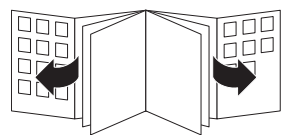


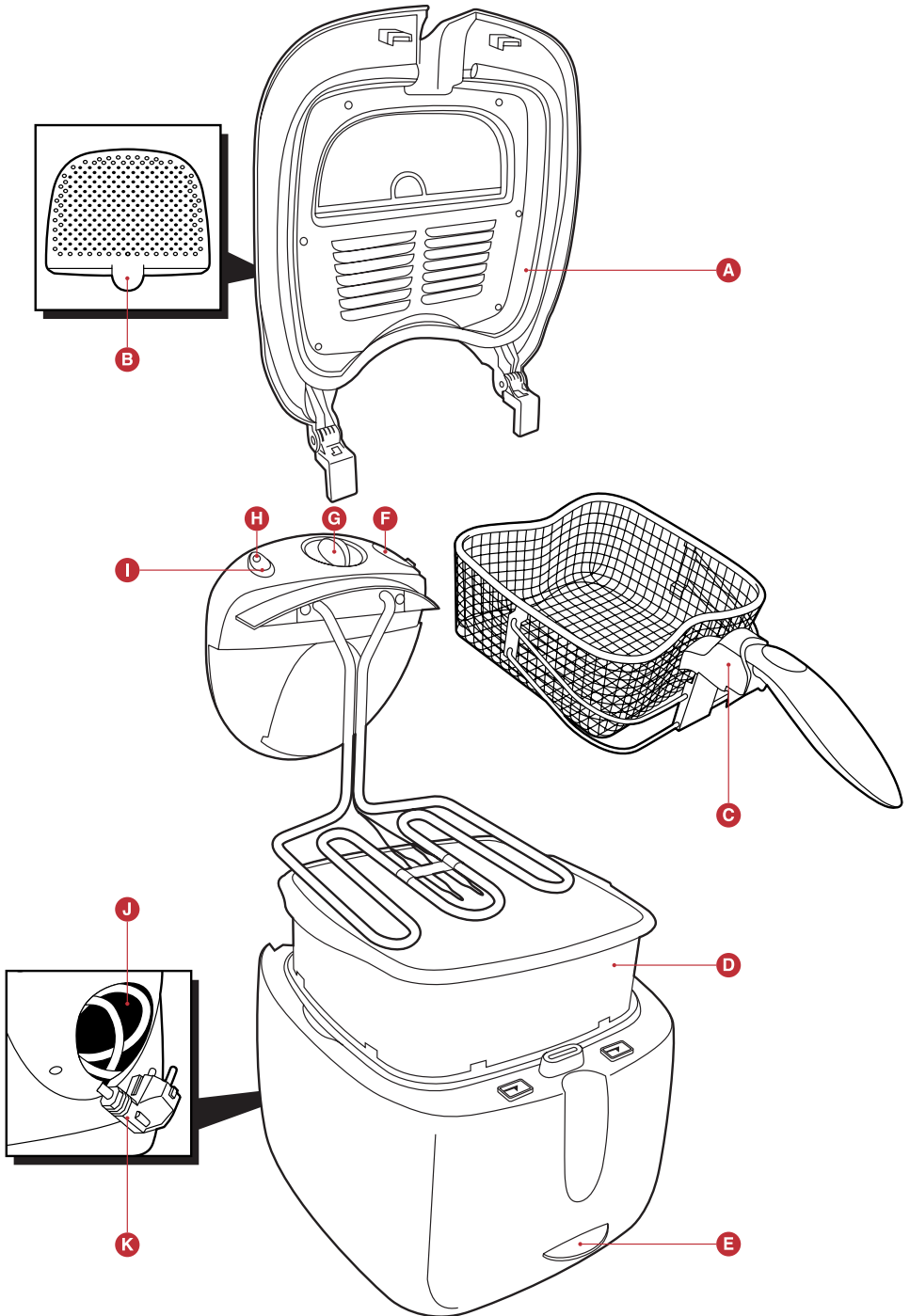
Cucina

HD6145, HD6143, HD6141



PHILIPS





HD6145, HD6143, HD6141

ENGLISH 6

DEUTSCH 16

FRANÇAIS 26

NEDERLANDS 36

ESPAÑOL 46

ITALIANO 57

PORTUGUÊS 67

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring the new Philips Cucina fryer. Your new fryer allows you to prepare all kinds of fried foods safely and easily!

General description

- A** Lid
- B** Removable, washable filter
- C** Frying basket
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release button
- F** Digital timer (HD6145 only)
- G** Temperature control
- H** Temperature light
- I** On/off switch
- J** Cord storage compartment
- K** Cord

Important

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

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

Safety features

Safety cut-out

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

Take the following measures if the fryer doesn't work anymore:

- 1** Let the appliance cool down. This will take approx. 15 minutes.
- 2** Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver (fig. 1).

Now the appliance is ready for use again.

Auto-shut off (HD6145 only)

The fryer will switch off automatically after 2 hours. When this happens, the power-on light in the on/off switch will go out.

- ▶ To switch the appliance back on, press the on/off switch again.

Safety switch

The safety switch in the control panel ensures that the heating element can only be switched on if the control panel has been placed correctly.

- ▶ Always make sure that the control panel is correctly placed (click) (fig. 2).

Cool zone

During frying, loose food particles collect on the bottom of the inner bowl. As the heating element has been placed some distance above the bottom of the inner bowl and primarily heats the oil or fat above it, the oil or fat between the bottom of the inner bowl and the heating element remains relatively cool (cool zone). This prevents the food particles that end up in this zone from burning, increasing the number of times you can re-use the oil or fat.

Preparing for use

- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.
- 2** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the MAX indication on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat' for instructions on how to use solid fat) (fig. 4).

HD6141	Oil	Solid fat	HD6145 HD6143	Oil	Solid fat
Min.	2.2 litres	1925 grams	Min.	3.2 litres	2800 grams
Max.	2.5 litres	2200 grams	Max.	3.5 litres	3050 grams

Oil and fat

Never mix different kinds of oil or fat!

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

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

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

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

Using the appliance

Frying

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

- 1** Take the entire cord from the cord storage compartment and put the plug in the wall socket (fig. 5).

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

- 2** Switch the fryer on by pressing the on/off switch.

The power-on light in the on/off switch goes on.

- 3** Set the temperature control to the required temperature (150-190°C) (fig. 6).

The temperature light goes on.

- For information about which temperature to select, check the package of the food to be fried or the table at the end of these instructions for use.
- The oil or fat will be heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
- When the temperature light stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
- After a batch has been fried, the temperature light also goes on. Wait until it stays out for some time before frying the next batch.
- ▶ *You can leave the basket in the fryer while the fryer is heating up.*

- 4** Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 7).

- 5** Open the lid by pressing the release button. The lid will open automatically (fig. 8).

- 6** Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket.

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

HD6141	Home-made French fries	Frozen French fries	HD6145 HD6143	Home-made French fries	Frozen French fries
Maximum quantity	1000 grams	700 grams	Maximum quantity	1250 grams	900 grams
Recommended quantity for best end result	450 grams	400 grams	Recommended quantity for best end result	650 grams	500 grams

Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance as this might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.

7 Carefully put the basket in the fryer without lowering it into the oil or fat (fig. 9).
Make sure the basket has been inserted properly.

8 Close the lid.

9 HD6145 only: Set the required frying time (see section 'Timer' in this chapter).
You can also use the fryer without setting the timer.

10 Press the release button on the handle of the basket and carefully lower the basket to its lowest position (fig. 10).

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

Timer (HD6145 only)

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

Setting the timer

1 Press the timer button to set the frying time in minutes (fig. 11).
The set time will become visible on the display.

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

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

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

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

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position (fig. 12).

2 Open the lid by pressing the release button (fig. 13).
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

3 Carefully remove the basket from the fryer.

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 bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

4 Switch the fryer off by means of the on/off switch.
The power-on light in the on/off switch goes out.

5 Unplug the appliance after use.

10 ENGLISH

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently, which takes approximately 60 minutes.

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

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

- 1** Remove the filter from the lid by pulling it upwards (fig. 14).
- 2** Open the lid.
- 3** Remove the lid by pulling it upwards (fig. 15).
- 4** Lift the frying basket out of the appliance.
- 5** Remove the control panel with the heating element from the fryer and put it in a safe, dry place.

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

If necessary, clean this part with a moist cloth.

- 6** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (fig. 16).
- ▶ 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.
- 7** Clean the housing, the inner bowl, the lid, the filter and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

NB: You can also clean the filter by leaving it in the lid when you clean the lid.

- 8** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.
You can shake the filter over the sink to remove most of the water.

Dishwasher-proof parts

- Lid
- Inner bowl
- Removable filter
- Frying basket
- Housing

Changing oil or fat

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

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

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

Disposing of used oil or fat

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

Storage

- 1** Put all parts back into/onto the fryer and close the lid.
- 2** Roll up the cord, put it into the cord storage compartment and insert the plug in the plug fixing facility (fig. 17).
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

Frozen food

Frozen fries have already been precooked, so you will only have to fry them once in accordance with the instructions on the package.

Food from the freezer (-16 to -18°C) will cause the oil or fat to cool down considerably when it is immersed in it. Because the food does not sear right away, it may also absorb too much oil or fat.

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying, unless stated otherwise on the package of the food to be fried.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.

12 ENGLISH

- Do not fry very large quantities at one time (consult the relevant table in these instructions for use).
- Select the frying temperature mentioned in the table at the end of these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 175°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

Environment

- Do not throw the appliance away with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you will help to preserve the environment (fig. 18).

Remove the battery of the timer (type HD6145 only) before you discard the appliance (fig. 19).

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

Guarantee & service

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

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The selected temperature is too low and/or the food has not been fried long enough.	Check on the package of the food or in the table at the end of these instructions for use whether the temperature and/or preparation time you have selected is/are correct. Set the temperature control to the correct temperature.
	There is too much food in the basket.	Never fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
	The oil or fat does not become hot enough.	The fuse of the temperature control may have blown, causing the safety cut-out to switch the appliance off. Carefully press the reset button at the back of the control panel with a small screwdriver.
		Make sure the oil or fat is hot enough before you put the food to be fried in the basket (see chapter 'Using the appliance').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
	The oil or fat is no longer fresh.	Change the oil or fat. Regularly sieve the oil or fat to keep it fresh longer.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
Steam escapes from other places than the filter.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The removable filter is saturated.	Remove the filter and clean it 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 maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you start frying it and fry the food in accordance with these instructions for use.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantity mentioned in the relevant table.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before frying it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep-frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
	The inner bowl has not been cleaned properly.	Clean the inner bowl as described in these instructions for use.
There is no filter present or the filter is damaged.	Please visit the Philips website at www.philips.com or turn to your local Philips dealer.	
The fryer does not work.	The control panel has not been assembled properly.	Make sure the control panel is placed correctly. You should hear a click when the control panel locks into position.

Problem	Possible cause	Solution
	The safety cut-out has switched the appliance off.	Let the oil cool down and then press the reset button (see chapter 'Safety features'). If the appliance still does not work, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparation times and temperature settings

The table below indicates how much of a particular type of food you can prepare at one time and which frying temperature and preparation time you should select. If the instructions on the package of the food to be prepared differ from those in the table, always follow the instructions on the package.

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

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

Introduction

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Philips Cucina Fritteuse. Mit dieser Fritteuse können Sie die verschiedensten Lebensmittel sicher und einfach frittieren!

Allgemeine Beschreibung

- A** Deckel
- B** Herausnehmbarer, abwaschbarer Filter
- C** Frittierkorb
- D** Herausnehmbare Frittierwanne
- E** Deckelentriegelung
- F** Digital-Timer (nur HD6145)
- G** Temperaturregler
- H** Temperatur-Kontrolllampe
- I** Ein-/Ausschalter
- J** Kabelfach
- K** Netzkabel

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Einsichtnahme auf.

- ▶ Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine Schuko-Steckdose an.
- ▶ Wenn das Netzkabel defekt oder beschädigt ist, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihr Garantieanspruch erlischt.
- ▶ Reinigen Sie die einzelnen Komponenten der Fritteuse sorgfältig, bevor Sie das Gerät erstmals benutzen (siehe "Reinigung"). Alle Teile der Fritteuse müssen vollständig trocken sein, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder flüssigem Fett füllen.
- ▶ Tauchen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement nicht in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab. Das Bedienelement darf nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel gereinigt werden.
- ▶ Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem Sie es mit Öl/Fett gefüllt haben. Füllen Sie Öl/Fett immer bis zwischen die beiden Markierungen an der Innenseite der Frittierwanne ein.
- ▶ Beim Frittieren dringt heißer Dampf durch den Filter nach außen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf. Seien Sie auch beim Öffnen des Deckels vorsichtig.
- ▶ Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- ▶ Dieses Gerät wurde für den Privatgebrauch entwickelt. Wird das Gerät unsachgemäß oder im semiprofessionellen bzw. professionellen Bereich oder unter Missachtung dieser Bedienungsanleitung eingesetzt, erlischt die Garantie. Philips übernimmt dann keinerlei Haftung für daraus resultierende Schäden.
- ▶ Frittieren Sie die Nahrungsmittel goldgelb statt dunkel braun und entfernen Sie verbrannte Rückstände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175° C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

Sicherheitsmerkmale

Der automatische Überhitzungsschutz

Dieses Gerät ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet, der es bei Gefahr einer Überhitzung automatisch ausschaltet. Der Überhitzungsschutz wird beispielsweise ausgelöst, wenn sich nicht genügend Öl in der Fritteuse befindet oder wenn feste Fette geschmolzen werden, da das Heizelement in diesem Fall die Wärme nicht abgeben kann.

Führen Sie folgende Schritte durch, wenn die Fritteuse nicht mehr arbeitet:

- 1** Lassen Sie das Gerät abkühlen. Das dauert ca. 15 Minuten.
- 2** Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig auf die Rückstelltaste hinten am Bedienelement (Abbildung 1).

Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Automatische Endabschaltung (nur HD6145)

Die Fritteuse schaltet sich nach 2 Stunden automatisch aus. Dann erlischt auch die Kontrolllampe im Ein-/Ausschalter:

- ▶ Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie erneut den Ein-/Ausschalter.

Sicherheitsschalter

Der Sicherheitsschalter am Bedienelement sorgt dafür, dass sich das Heizelement nur einschalten lässt, wenn das Bedienelement richtig eingesetzt worden ist.

- ▶ Achten Sie stets darauf, das Bedienelement richtig anzubringen - es rastet mit einem Klicken ein (Abbildung 2).

Cool Zone

Beim Frittieren sammeln sich lose Lebensmittelpartikel am Boden der Frittierwanne. Da sich das Heizelement in einem Abstand oberhalb des Bodens der Frittierwanne befindet und vorwiegend das Öl/Fett darüber erhitzt, bleibt das Öl/ Fett zwischen dem Boden der Frittierwanne und dem Heizelement relativ kühl (Cool Zone). Dadurch wird verhindert, dass die dort angesammelten Lebensmittelpartikel verbrennen, und Sie können das Öl/Fett häufiger wiederverwenden.

Vorbereitung zum Gebrauch

- 1** Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf eine ebene und stabile Fläche.

Wenn Sie die Fritteuse auf einen Herd stellen, müssen alle Herdplatten ausgeschaltet und kalt sein.

- 2** Füllen Sie die trockene Fritteuse mit Öl, Flüssigfett oder geschmolzenem Fett bis zur MAX-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne (im Abschnitt "Frittieröle und -fette" finden Sie weitere Hinweise zur Verwendung von festem Fett) (Abbildung 4).

HD6141	Öl	Festes Fett	HD6145 HD6143	Öl	Festes Fett
Min.	2,2 Liter	1925 g	Min.	3,2 Liter	2800 g
Max.	2,5 Liter	2200 g	Max.	3,5 Liter	3050 g

Frittieröle und -fette

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl-/Fettsorten.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden, vorzugsweise pflanzliches Öl, das reich ist an ungesättigten Fettsäuren, z. B. Linolsäure.

Sie können auch festes Frittierfett verwenden. In diesem Fall sind einige zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen erforderlich, um Fettspritzer sowie ein Überhitzen und damit eine Beschädigung des Heizelements zu verhindern.

- 1** Wenn Sie frische Fettblöcke verwenden, müssen Sie diese zunächst bei geringer Temperatur in einem Topf schmelzen.
- 2** Gießen Sie das geschmolzene Fett langsam in die Frittierwanne.
- 3** Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.
- 4** Sehr kaltes Fett kann beim Schmelzen spritzen. Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um Fettspritzer zu vermeiden (Abbildung 3).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.

Der Gebrauch des Geräts

Frittieren

Vorsicht: Beim Frittieren tritt heißer Dampf durch den Filter im Deckel aus.

- 1** Ziehen Sie das Netzkabel vollständig aus dem Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckdose (Abbildung 5).

Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

- 2** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.

Die Betriebslampe im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

- 3** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur (150-190° C) (Abbildung 6).

Die Temperaturkontrolllampe leuchtet.

