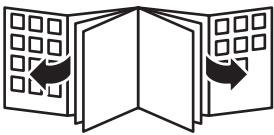


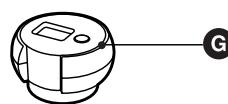
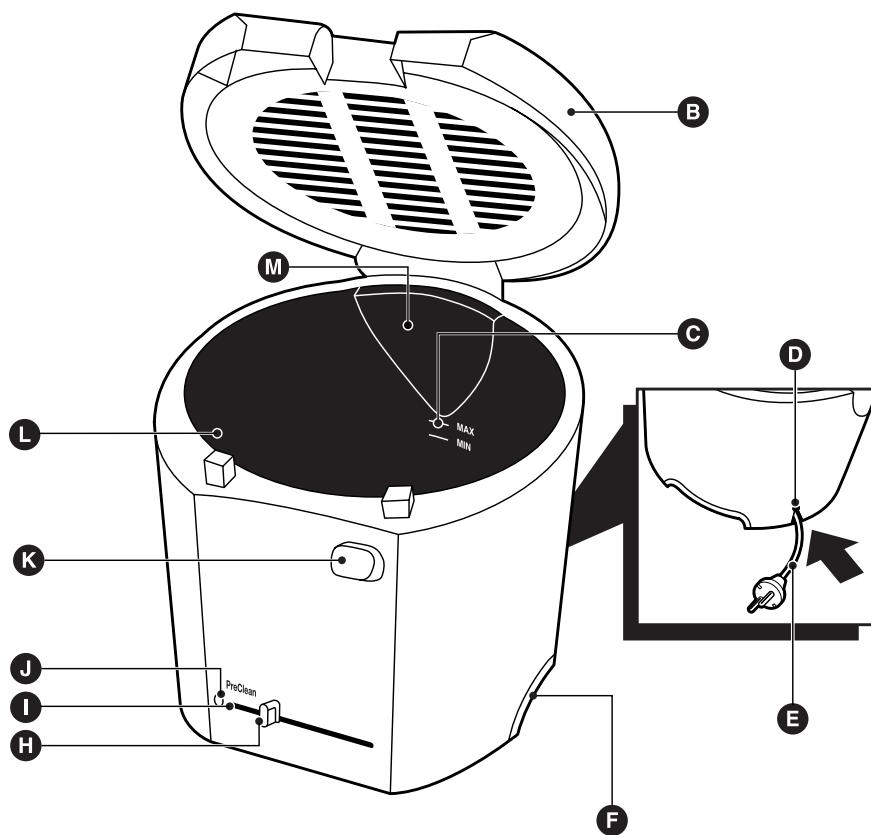
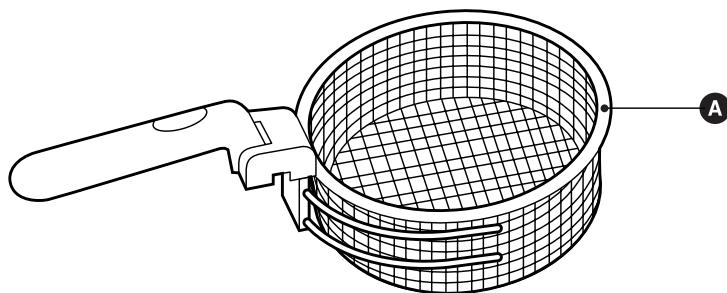
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD6104, HD6103



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	6
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	13
<b>ČEŠTINA</b>	20
<b>EESTI</b>	27
<b>HRVATSKI</b>	34
<b>MAGYAR</b>	41
<b>ҚАЗАҚША</b>	48
<b>LIETUVIŠKAI</b>	55
<b>LATVIEŠU</b>	62
<b>POLSKI</b>	69
<b>ROMÂNĂ</b>	76
<b>РУССКИЙ</b>	83
<b>SLOVENSKY</b>	92
<b>SLOVENŠČINA</b>	98
<b>SRPSKI</b>	104
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	111

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## General description (Fig. 1)

- A** Frying basket
- B** Lid
- C** 'MIN' and 'MAX' indications
- D** Cord storage compartment
- E** Cord
- F** Integrated handles
- G** Separate digital timer (HD6104 only)
- H** Temperature control
- I** PreClean function
- J** Temperature light
- K** Lid release button
- L** Inner bowl
- M** Pour-out facility

## Important

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

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, 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 the hot steam when you open 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.
- 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 first use (see chapter 'Cleaning').

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

- 2** Open the lid (Fig. 2).

- 3** Consult the oil/fat table to determine how much oil or fat you have to put in the fryer (Fig. 3).

- 4** Fill the fryer with oil, liquid frying fat or melted solid fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications and close the lid (Fig. 4).

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.
- Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly (after 10-12 times).
- Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

### **Solid fat**

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

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

- 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.

- 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.

- 4** If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 5).

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

## Using the appliance

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment. (Fig. 6)
- 2** Put the plug in the wall socket.  
► The temperature light goes on (Fig. 7).
- 3** Set the temperature control to the required temperature.  
For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet.
- 4** Wait until the temperature light goes out (this takes 10 to 15 minutes).
- 5** Fold out the handle of the frying basket (Fig. 8).
- 6** Open the lid (Fig. 2).
- 7** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (Fig. 9).

Do not fry very 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).

*Note: Dry ingredients thoroughly before you fry them.*

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

- 8** Carefully put the basket in the fryer. (Fig. 10)

Make sure the basket has been inserted properly.

- 9** Close the lid.

- 10** Press the button on the basket handle and fold the handle against the fryer. (Fig. 11)

During frying, the temperature light comes on and goes out from time to time to indicate that the heating element is switched on and off to maintain the correct temperature.

## Timer (HD6104 only)

*Note: You can also use the timer for other purposes, e.g. as a regular cooking timer.*

### Setting the timer

- 1** Press the timer button to set the frying time in minutes. (Fig. 12)
- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts counting down.
- While the timer is counting down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.
- When the preset time has elapsed you hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal is repeated. Press the timer button to stop the audible signal.

*Note: To erase the timer setting, press the timer button for 2 seconds (when the timer flashes) until '00' appears.*

## After frying

- 1** Fold out the handle of the basket (Fig. 8).
- 2** Press the release button to open the lid (Fig. 2).  
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.
- 3** Remove the basket from the fryer and shake off excess oil or fat.
- 4** Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- 5** Set the temperature control to 'OFF'.
- 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, we advise you to 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 an overview of preparation times and frying temperatures, 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 very large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet (  $\ominus$  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 5-8 minutes at a temperature of 175°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 use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as petrol or acetone to clean the appliance.

Never immerse the fryer housing or the timer in water.

**1** Open the lid (Fig. 2).

**2** Pull the lid upwards to remove it (Fig. 13).

**3** Lift the frying basket out of the fryer.

**4** Pour out the oil or fat (Fig. 14).

## **PreClean function**

This appliance is equipped with a PreClean function, which allows you to soak the inner bowl with hot water and washing-up liquid to make cleaning easier.

Make sure you have removed the oil or fat from the inner bowl before you use this function.

- 1** Fill the inner bowl with cold water up to three quarters of its capacity and add some washing-up liquid. (Fig. 15)
- 2** Put the plug in the wall socket.
- 3** Set the temperature control to the PreClean function. (Fig. 7)  
The water is heated to a temperature just below boiling point.
- 4** Unplug the appliance after 20-30 minutes.
- 5** Pour the water out of the inner bowl and clean it as described below.

## **Cleaning the appliance**

- 1** Clean the housing of the fryer with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.

You can clean the timer with a moist cloth.

- 2** Clean the bowl, the lid and the frying basket with hot water and some washing-up liquid, rinse them with fresh water and dry them thoroughly.

The lid and the frying basket can also be cleaned in the dishwasher.

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

## **Storage**

- 1** Let the oil or fat cool down for at least 4 hours before you clean or move the fryer.
- 2** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 3** Push the cord into the cord storage compartment. (Fig. 16)
- 4** Lift the fryer by its handles and store it (Fig. 17).

## **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. 18).
- Batteries contain substances that may pollute the environment. Do not throw away batteries with the normal household waste, but dispose of them at an official collection point for batteries. Always remove the timer battery (HD6104 only) before you discard and hand in the timer at an official collection point.

## **Removing the timer battery (HD6104 only)**

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the back of the timer (Fig. 19).
- 2** Remove the battery.

## Guarantee & service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at [www.philips.com](http://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

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the food table at the end of this booklet whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the food table at the end of this booklet.
The fryer does not work.	The thermal safety cut-out has been activated.	Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid is not closed properly.	Close the lid properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
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 start frying it and fry the food according to the instructions in this user manual.

Problem	Possible cause	Solution
	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 oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl (see chapter 'Cleaning').

**Увод**

Поздравления за вашата покупка и добре дошли във Philips! За да се възползвате изцяло от предlagаната от Philips поддръжка, регистрирайте продукта си на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Общо описание (фиг. 1)**

- A** Кошница за пържене
- B** Капак
- C** Индикатори MIN и MAX
- D** Отделение за прибиране на шнура
- E** Кабел
- F** Вградени дръжки
- G** Отделен цифров таймер (само за HD6104)
- H** Температурен регулатор
- I** Функция PreClean
- J** Светлинен температурен индикатор
- K** Бутон за освобождаване на капака
- L** Вътрешен съд
- M** Чучур

**Важно**

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

**Опасност**

- Не потапяйте във вода и не мийте на чешмата корпуса, в който са поместени електронни елементи и нагревателят.

**Предупреждение**

- Преди да съвржете уреда към мрежата, проверете дали посоченото върху уреда напрежение отговаря на напрежението на местната електрическа мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселт, мрежовият кабелът или самият уред са повредени.
- Ако захранващият кабел се повреди, той трябва винаги да се подменя от Philips, упълномощен сервис 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 филтера се отдея гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата. Внимавайте също да се пазите от гореща пара, когато отваряте капака.

**Внимание**

- Винаги занасяйте уреда за проверка или ремонт в упълномощен сервис на Philips. Не се опитвайте сами да поправяте уреда, защото гаранцията ще стане невалидна.
- Поставете уреда върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- 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 каквото 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 сърдечно разплъзване или кипеж. За да постигнете това, отстранявайте излишния лед от замразените съставки пред пърженето им. Не препълвате 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 разплъзване 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 включвате 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”).

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

**2** Отворете капака (фиг. 2).

**3** Проверете в таблицата за мазнината за определяне колко мазнина ще трябва да налеете във фритюрника (фиг. 3).

**4** Заредете фритюрника с олио, течна мазнина за пържене или разтопена твърда мазнина до равнище между обозначенията MIN и MAX и затворете капака (фиг. 4).

Не включвате уреда, преди да сте го заредили с олио или 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.
- Поради твърде бързото загубване на добрите свойства на олиото и другите мазнини, последните трябва редовно да се подменят (на 10-12 пърженятия).
- Непременно сменяйте мазнината, ако започне да се разпенва при нагряване, ако има силен мирисма или вкус или ако потъмнее и/или стане като сироп.

### **Твърда мазнина**

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

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му. (фиг. 6)
  - 2** Включете щепсела в контакта.
  - ▶ Светва температурният индикатор (фиг. 7).
  - 3** Задайте желаната температура с температурния регулатор.
- За необходимата температура погледнете опаковката на храната за пържене или в таблицата на храните в края на брошурата.
- 4** Изчакайте угасването на светлината (това става за 10 до 15 минути).
  - 5** Разгънете дръжката на кошницата за пържене (фиг. 8).
  - 6** Отворете капака (фиг. 2).
  - 7** Извадете кошницата от фритюрника и сложете в него продуктите за пържене (фиг. 9).

Не пържете много големи количества хранителни продукти наведнъж. Не надвишавайте посочените количества в таблицата на храните в края на брошурата (  обозначава препоръчителните количества).

Забележка: Поглушавайте съставките добре преди пърженето им.

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

- 8** Внимателно поставете кошницата във фритюрника. (фиг. 10)

Внимавайте кошницата да е правилно поставена.

- 9** Затворете капака.

- 10** Натиснете бутона на дръжката на кошницата и сгънете дръжката към фритюрника. (фиг. 11)

При пържене лампичката за температурата светва и уgasва от време на време и така показва, че загряващият елемент се включва и изключва за поддържане на необходимата температура.

### Таймер (само HD6104)

Забележка: Таймерът може да се използва и за други цели, примерно като обикновен кухненски таймер.

### Настройване на таймера

- 1** Натискайте бутона на таймера, за да зададете времето за пържене в минути. (фиг. 12)
- ▶ Няколко секунди след задаването на времето за пържене таймерът започва обратно броене.
- ▶ Докато таймерът отброява, на дисплея мига оставащото време за пържене. Последната минута се показва в секунди.

- Когато изтече предварително зададеното време, ще чуете звуков сигнал. След 10 секунди звуковият сигнал се повтаря. Натиснете бутона на таймера, за да спрете звуковите сигнали.

Забележка: За да изтриете настройката на таймера, натиснете и задръжте бутона *му* в продължение на 2 секунди (когато таймерът мига), докато се появи "00".

### След изпържването

- 1 Разгънете дръжката на кошницата за пържене (фиг. 8).
- 2 Натиснете бутона за освобождаване, за да отворите капака (фиг. 2).  
Пазете се от горещата пара и евентуалното пръскане на мазнина.
- 3 Извадете кошницата от фритюрника и изтръскайте излишната мазнина от него.
- 4 Поставете изпържената храна в съд или гевигр с поставена маслопопиваща хартия, напр. кухненска хартия.
- 5 Задайте регулатора на температурата на "изкл.".
- 6 Поставете кошницата във фритюрника.
- 7 Затворете капака.
- 8 Изключвате уреда от контакта след употреба.

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

### Съвети за пържене

- За справка относно времената за готовне и температурата за пържене вижте таблицата в края на брошурата.
- Грижливо изтръсвайте колкото е възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато ги изсушите достатъчно.
- Не пържете много 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 хани, 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 картофи

Можете да пригответе най-вкусни и хрупкави пържени картофки 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 5-8 минути при температура 175°C.

Изчакайте картофките да изстинат, преди да ги пържите за втори път.

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

### Почистване

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

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

Не потапяйте корпуса на фритюрника и таймера във вода.

- 1** Отворете капака (фиг. 2).
- 2** Издърпайте капака нагоре, за да го свалите (фиг. 13).
- 3** Извадете кошницата за пържене от уреда.
- 4** Излейте мазнината (фиг. 14).

### Функция PreClean

Този уред е снабден с функция за предварително почистване PreClean, която дава възможност вътрешният съд да се накисне с гореща вода и миещ препарат с цел по-лесно почистване.

Преди използването на тази функция трябва да сте сигурни, че мазнината е изсипана от вътрешния съд.

- 1** Напълнете вътрешния съд със студена вода до три четвърти от вместимостта му и добавете малко течен миещ препарат. (фиг. 15)
- 2** Включете щепсела в контакта.
- 3** Поставете регулатора на температурата в позицията за функцията PreClean. (фиг. 7)
  - Водата се загрява до температура малко под точката на кипене.
- 4** След около 20-30 минути изключете уреда.
- 5** Излейте водата от вътрешния съд и го почистете, както е описано по-долу.

### Почистване на уреда

- 1** Почистете корпуса с влажна кърпа (с малко течен миещ препарат) и/или с кухненска хартия.

Можете да почиствате таймера с влажна кърпа.

- 2** Почистете съда, капака и кошницата за пържене с гореща вода и течен миещ препарат, изплакнете ги със студена вода и старательно ги подсушете.

Капакът и кошницата за пържене могат да се измиват и в съдомиялна машина.

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

### Съхранение

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

- 2** Сложете всички части обратно във/на фритюрника и затворете капака.
- 3** Сгънете шнура в отделението за прибиране на шнура. (фиг. 16)
- 4** Повдигнете фритюрника за дръжките и го поставете на мястото му за съхранение (фиг. 17).

### **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. 18).
- Батерии съдържат вещества, които могат да замърсят околната среда. Не изхвърляйте батерийте заедно с обикновените битови отпадъци, а ги предайте в специализиран пункт за събиране на батерии. Винаги изваждайте батерията на таймера (само за HD6104), преди да го изхвърлите и предадете в официален пункт за отпадъци.

### **Изваждане на батерията на таймера (само за HD6104)**

- 1** Използвайте малка отвертка с плосък връх, за да свалите задната стена на таймера (фиг. 19).
- 2** Извадете батерията.

### **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](http://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**

В този раздел са обобщени най-често срещаните проблеми, на които можете да се натъкнете при ползване на този уред. Ако не можете да разрешите проблема с помощта на долните указания, свържете се с Центъра за обслужване на потребители във вашата страна.

Проблем	Възможна причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и/или не са хрупкави.	Избраната температура е прекалено ниска и/или продуктите не са пържени достатъчно дълго.	Проверете на опаковката на продуктите или в таблицата в края на тази брошура дали са правилни зададените от вас температура и/или време за приготвяне. Изберете правилната температура с температурния регулатор.
	В коша има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества от указаните в таблицата на храните в края на брошурата.
Фритюрникът не работи.	Задействал се е термичният предпазител.	Обърнете се към упълномощен търговец или сервис на Philips за подмяна на предпазителя.
Фритюрникът отделя синна неприятна миризма.	Постоянният филър за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филъра в гореща вода с малко миещ препарат или в съдомиялна машина.

Проблем	Възможна причина	Решение
	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.	Капакът не е затворен добре.	Затворете добре капака.
	Постоянният филтер за мазнини е задръстен.	Свалете капака и почистете капака и филтера 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.
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 течна мазнина за пържене с добро качество. Никога не смесвайте различните видове олио или други мазнини.
	Не сте почистили добре вътрешната купа.	Почистете вътрешния съд (вж. раздел "Почистване").

**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](http://www.philips.com/welcome).

**Všeobecný popis (Obr. 1)**

- A** Fritovací koš
- B** Víko
- C** Označení ‚MIN‘ a ‚MAX‘
- D** Přihrádka pro uložení kabelu
- E** Kabel
- F** Integrované rukojeti
- G** Samostatný digitální časovač (pouze model HD6104)
- H** Řízení teploty
- I** Funkce PreClean
- J** Kontrolka teploty
- K** Tlačítko pro uvolnění víka
- L** Vnitřní nádoba
- M** Vylévací zařízení

**Důležité**

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

**Nebezpečí**

- Nikdy neumývejte kryt obsahující elektrické součásti a topné tělíska ve vodě ani jej neoplachujte pod kohoutkem.

**Výstraha**

- Dříve než přístroj připojíte do sítě zkонтrolujte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím v místní elektrické sítí.
- Pokud byste zjistili závadu na zástrčce, na sítové šňůrce nebo na přístroji, dále jej nepoužívejte.
- Pokud by byla poškozena sítová 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 sítový kabel mimo dosah dětí. Nenechávejte sítový 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 výparы. Držte proto ruce i obličej v bezpečné vzdálenosti od páry. Musíte také dát pozor na horkou páru vystupující po otevření 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.
- 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).
- Zabraňuje 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. Nepreplňujte fritovací koš. Po vyčištění důkladně osušte všechny části, než do fritézy znova 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 přehráti.
- 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 umyjte (viz kapitola „Čištění“).

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

**2** Otevřete víko (Obr. 2).

**3** Prostudujte tabulku objemů oleje/tuku a určete, kolik oleje nebo tuku musíte do fritézy nalít (Obr. 3).

**4** Fritézu naplňte olejem nebo tekutým či rozpuštěným tukem na fritování po úroveň hladiny mezi ukazateli „MIN“ a „MAX“ a zavřete víko (Obr. 4).

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

### **Olej a tuk**

Nikdy nesmějte různé druhy olejů nebo tuků a nikdy nepřidávejte nový olej nebo tuk k použitímu.

- Doporučujeme používat fritovací olej nebo tekutý tuk. Používejte raději rostlinný olej nebo tuk bohatý na nenasycené tuky (například na kyselinu linolovou), například sójový, arašídový, kukuřčný nebo slunečnicový olej.
- 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 pěnit, když vydává silný zápach nebo když nadměrně ztmavne nebo zhoustne.

### **Pevný tuk**

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

**1** Pokud rozpouštíte nový blok pevného tuku, rozpustte ho nejprve na normální páni zvolna a při nižší teplotě.

**2** Pak rozpouštěný tuk opatrně nalijte do fritézy.

**3** Fritézu s rozpouštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.

- 4** Pokud je tuk velmi studený, může při rozpuštění začít vyprškovat. Abyste tomu zabránili, propíchejte v tuku vidličkou otvory (Obr. 5).

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

### Použití přístroje

- 1** Z přístroje vyjměte síťovou šňůru v celé její délce. (Obr. 6)

- 2** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.

- Rozsvítí se kontrolka teploty (Obr. 7).

- 3** Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu.

Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu.

- 4** Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka teploty (trvá to asi 10 až 15 minut).

- 5** Narovnejte rukojet' fritovacího koše (Obr. 8).

- 6** Otevřete víko (Obr. 2).

- 7** Vyměte fritovací koš z fritézy a naplňte ho potravinami (Obr. 9).

Nefritujte současně nadměrná množství potravin. Neprekračujte množství uvedená v tabulce potravin na konci tohoto návodu (symbol ☷ označuje doporučené množství).

*Poznámka: Před fritováním zmrazené potraviny důkladně osušte.*

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

- 8** Opatrně vložte koš do fritézy. (Obr. 10)

Zkontrolujte, zda je koš správně vložen.

- 9** Uzavřete víko.

- 10** Stiskněte tlačítko pro uvolnění na úchytu koše a opatrně přetáhněte rukojet' koše přes fritézu. (Obr. 11)

Během fritování se kontrolka teploty čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné těleso je zapnuté nebo vypnuto, a tím udržuje správnou teplotu.

### Časovač (pouze model HD6104)

*Poznámka: Časovač se dá použít i k jiným účelům, například jako běžný kuchyňský časovač.*

#### Nastavení časovače

- 1** Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu přípravy v minutách. (Obr. 12)

- Několik sekund po nastavení doby fritování začne časovač odpočítávat čas.

- Během odpočítávání času bliká na displeji zbyvající čas přípravy. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.

- Po uplynutí přednastaveného času zazní zvukový signál. Ten se po 10 sekundách opakuje. Stisknutím tlačítka časovače signál ukončíte.

*Poznámka: Nastavení časovače lze smazat stisknutím tlačítka časovače na 2 sekundy (ve chvíli, kdy začne blikat), dokud se neobjeví hodnota 00.*

### Po ukončeném fritování

- 1** Narovnejte držák fritovacího koše (Obr. 8).

- 2** Stiskněte uvolňovací tlačítko a otevřete víko (Obr. 2).

Dejte pozor na horké výparы nebo odstříkování oleje.

- 3** Z fritézy vyjměte fritovací koš a oklepejte přebytečný olej nebo tuk.
- 4** Hotové jídlo vložte do misky nebo cedníku, potaženého papírem sajícím mastnotu, například papírovou utěrkou.
- 5** Nastavte regulátor teploty do polohy „OFF“.
- 6** Vložte koš do fritézy.
- 7** Uzavřete víko.
- 8** Po použití vytáhněte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky.

