
- M** Obudowa
- N** Uchwyty do przenoszenia
- O** Tabliczka znamionowa
- P** Przewód sieciowy
- Q** Schowek na przewód sieciowy
- R** Tacka na wodę

Ważne

Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi i zachowaj ją na wypadek konieczności użycia w przyszłości.

Niebezpieczeństwo

- Nigdy nie zanurzaj ani nie płuż w wodzie panelu sterowania z podłączonym do niego elementem grzejnym.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, czy napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód sieciowy lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu sieciowego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia przez opiekuna.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Ułóż przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwiisał z krawędzi stołu czy blatu, na którym ustawione jest urządzenie.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Podczas smażenia przez filtr w pokrywce uchodzi gorąca para. Chroń ręce i twarz przed oparzeniem. Uważaj także na parę w trakcie zdejmowania pokrywki.

Uwaga

- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Nie dotykaj okienka umożliwiającego obserwację procesu, ponieważ podczas smażenia nagrzewa się ono do wysokiej temperatury.
- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Używanie go w profesjonalnych lub półprofesjonalnych punktach gastronomicznych bądź w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją spowoduje unieważnienie gwarancji. Firma Philips nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w takich przypadkach.
- Smaż jedzenie na kolor złotożółty, a nie ciemny lub brązowy i usuwaj spalone resztki. Nie smaż produktów o dużej zawartości skrobi, zwłaszcza ziemniaczanych i zbożowych, w temperaturze powyżej 175°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Nie dopuść do zetknięcia się wody i/lub lodu z olejem lub tłuszczem, gdyż może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszczu. Aby temu zapobiec, przed smażeniem usuń nadmiar lodu z zamrożonych składników i dokładnie je wysusz. Nie przepelniaj kosza. Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu do frytownicy.
- Nie smaż w tym urządzeniu ciasteczek ryżowych (lub podobnej żywności). Może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszczu.
- Aby zapobiec przegrzaniu lub przelaniu, frytownica powinna być zawsze wypełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami „MIN” i „MAX” znajdującymi się w środku miski wewnętrznej.
- Nie należy włączać urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu, gdyż można je w ten sposób uszkodzić.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

Niniejsze urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. W przypadku prawidłowej obsługi zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają badania naukowe dostępne na dzień dzisiejszy.

Przygotowanie do użycia

1 Przed pierwszym użyciem wyczyść urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie”).

2 Umieść panel sterowania na obudowie (usłyszysz „kliknięcie”). (rys. 2)

Jeśli panel sterowania jest nieprawidłowo założony, przycisk bezpieczeństwa uniemożliwia używanie frytownicy.

3 Zdejmij pokrywkę (rys. 3).

4 Ustal na podstawie tabeli ilość oleju/tłuszczu potrzebnego do smażenia we frytownicy (rys. 4).

5 Do frytownicy wlej olej lub inny tłuszcz do smażenia do poziomu między wskaźnikami „MIN” i „MAX” i załóż pokrywkę.

Nie należy włączać urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu.

Olej i tłuszcz

Nigdy nie należy mieszać różnych typów oleju lub tłuszczu. Nie należy także dodawać świeżego oleju lub tłuszczu do już użytego.

- Zalecamy używanie oleju lub innego płynnego tłuszczu do smażenia, najlepiej oleju roślinnego lub innego bogatego w tłuszcze nienasycone (np. z dodatkiem kwasu linolowego), takiego jak olej sojowy, olej z orzeszków ziemnych, olej kukurydziany lub słonecznikowy.

- Używaj tylko oleju lub tłuszczu, przeznaczonego do głębokiego smażenia i zawierającego środek zapobiegający powstawaniu piany. Informację tę można znaleźć na opakowaniu lub etykiecie opakowania oleju lub tłuszczu.
- Ponieważ olej i tłuszcz dość szybko tracą swe cenne właściwości, należy je regularnie wymieniać (po 10–12 smażeniach).
- Zawsze należy zmieniać olej lub tłuszcz, jeśli podczas podgrzewania na ich powierzchni zaczyna pojawiać się piana, gdy mają intensywny zapach lub smak, gdy stają się ciemne lub gdy przybierają konsystencję syropu.

Tłuszcz w stanie stałym

Do smażenia można także używać tłuszczu w stanie stałym, jednak należy wówczas zastosować dodatkowe środki bezpieczeństwa, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu oraz przegrzaniu lub uszkodzeniu elementu grzejnego.


- 1** Świeże kostki tłuszczu rozpuść na małym ogniu na zwykłej patelni.
- 2** Przelej ostrożnie rozpuszczony tłuszcz do frytownicy.
- 3** Frytownicę z zastygłym wewnątrz tłuszczem przechowuj w temperaturze pokojowej.
- 4** Zbyt mocno oziębiony tłuszcz mocno rozpryskuje się podczas smażenia. Aby do tego nie dopuścić, zestalony tłuszcz nakłuj w kilku miejscach widelcem (rys. 5).

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

Zasady używania

Smażenie

- 1** Wyciągnij ze schowka cały przewód sieciowy i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 6).
- 2** Rozłóż uchwyty kosza (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 7).
Podczas rozgrzewania oleju lub tłuszczu kosz może znajdować się we frytownicy.
- 3** Zdejmij pokrywkę (rys. 3).
- 4** Aby włączyć frytownicę, naciśnij i przytrzymaj wyłącznik przez 2–3 sekundy (rys. 8).
 - ▶ Wyświetlacz zostanie podświetlony i usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- 5** Raz lub kilka razy naciśnij przycisk temperatury, aby ustawić ją na żądaną wartość. (rys. 9)
Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
 - ▶ Podczas rozgrzewania frytownicy symbol termometru na wyświetlaczu jest wypełniany i opróżniany w sposób ciągły.
- 6** Gdy temperatura oleju osiągnie ustawioną wartość (co zajmuje 10–15 minut), usłyszysz sygnał dźwiękowy, a symbol termometru na wyświetlaczu stanie się czarny.
- 7** Wymij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia.

Nie należy smażyć zbyt dużych ilości pożywienia za jednym razem. Informacje na temat ilości pożywienia do jednorazowego smażenia zamieszczono w tabeli na końcu niniejszej instrukcji (zalecane ilości wyrażono w )

Uwaga: Przed smażeniem dokładnie osusz składniki.

Uwaga: Przed smażeniem usuń nadmiar lodu z zamrożonych składników.

- 8** Ostrożnie umieść koszyk we wsporniku wewnątrz miski. Nie zanurzaj go jeszcze w oleju lub tłuszczu (rys. 10).

9 Załóż pokrywkę na frytownicę.

10 Wyjmij kosz ze wspornika i zanurz go w oleju lub tłuszczu.

Podczas smażenia symbol termometru na wyświetlaczu może znowu wypełniać się i opróżniać. Oznacza to, że element grzejny włącza się i wyłącza w celu utrzymania odpowiedniej temperatury.

11 Ustaw zegar na odpowiedni czas smażenia i naciśnij wyłącznik, aby go włączyć (patrz część „Zegar”).

Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi czasu przygotowania podanymi na opakowaniu produktu do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.

Uwaga: Możesz również korzystać z frytownicy bez ustawiania zegara.

Minutnik

Urządzenie to wyposażone jest w zegar cyfrowy.

Zegar sygnalizuje koniec czasu smażenia, ale NIE wyłącza frytownicy.

1 Naciśnij jeden raz przycisk + lub - na panelu sterowania. Zegar automatycznie ustawi czas smażenia na 10 minut. Za pomocą przycisku + lub - ustaw odpowiednią temperaturę smażenia. (rys. 11)

Maksymalny czas to 99 minut.

➤ Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zwiększyć liczbę minut. Zwolnij przycisk po ustawieniużądanego czasu smażenia.

2 Naciśnij wyłącznik, aby włączyć zegar (rys. 8).

➤ Zegar zacznie odliczać czas.

➤ Podczas odliczania na wyświetlaczu miga pozostały czas smażenia w minutach.

3 W celu zmiany ustawionego czasu po włączeniu zegara naciśnij wyłącznik, aby zatrzymać odliczanie. Za pomocą przycisków + lub - ustaw prawidłowy czas smażenia. Następnie naciśnij wyłącznik, aby ponowić odliczanie.

4 Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund będzie słycać sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć, naciśnij dowolny przycisk.

Po zakończeniu smażenia

Uważaj na gorącą parę i rozpryskujący się olej.

1 Zdejmij pokrywkę z frytownicy.

2 Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy (rys. 12).

Aby usunąć nadmiar oleju lub tłuszczu, potrząśnij koszem nad frytownicę lub ustaw go w pozycji oczekania, umieszczając go na wsporniku wewnątrz miski.

3 Włóż usmażone jedzenie do miski lub cedzaka wyłożonego papierem pochłaniającym tłuszcz, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.

4 Przed przystąpieniem do smażenia następnej partii pożywienia należy odczekać, aż symbol termometru na wyświetlaczu stanie się czarny.

5 Jeśli chcesz przerwać smażenie, naciśnij i przytrzymaj wyłącznik przez 2–3 sekundy, aby wyłączyć frytownicę (rys. 8).

6 Włóż kosz do frytownicy.

7 Zamknij pokrywkę.

8 Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Uwaga: Jeśli frytownica nie jest używana regularnie, olej lub tłuszcz należy przelewać do szczelnie zamkniętego pojemnika i przechowywać w lodówce lub w chłodnym miejscu.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Informacje na temat ilości składników i ustawień można znaleźć w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
- Z zamrożonego pożywienia przeznaczonego do smażenia strząśnij ostrożnie pozostałości lodu i jak najlepiej go osusz.
- Nie należy smażyć dużych ilości pożywienia na raz. Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w tabeli na końcu niniejszej instrukcji obsługi (zalecane ilości oznaczono ☞).

Eliminowanie niepożądanych smaków

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

- 1** Podgrzej olej lub tłuszcz do temperatury 160°C.
 - 2** Zanurz w oleju dwie cienkie kromki chleba lub kilka gałązek pietruszki.
 - 3** Odczekaj, aż przestaną pojawiać się pęcherzyki powietrza, a następnie wyjmij łyżką chleb i pietruszkę z frytownicy.
- Olej i tłuszcz mają znów neutralny smak.

Frytki domowej roboty

Najsmaczniejsze i najbardziej chrupiące frytki można przygotować w następujący sposób:

- 1** Twarde obrane ziemniaki pokrój w paski. Opłucz je w zimnej wodzie. Zapobiega to sklejanemu się pasków ziemniaków podczas smażenia.

Uwaga: Osusz je dokładnie.

- 2** Frytki smażone są w dwóch etapach: po raz pierwszy przez 4–6 minut w temperaturze 160°C i po raz drugi przez 3–4 minut w temperaturze 170°C. Przed drugim etapem smażenia frytki muszą całkiem ostygnąć.
- 3** Przełóż przygotowane frytki do miski i potrząśnij nią.

Czyszczenie

Przed myciem lub przeniesieniem frytownicy należy odczekać co najmniej 4 godziny, aż olej lub tłuszcz ostygną.

Nigdy nie zanurzaj ani nie płucz w wodzie panelu sterującego z elementem grzejnym. W razie potrzeby wyczyść je wilgotną szmatką.

Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyszcików, płynnych środków ściernych ani żrących płynów, takich jak benzyna lub aceton.

- 1** Zdejmij pokrywkę. (rys. 3)
- 2** Wyjmij koszyk z frytownicy.
- 3** Wyjmij panel sterowania wraz z elementem grzejnym z frytownicy i umieść je w bezpiecznym, suchym miejscu. (rys. 13)
- 4** Wyjmij tackę na wodę z frytownicy i opróżnij ją.
- 5** Wyjmij wewnętrzną misę z urządzenia i wylej użyty olej lub tłuszcz (rys. 14).

- 6** Umyj obudowę, misę, pokrywkę i kosz frytownicy w zmywarce lub pod gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia. Oplucz części czystą wodą i dokładnie osusz.

Zanim napełnisz frytownicę olejem lub roztopionym tłuszczem, upewnij się, czy wszystkie jej części są zupełnie suche.

Przechowywanie

Przed odstawieniem frytownicy należy odczekać co najmniej 4 godziny, aż olej lub tłuszcz ostygną.

- 1** Włóż wszystkie części z powrotem do frytownicy w następującej kolejności: misa wewnętrzna, panel kontrolny z elementem grzejnym, tacka na wodę, kosz frytownicy, pokrywka.
- 2** Włóż przewód sieciowy do schowka. (rys. 15)
- 3** Przenieś frytownicę na miejsce przechowywania, trzymając za uchwyty w podstawie (rys. 16).

Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 17).

Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową www.philips.com lub skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta firmy Philips (numer telefonu znajduje się w ulotce gwarancyjnej). Jeśli w kraju zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Smażone pożywienie nie ma złotobrazowego odcienia i nie jest chrupiące.	Została wybrana zbyt niska temperatura smażenia i/lub jedzenie nie smażyło się wystarczająco długo.	Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
	Żywność nie była smażona wystarczająco długo.	Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
	Olej lub tłuszcz nie jest wystarczająco gorący.	Prawdopodobnie przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, co spowodowało wyłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. Za pomocą małego śrubokrętu wciśnij ostrożnie przycisk resetowania znajdujący się z tyłu panelu sterowania.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Z frytownicy wydostaje się silny, nieprzyjemny zapach.	Stały filtr przeciw tłuszczowy jest nasycony.	Zdejmij pokrywkę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie precedzaj olej lub tłuszcz.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Para wydostaje się nie tylko przez filtr.	Być może pokrywka nie została dobrze zamknięta.	Założ poprawnie pokrywkę na urządzenie.
	Stały filtr przeciw tłuszczowy jest nasycony.	Zdejmij pokrywkę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytownicę.	We frytownicy jest za dużo oleju lub tłuszczu.	Sprawdź, czy olej lub tłuszcz nie przekracza poziomu oznaczonego „MAX”.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz żywnienie przed smażeniem i smaż je zgodnie z tą instrukcją obsługi.
	Zbyt duża ilość żywnienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości żywnienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz żywnienie przed smażeniem.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Do smażenia używaj oleju lub płynnego tłuszczu nadającego się do głębokiego smażenia. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
	Możliwe, że misa wewnętrzna nie została dokładnie wyczyszczona.	Umyj wewnętrzną misę zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.
Frytownica nie działa.	Frytownica nie jest włączona.	Ustaw wyłącznik w pozycji „I”, aby włączyć frytownicę.
	Panel sterowania jest nieprawidłowo zamocowany.	Upewnij się, że panel sterowania jest prawidłowo zamocowany. Przy jego zakładaniu usłyszysz „kliknięcie”, które sygnalizuje zatrzasknięcie się panelu.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
	Urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa.	Prawdopodobnie przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, co spowodowało wyłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. Za pomocą małego śrubokrętu wciśnij ostrożnie przycisk resetowania znajdujący się z tyłu panelu sterowania. Urządzenie powinno być gotowe do pracy.

Jeśli po naciśnięciu przycisku resetowania nic się nie dzieje, skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la www.philips.com/welcome.

Descriere generală (fig. 1)

- A** Capacul
- B** Mânerul capacului
- C** Panou de control detașabil
- D** Buton pentru temperatură
- E** Butonul Pornit/Oprit
- F** Cronometru digital
- G** Comutatorul de siguranță
- H** Element de încălzire
- I** Coșul de prăjire
- J** Mâner pliabil al coșului de prăjire
- K** Recipient interior demontabil
- L** Indicatori 'MIN' și 'MAX' pentru nivelul de ulei/grăsime
- M** Carcasa
- N** Mânere pentru transport
- O** Plăcuța cu date de fabricație
- P** Cablul
- Q** Compartiment pentru păstrarea cablului
- R** Tavă pentru apa condensată

Important

Citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Pericol

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

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor: Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului pe care este așezat aparatul.
- Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare.
- În timpul prăjirii, prin filtru este eliminat abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile sau fața de acest abur: De asemenea, trebuie să aveți grijă la aburul fierbinte atunci când îndepărtați capacul.

Atenție

- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat de Philips. Nu încercați să reparați dvs. aparatul, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.

- Poziționați aparatul pe o suprafață solidă, plată și stabilă.
- Nu atingeți fereastra friteuzei, deoarece aceasta se încălzește în timpul prăjirii.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Obțineți alimente prăjite aurii în locul celor negre sau maro închis, cu resturi arse! Nu prăjiți alimente cu conținut ridicat de amidon, în special cartofi și produse din cereale, la temperaturi mai mari de 175°C (pentru a reduce la minim producerea de acrilamidă).
- Evitați ca apa și/sau gheața să intre în contact cu uleiul sau grăsimea, deoarece acest lucru cauzează stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă. Pentru a evita acest fapt, îndepărtați gheața în exces de pe ingredientele înghețate și uscați ingredientele temeinic înainte de a le prăji. Nu umpleți excesiv coșul. După curățare, ștergeți toate componentele temeinic înainte de a introduce ulei sau grăsime în friteuză.
- Nu prăjiți prăjituri asiatice cu orez (sau alte alimente similare) în acest aparat. Acest lucru poate conduce la stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă.
- Asigurați-vă că friteuza este întotdeauna umplută cu ulei sau grăsime până la un nivel aflat între marcajele 'MIN' și 'MAX' de pe castronul interior; pentru a preveni revărsarea sau încălzirea excesivă.
- Nu porniți friteuza înainte de a o umple cu ulei sau grăsime, deoarece acest lucru poate deteriora aparatul.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele referitoare la câmpuri electromagnetice (EMF). Dacă este manevrat corespunzător și în conformitate cu instrucțiunile din acest manual, aparatul este sigur conform dovezilor științifice disponibile în prezent.

Pregătirea pentru utilizare

- 1** Curățați aparatul înainte de a-l utiliza pentru prima oară (consultați capitolul 'Curățare').
- 2** Montați panoul de control pe carcasă ('clic'). (fig. 2)

Dacă panoul de control nu este corect montat, întrerupătorul de siguranță nu va permite utilizarea friteuzei.

- 3** Îndepărtați capacul (fig. 3).
- 4** Consultați tabelul pentru ulei/grăsime pentru a afla cât ulei/grăsime trebuie să puneți în friteuză (fig. 4).
- 5** Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau untură solidă topită până la un nivel situat între indicatorii "MIN" și "MAX" și așezați capacul peste friteuză.

Nu porniți aparatul înainte de a-l umple cu ulei sau grăsime.

Uleiul și grăsimea

Nu amestecați niciodată mai multe tipuri de grăsimi și nu adăugați niciodată grăsime proaspătă peste cea folosită.

- Vă sugerăm să utilizați ulei sau grăsime lichidă pentru prăjire. Este de preferat să utilizați ulei vegetal sau untură cu conținut ridicat de grăsimi nesaturate (de ex. acid linoleic), cum ar fi ulei de soia, ulei de arahide, ulei de porumb sau ulei de floarea soarelui.
- Utilizați numai tipurile de ulei sau grăsime adecvate pentru alimentele prăjite puternic și care conțin un agent antispumant. Puteți afla aceste informații de pe pachetul sau eticheta uleiului sau grăsimii.

- Deoarece uleiul și grăsimea își pierd proprietățile relativ repede, acestea trebuie schimbate regulat (după 10-12 utilizări).
- Schimbați imediat uleiul dacă acesta face spumă în timpul încălzirii, dacă are miros sau gust neplăcut, dacă se încheie la culoare sau devine vâscos.

Grăsime solidă

Se poate utiliza și untură solidă. În acest caz se impun precauții suplimentare pentru a preveni stropirea cu grăsime încinsă, supraîncălzirea și deteriorarea elementului de încălzire.

- 1** Dacă doriți să folosiți bucăți de slănină netopită, topiți-le în prealabil la foc mic într-o tigăie normală.
- 2** Turnați apoi untura topită în friteuză.
- 3** Păstrați apoi friteuza cu untura resolidificată la temperatura camerei.
- 4** Dacă untura este foarte rece, este posibil să stropescă atunci când este încinsă. Înțepeți untura solidificată de câteva ori cu o furculiță pentru a preveni acest lucru (fig. 5).

Aveți grijă să nu deteriorați castronul interior cu furculița.

Utilizarea aparatului

Prăjirea

- 1** Scoateți tot cablul din compartimentul de stocare și cuplați-l la o priză de perete (fig. 6).
- 2** Ridicați mânerul coșului (clic) (fig. 7).
Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce uleiul sau grăsimea se încălzește.
- 3** Îndepărtați capacul (fig. 3).
- 4** Pentru a porni friteuza, apăsați butonul Pornire/Oprire timp de 2-3 secunde (fig. 8).
▶ Afișajul se va aprinde și veți auzi un semnal sonor scurt.

- 5** Apăsați butonul pentru temperatură de câte ori este necesar pentru a seta temperatura dorită. (fig. 9)

Pentru temperatura necesară, consultați ambalajul alimentelor de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri

- ▶** În timp ce friteuza se încălzește, simbolul termometru de pe afișaj se umple și se goleşte continuu.

- 6** Când uleiul ajunge la temperatura selectată (ceea ce durează 10 - 15 minute), veți auzi un semnal și simbolul termometrului de pe afișaj va deveni complet negru.

- 7** Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.

Nu prăjiți cantități foarte mari de alimente simultan. Consultați tabelul de la sfârșitul acestei broșuri (cantitatea recomandată este indicată de ☞).

Notă: Ștergeți temeinic ingredientele înainte de a le prăji.

Notă: Îndepărtați gheața în exces de pe alimentele înghețate înainte de a le prăji.

- 8** Așezați cu grijă coșul în suportul din interiorul vasului. Nu coborâți coșul în grăsimea încinsă (fig. 10).

- 9** Coborâți capacul.

- 10** Ridicați coșul din suport și coborâți-l în ulei.

În timpul prăjirii, simbolul termometrului va începe din nou să se umple. Acest lucru indică pornirea și/sau oprirea elementului de încălzire, pentru a menține temperatura corectă.

11 Setează cronometrul la durata necesară, apoi apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a activa cronometrul (consultați secțiunea 'Cronometru').

Utilizați durata de pregătire indicată pe pachetul alimentului care trebuie prăjit sau durata menționată în tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri.

Notă: Puteți utiliza friteuza și fără a seta cronometrul.

Cronometru

Acest aparat este dotat cu un cronometru digital.

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

1 Apăsați butonul + sau - de pe panoul de control o singură dată. Cronometrul va seta automat o durată de prăjire de 10 minute. Apăsați apoi butonul + sau - pentru a seta durata de prăjire corectă, în minute. (fig. 11)

Timpul maxim care poate fi setat este de 99 de minute.

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

2 Apăsați scurt butonul Pornire/Oprire pentru a activa cronometrul (fig. 8).

▶ Cronometru va începe numărătoarea inversă.

▶ După începerea numărătorii inverse, timpul rămas afișat pe ecran va începe să clipească.

3 Dacă doriți să schimbați timpul setat după activarea cronometrului, apăsați scurt butonul Pornire/Oprire pentru a dezactiva cronometrul. Apăsați butonul + sau - pentru a seta durata de prăjire corectă. Apăsați apoi butonul Pornire/Oprire pentru a activa din nou cronometrul.

4 După scurgerea timpului presetat, veți auzi un semnal sonor timp de 30 de secunde. Pentru a opri semnalul sonor, apăsați scurt orice buton.

După prăjire

Atenție la aburul fierbinte și la posibili stropi de grăsime încinsă.

1 Ridicați capacul friteuzei.

2 Scoateți cu grijă coșul din friteuză (fig. 12).

Pentru a îndepărta uleiul sau grăsimea în exces, scuturați coșul deasupra friteuzei sau puneți coșul în poziția de scurgere, așezându-l în suportul din partea interioară a recipientului interior.

3 Puneți alimentele prăjite într-un castron tapetat cu hârtie absorbantă (de exemplu, șervet de bucătărie).

4 Dacă doriți să mai prăjiți o șarjă, așteptați până când termometrul de pe afișaj devine negru din nou.

5 Dacă doriți să opriți prăjirea, apăsați butonul Pornire/Oprire timp de 2-3 secunde pentru a opri friteuza (fig. 8).

6 Introduceți coșul în friteuză.

7 Închideți capacul.

8 Scoateți ștecherul din priză după utilizare.

Notă: Dacă nu utilizați friteuza în mod regulat, scoateți uleiul sau grăsimea din ea. Depozitați uleiul sau grăsimea în recipiente bine închise, de preferință în frigider sau în alt loc răcoros.

Sugestii pentru prăjire

- Pentru informații privind cantitățile și setările care trebuie selectate, consultați tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
- Îndepărtați cât mai mult din gheața și apa conținute de aceste alimente, și încercați să le uscați cât mai bine.
- Nu prăjiți cantități mari o dată. Nu depășiți cantitățile menționate în tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri (☞ prezintă cantitatea recomandată).

Cum să eliminați mirosurile neplăcute

Anumite alimente, în special peștele, pot da uleiului un miros neplăcut. Pentru a neutraliza gustul și mirosul uleiului sau grăsimii:

- 1** Încălziți uleiul sau grăsimea la o temperatură de 160°C.
- 2** Puneți două felii de pâine sau câteva frunze de pătrunjel în ulei.
- 3** Așteptați până când nu mai apar bule, apoi scoateți pâinea sau pătrunjelul cu o lingură. Uleiul sau grăsimea își va pierde astfel gustul neplăcut.

Cartofi prăjiți

Puteți obține cei mai gustoși și mai crocanți cartofi prăjiți în următorul mod:

- 1** Folosiți cartofi tari și tăiați-i subțire. Clătiți cartofii tăiați cu apă rece. Astfel îi împiedicați să se lipească unul de altul în timpul prăjirii.

Notă: Uscați bine cartofii tăiați.

- 2** Prăjiți cartofii de două ori: prima dată, timp de 4-6 minute la o temperatură de 160°C, iar a doua oară timp de 3-4 minute la o temperatură de 170°C. Lăsați cartofii prăjiți să se răcească înainte de a-i prăji a doua oară.
- 3** Puneți cartofii prăjiți într-un castron și scuturați-i.

Curățarea

Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească timp de minimum 4 ore înainte de a goli sau muta friteuza.

Nu scufundați niciodată panoul de control și elementul de încălzire în apă și nici nu spălați aceste componente la robinet. Dacă este necesar, curățați-le cu o cârpă umedă.

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.

- 1** Îndepărtați capacul. (fig. 3)
- 2** Scoateți coșul din friteuză.
- 3** Scoateți panoul de control și elementul de încălzire din friteuză și depozitați-le într-un loc sigur și uscat. (fig. 13)
- 4** Îndepărtați tava pentru apă condensată din friteuză și goliți-o.
- 5** Scoateți castronul interior din friteuză și îndepărtați uleiul sau grăsimea (fig. 14).
- 6** Spălați carcasa, castronul interior, capacul și coșul de prăjire în mașina de spălat vase sau în apă fierbinte, cu detergent lichid. Clătiți-le cu apă curată și uscați-le corespunzător.

Asigurați-vă că toate componentele sunt uscate înainte de a umple friteuza cu ulei sau grăsime.

Depozitarea

Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească timp de minimum 4 ore înainte de a goli sau muta friteuza.

