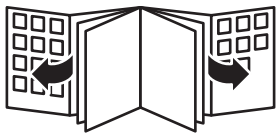


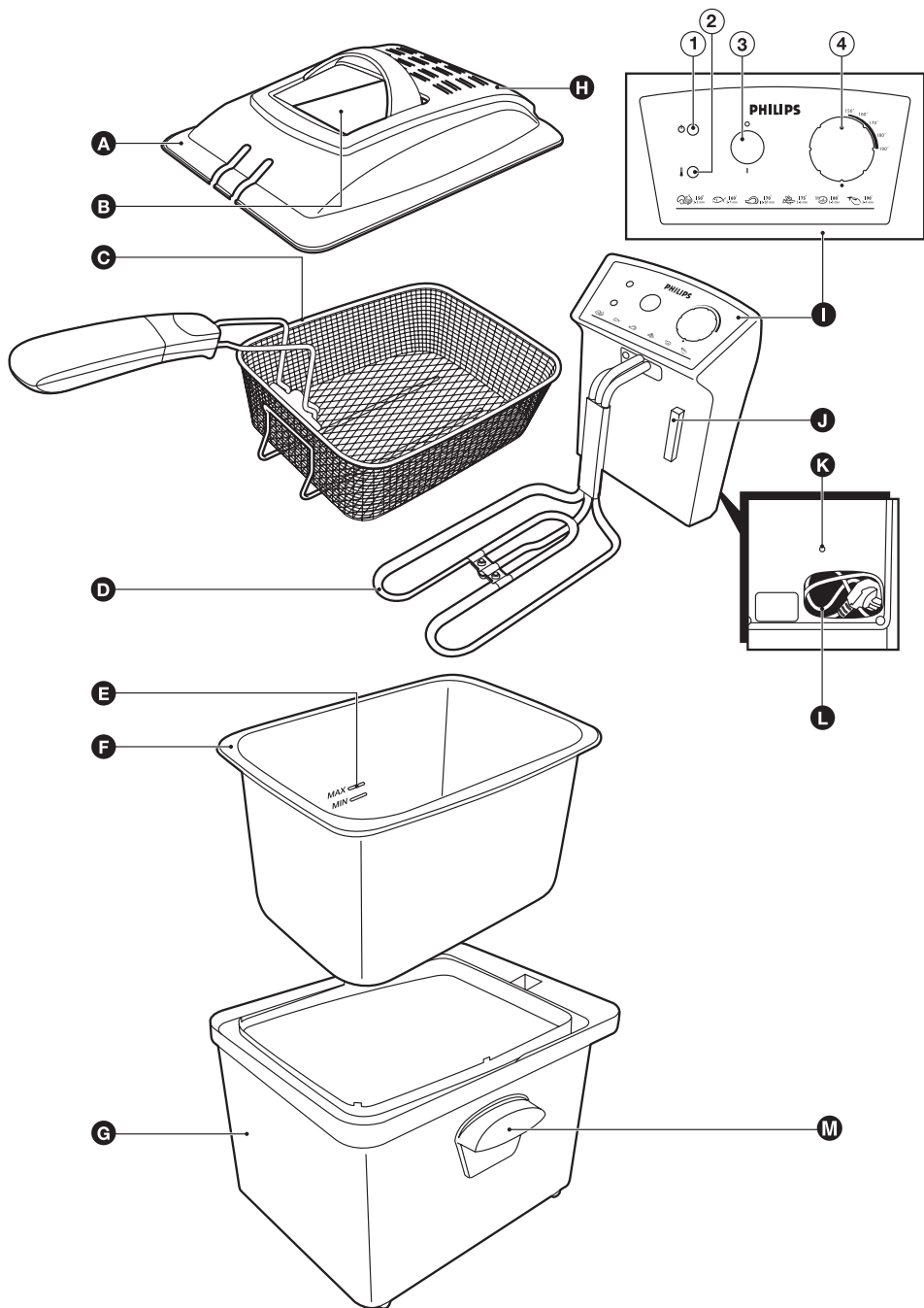
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD6163



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>13</b>
<b>ČEŠTINA</b>	<b>21</b>
<b>EESTI</b>	<b>28</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>35</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>42</b>
<b>ҚАЗАҚША</b>	<b>49</b>
<b>LIETUVIŠKAI</b>	<b>57</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>64</b>
<b>POLSKI</b>	<b>71</b>
<b>ROMÂNĂ</b>	<b>78</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>85</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>93</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>100</b>
<b>SRPSKI</b>	<b>107</b>
<b>УКРАЇНСЬКА</b>	<b>114</b>

## 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** Lid with handgrip
- B** Viewing window
- C** Frying basket
- D** Heating element
- E** MIN and MAX indications
- F** Removable inner bowl
- G** Housing
- H** Permanent filter
- I** Detachable control panel
- 1** Power-on light
- 2** Temperature light
- 3** On/off switch
- 4** Temperature control
- J** Safety switch
- K** Reset button
- L** Cord storage compartment
- M** Carrying handles

## Important

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

### Danger

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

### Warning

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

### Caution

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

- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Fry food golden-yellow instead of dark or brown and remove burnt remnants. Do not fry starchy foods, especially potato and cereal products, at a temperature above 175°C (to minimise the production of acrylamide).
- Prevent water and/or ice from coming into contact with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To achieve this, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the basket. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

### **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.

#### **Before first use**

- 1** Disassemble all removable parts.
- 2** Clean all parts as described in chapter 'Cleaning'
- 3** Reassemble all parts. Make sure the control panel is correctly placed ('click') (Fig. 2).

#### **Preparing for use**

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

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

- 4** Fold out the handle of the frying basket ('click') (Fig. 6)
- 5** Carefully place the basket in the inner bowl (Fig. 7).
- 6** Put the lid back onto the fryer.

#### **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. In that case, extra precautions are necessary to prevent the fat from spattering and the heating element from overheating or becoming damaged.

- 1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2 Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4 If the fat gets very cold, it may start spattering when it melts. Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (Fig. 8).

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

### Using the appliance

---

#### Frying

---

Hot steam escapes from the filter in the lid during frying.

- 1 Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (Fig. 9).
- 2 Set the on/off switch to 'I' to switch on the fryer (Fig. 10).
  - ▶ The power-on light in the on/off switch goes on.
- 3 Set the temperature control to the required temperature (Fig. 11).

For the required temperature, see the package of the food to be fried or the food table at the end of this booklet.

  - ▶ The temperature light is on.

*Note: You can leave the basket in the fryer while the fryer heats up.*

- 4 Wait until the temperature light goes on (this takes 10 to 15 minutes).
- 5 With the lid still on the fryer, lift the basket and place it on the bracket.
- 6 Take the lid off the fryer (Fig. 12).
- 7 Remove the basket from the bracket and put the food to be fried in the basket.

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

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

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

- 8 Place the basket back onto the bracket. Do not lower the basket into the oil or fat yet (Fig. 13).
- 9 Put the lid on the fryer.
- 10 Lift the basket off the bracket and lower it into the oil or fat.

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

## After frying

---

Beware of hot steam and possible spattering of the oil.

- 1** Take the lid off the fryer.
- 2** Carefully remove the basket from the fryer (Fig. 14).  
To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the inner bowl.
- 3** Put the fried food in a bowl or colander lined with grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.
- 4** If you want to fry another batch, wait until the temperature light comes on and goes out again.
- 5** If you want to stop frying, set the on/off switch to 'O' to switch off the fryer (Fig. 15).  
▶ The power-on light is out.
- 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 large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet (☞ indicates the recommended quantity).

## Getting rid of unwanted flavours

---

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

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

The oil or fat now has a neutral taste again.

## Home-made French fries

---

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

- 1** Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.  
This prevents them from sticking to each other during frying.

*Note: Dry the sticks thoroughly.*

- 2** Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 3-4 minutes at a temperature of 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.

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

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

*Note: All parts except the control panel with the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.*

- 1 Take the lid off the appliance. (Fig. 12)
- 2 Remove the basket from the fryer.
- 3 Remove the control panel with the heating element from the fryer and put it in a safe, dry place. (Fig. 16)

If necessary, clean this part with a moist cloth.

- 4 Lift the inner bowl out of the appliance and pour out the oil or fat (Fig. 17).
- 5 Clean the housing, the inner bowl, the lid and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 6 Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

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

## Storage

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

- 1 Put all parts back into/onto the fryer and put the lid on the fryer.
  - You can fold the handle of the frying basket for easy storage. (Fig. 18)
- 2 Roll up the cord, put it in the cord storage compartment and insert the cord in the cord fixing facility. (Fig. 19)
- 3 Lift the fryer by its handles and store it (Fig. 20).

## 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. 21).

## 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**

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

Problem	Cause	Solution
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat that is suitable for deep-frying food. Never mix different types of oil or fat.
	You have not cleaned the inner bowl properly.	Clean the inner bowl as described in this user manual.
The fryer does not work.	You have not switched on the fryer.	Set the on/off switch to 'I' to switch on the fryer.
	You have not placed the control panel properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You hear a click when the control panel locks into position.
	The safety cut-out has switched off the appliance.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch off the appliance. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver. Now the appliance is ready for use again.  If pressing the reset button does not help, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

### Food table (Fig. 22)

## Въведение

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

## Общо описание (фиг. 1)

- A** Капак с дръжка
- B** Прозорче за наблюдение
- C** Кошница за пържене
- D** Нагревателен елемент
- E** Индикатори MIN и MAX
- F** Подвижна вътрешна купа
- G** Корпус
- H** Постоянен филтър
- I** Разглобяем команден панел
- 1** Индикатор за захранване
- 2** Светлинен температурен индикатор
- 3** Ключ за вкл./изкл.
- 4** Температурен регулатор
- J** Предпазен ключ
- K** Бутон за нулиране
- L** Отделение за прибиране на шнура
- M** Дръжки за носене

## Важно

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

### Опасност

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

### Предупреждение

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

### Внимание

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

### 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.

### Преди първата употреба

- 1 Свалете всички разглобяеми части.
- 2 Почистете всички части, както е описано в глава “Почистване”
- 3 Сглобете всички части. Внимавайте командният панел да е правилно наместен (с щракване) (фиг. 2).

### Подготовка за употреба

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

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

- 4 Разгънете дръжката на кошницата за пържене (с щракване) (фиг. 6).
- 5 Внимателно поставете кошницата във вътрешната купа (фиг. 7).
- 6 Сложете обратно капака върху фритюрника.

## 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 пържения). Непременно сменяйте мазнината, ако започне да се разпенва при нагриване, ако има силна миризма или вкус или ако потъмнее и/или стане като сироп.

## Твърда мазнина

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

- 1** Ако искате да използвате нови блокчета твърда мазнина, разтопете ги бавно на слаб огън в обикновен тиган.
- 2** Внимателно налейте разтопената мазнина във фритюрника.
- 3** Съхранявайте фритюрника при стайна температура, ако в него има останала втвърдена мазнина.
- 4** Ако мазнината е много студена, тя може да започне да пръска при разтопяване. Прободете на няколко места с вилица замръзналата мазнина, за да предотвратите това (фиг. 8).

Внимавайте да не повредите с вилицата вътрешния съд.

## Използване на уреда

### Пържене

По време на пържене от филтъра в капака излиза гореща пара.

- 1** Извадете цялата дължина на кабела от отделението за прибирането му и включете щепсела в мрежовия контакт (фиг. 9).
- 2** Поставете ключа за вкл./изкл. в положение "I", за да включите фритюрника (фиг. 10).  
 ► Светлинната индикация на бутона вкл./изкл. светва.
- 3** Задайте желаната температура с температурния регулатор (фиг. 11).  
 За необходимата температура погледнете опаковката на храната за пържене или в таблицата на храните в края на брошурата.  
 ► Светва температурният индикатор.

*Забележка: Можете да оставите кошницата във фритюрника, докато се нагрива мазнината.*

- 4** Изчакайте, докато светне светлинният индикатор за температура (това става за 10 до 15 минути).
- 5** Докато капакът е все още върху фритюрника, повдигнете кошницата и я поставете на скобата
- 6** Отворете капака на фритюрника (фиг. 12).
- 7** Извадете кошницата от скобата и сложете в нея продуктите за пържене.

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

*Забележка: Подсушавайте съставките добре преди пърженето им.*

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

**8** Наместете кошницата обратно на скобата. Още не я спускайте в мазнината (фиг. 13).

**9** Сложете капака на фритюрника.

**10** Повдигнете кошницата от скобата и я потопете в мазнината.

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

### **След изпържването**

Пазете се от гореща пара и евентуалното пръскане на мазнина.

**1** Отворете капака на фритюрника.

**2** Внимателно извадете кошницата от фритюрника (фиг. 14).

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

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

**4** Ако желаете да изпържите следваща партида, изчакайте светлинната индикация за температурата да светне и отново да изгасне.

**5** Ако искате да спрете пърженето, поставете ключа за вкл./изкл. в положение "O", за да изключите фритюрника (фиг. 15).

Индикаторът за включено ел. хранване изгасва.

**6** Поставете кошницата във фритюрника.

**7** Затворете капака.

**8** Изключвайте 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 готвене и температурата за пържене вижте таблицата в края на брошурата.
- Грижливо изтръскавайте колкото е възможно повече лед и вода и отупвайте продуктите за пържене, докато ги изсушите достатъчно.
- Не пържете големи количества хранителни продукти наведнъж. Не надвишавайте посочените количества в таблицата на храните в края на брошурата (☹ обозначава препоръчителните количества).

## Премахване на неприятен вкус

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

- 1** Нагрейте мазнината до температура 160°C.
  - 2** Пуснете две тънки филийки хляб или няколко стръка магданоз в мазнината.
  - 3** Изчакайте да престанат да се появяват мехури и след това с лопатка изгребете от фритюрника хляба или магданоза.
- Сега мазнината отново ще е с неутрален вкус.

## Прясно изпържени картопки

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

- 1** Вземете твърди картофи и ги нарежете на пръчици. Изплакнете пръчиците със студена вода.
- Това ще ги предпази от залепване една към друга по време на пърженето.
- Забележка: Подсушете старателно пръчиците.*
- 2** Изпържете картофките на два пъти: първия път - за 4-6 минути при температура 160°C, втория път - за 3-4 минути при температура 175°C.
- Изчакайте картофките да изстинат, преди да ги пържите за втори път.
- 3** Изсипете домашно пригответените пържени картопки в съд и ги разбъркайте.

## Почистване

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

За почистване на уреда не използвайте никакви абразивни (течни) почистващи препарати или материали (напр. кърпички за стъргане).

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

*Забележка: Всички части, с изключение на командния панел с нагревателния елемент, могат да се мият в съдомиялна машина или в гореща вода с малко течен миеш препарат.*

- 1** Отворете капака на уреда. (фиг. 12)
  - 2** Извадете кошницата от фритюрника.
  - 3** Извадете командния панел с нагревателя от фритюрника и го сложете на безопасно и сухо място. (фиг. 16)
- Ако е необходимо, почиствайте тези части с влажна кърпа.
- 4** Извадете вътрешния съд от уреда и излейте мазнината (фиг. 17).
  - 5** Измийте корпуса, вътрешната купа, капака и кошницата за пържене в гореща вода с малко течен миеш препарат или в съдомиялна машина.
  - 6** Изплакнете детайлите с чиста вода и ги изтрийте старателно.

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

**Съхранение**

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

- 1** Сложете всички части обратно във/на фритюрника и сложете капака върху фритюрника.  
- Можете да разгънете дръжката на кошницата за пържене за по-лесно прибиране. (фиг. 18)
- 2** Навийте шнура, приберете го в отделението му за прибиране и вмъкнете шнура на предвиденото за целта място. (фиг. 19)
- 3** Повдигнете фритюрника за дръжките и го поставете на мястото му за съхранение (фиг. 20).

**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. 21).

**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**

Проблем	Причина	Решение
Изпържените продукти не са със златисто-кафяв цвят и/или не са хрупкави.	Избрали сте прекалено ниска температура и/или продуктите не са пържени достатъчно дълго.	За препоръчителната температура за пържене проверете върху опаковката на храната или в таблицата на храните в края на брошурата
	Не сте пържили достатъчно дълго храната.	За препоръчителната температура за пържене проверете върху опаковката на храната или в таблицата на храните в края на брошурата
	В коша има прекалено много продукти.	Не пържете наведнъж по-големи количества от указаните в таблицата на храните в края на брошурата.
	Мазнината не се нагрява достатъчно.	Може да е изгорял предпазителът на температурния регулатор, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Натиснете внимателно с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел.
Фритюрникът отделя силна неприятна миризма.	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака, измийте капака и филтъра в гореща вода с малко миеш препарат или в съдомиялна машина.

Проблем	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.	Вероятно не сте поставили капака правилно върху уреда.	Поставете капака правилно върху уреда.
	Постоянният филтър за мазнини е задръстен.	Свалете капака, измийте капака и филтъра в гореща вода с малко миеш 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 друга течна мазнина, които са подходящи за пържене на храна в дълбок съд. Никога не смесвайте различни видове олио или мазнина.
	Не сте почистили добре вътрешната купа.	Почистете вътрешния съд, както е описано в това ръководство за експлоатация.
Фритюрникът не работи.	Не сте включили фритюрника	Поставете ключа за вкл./изкл. в положение "I", за да включите фритюрника.

Проблем	Причина	Решение
	Не сте поставили контролния панел правилно.	Постарайте се командният панел да е правилно наместен. Ще чуете щракване, когато командният панел се захване на място.
	Сработил е предпазният прекъсвач на уреда.	Може да е изгорял предпазителят на терморегулатора, което е довело до изключване на уреда от предпазния прекъсвач. Натиснете внимателно с малка отвертка бутона за връщане в изходно положение отзад на командния панел. Уредът е отново готов за употреба.  Ако натискането на бутона за връщане в изходно положение не помогне, обърнете се към упълномощен търговец или сервиз на Philips.

**Таблица на храните (фиг. 22)**

## 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** Víko s rukojetí
- B** Kontrolní okénko
- C** Fritovací koš
- D** Topné tělísko
- E** Označení MIN a MAX
- F** Vyjímatelná vnitřní nádoba
- G** Kryt
- H** Trvalý filtr
- I** Odnímatelný ovládací panel
- 1** Kontrolka zapnutí přístroje
- 2** Kontrolka teploty
- 3** Vypínač pro zapnutí/vypnutí
- 4** Řízení teploty
- J** Bezpečnostní vypínač
- K** Tlačítko vynulování
- L** Přihrádka pro uložení kabelu
- M** Přenášeč rukojetí

## Důležité

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

### Nebezpečí

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

### Upozornění

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

### Upozornění

- Kontrolu nebo opravu přístroje svěřte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Nedotýkejte se kontrolního okénka, protože se v průběhu fritování může silně zahřát.

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

### 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.

### Před prvním použitím

- 1 Odmontujte všechny vyjímatelné části.
- 2 Všechny části vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“
- 3 Složte znovu všechny díly. Přesvědčte, zda je správně vložen ovládací panel (ozve se „klapnutí“) (Obr. 2).

### Příprava k použití

- 1 Sejměte víko z fritézy (Obr. 3).
- 2 Prostudujte tabulku objemů oleje/tuku a určete, kolik oleje nebo tuku musíte do fritézy nalít (Obr. 4).
- 3 Suchou fritézu naplňte olejem, tekutým nebo rozpuštěným tukem na fritování po úroveň hladiny mezi ukazateli MIN a MAX (Obr. 5).

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

- 4 Narovnejte držák fritovacího koše (musí zacvaknout) (Obr. 6)
- 5 Opatrně umístěte koš do vnitřní nádoby (Obr. 7).
- 6 Nasad'te víko zpět na fritézu.

### Olej a tuk

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

Doporučujeme používat fritovací olej nebo tekutý tuk. Používejte raději rostlinný olej nebo tuk bohatý na nenasycené tuky (například na kyselinu linolovou), například sójový, arašídový, kukuřičný nebo slunečnicový olej.

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**

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

- 1** Pokud rozpouštíte nový blok pevného tuku, rozpust'te ho nejprve na normální pánvi zvolna a při nižší teplotě.
- 2** Pak rozpustěný tuk opatrně nalijte do fritézy.
- 3** Fritézu s rozpustěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.
- 4** Pokud je tuk velmi studený, může při rozpouštění začít vystřikovat. Abyste tomu zabránili, propíchejte ve ztuženém tuku vidličkou otvory (Obr. 8).

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

### **Použití přístroje**

#### **Fritování**

Během fritování uniká z filtru ve víku horká pára.

- 1** Vyjměte z úložného prostoru přírodní kabel v celé jeho délce a zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky (Obr. 9).
- 2** Zapněte fritézu přepnutím spínače do polohy „I“ (Obr. 10).
  - ▶ Kontrolka na spínači/vypínači se zapne.
- 3** Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu (Obr. 11).  
 Informace o požadované teplotě získáte na obalu s potravinou určenou k fritování nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
  - ▶ Kontrolka teploty svítí.

*Poznámka: Při rozehrívání můžete ve fritéze nechat koš.*

- 4** Počkejte, až se rozsvítí zelená kontrolka teploty (trvá to asi 10 až 15 minut).
- 5** Zatímco je víko stále na fritéze, zvedněte koš a umístěte jej na podpěru.
- 6** Sejměte víko z fritézy (Obr. 12).
- 7** Vyjměte fritovací koš z podpěry a naplňte ho potravinami, které se chystáte fritovat.

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

*Poznámka: Před fritováním zmrazené potraviny důkladně osušte.*

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

- 8** Umístěte koš na zpět na podpěru. Zatím jej neponořujte do oleje nebo tuku (Obr. 13).
- 9** Na fritézu nasad'te víko.
- 10** Zvedněte koš z podpěry a ponořte jej do oleje.

Během fritování se kontrolka teploty čas od času rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že topné těleso se zapíná a vypíná a tím udržuje správnou teplotu.


### Po ukončeném fritování

Dejte pozor na horké výpary nebo odstříkování oleje.

