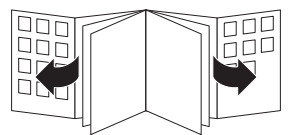


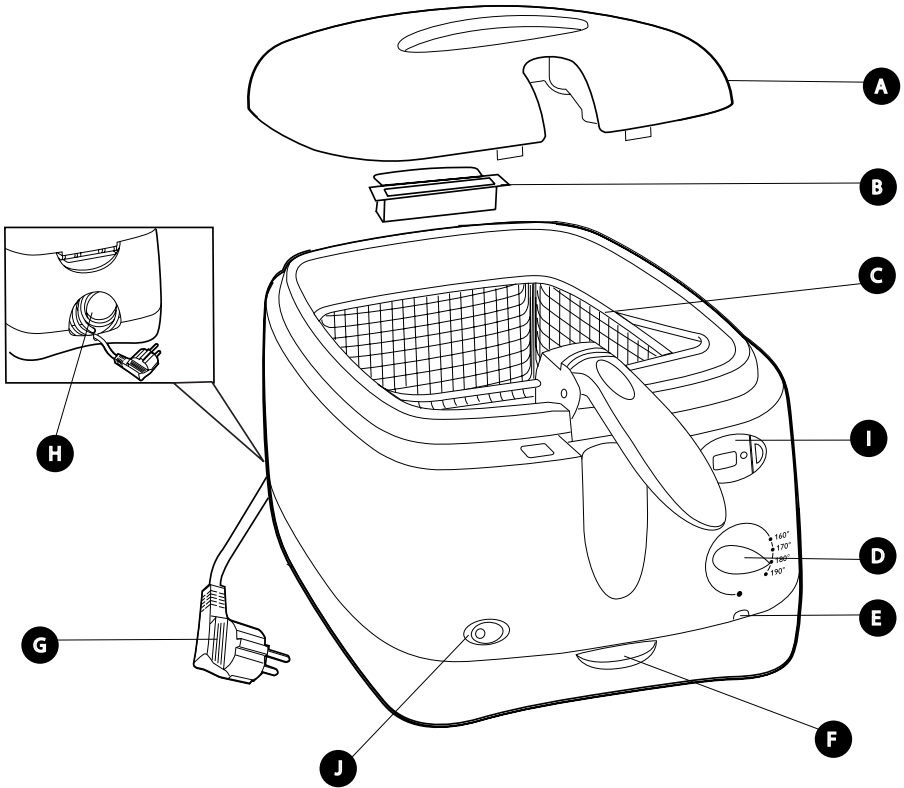
Comfort

HD6123, HD6121



PHILIPS





ENGLISH 6

DEUTSCH 15

FRANÇAIS 25

NEDERLANDS 35

ESPAÑOL 45

ITALIANO 55

PORTUGUÊS 64

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 73

TÜRKÇE 84

简体中文 92

繁體中文 101

한국어 110

العربية 128

Introduction

Dear customer, congratulations on acquiring your new Philips Comfort Plus fryer. Your new fryer allows you to fry all kinds of food safely and easily.

General description

- A** Lid
- B** Condensed water tray
- C** Frying basket
- D** Temperature control
- E** Pilot light
- F** Lid release lever
- G** Cord
- H** Cord storage compartment
- I** Removable timer (HD6123 only)
- J** On/off switch (HD6123 only)

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 housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.
- ▶ Always unplug the appliance after use. Do not move the fryer until it has cooled down sufficiently.
- ▶ 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 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.

- ▶ If the fryer doesn't work anymore, let the oil or fat cool down and turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparing for use

1 Place the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children. If you wish 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 top indication mark on the inside of the inner bowl (see section 'Oil and fat', for instructions on how to use solid fat) (fig. 1).

	Oil/liquid fat	Solid fat
Min.	2 l	1700 g
Max.	2.3 l	2000 g

Oil and fat

Never mix different types 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, first 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 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. 2).

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. 3).

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

2 HD6123 only - Switch the fryer on by means of the on/off switch (fig. 4).

The pilot light in the on/off switch goes on.

3 Set the temperature control to the required temperature (160-190°C) (fig. 5).

The temperature pilot light goes on.

8 ENGLISH

- 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.
 - While the fryer is heating up, the pilot light goes out and on a number of times. When it stays out for some time, the oil or fat has reached the preset temperature.
 - After a batch has been fried, the pilot 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 Open the lid by pressing the release lever. The lid will open automatically (fig. 6).

5 Lift the handle to raise the basket to its highest position (fig. 7).

6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (fig. 8).

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

	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	1000 g	800 g
Recommended quantity for best result	600 g	450 g

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).

8 Close the lid.

9 HD6123 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 of the basket handle 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 (HD6123 only)

Type HD6123 is equipped with a digital timer.