**Poznámka:** Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme olej nebo tekutý tuk přelít. Skladujte je v dobré uzavřených nádobách, nejlépe v ledničce nebo na chladném místě.

### Rady pro fritování

- Informace o dobách přípravy a nastavení teplot naleznete v tabulkách 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 nadmerná 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 zápac. Tento zápac 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 stérky.

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chut'.

### Domácí bramborové hranolky

Nejchutnější a nejkřupavější bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

- 1** Použijte tuhé brambory a nakrájete 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 až 6 minut při teplotě 160 °C, druhá fáze bude trvat 5 až 8 minut při teplotě 175 °C.

Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.

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

### Čištění

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

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

Jednotku fritézy ani časovač nikdy neponořujte do vody.

- 1** Otevřete víko (Obr. 2).

- 2** Víko vytáhněte zatažením směrem nahoru (Obr. 13).
- 3** Vytáhněte koš na smažení z fritézy.
- 4** Vylijte olej nebo tuk (Obr. 14).

### Funkce PreClean

Tento přístroj je vybaven funkcí PreClean, která umožnuje namočit povrch vnitřní nádoby horkou vodou s přídavkem mycího prostředku, což usnadní její důkladné vyčištění.

Přesvědčte se, že jste vylili olej nebo tuk z vnitřní nádoby, než tuto funkci použijete.

- 1** Vnitřní nádobu fritézy naplňte studenou vodou asi do tří čtvrtin obsahu a přidejte trochu mycího prostředku. (Obr. 15)
- 2** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
- 3** Nastavte regulátor teploty na funkci PreClean. (Obr. 7)  
► Voda se ohřeje na teplotu těsně pod bodem varu.
- 4** Odpojte přístroj ze sítě na dobu 20 - 30 minut.
- 5** Vylijte vodu z vnitřní nádoby a vyčistěte ji podle návodu uvedeného dále.

### Čištění přístroje

- 1** Jednotku fritézy čistěte navlhčeným hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou (s přídavkem mycího prostředku).  
K čištění časovače použijte navlhčený hadřík.
- 2** Mísu, víko a fritovací koš čistěte v horké vodě s přídavkem mycího prostředku, opláchněte součásti čerstvou vodou a důkladně je vysušte.  
Víko a fritovací koš můžete umýt také v myčce.

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

### Skladování

- 1** Před čištěním nebo přenášením fritézy nechte olej nebo tuk zcela vychladnout alespoň 4 hodiny.
- 2** Vložte všechny součásti zpět do fritézy a zavřete víko.
- 3** Zasuňte kabel do úschovného prostoru. (Obr. 16)
- 4** Fritézu zvedněte za rukojeti a uklidte ji (Obr. 17).

### Ochrana životního prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrny určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 18).
- Baterie obsahují látky, které mohou škodit životnímu prostředí. Nelikvidujte baterie spolu s běžným komunálním odpadem, ale odevzdejte je na oficiálním sběrném místě pro baterie. Před likvidací baterie časovače (pouze model HD6104) nebo odevzdáním na oficiálním sběrném místě baterii vždy vyjměte.

### Vyjmutí baterie časovače (pouze model HD6104)

- 1** K vyjmutí zadní části časovače použijte malý plochý šroubovák (Obr. 19).
- 2** Vyjměte baterii.

## Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud dojde k potžívům, navštivte webovou stránku společnosti Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) nebo se obrátíte 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

V této kapitole jsou shrnutý nejběžnější problémy, se kterými se můžete u přístroje setkat. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit podle následujících informací, kontaktujte středisko péče o zákazníky ve své zemi.

Problém	Možná příčina	Řešení
Potraviny nemají správně nazlátluou barvu nebo nejsou dostatečně chrupavé.	Zvolená teplota byla příliš nízká nebo potraviny nebyly fritovány dostatečně dlouho.	Zkontrolujte informace na obalu fritované potraviny nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu a zjistěte, zda souhlasí s nastavenou teplotou a s doporučenou dobou fritování. Fritovací teplotu nastavte na správnou teplotu.
Fritéza nefunguje.	Ve fritovacím koší bylo příliš mnoho potravin.	Nikdy najednou nefritujte větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
Fritéza vydává nepříjemný západ.	Aktivovala se bezpečnostní tepelná pojistka.	O výměnu pojistiky požádejte zástupce společnosti Philips nebo servisní středisko autorizované společností Philips.
Výpary vystupují z jiných míst než z filtru.	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je upcán nebo znečištěn.	Sejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce na nádobí.
	Olej nebo tuk již nejsou čerstvé.	Olej nebo tuk vyměňte. Pravidelně olej nebo tuk přečďte, tím ho udržte déle čerstvý.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
	Víko není správně zavřeno.	Řádně zavřete víko.
Olej nebo tuk vytéká přes hrany fritézy.	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je upcán nebo znečištěn.	Sejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce na nádobí.
	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 začátkem smažení jídlo řádně vysušte a fritujte je v souladu s tímto návodom k použití.
	Ve fritovacím koší je příliš mnoho potravin.	Nefritujte najednou větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin na konci tohoto návodu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Olej nebo tuk při fritování nadměrně pění.	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před fritováním potraviny pečlivě osušte.
	Použitý olej nebo tuk nejsou vhodné pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
	Nevyčistili jste řádně vnitřní nádobu.	Vyčistěte vnitřní nádobu (viz kapitola „Čištění“).

## Sissejuhatus

Õnnitluse ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Selleks, et Philipsi tootetoest kasu oleks, registreerige oma toode saidil [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Frittimiskorv
- B** Kaas
- C** „MIN” ja „MAX” märgised
- D** Toitejuhtme hoiustamispesa
- E** Toitejuhe
- F** Siseehitatud käepidemed
- G** Eraldiolev digitaalne taimer (ainult mudelil HD6104)
- H** Temperatuuriregulaator
- I** Eelpuhastusfunktsioon
- J** Temperatuuri märgutuli
- K** Kaanevabastusnupp
- L** Sisemine nõu
- M** Väljavalamise abinõu

## Tähelepanu

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

### Ohtlik

- Kunagi ärge kastke elektrilisi osi ja küttekeha sisaldavat korpust vette ega loputage seda kraani all!!

### Hoitatus

- 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 välimiseks uue vastu vahetama Philips, Philips 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 jätkke toitejuhet üle lauaserva või tööpinna rippuma, millel seade asub.
- Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa.
- Valmistamise ajal tuleb kaanes olevast filtriist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust eemal. Samuti olge ettevaatlik ka fritteri kaane avamisel, sest fritterist eraldub kuuma auru.

### Ettevaatust

- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnaile.
- 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, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustustest eest.
- Frittige toit kuldkollaseks või pruuniks ning eemaldage körbenud osad! Ärge frittige tärklist sisaldauid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175 °C (et vähendada akrüülamiaadi tekete).

- Ärge laske õli või rasva vee ja/või jääga kokku puutuda, sest selle tulemusel võib õli või rasv hakata rohkelt pritsima või hädaohlikult 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 hädaohlikke õli- või rasvamulle.
- Veenduge selles, et fritter oleks ülevoolamise või ülekuumenemise välimiseks alati täidetud õli või rasvaga sisemise nõu sisekülgdedel oleva „MIN” või „MAX” märgise vahelise taseme ni.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui olete selle õli või rasvaga tätnud, vastasel juhul võite seadme kahjustada.

### **Elektromagnetilised väljad (EMF)**

See Philipsi seade vastab köikidele 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** Puhastage seadet enne selle esmakordset kasutamist (vt punkti “Puhastamine”).  
enne fritteri täitmist õli või rasvaga, veenduge et kõik osad on kuivad.
- 2** Avage kaas (Jn 2).
- 3** Vaadake õli/rasva tabelist, kui palju õli või rasva peate fritterisse panema (Jn 3).
- 4** Täitke fritter õliga, vedela frittimisrasvaga või sulatatud tahke rasvaga tasemeni, mis jäääks märgiste „MIN” ja „MAX” vaheline ning sulgege kaas (Jn 4).

Ärge lülitage seadet enne õli või rasvaga täitmist sisse.

### **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.
- Kuna õli ja rasv kaotavad oma soodsad omadused üsna kiiresti, peaksite õli või rasva regulaarselt vahetama (pärast 10-12 kasutuskorda).
- Vahetage õli või rasva, 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, kuid sel juhtumil peate rasva pritsimise, seadme ülekuumenemise või kahjustamise ärahoidmiseks erilisi 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 jahedaks, võib see ülessulamise ajal hakata pritsima. Prtsimise välimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (Jn 5).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks kütteelementi.

## Seadme kasutamine

- 1** Tõmmake kogu toitejuhe juhtmekambrist välja. (Jn 6)
  - 2** Sisestage pistik pistikupessas.
  - Temperatuuri märgutuli süttib (Jn 7).
  - 3** Valige temperatuuri regulaatoriga nõutud temperatuur.
- Nõutava temperatuuri värtust vaadake frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toiduainete tabelist.
- 4** Oodake, kuni temperatuuri indikaatortuli kustub (selleks kulub 10-15 minutit).
  - 5** Pöörake frittimiskorvi käepidet (Jn 8).
  - 6** Avage kaas (Jn 2).
  - 7** Eemaldage korp seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi (Jn 9).

Ärge frittige korraga suuri koguseid. Ärge ületage selle voldiku lõpus olevas toiduainete tabelis toodud koguseid (☞ tähistab soovitatavat kogust).

Märkus: enne toiduainete frittimist kuivatage need hoolikalt.

Märkus: eemaldage enne külmutatud toiduainete frittimist liigne jäää.

- 8** Pange korp ettevaatlikult fritterisse. (Jn 10)

Veenduge, et korp oleks õigesti sisestatud.

- 9** Sulgege kaas.

- 10** Käepideme pööramiseks vastu fritterit vajutage frittimiskorvi käepideme nupule. (Jn 11)

Frittimise ajal temperatuuri indikaatortuli kord süttib ja kord kustub, andes märku sellest, et küttekeha lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks sisse ja välja.

### Taimer (ainult mudelil HD6104)

Märkus: Taimerit saab kasutada ka muul otstarbel, näiteks tavalise keedutaimerina.

#### Taimeri seadistamine

- 1** Valige taimeri nupu abil frittimisaeg minutites. (Jn 12)
- Mõni sekund pärast frittimisaja seadistamist hakkab taimer aega loendama.
- Samal kui taimer loendab aega, vilgub ekraanil järelejäänud frittimisaeg. Viimane minut kuvatakse ekraanile sekundites.
- Pärast eelseadistatud aja möödumist kuulete helisignaali. 10 sekundi pärast helisignaali korrratakse. Helisignaali löpetamiseks vajutage taimeri nupule.

Märkus: taimeri seadistuse kustutamiseks vajutage 2 sekundi jooksul vilkuva taimeri nupule, kuni ekraanile kuvatakse „00”.

#### Pärast frittimist

- 1** Vajutage frittimiskorvi käepidet (Jn 8).
  - 2** Kaane avamiseks vajutage avamisnupule (Jn 2).
- Hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsmete eest.
- 3** Eemaldage korp fritterist ja valage õli või rasv välja.
  - 4** Pange frititud toit rasvaimeva paberiga, nt köögipaberiga kaetud kaussi või kurnsõelale.
  - 5** Keerake temperatuuri regulaator asendisse „OFF” (väljas).
  - 6** Pange korp fritterisse.

**7** Sulge kaas.

**8** Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

Märkus: Kui te ei kasuta fritterit korrapäraselt, soovitame õli või vedel rasv välja kallata. Hoiustage hästisuletud nõusse kallatud õli või vedel rasv eelistatavalts külmikusse või jahedasse kohta.

### Nõuandeid frittimiseks

- Ülevaade valmistamisaegadest ja frittimistemperatuuridest on toodud kasutusjuhendi lõpusolevas tabelis.
- Raputage võimalikult palju jääd ja vett toiduainetelt ära ning kuivatage need korralikult kuivaks.
- Ärge frittige korraga suuri koguseid. Ärge ületage selle voldiku lõpus olevas toidutabelis toodud koguseid (✉ tähistatakse soovitatav kogus).

### Ebameeldiva lõhna körvaldamine

Teatud toiduained, eriti kala, võivad õile 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 petersellioksd õlisse.

**3** Oodake, kuni mulle enam ei ilmu, ning seejärel võtke leivatükid või petersellioksd fritterist kaabitsa abil välja.

Nüüd on õli või rasv taas neutraalse maitsega.

### Kodused friikartulid

Maitsvaid ja kröbedaid 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, teist korda 5–8 minutit temperatuuril 175 °C.

Laske friikartulitel enne teistkordset frittimist jahtuda.

**3** Pange omavalmistasitud friikartulid nõusse ja raputage neid.

### Puhastamine

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

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

Ärge kastke fritteri korput ega taimerit vette.

**1** Avage kaas (Jn 2).

**2** Kaane eemaldamiseks tömmake seda ülespoole (Jn 13).

**3** Töstke frittimiskorv seadmest välja.

**4** Valage õli või rasv välja (Jn 14).

### Eelpuhastusfunktsioon

Seadmel on eelpuhastusfunktsioon, mis võimaldab pesemise hõlbustamiseks sisemist nõudnõudepesuvedelikuga kuumas vees leotada.

veenduge enne selle funktsiooni kasutamist, et õli või rasv on sisemisest nõust eemaldatud.

- 1** Täitke sisemine nõu kuni kolmveerandini külma veega ja lisage sellele veidi pesemisvahendit. (Jn 15)
- 2** Sisestage pistik pistikupessa.
- 3** Seadistage temperatuuriregulaator eelpuhastusfunktsioonile. (Jn 7)
  - Vesi kuumutatakse temperatuurini, mis jäab veidi keemispunktist väiksemaks.
- 4** 20-30 minuti möödudes tömmake juhe pistikupesast välja.
- 5** Valage vesi sisemisest nõust välja ning puhastage seda alljärgnevalt kirjeldatud viisil.

### Seadme puhastamine

**1** Puhastage fritteri välimispindu niiske lapi (pesuvahendilahusega) ja/või majapidamispaberiga. Hoidikut võite puhastada niiske lapiga.

**2** Puhastage nõu, kaant ja frittimiskorvi kuuma veega, millele on lisatud veidi pesemisvahendit, loputage neid puhta veega ning kuivatage põhjalikult.  
Kaant ja frittimiskorvi võib pesta ka nõudepesumasinas.

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

### Hoidmine

- 1** Enne fritteri puhastamist või liigutamist laske õlil või rasval vähemalt 4 tundi jahtuda.
- 2** Pange kõik osad tagasi fritterisse ja sulgege kaas.
- 3** Suruge toitejuhe juhtme pesasse. (Jn 16)
- 4** Tõstke fritter käepidemetest üles ja viige hoiukohta (Jn 17).

### Keskonnakaitse

- Tööea lõpus ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata, vaid see tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Seda tehes aitata keskkonda säästa (Jn 18).
- Patareid sisaldavad keskkonda saastavaid aineid. Ärge visake patareisiid tavalistele olmejäätmete hulka, vaid viige need käitlemiseks ametlikku patareide kogumispunkti. Alati eemaldaage taimeri patarei enne (ainult HD6104) taimeri kasutusest kõrvaldamist ja ametlikus kogumispunktis käitlemist.

### Taimeri patarei eemaldamine (ainult mudel HD6104)

- 1** Taimeri tagaseina eemaldamiseks kasutage väikest lamedateralist kruvikeerajat (Jn 19).
- 2** Eemaldaage aku.

### Garantii ja hooldus

Kui vajate hooldust, teavet või teil on probleem, külastage Philipsi veebisaiti [www.philips.com](http://www.philips.com) või pöörduge oma riigi Philipsi klienditeeninduskeskusesse (telefoninumbri leiate garantülehel). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi kohaliku müügiesindaja poole.

## Veaotsing

Selles peatükis võetakse kokku kõige levinumad probleemid, mis seadmega juhtuda võivad. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, võtke ühendust oma riigi klenditeeninduskeskusega.

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
Frititud toit ei ole kuldpruun ja/või krõbe.	Valitud temperatuur on liiga madal ja/või toiduaineid ei ole piisavalt frititud.	Vaadake toidu pakendilt või seadme kasutusjuhendi tabelist, kas kasutatud temperatuur ja/või valmistamisaeg on õige. Seadistage temperatuuriregulaatori abil vastav temperatuur.
Fritter ei tööta	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid kui on nimetatud käesoleva juhendi lõpus olevas toidutabelis.
Fritterist tuleb ebameeldivat lõhna	Termokaitselülit on aktiveeritud.	Pöörduge Philipsi müügiesindaja poole või Philipsi volitatud hoolduskeskusse ja laske kaitse ära vahetada.
Öli või rasv ei ole enam värske.	Püsifilter on ummistonud.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske filtrit nõudepesumasinas.
Öli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi frittimiseks.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Vahetage õli või rasv välja. Filtreerige regulaarselt õli või rasva, sest see võimaldab õli või rasva kauem kasutada.
Auru tuleb mitte ainult filtrist, vaid ka muudest kohtadest.	Kaas ei ole korralikult suletud.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
Frittimise käigus voolab õli või rasva üle seadme nurkade.	Püsifilter on ummistonud.	Sulgege kaas korralikult.
Fritteris on liiga palju õli või rasva.	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Eemaldage kaas ja peske filter kuuma vee ja pesemisvahendiga puhtaks või peske filtrit nõudepesumasinas.
Toit sisaldab liiga palju vett.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Kontrollige, ega õli või rasva tase ei ületa ülemist tasememärki.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Frittimiskorvis on liiga palju toiduaineid.	Kuivatage toit enne frittimist korralikult. Frittige toit vastavalt kasutusjuhendis toodud juhistele.
Õli või rasv vahutab frittimise käigus tugevasti.	Toit sisaldab liiga palju vett.	Ärge frittige korraga rohkem toiduaineid kui on nimetatud käesoleva juhendi lõpus olevas toidutabelis.
		Kuivatage toiduaineid hoolikalt.

Häire	Võimalik põhjus	Lahendus
	Õli või rasv, mida olete kasutanud, ei sobi frittimiseks.	Kasutage kvaliteetset õli või rasva. Ärge kasutage korraga erinevaid õlisid ega rasvu.
	Te pole sisemist nõud korralikult puhastanud.	Puhastage sisemist nõu (vt punkti "Puhastamine").

**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](http://www.philips.com/welcome).

**Opći opis (Sl. 1)**

- A** Košara za prženje
- B** Poklopac
- C** Oznake "MIN" i "MAX"
- D** Odjeljak za spremanje kabela
- E** Kabel
- F** Ugrađene ručke
- G** Odvojeni digitalni timer (samo HD6104)
- H** Kontrola temperature
- I** Funkcija PreClean
- J** Indikator temperature
- K** Gumb za otvaranje poklopcra
- L** Unutarnja posuda
- M** Dio za odlijevanje

**Važno**

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

**Opasnost**

- Kućište, koje sadrži električne komponente i grijaći element, nemojte nikada uranjati u vodu 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, ovlašteni 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 otvaranja poklopcra.

**Oprez**

- Aparat uvijek dostavite u ovlašteni 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.
- 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 ključanje 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 kolačice od riže (ili sličnu hranu). To može izazvati jako prskanje ulja i mjejhuriće 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 sprječilo 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 aparat (vidi poglavlje "Čišćenje").

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

**2** Otvorite poklopac (Sl. 2).

**3** Pogledajte tablicu ulja/masti kako biste odredili koliko ulja ili masti trebate staviti u fritezu (Sl. 3).

**4** Fritezu napunite uljem, tekućom mašću za prženje ili otopljenom čvrstom mašću do razine između oznaka "MIN" i "MAX" te zatvorite poklopac (Sl. 4).

Aparat nemojte uključivati prije no što ga napunite uljem ili mašću.

### **Ulje i mast**

Nikada ne mijesajte različite vrste ulja ili masti i nikad ne dodavajte sveže 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.
- Budući da ulje i mast brzo gube korisna svojstva, trebate ih redovito mijenjati (nakon 10-12 puta).
- Ulje ili mast obavezno 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 sprječilo prskanje masti, pregrijavanje ili oštećenje grijajućih 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 mašću 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

- 1** Cijeli kabel izvadite iz odjeljka za spremanje. (Sl. 6)
  - 2** Utikač uključite u zidnu utičnicu.
  - 3** Indikator temperature će se uključiti (Sl. 7).
  - 4** Postavite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu.
- Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa.
- 5** Pričekajte dok se indikator temperature ne ugasi (to traje 10-15 minuta).
  - 6** Rasklopite ručicu košare za prženje (Sl. 8).
  - 7** Izvadite košaru iz friteze i stavite u nju hranu koju želite pržiti (Sl. 9).

Nemojte pržiti velike količine odjednom. Nemojte premašivati količine navedene u tablici na kraju ovih uputa (☞ označava preporučene količine).

*Napomena: Sastojke temeljito osušite prije prženja.*

*Napomena: Prije prženja uklonite višak leda sa smrznutih sastojaka.*

- 8** Pažljivo stavite košaru u fritezu. (Sl. 10)

Provjerite je li košara ispravno umetnuta.

- 9** Zatvorite poklopac.

- 10** Pritisnite gumb na ručici i sklopite ručicu natrag u fritezu. (Sl. 11)

Tijekom prženja indikator temperature se povremeno pali i gasi, što označava da se grijaći element uključuje i isključuje održavajući odgovarajuću temperaturu.

### Timer (samo HD6104)

*Napomena: Timer možete koristiti i za druge svrhe, npr. kao timer prilikom kuhanja.*

#### Podešavanje timera

- 1** Pritisnite gumb timera za unos vremena prženja u minutama. (Sl. 12)
- 2** Nekoliko sekundi nakon postavljanja vremena prženja, timer će započeti odbrojavanje.
- 3** Tijekom odbrojavanja preostalo vrijeme prženja treperi na zaslonu. Zadnja minuta prikazuje se u sekundama.
- 4** Kada istekne podešeno vrijeme, začut ćete zvučni signal. Nakon 10 sekundi zvučni signal se ponavlja. Za isključivanje signala pritisnite gumb timera.

*Napomena: Za brisanje postavke timera pritisnite gumb timera 2 sekunde (kada timer počne treperiti) dok se ne pojavi '00'.*

### Nakon prženja

- 1** Rasklopite ručicu košare (Sl. 8).
- 2** Pritisnite gumb za otpuštanje kako biste otvorili poklopac (Sl. 2).

*Pazite na paru i moguće prskanje ulja.*

- 3** Izvadite košaru iz friteze i otresecite suvišno ulje ili mast.
- 4** Prženu hranu stavite u posudu ili cjedilo obloženo papirom za upijanje masti, npr. kuhinjskim papirom.
- 5** Regulator temperature postavite u položaj 'OFF' (isključeno).

- 6** Stavite košaru u fritezu.
- 7** Zatvorite poklopac.
- 8** Nakon korištenja aparat isključite iz struje.