- 1 Sejměte víko z fritézy.
- 2 Opatrně vyjměte fritovací koš z fritézy (Obr. 14).  
Abyste odstranili přebytečný olej nebo tuk, zatřepte košem nad fritézou nebo jej nechte v poloze pro odkapávání odkapat tak, že jej umístíte na držák uvnitř nádoby.
- 3 Hotové jídlo vložte do misky nebo cedníku, potaženého papírem sajícím mastnotu, například papírovou utěrkou.
- 4 Než začnete s dalším fritováním, počkejte, až se kontrolka teploty rozsvítí a opět zhasne.
- 5 Pokud chcete přestat fritovat, vypněte fritézu stisknutím spínače do polohy ‚O‘ (Obr. 15)  
▶ Kontrolka zapnutí přístroje zhasne.
- 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 přelit. Skladujte je v dobře 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 nadměrná množství potravin. Nepřekračujte množství uvedená v tabulce potravin na konci tohoto návodu (symbol  označuje doporučené množství).

### Odstranění nepříjemného zápachu

Určité potraviny, například ryby, mohou oleji nebo tuku dát nepříjemnou zápach. Tento zápach můžete neutralizovat následujícím způsobem:

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

Olej nebo tuk bude mít nyní neutrální chuť.

### Domácí bramborové hranolky

Nejchutnější a nejkřupavější bramborové hranolky připravíte následujícím způsobem:

- 1 Použijte tuhé brambory a nakrájejte z nich hranolky. Hranolky omyjte pod studenou vodou. To zabrání jejich vzájemnému slepení během fritování.

*Poznámka: Hranolky pečlivě osušte.*

- 2 Fritujte je ve dvou fázích: první fáze bude trvat 4 - 6 minut při teplotě 160 °C, druhá fáze bude trvat 3 - 4 minuty při teplotě 175 °C.

Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.

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

## Čištění

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

K čištění nepoužívejte žádné abrazivní (tekuté) čisticí prostředky nebo materiály (například kovové žínky) ani agresivní kapaliny.

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

*Poznámka: Všechny díly, kromě ovládacího panelu s topným tělesem, lze mýt v myčce nádobí nebo v horké vodě s vhodným mycím prostředkem.*

- 1** Sejměte víko z přístroje. (Obr. 12)
- 2** Vyjměte fritovací koš.
- 3** Z fritézy vyjměte ovládací panel s topným tělesem a umístěte ho na bezpečné a suché místo. (Obr. 16)

Pokud je třeba, otřete díl navlhčeným hadříkem.

- 4** Pak vyjměte fritovací nádobu a vylijte olej nebo tuk (Obr. 17).
- 5** Povrch přístroje, vnitřní nádobu, víko, a fritovací koš omývejte v horké vodě s vhodným mycím prostředkem nebo v myčce.
- 6** Opláchněte součásti čerstvou vodou a důkladně je vysušte.

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

## Skladování

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

- 1** Vložte všechny součásti zpět do fritézy a na fritézu umístěte víko.  
- Pro snadné skladování můžete sklopit rukojeť fritovacího koše. (Obr. 18)
- 2** Srolujte kabel, vložte jej do přihrádky pro uložení kabelu a zasuňte do zařízení pro upevnění kabelu. (Obr. 19)
- 3** Fritézu zvedněte za rukojeti a uklidte ji (Obr. 20).

## Životní prostředí

- Až přístroj doslouží, nevyhazujte jej do běžného komunálního odpadu, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Pomůžete tím chránit životní prostředí (Obr. 21).

## Záruka a servis

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

## Odstraňování problémů

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

Problém	Příčina	Řešení
	Použitý olej nebo tuk nejsou vhodné pro fritování.	Používejte fritovací olej nebo tekutý tuk, který je vhodný pro fritování potravin. Nikdy nesměšujte dva různé typy oleje nebo tuku.
	Nevyčistili jste řádně vnitřní nádobu.	Vnitřní nádobu čistěte podle instrukcí v tomto návodu.
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapnutá.	Zapněte fritézu přepnutím spínače do polohy „I“.
	Ovládací panel nebyl správně nasazen.	Nasadte správně ovládací panel. Musíte slyšet jeho zaklapnutí do správné polohy.
	Bezpečnostní pojistka přístroj vypnula.	Pojistka kontrolky teploty může být spálená, což způsobí, že bezpečnostní pojistka přístroj vypne. Malým šroubovákem opatrně stiskněte resetovací tlačítko na zadní části ovládacího panelu. Nyní je přístroj opět připraven k použití.
		Jestliže stisknutí resetovacího tlačítka nepomáhá, obraťte se na prodejce nebo autorizovaný servis výrobků společnosti Philips.

**Tabulka pokrmů (Obr. 22)**

## Sissejuhatus

Õnitleme teid ostu puhul ning tere tulemast kasutama Philipsi tooteid! Philipsi klienditoe tõhusamaks kasutamiseks registreerige toode veebilehel [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Üldine kirjeldus (Jn 1)

- A** Käepidemega kaas
- B** Vaatlusaken
- C** Frittimiskorv
- D** Küttekeha
- E** Märgid MIN ja MAX
- F** Eemaldatav sisemine nõu
- G** Korpus
- H** Püsifilter
- I** Äravõetav juhtpaneel
- 1** Toite märgutuli
- 2** Temperatuuri märgutuli
- 3** Sisse-välja lüliti
- 4** Temperatuuriregulaator
- J** Ohutuslüli
- K** Lähtestamisnupp
- L** Toitejuhtme hoiustamispesa
- M** Kandmiskäepidemed

## Tähtis

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

### Oht

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

### Hoiautus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade ise on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohtlike olukordade vältimiseks uue vastu vahetama Philips, Philipsi volitatud hoolduskeskus või samaväärset kvalifikatsiooni omav isik.
- Seda seadet ei tohi kasutada füüsilise, meele- või vaimse häirega isikud ega ka ebapiisavate kogemuste või teadmistega isikud (kaasa arvatud lapsed), välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik neid seadme kasutamise juures valvab või on neid selleks juhendanud.
- Lapsi tuleks jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Hoidke toitejuhe laste käeulatuses kaugemal. Ärge jätke toitejuhet rippuma üle lauaserava või tööpinna, millel seade asub.
- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti.
- Frittimise ajal tuleb kaanes olevast filtrist kuuma auru. Hoidke käed ja nägu kuumast aurust ohutul kaugusel. Samuti olge ettevaatlik kaane avamisel, sest fritterist eraldub kuuma auru.

### Ettevaatust

- Alati viige seade remontimiseks või kontrollimiseks Philipsi volitatud hoolduskeskusse.
- Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Paigaldage seade horisontaalsele, tasasele ja kindlale pinnale.
- Ärge puudutage vaatekent, sest see läheb frittimise ajal kuumaks.

- Seda seadet saab kasutada ainult koduses majapidamises. Seadme väärkasutusel, kasutamisel professionaalsel või poolprofessionaalsel eesmärgil, aga ka siis kui seadet ei kasutata kasutusjuhendile vastavalt, kaotab garantii kehtivuse, kusjuures Philips ei võta endale vastutust põhjustatud kahjustuste eest.
- Frittige toid kuld kollaseks või pruuniks ning eemaldage kõrbenud osad! Ärge frittige tärklisist sisaldavaid, nt kartuli- ja teraviljatooteid temperatuuril, mis on kõrgem kui 175 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Ärge laske õli või rasva vee ja/või jääga kokku puutuda, sest selle tulemusel võib õli või rasv hakata rohkelt pritsima või hädaohtlikult mullitama. Selle ärahoidmiseks eemaldage enne külmutatud toiduainete frittimist liigne jää ja kuivatage need hoolikalt. Ärge korvi ülemääraselt täitke. Enne kui panete pärast puhastamist õli või rasva fritterisse, kuivatage kõik osad hoolikalt.
- Ärge frittige selles seadmes aasia riisikooke (või sarnast tüüpi toitu). See võib tekitada rikkalikke pritsmeid või hädaohtlikke õli- või rasvamulle.
- Veenduge selles, et fritter oleks ülevoolamise või ülekuumenemise vältimiseks alati täidetud õli või rasvaga sisemise nõu sisekülgedel oleva „MIN” või „MAX” märgise vahelise tasemeni.
- Ärge lülitage seadet sisse enne, kui olete selle õli või rasvaga täitnud, vastasel juhul võite seadme kahjustada.
- See seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.

### Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele elektromagnetvälju (EMF) käsitlevatele standarditele. Kui seadet käsitsetakse õigesti ja käesolevale kasutusjuhendile vastavalt, on seadet tänapäevaste teaduslike tõendite alusel ohutu kasutada.

### Enne esimest kasutamist

- 1 Võtke kõik äravõetavad osad küljest ära.
- 2 Puhastage seadme kõik osad vastavalt ptk “Puhastamine” toodud juhistele
- 3 Pange seadme osad uuesti kokku. Veenduge, et juhtpaneel oleks õigesti paigaldatud (kuulete klõpsatust) (Jn 2).

### Kasutamiseks valmistumine

- 1 Võtke fritteri kaas pealt ära (Jn 3).
- 2 Vaadake õli/rasva tabelist, kui palju õli või rasva peate fritterisse panema (Jn 4).
- 3 Täitke fritter õliga, vedela frittimisrasvaga või sulatatud tahke rasvaga tasemeni, mis jääks märgiste „MIN” ja „MAX” vahele (Jn 5).

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

- 4 Pöörake frittimiskorvi käepide kokku (kuulete klikkivat heli) (Jn 6).
- 5 Asetage korv ettevaatlikult sisemisse nõusse (Jn 7).
- 6 Pange kaas fritterile tagasi.

### 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 kõõgiljadest 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. Selle kasutamisel 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 külmaks, võib see hakata ülessulamise ajal pritsima. Pritsimise vältimiseks torgake kahvliga hangunud rasva sisse augud (Jn 8).

Seejuures olge ettevaatlik, et te ei kahjustaks kütteelementi.

### Seadme kasutamine

---

#### Frittimine

Frittimise ajal pääseb kaanes olevast filtrist kuuma auru välja.

- 1** Võtke kogu toitejuhe juhtmepesast välja ning lükake pistik pistikupessa (Jn 9).
- 2** Fritteri sisselülitamiseks lükake sisse-/väljalüliti asendisse "I" ("sees") (Jn 10).
  - Sisse-välja lülitil asuv toite märgutuli hakkab põlema.
- 3** Valige temperatuuriregulaatoriga nõutud temperatuur (Jn 11).

Nõutava temperatuuri väärtust vaadake frititava toidu pakendilt või selle voldiku lõpus olevast toiduainete tabelist.

- Temperatuuri märgutuli süttib.

*Märkus. Fritteri soojenemise ajaks võite korvi fritterisse jätta.*

- 4** Oodake, kuni temperatuuri märgutuli kustub (selleks kulub 10-15 minutit).
- 5** Kaas endiselt fritteril, tõstke korvi ülespoole ja asetage see toele.
- 6** Võtke fritteri kaas pealt ära (Jn 12).
- 7** Eemaldage korv seadmest ja asetage frititav toit frittimiskorvi.

Ärge frittige korraka väga suuri toidukoguseid. Vaadake käesoleva juhendi lõpus olevat toidutabelit (soovitatava koguse tähiseks on ☺).

*Märkus. enne toiduainete frittimist kuivatage need hoolikalt.*

*Märkus. eemaldage enne külmutatud toiduainete frittimist liigne jää.*

- 8** Asetage korv toele tagasi. Ärge kastke veel frittimiskorvi õli või rasva sisse (Jn 13).
- 9** Pange kaas nõu peale.
- 10** Tõste korv toelt ära ja uputage see õlisse.

Frittimise ajal temperatuuri märgutuli kord süttib ja kord kustub, andes märku sellest, et kütteelement lülitatakse õige temperatuuri hoidmiseks nii sisse kui ka välja.

## Pärast frittimist

hoiduge kuuma auru ja võimalike õlipritsete eest.

- 1** Võtke fritteri kaas pealt ära.
- 2** Võtke frittimiskorv ettevaatlikult fritterist välja (Jn 14).  
Õli või rasva eemaldamiseks raputage korvi fritteri kohal või asetage korv kurnamisasendisse sisemise nõu sees asuvale toele.
- 3** Pange frititud toit rasvaimeva paberiga, nt köögipaberiga kaetud kaussi või kurnsõelale.
- 4** Järgmise koguse frittimiseks oodake, kuni temperatuuri märgutuli süttib ja uuesti kustub.
- 5** Frittimise lõpetamiseks lükake sisse-välja lüliti fritteri väljalülitamiseks asendisse „O” (Jn 15).  
D „Toide sees” märgutuli kustub.
- 6** Pange korv fritterisse.
- 7** Sulgege kaas.
- 8** Pärast seadme kasutamist võtke toitejuhe pistikupesast välja.

*Märkus. Kui te ei kasuta fritterit korrapäraselt, soovime õli või vedel rasv välja kallata. Hoiustage hästisuletud nõusse kallatud õli või vedel rasv eelistatavalt külmikusse või jahedasse kohta.*

## Nõuandeid frittimiseks

- Ülevaade valmistamisaegadest ja frittimistemperatuuridest on toodud kasutusjuhendi lõpus olevas 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 toiduainete tabelis toodud koguseid (☞ tähistab soovitatavat kogust).

## Ebameeldiva lõhna kõrvaldamine

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

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

## Kodused friikartulid

Maitsvaid ja krõbedaid friikartuleid võite teha järgmisel viisil:

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

*Märkus. Kuivatage kartulikange hoolikalt.*

- 2** Frittige friikartuleid kaks korda: esimesel korral 4–6 minutit temperatuuril 160°C, teisel korral 3–4 minutit temperatuuril 175°C.  
Laske friikartulitel enne teistkordset frittimist jahtuda.
- 3** Pange omavalmistatud friikartulid nõusse ja raputage neid.

## Puhastamine

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

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

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

*Märkus. Kõiki osi v.a kütteelemendiga kontrollpaneeli võib pesta nõudepesumasinas või vähese pesemisvahendiga kuumas vees.*

- 1** Võtke frittereri kaas pealt ära. (Jn 12)
- 2** Võtke frittimiskorv fritterist välja.
- 3** Eemaldage juhtpaneel koos küttekehaga fritterist ning pange ohutusse, kuiva kohta. (Jn 16)  
Vajaduse korral puhastage seda osa niiske lapiga.
- 4** Tõstke sisenõu seadmest ja valage õli või rasv välja (Jn 17).
- 5** Peske korpust, sisenõud, kaant, filtrit ja frittimiskorvi nõudepesumasinas või vähese nõudepesuvedelikuga kuumas vees.
- 6** Loputage osi värske veega ja kuivatage neid hoolikalt.

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

## Hoiustamine

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

- 1** Asetage kõik osad fritterisse tagasi ja katke fritter kaanega.  
- Frittimiskorvi on lihtsam hoiustada, kui panete selle käepideme kokku. (Jn 18)
- 2** Keerake toitejuhe kokku, sisestage see juhtme hoiustuspespa ning kinnitage juhtmekinnitussälku. (Jn 19)
- 3** Tõstke fritter käepidemetest üles ja viige hoiukohta (Jn 20).

## Keskkonnakaitse

- Tööea lõppedes ei tohi seadet tavalise olmeprügi hulka visata, vaid tuleb ümbertöötlemiseks ametlikku kogumispunkti viia. Selliselt toimides aitate säästa keskkonda (Jn 21).

## 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 leiате garantiilehelt). Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, pöörduge Philipsi toodete kohaliku müügiesindaja poole.

## Veatsing

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

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

### Toidutabel (Jn 22)

## 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** Poklopac s ručkom
- B** Prozor za kontrolu
- C** Košara za prženje
- D** Grijaći element
- E** Oznake za MIN i MAX
- F** Odvojiva unutarnja posuda
- G** Kučište
- H** Trajni filter
- I** Odvojiva upravljačka ploča
- 1** Indikator napajanja
- 2** Indikator temperature
- 3** Prekidač za uključivanje/isključivanje
- 4** Kontrola temperature
- J** Sigurnosni prekidač
- K** Gumb za ponovno postavljanje
- L** Odjeljak za spremanje kabela
- M** Ručke za nošenje

## Važno

Prije korištenja aparata pažljivo pročitajte ovaj korisnički priručnik i spremite ga za buduće potrebe.

### Opasnost

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

### Upozorenje

- Prije ukopčavanja 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 skidanja poklopca.

### 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.
- Ne dirajte prozorčić jer se zagrije tijekom prženja.

- Ovaj aparat namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu. Ako se koristi nepravilno ili se koristi u profesionalne ili poluprofesionalne svrhe te na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, jamstvo prestaje vrijediti, a tvrtka Philips se odriče bilo kakve odgovornosti za prouzročenu štetu.
- Hranu pržite dok ne postane zlatnožuta, a ne tamna ili smeđa i uklonite ostatke prženja. Hranu koja sadrži puno škroba, poput krumpira ili proizvoda od žitarica, nemojte pržiti na temperaturama iznad 175°C (kako bi se smanjilo nastajanje akrilamida).
- Pazite da voda i/ili led ne dođu u kontakt s uljem ili mašću jer to izaziva jako prskanje ili 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 kolačiće od riže (ili sličnu hranu). To može izazvati jako prskanje ulja i mjehuriće u ulju ili masti.
- Pazite da friteza uvijek bude napunjena uljem ili mašću do razine između oznaka "MIN" i "MAX" s unutarnje strane posude kako bi se spriječilo prelijevanje ili pregrijavanje.
- Aparat nemojte uključivati prije no što ga napunite uljem ili mašću jer ga tako možete oštetiti.
- Aparat nije namijenjen korištenju u kombinaciji s vanjskim timerom ili zasebnim sustavom za daljinsko upravljanje.

### Elektromagnetska polja (EMF)

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

### Prije prvog korištenja

- 1 Rastavite sve dijelove koji se mogu odvojiti.
- 2 Očistite sve dijelove kako je opisano u poglavlju "Čišćenje"
- 3 Ponovo sastavite sve dijelove. Provjerite je li upravljačka ploča ispravno postavljena ("klik") (Sl. 2).

### Priprema za korištenje

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

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

- 4 Rasklopite ručicu košare za prženje ('klik') (Sl. 6).
- 5 Košaru oprezno postavite u unutarnju posudu (Sl. 7).
- 6 Vratite poklopac na fritezu.

### Ulje i mast

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

Preporučujemo da koristite ulje ili tekuću mast za prženje. Po mogućnosti koristite biljno ulje ili mast bogatu nezasićenim masnoćama (primjerice linolenska kiselina) poput sojinog ulja, ulja arašida, kukuruznog ili suncokretovog ulja.

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 spriječilo prskanje masti, pregrijavanje ili oštećenje grijaćih elemenata.

- 1** Ako želite koristiti nove komade masti, polako ih otopite u običnoj tavi na laganoj vatri.
- 2** Rastopljenu mast pažljivo ulijte u fritezu.
- 3** Fritezu sa stvrdnutom 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. 8).

Pazite da vilicom ne oštetite unutarnju posudu.

### Korištenje aparata

#### Prženje

Tijekom prženja iz filtera na poklopcu izlazi vruća para.

- 1** Izvadite cijeli mrežni kabel iz pretinca za kabel i uključite utikač u zidnu utičnicu (Sl. 9).
- 2** Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'I' kako biste uključili fritezu (Sl. 10).
  - ▶ Indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se pali.
- 3** Postavite regulator temperature na odgovarajuću temperaturu (Sl. 11).  
Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa.
  - ▶ Indikator temperature se uključuje.

*Napomena: Možete ostaviti košaru u fritezi dok se ona zagrijava.*

- 4** Pričekajte da se indikator temperature uključi (to traje 10-15 minuta).
- 5** Dok je poklopac još na fritezi podignite košaru i stavite ju na nosač.
- 6** Skinite poklopac s friteze (Sl. 12).
- 7** Skinite košaru s nosača i stavite u nju hranu koju želite pržiti.

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

*Napomena: Sastojke temeljito osušite prije prženja.*

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

- 8** Košaru stavite natrag na nosač. Košaru još nemojte stavljati u ulje ili mast (Sl. 13).
- 9** Stavite poklopac na fritezu.
- 10** Podignite košaru s nosača i spustite je u ulje ili mast.

Tijekom prženja indikator temperature se povremeno pali i gasi. To znači da se grijaći element uključuje i isključuje održavajući odgovarajuću temperaturu.

## Nakon prženja

---

Pazite na vruću paru i moguće prskanje ulja.

- 1** Skinite poklopac s friteze.
- 2** Pažljivo izvadite košaru iz friteze (Sl. 14).  
Za uklanjanje viška ulja ili masti protresite košaru iznad friteze ili stavite da se košara cijedi tako što ćete ju postaviti na nosač s unutarnje strane unutarnje posude.
- 3** Prženu hranu stavite u posudu ili cjedilo obloženo papirom za upijanje masti, npr. kuhinjskim papirom.
- 4** Ako želite ispržiti još jednu turu, pričekajte dok se indikator temperature ne upali i ponovo ugasi.
- 5** Ako želite zaustaviti prženje, prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na "O" kako biste isključili fritezu (Sl. 15).  
D Indikator napajanja se isključuje.
- 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 ili mast.
- 3** Pričekajte dok se prestanu pojavljivati mjehurići i lopaticom izvadite kruh ili peršin iz friteze. Ulje ili mast sada ponovno imaju neutralan okus.

## Domaći prženi krumpirići

---

Najukusnije i najhrskavije pržene krumpiriće možete pripremiti na sljedeći način:

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

*Napomena: Dobro osušite krumpir.*

- 2** Pržite krumpir dva puta: prvi put 4-6 minuta pri temperaturi od 160 °C, a drugi put 3-4 minute pri temperaturi od 175 °C.  
Neka se krumpirići ohlade prije drugog prženja.
- 3** Krumpiriće stavite u posudu i protresite.

## Čišćenje

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

Ne koristite nikakva abrazivna (tekuća) sredstva ili materijale (npr. spužvu za ribanje) za čišćenje friteze.

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

*Napomena: Svi dijelovi, osim upravljačke ploče s grijaćim elementom, mogu se prati u stroju za pranje posuđa ili u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa.*

- 1** Skinite poklopac s friteze. (Sl. 12)
  - 2** Izvadite košaru iz friteze.
  - 3** Odvojite upravljačku ploču s grijaćim elementom od friteze i odložite je na sigurno i suho mjesto. (Sl. 16)  
Ako je potrebno, taj dio očistite vlažnom krpom.
  - 4** Izvadite unutarnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 17).
  - 5** Kućište, unutarnju posudu, poklopac i košaru za prženje operite u vrućoj vodi s malo sredstva za pranje posuđa ili u stroju za pranje posuđa.
  - 6** Dijelove isperite čistom vodom i dobro ih osušite.
- Provjerite jesu li svi dijelovi suhi prije ulijevanja ulja ili masti.