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.

The set time will become visible on the display.

2 Keep the button pressed to put 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.

Removing the timer

The timer is removable, which allows you to take the timer with you to another room. In this way you will be able to hear the audible signal which indicates that the fried food is ready wherever you are.

- D** After you have set the required frying time, you can remove the timer from the fryer by pulling the right side towards you (fig. 11).

When the timer gives an audible signal to indicate that the fried food is ready, you can return to the fryer and push the timer back into the fryer.

Water tray

During frying condensed water will appear on the inside of the lid. This water will be collected in the water tray when you open the lid instead of dripping onto the worktop.

- D** Empty the water tray after use.
- Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.
 - Remove the lid.
 - Remove the water tray and empty it into the sink.

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 lid release lever (fig. 13).
Beware of the hot steam and possible spattering of the oil.

- 3** Carefully remove the basket from the fryer.

If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper, e.g. kitchen paper.

- 4** HD6123 only: Switch the fryer off by means of the on/off switch (fig. 14).
The pilot light in the on/off switch goes out.

- 5** Unplug the appliance after use.

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** Press the lid release lever to open the lid.

10 ENGLISH

- 2** Then lift the lid off the appliance.
- 3** Remove the water tray.
- 4** Remove the frying basket from the fryer and pour out the oil or fat.
- 5** Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- 6** Clean the inner bowl with hot water and some washing-up liquid.
Do not immerse the complete fryer housing in water.
- 7** Clean the lid, the water tray and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
- 8** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

Cleaning the permanent anti-grease filter

The lid with the permanent anti-grease filter can be cleaned thoroughly in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

Dishwasher-proof parts

- Lid with permanent anti-grease filter
- Basket
- Water tray

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 onto/into 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.
- 3** Lift the fryer by its handles.

Frying tips

For an overview of preparation times and frying temperatures, 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 the food 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.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the table with preparation times and frying temperatures).
- Select the frying temperature indicated in the table in these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°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. 15).

Remove the battery of the timer (HD6123 only) before you discard the appliance.

- Use a small flat-blade screwdriver to remove the back of the timer.
- 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 in 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 table.
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	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. Turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the fuse replaced.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
Steam escapes from other places than the filter.	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 two different types of oil or fat.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The permanent anti-grease filter is saturated.	Remove the lid and clean the lid and filter in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.
The oil or fat foams strongly during frying.	The sealing ring around the metal inside of the lid is dirty or worn.	If the ring is dirty, clean the lid in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher. If the lid is worn, turn to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
	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 oil or fat foams strongly during frying.	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 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 two 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.

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.

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

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
175°C	Vegetable fritters (mushrooms, cauliflower)	8-10 pieces	2-3	-
	Home-made French fries*) 2nd frying cycle	600 g	5-8	-
	Frozen French fries	450 g	-	5-6
180°C	Crisps (very thin potato slices)	600 g	3-4	-
	Potato croquettes	4-5 pieces	4-5	6-7
	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
190°C	Mussels	12-15 pieces	2-3	3-4
	Prawns	8-10 pieces	3-4	4-5
	Apple fritters	5 pieces	3-4	4-5
	Aubergine (slices)	600 g	3-4	-
	Doughnuts	3-4 pieces	5-6	-
200°C	Camembert (breadcrumbed)	2-4 pieces	2-3	-
	Wiener schnitzel	2 pieces	3-4	-

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung

- A** Deckel
- B** Kondenswasserbehälter
- C** Frittierkorb
- D** Temperaturregler
- E** Kontrolllampe
- F** Deckelentriegelung
- G** Netzkabel
- H** Kabelfach
- I** Nur HD6123: Abnehmbarer Timer
- J** Nur HD6123: Ein-/Ausschalter

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.
- ▶ Das Gerätegehäuse enthält elektrische Bauteile und das Heizelement. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser. Spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- ▶ Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose. Bewegen Sie die Fritteuse erst, wenn sie genügend abgekühlt ist.
- ▶ 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.

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.

- Sollte das Gerät nicht mehr funktionieren, lassen Sie das Öl/Fett abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein Philips Service-Center.

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 bis zur Höchststandsmarkierung auf der Innenseite mit Öl, Flüssigfett oder geschmolzenem Fett (im Abschnitt "Frittieröle und -fette", finden Sie weitere Informationen zur Verwendung von festem Fett) (Abbildung 1).

	Öl bzw. Flüssigfett	Festes Fett
Min.	2 Liter	1700 g
Max.	2,3 Liter	2000 g

Frittieröle und -fette

Mischen Sie niemals unterschiedliche 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 2).

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 3).

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

2 Nur HD6123: Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein (Abbildung 4).

Die Kontrolllampe im Ein-/Ausschalter geht an.