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

### Savjeti za prženje

- Za pregled vremena pripremanja hrane i temperatura prženja pogledajte tablicu 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 mjeđurići 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 na temperaturi od 160 °C, a drugi put 5-8 minuta na temperaturi od 175 °C.

Neka se krumpirići ohlade prije drugog prženja.

- 3** Krumpiriće stavite u posudu i protresite.

### Čišćenje

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

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

Fritezu ili timer nikada ne uranjajte u vodu.

- 1** Otvorite poklopac (Sl. 2).
- 2** Povucite poklopac prema gore kako biste ga skinuli (Sl. 13).
- 3** Izvadite košaru iz friteze.
- 4** Izlijte ulje ili mast (Sl. 14).

### Funkcija PreClean

Ovaj aparat ima funkciju PreClean koja omogućuje da unutarnju posudu natopite vrućom vodom i sredstvom za pranje kako biste je lakše očistili.

Prije korištenja ove funkcije obavezno uklonite ulje ili mast iz unutarnje posude.

- 1 Tri četvrtine unutarnje posude napunite hladnom vodom i dodajte sredstvo za pranje. (Sl. 15)
- 2 Utikač uključite u zidnu utičnicu.
- 3 Postavite kontrolu temperature na funkciju PreClean. (Sl. 7)
  - Voda će se zagrijati gotovo do vrelišta.
- 4 Isključite uređaj nakon 20-30 minuta.
- 5 Izlijte vodu iz unutarnje posude i očistite je na način opisan u nastavku teksta.

### Čišćenje uređaja

- 1 Očistite kućište friteze vlažnom tkaninom (s malo sredstva za pranje) i/ili kuhinjskim papirom. Timer možete očistiti vlažnom tkaninom.
- 2 Očistite posudu, poklopac i košaru za prženje vrućom vodom i sredstvom za pranje, isperite ih svježom vodom i temeljito osušite.  
Poklopac i košara za prženje mogu se prati i u stroju za pranje posuđa.

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

### Spremanje

- 1 Neka se ulje ili mast hlađe najmanje 4 sata prije čišćenja ili premještanja friteze.
- 2 Vratite sve dijelove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 3 Gurnite kabel u pretinac za kabel. (Sl. 16)
- 4 Podignite fritezu držeći je za ručice i spremite je (Sl. 17).

### Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagaliste na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 18).
- Baterije sadrže tvari koje mogu zagaditi okoliš. Nemojte bacati baterije s normalnim kućnim otpadom, nego ih odlažite na službenom mjestu za odlaganje baterija. Uvijek uklonite bateriju timera (samo HD6104) prije no što ga bacite i timer predajte na službenom mjestu za prikupljanje otpada.

### Uklanjanje baterije timera (samo HD6104)

- 1 Koristite mali odvijač kako biste odvojili stražnji dio timera (Sl. 19).
- 2 Izvadite bateriju.

### Jamstvo i servis

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

## Rješavanje problema

U ovom poglavlju opisani su najčešći problemi s kojima biste se mogli susresti prilikom korištenja aparata. Ako ne možete riješiti problem uz informacije u nastavku, obratite se centru za korisničku podršku u svojoj državi.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Odabrana temperatura je preniska i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.	Na pakiranju hrane ili u tablici na kraju ovih uputa provjerite jesu li odabrana temperatura i/ili vrijeme pripremanja ispravni. Podesite kontrolu temperature na odgovarajuće vrijednosti.
	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.
Friteza ne radi.	Termalni osigurač je aktiviran.	Obratite se prodavaču proizvoda tvrtke Philips ili servisnom centru koji je ovlastila tvrtka Philips i zamijenite osigurač.
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.	Poklopac nije ispravno zatvoren.	Dobro zatvorite poklopac.
	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.
	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.	Temeljito osušite hranu prije prženja.
	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.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Niste dobro očistili unutarnju posudu.	Očistite unutarnju posudu (vidi poglavlje 'Čišćenje').

## Bevezetés

Köszönjük, hogy Philips terméket vásárolt! A Philips által biztosított teljes körű támogatáshoz regisztrálja termékét a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

## Általános leírás (ábra 1)

- A** Sütőkosár
- B** Fedél
- C** „MIN” és „MAX” jelzés
- D** Kábeltároló rekesz
- E** Kábel
- F** Beépített fogantyúk
- G** Különálló digitális időzítő (csak a HD6104 típusnál)
- H** Hőmérséklet-vezérlés
- I** PreClean funkció
- J** Hőmérsékletjelző fény
- K** Fedélkioldó gomb
- L** Belső sütőedény
- M** Leeresztő funkció

## Fontos!

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

### Veszély

- Soha ne merítse vízbe és ne öblítse csapvíz alatt az elektromos alkatrészeket és a fűtőelemet tartalmazó készülékházat.

### 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 szakszervizben, vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserálni.
- 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 gyermekktől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Kizárálag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék szűrójén forró gőz áramlik ki sütés közben. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő nyitásakor különösen ügyelnie kell a forró gőzre.

### Figyelem

- A készüléket kizárálag Philips hivatalos szakszervizbe vigye vizsgálatra, illetve javításra. Amennyiben nem szakember próbálja megjavítani a készüléket, a garancia érvényét veszti.
- A készüléket vízszintes, egyenletes és stabil felületen helyezze el.
- Az olajsütő kizárálag házi használatra készült. Ha a készüléket nem megfelelően vagy szakmai célokra, illetve nem a használati útmutatónak megfelelően használják, a garancia hatáltyát veszti, és a Philips semminemű felelősséget sem vállal az okozott károkért.
- Ételeit inkább aranybarnára, mint sötétbarnára süssé, és távolítsa el minden égett ételmaradványt az olajból. A keményítőt tartalmazó ételeket, különösen a burgonyát és a gabonakészítményeket 175 °C hőmérsékletfokozaton süssé, így csökkentheti az akrilsav termelődését.

- Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön víz és/vagy jég az olajba vagy zsírba, mert ez erős fröcsögést okozhat. Sütés előtt a fagyasztott ételekről távolítsa el a felesleges jeget és a vizes alapanyagokat alaposan szárítsa meg. A kosarat ne töltse túl. Tisztítás után minden alkatrész 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 rólá, 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 üzemeltek, a tudomány mai állása szerint a készülék biztonságos.

### **Előkészítés**

- 1** Az első használat előtt az olajsütőt alaposan tisztítsa meg (ld. a „Tisztítás” c. részt).
- Mielőtt a sütőt megtölти olajjal vagy zsírral, ellenőrizze, hogy az összes alkatrész száraz-e.**
- 2** Nyissa fel a fedelel (ábra 2).
- 3** A sütőbe töltendő olaj vagy zsír mennyiségenek meghatározásához tanulmányozza az olaj-/zsírtáblázatot (ábra 3).
- 4** Töltse fel a sütőt olajjal, folyékony sütőzsírral vagy olvasztott zsírral addig, hogy a szint a „MIN” és a „MAX” jelzés közé essen, majd zárja a fedelel (ábra 4).

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

### **Olaj és zsiradék**

Ne keverjen össze különböző olajakat és zsírokat. Ne tölsön 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.
- Az olajat vagy zsírt rendszeresen cserélje (kb. 10-12 sütés után), mert ennyi idő alatt elveszti jó 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 fűtőelem túlmelegedését, illetve sérülését.

- 1** Amennyiben új zsírt kíván használni, olvassa fel lassú tűzön, hagyományos serpenyőben.
- 2** Óvatosan töltse a felolvastott zsírt az olajsütőbe.
- 3** Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szabahőmérsékleten tárolja.
- 4** A nagyon hideg zsír olvasztáskor előfordul, hogy fröcsögni fog. Ennek elkerüléséhez szűrjon néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba (ábra 5).

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

## A készülék használata

- 1** Teljesen húzza ki a csatlakozóvezetéket a tárolórekeszből. (ábra 6)
- 2** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba.
- ▶ A hőmérsékletjelző fény világítani kezd (ábra 7).
- 3** Állítsa be a hőfokszabályzó segítségével a kívánt hőmérsékletet.  
A megfelelő hőmérséklet értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban találja.
- 4** Várja meg, míg a hőmérsékletjelző-fény világítani kezd (ez kb. 10-15 percet vesz igénybe).
- 5** Hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját (ábra 8).
- 6** Nyissa fel a fedeleit (ábra 2).
- 7** Emelje ki a kosarat a sütőből, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert (ábra 9).  
Ne szűssön egyszerre nagy mennyiséggű ételt. Ne lépje túl a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban feltüntetett mennyiségeket (az ajánlott mennyiséget ☺ szimbólum jelzi).
- Megjegyzés: Sütés előtt alaposan száritsa meg az alapanyagokat.
- Megjegyzés: Sütés előtt a fagyaszott ételekről távolítsa el az összes felesleges jeget.
- 8** Helyezze be óvatosan a kosarat az olajsütőbe. (ábra 10)  
Ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően van-e behelyezve.
- 9** Csukja le a fedeleit.
- 10** Nyomja meg a kosár fogantyúján lévő gombot és hajtsa a fogantyút az olajsütő mellé. (ábra 11)  
Sütés közben a hőmérsékletjelző-fény felváltva világít és kialszik, attól függően, hogy a fűtőelem üzemel-e a megfelelő hőmérséklet fenntartásának érdekében.

### Időzítő (csak a HD6104 típusnál)

Megjegyzés: Az időzítőt egyéb célokra is használhatja, például hagyományos konyhai időzítőként.

#### Az időzítő beállítása

- 1** Nyomja meg az időzítő gombot, hogy beállítsa a sütési időt (percben). (ábra 12)
- ▶ Néhány másodperccel a sütési idő beállítása után az időzítő elkezdi a visszaszámlálást.
- ▶ A hátralévő sütési idő villog a kijelzőn a visszaszámlálás alatt. Az utolsó percert másodpercenként mutatja.
- ▶ A beállított idő elteltére hangjelzés figyelmeztet. 10 másodperc múlva a hangjelzés megismétlődik. A hangjelzést az időzítőgomb megnyomásával állíthatja le.

Megjegyzés: Az időzítőn beállított időtartam törléséhez nyomja az időzítőgombot 2 másodpercig (ezalatt az időzítő villog), amíg a „00” jelzés meg nem jelenik.

### Sütés után

- 1** Hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját (ábra 8).
- 2** A fedél kinyitásához nyomja meg a kioldó gombot (ábra 2).
- Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröccsenés miatt.
- 3** Emelje ki a kosarat a sütőből és rázza le a rárakódott olajat vagy zsírt.
- 4** Az elkészült ételt helyezze nedvszívó papírral, például konyhai papírtörlővel kibélelt tálra vagy cseppegtekőrácsra.

**5** Állítsa a hőmérséklet-szabályzót „OFF” (Ki) állásba.

**6** Helyezze be a kosarat az olajsütőbe.

**7** Csukja le a fedelel.

**8** Használat után húzza ki a dugót az aljzatból.

Megjegyzés: Ha ritkán használja a sütőt, ajánlatos az olajat vagy a folyékony zsírt eltárolítani. Az olajat vagy a folyékony zsiradékot 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 élelmiszerrel a lehetséges legtöbb jeget és vizet, és itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggy 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 petrezselymet.

Az olajnak vagy zsírnak újból semleges íze lesz.

### Házi készítésű sült hasábburgonya

A legízletesebb és ropogósabb sült hasábburgonyát 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 süssé meg a hasábburgonyát: először 4-6 percig 160 °C-on, majd másodszor 5-8 percig 175 °C-on.

A két sütés között hagyja lehűlni a hasábburgonyát.

**3** Helyezze a hasábburgonyát 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 készülék tisztításához ne használjon dörzsszivacsot és súrolószert (pl. mosószert, benzint vagy acetont).

Soha ne merítse sütő burkolatát vagy az időzítőt vízbe.

**1** Nyissa fel a fedelel (ábra 2).

**2** A fedelel felfelé húzva vegye ki a sütőből (ábra 13).

**3** Emelje ki a sütőkosarat a készülékből.

**4** Öntse ki az olajat vagy zsírt (ábra 14).

## PreClean funkció

A készülék PreClean (előtisztítás) funkciója révén a belső sütőedényt forró vízzel és mosogatószerrel beáztatva megkönnyítheti annak tisztítását.

A funkció használata előtt győződjön meg róla, hogy az olajat vagy zsírt eltávolította a belső sütőedényből.

- 1** Töltse meg a belső edényt hideg vízzel háromnegyed részig, és adjon hozzá kevés mosogatószert. (ábra 15)
- 2** Csatlakoztassa a hálózati dugót a fali konnektorba.
- 3** Állítsa a hőmérséklet-szabályzót a „PreClean” állásba. (ábra 7)
- D** A készülék forráspontközeli hőmérsékletre melegíti a vizet.
- 4** 20-30 perc elteltével húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.
- 5** Öntse ki a vizet a belső sütőedényből és tisztítsa ki az alábbiak szerint.

### A készülék tisztítása

**1** A sütő burkolatát tisztítsa le nedves (mosogatószeres) ruhával és/vagy konyhai papírtörlővel. Az időzítőt nedves ruhával tisztíthatja.

**2** Meleg, mosogatószeres vízben tisztítsa meg a belső sütőedényt, a fedeleit és a sütőkosarat. Öblítse el a tartozékokat tiszta vízben, majd alaposan szárítsa meg azokat.

A fedeleket és a sütőkosarat mosogatógépben is tisztíthatja.

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

## Tárolás

- 1** A sütő tisztítása, illetve mozgatása előtt az olajat vagy zsírt legalább 4 órán keresztül hagyja hűlni.
- 2** Helyezze vissza az összes tartozékot a sütőre, illetve annak belsejébe.
- 3** Helyezze a tápkábel a kábeltároló rekeszbe. (ábra 16)
- 4** A sütőt a fogantyújánál fogva tegye tárolási helyére (ábra 17).

## Környezetvédelem

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 18).
- Az elem környezetszenyező anyagokat tartalmaz. Leselejtezéskor ne helyezze azt a háztartási hulladékba, hanem valamelyik hivatalos gyűjtőhelyen adja le. Az időzítő leselejtezésekor (csak a HD6104 típusnál) vegye ki az elemet az időzítőből, és úgy adja le az alkatrészt valamelyik hivatalos gyűjtőhelyen.

### Az elem eltávolítása az időzítőből (csak a HD6104 típusnál)

- 1** Kis méretű, lapos csavarhúzó segítségével távolítsa el az időzítő hátlapját (ábra 19).
- 2** Vegye ki az akkumulátort.

## Jótállás és szerviz

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a Philips honlapjára [www.philips.com](http://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

Ez a fejezet részletesen foglalkozik a készülékkel kapcsolatban leggyakrabban felmerülő problémákkal. Ha nem sikerül megoldania a problémát az alábbi utasítások alkalmazásával, forduljon az országában működő Philips vevőszolgálathoz.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A megsütött étel nem aranybarna színű vagy nem ropogós.	A beállított hőmérsékleti érték túl alacsony, vagy az ételt túl rövid ideig sütötte.	Ellenőrizze, hogy a választott hőfok és sütési idő megfelel-e az étel csomagolását vagy a használati utasítás végén található táblázatban feltüntetett értéknek. Állítsa a hőfokszabályzót a helyes hőfokra.
Nem működik a sütő.	Túl sok étel van a kosárban.	Ne szússön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiség.
A sütőből erős, kellemetlen szag érezhető.	A biztonsági hőkioldó aktiválódott.	Philips szakszervizben cseréltesse ki a biztosítékot.
Az olaj vagy zsír már nem friss.	A tartós zsírtalanító szűrő elhasználódott.	Vegye le és mosza el a fedőt, valamint a szűrőt forró vízben mosogatószerekkel, vagy mosogatógépen.
A felhasznált olaj vagy zsír minősége nem megfelelő az élelmiszer kisütéséhez.	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 szűrőn kívül máshonnan is görögöröl.	A fedél nincs megfelelően lezárvva.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
Sütés közben az olaj, illetve zsír kicsordul a sütőből.	A tartós zsírtalanító szűrő elhasználódott.	Vegye le és mosza el a fedőt, valamint a szűrőt forró vízben mosogatószerekkel, vagy mosogatógépen.
Túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben.	Túl sok olaj vagy zsír van az olajsütőben.	Ellenőrizze, hogy az olaj vagy zsír szintje a sütőben nem haladja-e meg a maximális szintet.
Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Szárítsa meg alaposan az ételt sütés előtt, majd e használati útmutató utasításainak megfelelően szússe meg.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	Túl sok élelmiszer van a sütőkosárban.	Ne szíssön több ételt egyszerre, mint a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiségek.
Sütéskor erősen habzik az olaj, illetve zsír.	Az élelmiszer túl sok nedvességet tartalmaz.	Törölje szárazra az élelmiszert a sütés előtt.
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer kísütéséhez.	Jó minőségű sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Ne alkalmazzon egyszerre többféle olajat vagy zsírt.
	Nem tisztította ki kellőképpen a belső sütőedényt.	Tisztítsa meg a belső sütőedényt (lásd a „Tisztítás” c. részt).

**Kіріспе**

Осы затты сатып алуыңызben құттықтаймыз және Philipsқа қош келдіңіз! Philips ұсынاتын қолдауды толығымен рахатыңызға қолдану үшін, өзініздің өнімінізді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) бойынша тіркеуге отырыпзыңыз.

**Жалпы сипаттама (Сурет 1)**

- A** Куыратын себет
- B** Қақпак
- C** 'MIN' және 'MAX' көрсеткіштері
- D** Ток сымын сақтайтын орын
- E** Ток сымы
- F** Біріншай тұтқа
- G** Бөлек цифирлы таймер (тек HD6104 түрінде ғана)
- H** Температуралы бақылаушы
- I** Алдын-ала тазалау функциясы
- J** Температура жарығы
- K** Қақпағын алатын түйіме
- L** Ішкі ыдыс
- M** Құйатын құрал

**Маңызды**

Құралды қолданар алдында осы нұсқауды мұкият оқып шағыныз, әрі болашакта қолдануға сақтап қойыныз.

**Қауіпті**

- Электр бөлшектері бар негізді және қыздыру элементін ешқашан 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 ток сым зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығында немесе соған тәріздес деңгейі бар маман ғана ауыстырыу 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 коса) қолдануына болмайды.
- Құралмен ойнамас үшін, балаларды қадағалаусыз қалдыруға болмайды.
- Ток сымын балалар қолы жетпейтін жерде ұстаныз. Құрал тұрган беттің немесе стөлдің жиегінен ток сымын салбыратып қойынаңыз.
- Құралды тек жерге тұйықталған қабырға розеткасына ғана косуға болады.
- Қуырып жатқанда, ыстық бу фильтр арқылы шығады. Қолдарыңыз бен беттіңізді қауіпсіз қашықтықта ұстаныз. Сонымен бірге, қақпакты ашқан кезінізде де ыстық будан сақ болуыңыз керек.

**Сақтандыру**

- Құралды тексеру немесе жөндету үшін, оны тек қана Philips әкімшілігі берген қызмет орталығынан апарыңыз. Құралды өзінің жөндейту тырыспаңыз, әйтпесе сіздің кепілдігінің күшін жояды.
- Құралды көлбейу, тегіс, жайлы бетке, балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.

- Бұл құрал тек үде қолдануға арналған. Егер құрал дұрыс қолданылmasa, немесе кәсіптік не жартылай кәсіптік мақсатқа қолданған болса, немесе нұсқада көрсетілген жолдардан тыс жолмен қолданған болса, кепілдігініз қүшін жояды, әрі Philips кез келген закымдану бойынша арыздарды қабылдамайды.
- Тағамды кара немесе коңыр түстен көрі алтын сары түске шейін қуырыныз, және қүйіп кеткен қоқымдарын алып тастап отырыныз. Крахмалды тамактарды 175°C температурасынан жоғары температурада қуыруға болмайды, әсіресе картоп пен дәнді дақылдарды (акриламид шығарылуын төмендеду үшін).
- Су немесе/және мұзды майға араласып кетуден сақ етініz, себебі бұл майдың қатты шашырауына немесе қебіршектенуіне әкеleп соғады. Бұл үшін, қуырап алдында міndettі түрде мұздатылған ингредиенттердегі артық мұзды алып тастап, оларды жақсылап тұрып кептірініz. Себетті тым толтырып жіберменіz. Тазалап болғаннан соң, қуырғышқа май құрал алдында барлық бөлшектерді жақсылап тұрып кептірініz.
- Құралда Азиаттық құрш шелпегін (немесе сол тәрізді тамақты) қуырманыз. Бұл майдың қатты шашырауын немесе қатты қебіршік шығаруын туғызуы мүмкін.
- Қатты қызып кетуден және тасып кетуден сақ болу үшіn, міndettі түrde қуырғыштың ішкі ыдысындағы денгей көрсеткішінің «MIN» мен «MAX» денгей аралығында май толтырылуы тиіs.
- Құралдың ішіне май құймастан бұрын оны қосуға болмайды, себебі ол құралға закым 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 алғашқы рет қолданар алдында тазалаңыз («тазалау» тармағын қараңыз).

Куырғышқа май құяр алдында барлық бөлшектердің дұрыстап кепкендігін тексерініz.

**2** Қақпақты ашыңыз (Сурет 2).

**3** Май/сүйік май кестесін оқып, қуырғышқа қанша май құйатыныңызды көріп алыңыз (Сурет 3).

**4** Құрғак қуырғышқа май, сүйік май немесе ерітілген майды ‘MIN’ және ‘MAX’ индикаторлары аралығына шейін құйып, қақпағын жабыңыз (Сурет 4).

Құралды май құймасстан бұрын қосуға болмайды.

#### **Май және сүйік май**

Әр түрлі майды арластырмаңыз және қолданған майға жаңа майды құймаңыз.

- Біз сізге қуыруға арналған майды немесе сүйік майды қолданыңыз деп кенес береміз. Соя майы, жаңғақ майы немесе құнбағыс майы секілді көкөніс май немесе құнартылмаған майды қолданғаныңыз дұрысырақ болады (мысалы линолейлік қышқылдық).
- Май мен сүйік май өзінің пайдалы қасиеттерін жылдам жоғалтатындықтан, майды жиі ауыстырып тұрғаныңыз дұрыс (10-12 рет қолданғаннан кейін).
- Майның қызған кезде көбіктене бастаса, немесе жағымсыз иіс немесесе дәм шығарса, әлде түсі қарайып, сироп тәріздес бола бастаса, оны міndettі түrde ауыстырыңыз.

#### **Қатты май**

Қуыруға арналған қатты майды қолдануға болады, алайда ол май шашырамас үшіn және қыздыруышы элементтің қатты қызып кетпеүі үшіn немесе оған закым келтірмес үшіn қосымша сақтық сақтау керек.

- 1** Майдың жаңа кесегін қолданбақшы болсаңыз, оны жәй қызып тұрған оттың үстінде әдettі табада асықпай ерітіңіз.
- 2** Ерітілген майды байқап қуырғышқа қойыңыз.
- 3** Қайта қатып қалған майы бар қуырғышты бөлме температурасында сақтаңыз.
- 4** Егер май қатты сүйіп кетсе, оны еріте бастағанда, ол шашырауы мүмкін. Мұндай болмас үшін, қатып қалған майда шанышқымен тесіктер жасап қойыңыз (Сурет 5).