- 1** Montați din nou componentele în carcasă, în următoarea ordine: castronul interior, panoul de control cu elementul de încălzire, tava pentru apă condensată, coșul pentru prăjire și capacul.
- 2** Strângeți cablul în compartimentul de stocare. (fig. 15)
- 3** Ridicați friteuza de mână și depozitați-o în locul dorit (fig. 16).

Protecția mediului

- Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei de funcționare, ci predați-l la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. În acest fel, veți ajuta la protejerea mediului înconjurător (fig. 17).

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa www.philips.com sau contactați centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

Depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Ați selectat o temperatură prea scăzută și/sau alimentele nu au fost prăjite suficient de mult timp.	Pentru temperatura corectă, consultați ambalajul alimentelor de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
	Nu ați prăjit alimentele suficient timp.	Pentru temperatura corectă, consultați ambalajul alimentelor de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate de alimente mai mare decât cea menționată în tabelul de la sfârșitul acestei broșuri.
	Uleiul sau grăsimea nu se încălzește suficient.	Este posibil ca siguranța elementului de încălzire să fie arsă, determinând termostatul să oprească aparatul prea devreme. Apăsați cu grijă butonul de resetare din spatele panoului de control cu o șurubelniță mică.
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte cu detergent lichid sau în mașina de spălat vase.

Problemă	Cauză	Soluție
	Uleiul sau grăsimea nu mai este proaspătă.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Strecurați regulat uleiul sau grăsimea pentru a o menține proaspătă mai mult timp.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor:	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
Aburul iese și prin alte locuri decât prin filtru.	Este posibil să nu fi așezat corect capacul pe aparat.	Poziționați corect capacul pe aparat.
	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte cu detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
Uleiul sau grăsimea se revarsă peste marginea friteuzei în timpul prăjirii.	Friteuza conține prea mult ulei sau grăsime.	Asigurați-vă că uleiul sau grăsimea din friteuză nu depășește marcajul MAX.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați alimentele înainte de a le prăji și respectați instrucțiunile din manualul de utilizare.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate de alimente mai mare decât cea menționată în tabelul de la sfârșitul acestei broșuri.
Uleiul sau grăsimea face spumă în timpul prăjirii.	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor:	Utilizați ulei de prăjire sau grăsime de prăjire lichidă recomandată pentru alimentele prăjite puternic. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei și grăsime.
	Nu ați curățat bine castronul interior:	Curățați castronul interior conform descrierii din manualul de utilizare.
Friteuza nu funcționează.	Nu ați pornit friteuza.	Setați comutatorul de pornire/oprire în poziția 'I' pentru a porni friteuza.
	Nu ați montat corect capacul.	Asigurați-vă că panoul de control este montat corect. Veți auzi un clic atunci când panoul se fixează pe poziție.
	Siguranța a determinat oprirea aparatului.	Este posibil ca siguranța elementului de încălzire să fie sărită, determinând termostatul să oprească aparatul prea devreme. Apăsăți cu grijă butonul de resetare din spatele panoului de control cu o șurubelniță mică. Aparatul va fi din nou gata de utilizare.

Problemă	Cauză	Soluție
----------	-------	---------

Dacă apăsarea butonului de resetare nu vă este de ajutor; deplasați-vă la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на www.philips.com/welcome.

Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка
- B** Ручка крышки
- C** Съёмная панель управления
- D** Кнопка нагрева
- E** Клавиша Вкл/Выкл
- F** Цифровой таймер
- G** Предохранитель
- H** Нагревательный элемент
- I** Корзина для жарки
- J** Складная ручка корзины для жарки
- K** Съёмная внутренняя емкость
- L** Индикаторы минимального и максимального уровня масла/жира MIN и MAX
- M** Корпус
- N** Ручки для переноски
- O** Заводская бирка
- P** Сетевой шнур
- Q** Отделение для хранения сетевого шнура
- R** Поддон для воды

Внимание

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно

- Запрещается погружать панель управления с прикрепленным нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды.

Предупреждение

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нём номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться электроприбором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура, его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур в торговой организации Philips, в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.

- Во время жарки горячий пар выходит через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Следует также остерегаться выхода горячего пара при снятии крышки.

Внимание

- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Philips. Не пытайтесь производить ремонт прибора самостоятельно, иначе гарантийные обязательства утрачивают силу.
- Поставьте прибор на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- Смотровое стекло во время жарения нагревается: не прикасайтесь к нему.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. В случае неверного использования прибора, в профессиональных или полупрофессиональных условиях или при нарушении правил данного руководства, гарантийные обязательства утрачивают силу, и компания Philips не принимает ответственности за любой причиненный ущерб.
- Обжаривайте продукты до золотисто-желтого цвета, а не темного или коричневого, и удаляйте подгоревшие остатки продуктов! Не обжаривайте содержащие крахмал продукты, особенно картофель и зерновые продукты, при температуре выше 175°C (чтобы минимизировать образование акриламида).
- Не допускайте контакта воды и/или льда с маслом или жиром, поскольку это может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира. Чтобы не допустить этого, удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием и тщательно обсушите их. Не переполняйте корзину. После очистки тщательно высушите все части прибора перед добавлением масла или жира во фритюрницу.
- В данном приборе нельзя жарить азиатские рисовые колобки (или аналогичные продукты). Этот может привести к сильному разбрызгиванию или сильному кипению масла или жира.
- Для предотвращения перегрева или переполнения фритюрницы следите, чтобы фритюрница была всегда заполнена до уровня между отметками MIN и MAX на стенках внутренней ёмкости.
- Не включайте прибор до заполнения его маслом или жиром, так как это может привести к поломке прибора.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильном обращении согласно инструкциям, приведенным в руководстве пользователя, использование прибора безопасно в соответствии с современными научными данными.

Подготовка прибора к работе

1 Перед первым использованием фритюрницы тщательно промойте её (см. главу “Очистка”).

2 Вставьте панель управления в корпус (должен прозвучать щелчок). (Рис. 2)

При неправильной установке панели управления сработает предохранительный выключатель и эксплуатация прибора будет невозможна.

3 Снимите крышку (Рис. 3).

4 Сверяясь со специальной таблицей, определите, сколько масла/жира необходимо залить во фритюрницу (Рис. 4).

5 Залейте во фритюрницу масло, жидкий жир для жарки или растопленный жир до уровня между отметками MIN и MAX и закройте крышку.

Не включайте фритюрницу, пока она не заполнена маслом или жиром.

Масло и жир

Запрещается смешивать различные виды масла или жира или доливать свежее масло или жир в уже использованные масло или жир.

- Рекомендуется использовать специальные сорта масла или жидкий жир для жарки, предпочтительно — растительное масло или жир с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты), такие как, соевое, арахисовое, кукурузное или подсолнечное масло.
- Пользуйтесь только такими видами масла и жира, которые пригодны для обжаривания во фритюре и содержат пеногаситель. Информацию об этом вы найдете на упаковке или этикетке масла или жира.
- Так как масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их важно регулярно менять (после 10-12 жарок).
- Необходимо сменить масло или жир, если они пенятся при нагревании, приобрели сильный запах или привкус, либо становятся темными и/или густеют.

Топленый жир

Можно также использовать топленый жир. В этом случае требуется соблюдать дополнительные меры предосторожности, чтобы не допустить разбрызгивания жира, перегрева или выхода из строя нагревательного элемента.

- 1** При необходимости использования новых кубиков жира, растопите их на обычной сковороде на медленном огне.
- 2** Осторожно перелейте растопленный жир во фритюрницу.
- 3** Храните фритюрницу с застывшим жиром при комнатной температуре.
- 4** Если жир застынет очень сильно, то при растапливании возможно разбрызгивание. Чтобы избежать разбрызгивания, разомните жир вилкой (Рис. 5).

Делайте это с осторожностью, чтобы не повредить вилкой внутреннюю ёмкость.

Использование прибора

Обжаривание

- 1** Извлеките шнур из отделения для хранения шнура и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 6).
- 2** Выдвиньте ручку корзины (должен прозвучать щелчок) (Рис. 7).
Во время нагревания масла или жира корзину можно не вынимать из фритюрницы.
- 3** Снимите крышку (Рис. 3).
- 4** Для включения фритюрницы нажмите кнопку включения/выключения на 2-3 секунды (Рис. 8).
 - ▶ Дисплей включится, и прозвучит звуковой сигнал.
- 5** Для установки необходимой температуры нажмите кнопку нагрева один или несколько раз. (Рис. 9)
Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
 - ▶ Во время нагрева фритюрницы символ термометра на дисплее непрерывно меняет цвет.
- 6** По достижении заданной температуры масла (это занимает 10 - 15 минут) раздастся звуковой сигнал, а символ термометра на экране почернеет.

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

Не следует обжаривать большие количества продуктов за один раз. См. специальную таблицу в конце руководства (рекомендуемое количество обозначено значком☞).

Примечание. Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.

Примечание. Удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием.

8 Аккуратно опустите корзину на опору внутри ёмкости. Теперь корзину можно погрузить в масло или жир (Рис. 10).

9 Установите крышку на фритюрницу.

10 Снимите корзину с опоры и погрузите её в масло.

Во время жарки символ термометра на дисплее может снова начать менять цвет. Это свидетельствует о включении и отключении нагревательного элемента для поддержки заданной температуры.

11 Установите на таймере необходимое время жарки, затем нажмите и отпустите кнопку включения/выключения для запуска таймера (см. раздел “Таймер”).

Придерживайтесь времени приготовления, указанного на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в таблице, помещенной в конце данного руководства.

Примечание. Прибором можно пользоваться и без установки таймера.

Таймер

На приборе установлен цифровой таймер.

Таймер только сигнализирует об истечении времени приготовления, но НЕ выключает прибор.

1 Нажмите и отпустите кнопку “+” или “-” на панели управления. На таймере будет автоматически установлено время жарки в 10 минут. После этого с помощью кнопок “+” или “-” можно установить необходимое время жарки в минутах. (Рис. 11)

Максимальное время приготовления составляет 99 минут.

▶ Для быстрой установки времени приготовления в минутах в сторону увеличения удерживайте кнопку нажатой. По достижении требуемого времени приготовления отпустите кнопку.

2 Для включения таймера нажмите кнопку включения/выключения (Рис. 8).

▶ На таймере начнется обратный отсчет.

▶ Во время обратного отсчета на дисплее мигает значение оставшегося времени в минутах и секундах.

3 При необходимости изменить настройку времени после включения таймера нажмите и быстро отпустите кнопку включения/выключения для установки паузы таймера. Для установки правильного времени жарки воспользуйтесь кнопками “+” или “-”. Затем снова нажмите и быстро отпустите кнопку включения/выключения для возобновления работы таймера.

4 По истечении установленного времени 30 секунд будет звучать звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите и отпустите любую кнопку.

После обжаривания

Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрызгивания масла.

1 Снимите крышку.

2 Аккуратно выньте корзину из фритюрницы (Рис. 12).

Встряхните корзину над фритюрницей, чтобы стекли излишки масла или жира, либо установите корзину в положение стекания масла или жира, установив ее в захват, расположенный на внутренней емкости.

3 Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например, кулинарной бумагой.

4 При необходимости обжаривания дополнительной порции подождите, пока символ термометра на дисплее снова станет черным.

5 При необходимости прервать обжаривание нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения в течение 2-3 секунд (Рис. 8).

6 Установите корзину в фритюрницу.

7 Закройте крышку.

8 После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

Примечание. При редком использовании фритюрницы рекомендуется сливать масло или жидкий жир. Желательно хранить масло или жир в плотно закрытом контейнере, в холодильнике или в прохладном месте.

Советы по приготовлению блюд во фритюре

- Для получения информации о количествах и настройках для обжаривания см. таблицу в конце данного руководства.
- Тщательно встряхните как можно больше льда и воды и как следует обсушите продукты, предназначенные для обжаривания.
- Не обжаривайте большие количества продуктов за один раз. Количество обрабатываемых продуктов не должно превышать значения, указанные в таблице (☞ — рекомендованное количество).

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 Дождитесь прекращения возникновения пузырьков в масле и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.

Теперь масло или жир снова приобрели нейтральный вкус.

Картофель-фри домашнего приготовления

Самый вкусный и самый хрустящий картофель-фри готовится следующим образом:

1 Возьмите твердый картофель и нарежьте его соломкой. Промойте нарезанный картофель холодной водой.

Это предотвратит слипание картофеля при обжаривании.

Примечание. Тщательно обсушите нарезанный картофель.

2 Для приготовления картофеля-фри обжаривание производится дважды: первый раз в течение 4-6 минут при температуре 160°C, второй раз в течение 3-4 минут при температуре 170°C.

Перед вторым обжариванием картофель следует остудить.

- 3 Выложите картофель-фри домашнего приготовления в миску и встряхните её.

Очистка

Перед очисткой или перемещением фритюрницы дождитесь полного остывания масла или жира в течение минимум 4 часов.

Запрещается погружать панель управления с нагревательным элементом в воду или промывать под струей воды. При необходимости очистите эти детали влажной тканью.

Запрещается использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

- 1 Снимите крышку. (Рис. 3)
- 2 Выньте корзину из фритюрницы.
- 3 Снимите с фритюрницы панель управления вместе с нагревательным элементом и поместите её для хранения в безопасное и сухое место. (Рис. 13)
- 4 Извлеките из фритюрницы поддон для воды и слейте воду.
- 5 Выньте внутреннюю ёмкость из фритюрницы и слейте масло или жир (Рис. 14).
- 6 Вымойте корпус фритюрницы, внутреннюю ёмкость, крышку, поддон для воды и корзину в посудомоечной машине или в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства. Сполосните чистой водой и тщательно просушите.

Убедитесь, что все части прибора сухие перед тем, как наполнить фритюрницу маслом или жиром.