## Spremanje

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

- 1** Stavite sve dijelove natrag u/na fritezu i postavite poklopac.  
- Za jednostavno spremanje možete preklopiti ručku košare za prženje. (Sl. 18)
- 2** Kabel namotajte, stavite ga u odgovarajući odjeljak i utaknite u mjesto za odlaganje. (Sl. 19)
- 3** Podignite fritezu držeći je za ručice i spremite je (Sl. 20).

## Zaštita okoliša

- Aparat koji se više ne može koristiti nemojte odlagati s uobičajenim otpadom iz kućanstva, nego ga odnesite u predviđeno odlagalište na recikliranje. Time ćete pridonijeti očuvanju okoliša (Sl. 21).

## 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 jamstvu). Ako u vašoj državi ne postoji centar za potrošače, obratite se lokalnom prodavaču proizvoda tvrtke Philips.

## Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Rješenje
Pržena hrana nema zlatno-smeđu boju i/ili nije hrskava.	Odabrali ste prenisku temperaturu i/ili se hrana nije dovoljno dugo pržila.	Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa
	Hranu niste pržili dovoljno dugo.	Informacije o odgovarajućoj temperaturi potražite na pakiranju hrane koju ćete pržiti ili u tablici na kraju ovih uputa
	U košari je previše hrane.	Nikada nemojte istovremeno pržiti količinu hrane veću od one navedene u tablici hrane koja se nalazi na kraju ovih uputa.
	Ulje ili mast ne zagrijavaju se dovoljno.	Osigurač na regulatoru temperature je možda pregorio uzrokujući aktiviranje sigurnosnog sustava za isključivanje aparata. Malim odvijaćem pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje na stražnjoj strani aparata.
Iz friteze se širi jak neugodan miris.	U trajnom filteru za odmaščivanje 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 svježije.
	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Koristite kvalitetno ulje ili tekuću mast za prženje. Nikada ne miješajte različite vrste ulja ili masti.
Para izlazi iz drugih otvora osim filtera.	Možda niste dobro postavili poklopac na aparat.	Ispravno postavite poklopac na fritezu.
	U trajnom filteru za odmaščivanje 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.	Prije prženja dobro osušite hranu.

Problem	Uzrok	Rješenje
	Vrsta ulja ili masti nije pogodna za duboko prženje.	Koristite ulje ili tekuću mast pogodne za prženje. Nikad nemojte miješati različite vrste ulja ili masti.
	Niste dobro očistili unutarnju posudu.	Unutarnju posudu očistite na način opisan u ovim uputama.
Friteza ne radi.	Niste uključili fritezu.	Prekidač za uključivanje/isključivanje postavite na 'I' kako biste uključili fritezu.
	Niste ispravno postavili upravljačku ploču	Provjerite je li upravljačka ploča pravilno postavljena. Čut ćete "klik" kada ploča sjedne u odgovarajući položaj.
	Sustav sigurnosnog isključivanja je isključio fritezu.	Osigurač na kontroli temperature je možda pregorio uzrokujući aktiviranje sigurnosnog sustava za isključivanje uređaja. Malim odvijačem pažljivo pritisnite gumb za ponovno postavljanje na stražnjoj strani uređaja.

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

### Tablica hrane (SI. 22)

**Bevezetés**

Gratulálunk a termék megvásárlásához és üdvözljük a Philips világában! Annak érdekében, hogy a Philips által kínált lehetőségeket a lehető legteljesebb mértékben igénybe vehesse, regisztrálja a terméket a [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) oldalon.

**Általános leírás (ábra 1)**

- A** Fedél fogóval
- B** Betekintőablak
- C** Sütőkosár
- D** Fűtőelem
- E** MIN és MAX jelzés
- F** Kivehető belső edény
- G** Készülékház
- H** Tartós szűrő
- I** Levehető vezérlőpanel
- 1** Bekapcsolás jelzőfény
- 2** Hőmérsékletjelző fény
- 3** Be/kikapcsoló
- 4** Hőmérséklet-vezérlés
- J** Biztonsági kapcsoló
- K** RESET (VISSZAÁLLÍTÁS) gomb
- L** Kábeltároló rekesz
- M** Fogantyúk

**Fontos!**

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg későbbi használatra.

**Vigyázat!**

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

**Figyelmeztetés**

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a rajta feltüntetett feszültség egyezik-e a helyi hálózatával.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozódugó, a kábel vagy a készülék sérült.
- Ha a hálózati kábel meghibásodik, a kockázatok elkerülése érdekében Philips szakszervizben vagy hivatalos szakszervizben ki kell cserélni.
- Nem javasoljuk a készülék használatát csökkent fizikai, érzékelési, szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy kellő ismerettel nem rendelkező személyeknek (beleértve a gyermekeket is), csak a biztonságukért felelős személy felvilágosítása után, felügyelet mellett.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- A vezetéket tartsa gyermekektől távol. Ne hagyja a hálózati csatlakozókábelt lelőgni az asztalról vagy a munkafelületről.
- Kizárólag földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket.
- A készülék szűrőjén sütés közben forró gőz áramlik ki. Kezét és arcát tartsa biztonságos távolságban a gőztől. A fedő levételekor szintén ügyeljen a forró gőzre.

**Figyelmeztetés!**

- A készüléket kizárólag 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 ablak sütés közben felforrósodhat, ezért ne érintse meg.

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

### Elektromágneses mezők (EMF)

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

### Teendők az első használat előtt

- 1 Szerelje le a levehető alkatrészeket.
- 2 Az alkatrészeket a „Tisztítás” című fejezetben leírtak szerint tisztítsa.
- 3 Tegye vissza az alkatrészeket a helyükre. A kezelőpanelt kattanásig illessze a helyére (ábra 2).

### Előkészítés a használatra

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

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

- 4 Hajtsa ki a sütőkosár fogantyúját kattanásig (ábra 6).
- 5 Óvatosan helyezze a kosarat a belső edénybe (ábra 7).
- 6 Helyezze vissza a fedelet a sütőre.

### Olaj és zsíradék

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

Javasoljuk, hogy sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon. Lehetőleg olyan növényi olajat vagy zsírt válasszon, amely telítetlen zsírsavakban (pl. linolsav) gazdag, mint például a szója-, a mogyoró-, a kukorica- vagy a napraforgóolaj.

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 ragacssá válik.

### Szilárd zsír

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

- 1 Amennyiben új zsírt kíván használni, olvassa fel lassú tűzön, hagyományos serpenyőben.
- 2 Óvatosan töltsse a felolvasztott zsírt az olajsütőbe.
- 3 Az olajsütőt a benne lévő megszilárdult zsírral szobahőmérsékleten tárolja.
- 4 Ha a zsír nagyon hideg, előfordulhat, hogy olvasztáskor fröcsögni kezd. Ennek elkerülése érdekében szúrjon néhány lyukat villával a megszilárdult zsírba (ábra 8).

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

### A készülék használata

#### Sütés

Sütés közben a készülékből forró gőz távozik a fedélben található szűrőn keresztül.

- 1 Vegye ki a hálózati kábelt teljesen a kábeltartóból és dugja be a fali konnektorba (ábra 9).
- 2 A sütőt a be- és kikapcsológomb „I” állásba állításával kapcsolhatja be (ábra 10).  
▶ A be- és kikapcsológombon található működésjelző fény világitani kezd.
- 3 Állítsa be a hőfokszabályzó segítségével a kívánt hőmérsékletet (ábra 11).  
A megfelelő hőmérséklet értékét a sütni kívánt élelmiszer csomagolásán vagy a használati utasítás végén található élelmiszer-táblázatban találja.  
▶ A hőmérsékletjelző fény világit.

*Megjegyzés: Amíg a sütő melegszik, a kosarat nem kell kivennie a sütőedényből.*

- 4 Várja meg, míg a hőmérsékletjelző fény világitani kezd (ez kb. 10-15 percet vesz igénybe).
- 5 A fedelet a sütőről nem levéve emelje fel a kosarat, és helyezze a rögzítőelemre.
- 6 Vegye le a fedelet a sütőről (ábra 12).
- 7 Emelje le a kosarat a rögzítőelemről, és tegye a kosárba a sütni kívánt élelmiszert.

Ne süssön nagy mennyiséget egyszerre. Tekintse meg a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatot (az ajánlott mennyiséget a ☞ szimbólum jelzi).

*Megjegyzés: Sütés előtt alaposan szárítsa meg az alapanyagokat.*

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

- 8 Tegye vissza a kosarat a rögzítőelemre. Még ne merítse a kosarat az olajba vagy a zsírba (ábra 13).
- 9 Tegye a fedőt a sütőre.
- 10 Emelje ki a kosarat a rögzítőelemből és merítse el az olajban.

Sütés közben a hőmérsékletjelző-fény felváltva világit és kialszik, attól függően, hogy a fűtőelem üzemel-e a megfelelő hőmérséklet fenntartásának érdekében.

## Sütés után

Legyen óvatos a forró gőz és a lehetséges olajfröccsenés miatt.

- 1** Vegye le a fedelet a sütőről.
- 2** Emelje ki óvatosan a kosarat a sütőből (ábra 14).  
A felesleges olaj vagy zsír eltávolításához rázza meg a kosarat az olajsütő felett, vagy tegye a kosarat csöpögtető pozícióba a sütőedény belső oldalán található rögzítőelemre.
- 3** Az elkészült ételt helyezze nedvszívó papírral, például konyhai papírtörlővel kibélelt tálra vagy csepegtetőrácsra.
- 4** Még egy adag sütése előtt várja meg, amíg a hőmérsékletjelző fény világítani kezd, majd újra kialszik.
- 5** Sütés végén a sütőt a be- és kikapcsológomb „O” állásba állításával kapcsolhatja ki (ábra 15).  
▶ A működésjelző fény kialszik.
- 6** Helyezze be a kosarat az olajsütőbe.
- 7** Csukja le a fedelet.
- 8** Használat után húzza ki a dugót az aljzattól.

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

## Sütési tippek

- A sütési időket és hőfokokat áttekintheti a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban.
- Óvatosan távolítsa el a sütni kívánt élelmiszerről a lehetséges legtöbb jeget és vizet, és itassa fel róla a nedvességet, amíg eléggé száraz nem lesz.
- Ne süssön egyszerre nagy mennyiségű ételt. Ne lépje túl a használati utasítás végén található élelmiszertáblázatban feltüntetett mennyiségeket (az ajánlott mennyiség: ☉).

## 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 két vékony szelet kenyeret vagy néhány szál petrezselymet az olajba vagy a zsírba.
- 3** Várjon, míg több buborék nem jelentkezik és egy lapátkával halássza ki az olajsütőből a kenyeret vagy a petrezselymet.  
Az olajnak vagy a zsírnak újból semleges íze lesz.

## Házi készítésű sült hasáburgonya

A legízletesebb és legropogósabb hasáburgonyát a következő módon készítheti el:

- 1** Használjon kemény burgonyát és vágja hasábokra, majd öblítse le hideg vízzel.  
Ez megakadályozza, hogy egymáshoz ragadjanak sütés közben.  
*Megjegyzés: Törölje minél szárazabbra a lemosott hasábokat.*
- 2** Kétszer süsse meg a hasáburgonyát: először 4-6 percig 160 °C-on, majd másodszor 3-4 percig 175 °C-on.  
A két sütés között hagyja lehűlni a hasáburgonyát.

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

### **Tisztítás**

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

A készülék tisztításához ne használjon súroló (folyékony) tisztítószereket vagy anyagokat (pl. súrolószivacs).

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

*Megjegyzés: A kezelőpanel és fűtőelem kivételével a készülék minden része mosható mosogatógépben vagy mosogatószeres meleg vízben.*

- 1 Vegye le a fedelet a készülékről. (ábra 12)
- 2 Emelje ki a kosarat a sütőből.
- 3 Vegye ki a vezérlőpanelt a fűtőelemmel a sütőből és helyezze száraz, biztonságos helyre. (ábra 16)

Szükség esetén ezt a részt nedves ruhával tisztíthatja.

- 4 Emelje ki a belső sütőedényt a készülékből, és öntse ki belőle az olajat vagy zsírt (ábra 17).
- 5 Meleg, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítsa meg a belső sütőedényt, a fedelet és a sütőkosarat.

- 6 Öblítse el a tartozékokat tiszta vízben, majd alaposan szárítsa meg azokat.

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

### **Tárolás**

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

- 1 Tegye vissza az összes alkatrészt a sütőbe, majd tegye rá a fedelet is.
  - A sütőkosár fogantyúja az egyszerű tárolás érdekében lehajtható. (ábra 18)
- 2 Tekerje fel a tápkábelt, helyezze a kábeltároló rekeszbe, majd illessze a csatlakozódugót a rögzítőelembe. (ábra 19)
- 3 A sütőt a fogantyújánál fogva tegye tárolási helyére (ábra 20).

### **Környezetvédelem**

- A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez (ábra 21).

### **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

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

Probléma	Ok	Megoldás
	A felhasznált olaj- vagy zsírfajta nem megfelelő az élelmiszer készítéséhez.	Megfelelő sütőolajat vagy folyékony sütőzsírt használjon az élelmiszer készítéséhez. Ne keverjen össze különböző olajokat és zsírokat!
	Nem tisztította ki kellőképpen a belső sütőedényt.	Tisztítsa ki a belső edényt a használati útmutatóban leírtaknak megfelelően.
Nem működik a sütő.	Nem kapcsolta be az olajsütőt.	A sütőt a be- és kikapcsológomb „I” állásba állításával kapcsolhatja be.
	A kezelőpanelt nem illesztette megfelelően a helyére.	Ellenőrizze, hogy a kezelőpanel megfelelően a helyére legyen illesztve. Ha a megfelelő pozícióba illeszti, kattánót kell hallania.
	Az automatikus biztonsági kikapcsoló kikapcsolta a készüléket.	Lehetséges, hogy a hőmérséklet-szabályzó biztosítéka kiégett, így az automatikus kikapcsolás lekapcsolta a készüléket. Óvatosan nyomja meg a kezelőpanel hátulján található újraindító gombot egy kis csavarhúzó segítségével. Ezután a készülék ismét használható.
		Ha a készülék az újraindító gomb megnyomása után sem működik, forduljon a Philips szaküzletéhez vagy hivatalos Philips szakszervizhez.

### Élelmiszer-táblázat (ábra 22)

## Кіріспе

Өнімді сатып алуыңызбен құттықтаймыз және Philips компаниясына қош келдіңіз! Philips компаниясы ұсынатын қолдауды толығымен пайдалану үшін, өніміңізді [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) веб-тарабында тіркеңіз.

## Жалпы сипаттама (Сурет 1)

- A** Ұстағышы бар қақпақ
- B** Бақылау терезесі
- C** Қуыру себеті
- D** Қыздыру элементі
- E** «MIN» және «MAX» көрсеткіштері
- F** Жеке алынатын ішкі ыдыс
- G** Арнайы орын
- H** Тұрақты сүзгі
- I** Шешілмелі бақылау панелі
- 1** Қуат шамы
- 2** Температура шамы
- 3** Қосу/өшіру түймесі
- 4** Температураны бақылау құралы
- J** Қауіпсіздік түймесі
- K** Қайта қосу түймесі
- L** Қуат сымын сақтау бөлімі
- M** Тасымалдау саптары

## Маңызды ақпарат

Құралды қолданбас бұрын, осы пайдаланушы нұсқаулығын мұқият оқып шығып, болашақта анықтамалық құрал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

### Қауіпті!

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

### Абайлаңыз!

- Құралды қоспас бұрын, онда көрсетілген кернеудің жергілікті желі кернеуіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
- Штепсельдік ұшы, қуат сымы немесе өзі зақымданған болса, құралды қолданбаңыз.
- Қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін, оны тек Philips қызмет көрсету орталығында, Philips ұсынған қызмет көрсету орталығында немесе тиісті білімі бар мамандар алмастыру керек.
- Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыны пайдалану нұсқауларыңыз, мүмкіндігі мен ойлау қабілеті шектеулі, сондай-ақ білімі мен тәжірибесі аз адамдар (соның ішінде балалар) бұл құрылғыны қолданбау керек.
- Балалардың құралмен ойнамауын қадағалаған жөн.
- Қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрал тұрған беттің немесе үстелдің шетінен қуат сымы салбырап тұрмауы тиіс.
- Құрылғыны тек жерге қосылған розеткаға жалғаңыз.
- Қуырып жатқанда, ыстық бу фильтр арқылы шығады. Қолдарыңыз бен бетіңізді қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сонымен бірге, қақпақты ашқан кезіңізде де ыстық будан сақ болуыңыз керек.

**Ескерту.**

- Тексеру немесе жөндету үшін, құралды тек Philips компаниясы мақұлдаған қызмет көрсету орталығына апарыңыз. Құралды өзіңіз жөндейтін болсаңыз, кепілдік өз күшін жояды.
- Құралды көлденең, тегіс және тұрақты бетке қойыңыз.
- Қадағалаушы терезені қолыңызбен ұстамаңыз, себебі ол қуырып жатқанда қатты қызып кетеді.
- Бұл құрал тек үйде қолдануға арналған. Құрал дұрыс пайдаланылмаған немесе кәсіби не жартылай кәсіби мақсатта қолданылған болса, сондай-ақ, нұсқаулықта көрсетілгендей қолданбаса, кепілдік жарамсыз болады және Philips компаниясы ешбір зақымға жауапты болмайды.
- Тағамды қара немесе қоңыр түстен көрі алтын сары түске дейін қуырыңыз және күйіп кеткен қалдықтарды алып тастап отырыңыз. Қрахмалды тамақтарды, өсіресе картоп пен дәнді дақылдарды 175 °С-тан (акриламид шығарылуын азайту үшін) жоғары температурада қуыруға болмайды.
- Су немесе/және мұзды майға араласып кетуден сақ етіңіз, себебі бұл майдың қатты шашырауына немесе көбіршектенуіне әкеліп соғады. Бұл үшін, қуырар алдында міндетті түрде мұздатылған ингредиенттердегі артық мұзды алып тастап, оларды жақсылап тұрып кептіріңіз. Себетті тым толтырып жібермеңіз. Тазалап болғаннан соң, қуырғышқа май құяр алдында барлық бөлшектерді жақсылап тұрып кептіріңіз.
- Құралда азиялық күріш құймақтарын (немесе сол тәрізді тамақты) қуырмаңыз. Өсімдік немесе жануар майы қатты шашырауы немесе көпіруі мүмкін.
- Қатты қызып және тасып кетпеуі үшін, өсімдік немесе жануар майы міндетті түрде қуырғыштың ішкі ыдысындағы «MIN» мен «MAX» көрсеткіштері арасындағы деңгейге дейін құйылуы тиіс.
- Өсімдік немесе жануар майы құйылмаған құралды қосуға болмайды: зақымдалуы мүмкін.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару құралымен басқарылмайды.

**Электромагниттік өрістер (ЭМӨ)**

Бұл Philips құралы электромагниттік өрістерге (ЭМӨ) қатысты барлық стандарттарға сәйкес келеді. Осы пайдаланушы нұсқаулығы бойынша дұрыс қолданылса, бүгінгі таңдағы ғылыми дәлелдерге сәйкес, құрал пайдалану үшін қауіпсіз болып табылады.

**Бірінші рет қолданар алдында**

- 1** Бөлек алынатын бөлшектерді тазалаудың алдында, босатып алыңыз.
- 2** Барлық бөлшектерді «Тазалау» тармағында суреттелгендей етіп тазалаңыз
- 3** Барлық бөлшектерді қайта жинаңыз. Бақылау панелі дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз («сырт» ете түседі) (Сурет 2).

**Пайдалануға дайындау**

- 1** Қуырғыштың қақпағын алыңыз (Сурет 3).
- 2** Май/сұйық май кестесін оқып, қуырғышқа қанша май құйатыныңызды көріп алыңыз (Сурет 4).
- 3** Құрғақ қуырғышқа май, сұйық май немесе ерітілген майды «MIN» және «MAX» индикаторлары аралығына шейін құйып, қақпағын жабыңыз (Сурет 5).

Құралды май құймастан бұрын қосуға болмайды.

- 4** Қуырғыш себеттің ұстағышын шығарыңыз («сырт» ете түскенше) (Сурет 6)
- 5** Себетті ішкі ыдысқа дұрыстап салыңыз (Сурет 7).
- 6** Қақпағын қайтадан қуырғышқа жабыңыз.

## Өсімдік және жануар майы

Әртүрлі өсімдік немесе жануар майларының түрлерін араластырмаңыз және қолданылған майға жаңадан өсімдік немесе жануар майын қоспаңыз.

Қуыруға арналған өсімдік майын немесе сұйық жануар майын қолдануды ұсынамыз. Соя, жержаңғақ, жүгері немесе күнбағыс майы секілді өсімдік майын немесе қанықпаған жануар майын (мысалы, линолей қышқылы) қолданған жөн.

Өсімдік және жануар майы өзінің пайдалы қасиеттерін жылдам жоғалтатындықтан, майды жиі ауыстырып тұру керек (10-12 рет қолданғаннан кейін).

Қызған кезде өсімдік немесе жануар майы көпіре бастаса немесе жағымсыз иіс, дәм шығарса, сондай-ақ түсі қарайып, сироп тәріздес бола бастаса, оны міндетті түрде ауыстырыңыз.

### Тоң май

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

- 1** Жануар майының жаңа кесегін қолдану үшін, оны әлсіз отта қалыпты табада асықпай шыжғырыңыз.
- 2** Шыжғырған майды қуырғышқа байқап құйыңыз.
- 3** Қайтадан қатып қалған жануар майы бар қуырғышты бөлме температурасында сақтаңыз.
- 4** Егер май қатты суып кетсе, оны еріте бастағанда ол шашырауы мүмкін. Мұндай болмас үшін, қатып қалған майды шанышқымен тесіктер жасап қойыңыз (Сурет 8).

Ішкі ыдысты шанышқымен зақымдап алмаңыз.

## Құралды пайдалану

### Қуыру

Қуырып жатқанда ыстық бу қақпақтағы фильтрден шығады.