Ішкі ыдысты шанышқымен зақымдап алмаңыз.

### Құралды қолдану

- 1** Тоқ сымын сақтап қоятын орыннан барлық тоқ сымын шығарыңыз. (Сурет 6)
  - 2** Шанышқыны қабырғадағы розеткаға қосыңыз.
  - 3** Температура жарығы жанады (Сурет 7).
  - 4** Температура бақылауын керек температурага қойыңыз.
- Қандай температура керектігін анықтау үшін, қуырғалы жатқан тамақтан орамасын қаранды, немесе осы кітапшаның соңындағы кестені қаранды.
- 5** Куырғыш себеттің ұстағышын шығарыңыз (Сурет 8).
  - 6** Қақпақты ашыңыз (Сурет 2).
  - 7** Куырғыштан себетті алып, қуырғалы жатқан тамақты себетке салыңыз (Сурет 9).

Бір салымда тым үлкен мөлшер қуырманың. Осы кітапшаның соңында берілген тамақ кестесінде берілген мөлшерлерден аспаңыз (кесте ұсынылған мөлшерлерді көрсетеді).

*Есеп сақтаңыз: Тамақты қуырғалы аладында жақсылап кептірініз.*

*Есеп сақтаңыз: Мұздатылған ингредиенттерден, олағды қуырғалы аладында, артық мұзын алып тастаңыз.*

- 8** Себетті қуырғышқа абайлап салыңыз. (Сурет 10)
- Себеттің дүрыс енгізілгендейтін тексеріп отырыңыз.
- 9** Қақпақты жабыңыз.
  - 10** Себет ұстағыштағы түймені басып, қуырғышқа қарай бұраңыз. (Сурет 11)
- Қуырып жатқан уақытта температура жарығы бірсесе жанып бірсесе өшіп отырады, ол қыздырушу элементтің керек температуралы ұстаса үшін бірсесе қосылып бірсесе өшіп отырганың көрсетеді.

### Таймер (тек HD6104 түріндеған)

*Есеп сақтаңыз: Сіз, сонымен қатағ, таймердү басқа мақсатпен де қолдануыңызға болады, мәселен, күнделікті тамақ асу таймері ремінде*

### Таймерді орнату

- 1** Таймер түймесін қуыру уақытын минуттарға қою үшін басыңыз. (Сурет 12)
- 2** Сіз қуыру уақыт тағайындағаннан бірнеше секундтан кейін таймер уақытты кері қарай санай бастайды.
- 3** Таймер уақытты кері қарай санай бастаса, қанша уақыт қалғандығы көрсеткіште жанып өшіп тұрады. Соңғы минут секундтармен саналады.
- 4** Алдын ала қойылған уақыт өткенде, құралдан естілетін дыбыс шығады. 10 секундтан кейін ол дыбысты таймер түймесін басу арқылы өшіре аласыз.

Есте сақтаңыз: Таймер бағдарламасын жою үшін, (таймер жұмындағы бастағанда), көрсеткіште '00' пайда болғанша, 2 секунд бойы таймер түймесін басып тұфыныз.

### Қуырып болғаннан соң

- 1** Себеттің ұстағышын шығарып алыңыз (Сурет 8).
- 2** Қақпақты ашу үшін, босату түймесін басыңыз (Сурет 2).
- 3** Ұстық будан және шашырайтын майдан сақ болыңыз.
- 4** Қуырылған тамақты майын сорғытып алатын қағаз, мәселен ас үй қағазы жайылған табаққа немесе торға салыңыз.
- 5** Температура бақылаудын 'OFF' (сөндірүл) ұстанымына қойыңыз.
- 6** Себетті қуырышқа салыңыз.
- 7** Қақпақты жабыңыз.
- 8** Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

Есте сақтаңыз: Егер сіз қуырышты жиі қолданбайтын болсаңыз, сіге берер кеңесіміз, май немесе сүйытылған майдың құйып алып, жақсы жабылатын ыдысқа құйып салқын жерде, мүмкіндігінше тоңазытқышта сақтаңыз.

### Қуыруға арналған кеңестер

- Қуыратын температура мен ұқытты қарау үшін осы буеклеттің соңындағы тағам кестесін қараңыз.
- Қуырғалы жатқан тағамнан мұз бер сүды әбден сілкіп тастап, кептіріп алыңыз.
- Бір салымда тым үлкен мөлшер қуырманыз. Осы кітапшаның соңында берілген тамақ кестесінде берілген мөлшерлерден аспаңыз ( ⚡ кесте ұсынылған мөлшерлерді көрсетеді).

### Жағымсыз дәмдерден қалай құтылуға болады

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

- 1** Майды немесе сүйық майды 160°C температурасына дейін қыздырыңыз.
- 2** Нанның екі жінішке тілімін немесе бірнеше ақжелкен бұтағын майға салыңыз.
- 3** Көбірек кебік шыққанша күте тұрыңыз, сейтіп, наң тілімдерін немесе ақжелкен бұтағын майдан кепсермен сүзіп алыңыз.

Май немесе сүйық май енді қайтадан бейтарап дәмді болды.

### Үйде жасалған Француз жолымен қуырылатын картоп

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

- 1** Қатты картопты алып, оларды таяқшаларға кесіңіз. Кесілген таяқшаларды сүйк сумен шайыңыз.

Бұл кесілген таяқшаларды бір-біріне жабысадан сақтайды.

Есте сақтаңыз: Кесілген таяқшаларды әбден кептіріңіз.

- 2** Француз картопты екі рет қуырган дұрыс: бірінші ретте 4-6 минут бойы, 160°C температурамен, ал екінші ретте 5-8 минут бойы, 175°C температурасымен қуырыңыз.
- Француз жолымен қуырылатын картобыныңды екінші рет қуырар алдында сүтіп алыңыз.

**3** Үйде жасалған Француз картобын ыдысқа салып, сілкілеңіз.

### Тазалау

Күрғышты тазалау немесе оны қозғау алдында, майыңызды ең кем дегенде 4 сағатқа сұтып қойыңыз.

Күрғыш жеке, қырғыш тазалағыш құралдарды немесе жанар май немесе ацетон тәріздес агрессивті сұйықтықтарды құрады тазалау үшін қолдануға болмайды.

Күрғыш негізін немесе таймерді суға батыруға болмайды.

- 1** Қақпақты ашыңыз (Сурет 2).
- 2** Қақпақты алу үшін, оны жоғары қарай тартыңыз (Сурет 13).
- 3** Қуырғыш себетті қуырғыштан көтеру арқылы алыңыз.
- 4** Майды немесе сұйық майды құйып алыңыз (Сурет 14).

### Алдын-ала тазалау функциясы

Бұл құралда PreClean (алдын ала тазалау) функциясы орнатылған, ол үшін ішкі ыдысқа ыстық су және шамалы тазалау сұйықтығын құйып қойыңыз, сонда тазалау әлдеқандай женіл болады.

Осы функцияны қолданар алдында ішкі ыдысты майдан босатуды ұмытпаңыз.

- 1** Ишкі ыдысқа оның тәрттөн үш бөлігіне дейін сұйық су құйып, біраз тазалағыш сұйықтық құйыңыз. (Сурет 15)
- 2** Шанышқыны қабыргадағы розеткаға қосыңыз.
- 3** Температура бақылауын Алдын-ала тазалау бағдарламасына қойыңыз. (Сурет 7)
- Су қайнату деңгейінен төменірек температураға шейін қыздырылған болар.
- 4** 20-30 минуттан кейін құралыд өшіріңіз.
- 5** Суды ішкі ыдыстап төтіп тастап, төменде көрсетілгендей етіп құралды тазалаңыз.

### Құралды тазалау

**1** Қуырғыштың негізін дымқыл шүберекпен немесе асхана қағазымен тазалаңыз (кішкене тазалағыш сұйықтықпен).

Таймерді дымқыл шүберекпен тазаласаңыз болады.

**2** Үйдисты, қақпақты және қуыратын себетті ыстық сүмен және тазалағыш сұйықтықпен жуып, тың сүмен шайіп, әбден кептіріңіз.

Қақпак пен қуыратын себетті, сонымен қатар, ыдыс жуғышта да жууға болады.

Күрғышқа май құяр алдында барлық бөлшектердің дұрыстап кепкендігін тексеріңіз.

### Сақтау

- 1** Қуырғышты тазалау немесе оны қозғау алдында, майыңызды ең кем дегенде 4 сағатқа сұтып қойыңыз.
- 2** Барлық бөлшектерді қуырғыштың ішіне салып, қақпағын жабыңыз.
- 3** Тоқ сымын, тоқ сымды сақтайтын орнында сақтаңыз. (Сурет 16)
- 4** Қуырғышты ұстағышының көмегімен көтеріп, сақтайтын жерге қойыңыз (Сурет 17).

## Коршаған айнала

- Құралды өз қызметін көрсетіп тозғаннан кейін, құнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатынa өткізіңіз. Сонда сіз коршаған айналаны сактауға себінізді тигізесіз (Сурет 18).
- Батарея құрамында коршаған айналага тигізер зиянды заттар бар. Бос батареяны құнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Батареяны арнайы батареялар жинайтын жерге өткізіңіз. Таймерді тастар алдында, әрдайым таймер батареясын (тек HD6104 түрінде ғана) алып тастап, таймерді ресми жинап алатын орынга тапсырыңыз.

## Таймердің батареясын алу (тек HD6104 түрінде ғана)

**1** Таймердің артын босатып алу үшін, кішкене жайпақ бұрауышты қолданыңыз (Сурет 19).

**2** Батареяны алыңыз.

## Кепілдік және қызмет

Егер сізге әкпарат керек болса, немесе сізде шешілмеген мәселе болса, Philips'tің интернет бетіндегі [www.philips.com](http://www.philips.com) веб-сайтына келініш, немесе өзініздің елініздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаныз болады (ол нөмірді сіз дүние жүзі бойынша берілетін кепілдік кітаптасынан табасыз). Сіздің елініздегі Тұтынушылар Қамкорлық Орталығы жоқ болған жағдайда өзініздің жергілікті Philips дилеріне арзыданыңыз немесе Philips'tің Үйге арналған құралдар қызмет департаменті және Жеке Қамкор BV бөліміне арзыданыңыз.

## Ақаулықтарды табу

Осы тармакта құралмен қолданғанда жиі кездесетін келел мәселелер жөнінде әнгіме жүреді. Егер сіз проблеманыңыз шеше алмасаныз, өзініздің елініздегі Philips Тұтынушылар Орталығына телефон шалсаныз болады.

Келел мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
Күйрілған тамақ алтын сары түсті емес және/немесе қытырлак емес.	Таңдаған температура өте төмен немесе тамақ керек уақыт аралығында қуырылмаған.	Күйратын тамақ қорабын немесе осы буклеттің соңындағы тағам кестесін қарап, сіз таңдаған температура немесе қуырылатын уақыт дұрыс екендігін тексеріңіз. Температура бақылауын керек температурага қойыңыз.
	Күйріш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы буклеттің соңында көрсетілген тағам кестесінде берілген мөлшерден көп тамақ мөлшерін қуыруға болмайды.
Құрал жұмыс жасамайды.	Термикалық қауіпсіздік тежегіші белсендерілді.	Өзініздің Philips дилерінізге немесе Philips әкімшілік берген қызмет орталығына барып, тежегішті ауыстырыңыз.
Күйріштан өте қатты жағымсыз иіс шығып тұр.	Түпкілікті анти-май фильтрі майланып қалған.	Қақпақты алып, қақпақ пен фильтрді тазалау сүйкіткішімен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
	Май немесе сүйкі майтын емес.	Майды немесе сүйкі майды ауыстырыңыз. Майды немесе сүйкі майды тың сактау үшін оны әрдайым сүзіп отырыңыз.

Келелі мәселе	Ықтимал себептер	Шешім
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыныз. Эр түрлі майды арластырманыз.
Бу фильтрден басқа жерлерден шығып жатыр.	Қақпақты дұрыстап жаптаған боларсыз.	Қақпақты дұрыстап жабыңыз.
	Түпкілікті анти-май фильтрі майланаған.	Қақпақты алғып, қақпақ пен фильтрді тазалау сұйықтығымен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
Куырғып жатқанда май немесе сұйық май қуырғыштың жиегінен тасып кетіп жатыр.	Куырғыш себеттің ішінде май немесе сұйық май мөлшері өте көп.	Куырғыштағы май немесе сұйық май мөлшері 'MAX' көрсеткішінен артық болмай тұргандығына көзінізді жеткізіңіз.
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты куырап алдында, оны әбден кептірініз, және оны нұсқауда көрсетілген әдіс бойынша куырыңыз.
	Куырғыш себеттің ішінде тағам мөлшері өте көп.	Осы буклеттің сонында көрсетілген тағам кестесінде берілген мөлшерден көп тамақ мөлшерін куыруға болмайды.
Май немесе сұйық май қуырып жатқанда катты көбіктенеді.	Тағам өте дымқыл.	Тағамды куырап алдында әбден кептірініз.
	Қолданып жатқан май немесе сұйық май түрі, қуырғышта қуырылатын тағамға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы майды немесе сұйық майды қолданыныз. Эр түрлі майды арластырманыз.
	Сіз ішкі ыдысты жақсырап тазаламаған боларсыз.	Ішкі ыдысты тазалаңыз («тазалау» тармағын қараныз.

## Ižanga

Sveikiname Jus įsigijus mūsų gaminį ir sveiki atvykę į „Philips“! Kad galėtumėte pasinaudoti visa „Philips“ siūloma parama, užregistruokite produktą adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### Bendrasis aprašas (Pav. 1)

- A** Skrudinimo krepšelis
- B** Dangtis
- C** „MIN“ ir „MAX“ indikatoriai
- D** Laido saugojimo skyrelis
- E** Laidas
- F** Integruotos rankenos
- G** Atskiras skaitmeninis laikmatis (taikoma tik HD6104)
- H** Temperatūros reguliatorius
- I** „PreClean“ funkcija
- J** Temperatūros lemputė
- K** Dangčio atlaisvinimo mygtukas
- L** Vidinis dubuo
- M** Išpymimo įtaisas

## Svarbu

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

### Pavojus

- Niekada nemerkite korpuso, kuriame yra elektrinės dalys ir kaitinimo elementai, į vandenį ir neskalaukite jo po tekančiu vandeniui.

### Ispėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą patirkinkite, 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“ igaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Sis prietaisas neskiertas naudoti asmenims (iskaitant 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 darbastalo, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Skrudinant per filtru išleidžiami karšti garai. Nekiškite prie garų rankų ir veido. Karštu garu turite saugotis ir nukeldami dangtį.

### Atsargiai

- Prietaisą tikrinkite ir taisykite tik „Philips“ igaliotuose aptarnavimo centruose. Nebandykite taisyti namuose, priešingu atveju garantija taps negaliojanti.
- Pastatykite prietaisą ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Jei prietaisas naudojamas netinkamai arba profesionaliems ar pusiau profesionaliems tikslams arba néra 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 sudėgusius maisto likučius. Maisto, kuriame yra daug krakmolo, ypač bulvių ir grūdininių produktų, neskrudinkite aukštėsnėje nei 175 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilimido išskyrimas).

- Saugokite, kad vanduo ir / arba ledas nepatektų į aliejų ar riebalus, nes tai sukelia stiprų jų taškymą bei burbuliavimą. Kad to išvengtumėte, pašalinkite ledą iš šaldytų ingredientų ir kruopščiai juos nusausinkite prieš skrudinimą. Neperpildykite krepšelio. Po plovimo kruopščiai nusausinkite visas dalis prieš įpildami į skrudintuvę aliejaus ar riebalų.
- Šiame prietaise neskrudinkite azijietiškų ryžių paplotėlių (ar panašaus maisto), nes aliejus ar riebalai gali smarkiai taškystis ar burbuliuoti.
- Išsitinkinkite, kad skrudintuvėje esančio aliejaus ar tauku lygis yra tarp „MIN“ ir „MAX“ vidinio dubens žymų, nes taukai gali pradėti taškystis arba perkaisti.
- Prietaiso nejunkite, kol į jį nepriplėtė 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 moksline informacija, jis yra saugū naudoti.

#### **Paruošimas naudoti**

- 1 Prieš primą kartą naudojant prietaisą, jis reikia išvalyti (žr. skyrių „Valymas“).  
Prieš pildami į skrudintuvę aliejaus ar riebalų patikrinkite, ar visos skrudintuvės dalys yra visiškai sausos.
  - 2 Atidarykite dangtį (Pav. 2).
  - 3 Norédami nustatyti, kiek į skrudintuvę turite įpilti aliejaus ar taukų, remkités aliejaus / tauku lentele (Pav. 3).
  - 4 Į skrudintuvę pilkite aliejaus, skystų kepimo riebalų arba ištirpdytų riebalų, kad jų lygis būtu tarp „MIN“ ir „MAX“ žymos, ir uždarykite dangtį (Pav. 4).
- Prietaiso nejunkite tol, kol į jį neįpylėte aliejaus arba riebalų.

#### **Aliejus ir riebalai**

niekada nemaišykite skirtingo tipo aliejaus ar taukų ir niekada į seną aliejų ar taukus nepilkite nauju.

- Patariame naudoti kepimo aliejų arba skystus kepimo riebalus. Labiausiai tinkau augalinis aliejus arba nesotieji riebalai (pvz., linoleiko rūgštis), pavyzdžiui, sojų aliejus, žemės riešutų aliejus, kukurūzų aliejus arba Saulėgrąžų aliejus.
- Kadangi aliejus ir riebalai labai greita praranda savo teigiamas savybes, aliejų ir riebalus turite nuolat keisti (po 10–12 kartų).
- Visada pakeiskite aliejų, kuris kaisdamas ima putoti, įgauna stiprų kvapą ar skonį arba patamsėjá ir / arba sutirštėja.

#### **Kieti riebalai**

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

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

## Prietaiso naudojimas

**1** Visiškai išstraukite laidą iš laido saugojimo skyrelio. (Pav. 6)

**2** Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

► Išižiebė temperatūros signalinė lemputė (Pav. 7).

**3** Temperatūros regulatoriumi nustatykite norimą temperatūrą.

Norédami sužinoti reikiama temperatūrą žr: maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale.

**4** Palaukite, kol užges temperatūros lemputė (tai gali užtrukti apie 10 - 15 minučių).

**5** Atlenkite skrudintuvės krepšelio rankeną (Pav. 8).

**6** Atidarykite dangtį (Pav. 2).

**7** Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir į jį sudékite norimą skrudinti maistą (Pav. 9).

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

*Pastaba: Prieš skrudindami, gerai nusausinkite produktus.*

*Pastaba: Prieš skrudindami, nuvalykite visą paipildomą ledą nuo sušalusiu produktų..*

**8** Atsargiai įleiskite krepšelį į skrudintuvę. (Pav. 10)

Patikrinkite, ar krepšelis buvo gerai įstatytas.

**9** Uždenkite dangtį.

**10** Paspauskite ant krepšelio rankenos esantį mygtuką ir ant skrudintuvės užlenkite rankeną. (Pav. 11)

Kepimo metu temperatūros lemputė kartkartėm užsidega ir užgesta, tokiu būdu parodoma, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

### Laikmatis (taikoma tik HD6104)

*Pastaba: laikmatį galite naudoti ir kitais tikslais, pvz., kaip įprastą maisto gaminimo laikmatį.*

#### Laikmačio nustatymas

**1** Paspausdami laikmačio mygtuką nustatykite skrudinimo laiką. (Pav. 12)

► Praėjus kelioms sekundėms po to, kai nustatėte skrudinimo laiką, laikmatis pradeda skaičiuoti laiką.

► Kol laikmatis skaičiuoja nustatytą laiką, likęs skrudinimo laikas blyksi ekrane. Paskutinė minutė rodoma sekundėmis.

► Praėjus nustatytam kepimo laikui išgirssite garsinį signalą. Po 10 sekundžių garsinis signalas pasikartos. Norédami nutraukti garsinį signalą paspauskite laikmačio mygtuką.

*Pastaba: Norédami ištrinti laikmačio nustatymą, paspauskite laikmačio mygtuką ir apie 2 sekundes palaikykite paspaudę (kai laikmatis sumirkst) tol, kol pasirodo „00“.*

#### Po skrudinimo

**1** Atlenkite krepšelio rankeną (Pav. 8).

**2** Paspauskite atlaisvinimo mygtuką ir atidarykite dangtį (Pav. 2).

saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus tašymosi.

**3** Iš skrudintuvės išimkite krepšelį ir išpilkite aliejų ar taukus.

**4** Paskrudintą maistą sudékite į indą arba koštuvą, išklotą riebalus sugeriančiu popieriumi, pvz., virtuviniu popieriumi.

- 5** Temperatūros valdiklį nustatykite į padėti „OFF“.
- 6** Jleiskite krepšelį į skrudintuvę.
- 7** Uždenkite dangtį.
- 8** Po naudojimo prietaisą išjunkite iš maitinimo tinklo.

*Pastaba: Jei skrudintuvės dažnai nenaudojate, aliejų arba taukus patariame išpilti. Laikykite juos sandariai uždaromuose induose, patartina šaldytuve arba vėsioje vietoje.*

### Skrudinimo patarimai

- Gaminimo laikas ir skrudinimo temperatūra nurodyti lentelėje, pateiktoje šio informaciniu bukleto pabaigoje.
- Atsargiai nuo maisto, kurį norite skrudinti, nukratykitė, kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens lašų, kad jis būtų pakankamai sausas.
- Neskrudinkite labai didelio kiekiečio vienu metu. Neviršykite kiekiečio, nurodyto maisto lentelėje, esančioje šios knygės 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** Idėkite porą plonų duonos riekelius ar kelias petražolių šakeles.
- 3** Palaukite, kol nustos burbuliuoti, tada mentele išimkite duoną ar petražoles.

Taip aliejus ar taukai atgauna iprastą skonį.

### Naminės skrudintos bulvystės

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvystės pasigaminsite taip:

- 1** Kietas bulves supjaustykite lazdelémis. Nuplaukite jas šaltu vandeniu.  
Tai neleis joms sulipti skrudinant.

*Pastaba: lazdeles gerai nusausinkite.*

- 2** Bulvių lazdeles kepkitė du kartus: pirmą kartą 4–6 minutes esant 160 °C temperatūrai, antrą kartą – 5–8 minutes esant 175 °C temperatūrai.  
Prieš skrudinant antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.
- 3** Namines bulvystės sudėkite į dubenį ir pakratykitė.

### Valymas

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

niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, šlifuojamujų valiklių arba ēsdinančių skysčių, pvz., benzino arba acetono prietaisui valyti.

Niekada skrudintuvės korpuso arba laikmačio nemerkite į vandenį.

- 1** Atidarykite dangtį (Pav. 2).
- 2** Norédami nuimti dangtį, traukite jį aukštyn (Pav. 13).
- 3** Iš aparato išimkite skrudinimo krepšelį.
- 4** Išpilkite aliejų ar riebalus (Pav. 14).