Хранение

Перед установкой фритюрницы на хранение дождитесь полного остывания масла или жира в течение минимум 4 часов.

- 1 Снова установите все части в корпус фритюрницы в следующем порядке: внутренняя ёмкость; панель управления с нагревательным элементом; поддон для воды; корзина; крышка.
- 2 Поместите шнур в отделение для хранения шнура. (Рис. 15)
- 3 Возьмите фритюрницу за ручки, приподнимите её и установите в место хранения (Рис. 16).

Защита окружающей среды

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду (Рис. 17).

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips www.philips.com или обратитесь в Центр поддержки потребителей Philips в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в местную торговую организацию Philips.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Установлена недостаточно высокая температура, и/или продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
	Масло или жир недостаточно нагреваются.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора, что привело к аварийному выключению прибора. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления.
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Чтобы жир и масло дольше оставалось свежим, регулярно пропускайте их через сетчатый фильтр.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не только через фильтр.	Возможно, крышка была неправильно установлена на прибор.	Правильно установите крышку на прибор.
	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .

Проблема	Причина	Способы решения
Во время обжаривания масло или жир выплескиваются из фритюрницы.	Во фритюрнице слишком много жира или масла.	Убедитесь, что заполнение маслом или жиром не превышает отметки уровня MAX.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием и обжаривайте их в соответствии с данным руководством пользователя.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.
Фритюрница не работает.	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания продуктов во фритюре.	Используйте масло или жир пригодного типа для обжаривания пищи во фритюре. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость, как описано в данном руководстве пользователя.
Фритюрница не работает.	Фритюрница не включена.	Чтобы включить фритюрницу, установите переключатель включения/выключения в положение "I".
	Панель управления собрана неправильно.	Убедитесь что панель управления была установлена правильно. При правильной установке панели управления должен прозвучать щелчок.
Фритюрница не работает.	Сработал предохранитель, и устройство отключилось.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель регулятора нагрева, что привело к аварийному выключению прибора. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления. Теперь прибор снова готов к работе.
		Если нажатие кнопки сброса не помогло, обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vítajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákaznickej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj produkt na www.philips.com/welcome.

Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko
- B** Rukoväť veka
- C** Odnímateľný ovládací panel
- D** Tlačidlo teploty
- E** Vypínač
- F** Digitálne stopky
- G** Bezpečnostný vypínač
- H** Ohrevné teleso
- I** Fritovací košík
- J** Sklopná rukoväť fritovacieho košíka
- K** Vyberateľná vnútorná nádoba
- L** Indikátory „MIN“ a „MAX“ pre úroveň hladiny oleja/tuku
- M** Puzdro
- N** Rukoväť na prenášanie
- O** Štítok s označením modelu
- P** Kábel
- Q** Priečnik na odkladanie kábla
- R** Nádoba na skondenovanú vodu

Dôležité

Pred použitím zariadenia si pozorne prečítajte tento návod na použitie a uschovajte si ho pre použitie do budúcnosti.

Nebezpečenstvo

- Ovládací panel s upevneným ohrevným telesom nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení a napätie v sieti je rovnaké.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips alebo iná kvalifikovaná osoba.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené telesné, zmyslové alebo mentálne schopnosti alebo ktoré nemajú dostatok skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom alebo im nebolo vysvetlené používanie tohto zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho prevísať cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Počas fritovania cez filter unikajú horúce pary. Tvár a ruky uchovajte v bezpečnej vzdialenosti od pary. Dávajte tiež pozor na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri odstránení veka.

Výstraha

- Kontrolu alebo opravu zariadenia smie vykonať jedine personál servisného centra autorizovaného spoločnosťou Philips. Nepokúšajte sa zariadenie opraviť' svojpomocne, pretože by záruka stratila platnosť.
- Zariadenie položte na vodorovný, plochý a stabilný povrch.
- Nedotýkajte sa priezoru, pretože sa počas fritovania zahreje.
- Toto zariadenie je určené len na použitie v domácnosti. V prípade, že zariadenie použijete nevhodným spôsobom, na profesionálne alebo na poloprofesionálne účely alebo ak ho používate v rozpore s pokynmi v tomto návode, záruka stratí platnosť' a spoločnosť' Philips nenesie žiadnu zodpovednosť' za spôsobené škody.
- Správne usmažené potraviny sú zlatožlté, nie tmavožlté ani hnedé. Po smažení odstráňte pripálené zvyšky! Potraviny, ktoré obsahujú škrob, najmä výrobky zo zemiakov a obilnín, nesmažte pri teplote vyššej ako 175°C (aby ste predišli vzniku akrylamidu).
- Zabráňte, aby sa voda a/alebo ľad dostali do kontaktu s olejom alebo tukom, pretože by to spôsobilo silné kypenie, prípadne vykypenie oleja alebo tuku. Aby ste to dosiahli, odstráňte všetok prebytočný ľad zo zamrznutých prísad skôr, ako ich budete fritovať'. Prísady pred fritovaním tiež poriadne osušte. Košík nepreplňajte. Po čistení poriadne všetky časti osušte skôr, ako do fritézy dáte olej alebo tuk.
- V tomto zariadení nesmažte ázijské ryžové koláčiky (ani podobný typ potravín). Mohlo by dôjsť k vykypeniu oleja/tuku.
- Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze sa vždy nachádza medzi dvomi značkami „MIN“ a „MAX“ na vnútornej strane vnútornej nádoby, aby sa zabránilo pretečeniu alebo prehriatiu zariadenia.
- Zariadenie nezapínajte skôr, ako ho naplníte olejom/tukom, pretože by sa mohlo poškodiť.

Elektromagnetické polia (EMF)

Tento výrobok Philips vyhovuje všetkým normám týkajúcim sa elektromagnetických polí (EMF). Ak budete zariadenie používať' správne a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie, bude jeho použitie bezpečné podľa všetkých v súčasnosti známych vedeckých poznatkov.

Príprava na použitie

- 1** Pred prvým použitím zariadenie očistite (pozrite si kapitolu „Čistenie“).
- 2** Ovládací panel založte na puzdro (budete počuť' „kliknutie“). (Obr. 2)

Ak nie je ovládací panel správne vložený, bezpečnostný vypínač znemožní použitie fritézy.

- 3** Zložte veko (Obr. 3).
- 4** Pozrite si tabuľku, aby ste určili, koľko oleja/tuku je potrebné dať' do fritézy (Obr. 4).
- 5** Fritézu naplňte olejom, tekutým tukom na smaženie alebo roztopeným stuzeným tukom na úroveň medzi značkami „MIN“ a „MAX“ a zatvorte veko.

Zariadenie zapnite až potom, ako ho naplníte olejom alebo tukom.

Olej a tuk

Nikdy nemiešajte rôzne typy oleja alebo tuku a nikdy nepridávajte čerstvý olej alebo tuk do používaného oleja alebo tuku.

- Odporúčame Vám, aby ste používali olej na smaženie alebo tekutý tuk na smaženie. Odporúčame používať' rastlinný olej alebo masť', ktorá je bohatá na nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová), ako napríklad sójový, arašidový, kukuričný alebo slnečnicový olej.
- Používajte len olej/tuk vhodný na smaženie pri vysokej teplote s prísadou proti peneniu. Tieto informácie nájdete na balení príslušného oleja alebo tuku.

- Pretože olej a tuk rýchlo strácajú požadované vlastnosti, je potrebné, aby ste ich pravidelne vymieňali (po 10-12 použitiach).
- Olej/tuk vymeňte hneď, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachuť alebo ak stmavne a/alebo zhutne.

Stužený tuk

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, roztopte ich na slabom plameni na obyčajnej panvici.
- 2** Pozorne nalejte roztopený tuk do 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 tomu predišli, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov (Obr. 5).

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

Použitie zariadenia

Fritovanie

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (Obr. 6).
- 2** Rozložte rukoväť fritovacieho košíka (budete počuť „kliknutie“) (Obr. 7). Počas ohrievania oleja/tuku môžete nechať košík na smaženie vo fritéze.
- 3** Zložte veko (Obr. 3).
- 4** Ak chcete fritézu zapnúť, stlačte a 2-3 sekundy podržte stlačený vypínač (Obr. 8).
 - Displej sa rozsvieti a budete počuť pípnutie.
- 5** Stlačením alebo opakovaným stlačením tlačidla teploty nastavte požadovanú teplotu. (Obr. 9) Požadovanú hodnotu teploty nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.
 - Počas zahrievania fritézy sa na displeji postupne naplňa a vyprázdňuje symbol teplomera.
- 6** Keď olej dosiahne nastavenú teplotu (čo trvá asi 10 až 15 minút), budete počuť zvukový signál a symbol teplomera na displeji sa celý sfarbí na čierno.
- 7** Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.

Nesmažte veľké dávky potravín. Potrebné informácie nájdete v tabuľke na konci tohto návodu na použitie (odporúčané množstvo je označené ☺).

Poznámka: Pred fritovaním prísad ich poriadne osušte.

Poznámka: Pred fritovaním mrazených prísad z nich odstráňte všetok prebytočný ľad.

- 8** Košík opatrne vložte do držiaku na vnútornej strane nádoby. Košík ešte neponárajte do oleja/tuku (Obr. 10).
- 9** Fritézu zakryte vekom.
- 10** Košík zdvihnite z držiaku a ponorte ho do oleja/tuku. Počas smaženia sa môže symbol teplomera na displeji začať znova naplňovať. To signalizuje, že ohrevné teleso sa zapína a vypína, aby sa udržala nastavená teplota.
- 11** Na stopkách nastavte požadovaný čas fritovania a potom krátkym stlačením vypínača ich zapnite (pozrite si časť „Stopky“)

Dodržiavajte čas prípravy uvedený na balení potravín, ktoré chcete smažiť, alebo čas uvedený v tabuľke na konci tejto brožúrky.

Poznámka: Fritézu môžete použiť aj bez nastavenia stopiek.

Stopky

Toto zariadené je vybavené digitálnymi stopkami.

Stopky informujú o tom, že uplynul nastavený čas fritovania, ale fritézu NEVYPNÚ.

1 Jedenkrát stlačte tlačidlo + alebo - na ovládacom paneli. Na stopkách sa automaticky nastaví čas fritovania na 10 minút. Potom pomocou tlačidiel + alebo - upravte čas fritovania na požadovanú hodnotu. (Obr. 11)

Maximálny čas prípravy, ktorý môžete nastaviť, je 99 minút.

• Ak tlačidlo podržíte stlačené, minúty začnú pribúdať rýchlejšie. Keď nastavíte správny čas prípravy, uvoľnite tlačidlo.

2 Stlačením vypínača zapnete zariadenie (Obr. 8).

• Stopky spustia odpočítavanie.

• Počas odpočítavania blikajú na displeji zostávajúce minúty a sekundy času fritovania.

3 Ak chcete zmeniť nastavený čas po spustení odpočítavania, krátko stlačte vypínač, čím zastavíte odpočítavanie. Pomocou tlačidiel + alebo - nastavte požadovaný čas fritovania. Ďalším krátkym stlačením vypínača znovu spustíte odpočítavanie.

4 Po uplynutí nastaveného času bude po dobu 30 sekúnd znieť zvukový signál. Tento zvukový signál vypnete krátkym stlačením ľubovoľného tlačidla.

Po fritovaní

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

1 Z fritézy zložte veko.

2 Opatrne vyberte košík z fritézy (Obr. 12).

Ak chcete odstrániť prebytočný olej alebo tuk, potreste košíkom nad fritézou alebo ho postavte do polohy na odkvapkanie do držiaka na vnútornej strane nádoby.

3 Usmažené jedlo vložte do misy alebo cedidla obložených papierom pohlcujúcim masť, napr. kuchynský papier.

4 Ak chcete vysmázať ďalšiu dávku potravín, počkajte, pokiaľ sa symbol teplomera na displeji znovu celý nesfarbí na čierne.

5 Ak už nechcete pokračovať vo vysmázaní, stlačte a 2-3 sekundy podržte stlačený vypínač, aby ste vyplili fritézu (Obr. 8).

6 Košík vložte do fritézy.

7 Zatvorte veko.

8 Po použití odpojte zariadenie zo siete.

Poznámka: Ak fritézu nepoužívate pravidelne, odstráňte z nej všetok olej alebo tekutý tuk. Olej alebo tekutý tuk skladujte v dôkladne uzatvorených nádobách, najlepšie v chladničke alebo na chladnom mieste.

Tipy na fritovanie

- Informácie o možných množstvách a nastaveniach nájdete v tabuľke na konci tejto brožúrky.
- Z mrazených potravín, ktoré budete fritovať, vytraste čo najviac ľadu a vody a riadne ich osušte.

- Nesmažte naraz väčšie množstvá potravín. Neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky (☞ označuje odporúčané množstvo).

Odstránenie neželanej príchute

Niektoré typy potravín, predovšetkým ryby, dodávajú oleju/tuku nepríjemnú príchuť. Aby ste odstránili príchuť oleja/tuku:

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

Olej/tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

Domáce smažené hranolčky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

- 1 Použite tvrdé zemiaky a pokrájajte ich na hranolčky. Opláchnite ich studenou vodou. Tak zabránite, aby sa počas smaženia zlepili.

Poznámka: Hranolčky riadne osušte.

- 2 Hranolčky smažte dvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160°C a potom 3-4 minút pri teplote 170°C.

Pred druhým smažením nechajte hranolčky vychladnúť.

- 3 Domáce hranolčky vložte do misy a zatrasťte nimi.

Čistenie

Pred čistením alebo premiestňovaním fritézy nechajte olej/tuk aspoň na 4 hodiny ochladnúť.

Ovládací panel s ohrevným telesom nikdy neponárajte do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou! Ak treba, tento diel očistite navlhčenou tkaninou.

Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drsný materiál, drsné čistiace prostriedky ani agresívne kvapaliny ako benzín alebo acetón.

- 1 Zložte veko. (Obr. 3)
- 2 Vyberte košík z fritézy.
- 3 Odpojte ovládací panel s ohrevným telesom a odložte ho na bezpečné suché miesto. (Obr. 13)
- 4 Z fritézy vyberte nádobu na skondenovanú vodu a vyprázdňte ju.
- 5 Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk (Obr. 14).
- 6 Puzdro, vnútornú nádobu, veko a fritovací košík očistite v umývačke na riad, alebo v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. Opláchnite ich čistou vodou a dôkladne ich dosucha poutierajte.

Pred naplnením fritézy olejom alebo tukom sa uistite, že všetky súčiastky sú suché.

Odkladanie

Pred odložením fritézy nechajte olej/tuk aspoň na 4 hodiny vychladnúť.

- 1 Všetky diely vložte do puzdra fritézy v nasledujúcom poradí: vnútorná nádoba, ovládací panel s ohrevným telesom, fritovací košík a veko.

2 Kábel zatlačte do priečinku na odkladanie kábla. (Obr. 15)

3 Fritézu nadvihnite za rukoväta a odložte ju (Obr. 16).

Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Pomôžete tak chrániť životné prostredie (Obr. 17).

Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, www.philips.com, alebo sa obráťte na Stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Philips vo Vašej krajine (telefónne číslo strediska nájdete v priloženom celosvetovo platnom záručnom liste). Ak sa vo Vašej krajine toto stredisko nenachádza, obráťte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

Riešenie problémov

Problém	Príčina	Riešenie
Smažené jedlo nemá zlatohnedé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavé.	Zvolili ste príliš nízku teplotu a/alebo jedlo nebolo smažené dostatočne dlho.	Správnú teplotu nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.
	Potraviny ste nesmažili dostatočne dlho.	Správnú teplotu nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.
	V košíku je príliš veľa potravín.	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci tohto návodu na použitie.
Fritéza silno a nepríjemne zapácha.	Olej alebo tuk sa nezohreje dostatočne.	Poistka ovládania teploty môže byť aktivovaná, preto bezpečnostný vypínač vypne zariadenie. Pomocou malého skrutkovača opatrne stlačte tlačidlo nulovania na zadnej strane ovládacieho panela.
	Permanentný filter na zachytávanie oleja je nasýtený olejom.	Odmontujte veko a spolu s filtrom ho očistite horúcou vodou s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu.
	Olej/tuk už nie je čerstvý.	Vymeňte olej/tuk. Olej/tuk pravidelne filtrujte, aby vám dlhšie vydržal čerstvý.
Vodná para uniká z fritézy na inom mieste ako cez filter.	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Možno ste na zariadenie nesprávne nasadili veko.	Veko nasadte na fritézu správne.

Problém	Príčina	Riešenie
	Permanentný filter na zachytávanie oleja je nasýtený olejom.	Odmontujte veko a spolu s filtrom ho očistite horúcou vodou s prídavkom saponátu alebo v umývačke riadu.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze nepresahuje značku MAX.
	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny dôkladne osušte a smažte ich podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie.
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín.	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci tohto návodu na použitie.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny poriadne osušte.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vysokej teplote.	Použite olej na smaženie alebo tekutý tuk na smaženie, ktorý je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote. Nemiešajte rôzne druhy oleja alebo tuku.
	Nevyčistili ste riadne vnútornú nádobu.	Vnútornú nádobu fritézy očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode.
Fritéza nepracuje.	Nezapli ste fritézu.	Nastavením vypínača do polohy „I“ zapnite fritézu.
	Ovládací panel je nesprávne vložený.	Skontrolujte, či je ovládací panel riadne pripojený. Pri jeho správnom vložení by ste mali počuť kliknutie.
	Bezpečnostný vypínač vypol fritézu.	Poistka ovládania teploty môže byť aktivovaná, preto bezpečnostný vypínač vypne zariadenie. Pomocou malého skrutkovača opatrne stlačte tlačidlo nulovania na zadnej strane ovládacieho panela. Teraz je zariadenie opäť pripravené na použitie.
		Ak stlačenie tlačidla nulovania problém neodstráni, obráťte sa na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

Uvod

Čestitamo vam za nakup in dobrodošli pri Philipsu! Če želite popolnoma izkoristiti podporo, ki jo nudi Philips, registrirajte izdelek na www.philips.com/welcome.

Splošni opis (Sl. 1)

- A** Pokrov
- B** Ročaj pokrova
- C** Snemljiva kontrolna plošča
- D** Gumb za temperaturo
- E** Gumb za vklop/izklop
- F** Digitalni časovnik
- G** Varnostno stikalo
- H** Grelni element
- I** Košara za cvrtje
- J** Zložljiv ročaj košare za cvrtje
- K** Snemljiva notranja posoda
- L** Oznaki "MIN" in "MAX" za nivo olja/maščobe
- M** Ohišje
- N** Ročaja za prenašanje
- O** Tipska ploščica
- P** Kabel
- Q** Prostor za shranjevanje kabla
- R** Pladenj za vodo

Pomembno

Pred uporabo aparata natančno preberite uporabniški priročnik in ga shranite za poznejšo uporabo.

Nevarnost

- Kontrolne plošče z grelnim elementom ne potaplajte v vodo in ne spirajte pod pipo.

Opozorilo

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščen servis ali ustrezno usposobljeno osebo.
- Aparat ni namenjen, da bi ga uporabljali otroci in osebe z zmanjšanimi fizičnimi ali psihičnimi sposobnostmi in tudi ne osebe s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, razen če jih pri uporabi nadzoruje ali jim svetuje oseba, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroci naj se ne igrajo z aparatom.
- Omrežni kabel naj bo izven dosega otrok. Ne sme viseti preko roba mize ali pulta, na katerega je postavljen aparat.
- Aparat priključite le na ozemljeno vtičnico.
- Med cvrtjem se skozi filter sprošča vroča para. Pazite, da se ji z obrazom ali rokami ne boste preveč približali. Na vročo paro pazite tudi, ko odstranite pokrov.

Pozor

- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Ne dotikajte se okenca, saj se med cvrtjem močno segreje.
- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za

uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.

- Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlatorumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane s škrobom, zlasti krompirja in žitnih proizvodov, ne cvrite na temperaturi nad 175 °C (da zmanjšate proizvodnje akrilamidov).
- Poskrbite, da olje ali maščoba ne pride v stik z vodo in/ali ledom, saj lahko v tem primeru pride do močnega cvrčanja ali škropljenja olja oziroma maščobe. V ta namen pred cvrtjem odstranite ves led s sestavin in temeljito posušite sestavine. Ne prenapolnite košare. Po čiščenju temeljito posušite vse dele, preden napolnite cvrtnik z oljem ali maščobo.
- V tem aparatu ne cvrite riževih kolačev (ali podobne hrane). To lahko povzroči močno cvrčanje olja ali maščobe.
- Nivo olja ali maščobe v cvrtniku naj bo vedno med oznakama 'MIN' in 'MAX' na notranji strani notranje posode, da le-to ne bo steklo čez rob ali se pregrelo.
- Aparat vklopite šele, ko ste ga napolnili z oljem ali maščobo, sicer ga lahko poškodujete.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ta Philipsov aparat ustreza vsem standardom glede elektromagnetnih polj (EMF). Če z aparatom ravirate pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

Priprava za uporabo

- 1** Aparat pred prvo uporabo očistite (oglejte si poglavje "Čiščenje").
- 2** Nadzorno ploščo namestite na ohišje ("klik"). (Sl. 2)

Če nadzorna plošča ni pravilno nameščena, varnostno stikalo prepreči delovanje cvrtnika.

- 3** Odstranite pokrov (Sl. 3).
- 4** Da bi ugotovili, kolikšno količino olja ali maščobe je treba vliti v cvrtnik, si oglejte preglednico za olje/maščobo (Sl. 4).
- 5** Cvrtnik napolnite z oljem, maščobo za cvrtje ali stopljeno mastjo do ravni med oznakama "MIN" in "MAX" in zaprite pokrov.

Aparat vklopite, ko ste ga napolnili z oljem ali maščobo.

Olje in maščoba

Ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe in k rabljenemu olju ali maščobi ne dodajajte novega.

- Priporočamo uporabo olja za cvrtje ali tekoče maščobe za cvrtje, po možnosti rastlinskega olja ali maščobe, ki sta bogata z nenasičenimi maščobami (na primer linolensko maščobno kislino), kot so sojino, kikirikijevo, koruzno ali sončnično olje.
- Uporabljajte samo tiste vrste olja in maščobe, ki so primerne za globoko cvrtje in vsebujejo snovi proti penjenju. Te podatke lahko najdete na embalaži ali etiketi olja ali maščobe.
- Ker olje ali maščoba hitro izgubita svoje dobre lastnosti, ju redno menjajte (po 10-12 uporabah).
- Olje ali mast morate obvezno zamenjati, če se pri segrevanju začneta peniti, imata močan duh ali okus ali če potemnita oziroma se zgostita.

Trdna maščoba

Možna je tudi uporaba trdne maščobe za cvrtje, vendar morate biti v tem primeru še posebej previdni, da preprečite škropljenje maščobe in pregrete ali poškodovanje grelnega elementa.

- 1** Če želite uporabiti nove kose maščobe, jih počasi v običajni ponvi stopite pri nizki temperaturi.
- 2** Stopljeno maščobo previdno vlijte v cvrtnik.

- 3 Cvrtnik s strnjeno maščobo hranite pri sobni temperaturi.
- 4 Če se mast zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju škropiti. Da to preprečite, jo z vilicami nekajkrat preluknjajte (Sl. 5).

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

Uporaba aparata

Cvrtje

- 1 Vzemite kabel iz prostora za shranjevanje in vstavite vtič v omrežno vtičnico (Sl. 6).
- 2 Raztegnite ročaj košare za cvrtje ("klik") (Sl. 7).
Med segrevanjem olja ali masti lahko košaro pustite v cvrtniku.
- 3 Odstranite pokrov (Sl. 3).
- 4 Za vklop cvrtnika držite stikalo za vklop/izklop 2-3 sekunde (Sl. 8).
D Zaslon se osvetli in zaslišite pisk.
- 5 Za nastavev zelene temperature enkrat ali večkrat pritisnite gumb za temperaturo. (Sl. 9)
Ustrezne nastavitve temperature si oglejte na embalaži hrane za cvrtje ali v preglednici na koncu te knjižice
D Med segrevanjem cvrtnika se simbol termometra na zaslonu neprekinjeno polni in prazni.
- 6 Ko se olje segreje na izbrano temperaturo (kar traja od 10 do 15 minut), se zasliši zvočni signal in simbol termometra na zaslonu potemni.
- 7 Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo vstavite živila, ki jih nameravate cvreti.

Ne cvrite prevelikih količin naenkrat. Oglejte si preglednico s hrano na koncu te knjižice (priporočena količina je označena z ☺).

Opomba: Pred cvrtjem temeljito posušite sestavine.

Opomba: Pred cvrtjem odstranite ves led z zamrznjenih sestavin.

- 8 Košaro previdno položite v nosilec na notranji strani posode. Ne spustite je v olje ali mast (Sl. 10).
- 9 Na cvrtnik namestite pokrov.

10 Košaro dvignite z nosilca in spustite v olje ali maščobo.
Med cvrtjem se lahko simbol termometra začne ponovno polniti. To pomeni, da grelni element z izmeničnim vkapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

11 Časovnik nastavite na zeleni čas cvrtja in ga vključite s pritiskom na gumb za vklop/izklop (oglejte si poglavje "Časovnik").

Upoštevajte čas priprave, ki je naveden na embalaži hrane za cvrtje ali v preglednici s hrano na koncu te knjižice.

Opomba: Cvrtnik lahko uporabljate tudi brez nastavitve časovnika.

Časovnik

Ta aparat je opremljen z digitalnim časovnikom.

Časovnik prikaže konec časa cvrtja, vendar aparata NE izklopi.

- 1 Na nadzorni plošči enkrat pritisnite gumb + ali -. Časovnik samodejno nastavi čas cvrtja na 10 minut. Za nastavev točnega časa v minutah pritiskajte gumb + ali -. (Sl. 11)
Najdaljši čas, ki ga lahko nastavite, je 99 minut.

- ▶ Za hitrejšo nastavitev minut držite gumb časovnika. Ko pridete do zelenega časa, gumb sprostite.
- 2 Časovnik vključite s pritiskom na gumb za vklop/izklop (Sl. 8).
- ▶ Časovnik začne odšteti čas.
- ▶ Med odštevanjem časovnika utripa na zaslonu preostali čas cvrtja v minutah in sekundah.
- 3 Če želite po vklopu časovnika spremeniti že nastavljeni čas, pritisnite na kratko gumb za vklop/izklop, da časovnik začasno zaustavite. Za nastavitev točnega časa cvrtja pritisnite gumb + ali -. Nato s kratkim pritiskom na gumb za vklop/izklop znova aktivirajte časovnik.
- 4 Po izteku prednastavljenega časa zaslišite 30-sekundni zvočni signal. Za izklop zvočnega signala pritisnite katerikoli gumb.

Po cvrtju

Pazite na vročo paro in morebitno škropljenje olja.

- 1 S cvrtnika snemite pokrov.
- 2 Iz cvrtnika previdno odstranite košaro (Sl. 12).
Odvečno olje ali maščobo odstranite tako, da košaro potresete nad cvrtnikom ali jo namestite v nosilec na notranji strani notranje posode, da olje ali maščoba odteče.
- 3 Ocvrto hrano položite v posodo ali na cedilo, obloženo s papirjem za vpijanje maščobe, kot je na primer papirnata brisača.
- 4 Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da simbol termometra ponovno potemni.
- 5 Če želite prenehati s cvrtjem, držite gumb za vklop/izklop pritisnjen 2-3 sekunde, da cvrtnik izklopate (Sl. 8).
- 6 Košaro položite v cvrtnik.
- 7 Zaprite pokrov.
- 8 Po uporabi aparat izključite iz električnega omrežja.