- 1** Тоқ сымын тоқ сымын сақтайтын жерден шығарып, шанышқыны қабырғадығы розеткаға қосыңыз (Сурет 9).
- 2** Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін «I» ұстанымына апарыңыз (Сурет 10).
  - ▶ Қосу/өшіру түймесіндегі шам сөнеді.
- 3** Температураны бақылау құралын қажетті температураға қойыңыз (Сурет 11).
 

Қажетті температураны қуыратын азық-түліктің орамынан немесе осы кітапшаның соңындағы кестеден қараңыз.

  - ▶ Температура жарығы жанады.

*Ескертпе. Сіз қуырғыш қызып жатқанда, себетті оның ішінде қалдырсаңыз да болады.*

- 4** Температура жарығы өшкенше күтіңіз (бұл 10 минуттан 15 минутқа дейін алады).
- 5** Қуырғыштан қақпағын алмастын, себетті көтеріп, ұстағыш үстіне қойыңыз.
- 6** Қуырғыштың қақпағын алыңыз (Сурет 12).
- 7** Себетті ұстағыштан алып, себетке қуырғалы жатқан тамақты салыңыз.

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

*Ескертпе. Қуыру алдында, азық-түліктерді жақсылап кептіріңіз.*

*Ескертпе. Қуыру алдында, мұздатылған азық-түліктердің мұзын алып тастаңыз.*

**8** Себетті қайтадан ұстағышқа орнатыңыз. Әлі де болса себетті майға немесе сұйық майға батырмаңыз (Сурет 13).

**9** Қуырғыштың қақпағын жабыңыз.

**10** Себетті ұстағыштардан көтеріп, оны майға немесе сұйытылған майға батырыңыз.

Қуырып жатқан уақытта температура жарығы біресе жанып біресе өшіп отырады, ол қыздырушы элементтің керек температураны ұстау үшін біресе қосылып біресе өшіп отырғанын көрсетеді.

### **Қуырып болғаннан кейін**

---

Ыстық будан және шашырайтын майдан сақ болыңыз.

**1** Қуырғыштың қақпағын алыңыз.

**2** Себетті қуырғыштан шығарыңыз (Сурет 14).

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

**3** Қуырылған тамақты май сіңіретін қағаз (мысалы, майлық) жайылған табаққа немесе кепсерге салыңыз.

**4** Егер келесі бөлікті қуырмақшы болсаңыз, температура жарығы қайта жанып, сөнгенше күте тұрыңыз.

**5** Егер сіз қуыруды тоқтатқыңыз келсе, қуырғышты сөндіру үшін қосу/өшіру түймесін «О»-ге апарыңыз (Сурет 15).

► Қосылды деген жарық сөнеді.

**6** Себетті қуырғышқа салыңыз.

**7** Қақпақты жабыңыз.

**8** Құралды қолданып болғаннан соң, оны тоқтан ажыратыңыз.

*Ескертпе. Қуырғышты жиі қолданбайтын болсаңыз, өсімдік немесе сұйық жануар майын құйып алған жөн. Майды жақсы жабылатын ыдысқа құйып алып, салқын жерде, мүмкін болса, тоңазытқышта сақтаңыз.*

### **Қуыруға байланысты кеңестер**

- Қуыру температурасы мен дайындау уақытын осы кітапшаның соңындағы тағам кестесінен қараңыз.
- Қуырылатын азық-түліктегі мұз бен суды сілкіп тастап, жақсылап кептіріп алыңыз.
- Бір салымда тым үлкен мөлшер қуырмаңыз. Осы кітапшаның соңында берілген тамақ кестесінде берілген мөлшерлерден асырмаңыз (⊗ кестесінде ұсынылған мөлшерлер көрсетіледі).

### **Жағымсыз дәмдерден құтылу жолы**

---

Кейбір азық-түліктер, әсіресе балық, өсімдік немесе жануар майына жағымсыз дәм беруі мүмкін. Майдың дәмін кетіру үшін төмендегі әрекеттерді орындаңыз:

**1** Өсімдік немесе жануар майын 160 °C температурасына дейін қыздырыңыз.

**2** Нанның екі жіңішке тілімін немесе бірнеше ақжелкен бұтағын майға салыңыз.

**3** Көбігі шығып болғанша күтіңіз. Содан кейін, нан тілімдерін немесе ақжелкенді майдан кәкпірмен сүзіп алыңыз.

Май немесе сұйық май енді қайтадан бейтарап дәмді болды.

## Үйде жасалған фри картобы

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

**1** Қатты картопты ұзынша етіп тураңыз да, суық сумен шайыңыз.

Ұзынша туралған картоп тілімдері бір-біріне жабыспайтын болады.

*Ескертпе. Ұзынша туралған картоп тілімдерін әбден кептіріңіз.*

**2** Француз жолымен қуырылатын картопты мынадай ретпен қуырған дұрыс: бірінші 4-6 минут бойы, 160°C температурамен, ал екінші рет 3-4 минут бойы, 175°C температурамен қуырыңыз.

Екінші рет қуырмас бұрын, фри картобын суытып алыңыз.

**3** Үйде жасалған фри картобын ыдысқа салып, сілкіп жіберіңіз.

## Тазалау

Қуырғышты тазалау немесе қозғалту үшін, өсімдік немесе жануар майының кемінде 4 сағат сууын күтіңіз.

Құралды тазалау мақсатымен ешқандай қатты тазалау сұйықтықтарын немесе материалдарды (қыратын жастықшалар) қолдануға болмайды.

Қыздыру элементі орнатылған бақылау панелін ешқашан суға батырмаңыз не болмаса ағын су астында шаймаңыз.

*Ескертпе. Қыздыру элементі орнатылған бақылау панелінен басқа барлық бөліктергі ыдыс жуғышта немесе біраз тазалағыш сұйықтық қосылған ыстық суда жууға болады.*

**1** Қақпақты құралдан алыңыз. (Сурет 12)

**2** Себетті қуырғыштан шығарыңыз.

**3** Қыздыру элементі бар бақылау панелін қуырғыштан алып, оны қауіпсіз құрғақ жерге қойыңыз. (Сурет 16)

Егер керек болса, бұл бөлікті дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

**4** Ішкі ыдысты құралдан жоғары қарай көтеріп шығарып, ішіндегі қалған майды құйып алыңыз (Сурет 17).

**5** Негізін, ішкі ыдысты, қақпақты және қуыру себетін біраз тазалау сұйықтық қосылған ыстық суда немесе ыдыс жуғышта жуыңыз.

**6** Бөлшектерді таза сумен шайып, оларды жақсылап кептіріңіз.

Қуырғышқа май құяр алдында, барлық бөлшектердің құрғақ екенін тексеріңіз.

## Сақтау

Қуырғышты тазалау немесе қозғалту үшін, өсімдік немесе жануар майының кемінде 4 сағат сууын күтіңіз.

**1** Барлық бөлшектерді қуырғыш ішіне/үстіне салып, қуырғыш қақпағын жабыңыз.

- Қуырғыш себет сабын ыңғайлық үшін, бүктеп қойсаңыз болады. (Сурет 18)

**2** Тоқ сымын орап алып, сым жинап қоятын орынға салыңыз да, шанышқыны шанышқы бекітіп қоятын орынға қойыңыз. (Сурет 19)

**3** Қуырғышты тұтқаларынан көтеріп, сақтайтын жерге қойыңыз (Сурет 20).

**Қоршаған орта**

- Жұмыс мерзімі аяқталғанда, құралды күнделікті үй қоқысымен бірге тастауға болмайды. Оның орнына бұл құралды арнайы жинап алатын жерге қайта өңдеу мақсатына өткізіңіз. Осылайша, қоршаған ортаны қорғауға септігіңізді тигізесіз (Сурет 21).

**Кепілдік және қызмет көрсету**

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

**Ақаулықтарды жою**

Мәселе	Себебі	Шешімі
Қуырылған тағам алтын сары түсті емес және/немесе кытырлақ емес.	Мүмкін сіз тым төмен температура таңдаған боларсыз және/немесе тамақ керекті уақыт бойы қуырылмаған болар.	Дұрыс температура таңдау үшін, қуырғалы жатқан тамақ орамасын қараңыз немесе осы кітапша соңында берілген тамақ кестесін қараңыз.
	Сіз тамақты керекті уақыт қуырмаған боларсыз.	Дұрыс температура таңдау үшін, қуырғалы жатқан тамақ орамасын қараңыз немесе осы кітапша соңында берілген тамақ кестесін қараңыз.
	Қуырғыш себеттің ішіндегі тағам мөлшері тым көп.	Азық-түлік мөлшерін осы кітапшаның соңындағы тағам кестесінде берілген мөлшерден ешбір жағдайда асырмаңыз.
	Май немесе сұйытылған май жеткілікті түрде қызымайды.	Қауіпсіздік өшіру жүйесі арқылы, құралды өшіру барысында, температура бақылауышының тежегіші күйіп кеткен болар. Кішкене бұрауыштың көмегімен, абайлап артқы бақылау панелінің қайта қосу түймесін басыңыз. Енді құрал қайта қолдануға дайын.
Қуырғыштан өте қатты жағымсыз иіс шығады.	Тұрақты май сүзгісі шегіне жетті.	Қақпақты алып, қақпақ пен фильтрді тазалау сұйықтығымен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
	Өсімдік немесе жануар майы ескірген.	Майды ауыстырыңыз. Май ескірмеу үшін, оны әрдайым сүзіп отырыңыз.
	Қолданылған өсімдік немесе жануар майының түрі жақсылап қуыруға сәйкес келмейді.	Қуыруға арналған жоғарғы сапалы қуыру майын немесе сұйық жануар майын қолданыңыз. Әртүрлі өсімдік немесе жануар майларының түрлерін араластырмаңыз.

Мәселе	Себебі	Шешімі
Бу сүзгіден тыс басқа жерлерден шығады.	Мүмкін сіз қақпақты құралға дұрыстап жаппаған боларсыз.	Қақпақты құралға дұрыстап қойыңыз.
	Тұрақты май сүзгісі шегіне жетті.	Қақпақты алып, қақпақ пен фильтрді тазалау сұйықтығымен ыстық су астында немесе ыдыс жуғышта тазалаңыз.
Қуыру барысында, өсімдік немесе жануар майы қуырғыштың шетінен тасиды.	Қуырғыштың ішінде өсімдік немесе жануар майы тым көп.	Қуырғыштағы май немесе сұйық май мөлшері «МАХ» көрсеткішінен артық болмай тұрғандығына көзіңізді жеткізіңіз.
	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында, оны әбден кептіріңіз, және оны нұсқауда көрсетілген әдіс бойынша қуырыңыз.
	Қуырғыш себеттің ішіндегі азық-түлік мөлшері тым көп.	Бір қуырғанда, азық-түлікті осы кітапшаның соңындағы тағам кестесінде берілген мөлшерден асырмаңыз.
Қуырып жатқанда, өсімдік немесе жануар майы қатты көпіреді.	Тағам өте дымқыл.	Тамақты қуырар алдында жақсылап кептіріңіз.
	Қолданылған өсімдік немесе жануар майының түрі жақсылап қуыруға сәйкес келмейді.	Қатты қуыруға арналған қуыру майды немесе сұйық майды қолданыңыз. Ешқашан әр түрлі майды араластырмаңыз.
	Сіз ішкі ыдысты жақсылап тазаламаған боларсыз.	Ішкі ыдысты осы қолдану нұсқауында суреттелгендей тазалаңыз.
Құрал істемейді.	Сіз қуырғышты қоспаған боларсыз.	Қуырғышты қосу үшін, қосу/өшіру түймесін «I» ұстанымына апарыңыз.
	Сіз бақылаушы панелін дұрыстап жинамағансыз.	Бақылау панелі дұрыс орнатылғандығын тексеріңіз. Бақылау панелі орнына дұрыс түскенде сіз «сырт» ете түскен дыбыс естисіз.
	Қауіпсіздік өшіру жүйесі құралды сөндіріп тастады.	Қауіпсіздік өшіру жүйесі арқылы, құралды өшіру барысында, температура бақылаушының тежегіші күйіп кеткен болар. Кішкене бұрауыштың көмегімен, абайлап артқы бақылау панелінің қайта қосу түймесін басыңыз. Енді құрал қайта қолдануға дайын.

Мәселе	Себебі	Шешімі
--------	--------	--------

Егер қайта орнату түймесі көмек бермесе, өзіңіздің Philips дилеріңізбен немесе Philips әкімшілік берген қызмет көрсету орталығымен байланысыңыз.

### Тағам кестесі (Сурет 22)

## Ivadas

Sveikiname įsigijus pirkinį ir sveiki atvykę į „Philips“! Norėdami naudotis visu „Philips“ palaikymu, savo gaminį registruokite adresu [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Bendrasis aprašymas (Pav. 1)

- A** Dangtis su rankena
- B** Stebėjimo langelis
- C** Skrudinimo krepšelis
- D** Kaitinimo elementas
- E** „MIN“ ir „MAX“ žymos
- F** Išimamas vidinis dubuo
- G** Korpusas
- H** Nuolatinis filtras
- I** Nuimamas valdymo pultas
- 1** Įjungimo lemputė
- 2** Temperatūros lemputė
- 3** Įjungimo / išjungimo jungiklis
- 4** Temperatūros reguliatorius
- J** Apsauginis jungiklis
- K** Atstatos mygtukas
- L** Laido saugojimo skyrelis
- M** Nešimo rankenos

## Svarbu

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

### Pavojus

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

### Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, vengiant rizikos, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, sensorinėmis ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba naudotis prietaisu apmoko už jų saugą atsakingas asmuo.
- Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite jo kabėti nusvirusio nuo stalo ar pagrindo, ant kurio prietaisas padėtas, krašto.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą.
- Skrudinant per filtrą išleidžiami karšti garai. Nekiškite rankų ir veido arti garų. Karštų garų saugokitės ir nukeldami dangtį.

### Įspėjimas

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

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

### **Elektromagnetiniai laukai (EML)**

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

### **Prieš naudojant pirmą kartą**

- 1** Išardykite visas nuimamas dalis.
- 2** Visas prietaiso dalis valykite taip, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“
- 3** Surinkite prietaisą. Patikrinkite, ar valdymo pultas tinkamai įstatytas (turi pasigirsti spragtelėjimas) (Pav. 2).

### **Paruošimas naudojimui**

- 1** Nuimkite skrudintuvės dangtį (Pav. 3).
- 2** Norėdami nustatyti, kiek į skrudintuvę turite įpilti aliejaus ar riebalų, remkitės aliejaus / taukų lentele (Pav. 4).
- 3** Į sausą skrudintuvę įpilkite aliejaus, skystų kepimo riebalų ar tirpintų kietų riebalų iki lygio, esančio tarp „MIN“ ir „MAX“ indikatorių (Pav. 5).

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

- 4** Išlankstykite skrudinimo krepšelio rankeną (spragtelėdama ji užsifiksuoja) (Pav. 6)
- 5** Atsargiai įdėkite krepšelį į vidinį dubenį (Pav. 7).
- 6** Dangtelį uždėkite atgal ant skrudintuvės.

### **Aliejus ir riebalai**

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

Patariame naudoti kepimo aliejų arba skystus kepimo riebalus. Labiausiai tinka augalinis aliejus arba nesotieji riebalai (pvz., linoleno rūgštis), pavyzdžiui, sojų aliejus, žemės riešutų aliejus, kukurūzų aliejus arba saulėgrąžų aliejus.

Kadangi aliejus ir riebalai labai greitai 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 patamsėja ir / arba sutirštėja.

## Kieti riebalai

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



- 1** Jei norite naudoti naujus kietų riebalų gabalėlius, paprastoje keptuvėje lėtai ištirpinkite juos ant mažos ugnies.
- 2** Atsargiai į skrudintuvę supilkite ištirpintus riebalus.
- 3** Skrudintuvę su sustingusiais riebalais laikykite tik kambario temperatūros aplinkoje.
- 4** Jei riebalai labai sušals, tirpdami jie gali taškytis. Šakute riebaluose pradurkite kelias skylutes, kad mažiau taškytųsi (Pav. 8).

bodydami šakute, būkite atsargūs, kad nepažeistumėte vidinio dubens paviršiaus.

## Prietaiso naudojimas


### Skrudinimas

Skrudinimo metu iš filtro dangtyje išeina karštas garas.

- 1** Laidą visiškai ištraukite iš saugojimo skyrelio ir įkiškite kištuką į sieninį el. lizdą (Pav. 9).
- 2** Norėdami įjungti skrudintuvę, nustatykite įjungimo / išjungimo jungiklį į „I“ padėtį (Pav. 10).  
 Įjungimo lemputė, esanti ant įjungimo / išjungimo mygtuko, užsidegs.
- 3** Temperatūros reguliatoriumi nustatykite norimą temperatūrą (Pav. 11).  
 Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr. maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale.  
 Užsidegė temperatūros signalinė lemputė.

*Pastaba: krepšelį galite palikti kaistančioje skrudintuvėje.*

- 4** Palaukite, kol temperatūros lemputė pradės šviesti (tai trunka apie 10–15 minučių).
- 5** Nenuėmę skrudintuvo dangčio, pakelkite krepšelį ir padėkite ant atramos.
- 6** Nuimkite skrudintuvės dangtį (Pav. 12).
- 7** Nuimkite krepšelį nuo atramos ir sudėkite į jį norimą skrudinti maistą.

Vienu metu nekepkite didelių kiekių. Remkitės maisto lentele, pateiktoje šio informacinio bukletų pabaigoje (rekomenduojamas kiekis žymimas ).

*Pastaba: Prieš skrudindami, gerai nusausinkite produktus.*

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

- 8** Uždėkite krepšelį atgal ant atramos. Nepanardinkite į aliejų ar riebalus (Pav. 13).
- 9** Uždenkite skrudintuvę dangčiu.
- 10** Pakelkite krepšelį nuo atramos ir nuleiskite jį į aliejų ar taukus.

Kepimo metu temperatūros lemputė kartkartėmis užsidega ir užgęsta. Tai reiškia, kad kaitinimo elementas įsijungia ir išsijungia palaikydamas tinkamą temperatūrą.

**Po skrudinimo**

saugokitės karšto garo ir galimo aliejaus taškymosi.

- 1** Nuimkite skrudintuvės dangtį.
- 2** Atsargiai iškelkite krepšelį iš skrudintuvės (Pav. 14).  
Pakratykite krepšelį virš skrudintuvės, kad nutekėtų aliejus ar riebalai arba padėkite krepšelį nuvarvėti ant atramos indo viduje.
- 3** Paskrudintą maistą sudėkite į indą arba koštuvą, išklotą riebalus sugeriančiu popieriumi, pvz., virtuviniu popieriumi.
- 4** Jei norite paskrudinti dar vieną porciją, palaukite, kol užsidegs ir vėl užges temperatūros lemputė.
- 5** Jeigu norite baigti skrudinimą, išjunkite skrudintuvę nustatę įjungimo / išjungimo jungiklį į padėtį „O“ (Pav. 15).  
  - ▶ Užsidegs raudona įjungimo lemputė.
- 6** Įleiskite 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 uždaruose induose, patartina šaldytuve arba vėsioje vietoje.*

**Skrudinimo patarimai**

- Gaminimo laikas ir skrudinimo temperatūra nurodyti lentelėje, pateiktoje šio informacinio bukletu pabaigoje.
- Atsargiai nuo maisto, kurį norite skrudinti, nukratykite, kiek įmanoma daugiau ledo ir vandens lašų, kad jis būtų pakankamai sausas.
- Neskrudinkite didelio kiekio vienu metu. Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, esančioje šios knygelės gale (☞ nurodo rekomenduojamą kiekį).

**Nemalonių kvapų šalinimas**

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

- 1** Aliejų ar taukus įkaitinkite iki 160 °C temperatūros.
- 2** Į aliejų ar riebalus įdėkite porą plonų duonos riekielių ar kelias petražolių šakeles.
- 3** Palaukite, kol nustos burbuliuoti, tada mentele išimkite duoną ar petražoles.  
Taip aliejus ar riebalai atgauna įprastą skonį.

**Naminės skrudintos bulvytės**

Skaniausias ir traškiausias skrudintas bulvytes pasigaminsite taip:

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

*Pastaba: lazdeles gerai nusauskinkite.*

- 2** Bulvytes skrudinkite du kartus: pirmą kartą 4–6 minutes 160 °C temperatūros riebaluose, antrą kartą 3–4 minutes 175 °C temperatūros riebaluose.

Prieš skrudinant antrą kartą, leiskite bulvytėms atvėsti.

**3** Namines bulvytes sudėkite į dubenį ir pakratykite.

### Valymas

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

valydami prietaisą, nenaudokite jokių šlifuojančių (skystų) valymo priemonių ar medžiagų (pvz., šiurkščių kempinių).

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

*Pastaba: Visos dalys, išskyrus valdymo pultą su kaitinančiu elementu, gali būti plaunamos indaplovėje arba karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio.*

**1** Nuimkite prietaiso dangtį. (Pav. 12)

**2** Išimkite krepšelį iš skrudintuvės.

**3** Išimkite valdymo pultą su kaitinimo elementu iš skrudintuvės ir padėkite juos į sausą saugią vietą. (Pav. 16)

Jei reikia, šią dalį nuvalykite drėgna šluoste.

**4** Iš prietaiso išimkite vidinį dubenį ir išpilkite aliejų ar taukus (Pav. 17).

**5** Išplaukite korpusą, vidinį dubenį, dangtį, filtrą ir kepimo krepšį karštu vandeniu su trupučiu indų plovimo skysčio arba indaplovėje.

**6** Dalis išskalaukite švariu vandeniu ir atidžiai nuvalykite.

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

### Laikymas

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

**1** Surinkite skrudintuvę ir uždėkite dangtį.

- Kad būtų patogiau laikyti, galite sulankstyti skrudintuvės rankeną. (Pav. 18)

**2** Suvyniokite laidą, įdėkite jį į saugojimo skyrelį ir įkiškite į laido tvirtinimo įpjovą. (Pav. 19)

**3** Už rankenų pakelkite skrudintuvę ir pastatykite ją į tam skirtą saugojimo vietą (Pav. 20).

### Aplinka

- Susidėvėjusio prietaiso nemeskite su įprastomis buitinėmis šiukšlėmis, o nuneškite jį į oficialų surinkimo punktą perdirbti. Taip prisidėsite prie aplinkosaugos (Pav. 21).

### Garantija ir techninis aptarnavimas

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.

