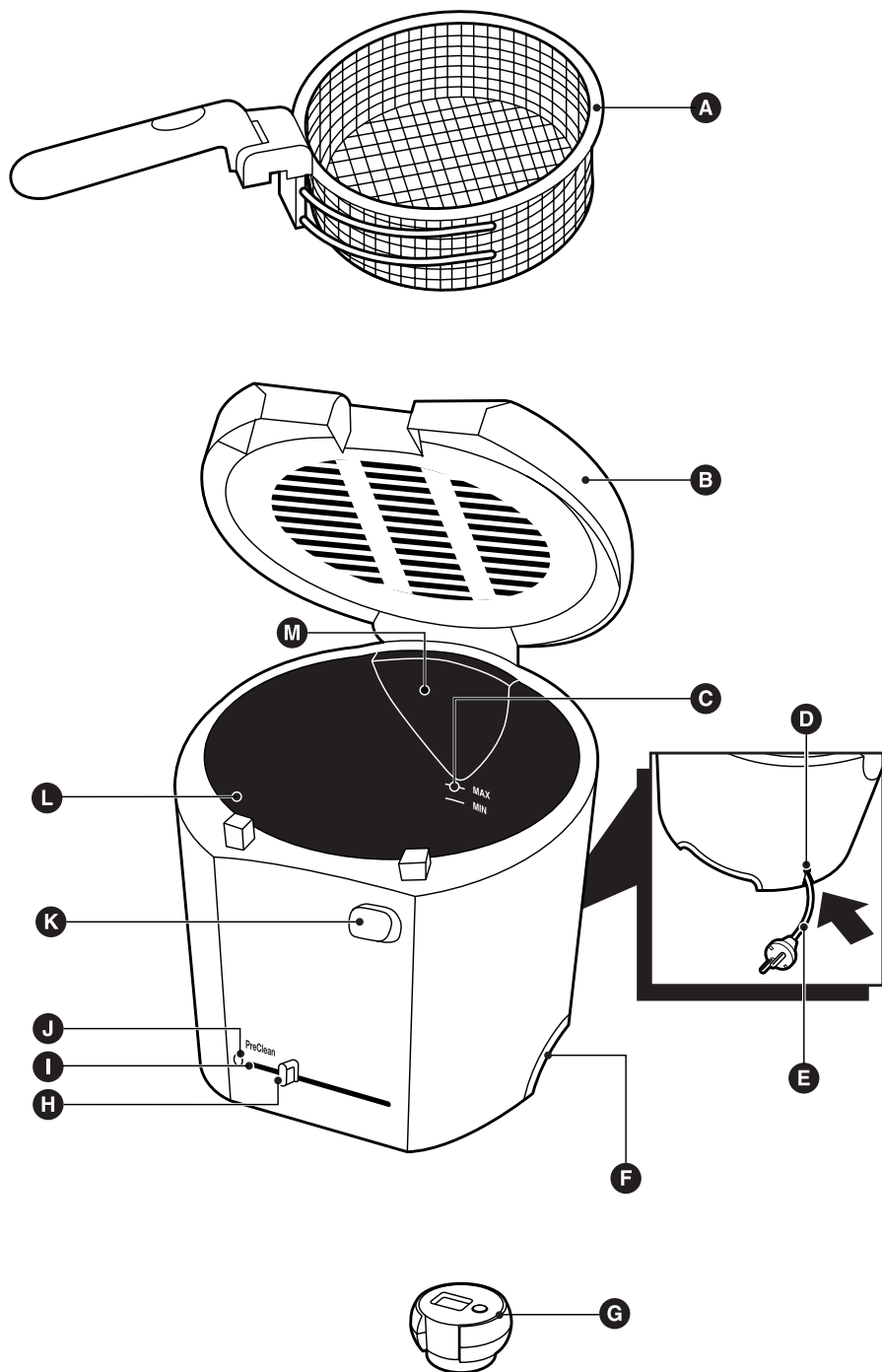


Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6104, HD6103



PHILIPS



Úvod

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

Všeobecný popis (Obr. 1)