3 Stellen Sie den Temperaturregler auf die empfohlene Temperatur (160-190° C) (Abbildung 5).

Die Temperatur-Kontrolllampe geht an.

- 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.
 - Während die Fritteuse aufheizt, erlischt die Kontrolllampe einige Male und wird wieder eingeschaltet. Erlischt die Kontrolllampe für längere Zeit, hat das Öl bzw. 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 das Öl/Fett erhitzt wird.

4 Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelung drücken. Der Deckel öffnet sich automatisch (Abbildung 6).

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

6 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und geben Sie das Frittiergut in den Korb (Abbildung 8).

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

	Selbst zubereitete Pommes-Frites	Tiefgefrorene Pommes-Frites
Höchstmenge	1000 g	800 g
Empfohlene Menge	600 g	450 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).

8 Schließen Sie den Deckel.

9 Nur HD6123: Stellen Sie die gewünschte Frittierdauer ein (siehe den Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel).

Sie können die Fritteuse auch ohne den Timer benutzen.

10 Drücken Sie die Entriegelungstaste des Griffs am Frittierkorb, und senken Sie den Frittierkorb vorsichtig in seine unterste 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 HD6123)

Der Gerätetyp HD6123 ist mit einem digitalen Timer ausgestattet.

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

18 DEUTSCH

Einstellen des Timers

1 Drücken Sie die Timer-Taste zum Einstellen der Frittierdauer in Minuten.

Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Display.

2 Halten Sie die Timer-Taste gedrückt, damit die Minuten schneller durchlaufen. Lassen Sie die Taste los, wenn die gewünschte Frittierdauer 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 Ist die eingestellte Zeit falsch, können Sie sie löschen, indem Sie die Timer-Taste 2 Sekunden gedrückt halten, wenn der Countdown beginnt (die Zeit also blinkt). Halten Sie die Taste, bis "00" auf dem Display angezeigt wird. Nun können Sie die richtige Frittierzeit einstellen.

4 Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer wird ein Signalton hörbar und nach 10 Sekunden wiederholt. Der Signalton lässt sich abschalten, indem Sie die Timer-Taste drücken.

Entnehmen des Timers

Der Timer ist abnehmbar. Sie können ihn also in ein anderes Zimmer mitnehmen und auf diese Weise überall in der Wohnung das Tonsignal hören, das den Ablauf der eingestellten Frittierzeit meldet.

! Nach dem Einstellen der erforderlichen Frittierdauer können sie den Timer von der Fritteuse nehmen, indem Sie ihn an der rechten Seite herausziehen (Abbildung 11).

Sobald Sie das Tonsignal hören, das den Ablauf der eingestellten Frittierzeit meldet, können Sie in den Raum mit der Fritteuse zurückkehren und den Timer wieder in das Gerät schieben.

Kondenswasserschale

Beim Frittieren entsteht auf der Innenseite des Deckels Kondenswasser. Dieses Wasser wird in der Kondenswasserschale aufgefangen, wenn Sie den Deckel öffnen. Es tropft also nicht auf die Arbeitsfläche.

! Entleeren Sie nach dem Gebrauch die Kondenswasserschale.

- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Entnehmen Sie die Kondenswasserschale und gießen Sie den Inhalt in den Ausguss.

Nach dem Frittieren

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

2 Öffnen Sie den Deckel, indem Sie auf die Entriegelung des Deckels drücken (Abbildung 13).
Vorsicht: Gefahr durch heißen Dampf und Fettspritzer!

3 Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.

Schwenken Sie den Korb gegebenenfalls über der Fritteuse, um überschüssiges Öl oder Fett abzuschütteln. Geben Sie das Frittiertgut in eine mit Küchenpapier ausgelegte Schüssel oder ein Sieb.

4 Nur HD6123: Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Ausschalter aus (Abbildung 14).

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 erkalteten 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** Drücken Sie die Entriegelung, um den Deckel zu öffnen.
- 2** Heben Sie dann den Deckel vom Gerät.
- 3** Entnehmen Sie die Kondenswasserschale.
- 4** Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und gießen Sie das Öl oder Fett aus.
- 5** Das Gehäuse können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen, auf das Sie etwas Spülmittel aufgetragen haben, oder mit Haushaltspapier.
- 6** Reinigen Sie die Frittierwanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
Tauchen Sie nicht das komplette Gerät in Wasser.
- 7** Reinigen Sie Deckel, Kondenswasserschale und Korb in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler.
- 8** Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

Reinigen des Dauerfilters

Der Deckel mit dem Dauerfilter kann im Geschirrspüler oder mit heißem Wasser und etwas Spülmittel gründlich gereinigt werden.

Für den Geschirrspüler geeignete Teile

- Deckel mit Dauerfilter
- Korb
- Kondenswasserschale

Auswechseln des Öls oder Fetts

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.