## Greitas trikčių šalinimas

Problema	Priežastis	Sprendimas
Skrudintas maistas neturi rudai auksinio atspalvio ir / arba netraška.	Jūsų pasirinkta temperatūra buvo per žema arba maistą skrudinate per trumpai.	Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr. maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale
	Nepakankamai ilgai skrudinate maistą.	Norėdami sužinoti reikiamą temperatūrą žr. maisto, kurį ketinate skrudinti, pakuotę arba maisto lentelę, esančią šios knygelės gale
	Krepšelyje per didelis maisto kiekis.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informacinio bukletu pabaigoje esančioje maisto lentelėje.
	Aliejus ar riebalai nepakankamai įkaito.	Galėjo perdegti temperatūros regulatoriaus saugiklis, todėl apsauginis išjungiklis išjungė aparatą. Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite atstatos mygtuką, esantį valdymo pulto galinėje dalyje.
Skrudintuvė skleidžia stiprų nemalonų kvapą.	Persisunkęs ilgalaikis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su trupučiu skysto valiklio arba indaplovėje.
	Aliejus ar taukai nebetinkami naudoti.	Pakeiskite aliejų ar riebalus. Reguliariai perkoškite aliejų ar riebalus, tada juos bus galima naudoti ilgesnį laiką.
	Naudojamo aliejaus ar riebalų rūšis netinka skrudinamam maistui.	Naudokite geros kokybės aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemaišykite dviejų skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
Garas eina ne iš filtro.	Gali būti, kad netinkamai uždėjote prietaiso dangtį.	Tinkamai uždėkite prietaiso dangtį.
	Persisunkęs ilgalaikis riebalus sulaikantis filtras.	Nuimkite dangtį ir išplaukite jį bei filtrą karštame vandenyje su trupučiu skysto valiklio arba indaplovėje.
Skrudinimo metu per skrudintuvės kraštus taškosi aliejus ar taukai.	Skrudintuvėje yra per daug aliejaus ar riebalų.	Patikrinkite, ar aliejus arba riebalai skrudintuvėje neviršija „MAX“ žymos.
	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusauskite ir skrudinkite pagal šio vartotojo vadovo instrukcijas.
	Skrudinimo krepšelyje yra per daug maisto.	Niekada vienu metu nekepkite daugiau maisto, nei nurodyta šio informacinio bukletu pabaigoje esančioje maisto lentelėje.
Aliejus ar riebalai skrudinimo metu stipriai putoja.	Maiste yra per daug drėgmės.	Prieš skrudindami maistą, gerai jį nusauskite.

Problema	Priežastis	Sprendimas
	Naudojami aliejus arba riebalai netinka skrudinimui.	Naudokite skrudinti tinkančius kepimo aliejų arba skystus kepimo riebalus. Niekada nemišykite skirtingų aliejaus ar riebalų rūšių.
	Netinkamai išvalytas vidinis dubuo.	Vidinį dubenį valykite taip, kaip nurodyta šiame vartotojo vadove.
Skrudintuvė neveikia.	Jūs neįjungėte skrudintuvės.	Norėdami įjungti skrudintuvę, nustatykite įjungimo / išjungimo jungiklį į „I“ padėtį.
	Netinkamai uždėjote valdymo pultą.	Patikrinkite, ar valdymo pultas tinkamai įstatytas. Kai valdymo pultas įsitvirtina savo vietoje, pasigirsta spragtelėjimas.
	Apsauginis išjungiklis išjungė prietaisą.	Galėjo perdegti temperatūros regulatoriaus saugiklis, todėl apsauginis išjungiklis išjungė aparatą. Mažu atsuktuvu atsargiai paspauskite atstatos mygtuką, esantį valdymo pulto galinėje dalyje. Prietaisas vėl paruoštas naudoti.
		Jei paspaudus atstatos mygtuką prietaisas neveikia, kreipkitės į „Philips“ platintoją arba į įgaliotąjį „Philips“ techninės priežiūros centrą.

### Maisto lentelė (Pav. 22)

**Ievads**

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet izstrādājumu vietnē [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

**Vispārējs apraksts (Zīm. 1)**

- A** Vāks ar rokturi
- B** Caurspīdīgais lodziņš
- C** Cepšanas grozs
- D** Sildīšanas elements
- E** MIN un MAX indikatori
- F** Noņemama iekšējā bļoda
- G** Korpus
- H** Daudzreiz lietojams filtrs
- I** Noņemams vadības panelis
- 1** Ieslēgšanas indikators
- 2** Temperatūras indikators
- 3** Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
- 4** Temperatūras regulēšana
- J** Drošības slēdzis
- K** Atiestatīšanas poga
- L** Vada glabāšanas nodalījums
- M** Pārnēsāšanas rokturi

**Svarīgi!**

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

**Briesmas**

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

**Brīdinājums!**

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

**Ievērbai**

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

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

### Elektromagnētiskie lauki (EML)

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

### Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1 Izjauciet visas noņemamās daļas.
- 2 Tīriet visas daļas atbilstoši nodaļā 'Tīrīšana' teiktajam.
- 3 Noņemiet visas daļas. Pārliedzieties, ka vadības panelis ir atbilstoši novietots (atskan klikšķis) (Zīm. 2).

### Sagatavošana lietošanai

- 1 Noņemiet vāku cepšanas ierīcei (Zīm. 3).
- 2 Skatiet eļļas/tauku tabulu, lai noteiktu, cik daudz eļļas vai tauku ir jāievieto cepšanas ierīcē (Zīm. 4).
- 3 Piepildiet cepšanas ierīci ar eļļu, šķidrājiem cepšanas taukiem vai izkausētiem taukiem, lai līmenis būtu starp MIN un MAX indikatoriem (Zīm. 5).

Neieslēdziet ierīci, pirms tajā nav iepildīti eļļa vai tauki.

- 4 Izlociet cepšanas ierīces groza rokturus ('klikšķis') (Zīm. 6)
- 5 Rūpīgi novietojiet grozu iekšējā bļodā (Zīm. 7).
- 6 Uzlieciet vāciņu atpakaļ uz cepšanas ierīces.

### Eļļa un tauki

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

Mēs jums iesakām izmantot cepšanas eļļu vai šķidrās cepšanas taukus. Labāk izmantojiet augu eļļu vai taukus, kas ir bagāti ar nepiesātinātiem taukiem (piem., linsēkšņi), piemēram, sojas eļļu, zemesriekstu 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. Tādā gadījumā nepieciešams ievērot īpašus piesardzības pasākumus, lai tauki nesprakšķētu un sildīšanas elements nepārkarstu vai netiktu bojāts.

- 1** Ja vēlaties lietot jaunus tauku gabaliņus, sākumā uz lēnas uguns izkausējiet tos parastā pannā.
- 2** Uzmanīgi salejiet izkausētos taukus cepšanas ierīcē.
- 3** Glabājiet cepšanas ierīci ar izkausētajiem taukiem istabas temperatūrā.
- 4** Ja tauki tiek pārāk atdzesēti, tie var sākt sprakšķēt, tos atkārtoti karsējot. Lai to novērstu, ar dakšiņu sadurstiet kausētos taukus (Zīm. 8).

Uzmanieties, lai ar dakšiņu nesabojātu iekšējo trauku.

### Ierīces lietošana

#### Cepšana

Karsts tvaiks izplūst no filtra vāka cepšanas laikā.

- 1** Izvelciet visu elektro vadu no uzglabāšanas nodalījuma un iespraudiet kontaktspraudni sienas kontaktrozetē (Zīm. 9).
- 2** Uzstādiet uz cepšanas ierīces ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi 'I' pozīcijā (Zīm. 10).  
 ► Ieslēgšanas indikators uz ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža ieslēdzas.
- 3** Uzstādiet temperatūras vadību uz nepieciešamo temperatūru (Zīm. 11).  
 Nepieciešamo temperatūru skatiet cepamās pārtikas iesaiņojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.  
 ► Temperatūras lampiņa deg.

*Piezīme. Jūs varat atstāt grozu cepšanas ierīcē, kamēr ierīce uzslīst.*

- 4** Gaidiet līdz temperatūras indikators iedegas (tas prasīs 10 līdz 15 minūtes).
- 5** Esot vākam uz cepšanas ierīces, nolieciet grozu un novietojiet to uz turētāja.
- 6** Noņemiet vāku cepšanas ierīcei (Zīm. 12).
- 7** Izņemiet grozu no turētāja, un ievietojiet grozā cepamos produktus.

Neceptiet ļoti lielu daudzumu vienā reizē. Skatiet ēdiena tabulu lietošanas pamācības beigās (iesakāmais daudzums ir atzīmēts ar ☞).

*Piezīme. Rūpīgi izžāvējiet sastāvdaļas pirms to cepšanas.*

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

- 8** Novietojiet grozu atpakaļ uz turētāja. Vēl neiegremdējiet grozu eļļā vai taukos (Zīm. 13).
- 9** Uzlieciet vāku cepšanas ierīcei.
- 10** Ieceliet grozu turētājā un ievietojiet to eļļā vai taukos.

Cepot, temperatūras gaismiņa iedegas un nodziest laiku pa laikam. Lai rādītu, ka sildīšanas elements ieslēdzas un izslēdzas, uzturot nepieciešamo temperatūru.

## Pēc cepšanas

Uzmanieties no karstā tvaika un eļļas sprakšķēšanas.

- 1** Noņemiet vāku cepšanas ierīci.
- 2** Rūpīgi izņemiet grozu no cepšanas ierīces (Zīm. 14).  
Lai noņemtu lieko eļļu vai taukus, pakratiet grozu virs cepšanas ierīci vai ielieciet grozu nosusināšanas pozīcijā, novietojot to iekšējās bļodas iekšpusē.
- 3** Ielieciet cepto pārtiku traukā vai caurdurī, kas izklāts ar taukus uzsūcošu papīru, piem., virtuves dvieļi.
- 4** Ja vēlaties cept vēl vienu partiju, nogaidiet, kamēr temperatūras lampiņa iedegas un atkal izslēdzas.
- 5** Ja vēlaties pārtraukt cepšanu, iestatiet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi pozīcijā 'O', lai izslēgtu cepšanas ierīci (Zīm. 15).  
D Barošanas gaismiņa izslēdzas.
- 6** Ievietojiet grozu cepšanas ierīcē.
- 7** Aizveriet vāku.
- 8** Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

*Piezīme. Ja neizmantojat cepšanas ierīci regulāri, izlejiet eļļu vai šķidros taukus. Glabājiet eļļu vai šķidros taukus labi noslēgtās tilpnēs, 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 lielu daudzumu produktu vienā reizē. Nepārsniedziet daudzumu, kas norādīts pārtikas tabulā šī bukleta beigās (☞ norāda ieteicamo daudzumu).

### Atbrīvošanās no nevēlamās garšas

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

- 1** Uzkarsējiet eļļu vai taukus līdz 160 °C temperatūrai.
  - 2** Ielieciet eļļā vai taukos divas plānas maizes šķēles vai dažus pētersīļus.
  - 3** Pagaidiet, līdz parādās vairāk burbuļu, un pēc tam ar lāpstiņu izņemiet maizi vai pētersīļus no taukvāres katla.
- Eļļai vai taukiem tagad atkal ir neitrāla garša.

### Mājās gatavoti frī kartupeļi

Visgaršīgākos un kraukšķīgākos frī kartupeļus gatavo šādi:

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

*Piezīme. Salmiņus pilnīgi nosusiniet.*

**2** Cepiet frī kartupeļus divreiz: pirmo reizi 4-6 minūtes 160°C temperatūrā, otro reizi 3-4 minūtes 175°C temperatūrā.

Ļaujiet frī kartupeļiem atdzist, pirms cepat tos otrreiz.

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

### Tīrīšana

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

Ierīces tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus (šķidrūs) tīrīšanas līdzekļus vai materiālus (piemēram, tīrīšanas sūkļus).

Nekad neiegremdējiet vadības paneli un sildīšanas elementu ūdenī un neskalojiet tekošā ūdenī.

*Piezīme. Visas detaļas, izņemot vadības paneli un sildīšanas elementu, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā vai karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis.*

**1** Noņemiet ierīcei vāku. (Zīm. 12)

**2** Izņemiet grozu no cepšanas ierīces.

**3** Noņemiet vadības paneli un sildīšanas elementu no cepšanas ierīces un novietojiet drošā, sausā vietā. (Zīm. 16)

Ja nepieciešams, notīriet šo detaļu ar mitru drānu.

**4** Izņemiet iekšējo trauku no ierīces un izlejiet eļļu vai taukus (Zīm. 17).

**5** Nomazgājiet korpusu, iekšējo bļodu, vāku un produktu grozu karstā ūdenī, kam pievienots trauku mazgāšanas līdzeklis vai trauku mazgājamā mašīnā.

**6** Izskalojiet daļas ar svaigu ūdeni un rūpīgi tās izžāvējiet.

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

### Uzglabāšana

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

**1** Novietojiet/ievietojiet visas detaļas cepšanas ierīcē, un uzlieciet vāku uz tās.

- Varat noņemt rokturi no cepšanas groza vienkāršākai glabāšanai. (Zīm. 18)

**2** Saritiniet vadu, nolieciet to vada glabāšanas nodaļumā, un ievietojiet vadu tā fiksējošā sadaļā. (Zīm. 19)

**3** Paceliet cepšanas ierīci aiz rokturiem un noglabājiet to (Zīm. 20).

### Vide

- Pēc ierīces kalpošanas ilguma beigām neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem, bet nododiet to oficiālā savākšanas punktā pārstrādei. Šādi jūs palīdzēsiet saudzēt apkārtējo vidi (Zīm. 21).

### Garantija un apkope

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

## Kļūmju novēršana

Problēma	Iemesls	Risinājums
Pagatavotais ēdiens nav zeltaini brūnā krāsā un/vai nav kraukšķīgs.	Esat izvēlējies pārāk zemu temperatūru un/vai pārtika nav pietiekami ilgi cepta.	Lai uzzinātu pareizu cepšanas temperatūru, skatiet pārtikas iepakojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.
	Jūs esat cepis ēdienu pārāk ilgi.	Lai uzzinātu pareizu cepšanas temperatūru, skatiet pārtikas iepakojumu vai pārtikas tabulu šī bukleta beigās.
	Grozā ir pārāk daudz produktu.	Nekad necepiet vienā reizē vairāk ēdiena, nekā minēts ēdiena tabulā lietošanas pamācības beigās.
	Eļļa vai tauki pietiekami nesakarst.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, un drošības izslēgšanas sistēma ir izslēgusi ierīci. Ar mazu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas taustiņu vadības panela aizmugurē.
No cepšanas ierīces izdalās nepatīkams aromāts.	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet vāku un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
	Eļļa vai tauki vairs nav pietiekami svaigi.	Nomainiet eļļu vai taukus. Regulāri izkāsiet eļļu vai taukus, lai tie ilgāk saglabātos svaigi.
	Eļļas vai tauku veids nav paredzēti produkti apstrādei cepšanas ierīcē.	Lietojiet kvalitatīvu eļļu vai šķidros taukus. Nekad nelietojiet vienlaikus dažādu veidu eļļu vai taukus.
Tvaiks izdalās ne tikai no filtra.	Iespējams, neesat atbilstoši uzvietojis vāku uz ierīces.	Pareizi novietojiet vāku uz ierīces.
	Pastāvīgais taukus uzsūcošais filtrs ir piesātināts.	Noņemiet vāku un nomazgājiet vāku un filtru karstā ūdenī ar šķidro trauku mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā.
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki šļakstās pāri cepšanas ierīces malām.	Cepšanas ierīcē ir pārāk daudz eļļas vai tauku.	Raugieties, lai eļļa vai tauki cepšanas ierīcē nepārsniedz rādījumu MAX.
	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi nožāvējiet ēdienu pirms tā cepšanas, un cepiet ēdienu saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.
	Grozā ir pārāk daudz ēdiena.	Necepiet vienā reizē vairāk ēdiena, nekā minēts ēdiena tabulā lietošanas pamācības beigās.

Problēma	Iemesls	Risinājums
Gatavošanas laikā eļļa vai tauki stipri puto.	Ēdiens satur pārāk daudz mitruma.	Rūpīgi izkaltējiet ēdienu pirms tā cepšanas.
	Eļļas vai tauku tips nav paredzēts ēdiena cepšanai šai ierīcē.	Izmantojiet cepšanas eļļu vai šķidrus cepšanas taukus, kas ir piemēroti pārtikas cepšanai eļļā. Nekad nejauciet atšķirīgu eļļu vai taukus.
	Jūs neesat rūpīgi iztīrījis iekšējo bļodu.	Tīriet iekšējo bļodu saskaņā ar šajā lietotāja rokasgrāmatā minētajām norādēm.
Cepšanas ierīce nedarbojas.	Jūs neesat ieslēdzis cepšanas ierīci.	Uzstādiet uz cepšanas ierīces ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi 'I' pozīcijā.
	Jūs neesat atbilstoši savietojis vadības paneli.	Pārbaudiet, vai vadības panelis ir ievietots pareizi. Kad vadības panelis nostiprinās vietā, atskan klikšķis.
	Automātiskās izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci.	Iespējams, izdedzis temperatūras regulatora drošinātājs, un drošības izslēgšanās sistēma ir izslēgusi ierīci. Ar mazu skrūvgriezi uzmanīgi piespiediet atiestatīšanas taustiņu vadības paneļa aizmugurē. Tagad ierīce atkal ir gatava lietošanai.
		Ja situāciju nevar izlabot ar atiestates pogas nospiešanu, ejiet pie sava Philips izplatītāja vai Philips pilnvarotu pakalpojumu centru.

### Pārtikas tabula (Zīm. 22)

## 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** Pokrywka z uchwytem
- B** Okienko umożliwiające obserwację
- C** Kosz frytownicy
- D** Element grzejny
- E** Wskaźniki „MIN” i „MAX”
- F** Wyjmowana misa wewnętrzna
- G** Obudowa
- H** Filtr stały
- I** Odłączany panel sterowania
- 1** Wskaźnik zasilania
- 2** Wskaźnik temperatury
- 3** Wyłącznik
- 4** Regulacja temperatury
- J** Przycisk bezpieczeństwa
- K** Przycisk zerowania
- L** Schowek na przewód sieciowy
- M** Uchwyty do przenoszenia

## Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznaj się dokładnie z jego instrukcją obsługi. Instrukcję warto też zachować na przyszłość.

### Niebezpieczeństwo

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

### Ostrzeżenie

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

### Uwaga

- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie próbuj naprawiać urządzenia samodzielnie, gdyż spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Ustaw urządzenie na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.

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

### **Pola elektromagnetyczne (EMF)**

To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy dotyczące pól elektromagnetycznych. Jeśli użytkownik odpowiednio się z nim obchodzi i używa go zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi, urządzenie jest bezpieczne w użytkowaniu, co potwierdzają wyniki aktualnych badań naukowych.

### **Przed pierwszym użyciem**

- 1** Rozłóż wszystkie odłączane części.
- 2** Wyczyść wszystkie części zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.
- 3** Złóż z powrotem wszystkie części. Upewnij się, że panel sterowania został umieszczony prawidłowo (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 2).

### **Przygotowanie do użycia**

- 1** Zdejmij pokrywkę z frytownicy (rys. 3).
- 2** Ustal na podstawie tabeli ilość oleju/tłuszczu potrzebnego do smażenia we frytownicy (rys. 4).
- 3** Napełnij frytownicę olejem, płynnym tłuszczem do smażenia lub rozpuszczonym tłuszczem do poziomu między wskaźnikami „MIN” i „MAX” (rys. 5).

Nie należy włączać urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu.

- 4** Rozłóż uchwyt kosza (usłyszysz „kliknięcie”) (rys. 6).
- 5** Ostrożnie umieść kosz w misce wewnętrznej (rys. 7).
- 6** Załóż pokrywkę z powrotem na frytownicę.

## Olej i tłuszcz

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

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

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

- 1 Świeże kostki tłuszczu rozpuść na małym ogniu na zwykłej patelni.
- 2 Przelej ostrożnie rozpuszczony tłuszcz do frytownicy.
- 3 Frytownicę z zastygłym wewnątrz tłuszczem przechowuj w temperaturze pokojowej.
- 4 Zbyt mocno oziębiony tłuszcz mocno rozpryskuje się podczas smażenia. Aby do tego nie dopuścić, zestalony tłuszcz nakłuj w kilku miejscach widelcem (rys. 8).

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

## Zasady używania

### Smażenie

Podczas smażenia przez filtr w pokrywie wydostaje się gorąca para.

- 1 Wyciągnij ze schowka cały przewód sieciowy i włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego (rys. 9).
- 2 Ustaw wyłącznik w pozycji „I”, aby włączyć frytownicę (rys. 10).
  - ▶ Wskaźnik zasilania na wyłączniku zapala się.
- 3 Ustaw regulator temperatury na wymaganą temperaturę (rys. 11).  
Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
  - ▶ Świeci się wskaźnik temperatury.

*Uwaga: Podczas rozgrzewania frytownicy kosz może znajdować się w urządzeniu.*

- 4 Odczekaj, aż włączy się wskaźnik temperatury (po ok. 10–15 minutach).
- 5 Podnieś kosz, nie zdejmując pokrywy z frytownicy, i umieść go na wsporniku.
- 6 Zdejmij pokrywkę z frytownicy (rys. 12).
- 7 Wyjmij kosz ze wspornika i umieść w nim produkt przeznaczony do smażenia.

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

*Uwaga: Przed smażeniem dokładnie osusz składniki.*

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

**8** Umieść kosz z powrotem na wsporniku. Nie zanurzaj go jeszcze w oleju lub w tłuszczu (rys. 13).

**9** Załóż pokrywkę na frytownicę.

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

Podczas smażenia wskaźnik temperatury na przemian zapala się i gaśnie, sygnalizując włączanie się i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania właściwej temperatury.

### Po zakończeniu smażenia

Uważaj na gorącą parę i rozpryskujący się olej.

**1** Zdejmij pokrywkę z frytownicy.

**2** Ostrożnie wyjmij kosz z frytownicy (rys. 14).

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

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

**4** Przed przystąpieniem do smażenia następnej partii należy odczekać, aż zaświeci się i zgaśnie wskaźnik temperatury.

**5** Jeśli chcesz przerwać smażenie, ustaw wyłącznik w pozycji „O”, aby wyłączyć frytownicę (rys. 15).

▶ Wskaźnik zasilania jest zgaszony.