Opomba: Če cvrtnika ne uporabljate redno, olje ali tekočo maščobo odstranite. Hranite ju v dobro zaprtih posodah, po možnosti v hladilniku ali na hladnem mestu.

Nasveti za cvrtje

- Podatke o ustreznih količinah in nastavitvah si oglejte v preglednici s hrano na koncu te knjižice.
- S hrane previdno otresite čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin hkrati. Ne presežite količin, navedenih v preglednici s hrano na koncu te knjižice (priporočena količina je označena z ☞).

Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

- 1 Olje ali maščobo segrejte na temperaturo 160 °C.
- 2 Položite v olje dve tanki rezini kruha ali nekaj vejic peteršilja.
- 3 Počakajte, da izginejo vsi mehurčki in s kühnlico odstranite kruh ali peteršilj iz cvrtnika. Olju ali maščobi se bo povrnil njun osnovni okus.

Doma pripravljen ocvrt krompirček

Najokusnejši in najbolj hrustljav ocvrt krompirček boste pripravili na naslednji način:

- 1 Uporabite čvrst krompir in ga narežite na paličice. Sperite jih s hladno vodo.

S tem preprečite, da bi se med cvrtjem sprijele.

Opomba: Palčke temeljito osušite.

2 Krompirček ocvrta dvakrat: prvič za 4-6 minut pri temperaturi 160 °C, drugič pa za 3-4 minute pri temperaturi 170 °C.

Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da se krompirček ohladi.

3 Doma pripravljeni ocvrt krompirček položite v posodo in premešajte.

Čiščenje

Pred čiščenjem ali premikanjem cvrtnika počakajte vsaj štiri ure, da se olje ali maščoba ohladi.

Nadzorne plošče z grelnim elementom nikoli ne potaplajte v vodo in je ne spirajte pod pipo. Po potrebi jo očistite z vlažno krpo.

Aparata ne čistite s čistilnimi gobami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami, kot sta bencin ali aceton.

1 Odstranite pokrov. (Sl. 3)

2 Iz cvrtnika odstranite košaro.

3 Iz cvrtnika odstranite kontrolno ploščo z grelnim elementom in jo položite na varno, suho mesto. (Sl. 13)

4 Iz cvrtnika odstranite pladenj za vodo in ga izpraznite.

5 Iz aparata odstranite notranjo posodo in izlijte olje ali maščobo (Sl. 14).

6 Ohišje, notranjo posodo, pokrov, pladenj za vodo in košaro za cvrtje operite v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj tekočega čistila. Dele sperite s čisto vodo in jih dodobra osušite.

Poskrbite, da so vsi deli suhi, preden napolnite cvrtnik z oljem ali maščobo.

Shranjevanje

Preden shranite cvrtnik, počakajte vsaj 4 ure, da se olje ali mast ohladi.

1 Vse dele položite nazaj v ohišje cvrtnika v naslednjem vrstnem redu: notranja posoda, nadzorna plošča z grelnim elementom, pladenj za vodo, košara za cvrtje in pokrov.

2 Kabel potisnite v prostor za shranjevanje. (Sl. 15)

3 Cvrtnik dvignite za ročaja in ga shranite (Sl. 16).

Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako boste pripomogli k ohranitvi okolja (Sl. 17).

Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu www.philips.com ali pa se obrnite na Philipsov center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Philipsovega prodajalca.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana ni zlato-rjave barve in/ali ni hrustljava.	Izbrali ste prenizko temperaturo in/ali hrane niste dovolj dolgo cvrli.	Za ustrezne nastavitve temperature si oglejte embalažo hrane za cvrtje ali preglednico na koncu te knjižice.
	Hrane niste cvrli dovolj dolgo.	Za ustrezne nastavitve temperature si oglejte embalažo hrane za cvrtje ali preglednico na koncu te knjižice.
	V košari za cvrtje je prevelika količina hrane.	Nikoli ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v preglednici s hrano na koncu te knjižice.
	Olje ali maščoba se ne segreje dovolj.	Morda je pregorela varovalka temperaturnega regulatorja, kar je povzročilo samodejni izklop aparata. Z majhnim izvijačem previdno pritisnite gumb za ponastavitev na zadnji strani kontrolne plošče.
Iz cvrtnika se širi močan neprijeten vonj.	Trajni protimaščobni filter je zamašen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom sperite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
	Olje ali maščoba nista več dovolj sveža.	Zamenjajte olje ali maščobo. Olje ali maščobo redno precejajte, da ostane sveža dalj časa.
	Vrsta olja ali maščobe ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabljajte olje za cvrtje ali tekočo maščobo za cvrtje visoke kakovosti. Ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe.
Para uhaja iz drugih mest in ne le skozi filter.	Mogoče pokrova niste pravilno namestili na aparat.	Namestite pokrov pravilno na aparat.
	Trajni protimaščobni filter je zamašen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom sperite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
Olje ali maščoba se med cvrtjem preliva preko roba cvrtnika.	V posodo za cvrtje ste nalili preveč olja ali maščobe.	Olje ali maščoba v cvrtniku ne sme segati preko oznake "MAX".
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito posušite in cvrite v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.
	V košari za cvrtje je preveč hrane.	Ne cvrite večje količine hrane, kot je priporočeno v preglednici s hrano na koncu te knjižice.
Olje ali maščoba se med cvrtjem močno peni.	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito osušite.

Težava	Vzrok	Rešitev
	Vrsta uporabljenega olja ali maščobe ni primerna za uporabo s cvrtnikom.	Uporabite olje ali tekočo maščobo, ki je primerna za uporabo s cvrtnikom. Ne mešajte različnih vrst olja ali maščobe.
	Notranje posode niste pravilno očistili.	Notranjo posodo očistite v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.
Cvrtnik ne deluje.	Cvrtnika niste vklopili.	Cvrtnik vklopite tako, da stikalo za vklop/izklop premaknete na položaj "I".
	Kontrolna plošča ni pravilno nameščena.	Poskrbite, da bo kontrolna plošča pravilno nameščena. Ko se kontrolna plošča pravilno zaskoči na položaj, zaslišite klik.
	Varnostna varovalka je izklopila aparat.	Morda je pregorela varovalka, kar je povzročilo samodejni izklop aparata. Z malim izvijačem previdno pritisnite gumb za ponastavitev na zadnji strani kontrolne plošče. Aparat je ponovno pripravljen za uporabo.

Če s pritiskom na gumb za ponastavitev težave ne odpravite, se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov pooblaščen servis.

Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobrodošli u Philips! Da biste imali sve pogodnosti podrške koju pruža Philips, registrujte svoj proizvod na www.philips.com/welcome.

Opšti opis (Sl. 1)

- A** Poklopac
- B** Drška poklopca
- C** Odvojiva upravljačka ploča
- D** Dugme za temperaturu
- E** Dugme za uključivanje/isključivanje
- F** Digitalni tajmer
- G** Bezbednosni prekidač
- H** Element za grejanje
- I** Korpa za prženje
- J** Preklopna drška korpe za prženje
- K** Odvojiva unutrašnja posuda
- L** Oznake 'MIN' i 'MAX' za nivo ulja/masti
- M** Kućište
- N** Drške za nošenje
- O** Tipska pločica
- P** Kabl
- Q** Pregrada za odlaganje kabla
- R** Fioka za vodu

Važno

Pre upotrebe aparata pažljivo pročitajte ovo uputstvo i sačuvajte ga za buduće potrebe.

Opasnost

- Upravljačku ploču sa elementom za grejanje nemojte da uranjate u vodu niti da je ispirate pod slavinom.

Upozorenje

- Pre uključivanja aparata proverite da li napon naznačen na aparatu odgovara naponu lokalne mreže.
- Nemojte da koristite aparat ako je oštećen utikač, kabl za napajanje ili sam aparat.
- Ako je glavni kabl oštećen, on uvek mora biti zamenjen od strane kompanije Philips, ovlašćenog Philips servisa ili na sličan način kvalifikovanih osoba, kako bi se izbegao rizik.
- Ovaj aparat nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući i decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili na osnovu instrukcija za upotrebu aparata datih od strane osobe koja odgovara za njihovu bezbednost.
- Deca moraju da budu pod nadzorom da se ne bi igrala sa aparatom.
- Kabl za napajanje držite van domašaja dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat stoji.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Tokom prženja kroz filter se ispušta vrela para. Držite ruke i lice na bezbednom rastojanju od pare. Vrele pare treba da se čuvate i kada otvarate poklopac.

Oprez

- Kod ispitivanja ili opravke uvek vratite uređaj u ovlašćeni Philips servisni centar. Nemojte pokušavati da sami popravite aparat, inače će se time prekinuti vaša prava po garanciji.
- Postavite aparat na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
- Nemojte da dodirujete prozor jer tokom prženja on postaje vreo.

- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebljava nepropisno ili za poluprofesionalne namene ili se koristi na način koji nije u skladu sa uputstvima iz korisničkog priručnika, garancija će prestati da važi, a Philips neće prihvatiti odgovornost za bilo kakva nastala oštećenja.
- Namirnice pržite tako da postanu zlatno-žute, a ne tamne ili smeđe boje i uklonite zagorele ostatke. Namirnice koje sadrže skrob, posebno krompir i žitarice, nemojte da pržite na temperaturi iznad 175°C (da biste sveli stvaranje akrilamida na najmanju moguću meru).
- Pazite da voda ili led ne dođu u kontakt sa uljem ili mašću jer to izaziva jako prskanje ili ključanje ulja ili masti. Da biste to postigli, uklonite višak leda iz smrznutih sastojaka pre prženja i dobro osušite sastojke pre prženja. Nemojte previše puniti korpu. Nakon čišćenja, dobro osušite sve delove pre nego što sipate ulje ili mast u fritezu.
- Nemojte da pržite kolače od azijskog pirinča (i drugu sličnu hranu) u ovom aparatu. To bi moglo da izazove snažno ključanje i prskanje ulja ili masti.
- Trudite se da nivo ulja ili masti u fritezi uvek bude između oznaka 'MIN' i 'MAX' na unutrašnjoj strani unutrašnje posude, kako bi se sprečilo prelivanje i pregrevanje.
- Nemojte da uključujete aparat pre nego što ga napunite uljem ili mašću, jer ga to može oštetiti.

Elektromagnetna polja (EMF)

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetnim poljima (EMF). Ako se aparatom rukuje na odgovarajući način i u skladu sa uputstvima iz ovog priručnika, aparat je bezbedan za upotrebu prema naučnim dokazima koji su danas dostupni.

Pre upotrebe

- 1** Očistite aparat pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').
- 2** Stavite upravljačku ploču na kućište ('klik'). (Sl. 2)

Ako upravljačka ploča nije pravilno postavljena, bezbednosni prekidač ne dozvoljava da se friteza uključi.

- 3** Skinite poklopac (Sl. 3).
- 4** Na tabeli za ulje/mast pogledajte koliko ulja ili masti treba da stavite u fritezu (Sl. 4).
- 5** Fritezu napunite uljem, tečnom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do nivoa između oznaka "MIN" (minimum) i "MAX" (maksimum) i stavite poklopac na fritezu.

Nemojte da uključujete aparat pre nego što ste ga napunili uljem ili mašću.

Ulje i mast

Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti, a već korišćenom ulju ili masti nemojte da dodajete sveže ulje, odnosno mast.

- Savetujemo vam da koristite ulje za prženje ili tečnu mast. Poželjno je da koristite biljno ulje ili mast bogatu nezasićenim mastima (npr. linoleinskom kiselinom) kao što je sojino, kukuruzno, suncokretovo ulje ili ulje kikirikija.
- Koristite samo one vrste ulja ili masti koje su pogodne za duboko prženje i koje sadrže sredstvo protiv stvaranja pene. Ovu informaciju možete naći na ambalaži ili nalepnici ulja ili masti.
- Budući da ulje i mast brzo gube svoje korisne sastojke, važno je da ih redovno menjate (na svakih 10-12 prženja).
- Ako ulje ili mast počne da pravi penu tokom zagrevanja, ima jak miris ili ukus, odnosno ako potamni i/ili se zgusne, obavezno ih promenite.

Čvrsta mast

Može se koristiti i kuhinjska mast u čvrstom stanju, ali su u tom slučaju neophodne dodatne mere opreza da bi se sprečilo prskanje masti i pregrevanje ili oštećivanje elementa za grejanje.

- 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 kada se mast ponovo zgusne na sobnoj temperaturi.
- 4** Ako se mast previše ohladi, može da prska prilikom topljenja. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrsljeloj masti kako biste to sprečili (Sl. 5).

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

Upotreba aparata

Prženje

- 1** Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu (Sl. 6).
- 2** Savijte dršku korpe za prženje ('klik') (Sl. 7).
Možete da ostavite korpu u fritezi dok se ulje ili mast zagreva.
- 3** Skinite poklopac (Sl. 3).
- 4** Da biste uključili fritezu, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje 2-3 sekunde (Sl. 8).
▶ Ekran počinje da svetli i čujete zvučni signal.
- 5** Pritisnite dugme za temperaturu jednom ili više puta da biste postavili željenu temperaturu. (Sl. 9)
Informacije o potrebnoj temperaturi potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli na kraju ovog priručnika
▶ Dok se frieza zagreva, simbol termometra na ekranu se neprekidno puni i prazni.
- 6** Kada ulje dostigne izabranu temperaturu (za šta treba 10 do 15 minuta), čujete zvučni signal i ceo simbol termometra na ekranu postaje crn.
- 7** Izvadite korpu iz friteze i u nju stavite hranu koju želite da pržite.