## **„PreClean“ funkcija**

Šis prietaisas turi „PreClean“ funkciją, kuri leidžia vidinį indą išmirkstyti karštu vandeniu į plynus indų plovimo skysčio, kad būtų lengviau išvalyti.

Prieš pradėdami naudotis šia funkcija įsitikinkite, kad iš vidinio indo pašalinote visą aliejų ar riebalus.

- 1** Tris ketvirčius vidinio indo talpos pripildykite šaltu vandeniu ir įpilkite truputį skysto indų ploviklio. (Pav. 15)
- 2** Kištuką įkiškite į sieninę el. lizdą.
- 3** Temperatūros reguliatorių nustatykite į „PreClean“ funkcijos padėtį. (Pav. 7)
- D** Vanduo šildomas iki temperatūros, nesiekiančios virimo taško.
- 4** Po 20 - 30 minučių aparatą atjunkite iš maitinimo lizdo.
- 5** Iš vidinio indo išpilkite vandenį ir valykite pagal toliau pateiktus nurodymus.

### **Prietaiso valymas**

- 1** Korpusą valykite drėgna medžiagos skiaute (su trupučiu indų plovimo valiklio) ir/ar popieriniu rankšluosčiu.

Stovą galite valyti drėgna medžiagos skiaute.

- 2** Indą, dangtį ir kepimo krepšelių valykite karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, perplaukite švariu vandeniu ir kruopščiai nusausinkite.

Dangtį ir kepimo krepšelių galima plauti ir indų plovimo mašinoje.

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

### **Laikymas**

- 1** Prieš valydamis arba išimdami skrudintuvę, leiskite aliejui ar taukams apie 4 valandas atvėsti.
- 2** Visas dalis sudėkite į skrudintuvę ir uždenkite dangčiu.
- 3** Laidą sustumkite į laidą laikymo vietą. (Pav. 16)
- 4** Už rankenų pakelkite skrudintuvę ir pastatykite ją į tam skirtą saugojimo vietą (Pav. 17).

### **Aplinka**

- Nemeskite susidėvėjusio prietaiso su įprastomis buitinėmis atliekomis, o nuneškite ji į oficialų surinkimo punktą perdirbtį. Taip prisiđesite prie aplinkosaugos (Pav. 18).
- Baterijose yra medžiagų, galinčių užteršti aplinką. Neišmeskite baterijų į įprastą šiukslių konteinerį, bet pristatykite jas į specialų surinkimo punktą. Prieš išmesdami ir atiduodami į oficialų surinkimo punktą laikmatį, visada išimkite maitinimo elementą (taikoma tik HD6104).

### **Laikmačio maitinimo elemento išėmimas (taikoma tik HD6104)**

- 1** Laikmačio nugarėlę nuimkite su mažu plokščiu atsuktuvu (Pav. 19).
- 2** Išimkite bateriją.

## Garantija ir techninė priežiūra

Jei jums reikalinga techninė priežiūra ar informacija arba jei kilo problemų, apsilankykite „Philips“ svetainėje [www.philips.com](http://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

Šis skyrius apibendrina dažniausiai pasitaikančias, su prietaisu susijusias problemas. Jei negalite išspręsti problemos naudodamiesi žemiau pateikta informacija, kreipkitės į savo vartotojų aptarnavimo centrą.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Skrudintas maistas neturi rudai aukštinio atspalvio ir / arba netraška.	Nustatyta temperatūra per žema ir/arba maistas buvo skrudinamas nepakankamai ilgai.	Norėdami sužinoti, ar pasirinktas paruošimo laikas ir/ar temperatūra yra teisingi, remkîtés maisto pakute arba lentelę, pateiktoje šio informaciniu bukleto pabaigoje. Temperatūros regulatorių nustatykite į reikiamas temperatūros padėtį.
Skrudintuvė neveikia.	Krepšelyje per didelis maisto kiekis.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informaciniu bukleto pabaigoje esančioje maisto lentelėje.
Skrudintuvė skleidžia stiprų nemalonų kvapą.	Buvo suaktyvintas šiluminis apsauginis išjungimo mechanizmas.	Norédami pakeisti saugiklį, kreipkitės į savo „Philips“ atstovą arba į „Philips“ igaliotaji aptarnavimo centrą.
	Persisunkės ilgalaijis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimtą dangtį bei filtrą plaukite karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu arba indaplovéje.
Garas eina ne iš filtro.	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 dvių skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Netinkamai uždarytas dangtis.	Tinkamai uždarykite dangtį.
	Persisunkės ilgalaijis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimtą dangtį bei filtrą plaukite karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu arba indaplovéje.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškos aliujus ar taukai.	Skrudintuvėje yra perdaug aliejaus ar riebalų.	Patirkrinkite, ar aliejus arba taukai skrudintuvėje neviršija „MAX“ žymos.
	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai ji nusausinkite ir skrudinkite ji laikydamiesi šiame vartotojo vadove pateiktų instrukcijų.
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informaciniu bukleto pabaigoje esančioje maisto lentelėje.

Triktis	Galima priežastis	Sprendimas
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą gerai nusausinkite.
	Naudojami aliejus arba riebalai netinka skrudinimui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingu aliejaus ar riebalų rūšių.
	Netinkamai išvalytas vidinis dubuo.	Išvalykite vidinį indą (žr. skyrių „Valymas“).

**Ievads**

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

**Vispārējs apraksts (Zīm. 1)**

- A** Cepšanas grozs
- B** Vāks
- C** 'MIN' un 'MAX' norādes
- D** Vada glabāšanas nodalījums
- E** Vads
- F** Iebūvēti rokturi
- G** Atsevišķs digitālais taimeris (tikai HD6104 modelim)
- H** Temperatūras vadība
- I** PreClean funkcija
- J** Temperatūras gaismīja
- K** Vāka atvēršanas poga
- L** Iekšējā blōda
- M** Noliešanas ierīce

**Svarīgi!**

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

**Bīstami!**

- Nekad niegremdējiet korpusu ar elektriskām detaļām un sildīšanas elementu ūdenī vai neskalojiet to zem krāna ūdens.

**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, tas jānomaina Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci nevar izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, manu 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 rotātāties 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 seju un rokas drošā attālumā no tvaika. Atverot vāku, uzmanieties no karsta tvaika.

**Uzmanību!**

- 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.
- Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājas 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.

- Gatavojet ēdienu, līdz tas kļūst zeltaini dzeltens, nevis tumšs vai brūns, un izņemiet sadegušās drupačas. Negatavojet 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 stipri burbuļošanu. Lai to novērstu, pirms cepat, notīriet visu lieko ledu no sasaldētajām sastāvdalām un kārtīgi tās nosusiniet. Nepārpildiet grozu. Pēc tirīšanas kārtīgi izžāvējiet visas daļas pirms liekat eļļu vai taukus cepšanas ierīcē.
- Necepiet eļļā Āzijas rīsu kūcīnas (vai tamlīdzīgu pārtiku) šajā ierīcē. Tādējādi eļļa vai tauki var izslakstīties no ierīces vai bīstami burbulot.
- Pārliecinieties, ka cepšanas ierīce vienmēr ir piepildīta ar eļļu vai taukiem starp 'MIN' un 'MAX' norādēm, kas atrodas uz iekšējā trauka iekšpuses, lai novērstu pārplūšanu vai pārkāšanu.
- 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** Iztīriet ierīci pirms pirmās lietošanas reizes (skatiet nodalju 'Tirīšana').

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

**2** Atveriet vāku (Zīm. 2).

**3** Skatiet eļļas/tauku tabulu, lai noteiktu, cik daudz eļļas vai tauku nepieciešams ievietot cepšanas ierīcē (Zīm. 3).

**4** Piepildiet cepšanas ierīci ar eļļu, šķidriem cepšanas taukiem vai izkausētiem taukiem, lai līmenis būtu starp norādēm 'MIN' un 'MAX', tad aizveriet vāku (Zīm. 4).

Neieslēdziet ierīci, pirms tajā nav iepildīta eļļa vai tauki.

### **Eļļa un tauki**

Nekad nejauciet dažadas 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., linolskābi), piemēram, sojas eļļu, zemesiekstu eļļu, kukurūzas eļļu vai saulespuķu eļļu.
- 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, taču tādā gadījumā jābūt īpaši piesardzīgam, 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 atdzesēti, tie var sākt sprakšķēt, kad tos atkārtoti karsē. Lai to novērstu, ar dakšīnu sadurstiet kausētos taukus (Zīm. 5).

Uzmanieties, lai ar dakšīnu nesabojātu iekšējo trauku.

### Ierīces lietošana

- 1 Izvelciet visu elektrības vadu no tā glabāšanas nodalījuma. (Zīm. 6)
  - 2 Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
  - Temperatūras lampiņa iedegas (Zīm. 7).
  - 3 Uzstādiet temperatūras vadību uz nepieciešamo temperatūru.  
Nepieciešamo temperatūru skatiet cepamās pārtikas iesaiļojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.
  - 4 Gaidiet līdz temperatūras gaismiņa izdziest (tas prasīs 10 līdz 15 minūtes).
  - 5 Izlokiet cepšanas ierīces groza rokturi (Zīm. 8).
  - 6 Atveriet vāku (Zīm. 2).
  - 7 Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un ievietojet grozā cepamos produktus (Zīm. 9).  
Necepiet ļoti lielu daudzumu produktu vienā reizē. Nepārsniedziet daudzumu, kas norādīts pārtikas tabulā šī bukleta beigās (☞ norāda ieteicamo daudzumu).
- Piezīme.** Rūpīgi izžāvējet sastāvdajas pirms to cepšanas.
- Piezīme.** Notīriet visu lieko ledu no sasaldētajām sastāvdajām pirms to cepšanas.
- 8 Rūpīgi ievietojet grozu cepšanas ierīcē. (Zīm. 10)  
Pārliecinieties, ka grozs ir atbilstoši ievietots.
  - 9 Aizveriet vāku.
  - 10 Nospiediet uz groza roktura izvietoto pogu un salieciet rokturi pret cepšanas ierīci. (Zīm. 11)  
Cepjot, temperatūras gaismiņa iedegas un nodziest laiku pa laikam, lai rādītu, ka sildīšanas elements ir ieslēdzas un izslēdzas, uzturot nepieciešamo temperatūru.

### Taimeris (tikai HD6104 modelim)

**Piezīme.** Jūs varat izmantot taimeri ar citiem nolūkiem, kā, piemēram, vispārēju gatavošanas taimeri.

#### Taimera noregulēšana

- 1 Pies piediet taimera pogu, lai izvēlētos cepšanas ilgumu minūtēs. (Zīm. 12)
- Dažas sekundēs pēc tam, kad esat iestatījis cepšanas laiku, taimeris sāk laika atskaiti.
- Kamēr taimeris skaita laiku, ekrānā mirgo atlikušais cepšanas ilgums. Pēdējā minūte tiek rādīta sekundēs.
- Kad uzstādītais laiks ir beidzies, jūs dzirdēsit signālu. Pēc 10 sekundēm dzirdamais signāls tiek atkārtots. Nospiediet taimera pogu, lai izslēgtu dzirdamo signālu.

**Piezīme.** Lai dzēstu taimera iestatījumu, nospiediet taimera pogu un turiet to 2 sekundes (kad mirgo taimera indikators), līdz parādās “00”.

#### Pēc cepšanas

- 1 Izlociet cepšanas ierīces groza rokturi (Zīm. 8).
- 2 Nospiediet atlaišanas pogu, lai atvērtu vāku (Zīm. 2).

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

- 3 Izņemiet grozu no cepšanas ierīces un izlejiet eļļu vai taukus.

- 4** Ielieciļ cepto pārtiku traukā vai caurdurī, kas izklāts ar taukus uzsūcošu papīru, piem., virtutes dvieli.
- 5** Noregulējiet temperatūras regulatoru pozīcijā "IZSLĒGTS".
- 6** Levietojet 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 tilpņēs, labāk ledusskapī vai vēsā vietā.*

### Cepšanas veidi

- Informāciju par ēdiena gatavošanas laiku un temperatūru skatiet tabulā lietošanas pamācības beigās.
- Uzmanīgi nokratiet pēc iespējas vairāk ledus un ūdens, un nosusiniet pilnīgi sausus produktus, lai gatavotu.
- Necepiet ļoti lielus daudzumus vienā reizē. Nepārsniedziet daudzumus, kas minēti pārtikas tabulā šī bukleta beigās (☑ norāda iesakāmo daudzumu).

### Atbrīvošanās no nevēlamās garšas

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

- 1** Uzkarsējiet eļļu vai taukus līdz 160°C temperatūrai.
- 2** Ielieciļ eļļā divas plānas maizes šķēles vai dažus pētersīļa zariņus.
- 3** Pagaidiet, līdz parādās vairāk burbuļu, un pēc tam ar lāpstiņu izņemiet maizi vai pētersīlus no taukvāres katla.

Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

### Mājas gatavoti frī kartupeļi

Visgaršīgākos un kraukšķīgākos frī kartupeļus gatavo šādi:

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

*Piezīme. Salmiņus pilnīgi nosusiniet.*

- 2** Cepiet frī kartupeļus divreiz: pirmo reizi 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 5-8 minūtes 175°C temperatūrā.  
Laujiet frī kartupeļiem atdzist, pirms cepat tos otrreiz.
- 3** Levietojet mājas gatavotus frī kartupeļus bļodā un sakratiet tos.

### Tīrišana

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

Ierīces tīrišanai nekad nelietojet nekādus katlu beržamos, abrazīvus tīrišanas līdzekļus vai agresīvus šķidrumus, piemēram, benzīnu vai acetonu.

Nekad neiemērciet cepšanas ierīces korpusu vai taimeri ūdenī.

- 1** Atveriet vāku (Zīm. 2).
- 2** Lai noņemtu vāku, pavelciet to uz augšu (Zīm. 13).

**3** Izceliet cepšanas grozu no cepšanas ierīces.

**4** Izlejiet eļļu vai taukus (Zīm. 14).

### PreClean funkcija

Šī ierīce ir aprīkota ar PreClean funkciju, kas, lai padarītu tīrīšanu vieglāku, ļauj jums izmērcēt iekšējo bļodu ar karstu ūdeni un mazgājamo līdzekli.

Pirms lietojat šo funkciju, pārliecinieties, ka esat izlējis iekšējā bļodā esošo eļļu vai taukus.

**1** Piepildiet trīs ceturtdaļas bļodas tilpuma ar aukstu ūdeni un pievienojiet nedaudz trauku mazgāšanas līdzekļa. (Zīm. 15)

**2** Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.

**3** Uzstādiet temperatūras kontroli uz PreClean funkciju. (Zīm. 7)

**D** Ūdens tiek uzkarsēts līdz temperatūrai, kas tuva vārīšanās punktam.

**4** Pēc 20–30 minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

**5** Izlejiet iekšējā bļodā esošo ūdeni un iztīriet to, kā tas aprakstīts zemāk.

### Ierīces tīrīšana

**1** Tīriet cepšanas ierīces korpusu ar mitru lupatiņu (ar nedaudz tīrīšanas līdzekļa) un/vai virtuves dvieli.

Taimeri var tīrīt ar mitru drānu.

**2** Tīriet bļodu, vāku un cepšanas grozu ar karstu ūdeni un nedaudz mazgājamā līdzekļa, pēc tam skalojiet ar tīru ūdeni un rūpīgi nozāvējiet.

Vāks un cepšanas grozs var tikt mazgāts trauku mazgājamā mašīnā.

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

### Uzglabāšana

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

**2** Novietojiet/ievietojiet visas detaljas cepšanas ierīcē un aizveriet vāku.

**3** Iestumiet vadu elektrovada glabāšanas nodalījumā. (Zīm. 16)

**4** Paceliet cepšanas ierīci aiz rokturiem un noglabājiet to (Zīm. 17).

### Vides aizsardzība

- Pēc ierīces kalpošanas laika beigām, neizmetiet to kopā ar sadžīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Tādā veida jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 18).

- Baterijas satur vielas, kas var piesārnot apkārtējo vidi. Neizmetiet baterijas kopā ar sadžīves atkritumiem, bet nododiet tās oficiālā bateriju savākšanas vietā. Pirms taimera lietošanas beigšanas un nodošanas oficiālajā savākšanas vietā vienmēr izņemiet taimera baterijas (tikai HD6104 modelim).

### Taimera bateriju izņemšana (tikai HD6104 modelim)

**1** Lai noņemtu taimera aizmugurējo daļu, lietojiet mazu, plakanu skrūvgriezi (Zīm. 19).

**2** Izņemiet akumulatoru.

## Garantija un apkalpošana

Ja nepieciešams serviss vai informācija, vai palīdzība, lūdzu, izmantojet Philips tīmekļa vietni [www.philips.com](http://www.philips.com) vai sazinieties ar Philips Klientu apkalpošanas centru savā valstī (tā tālruņa numurs atrodams pasaules garantijas brošūrā). Ja jūsu valstī nav Klientu apkalpošanas centra, vērsieties pie vietējā Philips preču izplatītāja.

## Kļūmu novēršana

Šajā nodalā ir apkopotas visizplatītākās problēmas, ar kurām varat sastapties, izmantojot ierīci. Ja nevarat tās atrisināt, izmantojot zemāk redzamo informāciju, sazinieties ar savas valsts Klientu apkalpošanas centru.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Pagatavotais ēdiens nav zeltaini brūnā krāsā un/vai nav kraukšķīgs.	Izvēlētā temperatūra ir pārāk zema un/vai produkti nav apstrādāti pietiekami ilgu laiku.	Pārbaudiet uz produktu iesaiņojuma vai šīs lietošanas pamācības tabulā, vai pareizi izvēlēta temperatūra un gatavošanas laiks. Pagrieziet temperatūras regulatoru uz pareizo temperatūras skalas iezīmi.
Cepšanas ierīce nedarbojas.	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad necepiet vienā reizē vairāk ēdienu, nekā minēts ēdienu tabulā lietošanas pamācības beigās.
No cepšanas ierīces izdalās nepatīkams aromāts.	Termālais izslēdzējs ir ieslēdzies.	Lai nomainītu drošinātāju, vērsieties pie sava Philips preču izplatītāja vai Philips pilnvarotā apkalpes centrā.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet to un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
	Ellā vai tauki vairs nav pietiekami svaigi.	Nomainiet eļļu vai taukus. Regulāri izkāsiet eļļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šķakstās pāri cepšanas ierīces malām.	Ellas vai tauku veids nav paredzēti produktu apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet to un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Cepšanas ierīcē ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki cepšanas ierīcē nepārsniedz rādījumu 'MAX'.
	Grozā ir pārāk daudz ēdienu.	Necepiet vienā reizē vairāk ēdienu, nekā minēts ēdienu tabulā lietošanas pamācības beigās.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Pirms cepšanas pilnīgi nosusiniet produktus.
	Eļļas vai tauku tips nav paredzēts ēdienai cepšanai šai ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
	Jūs neesat rūpīgi iztīrījosi iekšējo bļodu.	Iztīriet iekšējo bļodu (skatiet nodaļu 'Tirīšana').

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Opis ogólny (rys. 1)

- A** Kosz frytownicy
- B** Pokrywka
- C** Wskaźniki napełnienia „MIN” i „MAX”
- D** Schowek na przewód sieciowy
- E** Przewód sieciowy
- F** Uchwyty ułatwiające przenoszenie
- G** Zegar cyfrowy (tylko model HD6104)
- H** Regulacja temperatury
- I** Funkcja PreClean
- J** Wskaźnik temperatury
- K** Przycisk zwalniający pokrywkę
- L** Misa wewnętrzna
- M** Dzióbek ułatwiający wylewanie

## 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 myj pod bieżącą wodą obudowy, w której znajdują się części elektryczne i element grzejny.

### 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 względu na bezpieczeństwo 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.
- Ułożyć przewód sieciowy w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie pozwól, aby przewód sieciowy zwisał 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 otwierania pokrywki.

### Uwaga

- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłasza do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- 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 tłuszcza. Aby temu zapobiec, przed smażeniem usuń nadmiar lodu z zamrożonych składników i dokładnie je wysusz. Nie przepełniaj kosza. Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia przed wlaniem oleju lub tłuszcza do frytownicy.
- Nie smaż w tym urządzeniu ciaścików ryżowych (lub podobnej żywności). Może to spowodować silne rozpryskiwanie lub gwałtowne bulgotanie oleju lub tłuszcza.
- Aby zapobiec przegrzaniu lub przelaniu, frytownica powinna być zawsze wypełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami „MIN” i „MAX” znajdującymi się w środku misy wewnętrznej.
- Nie należy włączać urządzenia przed wlaniem oleju lub tłuszcza, 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 dokładnie umyj wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie”).

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

- 2** Otwórz pokrywkę (rys. 2).
- 3** Ustal na podstawie tabeli ilość oleju/tłuszcza potrzebnego do smażenia we frytownicy (rys. 3).
- 4** Napełnij frytownicę olejem, płynnym tłuszczem do smażenia lub rozpuszczonym tłuszczem w stanie stałym do poziomu między wskaźnikami „MIN” i „MAX” i zamknij pokrywkę (rys. 4).

Nie należy włączać urządzenia przed wlaniem oleju lub tłuszcza.

### **Olej i tłuszcz**

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

- Zalecamy używanie oleju lub innego płynnego tłuszcza 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.
- Ponieważ olej i tłuszcz dość szybko tracą swe cenne właściwości, należy wymieniać je regularnie (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 tłuszcza w stanie stałym, jednak należy wówczas zastosować dodatkowe środki bezpieczeństwa, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszcza oraz przegrzaniu lub uszkodzeniu elementu grzejnego.

- 1** Świeże kostki tłuszcza 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 nakluwając tłuszcz widelcem, nie zniszczyć misy wewnętrznej.

### Zasady używania

- 1** Wyjmij cały przewód ze schowka. (rys. 6)
- 2** Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 3** Zaświeci się wskaźnik temperatury (rys. 7).
- 4** Ustaw regulator temperatury na wymaganą temperaturę.  
Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
- 5** Rozłoż uchwyt kosza (rys. 8).
- 6** Otwórz pokrywkę (rys. 2).
- 7** Wyjmij kosz z frytownicy i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia (rys. 9).

Nie należy smażyć bardzo dużych ilości pożywienia na raz. Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w tabeli na końcu niniejszej instrukcji obsługi (zalecane ilości oznaczono  ).

*Uwaga: Przed smażeniem dokładnie osusz składniki.*

*Uwaga: Przed smażeniem usuń nadmiar lodu z zamrożonych składników.*

- 8** Ostrożnie włożyć kosz do frytownicy. (rys. 10)  
Sprawdź, czy kosz został włożony prawidłowo.
- 9** Zamknij pokrywkę.
- 10** Naciśnij przycisk na uchwycie kosza i zegnij uchwyt na dół w kierunku frytownicy. (rys. 11)  
Podczas smażenia wskaźnik temperatury naprzemian zapala się i gaśnie, sygnalizując włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania właściwej temperatury.