**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 zamykanego pojemnika i przechowywać w lodówce lub w chłodnym miejscu.*

### Wskazówki dotyczące smażenia

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

### Eliminowanie niepożądanych smaków

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

**1** Podgrzej olej lub tłuszcz do temperatury 160°C.

**2** Zanurz w oleju dwie cienkie kromki chleba lub kilka kawałków natki pietruszki.

**3** Odczekaj, aż przestaną pojawiać się pęcherzyki powietrza, a następnie wyjmij łyżką chleb i pietruszkę z frytownicy.

Olej i tłuszcz będą znów miały neutralny smak.

## Frytki domowej roboty

Najsmaczniejsze i najbardziej chrupiące frytki można przygotować w następujący sposób:

**1** Twarde obrane ziemniaki pokrój w paski. Oplucz je w zimnej wodzie. Zapobiega to sklejaniu się pasków ziemniaków podczas smażenia.

*Uwaga: Osusz je dokładnie.*

**2** Smaż frytki w dwóch etapach: po raz pierwszy przez 4–6 minut w temperaturze 160°C i po raz drugi przez 3–4 minut w temperaturze 175°C. Przed drugim etapem smażenia frytki muszą całkiem ostygnąć.

**3** Przełóż przygotowane frytki do miski i potrząśnij nią.

## Czyszczenie

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

Do czyszczenia frytownicy nie należy używać żadnych środków ściernych ani czyszcików (np. z drutu).

Nigdy nie zanurzaj ani nie płucz w wodzie panelu sterowania z elementem grzejmym.

*Uwaga: Wszystkie części oprócz panelu sterowania można myć w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.*

**1** Zdejmij pokrywkę z urządzenia. (rys. 12)

**2** Wyjmij koszyk z frytownicy.

**3** Wyjmij panel sterowania wraz z elementem grzejmym z frytownicy i umieść je w bezpiecznym, suchym miejscu. (rys. 16)

W razie potrzeby wyczyść części wilgotną szmatką.

**4** Wyjmij wewnętrzną misę z urządzenia i wylej użyty olej lub tłuszcz (rys. 17).

**5** Umyj obudowę, misę wewnętrzną, pokrywkę i kosz frytownicy w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.

**6** Oplucz części czystą wodą i dokładnie je osusz.

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

## Przechowywanie

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

**1** Włóż ponownie wszystkie części do frytownicy i zamknij pokrywkę.

- Można złożyć uchwyt kosza dla łatwiejszego przechowywania frytownicy. (rys. 18)

**2** Zwiń przewód i włóż go do schowka na przewód, a wtyczkę do szczeliny uchwyty na przewód. (rys. 19)

**3** Przenieś frytownicę na miejsce przechowywania, trzymając za uchwyty w podstawie (rys. 20).

### Ochrona środowiska

- Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego — należy oddać je do punktu zbiórki surowców wtórnych w celu utylizacji. Stosowanie się do tego zalecenia pomaga w ochronie środowiska (rys. 21).

### 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 Państwa zamieszkania nie ma takiego Centrum, o pomoc należy zwrócić się do sprzedawcy produktów firmy Philips.

### Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Smażone pożywienie nie ma złotobrazowego odcienia i nie jest chrupiące.	Została wybrana zbyt niska temperatura smażenia i/lub jedzenie nie smażyło się wystarczająco długo.	Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
	Żywność nie była smażona wystarczająco długo.	Informacje na temat wymaganej temperatury można znaleźć na opakowaniu żywności przeznaczonej do smażenia lub w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
	Zbyt duża ilość pożywienia w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pożywienia niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
	Olej lub tłuszcz nie jest wystarczająco gorący.	Prawdopodobnie przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, co spowodowało wyłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. Za pomocą małego śrubokrętu wciśnij ostrożnie przycisk resetowania znajdujący się z tyłu panelu sterowania.
Z frytownicy wydostaje się silny, nieprzyjemny zapach.	Stały filtr przeciw tłuszczowy jest nasycony.	Zdejmij pokrywkę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
	Olej lub inny tłuszcz nie jest już świeży.	Zmień olej lub tłuszcz. Regularnie precedzaj olej lub tłuszcz.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Zawsze używaj oleju lub płynnego tłuszczu dobrej jakości. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
Para wydostaje się nie tylko przez filtr.	Być może pokrywka nie została dobrze zamknięta.	Załącz poprawnie pokrywkę na urządzenie.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
	Stały filtr przeciw tłuszczowy jest nasycony.	Zdejmij pokrywkę i umyj ją wraz z filtrem w gorącej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń lub w zmywarce.
Podczas smażenia olej lub tłuszcz pryskają poza frytownicę.	We frytownicy jest za dużo oleju lub tłuszczu.	Sprawdź, czy olej lub tłuszcz nie przekracza poziomu oznaczonego „MAX”.
	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pokrawiec przed smażeniem i smaż je zgodnie z tą instrukcją obsługi.
	Zbyt duża ilość pokrawca w koszu.	Nigdy nie smaż większej ilości pokrawca niż podano w tabeli na końcu niniejszej instrukcji.
Olej lub tłuszcz pienia się mocno podczas smażenia.	Pożywienie zawiera za dużo wody.	Dokładnie osusz pokrawiec przed smażeniem.
	Używany olej lub tłuszcz nie nadaje się do głębokiego smażenia.	Do smażenia używaj oleju lub płynnego tłuszczu nadającego się do głębokiego smażenia. Nie mieszaj różnych rodzajów oleju lub tłuszczu.
	Możliwe, że misa wewnętrzna nie została dokładnie wyczyszczona.	Umyj wewnętrzną misę zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.
Frytownica nie działa.	Frytownica nie jest włączona.	Ustaw wyłącznik w pozycji „I”, aby włączyć frytownicę.
	Panel sterowania jest nieprawidłowo zamocowany.	Upewnij się, że panel sterowania jest prawidłowo zamocowany. Przy jego zakładaniu usłyszysz „kliknięcie”, które sygnalizuje zatrzasknięcie się panelu.
	Urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa.	Prawdopodobnie przepalił się bezpiecznik regulatora temperatury, co spowodowało wyłączenie urządzenia przez wyłącznik bezpieczeństwa. Za pomocą małego śrubokrętu wciśnij ostrożnie przycisk resetowania znajdujący się z tyłu panelu sterowania. Urządzenie powinno być gotowe do pracy.
		Jeśli po naciśnięciu przycisku resetowania nic się nie dzieje, skontaktuj się ze sprzedawcą firmy Philips lub autoryzowanym centrum serwisowym firmy Philips.

## Introducere

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

## Descriere generală (fig. 1)

- A** Capac cu mâner
- B** Fereastră
- C** Coșul de prăjire
- D** Element de încălzire
- E** Marcaje MIN și MAX
- F** Recipient interior demontabil
- G** Carcasa
- H** Filtru permanent
- I** Panou de control detașabil
- 1** Led alimentare
- 2** Indicator de temperatură
- 3** Comutator Pornit/Oprit (On/Off)
- 4** Buton de control al temperaturii
- J** Comutatorul de siguranță
- K** Butonul de resetare
- L** Compartiment pentru păstrarea cablului
- M** Mânere pentru transport

## Important

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

### Pericol

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

### Avertisment

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

### Precauție

- În cazul în care aparatul trebuie verificat sau reparat, apălați întotdeauna la un centru de service autorizat de Philips. Nu încercați să reparați dvs. aparatul, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Poziționați aparatul pe o suprafață solidă, plată și stabilă.
- Nu atingeți fereastra friteuzei, deoarece aceasta se încălzește în timpul prăjirii.
- Aparatul este conceput doar pentru utilizare casnică. Dacă este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semi-profesional, sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Obțineți alimente prăjite aurii în locul celor negre sau maro închis, cu resturi arse! Nu prăjiți alimente cu conținut ridicat de amidon, în special cartofi și produse din cereale, la temperaturi mai mari de 175°C (pentru a reduce la minim producerea de acrilamidă).
- Evitați ca apa și/sau gheața să intre în contact cu uleiul sau grăsimea, deoarece acest lucru cauzează stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă. Pentru a evita acest fapt, îndepărtați gheața în exces de pe ingredientele înghețate și uscați ingredientele temeinic înainte de a le prăji. Nu umpleți excesiv coșul. După curățare, ștergeți toate componentele temeinic înainte de a introduce ulei sau grăsime în friteuză.
- Nu prăjiți prăjituri asiatice cu orez (sau alte alimente similare) în acest aparat. Acest lucru poate conduce la stropirea puternică cu ulei sau grăsime încinsă.
- Asigurați-vă că friteuza este întotdeauna umplută cu ulei sau grăsime până la un nivel aflat între marcăjele '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.
- Aparatul nu este destinat acționării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.

### 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.

### Înainte de prima utilizare

- 1** Demontați toate componentele amovibile.
- 2** Curățați toate componentele conform indicațiilor din capitolul "Curățarea"
- 3** Reasamblați toate componentele. Asigurați-vă că panoul de control este corect poziționat (trebuie să se cupleze cu un clic) (fig. 2).

### Pregătirea pentru utilizare

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

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

- 4** Ridicați mânerul coșului (clic) (fig. 6).
- 5** Așezați cu grijă coșul în recipientul interior (fig. 7).
- 6** Montați capacul la loc pe friteuză.

## Oleiu 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 schimbate 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.

## Grăsime solidă

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

- 1** Dacă doriți să folosiți bucăți de slănină netopită, topiți-le în prealabil la foc mic într-o 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 stropască atunci când este încinsă. Înțepați untura solidificată de câteva ori cu o furculiță pentru a preveni acest lucru (fig. 8).

Aveți grijă să nu deteriorați castronul interior cu furculița.

## Utilizarea aparatului

### Prăjirea

În timpul prăjirii, aparatul emană abur fierbinte prin filtrul din capac.

- 1** Scoateți tot cablul din compartimentul de stocare și cuplați-l la o priză de perete (fig. 9).
- 2** Setați comutatorul de pornire/oprire în poziția 'I' pentru a porni friteuza (fig. 10).  
 • Ledul indicator de pe comutatorul Pornire/Oprire se va aprinde.
- 3** Reglați selectorul de temperatură pe poziția necesară (fig. 11).

Pentru temperaturile necesare, consultați pachetul cu alimentele de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.

- Se va aprinde ledul pentru temperatură.

*Notă: Puteți lăsa coșul în friteuză în timp ce aceasta se încălzește.*

- 4** Așteptați până când ledul pentru temperatură se stinge (durează cca. 10 -15 minute).
- 5** Păstrând capacul pe friteuză, ridicați coșul și așezați-l pe suport.
- 6** Ridicați capacul friteuzei (fig. 12).
- 7** Scoateți coșul din suport și umpleți-l cu alimentele pe care doriți să le prăjiți.

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

*Notă: Ștergeți temeinic ingredientele înainte de a le prăji.*

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

**8** Așezați coșul înapoi pe suport. Nu coborâți coșul încă în ulei sau grăsime (fig. 13).

**9** Coborâți capacul.

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

În timpul prăjirii, ledul de temperatură se aprinde și se stinge din când în când, indicând momentele în care pornește sau se oprește rezistența, pentru a menține temperatura potrivită.

### După prăjire

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

**1** Ridicați capacul friteuzei.

**2** Scoateți cu grijă coșul din friteuză (fig. 14).

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

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

**4** Dacă doriți să prăjiți altă șarjă, așteptați aprinderea și stingerea ledului pentru temperatură.

**5** Dacă doriți să opriți prăjirea, setați comutatorul Pornit/Oprit la "O" pentru a opri friteuza (fig. 15).

▶ Indicatorul de alimentare se stinge.

**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 timpii de preparare și temperaturile de prăjire, consultați tabelul de la sfârșitul acestei broșuri.
- Îndepărtați cât mai mult din gheața și apa conținute de aceste alimente, și încercați să le uscați cât mai bine.
- Nu prăjiți cantități mari o dată. Nu depășiți cantitățile menționate în tabelul de alimente de la sfârșitul acestei broșuri (☞ prezintă cantitatea recomandată).

### Cum să eliminați mirosurile neplăcute

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

**1** Încălziți uleiul sau grăsimea la o temperatură de 160°C.

**2** Puneți două felii de pâine sau câteva frunze de pătrunjel în ulei sau grăsime.

**3** Așteptați până când nu mai apar bule, apoi scoateți pâinea sau pătrunjelul cu o lingură. Uleiul sau grăsimea își va pierde astfel gustul neplăcut.

## Cartofi prăjiți

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

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

*Notă: Uscăți bine cartofii tăiați.*

**2** Prăjiți cartofii de două ori: prima dată, timp de 4-6 minute la o temperatură de 160°C, iar a doua oară timp de 3-4 minute la o temperatură de 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 utilizați agenți de curățare sau materiale abrazive (de ex. lavete de sârmă pentru vase) la curățarea aparatului.

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

*Notă: Toate componentele, cu excepția panoului de control și a elementului de încălzire, pot fi spălate în mașina de spălat vase sau sub jet de apă, cu detergent lichid.*

**1** Ridicați capacul friteuzei. (fig. 12)

**2** Scoateți coșul din friteuză.

**3** Scoateți panoul de control și elementul de încălzire din friteuză și depozitați-le într-un loc sigur și uscat. (fig. 16)

Dacă este necesar, ștergeți aceste componente cu o cârpă umedă.

**4** Scoateți castronul interior din friteuză și îndepărtați uleiul sau grăsimea (fig. 17).

**5** Curățați carcasa, castronul interior, capacul și coșul de prăjire în apă caldă, cu detergent lichid, sau în mașina de spălat vase.

**6** Clătiți toate componentele cu apă curată și lăsați-le să se usuce bine.

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

## Depozitarea

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

**1** Puneți toate componentele la loc în friteuză și capacul deasupra.

- Puteți plia mânerul coșului de prăjit pentru o depozitare ușoară. (fig. 18)

**2** Strângeți cablul, introduceți-l în compartimentul de stocare și introduceți ștecherul în accesoriul special. (fig. 19)

**3** Ridicați friteuza de mâner și depozitați-o în locul dorit (fig. 20).

## 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. 21).

## 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 centrul Philips de asistență pentru clienți din țara dvs. (găsiți numărul de telefon în garanția internațională). Dacă în țara dvs. nu există un astfel de centru, deplasați-vă la furnizorul dvs. Philips local.

## Depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Alimentele prăjite nu au o culoare aurie și/sau nu sunt crocante.	Ați selectat o temperatură prea scăzută și/sau alimentele nu au fost prăjite suficient de mult timp.	Pentru temperatura corectă, consultați ambalajul alimentelor de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
	Nu ați prăjit alimentele suficient timp.	Pentru temperatura corectă, consultați ambalajul alimentelor de gătit sau tabelul cu alimente de la sfârșitul acestei broșuri.
	În coș se află o cantitate prea mare de alimente.	Nu prăjiți niciodată o cantitate de alimente mai mare decât cea menționată în tabelul de la sfârșitul acestei broșuri.
	Uleiul sau grăsimea nu se încălzește suficient.	Este posibil ca siguranța elementului de încălzire să fie arsă, determinând termostatul să oprească aparatul prea devreme. Apăsați cu grijă butonul de resetare din spatele panoului de control cu o șurubelniță mică.
Friteuza răspândește un miros puternic neplăcut.	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte cu detergent lichid sau în mașina de spălat vase.
	Uleiul sau grăsimea nu mai este proaspătă.	Schimbați uleiul sau grăsimea. Streceți regulat uleiul sau grăsimea pentru a o menține proaspătă mai mult timp.
	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei sau grăsime pentru prăjit de calitate. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei sau grăsime.
Aburul iese și prin alte locuri decât prin filtru.	Este posibil să nu fi așezat corect capacul pe aparat.	Poziționați corect capacul pe aparat.
	Filtrul de grăsime permanent este saturat.	Scoateți capacul și curățați capacul și filtrul în apă fierbinte cu detergent lichid sau în mașina de spălat vase.

Problemă	Cauză	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 marcajul MAX.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați alimentele înainte de a le prăji și respectați instrucțiunile din manualul de utilizare.
Uleiul sau grăsimea face spumă în timpul prăjirii.	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.
	Alimentele sunt prea umede.	Uscați bine alimentele înainte de a le prăji.
Friteuza nu funcționează.	Uleiul sau grăsimea utilizată nu este potrivită pentru prăjirea alimentelor.	Utilizați ulei de prăjire sau grăsime de prăjire lichidă recomandată pentru alimentele prăjite puternic. Nu amestecați niciodată tipuri diferite de ulei și grăsime.
	Nu ați curățat bine castronul interior.	Curățați castronul interior conform descrierii din manualul de utilizare.
Friteuza nu funcționează.	Nu ați pornit friteuza.	Setați comutatorul de pornire/oprire în poziția 'I' pentru a porni friteuza.
	Nu ați montat corect capacul.	Asigurați-vă că panoul de control este montat corect. Veți auzi un clic atunci când panoul se fixează pe poziție.
	Siguranța a determinat oprirea aparatului.	Este posibil ca siguranța elementului de încălzire să fie sărită, determinând termostatul să oprească aparatul prea devreme. Apăsați cu grijă butonul de resetare din spatele panoului de control cu o șurubelniță mică. Aparatul va fi din nou gata de utilizare.
		Dacă apăsarea butonului de resetare nu vă este de ajutor, deplasați-vă la distribuitorul Philips sau la un centru de service autorizat de Philips.

### Tabelul de alimente (fig. 22)

## Введение

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

## Общее описание (Рис. 1)

- A** Крышка с ручкой
- B** Смотровое окно
- C** Корзина для жарки
- D** Нагревательный элемент
- E** Индикаторы минимального и максимального уровня MIN и MAX
- F** Съёмная внутренняя емкость
- G** Корпус
- H** Постоянный фильтр
- I** Съёмная панель управления
- 1** Индикатор питания
- 2** Индикатор нагрева
- 3** Переключатель питания
- 4** Регулятор нагрева
- J** Предохранитель
- K** Кнопка сброса
- L** Отделение для хранения сетевого шнура
- M** Ручки для переноски

## Важно!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

### Опасно!

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

### Предупреждение.

- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем номинальное напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только 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 умственными или физическими способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме как под контролем и руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните сетевой шнур в месте, недоступном для детей. Не допускайте свисания шнура с края стола или с места, где стоит прибор.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке.
- Во время жарки горячий пар выходит через фильтр. Следите за тем, чтобы ваши руки и лицо были на безопасном расстоянии от пара. Следует также остерегаться выхода горячего пара при снятии крышки.

**Внимание!**

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

**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.

**Перед первым использованием**

- 1** Снимите все съемные части.
- 2** Вымойте все части, как описано в главе “Очистка”
- 3** Установите все части на место. Проверьте правильность установки панели управления (должен прозвучать щелчок) (Рис. 2).

**Подготовка прибора к работе**

- 1** Снимите крышку (Рис. 3).
- 2** Сверяясь со специальной таблицей, определите, сколько масла/жира необходимо залить во фритюрницу (Рис. 4).
- 3** Залейте во фритюрницу масло, жидкий жир для жарки или растопленный жир до уровня между отметками MIN и MAX (Рис. 5).

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

- 4** Выдвиньте ручку корзины (должен прозвучать щелчок) (Рис. 6).

- 5 Аккуратно поместите корзину во внутреннюю ёмкость (Рис. 7).
- 6 Закройте крышку.

### 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 жидкий жир для жарки, предпочтительно — растительное масло или жир с высоким содержанием ненасыщенных жиров (например, линолевой кислоты), такие как, соевое, арахисовое, кукурузное или подсолнечное масло.

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. 8).

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

## Использование прибора

### Обжаривание

Во время жарки горячий пар выходит через фильтр в крышке прибора.

- 1 Извлеките шнур из отделения для хранения шнура и вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети (Рис. 9).
- 2 Чтобы включить фритюрницу, установите переключатель включения/выключения в положение “ I ” (Рис. 10).
  - ▶ Загорится индикатор питания на кнопке включения/выключения.
- 3 Установите терморегулятор в нужное положение (Рис. 11).  
Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
  - ▶ Загорится индикатор нагрева.

*Примечание. Во время нагревания фритюрницы корзину можно не вынимать.*

- 4 Дождитесь включения индикатора нагрева (это займет от 10 до 15 минут).
- 5 При установленной на фритюрнице крышке, приподнимите корзину и опустите ее на опору.

**6** Снимите крышку (Рис. 12).

**7** Снимите корзину с опоры и положите в корзину продукты, предназначенные для обжаривания.

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

*Примечание. Тщательно обсушите продукты перед обжариванием.*

*Примечание. Удалите весь лед с замороженных продуктов перед обжариванием.*

**8** Снова установите корзину на опору. Пока не погружайте корзину в жир или масло (Рис. 13).

**9** Установите крышку на фритюрницу.

**10** Снимите корзину с опоры и погрузите её в масло.

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

### **После обжаривания**

Остерегайтесь горячего пара и возможного разбрызгивания масла.

**1** Снимите крышку.

**2** Аккуратно выньте корзину из фритюрницы (Рис. 14).

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

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

**4** При необходимости обжаривания дополнительной порции дождитесь выключения и последующего выключения индикатора нагрева.

**5** Если необходимо остановить обжаривание, установите переключатель включения/выключения на 'O' для выключения фритюрницы (Рис. 15).

Индикатор питания погаснет.

**6** Установите корзину в фритюрницу.

**7** Закройте крышку.

**8** После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.

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

### **Советы по приготовлению блюд во фритюре**

- 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 или жир два тонких ломтика хлеба или несколько веточек петрушки.
  - 3** Дождитесь прекращения возникновения пузырьков в масле и выньте хлеб или петрушку лопаточкой.
- Теперь масло или жир снова приобрели нейтральный вкус.

## Картофель-фри домашнего приготовления

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

- 1** Возьмите твердый картофель и нарежьте его соломкой. Промойте нарезанный картофель холодной водой.
- Это предотвратит слипание картофеля при обжаривании.

*Примечание. Тщательно обсушите нарезанный картофель.*

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

Перед вторым обжариванием картофель следует остудить.

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

## Очистка

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

Не используйте для очистки фритюрницы абразивные чистящие средства (в том числе жидкие) и материалы (например, губки с абразивным покрытием).

Запрещается погружать панель управления вместе с нагревательным элементом в воду или промывать ее под струей водопроводной воды.