- Informationen zur geeigneten Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Das Öl/Fett hat nach 10 bis 15 Minuten die eingestellte Temperatur erreicht.
- Wenn die Temperaturkontrolllampe eine Zeit lang nicht leuchtet, hat das Öl/Fett die eingestellte Temperatur erreicht.
- Nachdem eine Portion frittiert worden ist, schaltet sich die Kontrolllampe wieder ein. Warten Sie, bis sie für einige Zeit erlischt, bevor Sie eine weitere Portion frittieren.
- ▶ *Sie können den Korb in der Fritteuse lassen, während die Fritteuse aufgeheizt wird.*

- 4** Heben Sie den Frittierkorb mit dem Griff in die höchste Position (Abbildung 7).

- 5** Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels. Der Deckel öffnet sich selbsttätig (Abbildung 8).

- 6** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und geben Sie das Frittiergut in den Korb.

▶ *Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die unten aufgeführten Höchstmengen nicht überschreiten.*

HD6141	Selbst zubereitete Pommes-Frites	Tiefgefrorene Pommes-Frites	HD6141	Selbst zubereitete Pommes-Frites	Tiefgefrorene Pommes-Frites
Höchstmenge	1000 g	700 g	Höchstmenge	1250 g	900 g
Empfohlene Menge	450 g	400 g	Empfohlene Menge	650 g	500 g

Frittieren Sie keine asiatischen Reiskuchen (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät, da diese starkes Spritzen oder Sprudeln von Öl/Fett verursachen können.

7 Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Fritteuse, ohne ihn jedoch in das Öl bzw. Fett zu tauchen (Abbildung 9).

Achten Sie darauf, dass der Korb richtig eingesetzt ist.

8 Schließen Sie den Deckel.

9 Nur HD6145: Stellen Sie die erforderliche Frittierzeit ein (siehe "Timer" in diesem Abschnitt).

Sie können die Fritteuse auch ohne den Timer benutzen.

10 Drücken Sie die Entriegelungstaste am Griff des Frittierkorbs und senken Sie den Korb langsam in die niedrigste Position (Abbildung 10).

- ▶ Halten Sie sich an die Zubereitungszeit auf der Verpackung des Frittierguts oder in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, um ein gutes Ergebnis zu erzielen.
- ▶ Heben Sie den Korb einige Male aus dem Öl oder Fett und schwenken Sie ihn vorsichtig, damit das Frittiergut gleichmäßig goldbraun wird.

Timer (nur HD6145)

Der Timer signalisiert das Ende der Frittierdauer, schaltet das Gerät jedoch NICHT aus!

Einstellen des Timers

1 Drücken Sie die Timer-Taste zum Einstellen der Frittierdauer in Minuten (Abbildung 11).

Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Display.

2 Halten Sie die Taste gedrückt, um schneller zu blättern. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Frittierzeit angezeigt wird.

- ▶ Sie können maximal 99 Minuten einstellen.
- ▶ Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, beginnt der Countdown der verbleibenden Zeit.
- ▶ Die verbleibende Zeit wird auf dem Display blinkend angezeigt. Während der letzten Minute werden die verbleibenden Sekunden angezeigt.

3 Eine falsche Einstellung lässt sich korrigieren, sobald die Anzeige blinkt und der Countdown beginnt. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt, bis auf dem Display die Anzeige "00" erscheint. Jetzt können Sie die korrekte Frittierzeit eingeben.

4 Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie ein Tonsignal. Nach 10 Sekunden wird das Tonsignal wiederholt. Sie können das Tonsignal beenden, indem Sie die Timer-Taste drücken.

Nach dem Frittieren

1 Heben Sie den Griff an, um den Korb zum Abtropfen in die höchste Position zu bewegen (Abbildung 12).

2 Drücken Sie den Entriegelungsknopf zum Öffnen des Deckels (Abbildung 13).
Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

3 Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.

Schwenken Sie den Korb über der Fritteuse oder setzen Sie ihn zum Abtropfen in den Träger in der Frittierwanne, um überschüssiges Öl/Fett abzuschütteln. Geben Sie das Frittiergut in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schale oder ein Sieb.

4 Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter aus.

Die Kontrolllampe im Ein-/Ausschalter erlischt.

5 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn das Öl oder Fett ausreichend abgekühlt ist. Das dauert ca. 60 Minuten.

- ▶ Benutzen Sie die Fritteuse nur selten, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entnehmen und in fest verschlossenen Behältern im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufbewahren. Gießen Sie das Öl bzw. Fett durch ein feines Sieb in den Aufbewahrungsbehälter, um Nahrungsmittelpartikel zu entfernen. Entnehmen Sie den Korb, bevor Sie das Fett ausgießen.
- ▶ Enthält die Fritteuse festes Fett, lassen Sie es in der Fritteuse erstarren und lagern Sie die Fritteuse mit dem erkalten Fett (siehe im Kapitel "Vorbereitung zum Gebrauch" den Abschnitt "Frittieröle und -fette").

Reinigung

Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

Verwenden Sie keine Scheuermittel oder -materialien (z. B. Scheuerschwämme) zum Reinigen des Geräts.

1 Ziehen Sie den Filter nach oben aus dem Deckel (Abbildung 14).

2 Öffnen Sie den Deckel.

3 Ziehen Sie den Deckel nach oben hin ab (Abbildung 15).

4 Heben Sie den Frittierkorb aus dem Gerät.

5 Nehmen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement vom Gerät und stellen Sie es an einem sicheren, trockenen Platz ab.

Tauchen Sie das Bedienelement mit dem Heizelement nie in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab!

Sofern erforderlich, reinigen Sie diese Teile mit einem feuchten Tuch.

6 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät und gießen Sie das Öl oder Fett aus (Abbildung 16).

▶ Mit Ausnahme des Bedienelements mit dem Heizelement können alle Geräteteile im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser gereinigt werden.

7 Reinigen Sie Gehäuse, Frittierwanne, Deckel, Filter und Frittierkorb im Geschirrspüler oder in heißem Spülwasser.

Hinweis: Sie können den Filter auch im Deckel lassen, wenn Sie diesen reinigen.

8 Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig. Das meiste Wasser aus dem Filter lässt sich über dem Spülbecken ausschütteln.

Für den Geschirrspüler geeignete Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Herausnehmbarer Filter
- Frittierkorb
- Gehäuse

Das Öl oder Fett auswechseln

Da Öle und Fette ihre wünschenswerten Eigenschaften relativ schnell verlieren, müssen Sie die Füllung der Fritteuse regelmäßig austauschen. Beachten Sie dazu die folgende Anleitung:

Bereiten Sie mit der Fritteuse vor allem Pommes frites zu und geben Sie das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durch ein Sieb, können Sie es ca. 10 bis 12 Mal verwenden, bevor es ausgetauscht werden muss. Wird das Gerät zum Frittieren eiweißhaltiger Speisen (z. B. Fleisch oder Fisch) verwendet, sollte das Öl/Fett häufiger erneuert werden.

- ▶ **Benutzen Sie dasselbe Öl nie länger als 6 Monate und beachten Sie immer die Anweisungen auf der Verpackung.**
- ▶ **Füllen Sie gebrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.**
- ▶ **Mischen Sie niemals unterschiedliche Fettsorten.**
- ▶ **Erneuern Sie unbedingt das Öl/Fett, wenn es beim Aufheizen schäumt, einen strengen Geruch oder Geschmack abgibt, oder wenn es dunkel/schwerflüssig geworden ist.**

Entsorgung von gebrauchtem Öl/Fett

Gießen Sie verbrauchtes Öl oder Flüssigfett in seinen wieder verschließbaren Originalbehälter. Feste Fette lassen Sie zunächst in der Fritteuse erstarren (entnehmen Sie zuvor den Korb). Entfernen Sie es dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse und wickeln Sie es in Zeitungspapier. Geben Sie den wieder verschließbaren Behälter bzw. die Zeitung dann in den Restmüll (nicht zu kompostierbaren Abfällen) oder entsorgen Sie den Müll unter Einhaltung der in Ihrer Region gültigen Vorschriften.

Aufbewahrung

- 1** Setzen Sie alle Teile wieder auf bzw. in die Fritteuse und schließen Sie den Deckel.
- 2** Wickeln Sie das Kabel auf, schieben Sie es in das Kabelfach und stecken Sie den Stecker in die Steckerhalterung (Abbildung 17).
- 3** Heben Sie das Gerät an den Handgriffen an.

Hinweise für das Frittieren

Eine Übersicht zu Frittierzeiten und -temperaturen finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Selbst zubereitete Pommes-Frites

Die schmackhaftesten und knusprigsten Pommes-Frites erhalten Sie auf die folgende Weise:

- 1** **Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.**
Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.
 - ▶ *Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich.*

- 2** Frittieren Sie die Pommes-Frites zweimal, zunächst 4-6 Minuten bei einer Temperatur von 160° C, dann 5-8 Minuten bei 175° C.
- 3** Geben sie die Pommes-Frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie gut durch. Lassen Sie die Pommes-Frites vor dem zweiten Frittiergang abkühlen.

Tiefkühlgut

Tiefgefrorene Pommes-Frites sind vorfrittiert; deshalb brauchen Sie nur einmal frittiert zu werden. Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.

Nahrungsmittel, die aus dem Tiefkühlfach (-16 bis -18° C) in die Fritteuse gegeben werden, kühlen das Öl bzw. Fett deutlich ab. Da das Frittiergut dann nicht sofort versiegelt wird, saugt es eventuell zu viel Öl oder Fett auf.

Verhindern Sie dies mit den folgenden Maßnahmen:

- Am besten lassen Sie das Gefriergut vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur auftauen, sofern nicht anders auf der Verpackung empfohlen.
- Schütteln Sie sorgfältig soviel Eis und Wasser wie möglich ab und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal (beachten Sie die entsprechende Tabelle in dieser Bedienungsanleitung).
- Stellen Sie die Frittiertemperatur ein, die in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegeben ist. Wenn keine Temperaturempfehlung vorliegt, wählen Sie die Einstellung 175° C.
- Senken Sie das Frittiergut besonders langsam in das Öl/Fett, damit das Öl/Fett nicht zu sehr sprudelt und spritzt.

Vermeiden unerwünschter Gerüche

Bestimmte Nahrungsmittel (insbesondere Fisch) können zu einem unangenehmen Geruch des Öls oder Fetts führen. Sie können diese Gerüche folgendermaßen neutralisieren:

- 1** Heizen Sie das Öl oder Fett auf eine Temperatur von 160° C.
- 2** Geben Sie zwei dünne Broteisbelegen oder einige Zweige Petersilie in das Öl.
- 3** Warten Sie, bis keine Blasen mehr aufsteigen. Nehmen Sie das Brot oder die Petersilie dann mit einem Spachtel aus der Fritteuse.

Das Öl oder Fett hat anschließend wieder einen neutralen Geschmack.

Umweltschutz

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise helfen Sie die Umwelt zu schonen (Abbildung 18).

Nehmen Sie die Batterie aus dem Timer (nur HD6145), bevor Sie das Gerät entsorgen (Abbildung 19).

- 1** Öffnen Sie das Batteriefach mit einem flachen Schraubendreher.
- 2** Entnehmen Sie die Batterie. Entsorgen Sie diese nicht im Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle ab.

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Tel. Nr. 0180/5356767). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com).

Problembehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Die frittierte Speise hat keine goldbraune Farbe oder ist nicht knusprig genug.	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig und/oder das Frittiertgut wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung oder der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie die richtige Temperatur ein.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle angegeben.
	Das Öl oder Fett wird nicht heiß genug.	Die Sicherung des Temperaturreglers ist möglicherweise durchgebrannt. Deshalb hat der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie mit einem kleinen Schraubendreher vorsichtig auf die Rückstelltaste hinten am Bedienfeld.
		Vergewissern Sie sich, dass das Öl bzw. Fett heiß genug ist, bevor Sie das Frittiertgut in den Korb geben (siehe "Der Gebrauch des Geräts").
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch von sich.	Der herausnehmbare Filter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl oder Fett ist nicht mehr frisch.	Tauschen Sie das Öl oder Fett aus. Sieben Sie das Öl oder Fett regelmäßig, damit es länger frisch bleibt.
	Das Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Dampf entweicht nicht durch den Filter, sondern an anderen Stellen.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.
	Der herausnehmbare Filter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Filter heraus und reinigen Sie ihn in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es befindet sich zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.
	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich ab, und beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
	Der Frittierkorb ist zu voll.	Frittieren Sie nie mehr als die in der Tabelle angegebene Menge auf einmal.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
	Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.	Reinigen Sie die Frittierwanne wie in dieser Bedienungsanleitung geschildert.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Es ist kein Filter vorhanden oder der Filter ist beschädigt.	Besuchen Sie bitte die Philips Website www.philips.com oder wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler.	
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Bedienelement ist nicht richtig montiert worden. Die Abschaltautomatik hat das Gerät ausgeschaltet.	Prüfen Sie, ob das Bedienelement richtig eingesetzt ist. Sie sollten ein Klicken hören, wenn das Bedienelement einrastet. Lassen Sie das Öl/Fett abkühlen und drücken Sie die Rückstelltaste (siehe "Sicherheitsmerkmale"). Sollte das Gerät dann immer noch nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder ein Philips Service Center.

Frittierdauer und Temperatureinstellungen

Die folgende Tabelle gibt die Frittiertemperaturen, Zubereitungszeiten und Höchstmengen für verschiedene Lebensmittel an.

Weichen die Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung von denen in der Tabelle ab, halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung.

Temperatur	Art der Speise	Empfohlene Menge pro Frittiergang	Frittierzeit in Minuten (frische oder angetaute bzw. aufgetaute Nahrungsmittel)	Frittierzeit in Minuten (gefrorene Nahrungsmittel)
160° C	Hausgemachte Pommes-Frites*), 1. Frittiergang	600 g	4 bis 6 (siehe 175° C in dieser Tabelle zum 2. Frittiergang)	-
	Frischfisch	450 g	5 bis 7	-
170° C	Hähnchen (Schenkel)	3 bis 5 Stück	12 bis 15	15 bis 20
	Käsekroketten	5 Stück	4 bis 5	6 bis 7
	Mini-Kartoffelpuffer	4 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	8 bis 10 Stück	2 bis 3	-
175° C	Hausgemachte Pommes-Frites *) 2. Frittiergang	600 g	5 bis 8	-
	Tiefgefrorene Pommes-Frites	450 g	-	5 bis 6
	Kartoffelchips	600 g	4	-
	Kartoffelkroketten	4 bis 5 Stück	4 bis 5	6 bis 7
180° C	Chinesische Frühlingsrollen	2 bis 3 Stück	6 bis 7	10 bis 12
	Vietnamesische Frühlingsrollen	5 bis 6 Stück	5 bis 6	8 bis 10
	Hähnchen-Nuggets	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Mini-Snacks	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Fleischbällchen (klein)	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Muscheln	12 bis 15 Stück	2 bis 3	3 bis 4
	Garnelen	8 bis 10 Stück	3 bis 4	4 bis 5
	Apfel-Beignets	5 Stück	3 bis 4	4 bis 5
190° C	Auberginen in Scheiben	600 g	3 bis 4	-
	Krapfen	3 bis 4 Stück	5 bis 6	-
	Camembert (paniert)	2 bis 4 Stück	2 bis 3	-
	Wiener Schnitzel	2 Stück	3 bis 4	-

*) Beachten Sie auch den Abschnitt "Hinweise zum Frittieren" mit Informationen zur Zubereitung hausgemachter Pommes frites.

Introduction

Cher consommateur, nous vous remercions d'avoir acheté la nouvelle friteuse Cucina de Philips. Cette friteuse vous permet de frire tous types d'aliments d'une manière sûre et facile!

Description générale

- A** Couvercle
- B** Filtre détachable et lavable
- C** Panier
- D** Cuve amovible
- E** Touche de libération du couvercle
- F** Minuteur (HD6145 uniquement)
- G** Thermostat
- H** Témoin de température
- I** Interrupteur marche/arrêt
- J** Rangement du cordon
- K** Cordon

Important

Avant de commencer à utiliser l'appareil, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour une consultation ultérieure.

- ▶ Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur de votre habitation.
- ▶ Branchez l'appareil uniquement sur une prise équipée d'une mise à la terre.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un Centre Service Agréé Philips ou par une personne autorisée pour éviter tout accident.
- ▶ Reportez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour vérification ou réparation. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même car dans ce cas la garantie ne sera plus valable.
- ▶ Nettoyez soigneusement les pièces amovibles de la friteuse avant la première utilisation (voir chapitre "Nettoyage"). Séchez bien toutes les pièces avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse (liquide).
- ▶ Ne plongez jamais le tableau de commande avec l'élément chauffant dans l'eau et ne le rincez pas non plus. Vous pouvez le nettoyer avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- ▶ Ne mettez pas la friteuse en marche avant de la remplir d'huile ou de graisse. Assurez-vous que la cuve est remplie jusqu'au niveau compris entre les deux repères indiqués à l'intérieur de la cuve.
- ▶ Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre. Tenez vos mains et votre visage à une distance raisonnable de la vapeur. Faites également attention à la vapeur quand vous ouvrez le couvercle.
- ▶ Gardez l'appareil hors de portée des enfants. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table.
- ▶ Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Si l'appareil est utilisé à des fins semi-professionnelles ou n'est pas utilisé dans le respect du mode d'emploi, Philips décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel.
- ▶ Pour obtenir une friture uniformément dorée, enlevez les particules carbonisées! Ne faites pas frire les aliments riches en féculents, surtout les pommes de terre et les produits à base de céréales à une température au-dessus de 175°C (pour diminuer la production d'acrylamide).