Nemojte da pržite velike količine hrane odjednom. Pogledajte tabelu na kraju ovih uputstava (preporučena količina je označena sa ☺).

Napomena: Pre prženja temeljno osušite sastojke.

Napomena: Uklonite višak leda iz smrznutih sastojaka pre prženja.

- 8** Pažljivo stavite korpu na nosač sa unutrašnje strane posude. Nemojte da uranjate korpu u ulje ili mast (Sl. 10).
- 9** Stavite poklopac na fritezu.
- 10** Korpu podignite sa nosača i uronite je u ulje ili mast.
Za vreme prženja simbol termometra na ekranu može da počne da se ponovo puni. Ovo pokazuje da se element za grejanje uključuje i isključuje da bi održao odgovarajuću temperaturu.
- 11** Postavite tajmer na potrebno vreme za prženje, a zatim brzo pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste aktivirali tajmer (pogledajte odeljak 'Tajmer').

Pridržavajte se vremena pripreme koje je naznačeno na pakovanju hrane koju želite da pržite ili je navedeno u tabelama na kraju ovog priručnika.

Napomena: Fritezu možete da koristite i bez podešavanja tajmera.

Tajmer

Aparat je opremljen digitalnim tajmerom.

Tajmer pokazuje kraj vremena pečenja, ali NE isključuje fritezu.

1 Pritisnite dugme + ili dugme - na upravljačkoj ploči jednom. Tajmer automatski postavlja vreme za prženje od 10 minuta. Zatim pritisnite dugme + ili - da biste postavili ispravno vreme u minutima. (Sl. 11)

Maksimalno podesivo vreme iznosi 99 minuta.

● Za brzo podešavanje minuta držite taster pritisnutim. Pustite taster čim dostignete potrebno vreme prženja.

2 Brzo pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste aktivirali tajmer (Sl. 8).

● Tajmer počinje da odbrojava.

● Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme za prženje u minutima i sekundama trepće na ekranu.

3 Ako želite da promenite postavljeno vreme nakon što ste aktivirali tajmer, brzo pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste zaustavili tajmer. Pritisnite dugme + ili - da biste postavili ispravno vreme. Zatim brzo pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje da biste aktivirali tajmer ponovo.

4 Kada prethodno podešeno vreme istekne, čućete zvučni signal 30 sekundi. Da biste zaustavili zvučni signal brzo pritisnite bilo koje dugme.

Posle prženja

Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

1 Skinite poklopac sa friteze.

2 Izvadite pažljivo korpu iz friteze (Sl. 12).

Da biste uklonili višak ulja ili masti, otesite korpu iznad friteze ili je stavite u položaj za ceđenje tako što ćete je postaviti na nosače u unutrašnjoj posudi.

3 Prženu hranu stavite u posudu ili cediljku sa papirom koji upija masnoću, npr. kuhinjskim papirom.

4 Ako želite da ispržite dodatnu količinu, sačekajte da simbol termometra na ekranu postane ponovo crn.

5 Ako želite da prestanete sa prženjem, pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje 2-3 sekunde da biste isključili fritezu (Sl. 8).

6 Stavite korpu u fritezu.

7 Zatvorite poklopac.

8 Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

Napomena: Ako fritezu ne koristite redovno, izvadite ulje ili tečnu mast. Odložite ulje ili tečnu mast u čvrsto zatvorene posude, poželjno u frižider ili na hladno mesto.

Saveti za prženje

- Informacije o količinama i potrebnim postavkama, pogledajte tabelu na kraju priručnika.
- Sa hrane za prženje otesite što više leda i vode te je pre prženja dobro osušite.
- Nemojte da pržite velike količine odjednom. Ne prekoračujte količine koje su date u tabeli na kraju ovog priručnika (☹ označava preporučene količine).

Uklanjanje neprijatnog mirisa

Neke vrste namirnica, naročito riba, mogu ulju ili masti da daju neprijatnu aromu. Za neutralizaciju neprijatne arome:

- 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.

Domaći prženi krompirići

Na sledeći način možete da napravite najukusnije i najhrskavije pržene krompiriće:

- 1** Uzmite čvrste krompire u iseckajte ih u štapiće. Isperite štapiće hladnom vodom. To će sprečiti da se komadi zalepe tokom prženja.

Napomena: Temeljito osušite štapiće.

- 2** Krompiriće pržite dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160°C, drugi put 3-4 minuta pri temperaturi od 170°C. Ostavite ih da se ohlade pre drugog prženja.
- 3** Spustite krompiriće u posudu i protresite ih.

Čišćenje

Pre čišćenja ili premeštanja friteze ulje ili mast ostavite da se hladi najmanje 4 sata.

Upravljačku ploču sa elementom za grejanje nemojte da uranjate u vodu niti da ispirate pod slavinom. Ako treba, očistite te delove vlažnom krpom.

Za čišćenje aparata nemojte koristiti jastučiće za ribanje i abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti kao što su benzin ili aceton.

- 1** Skinite poklopac. (Sl. 3)
- 2** Izvadite korpu iz friteze.
- 3** Skinite upravljačku ploču sa elementom za grejanje sa friteze i stavite je na bezbedno i suvo mesto. (Sl. 13)
- 4** Uklonite fioku za vodu iz friteze i ispraznite je.
- 5** Izvadite unutrašnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 14).
- 6** Očistite kućište, unutrašnju posudu, poklopac, fioku za vodu i korpu za prženje u mašini za pranje posuda ili u vreloj vodi sa deterdžentom. Isperite ih svežom vodom i dobro osušite.

Vodite računa o tome da svi delovi budu potpuno suvi pre nego što napunite fritezu uljem ili mašću.

Odlaganje

Pre odlaganja friteze, ulje ili mast ostavite da se hladi najmanje 4 sata.

- 1** Sve delove vratite u kućište friteze sledećim redosledom: unutrašnja posuda, upravljačka ploča sa elementom za grejanje, fioka za vodu, korpa za prženje i poklopac.
- 2** Kabl vratite u pregradu za odlaganje. (Sl. 15)
- 3** Fritezu podignite za drške i odložite je na odgovarajuće mesto (Sl. 16).

Zaštita okoline

- Aparat koji se više ne može upotrebljavati nemojte da odlažete u kućni otpad, već ga predajte na zvaničnom mestu prikupljanja za reciklažu. Tako ćete doprineti zaštiti okoline (Sl. 17).

Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite web-stranicu kompanije Philips na adresi www.philips.com ili se obratite centru za korisničku podršku kompanije Philips u svojoj zemlji (broj telefona ćete pronaći u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj zemlji ne postoji predstavništvo, obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Rešenje
Pržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Izabrali ste suviše nisku temperaturu i/ili niste dovoljno dugo pržili hranu.	Informacije o potrebnoj temperaturi potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli na kraju ovog priručnika.
	Niste pržili hranu dovoljno dugo.	Informacije o potrebnoj temperaturi potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli na kraju ovog priručnika.
	U korpi ima previše hrane.	U korpu nikada nemojte da stavljate količinu hrane veću od one koja je navedena u tabeli na kraju ovih uputstava.
	Ulje ili mast se ne zagrevaju dovoljno.	Možda je pregoreo osigurač regulatoru temperature, pa je zaštita od pregrevanja isključila aparat. Malim odvijačem pažljivo pritisnite dugme za resetovanje na zadnjoj strani upravljačke ploče.
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Trajni filter protiv zamašćivanja je pun.	Skinite poklopac te očistite poklopac i filter u vreloj vodi sa deterđentom ili ih operite u mašini za pranje posuđa.
	Ulje ili mast više nisu sveži.	Zamenite ulje ili mast. Redovno cedite ulje ili mast kroz sito da biste ih duže održali svežim.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tečnu mast za prženje. Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.
Osim iz filtera, para izlazi i iz drugih delova.	Možda niste dobro postavili poklopac.	Poklopac propisno stavite na aparat.
	Trajni filter protiv zamašćivanja je pun.	Skinite poklopac te očistite poklopac i filter u vreloj vodi sa deterđentom ili ih operite u mašini za pranje posuđa.
Ulje ili mast se tokom prženja preliva preko ivice friteze.	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prekorači oznaku "MAX" (Maksimum).
	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljno osušite hranu pre nego što počnete da je pržite, a pržite je u skladu sa uputstvima iz ovog korisničkog priručnika.

Problem	Uzrok	Rešenje
	U korpi za prženje se nalazi previše hrane.	U korpu nikada nemojte da stavljate količinu hrane veću od one koja je navedena u tabeli na kraju ovih uputstava.
Tokom prženja ulje ili mast se jako peni.	Hrana sadrži suviše vlage.	Pre prženja temeljno osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije prikladna za duboko prženje.	Koristite ulje za prženje ili tečnu mast za prženje koji su prikladni za duboko prženje. Nikada ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
	Niste dobro očistili unutrašnju posudu.	Očistite unutrašnju posudu onako kako je opisano u ovom priručniku.
Friteza ne radi.	Niste uključili fritezu.	Postavite prekidač za uključivanje/isključivanje na "I" da biste uključili fritezu.
	Niste pravilno postavili upravljačku ploču.	Proverite da li je upravljačka ploča propisno postavljena. Treba da čujete "klik" kada upravljačka ploča legne na mesto.
	Bezbednosna zaštita je isključila aparat.	Možda je pregoreo osigurač na regulatoru temperature, pa je zaštita od pregrevanja isključila uređaj. Malim odvijačem pažljivo pritisnite dugme za resetovanje na zadnjoj strani upravljačke ploče. Sada aparat može ponovo da se koristi.

Ako ne uspete da otklonite problem pritiskanjem dugmeta za resetovanje, obratite se prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome.

Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кришка
- B** Ручка кришки
- C** Знімна панель керування
- D** Кнопка налаштування температури
- E** Кнопка "увімк./вимк."
- F** Цифровий таймер
- G** Запобіжний вимикач
- H** Нагрівальний елемент
- I** Кошик для смаження
- J** Розкладна ручка кошика для смаження
- K** Знімна внутрішня чаша
- L** Позначки "MIN" та "MAX" для рівня олії/жиру
- M** Корпус
- N** Ручки для перенесення
- O** Табличка з даними
- P** Шнур
- Q** Відділення для зберігання шнура
- R** Лоток для води

Важлива інформація

Уважно прочитайте цей посібник користувача перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Не можна занурювати панель керування із встановленим нагрівальним елементом у воду або промивати її під краном.

Попередження

- Перед тим, як приєднати пристрій до мережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана у таблиці характеристик, із напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення або сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до компанії Philips, уповноваженого сервісного центру або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) з послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- Дорослі повинні стежити, щоб діти не бавилися пристроєм.
- Зберігайте шнур живлення подалі від дітей. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу чи робочої поверхні, на якій стоїть пристрій.
- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки.
- Під час смаження через фільтр виходить гаряча пара. Руки та обличчя мають бути на безпечній відстані від пари. Будьте також обережні з гарячою парою, коли знімаєте кришку.

Увага

- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Не торкайтеся оглядового віконця, адже під час смаження воно нагрівається.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Смажте їжу до золотистого кольору, а не до темного чи коричневого; видаляйте обгорілі залишки. Не смажте продуктів, що містять крохмаль, особливо картоплю та круп'яні продукти, при температурі вище 175°C (щоб мінімізувати утворення акриламід).
- Слідкуйте, щоб вода і/або лід не потрапляли в олію або жир, оскільки це може призвести до інтенсивного розбризування або спінення олії чи жиру. Щоб цього не сталося, знімайте лід із заморожених продуктів перед смаженням, а також кладіть продукти у фритюрницю сухими. Не кладіть у кошик надмірної кількості продуктів. Після чищення добре висушіть всі частини перед тим, як наповнити фритюрницю олією або жиром.
- Не смажте у пристрої азіатські рисові пироги (або подібні страви). Це може призвести до інтенсивного вибризування або спінення олії чи жиру.
- Для запобігання витіканню або перенагріванню рівень олії чи жиру у фритюрниці завжди повинен бути між позначками MIN і MAX всередині внутрішньої каструлі.
- Не вмикайте пристрій, якщо в ньому немає олії чи жиру, адже це може його пошкодити.

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями, пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації у відповідності з інструкціями, поданими у цьому посібнику користувача.

Підготовка до використання

- 1** Перед першим використанням помийте пристрій (див. розділ “Чищення”).
- 2** Встановіть панель керування на корпус до клацання. (Мал. 2)

Якщо неправильно встановити панель керування, запобіжний вимикач заблокує роботу фритюрниці.

- 3** Зніміть кришку (Мал. 3).
- 4** Щоб визначити, скільки необхідно додати олії чи жиру в фритюрницю, див. табличку мір (Мал. 4).
- 5** Заповніть фритюрницю олією, рідким або розтопленим жиром до рівня позначок “MIN” або “MAX” і закрийте кришкою.

Не вмикайте пристрій, не заповнивши його олією чи жиром.

Олія та жир

Ніколи не поєднуйте два різних типи олії чи жиру; ніколи не додавайте свіжої олії чи жиру до користованої.

- Радимо використовувати олію або рідкий жир. Бажано використовувати рослинну олію або жир, багаті на ненасичені жири (такі як лінолева кислота), наприклад соєву олію, арахісову олію, кукурудзяну або соняшникову олію.

- Використовуйте олію чи жир лише того типу, який підходить для фритюрниць і не піниться. Інформацію про це можна знайти на упаковці чи на етикетці від олії чи жиру.
- Олію або жир необхідно регулярно змінювати (через кожні 10-12 разів), оскільки вони досить швидко втрачають смакові властивості.
- Завжди змінюйте олію чи жир, якщо під час нагрівання вони починають пінитися, якщо з'являється сильний запах або присмак, або якщо олія чи жир темніють, стають схожими на сироп.