*Примечание. Все детали фритюрницы, за исключением панели управления с нагревательным элементом, можно вымыть в посудомоечной машине или горячей водой с некоторым количеством моющего средства.*

- 1** Снимите крышку с прибора. (Рис. 12)
- 2** Выньте корзину из фритюрницы.
- 3** Снимите с фритюрницы панель управления вместе с нагревательным элементом и поместите её для хранения в безопасное и сухое место. (Рис. 16)

При необходимости очистите эти детали влажной тканью.

- 4** Выньте внутреннюю ёмкость из фритюрницы и слейте масло или жир (Рис. 17).
- 5** Промойте корпус, внутреннюю ёмкость, крышку и корзину для обжаривания горячей водой с добавлением моющего средства.
- 6** Сполосните детали прибора чистой водой и тщательно просушите.

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

## Хранение

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

- 1** Снова полностью соберите фритюрницу и установите на нее крышку.  
- Для удобства хранения можно сложить ручку корзины для обжаривания. (Рис. 18)
- 2** Сверните сетевой шнур, поместите его в отделение для хранения шнура и закрепите в специальном устройстве. (Рис. 19)
- 3** Возьмите фритюрницу за ручки, приподнимите её и установите в место хранения (Рис. 20).

## 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. 21).

## Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или 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

Проблема	Причина	Способы решения
После обжаривания продукты не приобретают золотисто-коричневого цвета и/или хрустящей корочки.	Установлена недостаточно высокая температура, и/или продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Продукты обжаривались недостаточно долго.	Температуру приготовления смотрите на упаковке продуктов, предназначенных для жарки, или в специальной таблице в конце данного руководства.
	Корзина перегружена продуктами.	Не следует за один раз обжаривать больше продуктов, чем указано в специальной таблице в конце данного руководства.

Проблема	Причина	Способы решения
	Масло или жир недостаточно нагреваются.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель терморегулятора, что привело к аварийному выключению прибора. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления.
Фритюрница издает сильный, неприятный запах.	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .
	Масло или жир несвежие.	Замените жир или масло. Чтобы жир и масло дольше оставалось свежим, регулярно пропускайте их через сетчатый фильтр.
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания пищи во фритюре.	Пользуйтесь высококачественным маслом или жиром. Не смешивайте различные виды масла или жира.
Пар выходит не только через фильтр.	Возможно, крышка была неправильно установлена на прибор.	Правильно установите крышку на прибор.
	Фильтр-жироуловитель заполнен.	Снимите крышку. Вымойте крышку и фильтр горячей водой с добавлением жидкого моющего средства или в посудомоечной машине .
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.
	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.

Проблема	Причина	Способы решения
	Масло или жир данного вида непригодны для обжаривания продуктов во фритюре.	Используйте масло или жир пригодного типа для обжаривания пищи во фритюре. Не смешивайте различные виды масла или жира.
	Внутренняя ёмкость не была тщательно очищена.	Очистите внутреннюю ёмкость, как описано в данном руководстве пользователя.
Фритюрница не работает.	Фритюрница не включена.	Чтобы включить фритюрницу, установите переключатель включения/выключения в положение "I".
	Панель управления собрана неправильно.	Убедитесь что панель управления была установлена правильно. При правильной установке панели управления должен прозвучать щелчок.
	Сработал предохранитель, и устройство отключилось.	Возможно, перегорел плавкий предохранитель регулятора нагрева, что привело к аварийному выключению прибора. Осторожно нажмите небольшой отверткой кнопку сброса, расположенную на задней стороне панели управления. Теперь прибор снова готов к работе.
		Если нажатие кнопки сброса не помогло, обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

**Таблица продуктов (Рис. 22)**

## Úvod

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

## Opis zariadenia (Obr. 1)

- A** Veko s rúčkou
- B** Priezorové okienko
- C** Fritovací košík
- D** Ohrevné teleso
- E** Značky MIN a MAX hladiny
- F** Vyberateľná vnútorná nádoba
- G** Puzdro
- H** Trvalý filter
- I** Odnímateľný ovládací panel
- 1** Kontrolné svetlo zapnutia
- 2** Kontrolné svetlo nastavenia teploty
- 3** Vypínač
- 4** Ovládanie teploty
- J** Bezpečnostný vypínač
- K** Tlačidlo nulovania
- L** Priečnik na odkladanie kábla
- M** Rukoväta na prenášanie

## Dôležité

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

### Nebezpečenstvo

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

### Varovanie

- Pred pripojením zariadenia skontrolujte, či sa napätie uvedené na zariadení zhoduje s napätím v sieti.
- Ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo samotné zariadenie, nepoužívajte ho.
- Poškodený sieťový kábel smie vymeniť jedine personál spoločnosti Philips, servisného strediska autorizovaného spoločnosťou Philips alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby nedošlo k nebezpečnej situácii.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytuje dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa nehrali so zariadením.
- Sieťový kábel musí byť mimo dosahu detí. Nenechajte ho previesť cez okraj stola alebo kuchynskej linky, na ktorej je zariadenie položené.
- Zariadenie pripojte jedine do uzemnenej zásuvky.
- Počas fritovania cez filter unikajú horúce pary. Tvár a ruky uchovajte v bezpečnej vzdialenosti od pary. Dávajte tiež pozor na horúcu paru, ktorá sa uvoľní pri odstránení veka.

**Výstraha**

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

**Elektromagnetické polia (EMF)**

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

**Pred prvým použitím**

- 1** Demontujte všetky oddeliteľné súčiastky.
- 2** Očistite všetky súčiastky podľa opisu v časti „Čistenie“
- 3** Všetky súčiastky znovu zmontujte. Uistite, že je ovládací panel správne nasadený (musíte počuť „kliknutie“) (Obr. 2).

**Príprava na použitie**

- 1** Z fritézy zložte veko (Obr. 3).
- 2** Pozrite si tabuľku s množstvami oleja/tuku, aby ste určili, koľko oleja alebo tuku je potrebné dať do fritézy (Obr. 4).
- 3** Fritézu naplňte olejom, tekutým tukom na smaženie alebo roztopeným stuženým tukom na úroveň medzi značkami MIN a MAX (Obr. 5).

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

- 4** Rozložte rukoväť fritovacieho košíka („kliknutie“) (Obr. 6)
- 5** Košík opatrne vložte do vnútornej nádoby (Obr. 7).
- 6** Nasad'te veko späť na fritézu.

## Olej a tuk

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

Odporúčame Vám, aby ste používali olej na smaženie alebo tekutý tuk na smaženie. Odporúčame používať rastlinný olej alebo masť, ktorá je bohatá na nenasýtené mastné kyseliny (napr. kyselina linolová), ako napríklad sójový, arašidový, kukuričný alebo slnečnicový olej.

Pretože olej a tuk rýchlo strácajú svoje kladné vlastnosti, je potrebné, aby ste ich pravidelne vymieňali (po 10-12 použitiach).

Olej/tuk vymeňte hneď, ako pri zohriatí začne peniť, ak zapácha, ak nadobudne výraznú pachuť, alebo ak stmavne a/alebo zhutne.

## Stužený tuk

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

- 1** Ak chcete použiť nové kocky tuku, roztopte ich na slabom plameni na obyčajnej panvici.
- 2** Pozorne nalejte roztopený tuk do fritézy.
- 3** Fritézu odkladajte pri izbovej teplote spolu so stuhnutým tukom v nádobe.
- 4** Ak je teplota tuku veľmi nízka, pri opätovnom roztopení môže začať kypieť. Aby ste predišli speneniu, spravte vidličkou v stuhnutom tuku niekoľko otvorov (Obr. 8).

Dajte pozor, aby ste vidličkou nepoškodili vnútornú nádobu.

## Použitie zariadenia

### Fritovanie

Počas fritovania uniká z filtra vo veku horúca para.

- 1** Z priestoru na odkladanie vyberte celý kábel a pripojte ho do siete (Obr. 9).
- 2** Nastavením vypínača do polohy „I“ zapnete fritézu (Obr. 10).
  - ▶ Kontrolné svetlo napájania na vypínači zhasne.
- 3** Ovládanie teploty nastavte na požadovanú hodnotu (Obr. 11).
 

Hodnotu požadovanej teploty nájdete na obale potravín, ktoré chcete smažiť, alebo v tabuľke potravín na konci tejto brožúrky.

  - ▶ Rozsvieti sa kontrolné svetlo nastavenia teploty.

*Poznámka: Počas zahrievania fritézy môžete nechať nádobu vo fritéze.*

- 4** Počkajte, kým sa nerozsvieti kontrolné svetlo nastavenia teploty (bude to trvať 10 až 15 minút).
- 5** Zatiaľ čo je veko stále nasadené na fritéze, nadvihnite košík a položte ho na držiak.
- 6** Z fritézy zložte veko (Obr. 12).
- 7** Vyberte košík z držiaka a naplňte ho potravinami, ktoré budete smažiť.

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

*Poznámka: Pred fritovaním prísad ich poriadne osušte.*

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

**8** Košík položte späť do držiaka. Neponárajte ho však ešte do oleja alebo tuku (Obr. 13).

**9** Fritézu zakryte vekom.

**10** Košík zodvihnite z držiaka a ponorte ho do oleja/tuku.

Počas fritovania sa občas rozsvieti a zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty. To signalizuje, že sa zaplo a vyplo ohrevné teleso, aby sa udržala správna teplota.

### Po fritovaní

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

**1** Z fritézy zložte veko.

**2** Opatrne vyberte košík z fritézy (Obr. 14).

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

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

**4** Ak chcete smažiť druhú dávku, počkajte, kým sa rozsvieti a znovu zhasne kontrolné svetlo nastavenia teploty.

**5** Ak chcete zastaviť fritovanie, nastavte vypínač do polohy „O“, aby ste fritézu vypli (Obr. 15).

► Kontrolné svetlo zapnutia sa vypne.


**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 uzatvorených nádobách, najlepšie v chladničke alebo na chladnom mieste.*

### Tipy na fritovanie

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

### Odstránenie neželanej príchute

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

**1** Olej/tuk zohrejte na teplotu 160°C.

**2** Do oleja alebo tuku opatrne vhodte dva tenké krajce chleba alebo niekoľko byliek petržlenu.

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

Olej alebo tuk bude mať opäť neutrálnu chuť.

## Domáce smažené hranolčky

Tie najchutnejšie a najchrumkavejšie smažené hranolčky pripravíte podľa nasledujúceho postupu:

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

*Poznámka: Hranolčky riadne osušte.*

- 2** Hranolčky smažte dvakrát: najskôr 4-6 minút pri teplote 160 °C, a potom 3-4 minúty pri teplote 175 °C.

Pred druhým smažením nechajte hranolčky vychladnúť.

- 3** Domáce hranolčky vložte do misy a zatrasťte nimi.

## Čistenie

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

Na čistenie fritézy nepoužívajte drsné (kvapalné) čistiace prostriedky ani materiály (napr. drôtenky).

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

*Poznámka: Všetky súčiastky, okrem ovládacieho panela s ohrevným telesom, môžete umývať v umývačke na riad alebo v horúcej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku.*

- 1** Z fritézy zložte veko. (Obr. 12)

- 2** Vyberte košík z fritézy.

- 3** Odpojte ovládací panel s ohrevným telesom a odložte ho na bezpečné suché miesto. (Obr. 16)

V prípade potreby očistite túto súčasť vlhkou tkaninou.

- 4** Zo zariadenia vyberte vnútornú nádobu a vylejte z nej použitý olej/tuk (Obr. 17).

- 5** Plášť, vnútornú nádobu, veko a fritovací košík umyte horúcou vodou s prídavkom čistiaceho prostriedku alebo v umývačke na riad.

- 6** Súčiastky opláchnite čerstvou vodou a poriadne ich osušte.

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

## Odkladanie

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

- 1** Všetky súčiastky vložte späť do/na fritézu a nasad'te na ňu veko.

- Pre jednoduchšie uskladnenie môžete zložiť rukoväť fritovacieho košíka. (Obr. 18)

- 2** Zmotajte kábel, uložte ho do priečinka na odkladanie a zasuňte ho do drážky na uchytenia kábla. (Obr. 19)

- 3** Fritézu nadvihnite za rukoväť a odložte ju (Obr. 20).

## Životné prostredie

- Zariadenie na konci jeho životnosti neodhadzujte spolu s bežným komunálnym odpadom, ale kvôli recyklácii ho odovzdajte na mieste oficiálneho zberu. Touto činnosťou pomôžete chrániť životné prostredie (Obr. 21).

**Záruka a servis**

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

**Riešenie problémov**

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

Problém	Príčina	Riešenie
	Vo fritovacom košíku je priveľa potravín.	Nikdy nesmažte väčšiu dávku potravín ako je množstvo, ktoré je uvedené v tabuľke na konci tohto návodu na použitie.
Olej/tuk počas smaženia veľmi pení.	Potraviny obsahujú priveľa vlhkosti.	Pred fritovaním potraviny poriadne osušte.
	Použitý typ oleja/tuku nie je vhodný na fritovanie pri vysokej teplote.	Použite olej na smaženie alebo tekutý tuk na smaženie, ktorý je vhodný na fritovanie pri vyššej teplote. Nemiešajte rôzne druhy oleja alebo tuku.
	Nevyčistili ste riadne vnútornú nádobu.	Vnútrošnú nádobu fritézy očistite podľa postupu uvedeného v tomto návode.
Fritéza nepracuje.	Nezapli ste fritézu.	Nastavením vypínača do polohy „I“ zapnite fritézu.
	Ovládací panel je nesprávne vložený.	Skontrolujte, či je ovládací panel riadne pripojený. Pri jeho správnom vložení by ste mali počuť kliknutie.
	Bezpečnostný vypínač vypol fritézu.	Poistka ovládania teploty môže byť aktivovaná, preto bezpečnostný vypínač vypne zariadenie. Pomocou malého skrutkovača opatrne stlačte tlačidlo nulovania na zadnej strane ovládacieho panela. Teraz je zariadenie opäť pripravené na použitie.
		Ak stlačenie tlačidla nulovania problém neodstráni, obráťte sa na svojho predajcu výrobkov Philips alebo na servisné centrum autorizované spoločnosťou Philips.

### Tabuľka jedál (Obr. 22)

## 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** Pokrov z ročajem
- B** Pregledno okence
- C** Košara za cvrtje
- D** Grelni element
- E** Oznaki "MIN" in "MAX"
- F** Snemljiva notranja posoda
- G** Ohišje
- H** Trajni filter
- I** Snemljiva kontrolna plošča
- 1** Indikator vklopa
- 2** Indikator temperature
- 3** Stikalo za vklop/izklop
- 4** Temperaturni regulator
- J** Varnostno stikalo
- K** Gumb za ponastavitev
- L** Prostor za shranjevanje kabla
- M** Ročaja za prenašanje

## Pomembno

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

### Nevarnost

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

### Opozorilo

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

### Previdno

- Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Philipsov pooblaščen servis. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
- Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
- Ne dotikajte se okenca, saj se med cvrtjem močno segreje.

- Aparat je namenjen izključno uporabi v gospodinjstvu. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Philips pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
- Ocvrta hrana naj ne bo temna ali rjava, temveč zlatorumena! Prežgane ostanke redno odstranjujte! Hrane s škrobom, zlasti krompirja in žitnih proizvodov, ne cvrite na temperaturi nad 175 °C (da zmanjšate 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.
- Aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

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

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

### **Pred prvo uporabo**

- 1** Razstavite snemljive dele.
- 2** Vse dele očistite, kot je opisano v poglavju "Čiščenje".
- 3** Ponovno sestavite vse dele. Kontrolna plošča mora biti pravilno nameščena ("klik") (Sl. 2).

### **Priprava za uporabo**

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

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

- 4** Raztegnite ročaj košare za cvrtje (Sl. 6).
- 5** Košaro previdno položite v notranjo posodo (Sl. 7).
- 6** Pokrov namestite nazaj na cvrtnik.

### **Olje in maščoba**

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

Priporočamo uporabo olja za cvrtje ali tekoče maščobe za cvrtje, po možnosti rastlinskega olja ali maščobe, ki sta bogata z nenasičenimi maščobami (na primer linolensko maščobno kislino), kot so sojino, kikirikijevo, koruzno ali sončnično olje.

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 začeta 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 pregretje ali poškodovanje grelnega elementa.

- 1 Če želite uporabiti nove kose maščobe, jih počasi v običajni ponvi stopite pri nizki temperaturi.
- 2 Stopljeno maščobo previdno vlijte v cvrtnik.
- 3 Cvrtnik s strnjeno maščobo hranite pri sobni temperaturi.
- 4 Če se maščoba zelo ohladi, lahko začne pri ponovnem topljenju škropiti. Da to preprečite, jo z vilicami nekajkrat preluknjajte (Sl. 8).

Pazite, da z vilico ne poškodujete notranje posode.

### Uporaba aparata

#### Cvrtje

---

Med cvrtjem uhaja iz filtra v pokrovu vroča para.

- 1 Vzemite kabel iz prostora za shranjevanje in vstavite vtič v omrežno vtičnico (Sl. 9).
- 2 Cvrtnik vklopite tako, da stikalo za vklop/izklop premaknete na položaj "I" (Sl. 10).
  - ▶ Indikator vklopa na stikalu za vklop/izklop zasveti.
- 3 Temperaturni regulator nastavite na ustrezno temperaturo (Sl. 11).  
Ustrezne nastavitve temperature si oglejte na embalaži hrane za cvrtje ali v preglednici na koncu te knjižice.
  - ▶ Indikator temperature sveti.

*Opomba: Med segrevanjem cvrtnika lahko košaro pustite v cvrtniku.*

- 4 Počakajte, da zasveti indikator temperature (to traja 10 do 15 minut).
- 5 Ko je pokrov na cvrtniku, košaro dvignite in namestite na nosilec.
- 6 S cvrtnika snemite pokrov (Sl. 12).
- 7 Košaro odstranite z nosilca in vanjo vstavite hrano, ki jo boste cvrli.

Naenkrat ne cvrite prevelikih količin. Pomagajte si s preglednico s hrano na koncu te knjižice (priporočena količina je označena z ☺).

*Opomba: Pred cvrtjem temeljito posušite sestavine.*

*Opomba: Pred cvrtjem odstranite ves led z zamrznjenih sestavin.*

- 8 Košaro ponovno položite na nosilec. Vendar je še ne potopite v olje ali maščobo (Sl. 13).
- 9 Na cvrtnik namestite pokrov.
- 10 Košaro dvignite z nosilca in spustite v olje ali maščobo.

Med cvrtjem se indikator temperature vklaplja in izklaplja, kar pomeni, da grelni element z izmeničnim vklapljanjem in izklapljanjem vzdržuje ustrezno temperaturo.

## Po cvrtju

Pazite na vročo paro in morebitno škropljenje olja.

- 1** S cvrtnika snemite pokrov.
- 2** Iz cvrtnika previdno odstranite košaro (Sl. 14).  
Odvečno olje ali maščobo odstranite tako, da košaro potresete nad cvrtnikom ali jo namestite v nosilec na notranji strani notranje posode, da olje ali maščoba odteče.
- 3** Ocvrto hrano položite v posodo ali na cedilo, obloženo s papirjem za vpijanje maščobe, kot je na primer papirnata brisača.
- 4** Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da indikator temperature začne svetiti in ponovno ugasne.
- 5** Če želite prenehati s cvrtjem, premaknite stikalo za vklop/izklop v položaj "O", da izklopite cvrtnik (Sl. 15).  
  - ▶ Indikator vklopa ne sveti.
- 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 otriesite čim več ledu in vode in jo narahlo obrišite, dokler ni primerno suha.
- Ne cvrite prevelikih količin hkrati. Ne presežite količin, navedenih v preglednici s hrano na koncu te knjižice (priporočena količina je označena z ☉).

## Kako se znebiti neprijetnih okusov

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

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

## Doma pripravljen ocvrt krompirček

Najokusnejši in najbolj hrustljav ocvrt krompirček pripravite 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 cvrite dvakrat: prvič 4-6 minut pri temperaturi 160 °C, drugič pa 3-4 minute pri temperaturi 175 °C.

Pred ponovnim cvrtjem počakajte, da se krompirček ohladi.

- 3** Doma pripravljeni ocvrt krompirček položite v posodo in premešajte.

## Čiščenje

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

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

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

*Opomba: Vse dele razen kontrolne plošče z grelnim elementom lahko perete v pomivalnem stroju ali v vroči vodi z nekaj tekočega čistila.*

- 1** Z aparata snemite pokrov. (Sl. 12)
- 2** Iz cvrtnika odstranite košaro.
- 3** Iz cvrtnika odstranite kontrolno ploščo z grelnim elementom in jo položite na varno, suho mesto. (Sl. 16)  
Po potrebi očistite ta del z vlažno krpo.
- 4** Iz aparata odstranite notranjo posodo in izlijte olje ali maščobo (Sl. 17).
- 5** Ohišje, notranjo posodo, pokrov in košaro za cvrtje operite v vroči vodi z nekaj tekočega čistila ali v pomivalnem stroju.
- 6** Dele sperite s svežo vodo in temeljito posušite.

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

## Shranjevanje

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

- 1** Vse dele namestite nazaj na/v cvrtnik in nanj namestite pokrov.  
- Ročaj košare lahko zložite za enostavno shranjevanje. (Sl. 18)
- 2** Kabel zvijte in pospravite v prostor za shranjevanje kabla, vtikač pa vstavite v del za pritrditev vtikača. (Sl. 19)
- 3** Cvrtnik dvignite za ročaja in ga shranite (Sl. 20).

## Okolje

- Aparata po preteku življenjske dobe ne odvrzite skupaj z običajnimi gospodinjstvi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja (Sl. 21).

## 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

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

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

### Preglednica s hrano (SI. 22)

## Uvod

Čestitamo vam na kupovini i dobro došli 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** Poklopac sa drškom
- B** Prozorčić za gledanje
- C** Korpa za prženje
- D** Elemenat za grejanje
- E** Oznake "MIN" i "MAX"
- F** Odvojiva unutrašnja posuda
- G** Kučište
- H** Trajni filter
- I** Odvojiva upravljačka ploča
- 1** Indikator napajanja
- 2** Indikator temperature
- 3** Prekidač za uključivanje/isključivanje
- 4** Regulator temperature
- J** Bezbednosni prekidač
- K** Dugme za resetovanje
- L** Pregrada za odlaganje kabla
- M** Drške za nošenje

## Važno

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

### Opasnost

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

### Upozorenje

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

### Oprez

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

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

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

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

#### **Pre prve upotrebe**

- 1** Skinite sve odvojive delove.
- 2** Sve delove očistite kao što je opisano u poglavlju "Čišćenje"
- 3** Ponovo sastavite sve delove. Vodite računa da upravljačka ploča bude pravilno postavljena ("klik") (Sl. 2).