Systèmes de sécurité

Coupe-circuit

La friteuse est équipée d'un coupe-circuit qui arrête l'appareil en cas de surchauffe. Cela peut se produire s'il n'y a pas ou pas assez d'huile ou de graisse dans la friteuse ou si les blocs de graisse ne sont pas fondus et que l'élément chauffant n'est pas suffisamment immergé dans l'huile ou la graisse.

Respectez les étapes suivantes une fois que le système de sécurité thermique a arrêté l'appareil:

- 1** Laissez la friteuse refroidir pendant 15 minutes.
- 2** Appuyez avec précaution sur le bouton de réenclenchement derrière le tableau de commande avec un petit tournevis (fig. 1).

L'appareil est alors prêt à l'emploi.

Arrêt automatique (HD6145 uniquement)

La friteuse s'arrête automatiquement après 2 heures et le témoin de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

- ▶ Pour remettre l'appareil en marche, appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt.

Interrupteur de sécurité

L'élément chauffant peut être mis en marche seulement si le tableau de commande a été correctement monté, grâce à l'interrupteur de sécurité.

- ▶ Assurez-vous que le tableau de commande est correctement placé (clic) (fig. 2).

Zone froide

Pendant la friture, des particules d'aliments s'amassent au fond de la cuve. L'élément chauffant a été placé à une certaine distance du fond de la cuve pour qu'il puisse chauffer l'huile ou la graisse qui se trouve au-dessus. Ainsi l'huile ou la graisse entre le fond de la cuve et l'élément chauffant reste relativement plus froide (zone froide). Cela évite aux particules d'aliments de se carboniser au contact de l'élément chauffant, augmentant ainsi le nombre de fois que vous pouvez réutiliser l'huile ou la graisse.

Préparation à l'emploi

- 1** Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, hors de portée des enfants. Si vous voulez placer la friteuse sur une cuisinière, assurez-vous que les plaques ou les brûleurs soient bien éteints et froids.
- 2** Remplissez la cuve sèche de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au MAX (voir section "Huile et graisse" pour instructions sur la modalité d'utilisation de la graisse solide) (fig. 4).

HD6141	Huile	Graisse solide	HD6145 HD6143	Huile	Graisse solide
Min.	2,2 litres	1925 grammes	Min.	3,2 litres	2800 grammes
Max.	2,5 litres	2200 grammes	Max.	3,5 litres	3050 grammes

Huile et graisse

Ne mélangez jamais des types différents d'huile ou de graisse!

Il est conseillé d'utiliser des huiles ou graisses liquides spéciales friture, de préférence de l'huile végétale ou de la graisse riche en acides gras non saturés (par exemple l'acide linoléique).

Vous pouvez utiliser des graisses solides spéciale friture, mais dans ce cas vous devez prendre quelques précautions pour éviter toute éclaboussure et la surchauffe de l'élément chauffant.

- 1** Si vous voulez utiliser des blocs de graisse neuve, faites-les fondre préalablement à basse température dans une casserole.
- 2** Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse.
- 3** Rangez la friteuse avec la graisse de nouveau solidifiée à la température de la pièce.
- 4** Si la graisse est devenue trop froide, elle peut éclabousser en fondant. Percez des trous dans la graisse solidifiée avec une fourchette pour éviter les éclaboussures (fig. 3).

Faites attention à ne pas endommager la cuve avec la fourchette.

Utilisation de l'appareil**Friture**

Faites attention: Pendant la cuisson, de la vapeur chaude se dégage par le filtre.

- 1** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le (fig. 5).
Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- 2** Mettez en marche la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
Le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.
- 3** Réglez le thermostat sur la température nécessaire (150-190°C) (fig. 6).
Le témoin de température s'allume.
 - Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi.
 - L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 10 à 15 minutes.
 - Lorsque le témoin de température ne s'allume plus, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie.
 - Une fois que les aliments sont frits, le témoin lumineux s'allume. Attendez qu'il reste éteint quelque temps avant de commencer la friture suivante.

► *Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.*
- 4** Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute (fig. 7).
- 5** Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. Le couvercle s'ouvre automatiquement (fig. 8).
- 6** Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier.
 - *Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.*

HD6141	Pommes frites faites maison	Pommes frites congelées	HD6145 HD6143	Pommes frites faites maison	Pommes frites congelées
Quantité maximale	1000 grammes	700 grammes	Quantité maximale	1250 grammes	900 grammes
Quantité recommandée pour les meilleurs résultats	450 grammes	400 grammes	Quantité recommandée pour les meilleurs résultats	650 grammes	500 grammes

Ne faites pas frire des gâteaux de riz (ou d'autres types d'aliments similaires) dans cette friteuse pour empêcher de l'huile ou à la graisse d'éclabousser.

7 Placez avec précaution le panier dans la friteuse sans abaisser le panier dans l'huile ou la graisse (fig. 9).

Assurez-vous d'avoir placé correctement le panier.

8 Fermez le couvercle.

9 HD6145 uniquement: Réglez le temps de cuisson nécessaire (voir section "Minuteur" de ce chapitre).

Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier et replacez doucement le panier sur sa position la plus basse (fig. 10).

- ▶ Pour obtenir les meilleurs résultats, reportez-vous au temps de préparation indiqué sur l'emballage des aliments à frire ou bien à celui du tableau à la fin de ce mode d'emploi.
- ▶ Pour obtenir une friture uniformément dorée, soulevez plusieurs fois le panier et secouez-le doucement au-dessus de l'huile ou de la graisse pendant la cuisson.

Minuteur (HD6145 uniquement)

Le minuteur affiche la fin de la période de friture mais n'arrête pas l'appareil.

Réglage du minuteur

1 Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson en minutes (fig. 11). Le temps réglé sera affiché à l'écran.

2 Maintenez appuyé le bouton et les minutes défilent rapidement. Relâchez le bouton lorsque le temps de cuisson nécessaire est atteint.

- ▶ La période maximale qui peut être programmée est de 99 minutes.
- ▶ Quelques secondes après avoir programmé le minuteur, le compte à rebours commence.
- ▶ Pendant le fonctionnement, le temps restant sera affiché en minutes à l'écran. La dernière minute sera affichée en secondes.

3 Si la période programmée n'est pas correcte, vous pouvez l'effacer en appuyant de nouveau sur le bouton pendant 2 secondes lorsque le minuteur commence à faire le compte à rebours (par ex. quand le temps est affiché sur l'écran) et maintenir appuyé le bouton jusqu'à ce que "00" soit affiché sur l'écran. Vous pouvez programmer maintenant le temps de cuisson correct.

4 Quand la période programmée s'est écoulée, vous entendrez un signal sonore. Après 10 secondes vous entendrez de nouveau le signal sonore. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant de nouveau sur le bouton du minuteur.

Après la friture

- 1** Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute, c.-à-d. position égouttage (fig. 12).
- 2** Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération (fig. 13).
Faites attention à la vapeur chaude et aux éclaboussures d'huile.
- 3** Retirez doucement le panier de la friteuse.
Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent de graisse ou mettez-le dans la position d'écoulement en le fixant dans le crochet à l'intérieure de la cuve. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouverte de papier absorbant.
- 4** Arrêtez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.
Le témoin lumineux du bouton marche/arrêt s'éteint.
- 5** Débranchez l'appareil après utilisation.

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi, c-a-d. environ 60 minutes.

- ▶ *Si vous n'utilisez pas régulièrement votre friteuse, il vaut mieux mettre l'huile ou la graisse liquide dans des bouteilles fermées, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Remplissez les bouteilles en versant l'huile ou la graisse à travers un tamis pour retirer les particules d'aliments. Retirez le panier avant de vider la cuve de la friteuse.*
- ▶ *Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez-la se solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir le chapitre "Préparation à l'emploi", section "Huile et graisse").*

Nettoyage

Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.

N'utilisez pas d'agents abrasifs ou de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

- 1** Retirez le filtre du couvercle (fig. 14).
- 2** Ouvrez le couvercle.
- 3** Enlevez le couvercle (fig. 15).
- 4** Retirez le panier.
- 5** Retirez le tableau de commande avec l'élément chauffant de la friteuse et mettez-le dans un endroit sur et sec.

Ne plongez pas le tableau de commande avec l'élément chauffant dans l'eau et ne le rincez pas non plus.

Nettoyez-le avec un chiffon humide, si nécessaire.

- 6** Retirez la cuve de la friteuse et versez l'huile ou la graisse (fig. 16).
- ▶ Tous les composants, sauf le tableau de commande avec l'élément chauffant, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.
- 7** Nettoyez la carcasse, la cuve, le couvercle, le filtre et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

NB: Vous pouvez laisser le filtre dans le couvercle pour le nettoyer.

- 8** Rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.
Secouez le filtre au-dessus de l'évier pour le sécher plus vite.

Accessoires résistants au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve

- Filtre détachable
- Panier
- Corps

Changement de l'huile ou de la graisse

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leurs qualités rapidement. Pour cela, suivez les instructions ci-dessous.

Si vous utilisez principalement la friteuse pour la préparation de pommes frites, et si vous filtrez l'huile ou la graisse après chaque utilisation, alors vous pouvez la réutiliser pendant 10 à 12 fois consécutives avant de la remplacer. Si vous utilisez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (tels que la viande ou le poisson), remplacez l'huile ou la graisse plus souvent.

- ▶ **N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois, et reportez-vous toujours aux indications figurant sur l'emballage.**
- ▶ **N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à une friture déjà usagée.**
- ▶ **Ne mélangez jamais des types différents d'huile ou de graisse.**
- ▶ **Remplacez toujours l'huile quand elle commence à bouillonner, ou lorsqu'elle a un goût ou une odeur de rance, quand elle fonce et/ou devient sirupeuse.**

Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

Reversez l'huile ou la graisse liquide usagée dans la bouteille en plastique d'origine (avec fermeture réouvrable). Avant de jeter la graisse solide usagée, laissez-la se solidifier dans la friteuse (sans le panier), puis retirez-la à l'aide d'une spatule pour l'envelopper dans du papier journal. Vous pouvez jeter la bouteille ou le journal dans un conteneur approprié (différent de celui des ordures ménagères), ou bien jetez-les suivant les consignes données par les autorités locales.

Rangement

- 1** Remettez toutes les pièces dans la friteuse et placez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et fixez la fiche dans la fente spéciale (fig. 17).
- 3** Soulevez la friteuse par les poignées.

Suggestions de cuisson

Reportez-vous au tableau figurant à la fin de cette brochure, pour connaître les temps de préparation et les réglages de température.

Pommes frites faites maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en les préparant comme suit:

- 1** Employez de préférence des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide.
Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.
▶ *Séchez-les bien.*
- 2** La cuisson des frites se fait en deux étapes: la première à 160°C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175°C pendant 5-8 minutes.
- 3** Jetez les bâtonnets dans un bol et secouez-les. Laissez-les refroidir avant de commencer la deuxième étape de friture.

Aliments surgelés

Les frites surgelées sont précuites donc vous n'avez plus qu'à les frire une seule fois selon les indications indiquées sur le paquet.

Les aliments qui sortent du congélateur (-16 à -18°C) refroidissent fortement l'huile ou la graisse dans laquelle vous les plongez. N'étant pas saisis immédiatement, les aliments absorbent trop d'huile ou de graisse.

Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

- Faites décongeler les aliments de préférence à température ambiante avant de les frire, à moins qu'il soit mentionné le contraire sur l'emballage.
- Secouez-les pour enlever le maximum de glace et d'eau.
- Ne mettez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse (reportez-vous au tableau correspondant).
- Choisissez la température indiquée dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson, réglez la température à 175&5,099;C.
- Plongez doucement les aliments dans l'huile ou la graisse, car les aliments surgelés peuvent faire bouillir violemment l'huile ou la graisse chaude.

Eliminer les mauvais goûts

Certains aliments, notamment les poissons, peuvent donner une saveur déplaisante à l'huile ou à la graisse. Pour ne pas affecter le goût de l'huile ou de la graisse:

- 1** Chauffez l'huile ou la graisse à 160°C.
- 2** Mettez deux fines tranches de pain ou des brins de persil dans l'huile.
- 3** Attendez qu'il n'y ait plus de bulles d'air, puis enlevez le pain ou le persil de la friteuse à l'aide d'une spatule.

L'huile ou la graisse a de nouveau un goût neutre.

Environnement

- ▮ **Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit prévu à cet effet par les pouvoirs publics pour son recyclage. Vous aiderez, ainsi, à protéger l'environnement (fig. 18).**

Retirez la pile du minuteur (HD6145 uniquement) avant de mettre l'appareil au rebut (fig. 19).

- 1** Utilisez un petit tournevis plat pour enlever la partie inférieure.
- 2** Otez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la à un endroit prévu à cet effet par les autorités locales.

Garantie et service

Pour plus d'informations, visitez notre site Internet : www.philips.com ou veuillez contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant sur la garantie internationale). S'il n'y a aucun Service Consommateurs Philips dans votre pays, contactez votre distributeur ou le Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée et/ou croustillante.	La température sélectionnée est trop basse et/ou les aliments n'ont pas été cuits assez longtemps.	Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications dans le tableau de ce mode d'emploi pour vérifier si vous avez sélectionné la température et/ou le temps de cuisson corrects. Réglez le thermostat sur la température correcte.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. Appuyez avec précaution sur le bouton de réenclenchement derrière le tableau de commande avec un petit tournevis.
		Assurez-vous que l'huile ou la graisse est suffisamment chaude avant de mettre les aliments dans le panier (voir chapitre "Utilisation de l'appareil").
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre détachable est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	L'huile ou la graisse n'est plus fraîche.	Remplacez l'huile ou la graisse. Filtrez-la régulièrement pour conserver sa fraîcheur plus longtemps.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
La vapeur ne s'échappe pas seulement du filtre.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le filtre détachable est saturé.	Retirez le filtre et nettoyez-le dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
Pendant la cuisson, l'huile ou la graisse déborde de la friteuse.	Il y a trop d'huile ou de graisse dans la friteuse.	Assurez-vous que la quantité d'huile ou de graisse dans la friteuse, ne dépasse pas le niveau maximum indiqué.
	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de commencer la cuisson et faites-les frire selon les indications données dans ce mode d'emploi.
	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments indiquées dans le tableau.
L'huile ou la graisse bouillonne trop pendant la cuisson.	Les aliments contiennent trop de jus.	Séchez les aliments soigneusement avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour la friture.	Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide spéciale friture de bonne qualité. Ne mélangez jamais deux types d'huile ou de graisse différents.
	La cuve n'a pas été nettoyée correctement.	Nettoyez la cuve en vous reportant au mode d'emploi.

Problème	Cause possible	Solution
Il n'y a pas de filtre ou le filtre est endommagé.	Veillez visiter le site Web Philips www.philips.com ou contactez votre revendeur local.	
La friteuse ne fonctionne pas.	Le tableau de commande n'a pas été correctement monté. Le fusible thermique a arrêté l'appareil.	Assurez-vous que le tableau de commande est correctement placé. Vous devrez entendre un clic lorsqu'il est bien fixé. Laissez l'huile refroidir et appuyez sur le bouton de réenclenchement (voir chapitre "Caractéristiques de sécurité"). Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez votre fournisseur ou un centre service agréé Philips.

Temps de préparation et réglages de température

Le tableau ci-dessous indique la quantité et le type d'aliments qu'il est possible de préparer en une seule fois, ainsi que la température et le temps de préparation appropriés.

Si les indications figurant sur l'emballage des aliments et dans le tableau diffèrent, suivez toujours celles de l'emballage.

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
160°C	Pommes frites faites maison *) 1 ^{ère} étape de cuisson.	600g	4-6 (voir 175°C dans ce tableau pour instructions sur la 2 ^{ème} étape).	-
	Poisson frais	450g	5-7	-
170°C	Poulet (pilons)	3-5 pièces	12-15	15-20
	Croquettes de fromage	5 pièces	4-5	6-7
	Mini-galettes de pommes de terre	4 pièces	3-4	4-5
	Beignets de légumes (par ex. champignons, chou-fleur)	8-10 pièces	2-3	-
175°C	Pommes frites faites maison*) seconde étape de la cuisson	600 g	5-8	-
	Pommes frites congelées	450 g	-	5-6
	Chips (tranches très fines de pommes de terre)	600 g	4	-
	Croquettes de pommes de terre	4-5 pièces	4-5	6-7
	Rouleaux de printemps chinois	2-3 pièces	6-7	10-12
180°C	Rouleaux de printemps vietnamiens	5-6 pièces	5-6	8-10
	Morceaux de poulet	8-10 pièces	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 pièces	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10 pièces	3-4	4-5
	Moules	12-15 pièces	2-3	3-4
	Crevettes	8-10 pièces	3-4	4-5

*) Voir également "Suggestions de cuisson" pour la préparation des pommes frites faites maison.

Inleiding

Beste klant, gefeliciteerd met de aankoop van de nieuwe Philips Cucina friteuse. Met uw nieuwe friteuse kunt u allerlei soorten etenswaren veilig en makkelijk frituren!