### Zegar cyfrowy (tylko model HD6104)

*Uwaga: Zegar ten można również używać do innych celów, np. jako minutnik kuchenny.*

#### Ustawianie zegara cyfrowego

- 1** Naciskając przycisk zegara, ustaw czas smażenia w minutach. (rys. 12)
- 2** Kilka sekund po ustaleniu czasu smażenia zegar zacznie odliczać czas.
- 3** Podczas odliczania czasu przez zegar na wyświetlaczu migła czas pozostały do zakończenia smażenia. Ostatnia minuta smażenia wskazywana jest w sekundach.
- 4** Po upływie ustalonego czasu będzie słyszać sygnał dźwiękowy. Po 10 sekundach sygnał dźwiękowy zostanie powtórzony. Naciśnij przycisk zegara, aby go wyłączyć.

*Uwaga: Aby skasować ustawienie zegara, naciśnij i przytrzymaj wcisnięty przez 2 sekundy przycisk zegara (gdy wyświetlany czas zacznie migać), aż pojawi się wartość „00”.*

## **Po zakończeniu smażenia**

- 1** Rozłoż uchwyt kosza (rys. 8).
- 2** Naciśnij przycisk zwalniający, aby otworzyć pokrywkę (rys. 2).
- Uważaj na gorącą parę i rozpryskującą się olej.**
- 3** Wyjmij kosz z frytownicy i odsącz nadmiar oleju lub tłuszcza.
- 4** Włóż usmażone jedzenie do miski lub cedzaka wyłożonego papierem pochłaniającym tłuszcz, np. papierowym ręcznikiem kuchennym.
- 5** Ustaw regulator temperatury w położeniu „OFF”.
- 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, zalecamy przelewać olej lub tłuszcz do szczelnie zamkniętego pojemnika i przechowywać w lodówce lub w chłodnym miejscu.*

## **Wskazówki dotyczące smażenia**

- Czasy i temperatury smażenia zamieszczone w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
- Z zamrożonego pożywienia przeznaczonego do smażenia strząsnij ostrożnie pozostałości lodu i jak najlepiej go osusz.
- Nie należy smażyć bardzo 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 gałzek 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 sklejaniu 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 5–8 minut w temperaturze 175°C.  
Przed drugim etapem smażenia frytki muszą całkiem ostygnąć.
- 3** Przełóż przygotowane frytki do miski i potrząsnij nią.

## Czyszczenie

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

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

Nigdy nie należy zanurzać całej frytownicy lub zegara w wodzie.

- 1** Otwórz pokrywkę (rys. 2).
- 2** Pociagnij pokrywkę do góry, aby ją wyjąć (rys. 13).
- 3** Wyjmij koszyk z frytownicy.
- 4** Wylej olej lub tłuszcz (rys. 14).

## Funkcja PreClean

Urządzenie wyposażone jest w funkcję PreClean, umożliwiającą namoczenie w wodzie misy wewnętrznej, co ułatwia jej umycie.

Przed użyciem tej funkcji należy upewnić się, że olej lub tłuszcz zostały wylane z misy.

- 1** Napełnij wewnętrzną misę zimną wodą do 3/4 jej pojemności i dodaj trochę płynu do mycia naczyń. (rys. 15)
- 2** Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
- 3** Ustaw regulator temperatury na funkcję PreClean. (rys. 7)  
Woda zostanie podgrzana do temperatury bliskiej temperaturze wrzenia.
- 4** Po 20–30 minutach wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- 5** Wylej wodę z misy wewnętrznej i umyj ją w sposób opisany poniżej.

## Czyszczenie

- 1** Obudowę umyć wilgotną szmatką (zwilżoną płynem do mycia naczyń) lub ręcznikami kuchennymi.

Zegar cyfrowy można wytrzeć wilgotną szmatką.

- 2** Umyj misę, pokrywkę i kosz frytownicy gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia, opłucz czystą wodą i dokładnie osuszą.

Pokrywkę i kosz frytownicy można myć w zmywarce.

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

## Przechowywanie

- 1** Przed myciem lub przeniesieniem frytownicy należy odczekać co najmniej 4 godziny, aż olej lub tłuszcz ostygąć.
- 2** Włóż ponownie wszystkie części do frytownicy i zamknij pokrywkę.
- 3** Włóż przewód sieciowy do schowka. (rys. 16)
- 4** Przenieś frytownicę na miejsce przechowywania, trzymając za uchwyty w podstawie (rys. 17).

## 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. 18).
- Baterie zawierają substancje szkodliwe dla środowiska naturalnego. Nie należy ich wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego, tylko oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych. Przed wyrzuceniem lub oddaniem zegara do punktu zbiórki surowców wtórnych należy pamiętać o wyjęciu baterii (tylko model HD6104).

## **Wyjmowanie baterii z zegara (tylko model HD6104)**

- 1** Do zdjęcia tylnej osłony zegara użyj małego płaskiego śrubokrętu (rys. 19).
- 2** Wyjmij akumulator.

## Gwarancja i serwis

W razie konieczności naprawy, jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy odwiedzić naszą stronę internetową [www.philips.com](http://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

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązyania problemu, należy skontaktować się z Centrum Obsługi Klienta.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Smażone pożywienie nie ma złotobrązowego odcienia i nie jest chrupiące.	Temperatura jest za niska lub jedzenie nie smażyło się wystarczająco długo.	Sprawdź na opakowaniu pożywienia lub w tabeli znajdującej się na końcu niniejszej instrukcji, czy wybrana została prawidłowa temperatura i czas smażenia. Ustaw regulator temperatury na prawidłowej wartości.
Frytownica nie działa.	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
Z frytownicy wydostaje się silny, nieprzyjemny zapach.	Stał filtar przeciwłuszczywy jest nasycony.	Zdejmij pokrywkę i umy 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 przecedzaj 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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiążanie
Para wydostaje się nie tylko przez filtr.	Pokrywka jest nieprawidłowo zamknięta.	Zamknij pokrywkę w prawidłowy sposób.
	Stał filtar przeciwtłuszczowy 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 tłuszcza.	Upewnij się, czy olej lub tłuszcz nie przekracza poziomu oznaczonego „MAX”.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pożywienie przed rozpoczęciem smażenia i smaż je zgodnie z tą instrukcją obsługi.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
Olej lub tłuszcz pienią się mocno podczas smażenia.	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Osusz pożywienie przed smażeniem.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszcza dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszcza.
	Możliwe, że misa wewnętrzna została niedokładnie wyczyszczona.	Umyj wewnętrzną misę (patrz rozdział „Czyszczenie”).

## Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips! Pentru a beneficia pe deplin de asistență oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descriere generală (fig. 1)

- A** Coșul de prăjire
- B** Capacul
- C** Indicatori "MIN" și "MAX"
- D** Compartiment pentru păstrarea cablului
- E** Cablul
- F** Mânere încorporate
- G** Cronometru digital separat (doar pentru HD6104)
- H** Buton de control al temperaturii
- I** Funcția PreClean
- J** Indicator de temperatură
- K** Buton de decuplare a capacului
- L** Castronul interior
- M** Zonă de evacuare a uleiului

## Important

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

### Pericol

- Nu introduceți niciodată carcasa în apă și nu o spălați niciodată sub jet, deoarece conține componente electrice și elemente de încălzire.

### 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 domeniul, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacitate fizice, mentale sau senzoriale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheatai sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheatai 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 apropiati mâinile sau fața de acest abur. De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte atunci când deschideți capacul.

### Atenție

- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apelați 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.
- 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 încis, 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 gheata 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 gheata în exces de pe ingredientele înghețate și uscați-le 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 prăjiturile 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 prima utilizare (vezi capitolul 'Curățare').

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

**2** Deschideți capacul (fig. 2).

**3** Consultați tabelul pentru ulei/grăsime pentru a afla cât ulei/grăsime trebuie să punete în friteuză (fig. 3).

**4** Umpleți friteuza cu ulei, grăsime lichidă sau untură solidă topită până la un nivel situat între indicatorii "MIN" și "MAX" și închideți capacul (fig. 4).

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

### Grăsimea solidă

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

**1** Dacă doriti să folosiți bucăți de slănină netopită, topiți-le în prealabil la foc mic într-o tigaie 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 stropească atunci când este încinsă. Înțepați 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

- 1** Scoateți tot cablul din compartimentul de stocare. (fig. 6)
- 2** Introduceți ștecherul în priză.
- 3** Se va aprinde ledul pentru temperatură (fig. 7).
- 4** Reglați selectorul de temperatură pe poziția necesară.  
Pentru temperaturile necesare, consultați pachetul cu alimentele de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
- 5** Așteptați până când ledul pentru temperatură se stingă (durează cca. 10 -15 minute).
- 6** De-pliați mânerul coșului (fig. 8).
- 7** Deschideți capacul (fig. 2).
- 8** Scoateți coșul din friteuză și umpleți-l cu alimentele pe care doriti să le prăjiți (fig. 9).

Nu prăjiți cantități foarte mari simultan. Nu depășiți cantitățile menționate în tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri ( prezintă cantitatea recomandată).

Notă: Ștergeți temeinic ingredientele înainte de a le prăji.

Notă: Îndepărtați gheata în exces de pe alimentele îngehețate înainte de a le prăji.

- 9** Așezați cu grijă coșul în friteuză. (fig. 10)  
Asigurați-vă că ati introdus coșul corect.
- 10** Apăsați butonul de pe mânerul coșului și pliați mânerul lângă friteuză. (fig. 11)  
În timpul prăjirii, ledul de temperatură se aprinde și se stingă din când în când, indicând momentele în care pornește sau se oprește rezistența, pentru a menține temperatura potrivită.

### Cronometru (doar pentru HD6104)

Notă: Puteți utiliza cronometrul și în alte scopuri - de ex., pentru măsurarea timpului de coacere la cuptor.

#### Setarea cronometrului

- 1** Apăsați butonul pentru cronometru pentru a seta timpul de prăjire, în minute. (fig. 12)
- 2** La câteva secunde de la setarea timpului de prăjire, cronometrul începe numărătoarea inversă.
- 3** În timpul numărătorii inverse, timpul rămas clipește pe afișaj. Ultimul minut este afișat în secunde.
- 4** După expirarea timpului setat, veți auzi un semnal sonor. După 10 de secunde, semnalul va fi repetat. Apăsați butonul cronometrului pentru a opri semnalul sonor.

Notă: Pentru ștergerea setării cronometrului, apăsați butonul cronometrului timp de 2 secunde (în momentul în care cronometrul clipește) până când apare indicația "00" pe ecran.

#### După prăjire

- 1** Ridicați mânerul coșului (fig. 8).

**2** Apăsați butonul de decuplare pentru a deschide capacul (fig. 2).

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

**3** Scoateți coșul din friteuză și scurgeți uleiul sau grăsimea.

**4** Puneți alimentele prăjite într-un castron tapetat cu hârtie absorbantă (de exemplu, șerbet de bucătărie).

**5** Reglați selectorul de temperatură pe "OPRIT".

**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 mai multe informații referitoare la timpuri de preparare și temperaturile de prăjire, consultați tabelul de la sfârșitul acestei broșuri.
- Îndepărtați cât mai mult din gheata și apa conținute de aceste alimente, și încercați să le uscați cât mai bine.
- Nu prăjiți cantități foarte mari simultan. 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 pâna 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 cel mai gustoș și mai crocant cartofi prăjiți în următorul mod:

**1** Folosiți cartofi tari și tăiați-i subțire. Clătiți cartofii tăiați cu apă rece.

Astfel îl 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 5-8 minute la o temperatură de 175°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 folosiți niciodată bureți de sârmă, agenți de curățare abrazivi sau lichide agresive cum ar fi benzina sau acetona pentru a curăța aparatul.*

Nu scufundați niciodată carcasa friteuzei sau cronometrul în apă.

- 1** Deschideți capacul (fig. 2).
- 2** Trageți capacul în sus pentru a-l îndepărta (fig. 13).
- 3** Scoateți coșul de prăjire din friteuză.
- 4** Turnați uleiul sau grăsimea într-un vas (fig. 14).

### **Funcția PreClean**

Aparatul dispune de o funcție PreClean, care vă permite să înmuați castronul interior în apă fierbinte și detergent lichid, pentru a ușura procedura de spălare.

Asigurați-vă că ati scos uleiul sau grăsimea din castronul interior înainte de a utiliza această funcție.

- 1** Umpleți castronul interior cu apă rece până la trei sferturi din capacitate și adăugați puțin detergent lichid. (fig. 15)
- 2** Introduceți ștecherul în priză.
- 3** Setați butonul de control al temperaturii la funcția PreClean. (fig. 7)
- D** Apa va fi încălzită la o temperatură apropiată de punctul de fierbere.
- 4** După 20 - 30 de minute, opriți și deconectați aparatul de la rețea.
- 5** Aruncați apa din castronul interior și curățați-l după cum este descris mai jos.

### **Curățarea aparatului**

- 1** Curățați carcasa cu o cârpă umedă (cu puțin detergent lichid) și/sau șervețele de bucătărie. Puteți curăța cronometrul cu o cârpă umedă.
  - 2** Curățați castronul, capacul și coșul pentru prăjire cu apă caldă și detergent lichid, clătiți-le cu apă proaspătă și ștergeți-le bine.
- Capacul și coșul pentru prăjire pot fi spălate și în mașina de spălat vase.

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

### **Depozitarea**

- 1** Lăsați uleiul sau grăsimea să se răcească timp de minimum 4 ore înainte de a curăța sau muta friteuza.
- 2** Montați apoi friteuza la loc și închideți capacul.
- 3** Strângeți cablul în compartimentul de stocare. (fig. 16)
- 4** Ridicați friteuza de mâinere și depozitați-o în locul dorit (fig. 17).

### **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 protejarea mediului înconjurător (fig. 18).
- Bateriile conțin substanțe care pot polua mediul înconjurător. Nu aruncați bateriile uzate împreună cu gunoiul menajer; ci predați-le la un punct de colectare autorizat pentru reciclare. Scoateți întotdeauna bateria cronometrului (doar pentru modelul HD6104) înainte de a casa aparatul și de a-l preda la un punct de colectare.

## Îndepărtarea bateriei cronometrului (doar pentru modelul HD6104)

- 1** Utilizați o șurubelniciă mică, în linie, pentru a îndepărta partea posterioară a cronometrului (fig. 19).
- 2** Scoateți bateria.

### Garanție și service

Dacă aveți nevoie de informații sau întâmpinați probleme, vizitați site-ul Web Philips la adresa [www.philips.com](http://www.philips.com) sau contactați centru Philips de asistență pentru clienti 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

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme care pot apărea în utilizarea aparatului. Dacă nu reușiți să rezolvați problema folosind informațiile de mai jos, contactați centru de asistență pentru clienti din țara dvs.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Temperatura selectată este prea mică și/sau alimentele nu au fost prăjite suficient.	Consultați ambalajul alimentului respectiv sau tabelul de la sfârșitul acestor instrucțiuni de utilizare pentru a verifica dacă timpul și/sau temperatura pe care le-ați selectat sunt corecte. Setați butonul de control al temperaturii la valoarea corectă.
Friteuza nu funcționează.	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.
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Siguranța termostatului s-a ars.	Apelați la dealerul dvs. Philips sau la un centru de service autorizat de Philips pentru a înlocui siguranța.
Uleiul sau grăsimea nu mai este proaspătă.	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte și puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Uleiul sau grăsimea nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Strecuți regulat uleiul sau grăsimea pentru a o menține proaspătă mai mult timp.
Aburuliese și prin alte locuri decât prin filtru.	Capacul nu este închis corect.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte și puțin detergent lichid sau în mașina de spălat vase.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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 nivelul maxim indicat.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați alimentele înainte de a începe să prăjiți și prăjiți alimentele respectând instrucțiunile din acest manual 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 sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
	Nu ați curățat bine castronul interior.	Curățați castronul interior (vezi capitolul 'Curățare').

## Введение

Поздравляем с покупкой продукции Philips! Для получения полной поддержки, оказываемой компанией Philips, зарегистрируйте Ваше изделие на [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Корзина для жарки
- B** Крышка
- C** Индикаторы минимального и максимального уровня MIN и MAX
- D** Отделение для хранения сетевого шнура
- E** Сетевой шнур
- F** Встроенные ручки
- G** Съемный цифровой таймер (только для HD6104)
- H** Регулятор нагрева
- I** Режим предварительной очистки PreClean
- J** Индикатор нагрева
- K** Кнопка открывания крышки
- L** Внутренняя ёмкость
- M** Слив

## Внимание

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

### Опасно

- Запрещается погружать корпус с панелью управления и 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 открывании фритюрницы.

## 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.
- 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 разбрзгиванию 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 разбрзгиванию 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 использованию**

**1** Перед первым использованием промойте прибор (см. раздел Очистка).

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

**2** Откройте крышку (Рис. 2).

**3** Сверяясь со специальной таблицей, определите, сколько масла/жира необходимо залить во фритюрницу (Рис. 3).

**4** Залейте во фритюрницу масло, жидккий жир для жарки или растопленный жир до уровня между отметками MIN и MAX и закройте крышку (Рис. 4).

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

### **Масло и жир**

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

- Рекомендуется использовать специальные сорта масла или жидккий жир для жарки, предпочтительно — растительное масло или жир с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты), такие как, соевое, арахисовое, кукурузное или подсолнечное масло.
- Так как масло и жир довольно быстро теряют свои полезные свойства, их следует 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

- 1** Извлеките весь шнур целиком из отсека для хранения шнура. (Рис. 6)
- 2** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.  
► Загорится индикатор нагрева (Рис. 7).
- 3** Установите терморегулятор в нужное положение.  
Temperaturu prigotovleniya sмотрите na упаковke produktov, prednазначennih dla жarki, ili v spetsial'noj tablits'e v konze danogo rukovodstva.
- 4** Дождитесь выключения индикатора нагрева (это займет от 10 до 15 минут).
- 5** Выдвиньте ручку корзины (Рис. 8).
- 6** Откройте крышку (Рис. 2).
- 7** Выньте корзину из фритюрницы и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания (Рис. 9).

Не обжаривайте большие количества продуктов за один раз. Количество обрабатываемых продуктов не должно превышать значения, указанные в таблице (— рекомендованное количество).

Примечание. Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.

Примечание. Удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием.

- 8** Аккуратно установите корзину в фритюрницу. (Рис. 10)  
Убедитесь что корзина установлена правильно.
- 9** Закройте крышку.
- 10** Нажмите кнопку на ручке корзины и приподнимите ручку по направлению от фритюрницы. (Рис. 11)

Во время жарения индикатор нагрева будет периодически загораться, сигнализируя о включении и отключении нагревательного элемента для поддержания нужной температуры.

## Таймер (только для HD6104)

Примечание. Таймер можно использовать и для других целей, например, в качестве обычного кухонного таймера.

## Установка таймера

- 1** Нажмите на кнопку таймера, чтобы установить время обжаривания (в минутах). (Рис. 12)
- 2** Через несколько секунд после установки таймера начнется обратный отсчет времени.
- 3** При обратном отсчете времени на дисплее сменяются цифры, указывающие, сколько времени осталось. Отсчет последней минуты ведется в секундах.
- 4** По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Через 10 секунд звуковой сигнал раздастся повторно. Можно прервать звуковой сигнал, нажав на кнопку таймера.

Примечание. Для сброса установленных значений таймера нажмите и удерживайте кнопку таймера в течение 2 секунд (во время мигания таймера), до появления значения 00.

## После обжаривания

- 1** Выдвиньте ручку корзины (Рис. 8).
- 2** Откройте крышку, нажав кнопку открывания (Рис. 2).
- 3** Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрзгивания масла.
- 4** Выньте корзину из фритюрницы и стряхните остатки масла или жира.
- 5** Выложите обжаренные продукты в миску или дуршлаг покрытые бумагой, впитывающей жир, например, кулинарной бумагой.
- 6** Установите регулятор нагрева в положение OFF (выкл.).
- 7** Установите корзину в фритюрницу.
- 8** Закройте крышку.

После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

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

## Советы по приготовлению блюд во фритюре

- Время приготовления и температура обжаривания указаны в таблице в конце данного руководства.
- Тщательно стряхните 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 5-8 минут при температуре 175°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 использовать для чистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные чистящие средства или растворители типа бензина или ацетона.

Запрещается погружать корпус или таймер фритюрницы в воду.

- 1** Откройте крышку (Рис. 2).
- 2** Поднимите крышку и снимите ее (Рис. 13).
- 3** Выньте из фритюрницы корзину.
- 4** Слейте масло или жир (Рис. 14).

### Режим предварительной очистки PreClean

Данный прибор оснащен режимом предварительной очистки PreClean, дающим возможность замочить внутреннюю ёмкость в горячей воде и моющем средстве, чтобы облегчить ее очистку.

Перед включением этого режима убедитесь, что масло или жир удалены из внутренней ёмкости.

- 1** Налейте во внутреннюю ёмкость холодную воду на три четверти ее объема и добавьте небольшое количество жидкого моющего средства. (Рис. 15)
- 2** Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети.
- 3** Установите регулятор нагрева в положение PreClean. (Рис. 7)
  - Вода нагревается до температуры чуть ниже точки кипения.
- 4** Через 20-30 минут отключите прибор от электросети.
- 5** Слейте воду из внутренней ёмкости и очистите прибор, как описано ниже.

### Очистка прибора

- 1** Очистите корпус фритюрницы влажной тканью (с небольшим количеством моющей жидкости) и/или кулинарной бумагой.  
Таймер можно протереть влажной тканью.
- 2** Вымойте внутреннюю ёмкость, крышку и корзину в горячей воде с добавлением жидкого моющего средства, сполосните чистой водой и тщательно просушите.

Допускается мытье крышки и корзины в посудомоечной машине.

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

### Хранение

- 1** Перед очисткой или перемещением фритюрницы дождитесь полного остывания масла или жира в течение минимум 4 часов.
- 2** Снова полностью соберите фритюрницу и закройте крышку.
- 3** Поместите шнур в отделение для хранения шнура. (Рис. 16)
- 4** Возьмите фритюрницу за ручки, приподнимите её и установите в место хранения (Рис. 17).

### 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. 18).
- Батарейки содержат вещества, загрязняющие окружающую среду. Не выбрасывайте батарейки вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте их в специальном пункте. После окончания срока службы таймера и передачи его для утилизации, батарейки необходимо извлечь (только для HD6104).

### Извлечение батарейки таймера (только для HD6104)

- 1** Снимите переднюю панель таймера с помощью небольшой отвертки с плоским шлицом (Рис. 19).
- 2** Извлеките аккумулятор.

### Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или для обслуживания или в случае возникновения проблем посетите веб-сайт Philips [www.philips.com](http://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

Данная глава посвящена наиболее распространенным проблемам, возникающим при использовании прибора. Если самостоятельно справиться с возникшими проблемами не удается, обратитесь в центр поддержки покупателей в вашей стране.

Проблема	Возможная 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.	Температура и/или продолжительность приготовления указаны на упаковке продуктов или в специальной таблице, приведенной в конце данного руководства. Установите регулятор нагрева в правильное положение.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
Фритюрница не работает.	Сработал плавкий предохранитель.	Для замены предохранителя обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.
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.	Крышка закрыта неправильно.	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 .
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.