#### **Pre upotrebe**

- 1** Skinite poklopac sa friteze (Sl. 3).
- 2** Na tabeli za ulje/mast pogledajte koliko ulja ili masti treba da stavite u fritezu (Sl. 4).
- 3** Fritezu napunite uljem, tečnom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do nivoa između oznaka 'MIN' (Minimum) i 'MAX' (Maksimum) i zatvorite poklopac (Sl. 5).

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

- 4** Savijte dršku korpe za prženje ('klik') (Sl. 6)
- 5** Pažljivo stavite korpu u unutrašnju posudu (Sl. 7).
- 6** Vratite poklopac na fritezu.

#### **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 previše ohladi, može da prska prilikom topljenja. Viljuškom napravite nekoliko rupica u očvrstloj masti kako biste to sprečili (Sl. 8).

Pazite da viljuškom ne oštetite unutrašnju posudu.

### Upotreba aparata

#### Prženje

Prilikom prženja iz filtera u poklopcu izlazi vrela para.

- 1** Izvadite ceo kabl iz odeljka za odlaganje kabla i uključite utikač u utičnicu (Sl. 9).
- 2** Postavite prekidač za uključivanje/isključivanje na "I" da biste uključili fritezu (Sl. 10).
  - ▶ Indikator napajanja na prekidaču za uključivanje/isključivanje se isključuje.
- 3** Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu (Sl. 11).  
Informacije o potrebnoj temperaturi potražite na ambalaži hrane koju nameravate da pržite ili u tabeli na kraju ovog priručnika.
  - ▶ Indikator temperature svetli.

*Napomena: Možete da ostavite korpu u fritezi dok se friteza zagreva.*

- 4** Pričekajte da se indikator temperature uključi (oko 10 do 15 minuta).
- 5** Ne skidajući poklopac, podignite korpu i stavite je na nosače.
- 6** Skinite poklopac sa friteze (Sl. 12).
- 7** Skinite korpu sa nosača i u nju stavite hranu koju želite da pržite.

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

*Napomena: Pre prženja temeljno osušite sastojke.*

*Napomena: Uklonite višak leda iz smrznutih sastojaka pre prženja.*

- 8** Vratite korpu na nosače. Još nemojte spuštati korpu u ulje ili mast (Sl. 13).
- 9** Stavite poklopac na fritezu.
- 10** Korpu podignite sa nosača i uronite je u ulje ili mast.

Za vreme prženja uključuje se indikator temperature, a zatim se povremeno isključuje. Ovo ukazuje na uključivanje i isključivanje elementa za grejanje da bi se održala ispravna temperatura.

## Posle prženja

---

Čuvajte se vrele pare i mogućeg prskanja ulja.

- 1** Skinite poklopac sa friteze.
- 2** Izvadite pažljivo korpu iz friteze (Sl. 14).  
Da biste uklonili višak ulja ili masti, otesite korpu iznad friteze ili je stavite u položaj za ceđenje tako što ćete je postaviti na nosače u unutrašnjoj posudi.
- 3** Prženu hranu stavite u posudu ili cediljku sa papirom koji upija masnoću, npr. kuhinjskim papirom.
- 4** Ako želite da ispržite dodatnu količinu, sačekajte da indikator temperature počne da sija, a zatim se ponovo ugasi.
- 5** Ako želite da prestanete sa prženjem, prekidač za uključivanje/isključivanje na 'O' da biste isključili fritezu (Sl. 15).  
D Gasi se indikator napajanja.
- 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 mogućstvu 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 otesite što više leda i vode te je pre prženja dobro osušite.
- Nemojte da pržite velike količine odjednom. Ne prekoračujte količine koje su date u tabeli na kraju ovog priručnika (☞ označava preporučene količine).

## Uklanjanje neprijatnog mirisa

---

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

- 1** Zagrejte ulje do temperature od 160°C.
- 2** U ulje ili mast stavite dva tanka komada hleba ili 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 neutralan ukus.

## Domaći prženi krompirići

---

Na sledeći način možete da napravite najukusniji i najhrskaviji pomfrit:

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

*Napomena: Temeljito osušite štapiće.*

- 2** Krompiriće pržite dva puta: prvi put 4-6 minuta na temperaturi od 160°C, drugi put 3-4 minuta na temperaturi od 175°C.  
Ostavite ih da se ohlade pre drugog prženja.
- 3** Spustite krompiriće u posudu i protresite ih.

## Čišćenje

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

Nemojte da koristite abrazivna (tečna) sredstva ili materijale za čišćenje (npr. žice za ribanje).

Nikad nemojte uranjati upravljačku ploču s grejnim elementom u vodu i nemojte je ispirati ispod slavine.

*Napomena: Svi delovi, osim upravljačke ploče s grejnim elementom mogu se prati u mašini za sudove ili u vreloj vodi s malo sredstva za pranje sudova.*

- 1** Skinite poklopac sa friteze. (Sl. 12)
- 2** Izvadite korpu iz friteze.
- 3** Skinite upravljačku ploču sa elementom za grejanje sa friteze i stavite je na bezbedno i suvo mesto. (Sl. 16)  
Po potrebi, očistite ovaj deo vlažnom krpom.
- 4** Izvadite unutrašnju posudu iz friteze i izlijte ulje ili mast (Sl. 17).
- 5** Čistite kućište, unutrašnju posudu, poklopac i korpu friteze u vreloj vodi s malo sredstva za pranje sudova ili u mašini za sudove.
- 6** Isperite delove čistom vodom i temeljno ih osušite.

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

## Odlaganje

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

- 1** Vratite sve delove u/na fritezu i zatvorite poklopac.  
- Radi lakšeg odlaganja, možete sklopiti dršku korpe friteze. (Sl. 18)
- 2** Namotajte kabl, stavite ga u pregradu za odlaganje kabla i umetnite kabl u držač za kabl. (Sl. 19)
- 3** Fritezu podignite za drške i odložite je na odgovarajuće mesto (Sl. 20).

## 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. 21).

## 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**

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

Problem	Uzrok	Rešenje
	Vrsta ulja ili masti koju koristite nije prikladna za duboko prženje.	Koristite ulje za prženje ili tečnu mast za prženje koji su prikladni za duboko prženje. Nikada ne mešajte različite vrste ulja ili masti.
	Niste dobro očistili unutrašnju posudu.	Očistite unutrašnju posudu onako kako je opisano u ovom priručniku.
Friteza ne radi.	Niste uključili fritezu.	Postavite prekidač za uključivanje/isključivanje na "I" da biste uključili fritezu.
	Niste pravilno postavili upravljačku ploču.	Proverite da li je upravljačka ploča propisno postavljena. Treba da čujete "klik" kada upravljačka ploča legne na mesto.
	Bezbednosna zaštita je isključila aparat.	Možda je pregoreo osigurač na regulatoru temperature, pa je zaštita od pregrevanja isključila uređaj. Malim odvijačem pažljivo pritisnite dugme za resetovanje na zadnjoj strani upravljačke ploče. Sada aparat može ponovo da se koristi.
		Ako ne uspete da otklonite problem pritiskanjem dugmeta za resetovanje, obratite se prodavcu Philips proizvoda ili ovlašćenom Philips servisnom centru.

### Tabela hrane (Sl. 22)

**Вступ**

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

**Загальний опис (Мал. 1)**

- A** Кришка з ручкою
- B** Оглядове віконце
- C** Кошик для смаження
- D** Нагрівальний елемент
- E** Позначки MIN та MAX
- F** Знімна внутрішня чаша
- G** Корпус
- H** Постійний фільтр
- I** Знімна панель керування
- 1** Індикатор роботи
- 2** Індикатор температури
- 3** Перемикач "увімк./вимк."
- 4** Система контролю температури
- J** Запобіжний вимикач
- K** Кнопка скидання
- L** Відділення для зберігання шнура
- M** Ручки для перенесення

**Важлива інформація**

Перед тим як використовувати пристрій, уважно прочитайте цей посібник користувача і зберігайте його для майбутньої довідки.

**Небезпечно**

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

**Увага!**

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

**Увага**

- Для перевірки або ремонту пристрою завжди звертайтеся до сервісного центру, уповноваженого фірмою Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.
- Поставте пристрій на горизонтальну, рівну і стійку поверхню.
- Не торкайтеся оглядового віконця, адже під час смаження воно нагрівається.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання. Якщо пристрій використовується неналежно, для (напів-)професійних чи інших цілей всупереч цій інструкції, гарантія втрачає чинність, а компанія Philips не несе відповідальності за заподіяну шкоду.
- Смажте їжу до золотистого кольору, а не до темного чи коричневого; видаляйте обгорілі залишки. Не смажте продуктів, що містять крохмаль, особливо картоплю та круп'яні продукти, при температурі вище 175°C (щоб мінімізувати утворення акриламід).
- Слідкуйте, щоб вода і/або лід не потрапляли в олію або жир, оскільки це може призвести до інтенсивного 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 пристрої азійські рисові пироги (або подібні страви). Це може призвести 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.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

**Електромагнітні поля (ЕМП)**

Цей пристрій Philips відповідає усім стандартам 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.

**Перед першим використанням**

- 1** Від'єднайте усі знімні частини.
- 2** Почистіть всі частини, як описано в розділі “Чищення”.
- 3** Знову зберіть всі частини. Перевірте, чи правильно встановлено панель керування (до фіксації) (Мал. 2).

**Підготовка до використання**

- 1** Зніміть з фритюрниці кришку (Мал. 3).
- 2** Щоб визначити, скільки необхідно додати олії чи жиру у фритюрницю, див. таблицю мір (Мал. 4).
- 3** Наповніть фритюрницю олією, рідким або розтопленим жиром до рівня між позначками “MIN” і “MAX” (Мал. 5).

Не вмикайте пристрій, не заповнивши його олією чи жиром.

- 4** Розкладіть ручку кошика для смаження до клацання (Мал. 6)
- 5** Обережно вставте кошик у внутрішню каструлю (Мал. 7).
- 6** Накрийте фритюрницю кришкою.

**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 міняти 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 фритюрницю.
- 3** Фритюрницю 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 жири (Мал. 8).

Обережно, не пошкодьте виделкою внутрішню каструлю.

**Застосування пристрою****Смаження**

Під час смаження з фільтра на кришці виходить гаряча пара.

- 1** Повністю витягніть весь шнур з його відділення та вставте штепсель у розетку (Мал. 9).
  - 2** Щоб увімкнути фритюрницю, встановіть перемикач “увімк./вимк.” у положення “I” (Мал. 10).
  - ▶ Індикатор живлення на перемикачі засвічується.
  - 3** Встановіть регулятор температури у потрібне положення (Мал. 11).
- Інформацію про температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів вкінці буклета.
- ▶ Засвічується індикатор температури.

*Примітка: Поки фритюрниця нагрівається, кошик можна з неї не виймати.*

- 4** Почекайте, поки індикатор температури засвітиться (це займе 10-15 хв.).
- 5** Не знімаючи кришки, підніміть кошик і вставте його у фіксатор.
- 6** Зніміть з фритюрниці кришку (Мал. 12).
- 7** Вийміть кошик з фіксатора і покладіть у нього продукти для смаження.

Не смажте надмірну кількість продуктів за один раз. Див. таблицю вкінці буклету (рекомендовану кількість продуктів позначено ☺).

*Примітка: Перед смаженням продукти слід висушити.*

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

**8** Вставте кошик назад у фіксатор. Поки що не занурюйте його в олію чи жир (Мал. 13).

**9** Накрийте фритюрницю кришкою.

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

Під час смаження індикатор температури час від часу засвічується та згасає. Це означає, що нагрівальний елемент вмикається та вимикається для регулювання температури.

### Після смаження

Не забувайте про гарячу пару і можливе розбризкування олії.

**1** Зніміть з фритюрниці кришку.

**2** Обережно вийміть з фритюрниці кошик (Мал. 14).

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

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

**4** Щоб смажити іншу порцію, зачекайте, доки засвітиться індикатор температури і потім знову згасне.

**5** Щоб припинити смаження, встановіть перемикач “увімк./вимк.” у положення ‘О’ для вимкнення фритюрниці (Мал. 15).

▶ Індикатор увімкнення згасне.

**6** Вставте кошик у фритюрницю.

**7** Закрийте кришку.

**8** Після використання від’єднайте фритюрницю від мережі.

*Примітка: Якщо Ви не часто користуєтеся 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. Не перевищуйте кількість продуктів, вказану в таблиці продуктів в кінці буклета (рекомендовану кількість позначено ☞).

### Як позбутися небажаного присмаку

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

**1** Підігрійте олію чи жир до температури 160°C.

**2** Покладіть в олію або жир 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 мають нейтральний смак.

## Картопля-фрі по-домашньому

Найсмачнішу та найхрусткішу картоплю-фрі можна приготувати таким чином:

**1** Тверду картоплю поріжте соломкою. Сполосніть під холодною водою. Це не дасть соломці злипатися під час смаження.

*Примітка: Добре підсушіть картоплю.*

**2** Смажте картоплю-фрі двічі: спочатку 4-6 хв. за температури 160°C, потім - 3-4 хв. за температури 175°C.

Перед тим, як смажити другий раз, дайте картоплі охолонути.

**3** Викладіть картоплю-фрі по-домашньому в каструлю і струсіть її.

## Чищення

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

Не чистіть пристрій абразивними (рідкими) засобами чищення або матеріалами (наприклад, сталевими губками).

Ніколи не занурюйте панель керування з нагрівальним елементом у воду та не мийте під краном.

*Примітка: Усі частини, крім панелі керування з нагрівальним елементом, можна мити у посудомийній машині або у гарячій воді з миючим засобом.*

**1** Зніміть з пристрою кришку. (Мал. 12)

**2** Вийміть з фритюрниці кошик.

**3** Зніміть з фритюрниці панель керування з нагрівальним елементом та покладіть у безпечне сухе місце. (Мал. 16)

Якщо необхідно, чистіть цю частину вологою ганчіркою.

**4** Витягніть з пристрою внутрішню чашу, вилийте олію чи жир (Мал. 17).

**5** Корпус, внутрішню каструлю, кришку та кошик для смаження мийте у гарячій воді з миючим засобом або в посудомийній машині.

**6** Сполосніть усі частини проточною водою і ретельно висушіть.

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

## Зберігання

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

**1** Встановіть усі частини у/на фритюрницю і накрийте її кришкою.

- Для зручності зберігання ручку кошика для смаження можна скласти. (Мал. 18)

**2** Скрутіть шнур, сховайте його у відділення для зберігання шнура і вставте його в пристосування для його фіксації. (Мал. 19)

**3** Підніміть фритюрницю за ручки і поставте на зберігання (Мал. 20).

## Навколишнє середовище

- Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля (Мал. 21).

## 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.

## Усунення несправностей


























Проблема	Причина	Вирішення
Смажена страва не має золотистого кольору та/або не хрумтить.	Вибрана температура надто низька і/або страва смажилася недостатньо довго.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета.
	Страва недостатньо підсмажена.	Інформацію про відповідну температуру смаження див. на упаковці продуктів або в таблиці продуктів в кінці буклета.
	У кошику надто багато продуктів.	Ніколи не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів в кінці буклету.
	Олія чи жир недостатньо нагрівається.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. За допомогою малої викрутки обережно натисніть кнопку скидання налаштувань позаду панелі керування.
Пристрій виділяє стійкий неприємний запах.	Постійний протижировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр гарячою водою з миючим засобом або у посудомийній машині.
	Олія чи жир втратили свіжість.	Замініть олію чи жир. Регулярно фільтруйте олію чи жир, щоб вони довше залишалися свіжими.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Застосовуйте олію або жир кращої якості. Ніколи не змішуйте два різні види олії чи жиру.
Пара виходить не тільки з фільтру, а й з інших місць.	Можливо, Ви неправильно встановили кришку на пристрій.	Правильно встановіть кришку на пристрій.
	Постійний протижировий фільтр перенасичено.	Зніміть кришку, помийте кришку та фільтр гарячою водою з миючим засобом або у посудомийній машині.

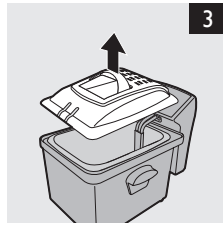
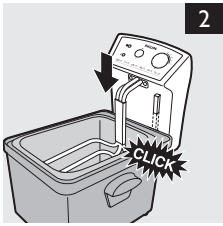
Проблема	Причина	Вирішення
Під час приготування олія чи жир витікає через край фритюрниці.	У фритюрниці надто багато олії чи жиру.	Перевірте, чи кількість олії або жиру у фритюрниці не перевищує позначки MAX.
	Продукти містять забагато вологи.	Ретельно висушіть продукти перед смаженням і смажте згідно вказівок у цьому посібнику користувача.
	У кошику для смаження забагато продуктів.	Не смажте за один раз більшу кількість продуктів, ніж вказано у таблиці продуктів вкінці буклету.
Під час приготування олія чи жир сильно піняться.	Продукти містять забагато вологи.	Добре висушіть продукти перед смаженням.
	Тип олії чи жиру не підходить для смаження у фритюрниці.	Використовуйте лише ту олію чи рідкий жир, що підходять для смаження у фритюрниці. Ніколи не змішуйте різні типи олії чи жиру.
	Внутрішня каструля не помита належним чином.	Почистіть внутрішню каструлю, як описано у цьому посібнику.
Фритюрниця не працює.	Фритюрниця не увімкнена.	Щоб увімкнути фритюрницю, встановіть перемикач "увімк./вимк." у положення "I".
	Панель керування не встановлена належним чином.	Перевірте, чи панель керування встановлено правильно. Якщо панель керування фіксується у своєму положенні, має прозвучати клацання.
	Запобіжний вимикач вимкнув пристрій.	Можливо, перегорів запобіжник регулятора температури, і тому запобіжний вимикач вимкнув пристрій. За допомогою маленької викрутки обережно натисніть кнопку скидання налаштувань позаду панелі керування. Тепер пристрій знову готовий до використання.
		Якщо це не допоможе, зверніться до дилера Philips або уповноваженого сервісного центру.

### Таблиця продуктів (Мал. 22)

### Служба підтримки споживачів

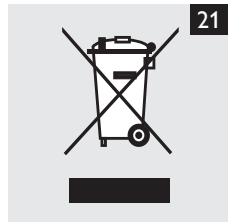
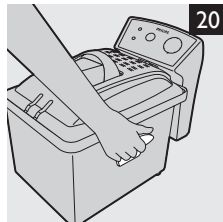
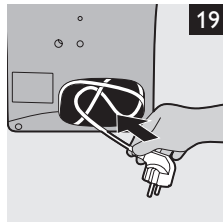
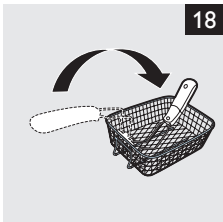
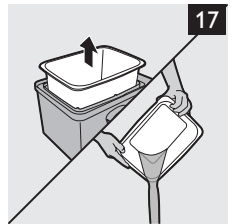
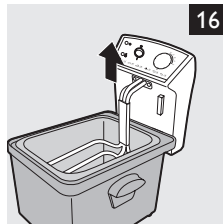
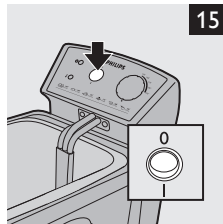
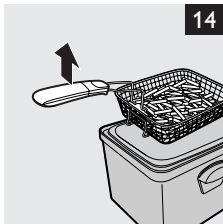
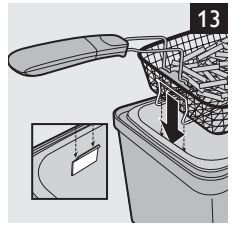
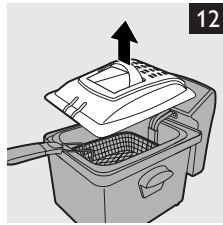
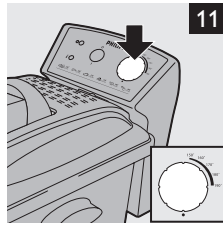
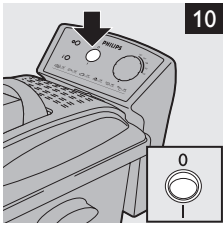
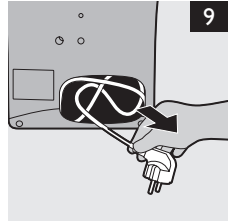
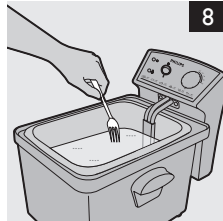
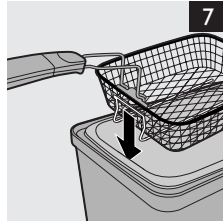
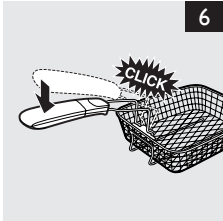
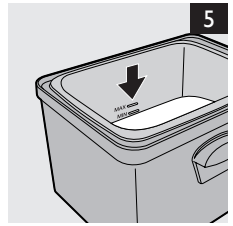
тел.: 0-800-500-697 (дзвінки зі стаціонарних телефонів на території України безкоштовні)  
 для більш детальної інформації завітайте на [www.philips.ua](http://www.philips.ua)  
 Компанія встановлює наступний строк служби на даний виріб – 3 роки

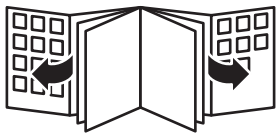
		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 600 g/1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 600 g/1000 g	175° C	3-4 min.	
 ❄️❄️❄️	 400 g/900 g	175° C		3-6/7-8 min.
	600 g	175° C	3-4 min.	4-5 min.
	8-10	180° C	3-5 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	7-9 min.
	400 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	5	170° C	4-6 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	8-40	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.	4-5 min.



4


MIN	2.5 l	2000 g
MAX	3.0 l	2500 g







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

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.001.9894.5