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

Důležité

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

Nebezpečí

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

Výstraha

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

Upozornění

- Kontrolu nebo opravu přístroje svěťte vždy servisu společnosti Philips. Nepokoušejte se přístroj opravit sami, záruka by pozbyla platnosti.
- Přístroj postavte na vodorovnou, pevnou a stabilní podložku.
- Přístroj je určen výhradně pro použití v domácnosti. Pokud by byl používán nesprávným způsobem, pro profesionální či poloprofesionální účely nebo v případě použití v rozporu s pokyny v tomto návodu, pozbývá záruka platnosti a společnost Philips odmítá jakoukoliv zodpovědnost za způsobené škody.

- Fritujte do zlatožluta místo do tmavohněda a odstraňujte spálené zbytky! Škrobovitě potraviny, zejména produkty z brambor nebo obilnin, nefritujte při teplotách nad 175 °C (minimalizujete tak tvorbu akrylamidů).
- Zabraňujte 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 přebytný led a důkladně je osušte. Nepřepíchněte fritovací koš. Po vyčištění důkladně osušte všechny části, než do fritézy znovu nalijete olej nebo tuk.
- V tomto přístroji nefritujte asijské rýžové koláčky (ani podobné typy jídla). Mohlo by to způsobit vyprsknutí nebo zvýšené bublání oleje či tuku.
- Dbejte, aby fritéza byla vždy naplněna olejem nebo tukem do výšky vyznačené ukazateli ‚MIN‘ a ‚MAX‘ uvnitř vnitřní nádoby, aby nedošlo k jeho přetečení nebo přehřátí.
- Přístroj nezapínejte, pokud jste jej předtím nenaplnili olejem nebo tukem – mohlo by dojít k jeho poškození.

Elektromagnetická pole (EMP)

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

Příprava k použití

- 1** Před prvním použitím přístroj umyjte (viz kapitola „Čištění“).

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

- 2** Otevřete víko (Obr. 2).

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

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

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

Olej a tuk

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

- Doporučujeme používat fritovací olej nebo tekutý tuk. Používejte raději rostlinný olej nebo tuk bohatý na nenasycené tuky (například na kyselinu linolovou), například sójový, arašídový, kukuřičný nebo slunečnicový olej.
- Protože olej nebo tuk ztrácí své dobré vlastnosti poměrně rychle, měli byste ho pravidelně měnit (po 10. - 12. použití).
- Olej nebo tuk vyměňte vždy, když začne při ohřevu pění, když vydává silný zápach nebo když nadměrně ztmavne nebo zhoustne.

Pevný tuk

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

- 1** Pokud rozpouštíte nový blok pevného tuku, rozpustěte ho nejprve na normální pánvi zvolna a při nižší teplotě.
- 2** Pak rozpouštěný tuk opatrně nalijte do fritézy.
- 3** Fritézu s rozpouštěným tukem uchovávejte vždy v pokojové teplotě.

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

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

Použití přístroje

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

- 2** Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
► Rozsvítí se kontrolka teploty (Obr. 7).

- 3** Nastavte regulátor teploty na požadovanou teplotu.

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

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

- 5** Narovnejte rukojeť fritovacího koše (Obr. 8).

- 6** Otevřete víko (Obr. 2).

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

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

Poznámka: Před fritováním zmrazené potraviny důkladně osušte.

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

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

Zkontrolujte, zda je koš správně vložen.

- 9** Uzavřete víko.