Твердий жир

Можна також використовувати твердий жир. Але в цьому випадку необхідні додаткові заходи, щоб жир не розбризкувався, а нагрівальний елемент не перегрівався та не пошкоджувався.


- 1** Якщо використовувати нові кубики жиру, їх треба повільно розтопити при низькій температурі у звичайній сковороді.
- 2** Обережно залийте розтоплений жир у фритюрницю.
- 3** Фритюрницю із затверділим жиром необхідно зберігати при кімнатній температурі.
- 4** Розтоплюючись, надто охолоджений жир може розбризкуватися. Щоб запобігти цьому, виделкою зробіть у ньому декілька отворів (Мал. 5).

Обережно, не пошкодьте виделкою внутрішню каструлю.

Застосування пристрою

Смаження

- 1** Повністю витягніть весь шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку (Мал. 6).
- 2** Розкладіть ручку кошика для смаження до клацання (Мал. 7).
Поки олія чи жир нагрівається, кошик можна залишити у фритюрниці.
- 3** Зніміть кришку (Мал. 3).
- 4** Для увімкнення фритюрниці тримайте кнопку “увімк./вимк.” натисненою протягом 2-3 секунд (Мал. 8).
▶ Засвічується дисплей, і чути звуковий сигнал.
- 5** Натисніть кнопку налаштування температури один чи кілька разів, щоб встановити необхідну температуру. (Мал. 9)
Інформацію про температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета.
▶ Поки фритюрниця нагрівається, символ термометра на дисплеї постійно заповнюється і спорожнюється.
- 6** Коли олія досягає встановленої температури (на що потрібно 10-15 хвилин), звучить звуковий сигнал, і символ термометра на дисплеї весь стає чорним.
- 7** Вийміть із фритюрниці кошик та покладіть у нього продукти.

Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Див. таблицю в кінці буклета (рекомендовану кількість продуктів позначено символом ).

Примітка: Перед смаженням продукти слід висушити.

Примітка: Перед смаженням заморожених продуктів слід зняти з них лід.

- 8** Обережно вставте кошик у бічні фіксатори всередині каструлі. Не занурюйте його в олію або жир (Мал. 10).

9 Накрийте фритюрницю кришкою.

10 Підніміть кошик із фіксаторів і опустіть в олію чи жир.

Під час смаження символ термометра на дисплеї знову може почати наповнюватися. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається і вимикається для підтримання відповідної температури.

11 Встановіть на таймері рекомендований час смаження і коротко натисніть кнопку “увімк./вимк.”, щоб увімкнути таймер (див. розділ “Таймер”).

Дотримуйтеся часу смаження, вказаного на упаковці з продуктів або у таблиці продуктів вкінці буклету.

Примітка: Фритюрницю можна також використовувати без налаштування таймера.

Таймер

Цей пристрій обладнано цифровим таймером.

Таймер вказує час закінчення смаження, але НЕ вимикає пристрій.

1 Один раз натисніть кнопку “+” або “-” на панелі керування. Таймер автоматично встановить час смаження 10 хвилин. Потім натисніть кнопку “+” чи “-”, щоби встановити відповідний час смаження у хвилинах. (Мал. 11)

Максимальний час, який можна встановити, - 99 хвилин.

► Тримайте кнопку натиснутою, щоб швидко прокрутити хвилини вперед. Відпустіть кнопку, коли на дисплеї буде відображено потрібний час приготування.

2 Для увімкнення пристрою коротко натисніть кнопку “увімк./вимк.” (Мал. 8).

► Таймер розпочинає відлік часу.

► Поки йде відлік часу, на дисплеї блимає залишок часу у хвилинах і секундах.

3 Якщо після ввімкнення таймера Ви хочете змінити встановлений час смаження, коротко натисніть кнопку “увімк./вимк.”, щоб призупинити роботу таймера. Натисніть кнопку “+” чи “-”, щоб встановити відповідний час смаження. Потім коротко натисніть кнопку “увімк./вимк.”, щоби знов увімкнути таймер.

4 Коли минає встановлений час, протягом 30 секунд лунатиме звуковий сигнал. Щоб його вимкнути, коротко натисніть будь-яку кнопку.

Після смаження

Обережно: гаряча пара і можливе вибрикування олії.

1 Зніміть з фритюрниці кришку.

2 Обережно вийміть з фритюрниці кошик (Мал. 12).

Щоб видалити надлишок олії чи жиру, потрусіть кошик над фритюрницею чи поставте його у положення зливання, вставивши у фіксатор всередині внутрішньої каструлі.

3 Засмажені продукти покладіть у посудину, викладену папером, що вбирає жир (наприклад, кухонний папір).

4 Якщо Ви бажаєте підсмажити ще одну порцію, почекайте, поки символ термометра на дисплеї знову стане чорним.

5 Для припинення смаження натисніть і утримуйте кнопку “увімк./вимк.” протягом 2-3 секунд, щоб вимкнути фритюрницю (Мал. 8).

6 Вставте кошик у фритюрницю.

7 Закрийте кришку.

8 Після використання від'єднайте фритюрницю від мережі.

Примітка: Якщо Ви не часто користуєтеся фритюрницею, зливайте олію або рідкий жир після використання і зберігайте в герметичному посуді, бажано у холодильнику або в прохолодному місці.

Поради щодо смаження

- Для отримання інформації про вибір кількості продуктів та режимів, див. таблицю продуктів вкінці буклету.
- Обережно обтруйте з продуктів лід та воду та протріть їх, щоб вони були досить сухі.
- Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Не перевищуйте кількість продуктів, вказану в таблиці продуктів вкінці буклету (рекомендовану кількість позначено ☞).

Як позбутися небажаного присмаку

Певні типи продуктів, наприклад, риба, можуть надавати олії чи жиру неприємного присмаку. Щоб нейтралізувати їх смак в олії чи жирі:

- 1** Підігрійте олію чи жир до температури 160°C.
 - 2** Покладіть в олію дві тонкі скибки хліба або кілька пагінців петрушки.
 - 3** Почекайте, поки зникнуть бульбашки, потім лопаткою витягніть з фритюрниці хліб або петрушку.
- Олія чи жир тепер знову має нейтральний смак.

Картопля-фрі по-домашньому

Можна приготувати найсмачнішу та найхрусткішу картоплю-фрі таким чином:

- 1** Тверду картоплю поріжте соломкою. Сполосніть під холодною водою. Це не дає солонці злипатися під час смаження.
- Примітка:* Добре підсушіть картоплю.
- 2** Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку 4-6 хв. за температури 160°C, потім - 3-4 хв. за температури 170°C.
- Перед тим, як смажити другий раз, дайте картоплі охолонути.
- 3** Викладіть картоплю-фрі по-домашньому в каструлю і струсіть її.

Чищення

Перед тим, як чистити або переносити фритюрницю, дайте олії чи жиру повністю охолонути - щонайменше протягом 4 годин.

Не можна занурювати панель керування із нагрівальним елементом у воду або споліскувати під краном. За необхідності цю частину пристрою можна почистити вологою ганчіркою.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

- 1** Зніміть кришку. (Мал. 3)
- 2** Вийміть з фритюрниці кошик.
- 3** Зніміть з фритюрниці панель керування з нагрівальним елементом та покладіть у безпечне сухе місце. (Мал. 13)
- 4** Зніміть із фритюрниці лоток для води і спорожніть його.
- 5** Витягніть з пристрою внутрішню чашу, вилийте олію чи жир (Мал. 14).

- 6 Мийте корпус, внутрішню чашу, кришку, лоток для води та кошик для смаження в посудомийній машині або миючим засобом у гарячій воді. Сполосніть свіжою водою та ретельно висушіть.

Перед тим, як наповнити фритюрницю олією чи жиром, перевірте, чи всі частини висохли.

Зберігання

Перед тим, як відкласти фритюрницю для зберігання, дайте олії чи жиру повністю охолонути - щонайменше протягом 4 годин.

- 1 Вставте усі частини назад у корпус фритюрниці в такому порядку: внутрішня чаша, панель керування із нагрівальним елементом, лоток для води, кошик для смаження та кришка.
- 2 Засуньте шнур у відділення для зберігання. (Мал. 15)
- 3 Підніміть фритюрницю за ручки і поставте на зберігання (Мал. 16).

Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допоможете захистити довкілля (Мал. 17).

Гарантія та обслуговування

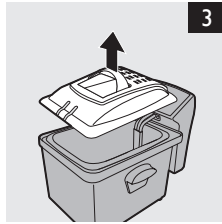
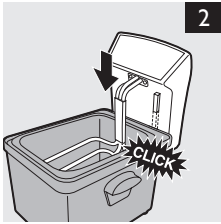
Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips www.philips.com або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Вирішення
Смажена страву не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Вибрана температура надто низька і/або страву смажилася недостатньо довго.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета.
	Страву недостатньо підсмажена.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета.
	У кошику надто багато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів в кінці буклету.
	Олія чи жир недостатньо нагрівається.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. За допомогою малої викрутки обережно натисніть кнопку скидання налаштувань позаду панелі керування.

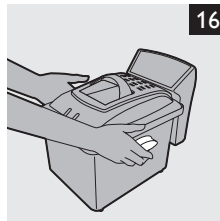
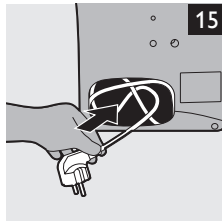
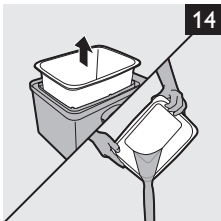
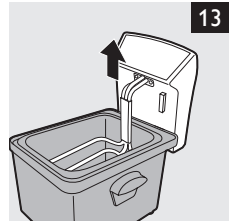
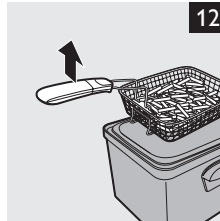
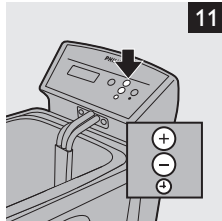
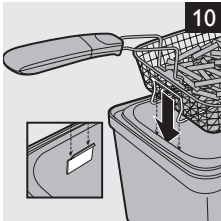
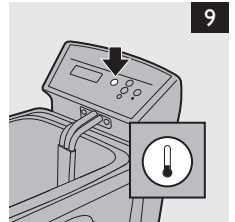
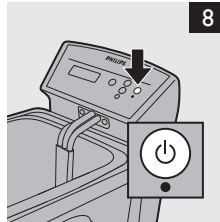
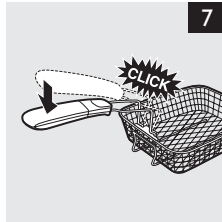
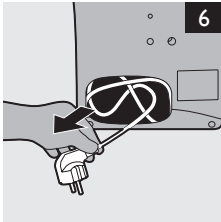
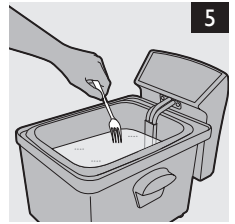
Проблема	Причина	Вирішення
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Постійний протижировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр гарячою водою з миючим засобом або у посудомийній машині.
	Олія чи жир втратили свіжість.	Замініть олію чи жир. Регулярно фільтруйте олію чи жир, щоб вони довше залишалися свіжими.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.
Пара виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Можливо, Ви неправильно встановили кришку на пристрій.	Правильно встановіть кришку на пристрій.
	Постійний протижировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр гарячою водою з миючим засобом або у посудомийній машині.
Під час приготування олія чи жир витікає через край фритюрниці.	У фритюрниці надто багато олії чи жиру.	Перевірте, чи кількість олії або жиру у фритюрниці не перевищує позначки MAX.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед смаженням і смажте згідно вказівок у цьому посібнику користувача.
	У кошику для смаження забагато продуктів.	Не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів вкінці буклету.
Під час приготування олія чи жир сильно піняться.	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Використовуйте лише ту олію чи рідкий жир, що підходять для смаження у фритюрниці. Ніколи не змішуйте різні типи олії чи жиру.
	Внутрішня каструля не помита належним чином.	Почистіть внутрішню каструлю, як описано у цьому посібнику.
Фритюрниця не працює.	Фритюрниця не увімкнена.	Щоб увімкнути фритюрницю, встановіть перемикач "увімк./вимк." у положення "I".


























Проблема	Причина	Вирішення
	Панель керування не встановлена належним чином.	Перевірте, чи панель керування встановлено правильно. Якщо панель керування фіксується у своєму положенні, має прозвучати клацання.
	Запобіжний вимикач вимкнув пристрій.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. За допомогою маленької викрутки обережно натисніть кнопку скидання налаштувань позаду панелі керування. Тепер пристрій знову готовий до використання. Якщо це не допоможе, зверніться до дилера Philips або уповноваженого сервісного центру.



4

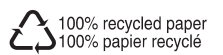
MIN	3,1 l	2700 g
MAX	3,7 l	3240 g



		 °C		
	10 - 13	150° C	2-3 min.	
 1 x	 800 - 1300 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 800 - 1300 g	170° C	3-4 min.	
	 650 - 1150 g	170° C		3-6/7-8 min.
	800 g	170° C	3-4 min.	4-6 min.
	10 - 13	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	600 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	500 g	170° C	12- 15 min.	15-20 min.
	6	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	3 - 4	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	6 - 7	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8 - 40	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	15 - 18	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	6	180° C	3-4 min.	
	800 g	190° C	3-4 min.	
	4 - 5	190° C	5-6 min.	
	3 - 5	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	4-5 min.



www.philips.com



4222.002.6534.3