Algemene beschrijving

- A** Deksel
- B** Uitneembaar en afwasbaar filter
- C** Frituurmand
- D** Uitneembare binnenpan
- E** Dekselontgrendelknop
- F** Digitale timer (alleen HD6145)
- G** Temperatuurregelaar
- H** Temperatuurlampje
- I** Aan/uitknop
- J** Snoeropbergruimte
- K** Netsnoer

Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

- ⓘ Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- ⓘ Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- ⓘ Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- ⓘ Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- ⓘ Maak de afzonderlijke onderdelen van de friteuse grondig schoon voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt (zie hoofdstuk 'Schoonmaken'). Zorg ervoor dat alle onderdelen helemaal droog zijn voordat u de friteuse vult met olie of frituurvet.
- ⓘ Dompel het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en spoel het ook niet af onder de kraan. Het bedieningspaneel mag alleen gereinigd worden met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
- ⓘ Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet heeft gevuld. Zorg ervoor dat de friteuse altijd gevuld is tot een niveau tussen de twee maatstreepjes aan de binnenkant van de binnenpan.
- ⓘ Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter. Houdt uw handen en gezicht op veilige afstand. Pas op voor hete stoom wanneer u het deksel opent.
- ⓘ Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen. Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of de tafel hangen waarop het apparaat staat.
- ⓘ Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Bij (semi-) professioneel of onjuist gebruik en elk gebruik niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie en aanvaardt Philips geen aansprakelijkheid voor eventueel hierdoor ontstane schade.
- ⓘ Frituur etenswaren totdat ze goudgeel zijn in plaats van donker of bruin en verwijder verbrande deeltjes! Frituur etenswaren die veel zetmeel bevatten, met name aardappel- en graanproducten, niet op een hogere temperatuur dan 175°C (om het ontstaan van acrylamide te minimaliseren).

Veiligheidsfuncties

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het apparaat uitschakelt indien het oververhit raakt. Dit kan gebeuren als er onvoldoende olie of vet in de friteuse zit of als er blokken vast frituurvet in de friteuse worden gesmolten, waardoor het verwarmingselement niet in staat is de geproduceerde hitte snel genoeg af te geven.

Neem de volgende maatregelen indien het apparaat niet meer werkt:

- 1** Laat het apparaat afkoelen. Dit duurt ongeveer 15 minuten.
- 2** Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de achterkant van het bedieningspaneel (fig. 1).

Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.

Automatische uitschakeling (alleen HD6145)

Na 2 uur schakelt de friteuse automatisch uit. Wanneer dit gebeurt, gaat het indicatielampje in de aan/uitknop uit.

- ▶ Druk nogmaals op de aan/uitknop om het apparaat weer in te schakelen.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar binnenin het bedieningspaneel zorgt ervoor dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer het bedieningspaneel correct geplaatst is.

- ▶ Zorg ervoor dat het bedieningspaneel altijd op de juiste manier op het apparaat geplaatst is (u hoort een klik) (fig. 2).

Koele zone

Tijdens het frituren verzamelen zich voedseldeeltjes op de bodem van de binnenpan. Omdat het verwarmingselement zich op enige afstand boven de bodem van de binnenpan bevindt, en voornamelijk de olie of het vet erboven verhit, blijft de olie of het vet tussen het verwarmingselement en de bodem van de binnenpan relatief koel (koele zone). Dit voorkomt het verbranden van voedseldeeltjes die in deze zone terechtkomen, waardoor de olie of het vet langer bruikbaar blijft.

Klaarmaken voor gebruik

- 1** Zet het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond, buiten het bereik van kinderen.

Als u de friteuse op het fornuis wilt zetten, zorg er dan voor dat alle gaspitten of elektrische kookplaten uitgeschakeld en afgekoeld zijn.

- 2** Vul de droge friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de maximumindicatie aan de binnenzijde van de binnenpan (zie onder het kopje 'Olie en vet' voor instructies omtrent het gebruik van vast frituurvet) (fig. 4).

HD6141	Olie	Vast frituurvet	HD6145 HD6143	Olie	Vast frituurvet
Min.	2,2 liter	1925 gram	Min.	3,2 liter	2800 gram
Max.	2,5 liter	2200 gram	Max.	3,5 liter	3050 gram

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet!

Gebruik bij voorkeur frituurolie of vloeibaar frituurvet, liefst plantaardig en rijk aan onverzadigde vetzuren (bijvoorbeeld linolzuur).

U kunt ook vast frituurvet gebruiken, maar in dat geval dient u extra voorzorgsmaatregelen te nemen om spatten van het vet en oververhitting of beschadiging van het verwarmingselement te voorkomen.

- 1** Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2** Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- 3** Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.
- 4** Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen (fig. 3).

Pas op dat u de binnenpan niet beschadigt met de vork.

Gebruik

Frituren

Pas op: tijdens het frituren komt hete stoom vrij door het filter in het deksel.

- 1** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 5).

Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.

- 2** Schakel de friteuse in door op de aan/uitknop te drukken.

Het aan-lampje in de aan/uitknop gaat branden.

- 3** Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (150-190°C) (fig. 6).

Het temperatuurlampje gaat aan.

- Raadpleeg voor de juiste temperatuur de verpakking van de etenswaren of de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing.
- De olie of het vet zal in 10 tot 15 minuten tot de ingestelde temperatuur verhit worden.
- De olie of het vet heeft de ingestelde temperatuur bereikt wanneer het temperatuurlampje langere tijd uit blijft.
- Na het frituren van een portie gaat het temperatuurlampje ook branden. Wacht tot het lampje langere tijd uit blijft voordat u de volgende portie gaat frituren.
- ▶ *U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze aan het opwarmen is.*

- 4** Breng de handgreep omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te brengen (fig. 7).

- 5** Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken. Het deksel komt automatisch omhoog (fig. 8).

- 6** Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.

- ▶ *Voor het beste frituurresultaat, adviseren we u de maximale hoeveelheden aangegeven in de onderstaande tabel niet te overschrijden.*

HD6141	Verse frites	Diepvries-frites	HD6145 HD6143	Verse frites	Diepvries-frites
Maximum hoeveelheid	1000 gram	700 gram	Maximum hoeveelheid	1250 gram	900 gram
Aanbevolen hoeveelheid voor het beste resultaat	450 gram	400 gram	Aanbevolen hoeveelheid voor het beste resultaat	650 gram	500 gram

Frituur geen rijstkoekjes (of soortgelijke etenswaren) in dit apparaat, omdat de olie of het vet hierdoor hevig kan gaan spatten of bruisen.

7 Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse zonder hem in de olie of het het vet te laten zakken (fig. 9).

Zorg ervoor dat de mand goed in de friteuse geplaatst is.

8 Sluit het deksel.

9 Alleen HD6145: Stel de vereiste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk).

U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.

10 Druk op de ontgrendelknop van de handgreep en laat de frituurmand voorzichtig naar de laagste stand zakken (fig. 10).

- ▶ *Houdt u aan de bereidingstijd die is aangegeven op de verpakking of de bereidingstijd die vermeld staat in de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing voor een goed eindresultaat.*
- ▶ *Voor een gelijkmatige bruining: neem de frituurmand tijdens het frituren zo nu en dan uit de olie of het vet en schud de etenswaren voorzichtig om.*

Timer (alleen HD6145)

De timer geeft aan dat de ingestelde frituurtijd verstreken is, maar schakelt het apparaat niet uit!

De timer instellen

1 Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten) (fig. 11).

De ingestelde tijd verschijnt op het display.

2 Houd de knop ingedrukt om het gewenste aantal minuten snel in te stellen. Laat de knop los op het moment dat de juiste tijd op het display verschijnt.

- ▶ *De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.*
- ▶ *Enkele seconden nadat u de timer heeft ingesteld, begint deze af te tellen.*
- ▶ *Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.*

3 Als de ingestelde tijd niet juist is, dan kunt u deze wissen door de timerknop twee seconden in te drukken op het moment dat de timer met aftellen begint (d.w.z. wanneer de ingestelde tijd begint te knippen). Houd de knop ingedrukt totdat '00' op het display verschijnt. U kunt nu de frituurtijd opnieuw instellen.

4 Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald. U kunt het geluidssignaal uitschakelen door op de timerknop te drukken.

Na het frituren

1 Breng de handgreep omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te brengen, d.w.z. de uitlekstand (fig. 12).

2 Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken (fig. 13).
Pas op voor de hete stoom en het eventueel spatten van de olie.

3 **Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse.**

Schud de frituurmand boven de friteuse uit of plaats de mand in de uitlekstand door deze op de haak in de binnenpan te plaatsen om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen. Doe de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier; bijvoorbeeld keukenpapier.

4 **Schakel de friteuse uit met behulp van de aan/uitknop.**

Het lampje in de aan/uitknop gaat uit.

5 **Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.**

Verplaats de friteuse niet voordat de olie of het vet goed is afgekoeld. Dit duurt ongeveer 60 minuten.

- ▶ *Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de afgekoelde olie of het afgekoelde vloeibare vet in goed afgesloten flessen te bewaren, bij voorkeur in de koelkast of op een koele plaats. Giet de olie of het vet door een fijne zeef in de flessen om voedseldeeltjes te verwijderen. Verwijder de frituurmand voordat u de binnenpan gaat legen.*
- ▶ *Als de friteuse vast frituurvet bevat, laat het vet dan eerst stollen en berg de friteuse daarna op met het vet erin (zie 'Olie en vet' in hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').*

Schoonmaken

Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.

Gebruik geen schurende (vloeibare) schoonmaakmiddelen of materialen (zoals schuursponsjes) om de friteuse schoon te maken.

1 Verwijder het filter uit het deksel door het naar boven te trekken (fig. 14).

2 Open het deksel.

3 Verwijder het deksel door het naar boven te trekken (fig. 15).

4 Neem de frituurmand uit de friteuse.

5 Verwijder het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement uit de friteuse en leg het op een veilige, droge plaats.

Dompel het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement nooit in water en speel het ook niet af onder de kraan!

Indien nodig kunt u dit onderdeel schoonmaken met een vochtige doek.

6 Til de binnenpan uit de friteuse en verwijder de olie of het vet (fig. 16).

Alle onderdelen, behalve het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement, kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasmachine of in heet water met een beetje afwasmiddel.

7 Reinig de behuizing, de binnenpan, het deksel, het filter en de frituurmand in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

NB: U kunt het filter ook reinigen door het in het deksel te laten zitten wanneer u het deksel reinigt.

8 Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

U kunt het filter boven de gootsteen uitschudden om het meeste water te verwijderen.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Uitneembaar filter
- Frituurmand
- Behuizing

Olie of vet verversen

Omdat olie en vet hun goede eigenschappen vrij snel verliezen, is het belangrijk dat u de olie of het vet regelmatig ververset. Houdt u hierbij aan de volgende richtlijnen:

Bakt u voornamelijk frites en zeeft u de olie of het vet na elk gebruik, dan kunt u de olie of het vet 10 tot 12 keer gebruiken voordat verversing nodig is. Als u voornamelijk eiwitrijk voedsel (zoals vlees en vis) frituurt, vervang de olie of het vet dan vaker:

- ▶ **Gebruik dezelfde olie of hetzelfde vet nooit langer dan 6 maanden en volg altijd de aanwijzingen op de verpakking.**
- ▶ **Voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.**
- ▶ **Meng nooit verschillende soorten olie of vet.**
- ▶ **Vervang in elk geval alle olie of al het vet wanneer het gaat bruisen bij verhitting, sterk ruikt of smaakt of donker van kleur en/of stroperig wordt.**

Olie of vet weggooien

Giet gebruikte olie of gebruikt vloeibaar vet terug in de originele (hersluitbare) plastic flessen. Gebruikt vast vet kunt u afvoeren door het eerst in de friteuse te laten stollen (zonder de frituurmand erin) en het vervolgens met een spatel uit de friteuse te scheppen en in een krant te verpakken. De flessen olie of vloeibaar vet of de krant met vast vet kunt u deponeren in de container voor restafval (niet in de biobak) of afvoeren volgens de lokale voorschriften.

Opbergen

- 1** Plaats alle onderdelen terug in/op de friteuse en sluit het deksel.
- 2** Rol het snoer op, doe het in de snoeropbergruimte en duw de stekker in de stekkerhouder (fig. 17).
- 3** Til de friteuse op aan de handgrepen om hem weg te zetten.

Frituurtips

Zie voor bereidingstijden en temperatuurstellingen de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing.

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

- 1** **Snijd vastkokende aardappelen in reepjes. Spoel de reepjes af onder de koude kraan.** Hiermee voorkomt u dat de reepjes aan elkaar gaan plakken.
 - ▶ *Droog de reepjes goed af.*
- 2** **Frituur de verse frites in twee stappen: de eerste keer 4-6 minuten op 160°C en de tweede keer 5-8 minuten op 175°C.**
- 3** **Doe de frites in een kom en schud ze om. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.**

Diepgevroren etenswaren

Diepgevroren frites zijn al voorgefrituurd. U hoeft ze dus slechts één keer volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking te frituren.

Etenswaren uit de diepvries (-16 tot -18°C) koelen de olie of het vet sterk af. Omdat ze niet direct dichtschroeien kunnen ze bovendien te veel olie of vet absorberen.

Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- Laat diepgevroren etenswaren bij voorkeur bij kamertemperatuur ontdooien voordat u ze gaat frituren, tenzij anders is aangegeven op de verpakking van de etenswaren.
- Schud zorgvuldig ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk (raadpleeg de relevante tabel in deze gebruiksaanwijzing).
- Stel de friteuse in op de temperatuur die is aangegeven in de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van de te frituren etenswaren. Als er geen instructies zijn, stel dan een temperatuur van 175°C in.
- Laat de frituurmand zeer voorzichtig in de olie of het vet zakken, omdat bevroren etenswaren de olie of het vet zeer heftig kunnen doen bruisen.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen de olie of het vet een bijsmaakje geven. U kunt het volgende doen om dit te verhelpen:

- 1** Verhit de olie of het vet tot 160°C.
- 2** Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de friteuse.
- 3** Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de friteuse.

De olie of het vet is nu weer neutraal van smaak.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een officieel verzamelpunt om het te laten recyclen. Op deze wijze helpt u om het milieu te beschermen (fig. 18).

Verwijder de batterij van de timer (alleen HD6145) wanneer u het apparaat afdankt (fig. 19).

- 1** Gebruik een kleine, platte schroevendraaier om het timerpaneel te verwijderen.
- 2** Verwijder de batterij. Gooi de batterij niet met het normale huisvuil weg, maar lever deze in bij een officieel aangewezen inzamelingspunt.

Garantie & service

Als u informatie nodig heeft of als u een probleem heeft, bezoek dan de Philips website (www.philips.com), of neem contact op met het Philips Customer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide guarantee' vouwblad). Als er geen Customer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips dealer of neem contact op met de afdeling Service van Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De ingestelde bereidingstemperatuur is te laag en/of de etenswaren zijn te kort gefrituurd.	Bepaal aan de hand van de verpakking van de etenswaren of de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Stel de friteuze in op de juiste temperatuur.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de relevante tabel aangegeven hoeveelheid.
	De olie of het vet wordt niet heet genoeg.	De zekering van de temperatuurregeling kan gesprongen zijn, waardoor de oververhittingsbeveiliging het apparaat heeft uitgeschakeld. Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de achterkant van het bedieningspaneel.
		Zorg ervoor dat de olie of het vet heet genoeg is voordat u de te frituren etenswaren in de frituurmand doet (zie hoofdstuk 'Gebruik').
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het uitneembare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en reinig het in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Zeef de olie of het vet regelmatig om de kwaliteit zo lang mogelijk te behouden.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
Er ontsnapt stoom door andere openingen dan het filter:	Het deksel is niet goed gesloten.	Controleer of het deksel goed dicht zit.
	Het uitneembare filter is verzadigd.	Verwijder het filter en reinig het in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuze.	Er zit te veel olie of vet in de friteuze.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuze de maximum aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren zorgvuldig voordat u gaat frituren en frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de relevante tabel aangegeven hoeveelheid.
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren vóór het frituren zorgvuldig af.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.
	De binnenpan is niet goed schoongemaakt.	Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er zit geen filter in het deksel of het filter is beschadigd.	Bezoek de Philips website op www.philips.com of raadpleeg uw Philips dealer.	
De friteuse werkt niet.	Het bedieningspaneel is niet goed op het apparaat bevestigd. De oververhittingsbeveiliging heeft het apparaat uitgeschakeld.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel goed bevestigd is. Dit is het geval wanneer u het bedieningspaneel hoort vastklikken. Laat de olie of het vet afkoelen en druk daarna op de resetknop (zie hoofdstuk 'Veiligheidsfuncties'). Als het apparaat daarna nog niet werkt, neem dan contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Bereidingstijden en temperatuurinstellingen

In de onderstaande tabel wordt voor verschillende etenswaren aangegeven wat de aanbevolen hoeveelheid in één keer te frituren etenswaren is en welke temperatuur en bereidingstijd u daarbij moet kiezen.

Als op de verpakking van de te frituren etenswaren afwijkende aanwijzingen worden gegeven, volg deze dan in alle gevallen op.