Проблема	Возможная причина	Способы решения
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.
Во время обжаривания масло или жир сильно вспениваются.	В продуктах содержится слишком много влаги.	Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания продуктов во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость (см. раздел Очистка).

## Úvod

Gratulujeme Vám ku kúpe a vitajte v spoločnosti Philips! Ak chcete využiť všetky výhody zákazníckej podpory spoločnosti Philips, zaregistrujte svoj výrobok na [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Fritovací košík
- B** Veko
- C** Značky „MIN“ a „MAX“
- D** Priečinok na odkladanie kábla
- E** Kábel
- F** Integrované rúčky
- G** Samostatné digitálne stopky (len model HD6104)
- H** Ovládanie teploty
- I** Funkcia PreClean
- J** Kontrolné svetlo nastavenia teploty
- K** Tlačidlo na uvoľnenie veka
- L** Vnútorná nádoba
- M** Pomôcka na vylievanie

## Dôležité

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

### Nebezpečenstvo

- Puzdro, ktoré obsahuje elektrické súčiastky a ohrevné teleso, nikdy neponárajte do vody, ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou.

### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sú špecifikácia napäťia na zariadení a napätie v sieti rovnaké.
- Ak je poškodená zástrčka, siet'ový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Aby nedochádzalo k nebezpečným situáciám, poškodený siet'ový 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 dostať 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.
- Siet'ový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho prevísať cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnej zásuvky.
- Počas fritovania cez filter unikajú horúce pary. Nepribližujte ku filtrovi tvár ani ruky. Dávajte tiež pozor na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri otvorení veka fritézy.

### 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.
- 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 obilních, 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 zamrzutých prísad skôr, ako ich budete fritovať. Prísady pred fritovaním tiež poriadne osušte. Košík neprepĺňajte. 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 dojst' k vykypeniu oleja/tuku.
- Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze sa vždy nachádza medzi dvomi značkami „MIN“ a „MAX“ na vnútornnej strane vnútornej nádoby, aby sa zabránilo pretečeniu alebo prehriatiu zariadenia.
- Zariadenie nezapínajte skôr, ako ho naplníte olejom/tukom, pretože by sa mohlo poškodiť.

### **Elektrické polia (EMF)**

Tento výrobok Philips využíva 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 kapitolu „Čistenie“).

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

**2** Otvorte veko (Obr. 2).

**3** Pozrite si tabuľku, aby ste určili, kolko oleja/tuku je potrebné dať do fritézy (Obr. 3).

**4** Fritézu naplňte olejom, tekutým tukom na smaženie alebo roztopeným stuženým tukom na úroveň medzi značkami „MIN“ a „MAX“ a zavorte veko (Obr. 4).

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 používanej oleja alebo tuku.

- Odporúčame Vám, aby ste používali olej na smaženie alebo tekutý tuk na smaženie. Odporúčame používať rastlinný olej alebo mast', ktorá je bohatá na nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová), ako napríklad sójový, arašídový, kukuričný alebo slnečnicový olej.
- Pretože olej a tuk rýchlo strácajú svoje kladné vlastnosti, je potrebné, aby ste ich pravidelne vymieňali (po 10-12 použitiach).
- Olej/tuk vymenťte hned, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachut', alebo ak stmatne a/alebo zhustne.

### **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 opäťovnom roztopení môže začať kypiet'. Aby ste predišli spneniu, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov (Obr. 5).

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

### Použitie zariadenia

- 1** Vyberte celý napájací kábel z priečinka na odkladanie kábla. (Obr. 6)
  - 2** Koncovku kábla pripojte do sietovej zásuvky.
  - Rozsvieti sa kontrolné svetlo nastavenia teploty (Obr. 7).
  - 3** Ovládanie teploty nastavte na požadovanú hodnotu.  
Hodnotu požadovanej teploty nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.
  - 4** Počkajte, kým nezhasne zelené kontrolné svetlo nastavenia teploty (bude to trvať 10 až 15 minút).
  - 5** Rozložte rukoväť fritovacieho košíka (Obr. 8).
  - 6** Otvorte veko (Obr. 2).
  - 7** Vyberte košík z fritézy a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť' (Obr. 9).  
Nesmažte naraz väčšie množstvá potravín. Neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky ( označuje odporúčané množstvo).
- Poznámka: Pred fritovaním prísad ich poriadne osušte.*
- Poznámka: Pred fritovaním mrazených prísad z nich odstráňte všetok prebytočný ľad.*
- 8** Opatrne vložte košík do fritézy. (Obr. 10)  
Uistite sa, že ste košík vložili správne.
  - 9** Zatvorte veko.
  - 10** Zatlačte tlačidlo na rúčke nosiča a rúčku sklopte oproti fritéze. (Obr. 11)  
Počas fritovania sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty, keď sa zapne a vypne ohrevné teleso, aby sa udržala správna teplota.

### Stopky (len model HD6104)

*Poznámka: Stopky môžete používať tiež na iné účely, napr. ako bežné stopky na varenie.*

#### Nastavenie stopiek

- 1** Tlačidlom stopiek nastavte trvanie fritovania v minútach. (Obr. 12)
- Niekoľko sekúnd po nastavení času smaženia sa spustí odpočítavanie stopiek.
- Kým stopky odpočítavajú čas prípravy, na displeji bliká zostávajúci čas. Posledná minúta prípravy sa zobrazí v sekundách.
- Po uplynutí nastaveného času budete počuť zvukový signál. Po 10 sekundách sa zvukový signál zopakuje. Zvukový signál zastavíte stlačením tlačidla stopiek.

*Poznámka: Aby ste vymazali nastavenie stopiek, stlačte tlačidlo stopiek na 2 sekundy (kým nastavený čas bliká), kým sa nezobrazí „00“.*

#### Po fritovaní

- 1** Rozložte rukoväť košíka (Obr. 8).
- 2** Stlačte uvolňovacie tlačidlo, aby ste otvorili veko (Obr. 2).

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

- 3** Z nádoby vyberte košík a otraste z neho prebytočný olej/tuk.
- 4** Usmažené jedlo vložte do misy alebo cedidla obložených papierom pohlcujúcim mastnotu, napr. kuchynský papier.
- 5** Ovládanie teploty nastavte do polohy „OFF (VYPNUTÉ)“.
- 6** Košík vložte do fritézy.
- 7** Zatvorte veko.
- 8** Po použití odpojte zariadenie zo siete.

*Poznámka: Ak fritézu nepoužívate pravidelne, odporúčame Vám vybrať' z nej všetok olej alebo tekutý tuk. Olej alebo tekutý tuk skladujte v dôkladne uzavorených nádobách, najlepšie v chladničke alebo na chladnom mieste.*

### Tipy na fritovanie

- Prehľad časov prípravy a nastavenia teplôt pri smažení nájdete v tabuľke potratív na konci tohto návodu na použitie.
- Z mrazených potratív, ktoré budete fritovať, vytraste čo najviac ľadu a vody a riadne ich osušte.
- Nesmažte naraz väčšie množstvá potratív. Neprekračujte množstvá uvedené v tabuľke potratív na konci tejto brožúrky ( ☈ označuje odporúčané množstvo).

### Odstránenie neželanej príchute

Niekteré typy potratív, predovšetkým ryby, dodávajú oleju/tuku nepríjemnú príchut'. Aby ste odstránili príchut' oleja/tuku:

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

Olej/tuk bude mat' opäť neutrálnu chut'.

### Domáce smažené hranolčeky

Najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčeky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

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

*Poznámka: Hranolčeky riadne osušte.*

- 2** Hranolčeky smažte dvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160°C a potom 5-8 minút pri teplote 175°C.  
Pred druhým smažením nechajte hranolčeky vychladnúť.
- 3** Domáce hranolčeky vložte do misy a zatraste nimi.

### Čistenie

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

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

Puzdro fritézy alebo stopky nikdy neponárajte do vody.

- 1** Otvorte veko (Obr. 2).

- 2** Kryt potiahnite nahor, aby ste ho otvorili (Obr. 13).
- 3** Fritovací košík nadvihnite z fritézy.
- 4** Vylejte olej alebo tuk (Obr. 14).

### Funkcia PreClean

Toto zariadenie má zabudovanú funkciu PreClean, ktorá umožňuje opláchnut' vnútornú nádobu horúcou vodou a saponátom pre ľahšie čistenie.

Pred použitím tejto funkcie sa uistite, že ste z vnútornej nádoby odstránili olej alebo tuk.

- 1** Vnútornú nádobu naplňte do troch štvrtín studenou vodou a pridajte malé množstvo čistiaceho prostriedku. (Obr. 15)
- 2** Koncovku kábla pripojte do sietovej zásuvky.
- 3** Ovládanie teploty nastavte na funkciu PreClean. (Obr. 7)  
► Voda sa zohreje na teplotu rovno pod úroveň zovretia.
- 4** Po 20 až 30 minútach zariadenie odpojte.
- 5** Vylejte vodu z vnútornej nádoby a vyčistite ju nižšie popísaným spôsobom.

### Čistenie zariadenia

- 1** Telo fritézy očistite vlhkou tkaninou (s malým množstvom saponátu) a/alebo kuchynským papierom.  
Stopky môžete očistiť navlhčenou tkaninou.
- 2** Nádobu, veko a fritovací košík očistite v horúcej vode s príďavkom čistiaceho prostriedku.  
Opláchnite ich čistou vodou a riadne ich dosucha poutierajte.  
Veko a fritovací košík môžete čistiť tiež v umývačke riadu.

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

### Odkladanie

- 1** Pred čistením alebo premiestňovaním fritézy nechajte olej/tuk aspoň na 4 hodiny ochladit'.
- 2** Všetky súčiastky vložte späť do/na fritézu a zatvorte veko.
- 3** Kábel zatlačte do priečinku na odkladanie kábla. (Obr. 16)
- 4** Fritézu nadvihnite za rukoväte a odložte ju (Obr. 17).

### 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. 18).
- Batérie obsahujú látky, ktoré môžu znečistiť životné prostredie. Nezahadzujte ich spolu s bežným komunálnym odpadom, ale ich zaneste na miesto oficiálneho zberu. Pred likvidáciou vždy vyberte batériu stopiek (len model HD6104) a stopky zaneste na miesto oficiálneho zberu.

### Vyberanie batérie stopiek (len model HD6104)

- 1** Na vybranie zadnej strany stopiek použite malý plochý skrutkovač (Obr. 19).
- 2** Vyberte batériu.

## Záruka a servis

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku spoločnosti Philips, [www.philips.com](http://www.philips.com), alebo sa obrátte 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, obrátte sa na miestneho predajcu výrobkov Philips.

## Riešenie problémov

Táto kapitola obsahuje zhrnutie najbežnejších problémov, ktoré sa môžu vyskytnúť pri používaní zariadenia. Ak neviete problém vyriešiť pomocou nižšie uvedených informácií, obrátte sa na Stredisko starostlivosti o zákazníkov vo Vašej krajine.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Smažené jedlo nemá zlatohnedé sfarbenie a/alebo nie je chrumkavé.	Zvolená teplota je príliš nízka a/alebo jedlo nebolo smažené dostačne dlho.	Na obale smažených potravín alebo v tabuľke na konci tohto návodu na použitie skontrolujte, či je nastavená teplota/čas prípravy správny. Ovládanie teploty nastavte na správnu teplotu.
Fritéza nepracuje.	Aktivovala sa bezpečnostná tepelná poistka.	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci tohto návodu na použitie.
Fritéza silno a neprijemne zapáchá.	Permanentný filter na zachytávanie oleja je nasýtený olejom.	Odmontujte veko a spolu s filtrom ho očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.
Vodná para uniká z fritézy na inom mieste ako cez filter.	Olej/tuk už nie je čerstvý.	Vymeňte olej/tuk. Olej/tuk pravidelne filtrujte, aby vám dlhšie vydržal čerstvý.
	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.
	Neuzatvorili ste riadne veko.	Veko poriadne zatvorte.
Počas smaženia olej/tuk kypí cez okraje fritézy.	Permanentný filter na zachytávanie oleja je nasýtený olejom.	Odmontujte veko a spolu s filtrom ho očistite v horúcej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.
	Vo fritéze je príliš veľa oleja/tuku.	Uistite sa, že hladina oleja/tuku vo fritéze nepresahuje značku „MAX“.
	Potraviny obsahujú privel'a vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny dôkladne osušte. Potom ich smažte podľa pokynov uvedených v tomto návode.
	Vo fritovacom košíku je privel'a potravín.	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci tohto návodu na použitie.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním jedlo riadne osušte.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vysokej teplote.	Použite kvalitný olej/tuk na smaženie. Nikdy nepoužívajte zmes rôznych druhov oleja/tuku.
	Nevyčistili ste riadne vnútornú nádobu.	Očistite vnútornú nádobu (pozrite si kapitolu „Čistenie“).

**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](http://www.philips.com/welcome).

**Splošni opis (Sl. 1)**

- A** Košara za cvrtje
- B** Pokrov
- C** Oznaki "MIN" in "MAX"
- D** Prostor za shranjevanje kabla
- E** Kabel
- F** Integrirana ročaja
- G** Ločen digitalni časovnik (samo HD6104)
- H** Temperaturni regulator
- I** Funkcija PreClean
- J** Indikator temperature
- K** Gumb za sprostitev pokrova
- L** Notranja posoda
- M** Del za izlivanje

**Pomembno**

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

**Nevarnost**

- Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelni element, ne potapljaljte v vodo in ga tudi ne spirajte pod vodo.

**Opozorilo**

- Preden aparat priključite na električno omrežje, preverite, ali na adapterju navedena napetost ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
- Aparata ne uporablajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
- Poškodovani omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Philips, Philipsov pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
- 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 z rokami ne boste preveč približali. Na paro pazite tudi pri odpiranju pokrova cvrtnika.

**Pozor**

- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščeni servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- 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 proizvajanje 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 elektromagnetskih polj (EMF). Če z aparatom ravname pravilno in v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku, je njegova uporaba glede na danes veljavne znanstvene dokaze varna.

### **Priprava za uporabo**

**1** Pred prvo uporabo aparat očistite (oglejte si poglavje "Čiščenje").

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

**2** Odprite pokrov (Sl. 2).

**3** Da bi ugotovili, kolikšno količino olja ali maščobe je treba vlti v cvrtnik, si oglejte preglednico za olje/maščobo (Sl. 3).

**4** Cvrtnik napolnite z oljem, tekočo maščobo za cvrtje ali stopljeno mastjo do nivoja med oznakama "MIN" in "MAX" in zaprite pokrov (Sl. 4).

Aparat vklopite šele, ko ste ga napolnili z oljem oziroma 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 nenasicišnimi maščobami (na primer linolensko maščobno kislino), kot so sojino, kikirikijevo, koruzno ali sončnično olje.
- Ker olje ali maščoba hitro izgubita svoje dobre lastnosti, ju morate redno menjati (po 10–12 uporabah).
- Olje ali maščobo morate zamenjati, če se pri segrevanju začneta peniti, če imata močan duh ali okus, če potemnita ali 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 pregrejte ali poškodovanje gelnega elementa.

**1** Če želite uporabiti nove kose maščobe, jih počasi v običajni ponvi stopite pri nizki temperaturi.

**2** Stopljenou maščobo previdno vlijte v cvrtnik.

**3** Cvrtnik s strnjeno maščobo hranite pri sobni temperaturi.

**4** Če se maščoba 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

- 1** Ves kabel vzemite iz predala za shranjevanje kabla. (Sl. 6)
  - 2** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
  - Indikator temperature zasveti (Sl. 7).
  - 3** Temperaturni regulator nastavite na ustrezeno temperaturo.  
Ustrezne nastavite temperature si oglejte na embalaži hrane za cvrtje ali v preglednici na koncu te knjižice.
  - 4** Počakajte, da se indikator temperature izklopi (to traja 10 do 15 minut).
  - 5** Raztegnite ročaj košare za cvrtje (Sl. 8).
  - 6** Odprite pokrov (Sl. 2).
  - 7** Odstranite košaro iz cvrtnika in vanjo vstavite živila, ki jih nameravate cvreti (Sl. 9).  
Ne cvrite prevelikih količin naenkrat. Ne presezite količin, navedenih v preglednici 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 cvrtnik. (Sl. 10)  
Prepričajte se, da je bila košara pravilno vstavljena.
  - 9** Zaprite pokrov.

- 10** Pritisnite gumb na ročaju košare in ročaj prislonite ob cvrtnik. (Sl. 11)  
Med cvrtjem se lučka temperaturnega regulatorja vklaplja in izklaplja, kar pomeni, da grelni element z izmeničnim vklapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezeno temperaturo.

## Časovnik (samo HD6104)

*Opomba: Časovnik lahko uporabljate tudi v druge namene, npr. kot običajno uro za kuhanje.*

### Nastavitev časovnika

- 1** S pritiskom gumba časovnika nastavite čas cvrtja v minutah. (Sl. 12)
- Nekaj sekund po nastavitevi časa cvrtja začne časovnik odštevati čas.
- Med odštevanjem preostali čas cvrtja utripa na zaslonu. zadnja minuta je prikazana v sekundah.
- Po poteku nastavljenega časa zaslišite zvočni signal. Po desetih sekundah se signal ponovi.  
Zvočni signal lahko prekinete s pritiskom na gumb časovnika.

*Opomba: Če želite izbrisati nastavitev časovnika, pritisnite gumb časovnika za dve sekundi (ko časovnik utripa) tako, da se prikaže "00".*

### Po cvrtju

- 1** Raztegnite ročaj košare (Sl. 8).
  - 2** Pritisnite gumb za sprostitev pokrova (Sl. 2).
- Pazite na vročo paro in morebitno škropljenje olja.
- 3** Košaro odstranite iz cvrtnika ter izlijte maščobo ali olje.
  - 4** Ocvrto hrano položite v posodo ali na cedilo, obloženo s papirjem za vpijanje maščobe, kot je na primer papirnata brisača.
  - 5** Nastavite temperaturni regulator na položaj "OFF".

- 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. Shranite ju v dobro zaprtih posodah, po možnosti v hladilniku ali na hladnem mestu.*

### Nasveti za cvrtje

- Pregled časa priprav in temperatur cvrtja najdete v preglednici s hrano na koncu te knjižice.
- S hrane previdno odtesite čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin hkrati. Ne presezite 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 kuhalnico odstranite kruh ali peteršilj iz cvrtnika. Olju ali maščobi se bo povrnil njun osnovni okus.

### Doma pripravljen ovrt krompirček

Najokusnejši in najbolj hrustljav ovrt 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 ocvrte dvakrat: prvič za 4-6 minut pri temperaturi 160 °C, drugič pa za 5-8 minut pri temperaturi 175 °C.
- Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da se krompirček ohladi.
- 3** Doma pripravljeni ovrt krompirček položite v posodo in premešajte.

### Čiščenje

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

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

Ohišja cvrtnika ali časovnika ne potapljamte v vodo.

- 1** Odprite pokrov (Sl. 2).
- 2** Povlecite pokrov navzgor in ga odstranite (Sl. 13).
- 3** Dvignite košaro za cvrtje iz aparata.
- 4** Izlijte olje ali mast (Sl. 14).

### Funkcija PreClean

Ta aparat je opremljen s funkcijo PreClean, ki omogoča prepojitev notranje posode z vročo vodo in tekočim čistilom, kar zagotavlja preprostejše čiščenje.

Pred uporabo te funkcije poskrbite, da v notranji posodi ni olja oziroma maščobe.

- 1** Notranjo posodo napolnite s hladno vodo do treh četrtin kapacitete in dodajte nekaj tekočega čistila. (Sl. 15)
- 2** Vtikač vtaknite v omrežno vtičnico.
- 3** Temperaturni regulator nastavite na funkcijo PreClean. (Sl. 7)
  - Voda se segreje na temperaturo malo pod vreličem.
- 4** Po 20-30 minutah cvrtnik izklopite.
- 5** Vodo izljite iz posode in posodo očistite, kot je opisano spodaj.

### Čiščenje aparata

- 1** Ohišje cvrtnika očistite z vlažno krpo (z nekaj tekočega čistila) in/ali kuhinjsko krpo. Časovnik lahko očistite z vlažno krpo.
  - 2** Posodo, pokrov in košaro za cvrtje očistite z vročo vodo in nekaj tekočega čistila, jih sperite pod pipo in temeljito osušite.  
Pokrov in košaro za cvrtje lahko perete v pomivalnem stroju.
- Poskrbite, da so vsi deli suhi, preden napolnite cvrtnik z oljem ali maščobo.

### Shranjevanje

- 1** Pred čiščenjem ali premikanjem cvrtnika počakajte vsaj štiri ure, da se olje ali maščoba ohladi.
- 2** Namestite vse dele nazaj na aparat in zaprite pokrov.
- 3** Kabel potisnite v prostor za shranjevanje. (Sl. 16)
- 4** Cvrtnik dvignite za ročaja in ga shranite (Sl. 17).

### Okolje

- Aparata po preteklu 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. 18).
- Baterije vsebujejo snovi, ki lahko onesnažijo okolje. Ne zavrzhite jih skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč jih odložite na uradnem zbirnem mestu za baterije. Preden časovnik zavrhnete in oddate na uradnem zbirnem mestu, odstranite baterijo časovnika (samo HD6104).

### Odstranjevanje baterije časovnika (samo HD6104)

- 1** Za odstranitev zadnjega dela časovnika uporabite majhen izvijač z ravno glavo (Sl. 19).
- 2** Odstranite baterijo.

### Garancija in servis

Za servis, informacije ali v primeru težav obiščite Philipsovo spletno stran na naslovu [www.philips.com](http://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

To poglavje vsebuje povzetek najpogostejših težav, ki se lahko pojavijo pri uporabi aparata. Če težav s temi nasveti ne morete odpraviti, se obrnite na center za pomoč uporabnikom v vaši državi.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Ocvrta hrana ni zlato-rjave barve in/ali ni hrustljiva.	Izbrana temperatura je prenizka in/ali hrane niste dovolj dolgo cvrli.	Na embalaži hrane ali v preglednici s hrano na koncu te knjižice preverite, ali ste izbrali pravilno temperaturo in/ali čas priprave. Nastavite temperaturni regulator na ustrezno temperaturo.
	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.
Cvrtnik ne deluje.	Vklopila se je varnostna termična varovalka.	Za zamenjavo varovalke se obrnite na Philipsovega prodajalca ali Philipsov pooblaščeni servis.
Iz cvrtnika se širi močan neprijeten vonj.	Trajni protimaščobni filter je zamašen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite 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.	Pokrov ni pravilno zaprt.	Pokrov pravilno zaprite.
	Trajni protimaščobni filter je zamašen.	Odstranite pokrov in ga skupaj s filtrom operite 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 mast naj ne segata preko maksimalnega nivoja, označenega na posodi za cvrtje.
	Hrana vsebuje preveč tekočine.	Hrano pred cvrtjem temeljito posušite. Cvrite jo 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.
	Vrsta uporabljenega 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.
	Notranje posode niste pravilno očistili.	Očistite notranje posodo (oglejte si poglavje "Čiščenje").