- 10** Stiskněte tlačítko pro uvolnění na úchyty koše a opatrně přetáhněte rukojeť koše přes fritézu. (Obr. 11)

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

Časovač (pouze model HD6104)

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

Nastavení časovače

- 1** Stisknutím tlačítka časovače nastavte dobu přípravy v minutách. (Obr. 12)
► Několik sekund po nastavení doby fritování začne časovač odpočítávat čas.
► Během odpočítávání času bliká na displeji zbývající čas přípravy. Poslední minuta je pak zobrazena v sekundách.
► Po uplynutí přednastaveného času zazní zvukový signál. Ten se po 10 sekundách opakuje. Stisknutím tlačítka časovače signál ukončíte.

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

Po ukončeném fritování

- 1** Narovnejte držák fritovacího koše (Obr. 8).
2 Stiskněte uvolňovací tlačítko a otevřete víko (Obr. 2).

Dejte pozor na horké výpary nebo odstříkávání oleje.

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

Poznámka: Pokud fritézu nepoužíváte pravidelně, doporučujeme olej nebo tekutý tuk 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 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 nejkrupavější 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 až 6 minut při teplotě 160 °C, druhá fáze bude trvat 5 až 8 minut při teplotě 175 °C.

Před druhým fritováním nechte hranolky vychladnout.

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

Čištění

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

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

Jednotku fritézy ani časovač nikdy neponořujte do vody.

- 1** Otevřete víko (Obr. 2).

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

Funkce PreClean

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

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

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

Čištění přístroje

- 1** Jednotku fritézy čistěte navlhčeným hadříkem nebo kuchyňskou utěrkou (s přidavkem mycího prostředku).

K čištění časovače použijte navlhčený hadřík.

- 2** Mísu, víko a fritovací koš čistěte v horké vodě s přidavkem mycího prostředku, opláchněte součásti čerstvou vodou a důkladně je vysušte.

Víko a fritovací koš můžete umýt také v myčce.

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

Skladování

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

Ochrana životního prostředí

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

Vyjmutí baterie časovače (pouze model HD6104)

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

Záruka a servis

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

Řešení problémů

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

Problém	Možná příčina	Řešení
Potraviny nemají správně nazlátlou barvu nebo nejsou dostatečně chřupavé.	Zvolená teplota byla příliš nízká nebo potraviny nebyly fritovány dostatečně dlouho.	Zkontrolujte informace na obalu fritované potraviny nebo v tabulce potravin na konci tohoto návodu a zjistěte, zda souhlasí s nastavenou teplotou a s doporučenou dobou fritování. Fritovací teplotu nastavte na správnou teplotu.
	Ve fritovacím koši bylo příliš mnoho potravin.	Nikdy najednou nefritujte větší množství potravin, než je uvedeno v tabulce potravin na konci tohoto návodu.
Fritéza nefunguje.	Aktivovala se bezpečnostní tepelná pojistka.	O výměnu pojistky požádejte zástupce společnosti Philips nebo servisní středisko autorizované společností Philips.
Fritéza vydává nepříjemný zápach.	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je ucpaný nebo znečištěn.	Sejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce na nádobí.
	Olej nebo tuk již nejsou čerstvé.	Olej nebo tuk vyměňte. Pravidelně olej nebo tuk přeceďte, tím ho udržíte déle čerstvý.
	Použitý olej nebo tuk není vhodný pro fritování.	Používejte olej nebo tuk dobré kvality. Nikdy nemíchejte dva různé druhy oleje nebo tuku.
Výpary vystupují z jiných míst než z filtru.	Víko není správně zavřeno.	Řádně zavřete víko.
	Trvalý filtr proti tukovým výparům ve víku fritézy je ucpaný nebo znečištěn.	Sejměte víko a umyjte víko i filtr v horké vodě s trochou mycího prostředku nebo v myčce na nádobí.
Olej nebo tuk vytéká přes hrany fritézy.	Ve fritéze je příliš mnoho oleje nebo tuku.	Zkontrolujte, zda hladina oleje nebo tuku ve fritéze nedosahuje nad ukazatel „MAX“.
	Potraviny obsahují mnoho vlhkosti.	Před začátkem smažení 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.

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