Temperatuur	Soort etenswaren	Aangeraden hoeveelheid per frituurbeurt	Frituurtijd (in minuten) voor verse of (gedeeltelijk) ontdooide etenswaren	Frituurtijd (in minuten) voor bevroren etenswaren
160°C	Verse frites*) 1e frituurbeurt	600 g	4-6 (ga naar 175°C in deze tabel voor instructies omtrent de 2e frituurbeurt)	-
	Verse vis	450 g	5-7	-
170°C	Kip (drumsticks)	3-5 stuks	12-15	15-20
	Kaaskroketten	5 stuks	4-5	6-7
	Rösti pannenkoekjes	4 stuks	3-4	4-5
175°C	Groentebeignets (bijv. champignons of bloemkool)	8-10 stuks	2-3	-
	Verse frites*) 2e frituurbeurt	600 g	5-8	-
180°C	Diepvriesfrites	450 g	-	5-6
	Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	600 g	4	-
	Aardappelkroketten	4-5 stuks	4-5	6-7
	Loempia's	2-3 stuks	6-7	10-12
190°C	Vietnamese loempia's	5-6 stuks	5-6	8-10
	Kipnuggets	8-10 stuks	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stuks	3-4	4-5
	Gehaktballetjes (klein)	8-10 stuks	3-4	4-5
	Mosselen	12-15 stuks	2-3	3-4
	Garnalen	8-10 stuks	3-4	4-5
190°C	Appelbeignets	5 stuks	3-4	4-5
	Aubergine (schijfjes)	600 g	3-4	-
	Donuts	3-4 stuks	5-6	-
	Camembert (gepaneerd)	2-4 stuks	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 stuks	3-4	-

*) Zie ook 'Frituurtips' voor het bereiden van verse frites.

Introducción

Estimado cliente: enhorabuena por adquirir la nueva freidora Cucina de Philips. Su nueva freidora le permitirá freír todo tipo de alimentos de manera segura y sencilla.

Descripción general

- A** Tapa
- B** Filtro desmontable y lavable
- C** Cesta
- D** Cubeta interna extraíble
- E** Botón de liberación de la tapa
- F** Temporizador digital (sólo HD6145)
- G** Control de temperatura
- H** Piloto de temperatura
- I** Interruptor de encendido/apagado
- J** Compartimento de recogida del cable
- K** Cable

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y consérvelas por si necesitara consultarlas en el futuro.

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado se corresponde con el de su hogar
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para que lo examinen o lo reparen. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo 'Limpieza'). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- No sumerja nunca en agua el panel de control con el elemento calefactor conectado a él, ni lo lave bajo el grifo. El panel de control sólo se puede limpiar con un paño húmedo y algo de detergente líquido.
- No encienda el aparato hasta que no esté lleno de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora esté siempre llena hasta un nivel situado entre las dos marcas indicadoras que se encuentran en el interior de la cubeta.
- Mientras se esté friendo, saldrá vapor caliente por el filtro. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor. También deberá tener cuidado con el vapor cuando abra la tapa.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, para fines (semi)profesionales o de un modo que no se adecue a las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará ninguna responsabilidad en caso de daños.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y quite los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a una temperatura superior a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).

Características de seguridad

Disyuntor de seguridad

Este aparato está equipado con un disyuntor de seguridad que desconecta el aparato si éste se calienta en exceso. Esto podría ocurrir si no hay suficiente aceite o grasa en la freidora o si se están derritiendo bloques de grasa sólida, lo que impedirá que el elemento de calor desprenda su calor.

Tome las siguientes medidas si la freidora deja de funcionar:

- 1** Deje que el aparato se enfríe. Tardará aproximadamente 15 minutos en hacerlo.
- 2** Pulse con cuidado el botón de reinicio que se encuentra en la parte trasera del panel de control con un destornillador pequeño (fig. 1).

Ahora el aparato ya está listo para usarlo de nuevo.

Desconexión automática (sólo HD6145)

La freidora se desconectará automáticamente a las 2 horas. Cuando esto ocurra, el piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado se apagará.

- ▶ Para volver a encender el aparato, pulse de nuevo el interruptor de encendido/apagado.

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad del panel de control garantiza que sólo se podrá encender el elemento calefactor si el panel de control se ha colocado correctamente.

- ▶ Asegúrese siempre de que el panel de control está bien colocado (oírás un clic) (fig. 2).

Zona fría

Mientras se fríe, se acumulan partículas de alimentos en el fondo de la cubeta interna. Puesto que el elemento calefactor está situado a cierta distancia por encima del fondo de la cubeta, y calienta primero el aceite o la grasa que está por encima, el aceite o la grasa que quedan entre el fondo de la cubeta y el elemento calefactor permanecen relativamente fríos (zona fría). Esto evita que se quemen las partículas de alimentos que acaban en el fondo de la cubeta, aumentando así el número de veces que puede volver a usar el aceite o la grasa.

Cómo preparar el aparato

- 1** Coloque el aparato en una superficie horizontal, uniforme y estable, fuera del alcance de los niños.

Si desea colocar la freidora sobre la zona de cocinado, asegúrese de que los fuegos estén apagados y fríos.

- 2** Llene la freidora seca con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la indicación MAX del interior de la cubeta (consulte las instrucciones de sección 'Aceite y grasa' sobre cómo utilizar la grasa sólida) (fig. 4).

HD6141	Aceite	Grasa sólida	HD6145 HD6143	Aceite	Grasa sólida
Mín.	2,2 litros	1.925 gramos	Mín.	3,2 litros	2.800 gramos
Máx.	2,5 litros	2.200 gramos	Máx.	3,5 litros	3.050 gramos

Aceite y grasa**No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.**

Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas no saturadas (como el ácido linoléico).

Se puede utilizar grasa sólida, pero en ese caso deberá tomar precauciones adicionales para evitar que salpique la grasa y que el elemento calefactor se caliente en exceso o sufra daños.

1 Si quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos despacio y a fuego lento en una sartén convencional.

2 Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora.

3 Guarde la freidora con la grasa resolidificada a temperatura ambiente.

4 Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla. Haga con un tenedor unos agujeros en la grasa resolidificada para evitarlo (fig. 3).

Tenga cuidado de no dañar la cubeta interna con el tenedor.

Cómo usar el aparato**Cómo freír**

Tenga cuidado: al freír saldrá vapor caliente del filtro situado en la tapa.

1 Saque todo el cable del compartimento de recogida del cable y enchúfelo a una toma de corriente (fig. 5).

Asegúrese de que el cable de red no toque las piezas calientes del aparato.

2 Encienda la freidora pulsando el interruptor de encendido/apagado.

Se iluminará el piloto del interruptor de encendido/apagado.

3 Coloque el control de temperatura en la temperatura adecuada (150-190°C) (fig. 6).

Se iluminará el piloto de la temperatura.

- Para obtener información sobre qué temperatura debe seleccionar, consulte el envase del alimento que va a freír o la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.
 - El aceite o la grasa se calentarán a la temperatura seleccionada en 10 ó 15 minutos.
 - Cuando el piloto de temperatura permanezca apagado durante algún tiempo, el aceite o la grasa habrán alcanzado la temperatura seleccionada.
 - Una vez frito un lote, el piloto de temperatura se encenderá de nuevo. Espere hasta que permanezca apagado durante un rato antes de freír el siguiente lote.
- *Puede dejar la cesta en la freidora mientras ésta se calienta.*

4 Levante el mango para elevar la cesta hasta su posición máxima (fig. 7).

5 Abra la tapa presionando el botón de liberación. La tapa se abrirá automáticamente (fig. 8).

6 Saque la cesta de la freidora y ponga en ella los alimentos que va a freír.

- *Para obtener un mejor resultado, le aconsejamos que no supere las cantidades máximas mencionadas a continuación.*

HD6141	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas	HD6145 HD6143	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máxima	1.000 gramos	700 gramos	Cantidad máxima	1.250 gramos	900 gramos
Cantidad recomendada para obtener el mejor resultado	450 gramos	400 gramos	Cantidad recomendada para obtener el mejor resultado	650 gramos	500 gramos

No fría tortas de arroz (o alimentos similares) en este aparato, ya que podría salpicar mucho o provocar que salte aceite o grasa.

7 Introduzca con cuidado la cesta en la freidora sin sumergirla en el aceite o la grasa (fig. 9). Asegúrese de que ha colocado correctamente la cesta.

8 Cierre la tapa.

9 Sólo modelo HD6145: programe el tiempo de fritura necesario (consulte la sección 'Temporizador' de este capítulo).

También puede usar la freidora sin programar el temporizador:

10 Presione el botón de liberación del mango de la cesta y bájeala hasta su posición más baja (fig. 10).

- ▶ *Para obtener un buen resultado, respete el tiempo de preparación indicado en el envase del alimento que va a freír o los tiempos de preparación mencionados en la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.*
- ▶ *Para que los alimentos queden dorados y uniformes, saque la cesta del aceite o la grasa unas cuantas veces mientras se está freiendo y sacuda suavemente el contenido.*

Temporizador (sólo HD6145)

El temporizador indica el final del tiempo de fritura, pero NO desconecta la freidora.

Cómo programar el temporizador

1 Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de fritura en minutos (fig. 11).

El tiempo seleccionado aparecerá en la pantalla.

2 Mantenga el botón pulsado para pasar los minutos más rápidamente. Suelte el botón cuando haya alcanzado el tiempo de fritura deseado.

- ▶ *El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos.*
- ▶ *Unos segundos después de haber programado el tiempo de fritura, empezará la cuenta atrás.*
- ▶ *Mientras el temporizador esté realizando la cuenta atrás, en la pantalla parpadea el tiempo restante. El último minuto se muestra en segundos.*

3 Si el tiempo seleccionado no es el correcto, puede borrarlo pulsando durante dos segundos el botón del temporizador justo cuando éste comience la cuenta atrás (es decir, cuando el tiempo comienza a parpadear). Mantenga el botón pulsado hasta que en la pantalla aparezca '00'. En ese momento podrá establecer el tiempo correcto de fritura.

4 Cuando se alcance el tiempo seleccionado, oírás una señal sonora. A los diez segundos, la señal se repetirá. Puede detener la señal sonora pulsando el botón del temporizador.

Después de freír

1 Levante el mango para colocar la cesta en su posición más elevada, es decir, en la posición de escurrido (fig. 12).

2 Abra la tapa presionando el botón de liberación (fig. 13).

Tenga cuidado con el vapor caliente y las posibles salpicaduras de aceite.

3 Saque con cuidado la cesta de la freidora.

Para eliminar el exceso de aceite o grasa, sacuda la cesta sobre la freidora o colóquela en la posición de escurrido, sujetándola en el soporte que se encuentra en el interior de la cubeta. Eche los alimentos fritos en un recipiente o un colador con papel absorbente, por ejemplo, papel de cocina.

4 Apague la freidora pulsando el interruptor de encendido/apagado.

Se apagará el piloto del interruptor de encendido/apagado.

5 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

No mueva la freidora hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado lo suficiente. Tardará aproximadamente 60 minutos.

- ▶ *Si no utiliza la freidora regularmente, le aconsejamos que saque el aceite o la grasa y lo guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar frío. Al llenar los recipientes, pase el aceite o la grasa por un colador fino para retirar las partículas de alimentos. Saque la cesta antes de vaciar la cubeta.*
- ▶ *Si la freidora contiene grasa sólida, deje que la grasa se solidifique en la freidora y guarde el aparato con la grasa dentro (consulte el capítulo 'Cómo preparar el aparato', sección 'Aceite y grasa').*

Limpieza

Espere hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado lo suficiente.

No utilice detergentes (líquidos) o materiales de limpieza abrasivos (como estropajos) para limpiar el aparato.

1 Quite el filtro de la tapa tirando hacia arriba (fig. 14).**2** Abra la tapa.**3** Quite la tapa tirando hacia arriba (fig. 15).**4** Saque la cesta del aparato.**5** Saque de la freidora el panel de control con el elemento calefactor y colóquelo en un lugar seco y seguro.

No sumerja nunca el panel de control con el elemento calefactor en agua ni lo limpie bajo el grifo.

Si fuera necesario, limpie esta pieza con un paño húmedo.

6 Saque la cubeta interna del aparato y saque el aceite o la grasa (fig. 16).

- ▶ Puede lavar todas las piezas, excepto el panel de control con el elemento calefactor, en el lavavajillas o en agua caliente con jabón.

7 Lave la carcasa, la cubeta, la tapa, el filtro y la cesta con agua caliente y detergente líquido, o metales en el lavavajillas.

Nota: también puede limpiar el filtro dejándolo en la tapa mientras limpia la tapa.

8 Aclare las piezas con agua fría y séquelas bien.

Puede sacudir el filtro sobre el fregadero para quitar el exceso de agua.

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

- Tapa
- Cubeta interna
- Filtro desmontable
- Cesta
- Carcasa

Cambio del aceite o la grasa

Puesto que el aceite y la grasa pierden sus propiedades con rapidez, debe cambiarlos con regularidad. Para hacerlo, siga las siguientes instrucciones.

Si utiliza la freidora principalmente para hacer patatas fritas y si cuele el aceite o la grasa después de cada uso, puede volver a utilizar el aceite o la grasa 10 ó 12 veces antes de que sea necesario cambiarlo. Si utiliza la freidora para freír alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado), deberá cambiar el aceite o la grasa con mayor frecuencia.

- ▶ **No utilice el mismo aceite durante más de 6 meses y siga siempre las instrucciones del envase.**
- ▶ **No añada nunca aceite nuevo al aceite ya usado. Lo mismo se aplica a la grasa.**
- ▶ **No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.**
- ▶ **Cambie siempre el aceite o la grasa si hace espuma cuando se calienta, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se vuelve oscuro y/o espeso.**

Cómo tirar el aceite o grasa usados.

Vierta la grasa líquida o el aceite que ya ha sido utilizado en su recipiente de plástico original (si se puede volver a sellar). Puede deshacerse de la grasa usada dejándola solidificar en la freidora (sin la cesta en el interior), sacándola después con una espátula y envolviéndola en papel de periódico. Según proceda, puede echar el recipiente o el envoltorio de periódico en un cubo para desechos inorgánicos (no en el de desechos orgánicos), o deshacerse del mismo de acuerdo con la normativa de su país.

Cómo guardar el aparato

- 1** Vuelva a colocar todas las piezas en el aparato y ponga la tapa a la freidora.
- 2** Enrolle el cable, guárdelo en el compartimento de recogida del cable e introduzca la clavija en la cavidad para fijar la clavija (fig. 17).
- 3** Levante la freidora por las asas.

Consejos para freír

Para tener una visión general de los tiempos de preparación y las temperaturas, consulte la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.

Patatas fritas caseras

Podrá hacer las patatas fritas más crujientes y sabrosas de la siguiente manera:

- 1** Utilice patatas nuevas y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría. Esto evitará que se peguen unas a otras mientras se fríen.
 - ▶ *Seque bien las patatas.*
- 2** Fría dos veces las patatas: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5-8 minutos a una temperatura de 175°C.
- 3** Ponga las patatas en un recipiente y agítelas. Antes de comenzar a freír las patatas por segunda vez, déjelas que se enfrien.

Alimentos congelados

Los alimentos congelados ya están precocinados, así que sólo tendrá que freírlos una vez siguiendo las instrucciones del paquete.

Al introducir los alimentos congelados (-16 a -18°C) en la freidora, el aceite o la grasa se enfriarán considerablemente. Puesto que los alimentos no se fríen enseguida, pueden absorber demasiado aceite o grasa.

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Es preferible que deje descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos, a menos que se indique lo contrario en el paquete del alimento que va a freír.
- Sacuda el hielo y escurra bien el agua de los alimentos hasta que estén convenientemente secos.
- No fría cantidades muy grandes de una sola vez (consulte la tabla pertinente que aparece en estas instrucciones de uso).
- Seleccione la temperatura que se menciona en la tabla al final de estas instrucciones de uso o en el paquete del alimento que se va a freír. Si no hay instrucciones, seleccione la temperatura de 175°C.
- Sumerja los alimentos en el aceite o grasa con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite o la grasa caliente comiencen a borbotear de manera violenta.

Cómo eliminar los malos sabores

Determinados tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar al aceite o a la grasa un sabor desagradable. Para neutralizar el sabor del aceite o de la grasa:

- 1** Caliente el aceite o la grasa a una temperatura de 160°C.
- 2** Ponga dos rebanadas finas de pan o unas ramitas de perejil en el aceite.
- 3** Espere hasta que dejen de aparecer burbujas y luego saque el pan o el perejil de la freidora con una espátula.

El aceite o la grasa volverán a tener un sabor neutro.

Medio ambiente

- ▶ Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 18).

Quite la pila del temporizador (sólo modelo HD6145) antes de tirar el aparato (fig. 19).