**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](http://www.philips.com/welcome).

**Opšti opis (Sl. 1)**

- A** Korpa za prženje
- B** Poklopac
- C** Oznake 'MIN' i 'MAX'
- D** Pregrada za odlaganje kabla
- E** Kabl
- F** Integrисane drške
- G** Odvojeni digitalni tajmer (samo HD6104)
- H** Regulator temperature
- I** Funkcija PreClean
- J** Indikator temperature
- K** Dugme za otvaranje poklopcra
- L** Unutrašnja posuda
- M** Otvor za izливанje

**Važno**

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

**Opasnost**

- Kućište, koje sadrži električne delove i elemenat za grejanje, nikada ne uranjajte u vodu i nemojte ga prati pod mlazom vode.

**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 domaća dece. Nemojte dozvoliti da kabl visi preko ivice stola ili radne površine na kojoj aparat стоји.
- Aparat priključujte samo u uzemljenu zidnu utičnicu.
- Tokom prženja kroz filter se ispušta vredna 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.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za upotrebu u domaćinstvu. Ako se aparat upotrebjava 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 prihvati 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 mašču 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 mašču, jer ga to može oštetiti.

### **Elektromagnetna polja (EMF)**

Ovaj Philips aparat je usklađen sa svim standardima u vezi sa elektromagnetskim 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 Uređaj očistite pre prve upotrebe (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').**

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

#### **2 Otvorite poklopac (Sl. 2).**

#### **3 Na tabeli za ulje/mast pogledajte koliko ulja ili masti treba da stavite u fritezu (Sl. 3).**

#### **4 Fritezu napunite uljem, tečnom mašču ili otopljenom čvrstom mašču do nivoa između oznaka 'MIN' (Minimum) i 'MAX' (Maksimum) i zatvorite poklopac (Sl. 4).**

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

### **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.
- Budući da ulje i mast brzo gube svoje korisne sastojke, njih treba redovno menjati (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 jako ohladi, može početi da prska kada se istopi. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrsloj masti da biste to sprečili (Sl. 5).**

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

### Upotreba aparata

- 1 Izvucite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla. (Sl. 6)
- 2 Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 3 Zasvetleće indikator temperature (Sl. 7).
- 4 Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.  
Informacije o potrebnoj temperaturi potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli na kraju ovog priručnika.
- 5 Pričekajte da se indikator temperature isključi (oko 10 do 15 minuta).
- 6 Savijte dršku korpe za prženje (Sl. 8).
- 7 Izvadite korpu iz friteze i u nju stavite hrana koju želite da pržite (Sl. 9).  
**Nemojte da pržite velike količine odjednom. Ne prekoračujte količine koje su date u tabeli na kraju ovog priručnika (označava preporučenu količinu).**
- 8 Stavite pažljivo korpu u fritezu. (Sl. 10)  
Proverite da li je korpa propisno postavljena.
- 9 Zatvorite poklopac.
- 10 Pritisnite dugme na drški korpe i savijte dršku prema fritezi. (Sl. 11)  
Za vreme prženja uključuje se indikator temperature, a zatim se povremeno isključuje, što ukazuje na uključivanje i isključivanje elementa za grejanje da bi se održala ispravna temperatura.

### Tajmer (samo HD6104)

*Napomena: Tajmer možete da koristite i u druge svrhe, npr. kao običan tajmer za kuvanje.*

#### Podešavanje tajmera

- 1 Pritisnite taster tajmera da biste podešili vreme prženja u minutima. (Sl. 12)
- 2 Nekoliko sekundi posle podešavanja vremena prženja, tajmer će početi da odbrojava.
- 3 Dok tajmer odbrojava, preostalo vreme prženja će treptati na displeju. Poslednji minut se prikazuje u sekundama.
- 4 Kada podešeno vreme istekne, čućete zvučni signal. Isti signal će se ponoviti nakon 10 sekundi. Pritisnite dugme tajmera da biste prekinuli zvučni signal.

*Napomena: Za ponишavanje podešavanja tajmera pritisnite dugme tajmera 2 sekunde (kada počne da treperi) dok se ne pojavi '00'.*

#### Posle prženja

- 1 Savijte dršku korpe za prženje (Sl. 8).
- 2 Pritisnite dugme za otvaranje i otvorite poklopac (Sl. 2).
- 3 Izvadite korpu iz friteze i otresite višak ulja ili masti.
- 4 Prženu hranu stavite u posudu ili cediljku sa papirom koji upija masnoću, npr. kuhinjskim papirom.

Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

- 5** Podesite regulator temperature na položaj 'OFF' (isključeno).
- 6** Stavite korpu u fritezu.
- 7** Zatvorite poklopac.
- 8** Nakon upotrebe isključite aparat iz napajanja.

*Napomena:Ako fritezu ne koristite redovno, savetujemo da izvadite ulje ili tečnu mast. Odložite ulje ili tečnu mast u čvrsto zatvorene posude, po mogućству u frižider ili na hladno mesto.*

### Saveti za prženje

- Informacije o vremenu pripreme i temperaturama prženja potražite u tabeli na kraju ovih uputstava.
- Sa hrane za prženje otresite 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 (  $\Rightarrow$  označava preporučenu količinu).

### 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  $160^{\circ}\text{C}$ .
- 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.
- 2** Krompiriće pržite dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od  $160^{\circ}\text{C}$ , drugi put 5-8 minuta pri temperaturi od  $175^{\circ}\text{C}$ . Ostavite ih da se ohlade pre drugog prženja.
- 3** Sputnite krompiriće u posudu i protresite ih.

### Čišćenje

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

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

Kućište friteze i tajmer nikada ne uranjajte u vodu.

- 1** Otvorite poklopac (Sl. 2).
- 2** Povucite poklopac nagore da biste ga skinuli (Sl. 13).
- 3** Podignite korpu za prženje iz friteze.
- 4** Izlijte ulje ili mast (Sl. 14).

## Funkcija PreClean

Ovaj aparat opremljen je funkcijom PreClean koja vam omogućava da unutrašnju posudu radi lakšeg čišćenja natopite u vreloj vodi sa tečnošću za pranje sudova.

Pre upotrebe te funkcije, proverite da li ste iz unutrašnje posude izvadili ulje ili mast.

- 1** Napunite unutrašnju posudu hladnom vodom do tri četvrtine njenog kapaciteta i dodajte nešto tečnosti za pranje. (Sl. 15)
- 2** Uključite utikač u zidnu utičnicu.
- 3** Regulator temperature postavite na funkciju PreClean. (Sl. 7)
- D** Voda će se zagrejati do temperature malo niže od tačke ključanja.
- 4** Isključite fritezu nakon 20-30 minuta.
- 5** Proljite vodu iz unutrašnje posude i očistite posudu onako kako je opisano u nastavku teksta.

### Čišćenje aparata

- 1** Kućište očistite vlažnom krpom (uz nešto malo tečnosti za pranje) i/ili kuhinjskim papirom. Tajmer možete očistiti vlažnom krpom.
  - 2** Posudu, poklopac i korpu za prženje operite vrelom vodom i tečnošću za pranje, isperite ih čistom vodom i dobro ih osušite.
- Poklopac i korpu za prženje možete da perete i u mašini za pranje sudova.

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

### Odlaganje

- 1** Pre čišćenja ili premeštanja friteze ulje ili mast ostavite da se hlađe najmanje 4 sata.
- 2** Vratite sve delove u/na fritezu i zatvorite poklopac.
- 3** Kabl vratite u pregradu za odlaganje. (Sl. 16)
- 4** Fritezu podignite za drške i odložite je na odgovarajuće mesto (Sl. 17).

### 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. 18).
- Baterije sadrže materije koje mogu da zagade okolinu. Nemojte bacati baterije sa običnim kućnim otpadom, već ih predajte na zvaničnom mestu za prikupljanje baterija. Obavezno izvadite bateriju iz tajmera (samo HD6104) i predajte tajmer na zvaničnom mestu za prikupljanje.

### Uklanjanje baterije tajmera (samo HD6104)

- 1** Upotrebite mali odvijač sa pljosnatom glavom da biste skinuli zadnju stranu tajmera (Sl. 19).
- 2** Uklonite bateriju.

### Garancija i servis

Ukoliko vam je potreban servis, informacije ili ako imate neki problem, posetite web-stranicu kompanije Philips na adresi [www.philips.com](http://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

Ovo poglavje sumira najčešće probleme sa kojima se možete sresti prilikom upotrebe aparata. Ukoliko niste u mogućnosti da rešite određeni problem pomoću sledećih informacija, kontaktirajte Centar za brigu o potrošačima u vašoj zemlji.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Pržena hrana nema zlatno smeđu boju i/ili nije hrskava.	Izabrali ste suviše nisku temperaturu i/ili hrana nije dovoljno dugo pržena.	Potražite pakovanje hrane ili tabelu u ovom uputstvu i proverite da li ste izabrali odgovarajuću temperaturu i/ili vreme za pripremu. Podesite regulator na odgovarajuću temperaturu.
Friteza ne radi.	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.
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Aktivirano je bezbednosno isključivanje.	Obratite se ovlašćenom prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru i zatražite da zamene osigurač.
Iz friteze se širi jak neprijatan miris.	Trajni filter protiv zamašćivanja je pun.	Skinite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i deterdžentom 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.
Osim iz filtera, para izlazi i iz drugih delova.	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.
	Poklopac nije dobro zatvoren.	Zatvorite poklopac propisno.
Ulije ili mast se tokom prženja preliva preko ivice friteze.	Trajni filter protiv zamašćivanja je pun.	Skinite poklopac i očistite poklopac i filter vrelom vodom i deterdžentom ili ih operite u mašini za pranje posuđa.
	U fritezi je previše ulja ili masti.	Vodite računa da ulje ili mast u fritezi ne prekoračuje oznaku 'MAX' (Maksimum).
Tokom prženja ulje ili mast se jako peni.	Hrana sadrži suviše vlage.	Temeljno osušite hranu pre nego što počnete da je pržite u skladu sa uputstvima iz ovog korisničkog priručnika.
	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 temeljito osušite hranu.
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije prikladna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tečnu mast za prženje. Nikada nemojte da mešate različite vrste ulja ili masti.

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
	Niste dobro očistili unutrašnju posudu.	Očistite unutrašnju posudu (pogledajte poglavlje 'Čišćenje').

## Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласково просимо до клубу Philips! Щоб уповні скористатися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Загальний опис (Мал. 1)

- A** Кошик для смаження
- B** Кришка
- C** Позначки "MIN" та "MAX"
- D** Відділення для зберігання шнура
- E** Шнур
- F** Вмонтовані ручки
- G** Окремий цифровий таймер (лише HD6104)
- H** Система контролю температури
- I** Функція PreClean
- J** Індикатор температури
- K** Кнопка розблокування кришки
- L** Внутрішня кастрюля
- M** Зливний канал

## Важлива інформація

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

### Небезпечно

- Ніколи не занурюйте корпус, в якому знаходяться електричні компоненти і нагрівальний елемент, у воду та не мийте під краном.

### Попередження

- Перед тим, як приєднувати 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 пристроям.
- 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. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані. Будьте також обережні з гарячою парою, коли відкриваєте кришку.

### Увага

- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтесь ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- 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 крупу; продукти, при температурі вище 175°C (щоб мінімізувати утворення акриламіду).
  - Слідкуйте, щоб вода і/або лід не потрапляли в олію або жир, оскільки це може привести до інтенсивного розбризкування 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 пристрой азіатські рисові пироги (або подібні страви). Це може привести до інтенсивного вибризкування 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 почистіть пристрій (див. розділ “Чищення”).  
Перед тим, як наповнити фритюрницю олією чи жиром, перевірте, чи всі частини висохи.
- 2** Відкрийте кришку (Мал. 2).
- 3** Щоб визначити, скільки необхідно додати олії чи жиру в фритюрницю, див. табличку мір (Мал. 3).
- 4** Наповніть фритюрницю олією, рідким або розтопленим жиром до рівня між позначками “MIN” і “MAX” і закройте кришку (Мал. 4).

Не вмикайте пристрій, не наповнивши 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.
- У зв'язку з тим, що олія та жир досить швидко втрачають смакові властивості, необхідно постійно мініяти олію та жир (кожні 10-12 разів).
- Завжди змінюйте олію чи жир, якщо під час нагрівання вони починають пінитися, якщо з'являється сильний запах або смак, 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 фритюрнику.
- 3** Фритюрнику із затверділим жиром необхідно зберігати при кімнатній температурі.
- 4** Якщо жир надто охолоджується, під час розтоплення він може розбризкуватися. Щоб запобігти цьому, виделкою зробіть декілька отворів у жирі (Мал. 5).

Обережно, не пошкодьте виделкою внутрішню каструллю.

### Застосування пристрою

- 1** Витягніть у весь шнур із відділення для зберігання. (Мал. 6)
- 2** Вставте штепсель у розетку на стіні.
- Спалахує індикатор температури (Мал. 7).
- 3** Встановіть регулятор температури у потрібне положення.  
Інформацію про температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів вікінці буклета.
- 4** Почекайте, поки індикатор температури згасне (це займе 10-15 хв.).
- 5** Розкладіть ручку кошика для смаження (Мал. 8).
- 6** Відкрийте кришку (Мал. 2).
- 7** Вийміть із фритюрници кошик та покладіть у нього продукти (Мал. 9).

Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Кількість продуктів не повинна перевищувати кількість, вказану в таблиці продуктів в кінці буклета (рекомендовану кількість позначено символом ☐).

*Примітка: Перед смаженням продукти слід висушити.*

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

- 8** Обережно вставте кошик у фритюрнику. (Мал. 10)  
Перевірте, чи кошик правильно встановлений.
- 9** Закрійте кришку.

- 10** Натисніть кнопку на ручці кошика і поверніть ручку до фритюрниці. (Мал. 11)  
Під час смаження індикатор температури час від часу засвічується та згасає, показуючи, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається для регулювання температури.

### Таймер (лише модель HD6104)

*Примітка: Таймер можна використовувати також для інших цілей, наприклад, як звичайний таймер приготування їжі.*

### Установка таймера

- 1** Натисніть кнопку таймера, щоб встановити час смаження в хвилинах. (Мал. 12)
- Через декілька секунд після встановлення часу таймер починає відлік.
- Поки йде відлік часу, на дисплей блимає залишок часу. Остання хвилина висвітлюється у секундах.
- Коли минає встановлений час, прозвучить звуковий сигнал. Через 10 секунд цей сигнал повториться. Натисніть кнопку таймера, щоб вимкнути звуковий сигнал.

*Примітка: Щоб стерти встановлений час, натисніть і утримуйте кнопку таймера протягом 2 секунд (коли час блимає), доки не з'являться цифри "00".*

## Після смаження

- 1** Розкладіть ручку кошика (Мал. 8).
- 2** Натисніть кнопку розблокування і відкрийте кришку (Мал. 2).  
Не забудьте про гарячу пару і можливе вибризкування олії.
- 3** Вийміть з фритюрниці кошик та стрясіть зайву олію чи жир.
- 4** Засмажені продукти покладіть у посудину, викладену папером, що вбирає жир (наприклад, кухонний папір).
- 5** Встановіть регулятор температури у положення “ВИМК.”.
- 6** Вставте кошик у фритюрницю.
- 7** Закройте кришку.
- 8** Після використання від’єднайте фритюрницю від мережі.

**Примітка:** Якщо Ви не часто користуєтесь фритюрницею, радимо зливати олію або рідкий жир після використання. Зберігайте їх у герметичному посуді, бажано у холодильнику або в прохолодному місці.

## Поради щодо смаження

- Для ознайомлення з часом приготування та температурою підсмажування див. таблицю вкінці буклету.
- Обережно обтрусіть з продуктів лід та воду та протріть їх, щоб вони були досить сухі.
- Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Кількість продуктів не повинна перевищувати кількість, вказану в таблиці продуктів в кінці буклета (рекомендовану кількість позначено символом  $\Theta$ ).

## Як позбутися небажаного присмаку

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

- 1** Підігрійте олію чи жир до температури  $160^{\circ}\text{C}$ .
- 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 дасть соломці злипатися під час смаження.

**Примітка:** Добре пісушіть картоплю.

- 2** Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку  $4\text{--}6$  хв. при температурі  $160^{\circ}\text{C}$ , потім  $5\text{--}8$  хв. при температурі  $175^{\circ}\text{C}$ . Перед тим, як смажити другий раз, дайте картоплі охолонути.
- 3** Викладіть картоплю-фрі по-домашньому в кастрюлю і струсіть її.

## Чищення

Перед тим, як чистити або переносити фритюрницю, дайте олії чи жиру повністю охолонути - щонайменше протягом 4 годин.

Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи рідин для чищення, таких як бензин чи ацетон.

Не занурюйте корпус фритюрниці або таймер у воду.

- 1** Відкрийте кришку (Мал. 2).
- 2** Зніміть кришку, потягнувши її догори (Мал. 13).
- 3** Зніміть кошик для підсмажування з фритюрниці.
- 4** Злийтте олію чи жир (Мал. 14).

## Функція PreClean

Пристрій оснащено функцією PreClean, яка дозволяє замочити внутрішню кастрюлю у гарячій воді з рідиною для миття посуду, що полегшує чищення.

Перед тим, як використовувати цю функцію, перевірте, чи у внутрішній каструлі немає олії або жиру.

- 1** Наповніть внутрішню кастрюлю холодною водою на три четверті та додайте трохи миючого засобу. (Мал. 15)
- 2** Вставте штепсель у розетку на стіні.
- 3** Налаштуйте регулятор температури на функцію PreClean. (Мал. 7)
  - Вода нагрівається до температури, трохи нижчої за точку кипіння.
- 4** Через 20-30 хвилин від'єднайте пристрій від мережі.
- 5** Вилийте з внутрішньої каструлі воду та почистіть її, як описано нижче.

## Чищення пристрою

- 1** Почистіть корпус фритюрниці вологою тканиною (з миючим засобом) та/або кухонним папером.

Таймер можна чистити вологою тканиною.

- 2** Помийте кастрюлю, кришку та кошик для смаження гарячою водою та миючим засобом, сполосніть свіжою водою та ретельно висушіть.

Кришку та кошик для смаження можна також мити у посудомийній машині.

Перед тим, як наповнити фритюрницю олією чи жиром, перевірте, чи всі частини висохли.

## Зберігання

- 1** Перед тим, як чистити або переносити фритюрницю, дайте олії чи жиру повністю охолонути - щонайменше протягом 4 годин.
- 2** Встановіть усі частини у/на фритюрницю та закрійте кришку.
- 3** Засуньте шнур у відділення для зберігання. (Мал. 16)
- 4** Підніміть фритюрницю за ручки і поставте на зберігання (Мал. 17).

## 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. 18).
- Батареї містять речовини, які можуть забруднювати довкілля. Не викидайте батареї разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте їх в офіційний пункт прийому батарей. Перед утилізацією таймера або передачею його в офіційний пункт прийому, завжди виймайте батареї (лише HD6104).

## Вимання батареї таймера (лише HD6104)

**1** Зніміть задню частину таймера за допомогою пласкої викрутки (Мал. 19).

**2** Витягніть батарею.

## Гарантія та обслуговування

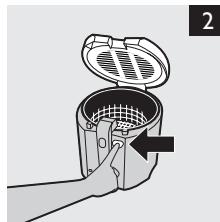
Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії Philips [www.philips.com](http://www.philips.com) або зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Philips у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера Philips.

## Усуення несправностей

У цьому розділі зведено основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, зверніться до Центру обслуговування клієнтів у Вашій країні.

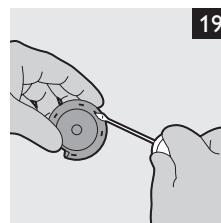
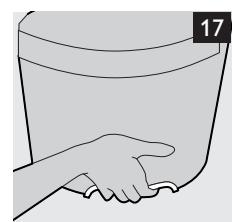
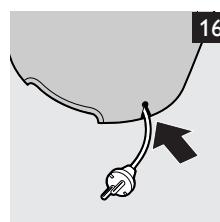
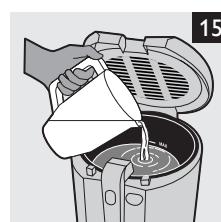
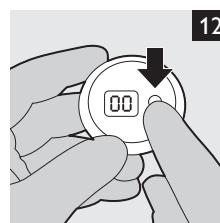
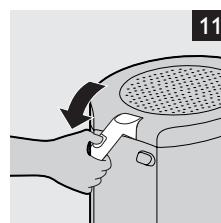
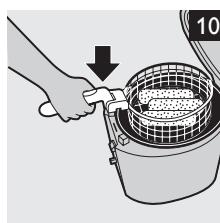
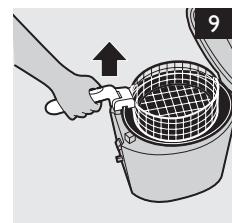
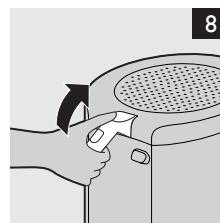
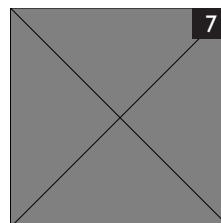
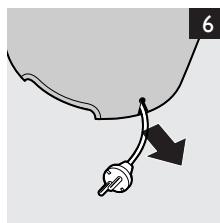
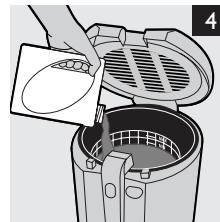
Проблема	Можлива причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Вибрана температура надто низька і/або страва смажилася недостатньо довго.	Див. упаковку від продуктів або таблицю продуктів вкінці буклету, щоб визначити, чи вибрані Вами температура та час приготування правильні. За допомогою регулятора температури налаштуйте правильну температуру.
	У кошику надто багато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів вкінці буклету.
Фритюрниця не працює.	Було активовано тепловий запобіжник.	Зверніться до дилера Philips або сервісного центру Philips для його заміни.
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Постійний протицировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр гарячою водою та 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.	Застосуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Пара виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Неправильно закрита кришка.	Закрійте кришку правильно.
Під час приготування олія чи жир витікає через край фритюрниці.	Постійний протижировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр гарячою водою та миючим засобом або у посудомийній машині.
Під час приготування олія чи жир сильно піняться.	У кошику для смаження забагато продуктів.	Перевірте, чи кількість олії чи жиру не перевищує позначки MAX.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед смаженням і смажте їх згідно із вказівками, поданими 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.
	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.
	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.
	Внутрішня кастрюля не помита належним чином.	Почистіть внутрішню кастрюлю (див. розділ "Чищення").



	MIN	1.8 l	1500 g
	MAX	2.0 l	1750 g

3



				20 
	8-10	170° C	2-3 min.	
1 x	600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
2 x	600 g/1000 g	175° C	5-8 min.	
***	450 g	175° C		5-6 min.
	450 g	175° C	4 min.	
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	
	3-5	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4-5	175° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12 - 15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	



[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
 100% papier recyclé

4222.001.9939.2