- 1** Utilice un destornillador de punta plana para quitar el panel del temporizador.
- 2** Saque la pila. No la tire con el resto de la basura doméstica normal, deposítela en un punto de recogida oficial.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con el Servicio Philips de Atención al Cliente de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la Garantía Mundial). Si en su país no hay Servicio Philips de Atención al Cliente, diríjase a su distribuidor local Philips o póngase en contacto con el Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado y no están crujientes.	La temperatura seleccionada es demasiado baja y/o los alimentos no se han frito durante suficiente tiempo.	Compruebe en el paquete o en la tabla de estas instrucciones si la temperatura y/o el tiempo de preparación elegidos son los correctos. Coloque el control de la temperatura en la temperatura correcta.
	Hay demasiada cantidad de alimentos en la cesta.	Nunca fría de una sola vez una cantidad de alimentos mayor que la que se menciona en la tabla pertinente.
	El aceite o la grasa no están lo suficientemente calientes.	Puede que el fusible del control de la temperatura se haya fundido, haciendo que el disyuntor de seguridad haya desconectado el aparato. Pulse con cuidado el botón de reinicio situado detrás del panel de control con un destornillador pequeño.
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.		Asegúrese de que el aceite o la grasa están lo suficientemente calientes antes de echar la comida que desea freír en la cesta (consulte el capítulo 'Cómo usar el aparato').
	El filtro anti-grasa desmontable está saturado.	Quite el filtro y límpielo junto con agua caliente y un poco de detergente líquido o métal en el lavavajillas.
	El aceite o la grasa ya no están frescos.	Cambie el aceite o la grasa. Filtre regularmente el aceite o la grasa para mantenerlos frescos durante más tiempo.
El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír en freidora.		Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
Sale vapor por otros sitios, además de por el filtro.	No se ha cerrado bien la tapa.	Compruebe si se ha cerrado bien la tapa.
	El filtro anti-grasa desmontable está saturado.	Quite el filtro y límpielo junto con agua caliente y un poco de detergente líquido o métal en el lavavajillas.
Mientras se está friendo, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa que hay en la freidora no sobrepasa el nivel máximo.
	Los alimentos están demasiado mojados.	Seque bien los alimentos antes de comenzar a freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría de una sola vez una cantidad de alimentos mayor que la que se menciona en la tabla pertinente.
	Los alimentos están demasiado mojados.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír en freidora.		Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.
	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta tal y como se indica en estas instrucciones.

Problema	Posible causa	Solución
No hay filtro o el filtro está dañado	Visite la página web de Philips en www.philips.com o póngase en contacto con su distribuidor local de Philips.	
La freidora no funciona.	El panel de control no se ha colocado correctamente. El disyuntor de seguridad ha desconectado el aparato.	Asegúrese de que el panel de control está colocado correctamente. Oirá un clic cuando el panel de control encaje en su sitio. Deje que el aceite se enfríe y pulse el botón de reinicio (consulte el capítulo 'Características de seguridad'). Si el aparato continúa sin funcionar, dirjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Tiempos de preparación y temperaturas

La siguiente tabla indica la cantidad de un tipo determinado de alimento que puede preparar de una sola vez y qué temperatura y tiempo debe seleccionar.

Si las instrucciones que aparecen en el paquete de los alimentos que se van a freír difieren de las que aparecen en las tablas de estas instrucciones, siga siempre las instrucciones del paquete.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
160°C	Patatas fritas caseras*) Primer ciclo de fritura	600 g	4-6 (vaya a 175°C en esta tabla para ver las instrucciones sobre el segundo ciclo)	-
	Pescado fresco	450 g	5-7	-
170°C	Pollo (muslos)	3-5 piezas	12-15	15-20
	Croquetas de queso	5 piezas	4-5	6-7
	Tortitas de patata	4 piezas	3-4	4-5
175°C	Verdura rebozada (p.ej. champiñones, coliflor)	8-10 piezas	2-3	-
	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	600 g	5-8	-
	Patatas fritas congeladas	450 g	-	5-6
	Patatas crujientes (láminas muy finas de patata)	600 g	4	-
180°C	Croquetas de patata	4-5 piezas	4-5	6-7
	Rollitos de primavera chinos	2-3 piezas	6-7	10-12
	Rollitos de primavera vietnamitas	5-6 piezas	5-6	8-10
	Nuggets de pollo	8-10 piezas	3-4	4-5
	Aperitivos pequeños	8-10 piezas	3-4	4-5
	Albóndigas (pequeñas)	8-10 piezas	3-4	4-5
	Mejillones	12-15 piezas	2-3	3-4
	Gambas	8-10 piezas	3-4	4-5
	Buñuelos de manzana	5 piezas	3-4	4-5
	190°C	Berenjena (rodajas)	600 g	3-4

*) Consulte también 'Consejos para freír' para ver cómo se hacen las patatas fritas.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad recomendada por lote	Tiempo (minutos) para alimentos frescos o (parcialmente) descongelados	Tiempo (minutos) para alimentos congelados
	Rosquillas	3-4 piezas	5-6	-
	Camembert (empanado)	2-4 piezas	2-3	-
	Escalope a la milanesa	2 piezas	3-4	-

Introduzione

Caro Cliente, ci complimentiamo con lei per aver acquisito la nuova friggitrice Philips Cucina. Con questa nuova friggitrice potrà preparare in modo facile e sicuro qualsiasi tipo di fritto!

Descrizione generale

- A** Coperchio
- B** Filtro lavabile e asportabile
- C** Cestello
- D** Recipiente interno asportabile
- E** Pulsante sgancio coperchio
- F** Timer digitale (solo HD6145)
- G** Termostato
- H** Spia temperatura
- I** Interruttore on/off
- J** Scomparto cavo
- K** Cavo

Importante

Leggete queste istruzioni con attenzione prima di usare l'apparecchio e conservatele per future consultazioni.

- ▶ Prima di collegare l'apparecchio controllate che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete locale.
- ▶ Collegare l'apparecchio solo ed esclusivamente ad una presa dotata di messa a terra.
- ▶ Nel caso il cavo fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso un Centro Autorizzato Philips o comunque da personale debitamente autorizzato, per evitare situazioni a rischio.
- ▶ Portate sempre l'apparecchio presso un Centro Autorizzato Philips nel caso di controlli o riparazioni. Non cercate di riparare da soli l'apparecchio, per evitare di invalidare la garanzia.
- ▶ Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavate accuratamente tutte le parti della friggitrice (vedere il capitolo "Pulizia"). Controllate che tutte le parti siano perfettamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso liquido.
- ▶ Non immergete mai il pannello di controllo con la serpentina nell'acqua, nè risciacquatelo sotto l'acqua corrente. Il pannello di controllo può essere pulito solo con un panno umido e un po' di detersivo liquido.
- ▶ Non accendete la friggitrice prima di averla riempita con l'olio o il grasso. Riempite la friggitrice con olio o grasso a un livello compreso tra le due indicazioni riportate nella vaschetta interna.
- ▶ Durante la cottura il vapore bollente fuoriesce dal filtro posto sul coperchio. Non avvicinatevi al vapore con le mani o con il viso. Fate attenzione anche quando aprite il coperchio.
- ▶ Tenete l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il piano di lavoro o il tavolo su cui è appoggiato.
- ▶ Questo apparecchio è da intendersi solo per uso domestico. Se viene usato in modo improprio, a scopo professionale o semiprofessionale oppure in modo non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia diverrà nulla e Philips declinerà qualsiasi responsabilità per eventuali danni.
- ▶ Friggete i vostri cibi fino a quando sono dorati ma non troppo scuri, e togliete qualsiasi resto bruciacchiato! Non friggete cibi ricchi di amido, soprattutto patate e prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilamide).

Misure di sicurezza

Termostato di sicurezza

L'apparecchio è provvisto di un termostato di sicurezza che spegne automaticamente la friggitrice in caso di surriscaldamento. Questo può verificarsi perché non c'è abbastanza olio o grasso nella friggitrice o perché il grasso solido si sta sciogliendo nel cestello, impedendo così alla serpentina di produrre calore.

Se la friggitrice non funziona, procedete come segue:

- 1** Lasciate raffreddare l'apparecchio: ci vorranno circa 15 minuti.
- 2** Premete con attenzione il pulsante reset posto sul retro del pannello di controllo, usando un piccolo cacciavite (fig. 1).

A questo punto l'apparecchio è pronto nuovamente per l'uso.

Spegnimento automatico (solo HD6145).

La friggitrice si spegne automaticamente dopo 2 ore. In questo caso, si spegnerà la spia di alimentazione posta sull'interruttore on/off.

- ▶ Per riaccendere l'apparecchio, basterà premere nuovamente l'interruttore on/off.

Interruttore di sicurezza

L'interruttore di sicurezza del pannello di controllo fa sì che la serpentina possa essere attivata solo con il pannello di controllo correttamente posizionato.

- ▶ Controllate sempre che il pannello di controllo sia stato posizionato correttamente (click) (fig. 2).

Zona fredda

Durante la frittura, le particelle di cibo disperse si accumulano sul fondo del recipiente interno. Dal momento che la serpentina si trova a una certa distanza dal fondo del recipiente interno e tende a riscaldare per prima cosa l'olio o il grasso posto sopra di essa, l'olio o il grasso posti fra il fondo del recipiente e la serpentina rimangono relativamente freddi (zona fredda).

Come preparare l'apparecchio per l'uso

- 1** Appoggiate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e ben stabile, fuori dalla portata dei bambini.

Se volete appoggiare la friggitrice sui fornelli, controllate che i fuochi siano spenti e freddi.

- 2** Riempite la friggitrice con olio, grasso liquido o grasso solido liquefatto fino all'indicazione MAX posta all'interno del recipiente interno (Per sapere come usare il grasso solido vedere il capitolo "Olio e Grasso") (fig. 4).

HD6141	olio	grasso solido	HD6145	olio	grasso solido	
minimo	2,2 litri	1925 grammi	HD6143	minimo	3,2 litri	2800 grammi
Max.	2,5 litri	2200 grammi		Max.	3,5 litri	3050 grammi

Olio e grasso

Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso!

È consigliabile utilizzare olio o grasso liquido specifici per frittura, preferibilmente ricchi di grassi polinsaturi (come l'acido linoleico).

E' possibile usare grasso solido, ma in questo caso è necessario prestare ancora maggior attenzione per evitare che il grasso possa schizzare e che la serpentina si surriscaldi o venga danneggiata.

- 1** Se desiderate utilizzare nuovi pezzi di grasso, fateli sciogliere lentamente in una padella a fuoco basso.
- 2** Versate il grasso sciolto nella friggitrice prestando la massima attenzione.
- 3** Riponete la friggitrice contenente il grasso risolidificato a temperatura ambiente.
- 4** Se il grasso diventa molto freddo, potrebbe schizzare una volta sciolto. Per evitare questo problema, praticate alcuni fori con la forchetta nel grasso solidificato (fig. 3).

Fate attenzione a non danneggiare il recipiente interno con la forchetta.

Come usare l'apparecchio

La frittura

Attenzione: durante la frittura dal filtro del coperchio può fuoriuscire del vapore bollente.

- 1** Estraiete tutto il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto e inserite la spina nella presa di corrente (fig. 5).

Controllate che il cavo di alimentazione non venga a contatto con le parti bollenti della friggitrice.

- 2** Per accendere la friggitrice, premete l'interruttore on/off.

Si accende la spia dell'interruttore on/off.

- 3** Impostate il termostato sulla temperatura desiderata (150-190°C) (fig. 6).

Si accenderà la spia della temperatura.

- Per sapere qual è la temperatura più indicata, leggete quanto riportato sul la confezione del cibo da friggere oppure consultate la tabella alla fine delle istruzioni per l'uso.
- L'olio o il grasso impiegheranno circa 10-15 minuti per raggiungere la temperatura selezionata.
- Quando la spia rimane spenta per un po', significa che l'olio o il grasso hanno raggiunto la temperatura preselezionata.
- Dopo aver fritto una prima porzione di cibo, si accenderà la spia della temperatura. Aspettate che rimanga spenta per un po' prima di ricominciare a friggere.
- ▶ *Mentre la friggitrice si scalda, potete lasciare il cestello all'interno dell'apparecchio.*

- 4** Sollevate il manico per portare il cestello alla posizione più alta (fig. 7).

- 5** Aprite il coperchio premendo il pulsante di sgancio. Il coperchio si aprirà automaticamente (fig. 8).

- 6** Togliete il cestello dalla friggitrice e mettete il cibo da friggere.

▶ *Per un risultato ottimale, vi consigliamo di non superare le quantità massime riportate qui sotto.*

HD6141	Come preparare le patatine fritte:	Patatine fritte surgelate	HD6145 HD6143	Come preparare le patatine fritte:	Patatine fritte surgelate
Quantità massima	1000 grammi	700 grammi	Quantità massima	1250 grammi	900 grammi
Quantità consigliata per ottenere un risultato ottimale	450 grammi	400 grammi	Quantità consigliata per ottenere un risultato ottimale	650 grammi	500 grammi

Non frigate suppli, arancini o cibi simili in questo apparecchio poiché l'olio o il grasso bollente potrebbero provocare schizzi pericolosi.

7 Posizionate delicatamente il cestello nella friggitrice, senza immergerlo nell'olio o nel grasso (fig. 9).

Controllate che il cestello sia stato inserito correttamente.

8 Chiudete il coperchio.

9 Solo HD6145: Impostate il tempo di frittura consigliato (vedere la sezione "Timer" di questo capitolo)

Potete anche usare la friggitrice senza impostare il timer.

10 Premete il pulsante di sgancio sul manico del cestello e abbassate quest'ultimo nella posizione più bassa (fig. 10).

- ▶ *Per un ottimo risultato finale, attenetevi ai tempi di preparazione indicati sulla confezione del cibo da friggere oppure ai tempi riportati nella tabella alla fine delle istruzioni per l'uso.*
- ▶ *Per un fritto dorato e uniforme, sollevate alcune volte il cestello dall'olio o dal grasso e scuotetelo delicatamente durante la frittura.*

Timer (solo HD6145)

Il timer indica la fine del tempo di cottura ma NON spegne la friggitrice.

Come impostare il timer

1 Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di frittura espresso in minuti (fig. 11). Il tempo impostato appare sul display.

2 Tenete premuto il pulsante per far scorrere più rapidamente i minuti e lasciatelo andare non appena avrete raggiunto il tempo desiderato.

- ▶ *È possibile impostare fino a 99 minuti.*
- ▶ *Pochi secondi dopo aver impostato il tempo di cottura, il timer inizierà il conto alla rovescia.*
- ▶ *Durante il conto alla rovescia, il numero di minuti restanti lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.*

3 Se il tempo preimpostato non è corretto, potete cancellarlo tenendo premuto il pulsante del timer per 2 secondi nel momento in cui inizia il conto alla rovescia (cioè quando il numero di minuti inizia a lampeggiare). Tenete premuto il pulsante finché non appare '00' sul display. Ora potete impostare il tempo di cottura corretto.

4 Al termine del tempo impostato, sentirete un segnale acustico. Dopo 10 secondi il segnale acustico verrà ripetuto. Per spegnere il segnale acustico, premete il pulsante del timer.

Al termine della frittura

1 Alzate il manico per sollevare il cestello in posizione alta, cioè di sgocciolamento (fig. 12).

2 Aprite il coperchio premendo il pulsante di sgancio (fig. 13). Fate attenzione al vapore bollente e ai possibili schizzi d'olio.

3 Togliete delicatamente il cestello dalla friggitrice.

Per eliminare l'olio o il grasso in eccesso, scuotete il cestello sopra la friggitrice oppure mettetelo in posizione di sgocciolamento, appoggiandolo sulla staffa all'interno del recipiente. Mettete poi il cibo fritto in una ciotola o nello scolapasta rivestiti con carta assorbente, ad es. carta da cucina.

4 Spegnete la friggitrice utilizzando l'interruttore on/off.

Si spegnerà la spia dell'interruttore on/off.

5 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

Non spostate la friggitrice prima che l'olio o il grasso si siano sufficientemente raffreddati: ci vorranno circa 60 minuti.

- ▶ *Se non usate spesso la friggitrice, vi consigliamo di togliere l'olio o il grasso liquido e di riporli in recipienti ben chiusi, preferibilmente nel frigorifero o in un luogo fresco. Riempite i recipienti versando l'olio o il grasso liquido attraverso un colino a maglie fini per eliminare le particelle di cibo rimaste. Prima di svuotare il recipiente interno, togliete il cestello.*
- ▶ *Se la friggitrice contiene grasso solido, lasciatelo solidificare all'interno della friggitrice e riponetela senza toglierlo (vedere "Come preparare la friggitrice", sezione "Olio e grasso").*

Come pulire l'apparecchio

Attendete che l'olio o il grasso siano sufficientemente freddi.

Non usate sostanze o prodotti abrasivi (ad esempio spugnette ruvide) per pulire l'apparecchio.

1 Togliete il filtro dal coperchio, tirandolo verso l'alto (fig. 14).**2 Aprite il coperchio.****3 Togliete il coperchio tirandolo verso l'alto (fig. 15).****4 Togliete il cestello dall'apparecchio.****5 Togliete il pannello di controllo con la serpentina dalla friggitrice e mettetelo al sicuro in un luogo asciutto.**

Non immergete mai nell'acqua il pannello di controllo con la serpentina, nè risciacquatelo sotto l'acqua corrente!

Se necessario, pulite il pannello di controllo con un panno umido.

6 Togliete il recipiente interno dall'apparecchio ed estraete l'olio o il grasso (fig. 16).

- ▶ **Tutti i pezzi, tranne il pannello di controllo con la serpentina, possono essere lavati in lavastoviglie o in acqua calda con l'aggiunta di detergente liquido.**

7 Pulite la parte esterna, il recipiente interno, il coperchio, il filtro e il cestello in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido oppure in lavastoviglie.

NB: Per pulire il filtro, potete anche lasciarlo nel coperchio quando pulite quest'ultimo.

8 Risciacquate i vari pezzi con acqua pulita e asciugateli con cura.

Per eliminare l'eccesso di acqua, scuotete il filtro sopra il lavandino.

Parti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio
- Recipiente interno
- Filtro asportabile
- Cestello
- Custodia

Come cambiare l'olio o il grasso

Dato che l'olio e il grasso perdono rapidamente le loro proprietà, è necessario cambiarli con una certa frequenza. Per fare questo, procedete nel modo seguente.

Se usate la friggitrice principalmente per le patatine fritte e setacciate l'olio o il grasso ogni volta che lo usate, potrete riutilizzare lo stesso olio o grasso per 10-12 volte prima di cambiarlo. Se usate la friggitrice per preparare cibi ricchi di proteine (come carne o pesce) dovrete cambiare l'olio o il grasso con maggior frequenza.

- In ogni caso, non usate mai lo stesso olio per più di sei mesi e attenetevi sempre alle istruzioni riportate sulla confezione.
- Non aggiungete mai olio o grasso nuovo ad olio o grasso già usato.
- Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.
- Sostituite l'olio se durante il riscaldamento produce schiuma, se ha un cattivo odore o sapore o se diventa scuro e/o sciropposo.

Smaltimento dell'olio o del grasso usato

Versate l'olio o il grasso liquido usati nelle bottiglie di plastica originali (richiudibili). Nel caso del grasso, potete lasciarlo solidificare all'interno della friggitrice (senza cestello) per poi raccoglierlo con una spatola e avvolgerlo in carta da giornale. Potete poi gettare la bottiglia o il giornale insieme ai rifiuti non -organici (non insieme ai rifiuti umidi) oppure conformemente alle norme vigenti nel vostro paese.

Come riporre la tostiera

- 1** Rimettete tutte le parti all'interno della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 2** Arrotolate il cavo, riponetelo nell'apposito scomparto e inserite la spina nell'apposito foro (fig. 17).
- 3** Sollevate la friggitrice usando i manici.

Suggerimenti per la frittura

Per conoscere i tempi di preparazione e le temperature consigliate, consultate la tabella riportata alla fine delle istruzioni per l'uso.

Come preparare le patatine fritte:

Per ottenere patatine dorate e croccanti, procedete nel seguente modo:

- 1** Tagliate a bastoncini le patate e risciacquatele sotto l'acqua fredda. In questo modo non si attaccano durante la frittura.
 - ▶ *Asciugate bene i bastoncini.*
- 2** Friggete le patatine in due volte: la prima volta per 4-6 minuti alla temperatura di 160°C, e la seconda per 5-8 minuti alla temperatura di 175°C.
- 3** Mettete le patatine in una ciotola e scuotetele. Lasciatele raffreddare prima di friggerle la seconda volta.

Cibi surgelati

Le patatine surgelate sono pre-fritte, per cui si possono friggere in una sola volta, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Immergendo il cibo appena tolto dal freezer (da -16 a -18°C) la temperatura dell'olio o del grasso si abbassa notevolmente. Il cibo inoltre non abbrustolisce subito, rischiando di assorbire troppo olio o grasso.

Per evitare questo inconveniente, procedete come segue:

- Se possibile, fate scongelare il cibo a temperatura ambiente prima di friggerlo, se non diversamente indicato sulla confezione.
- Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile e asciugate il cibo accuratamente.
- Non friggete grossi quantitativi in una sola volta (attenetevi a quanto riportato nella tabella delle istruzioni per l'uso).
- Selezionate la temperatura riportata nella tabella posta alla fine di queste istruzioni oppure sulla confezione del cibo da cuocere. Nel caso mancassero le istruzioni, selezionate la temperatura di 175°C.
- Immergete quindi il cibo nell'olio o nel grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio o con il grasso possono ribollire e schizzare olio.

Come eliminare i sapori sgradevoli

Alcuni tipi di cibo - soprattutto il pesce - possono dare un cattivo sapore all'olio o al grasso. Per neutralizzare questo cattivo sapore:

- 1** Riscaldate l'olio o il grasso alla temperatura di 160°C.
- 2** Immergete due sottili fette di pane o un rametto di prezzemolo nell'olio.
- 3** Aspettate che siano scomparse le bolle d'aria e raccogliete il pane o il prezzemolo usando una spatola.

A questo punto l'olio o il grasso avranno di nuovo un sapore neutro.

Ambiente

- **A fine vita non gettare questo apparecchio nella normale raccolta dei rifiuti, ma portalo presso uno dei punti di raccolta autorizzati. In questo modo contribuirai a preservare l'ambiente (fig. 18).**

Togliete le batterie dal timer (solo HD6145) prima di gettare l'apparecchio (fig. 19).

- 1** Per togliere il pannello del timer, usate un piccolo cacciavite.
- 2** Togliete la batteria. Non gettatela insieme ai normali rifiuti domestici ma portatela presso un centro di raccolta differenziata.

Garanzia e Assistenza

Per ulteriori informazioni o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito Philips su www.philips.com oppure contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (troverete il numero di telefono sull'opuscolo della garanzia). Qualora nel vostro paese non ci siano Centri Assistenza Philips, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Localizzazione guasti

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il cibo fritto non è dorato e/o croccante.	La temperatura selezionata è troppo bassa e/o il cibo non è stato fritto a sufficienza.	Controllate sulla confezione del cibo o sulla tabella riportata alla fine di queste istruzioni per sapere se la temperatura e/o il tempo di frittura selezionate sono corrette. Impostate il termostato sulla temperatura indicata.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai troppo cibo in una sola volta: attenetevi alle quantità consigliate nella tabella.
	L'olio o il grasso non si scaldano a sufficienza.	Può darsi che sia saltato il fusibile del termostato e che sia intervenuto il dispositivo di spegnimento automatico. Premete delicatamente il pulsante di reset posto sul retro del pannello di controllo, usando un piccolo cacciavite.
		Controllate che l'olio o il grasso siano sufficientemente caldi prima di mettere il cibo da friggere nel cestello (vedere il capitolo "Come usare l'apparecchio").
La friggitrice emette un cattivo odore.	Il filtro asportabile è saturo	Togliete il filtro e lavatelo in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
	L'olio o il grasso non sono più freschi.	Sostituite l'olio o il grasso. Ricordate di setacciare sempre l'olio o il grasso per mantenerli freschi più a lungo.
	Il tipo di olio o grasso usato non è adatto per friggere.	Utilizzate olio o grasso liquido per frittura di buona qualità. Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso.
Il vapore fuoriesce da punti diversi rispetto al filtro.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Controllate che il coperchio sia chiuso correttamente.
	Il filtro asportabile è saturo	Togliete il filtro e lavatelo in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
L'olio o il grasso fuoriescono dalla friggitrice durante la cottura.	Nella friggitrice c'è troppo olio o grasso.	Assicuratevi che l'olio o il grasso non superino il livello massimo.
	Il cibo è troppo umido.	Asciugate con cura il cibo e poi friggetelo secondo le istruzioni riportate in questo manuale.
	Nel cestello di frittura c'è troppo cibo.	Non friggete troppo cibo in una volta: non superate le quantità riportate nella tabella.
Durante la frittura l'olio o il grasso producono schiuma.	Il cibo è troppo umido.	Asciugate il cibo con cura prima di friggerlo.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è adatto per friggere.	Utilizzate olio o grasso liquido per frittura di buona qualità. Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso.
	La vaschetta interna non è stata pulita correttamente.	Pulite la vaschetta interna come descritto in queste istruzioni per l'uso.
Il filtro non c'è oppure è danneggiato.	Vi preghiamo di visitare il sito Philips su www.philips.com oppure di rivolgervi al vostro rivenditore Philips.	

Problema	Causa possibile	Soluzione
La friggitrice non funziona.	Il pannello di controllo non è stato montato correttamente.	Controllate di aver montato correttamente il pannello di controllo: collocando nella posizione corretta, dovrete sentire un click.
	Il termostato di sicurezza ha spento l'apparecchio.	Lasciate raffreddare l'olio, quindi premete il pulsante di reset (vedere il capitolo "Caratteristiche di sicurezza"). Se l'apparecchio non funziona, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips oppure a un Centro Assistenza Autorizzato Philips.

Tempi di preparazione e impostazioni della temperatura

La tabella qui sotto indica le quantità dei diversi cibi che possono essere fritti in una volta sola, la temperatura più indicata per friggerli e i tempi di preparazione.

Nel caso le istruzioni riportate sulla confezione del cibo da friggere riportassero temperature o quantità diverse, attenetevi sempre e comunque a quanto indicato sulla confezione.

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata in una sola volta	Tempo di cottura (minuti) per cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) per cibo congelato
160°C	Patatine fritte* (fatte in casa) prima cottura	600 g	4-6 (andare a 175°C in questa tabella per le istruzioni relative al secondo ciclo)	
	Pesce fresco	450 g	5-7	
170°C	Pollo (bastoncini)	3-5 pezzi	12-15	15-20
	Crocchette di formaggio	5 pezzi	4-5	6-7
	Crocchette di patate	4 pezzi	3-4	4-5
	Verdure fritte (funghi, cavolfiore)	8-10 pezzi	2-3	
175°C	Patatine fritte* (fatte in casa) seconda cottura	600 g	5-8	
	Patatine fritte surgelate	450 g	5-6	
	Patatine fritte sottili (come quelle vendute nei sacchetti)	600 g	4	
	Crocchette di patate	4-5 pezzi	4-5	6-7
180°C	Involtini primavera cinesi	2-3 pezzi	6-7	10-12
	Involtini alla vietnamita	5-6 pezzi	5-6	8-10
	Crocchette di pollo	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Mini snack	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Polpette (piccole)	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Cozze	12-15 pezzi	2-3	3-4
	Gamberetti	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Frittelle di mele	5 pezzi	3-4	4-5
190°C	Melanzane (fette)	600 g	3-4	
	Ciambelle	3-4 pezzi	5-6	
	Camembert (impanato)	2-4 pezzi	2-3	
	Cotoletta alla milanese	2 pezzi	3-4	

*) Vedere anche "Consigli per friggere" per la preparazione delle patatine fritte.

Introdução

Caro cliente, parabéns pela compra da sua nova fritadeira Philips Cucina. A sua nova fritadeira permite-lhe fritar todo o tipo de alimentos com segurança e facilidade!

Descrição geral

- A** Tampa
- B** Filtro destacável e lavável
- C** Cesto
- D** Cuba interior destacável
- E** Botão para soltar a tampa
- F** Temporizador digital (mod. HD6145)
- G** Controlo da temperatura
- H** Luz da temperatura
- I** Interruptor (ligar/desligar)
- J** Compartimento para o fio
- K** Fio

Importante

Antes de se servir da fritadeira, leia atentamente estas instruções e guarde-as para uma eventual consulta futura.

- ▶ Antes de ligar, verifique se a voltagem indicada na máquina corresponde à corrente eléctrica local.
- ▶ Ligue sempre a uma tomada com terra.
- ▶ Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- ▶ Para verificações e reparações, dirija-se sempre a um concessionário autorizado pela Philips. Não tente reparar o aparelho; caso contrário a garantia será considerada nula.
- ▶ Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, deverá lavar cuidadosamente todas as peças desmontáveis (vidé capítulo 'Limpeza'). Certifique-se que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura líquida.
- ▶ Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência acoplada dentro de água nem enxague à torneira. O painel de controlo só pode ser limpo com um pano húmido e um pouco de detergente líquido.
- ▶ Não ligue a fritadeira antes de a encher com o óleo ou a gordura. Certifique-se que a fritadeira está sempre cheia até um nível entre as duas marcas existentes no interior da cuba.
- ▶ Durante a fritura, poderá sair algum vapor quente através do filtro. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura desse vapor. Deverá também ter cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa da fritadeira.
- ▶ Mantenha sempre fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação pendurado para fora da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde estiver colocado.
- ▶ Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Se for usado indevidamente ou para fins (semi-)profissionais ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com o modo de emprego, a garantia tornar-se-á nula e a Philips não aceitará qualquer responsabilidade por algum dano causado.
- ▶ Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros e retire sempre os resíduos de comida queimados! Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, numa temperatura acima de 175°C (para minimizar a produção de acrilamide).

Características de segurança

Corte de segurança

Este aparelho está equipado com um dispositivo que o desliga automaticamente em caso de sobreaquecimento. Isso pode acontecer se não houver óleo ou gordura suficientes na fritadeira ou se pedaços de gordura sólida estiverem a ser derretidos na fritadeira, o que impedirá a resistência de libertar o calor.

Tome as seguintes medidas se a fritadeira já não funcionar mais:

- 1** Deixe a fritadeira arrefecer. Isso demorará cerca de uns 15 minutos.
- 2** Com cuidado, prima o botão 'reset' na parte de trás do painel de controlo com uma pequena chave de parafusos (fig. 1).

Agora, o aparelho está novamente pronto a usar:

Desligar automático (apenas mod. HD6145)

A fritadeira desliga-se automaticamente passadas 2 horas. Quando isso acontece, a lâmpada piloto do interruptor apaga-se.

- ▶ Para voltar a ligar a fritadeira, prima de novo o interruptor.

Comutador de segurança

O comutador de segurança do painel de controlo assegura que a resistência só poderá ser ligada se o painel de controlo estiver correctamente montado.

- ▶ Certifique-se sempre que o painel de controlo está colocado correctamente ('clique') (fig. 2).

Zona fria

Durante a fritura, há partículas soltas de comida que se juntam no fundo da cuba interior. Uma vez que a resistência está colocada a alguma distância acima da base da cuba interior e aquece primeiro o óleo ou a gordura de cima, o óleo ou a gordura na zona entre o fundo da cuba interior e a resistência fica relativamente frio (zona fria). Deste modo, evita-se que as partículas de comida que estiverem nessa zona se queiem e aumenta-se o número de vezes de reutilização do óleo ou da gordura.

Preparação

- 1** Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável, fora do alcance das crianças.

Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, tenha o cuidado de verificar se as bocas estão desligadas e frias.

- 2** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação MAX que está assinalada na cuba interior (vide secção 'Óleo e gordura' do manual de instruções para saber como usar gordura sólida) (fig. 4).

HD6141	Óleo	Gordura sólida	HD6145	Óleo	Gordura sólida
Mín.	2,2 litros	1,925 kg	Mín.	3,2 litros	2,8 kg
Máx.	2,5 litros	2,2 kg	Máx.	3,5 litros	3 kg

Óleo e gordura

Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura!

Recomenda-se a utilização de óleo ou de gordura líquida para fritar; de preferência óleo ou gordura vegetal rica em gorduras não saturadas (por ex. ácido linoleico).

É possível usar gordura sólida mas, neste caso, são necessárias precauções extra para se evitar que a gordura salpique e a resistência entre em sobreaquecimento ou se estrague.

- 1** Se quiser usar cubos de gordura novos, derreta-os lentamente em lume brando numa frigideira normal.
- 2** Deite cuidadosamente a gordura já derretida para a fritadeira.
- 3** Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
- 4** Se a gordura ficar muito fria, poderá começar a salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo (fig. 3).

Tenha cuidado para não estragar a cuba interior com os dentes do garfo.

Utilização

Fritura

Tenha cuidado: durante a fritura pode escapar-se algum vapor quente através do filtro da tampa.

- 1** Puxe todo o fio para fora do compartimento de arrumação e ligue a ficha à tomada eléctrica (fig. 5).

Tenha o cuidado de não deixar que o fio fique em contacto com as partes quentes da fritadeira.

- 2** Ligue a fritadeira premindo o interruptor.

A luz do interruptor acende-se para indicar que está ligado.

- 3** Regule o controlo da temperatura para a temperatura desejada (150-190°C) (fig. 6).

A luz da temperatura acende-se.

- Para mais informações sobre a temperatura a seleccionar, consulte a embalagem dos alimentos que for fritar ou a tabela que se encontra no final destas instruções.
 - O óleo ou gordura aquecerá durante 10 a 15 minutos até atingir a temperatura seleccionada.
 - Quando a luz da temperatura se mantém acesa durante algum tempo, é sinal de que o óleo ou a gordura já atingiu a temperatura seleccionada.
 - Após uma série de fritura, a lâmpada da temperatura também se acende. Aguarde que se mantenha apagada durante algum tempo antes de fritar a próxima série.
- ▶ *O cesto pode ficar na fritadeira enquanto esta estiver a aquecer.*

- 4** Levante a pega para subir o cesto até à posição mais elevada (fig. 7).

- 5** Abra a tampa pressionando o botão. A tampa abre-se automaticamente (fig. 8).

- 6** Retire o cesto para fora da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto.

▶ *Para obter sempre os melhores resultados, não deverá exceder as quantidades máximas mencionadas abaixo.*

HD6141	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas	HD6145 HD6143	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máxima	1 kg	700 gr	Quantidade máxima	1,250 kg	900 gr
Quantidade recomendada para melhor resultado final	450 gr	400 gr	Quantidade recomendada para melhor resultado final	650 gr	0,5 kg

Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos similares) nesta fritadeira porque isso poderá provocar muitos salpicos ou um borbulhar muito forte do óleo ou da gordura.

7 Com cuidado, coloque o cesto na fritadeira mas sem o baixar para dentro do óleo ou da gordura (fig. 9).

Certifique-se que o cesto fica introduzido correctamente.

8 Feche a tampa.

9 Apenas HD6145: Programe o tempo de fritura (vidé secção 'Temporizador' neste capítulo). Também pode usar a fritadeira sem programar o tempo.

10 Pressione o botão da pega do cesto e, com cuidado, baixe o cesto até à posição mais baixa (fig. 10).

- ▶ *Para obter um bom resultado final, siga à risca o tempo de preparação indicado na embalagem dos alimentos que for preparar ou o tempo de preparação mencionado na tabela que se encontra no final destas instruções.*
- ▶ *Para que os alimentos fiquem dourados e uniformemente fritos, levante o cesto para fora do óleo ou da gordura umas quantas vezes durante a fritura e agite-o cuidadosamente.*

Temporizador (apenas HD6145)

O temporizador indica o fim do tempo de fritura, mas NÃO desliga a fritadeira.

Programação do temporizador

1 Prima o botão do temporizador para ajustar o tempo em minutos (fig. 11).

O tempo programado fica indicado no visor:

2 Mantenha o botão premido para avançar rapidamente nos minutos. Liberte o botão quando visualizar o tempo de fritura pretendido.

- ▶ *O tempo máximo permitido é de 99 minutos.*
- ▶ *Alguns segundos após a programação do tempo de fritura, o temporizador inicia a contagem decrescente.*
- ▶ *Enquanto o temporizador estiver a fazer a contagem decrescente, o tempo de fritura que resta aparece a piscar no visor. O último minuto é apresentado em segundos.*

3 Se o tempo programado não estiver certo, pode apagá-lo pressionando novamente o botão do temporizador durante 2 segundos quando o temporizador iniciar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo começar a piscar no mostrador). Mantenha o botão premido até aparecer '00' no visor. Nessa altura poderá corrigir o tempo programado.

4 Quando o tempo programado tiver passado, ouvir-se-á um sinal sonoro. Após 10 segundos, o sinal sonoro repete-se. Pode parar o sinal se premir o botão do temporizador.

Após a fritura

1 Levante a pega para erguer o cesto até à posição mais elevada, isto é, até à posição de escorrer (fig. 12).

2 Abra a tampa, premindo o botão respectivo (fig. 13).

Tenha atenção ao vapor quente e à possibilidade de o óleo salpicar.

3 Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.

Para remover o excesso de óleo ou de gordura, sacuda o cesto sobre a fritadeira ou coloque-o na posição de escorrer encaixando-o no suporte da cuba. Coloque os alimentos num recipiente ou num passador com papel absorvente (rolo da cozinha, p.ex.).

4 Desligue a fritadeira no interruptor.

A lâmpada piloto do interruptor apaga-se.

5 Desligue da tomada após cada utilização.

Não desloque a fritadeira antes que o óleo ou a gordura tenham arrefecido o suficiente. Isso demorará aprox. 60 minutos.

- ▶ Se não se servir da fritadeira com regularidade, é aconselhável retirar o óleo ou a gordura líquida e guardar em recipientes bem fechados, de preferência no frigorífico ou em local fresco. Encha os recipientes, deitando primeiro o óleo ou a gordura para um passador de rede fina de modo a retirar-lhe todas as partículas de comida. Antes de esvaziar a cuba, retire o cesto.
- ▶ Se a fritadeira contiver gordura sólida, deixe a gordura dentro da fritadeira e guarde-a com a gordura dentro (vidé capítulo 'Preparação', secção 'Óleo e gordura').

Limpeza

Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.

Não use produtos de limpeza abrasivos (líquidos) ou materiais (como esfregões) para limpar a fritadeira.

1 Retire o filtro da tampa puxando para cima (fig. 14).

2 Abra a tampa.

3 Retire a tampa puxando-a para cima (fig. 15).

4 Levante o cesto da fritadeira.

5 Retire o painel de controlo com a resistência para fora da fritadeira e coloque-o num local seguro e seco.

Nunca mergulhe o painel de controlo com a resistência acoplada dentro de água nem o enxague à torneira!

Se for necessário, limpe esta peça com um pano húmido.

6 Retire a cuba interior para fora da fritadeira e esvazie o óleo ou a gordura (fig. 16).

▶ Todas as peças, à excepção do painel de controlo com a resistência acoplada, podem ser lavadas na máquina da loiça ou com água quente e um pouco de detergente líquido.

7 Lave a fritadeira, a cuba, a tampa, o filtro e o cesto com água quente e detergente líquido ou na máquina da loiça.

NOTA: Também se pode lavar o filtro deixando-o colocado na tampa quando a lavar.

8 Enxague todas as peças com água limpa e seque-as muito bem.

Pode sacudir o filtro sobre o lava-loiça para remover todo o excesso de água.

Peças laváveis na máquina

- Tampa
- Cuba
- Filtro destacável
- Cesto
- Corpo da fritadeira

Mudar o óleo ou gordura

Dado que o óleo e a gordura perdem as suas propriedades muito rapidamente, deverá proceder à sua mudança com regularidade. Para isso, siga as instruções abaixo.

Se utiliza a fritadeira sobretudo para preparar batatas fritas em palitos e se passa o óleo ou a gordura por um coador de rede após cada utilização, poderá reutilizar o óleo ou a gordura 10 a 12 vezes antes de proceder à sua mudança. Se utilizar a fritadeira para fritar alimentos ricos em proteínas (como a carne ou o peixe), terá de mudar o óleo ou a gordura mais vezes.

- **Nunca use o mesmo óleo durante mais de 6 meses e siga sempre as instruções das embalagens dos alimentos.**
- **Nunca misture óleo ou gordura frescos com os usados.**
- **Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura.**
- **Se o óleo ou gordura começar a fazer espuma quando estiver em aquecimento, se tiver um cheiro ou um sabor forte ou se ficar escuro e/ou axaropado deverá mudá-lo de imediato.**

Como desfazer-se do óleo ou gordura usados

Deite o óleo ou a gordura usados na embalagem (reutilizável) original. Pode desfazer-se da gordura usada deixando-a primeiro solidificar dentro da fritadeira (sem o cesto) e, em seguida, retirá-la com uma colher ou com uma espátula (de madeira) e embrulhando-a em papel de jornal. Se for possível, pode deitar a embalagem ou o papel de jornal num contentor próprio para lixo degradável (e não junto com o lixo normal) ou seguir os procedimentos legais do seu país.

Arrumação

- 1** Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.
- 2** Enrole o fio, guarde-o no compartimento de arrumação e introduza a ficha no encaixe próprio (fig. 17).
- 3** Levante a fritadeira pelas pegas.

Sugestões

Para ter uma ideia dos tempos de preparação e das temperaturas, consulte a tabela no final destas instruções.

Batatas fritas caseiras

As suas batatas fritas em palitos ficarão mais saborosas e estaladiças se as preparar da seguinte maneira:

- 1** Use batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria. Assim os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.
 - ▶ *Seque-os bem.*
- 2** Frite as batatas em palitos por duas vezes: na 1ª vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160°C, na 2ª vez durante 5-8 minutos à temperatura de 175°C.
- 3** Coloque as batatas fritas em palitos numa tigela e sacuda-as bem. Deixe-as arrefecer antes de as fritar pela segunda vez.

Alimentos congelados

As batatas congeladas já têm uma fritura prévia, por isso basta fritá-las uma vez, seguindo as instruções da embalagem.

Alimentos retirados directamente do congelador (-16 a -18°C) poderão provocar o arrefecimento súbito e considerável do óleo ou da gordura quando se mergulha o cesto na cuba. Uma vez que os alimentos não começam logo a ferver, irão absorver muito óleo ou gordura.

Para o evitar, tome as seguintes precauções:

- De preferência, deixe os alimentos descongelarem primeiro à temperatura ambiente antes de os fritar; a não ser que as instruções da embalagem indiquem um outro procedimento.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque os alimentos que for fritar.
- Não frite grandes quantidades de cada vez (consulte a tabela deste modo de emprego).
- Selecciona a temperatura mencionada na tabela que se encontra no final deste modo de emprego ou a embalagem dos alimentos que pretende fritar. Se não houver instruções, seleccione uma temperatura de 175°C.
- Mergulhe os alimentos com cuidado no óleo ou gordura porque a comida congelada pode provocar o borbulhar violento do óleo ou gordura.

Como evitar sabores desagradáveis

Certos tipos de alimentos, sobretudo o peixe, podem conferir um sabor desagradável ao óleo ou à gordura. Para neutralizar o sabor do óleo ou da gordura:

- 1** Aqueça o óleo ou a gordura numa temperatura de 160°C.
- 2** Coloque duas fatias finas de pão ou algumas folhas de salsa no óleo.
- 3** Aguarde até não aparecerem mais bolhas e depois retire o pão ou a salsa para fora com a ajuda duma espátula.

O óleo ou a gordura terão readquirido o seu sabor neutro.

Meio ambiente

- ▶ Quando chegar a altura de se desfazer do aparelho, não o deite fora juntamente com o seu lixo doméstico normal. Deverá colocá-lo num ponto de recolha oficial para efeitos de reciclagem. Ao fazê-lo, estará a contribuir para a preservação do meio ambiente (fig. 18).

Antes de se desfazer da fritadeira, deve retirar a pilha do temporizador (apenas mod. HD6145) (fig. 19).

- 1** Sirva-se de uma chave de parafusos pequena para remover o painel do temporizador.
- 2** Retire a pilha. Não deite a pilha fora junto com o restante lixo doméstico. Coloque-a nos ecopontos próprios.

Garantia e assistência

Se necessitar de informações ou se tiver algum problema, por favor visite a página da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Informação ao Consumidor Philips do seu país (encontrará os números de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Informação ao Consumidor Philips no seu país, por favor dirija-se ao seu agente Philips local ou contacte o Departamento de Service da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resolução de problemas

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos não ficam dourados e/ou não ficam estaladiços.	A temperatura seleccionada é muito baixa e/ou os alimentos não fritaram o tempo suficiente.	Consulte a embalagem dos alimentos ou a tabela incluída neste modo de emprego para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está correcto. Regule o controlo da temperatura para a posição correcta.
	O cesto está demasiado cheio.	Nunca frite muita quantidade de uma só vez. Siga as instruções dadas na tabela.
	O óleo ou a gordura não aqueceu o suficiente.	O fusível do controlo da temperatura poderá ter disparado dando origem ao corte de segurança e desligando a fritadeira. Prima o botão 'reset' (reinicializar) na parte posterior do painel de controlo, com o auxílio de uma chave de parafusos pequena e com cuidado.
		Certifique-se que o óleo ou a gordura estão bem quentes antes de colocar os alimentos dentro do cesto (vidé capítulo 'Utilização').
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O filtro destacável está saturado.	Retire o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido ou na máquina da loiça.
	O óleo ou gordura já não está fresco/a.	Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente por um coador para conservar a sua frescura durante mais tempo.
	O tipo de óleo ou gordura usado/a não é próprio/a para frituras a alta temperatura.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	A tampa não está bem fechada.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	O filtro destacável está saturado.	Retire o filtro e lave-o com água quente e detergente líquido ou na máquina da loiça.
O óleo ou gordura sai para fora da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem demasiado óleo ou gordura.	O óleo ou gordura não devem exceder o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os começar a fritar e frite-os de acordo com o indicado neste modo de emprego.
	O cesto tem demasiada quantidade.	Não frite grandes quantidades de alimentos de uma só vez. Siga as instruções dadas na tabela.
O óleo ou gordura faz muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou gordura não é adequado(a) para fritura em temperaturas elevadas.	Use óleo ou gordura líquida próprios e de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.

Problema	Causa provável	Solução
A fritadeira não tem filtro ou o filtro está estragado.	Por favor, visite o site da Philips em www.philips.pt ou dirija-se ao seu agente Philips local.	
A fritadeira não funciona.	O painel de controlo não foi montado correctamente.	Certifique-se que o painel de controlo está bem colocado. Deverá ouvir-se um clique quando o painel fica na posição certa.
	O dispositivo de segurança desligou a fritadeira.	Deixe o óleo ou a gordura arrefecer e prima o botão 'reset' (reinicializar) (vide capítulo 'Características de segurança'). Se a fritadeira continuar sem trabalhar, dirija-se a um distribuidor Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.

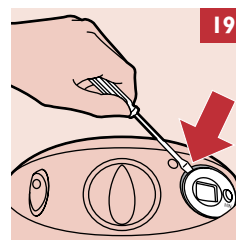
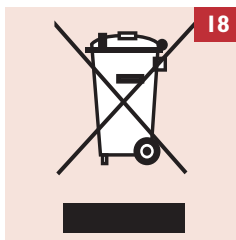
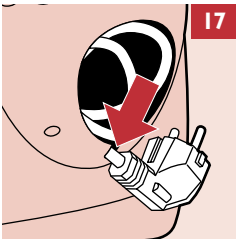
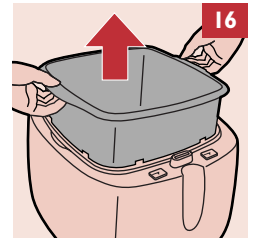
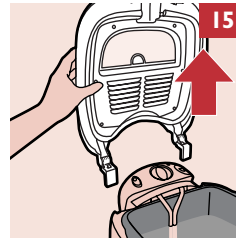
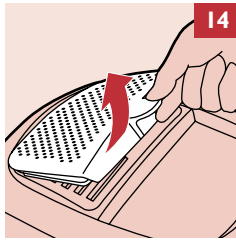
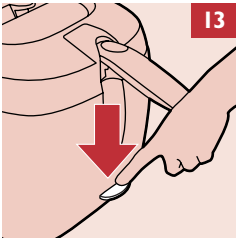
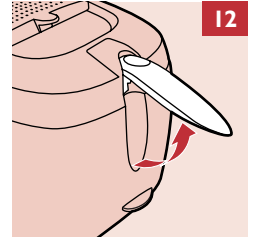
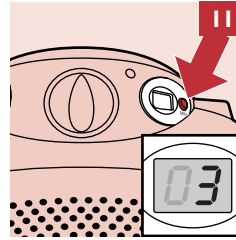
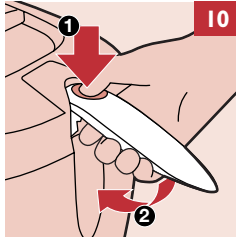
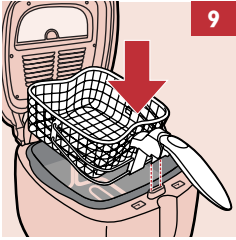
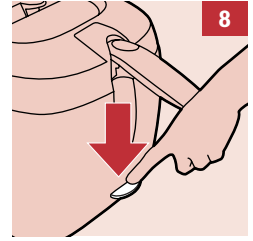
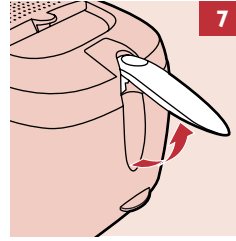
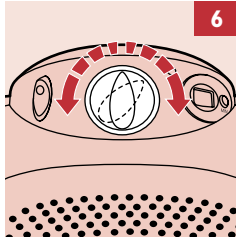
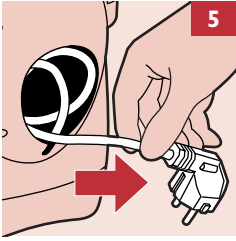
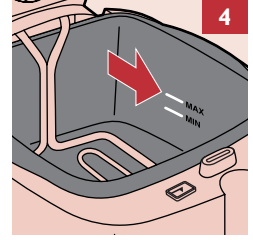
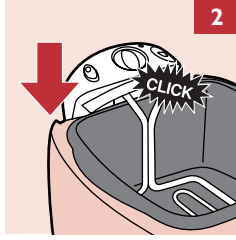
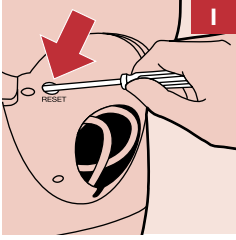
Tempos de preparação e temperaturas

A tabela indica a quantidade de um determinado tipo de alimento que se pode preparar de uma só vez e qual a temperatura e o tempo de preparação que deverá seleccionar.

Se as instruções da embalagem dos alimentos que for preparar derem indicações diferentes da tabela, siga sempre as instruções da embalagem.


Temperatura	Tipo de alimento	Quantidade recomendada por cada vez	Tempo de fritura (minutos) para alimentos frescos ou (parcialmente) descongelados	Tempo de fritura (minutos) para alimentos congelados
160°C	Batatas fritas caseiras *) 1º ciclo de fritura	600 gr	4-6 (avançar para 175°C desta tabela para se informar sobre o 2º ciclo)	-
	Peixe fresco	450 gr	5-7	-
170°C	Frango (pedaços)	3-5 peças	12-15	15-20
	Croquetes de queijo	5 peças	4-5	6-7
	Mini-panquecas de batata	4 peças	3-4	4-5
	Legumes fritos (cogumelos, couve-flor)	8-10 peças	2-3	-
175°C	Batatas fritas caseiras *) 2º ciclo de fritura	600 gr	5-8	-
	Batatas fritas congeladas	450 gr	-	5-6
	Batata às rodelas (muito finas)	600 gr	4	-
	Croquetes de batata	4-5 peças	4-5	6-7
180°C	Crepes chineses	2-3 peças	6-7	10-12
	Crepes vietnamitas	5-6 peças	5-6	8-10
	Douradinhos de frango	8-10 peças	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 peças	3-4	4-5
	Almôndegas (pequenas)	8-10 peças	3-4	4-5
	Mexilhões	12-15 peças	2-3	3-4
	Gambas	8-10 peças	3-4	4-5
	Maçã em polme	5 peças	3-4	4-5
190°C	Beringela (rodela)	600 gr	3-4	-
	Donuts	3-4 peças	5-6	-
	Queijo Camembert (panado)	2-4 peças	2-3	-
	Salsichas alemãs	2 peças	3-4	-

*) Consulte também 'Sugestões de fritura' para a preparação de batatas fritas caseiras.





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 97123