20 DEUTSCH

- ▮ 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 in das Gerät zurück 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.
- 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 der Verarbeitung bei Zimmertemperatur auftauen.
- 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 Tabelle mit den Zubereitungszeiten und -temperaturen).

- Wählen Sie die Frittieretemperatur nach Maßgabe der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung oder entsprechend der Angabe auf der Verpackung. Finden Sie keine geeigneten Angaben, wählen Sie eine Temperatur von 190° 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 Brotscheiben 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 15).

Nur HD6123: Nehmen Sie die Batterie aus dem Timer, bevor Sie das Gerät entsorgen.

- 1** Öffnen Sie die Rückseite des Timers 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.

Problembeseitigung		
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 Frittiergut wurde nicht lange genug frittiert.	Prüfen Sie anhand der Angaben auf der Nahrungsmittelverpackung oder in der Tabelle in dieser Bedienungsanleitung, ob Sie die richtige Zubereitungszeit und -temperatur gewählt haben. Stellen Sie mit dem Temperaturregler 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 ausgeschaltet. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder ein Philips Service Center zwecks Austausch der Sicherung.
Das Gerät gibt einen unangenehmen Geruch von sich.	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter 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 Frittieröl oder flüssiges Frittierfett guter Qualität. Mischen Sie keine unterschiedlichen Sorten von Öl oder Fett.
Dampf entweicht nicht durch den Filter; sondern an anderen Stellen.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß verschlossen ist.
	Der Dauerfilter ist mit Fett getränkt.	Nehmen Sie den Deckel vom Gerät und reinigen Sie Deckel und Filter in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler.
	Der Dichtungsring auf der Metallseite des Deckels ist beschädigt oder abgenutzt.	Ist der Ring verschmutzt, reinigen Sie den Deckel in heißem Wasser mit etwas Spülmittel oder im Geschirrspüler. Wenn der Deckel abgenutzt ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder ein Philips Service-Center, um den Ring austauschen zum lassen.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es befindet sich zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass die Frittierwanne nicht über die Höchstmarkierung mit Öl bzw. Fett gefüllt wird.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut 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 Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich ab.
	Das verwendete Öl oder Fett ist nicht zum Frittieren von Nahrungsmitteln geeignet.	Verwenden Sie Frittieröl oder flüssiges Frittierfett guter Qualität. Mischen Sie keine unterschiedlichen Sorten von Öl oder Fett.

Problem**Mögliche Ursache****Lösungsvorschlag**

Die Frittierwanne ist nicht gründlich genug gereinigt worden.

Reinigen Sie die Frittierwanne wie in dieser Bedienungsanleitung geschildert.

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.

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

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	3 bis 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	-

Introduction

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

Description générale

- A** Couvercle
- B** Ramasse-gouttes
- C** Panier
- D** Thermostat
- E** Témoin lumineux
- F** Manette de déverrouillage du couvercle
- G** Cordon d'alimentation
- H** Rangement du cordon
- I** Minuteur détachable (HD6123 uniquement)
- J** Interrupteur marche/arrêt (HD6123 uniquement)

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 la tension du secteur de votre logement.
- ▶ 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 boîtier avec des composants électriques et l'élément chauffant dans l'eau et ne les rincez pas non plus.
- ▶ Débranchez toujours l'appareil après utilisation. Ne bougez pas la friteuse tant que l'huile n'est pas refroidie.
- ▶ 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).

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.

- Si la friteuse ne fonctionne plus, laissez l'huile ou la graisse refroidir et contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

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 de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au dernier repère (voir section "Huile et graisse" pour instructions sur la modalité d'utilisation de la graisse solide) (fig. 1).

	huile/graisse	Graisse solide
Min.	2 l	1700 g
Max.	2,3 l	2000 g

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 de nouveaux blocs de graisse, faites-les fondre doucement 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. 2).
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. 3). Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- 2** HD 6123 uniquement - Mettez en marche la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt (fig. 4).

Le témoin lumineux de l'interrupteur marche/arrêt s'allume.

3 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (160-190°C) (fig. 5).

Le témoin lumineux du thermostat 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.
- Lors du chauffage de la friteuse, le témoin lumineux s'allume et s'éteint plusieurs fois. Lorsque le témoin ne s'allume plus, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie.
- Une fois les aliments frits, le témoin lumineux se rallume. Attendez qu'il s'éteigne avant de commencer la friture suivante.
- ▶ Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

4 Ouvrez le couvercle en tirant la manette de déverrouillage. Le couvercle s'ouvre automatiquement (fig. 6).

5 Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute (fig. 7).

6 Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier (fig. 8).

- ▶ Pour obtenir des résultats optimaux, il est conseillé de ne pas dépasser les quantités maximales indiquées dans le tableau ci-dessous.

	Pommes frites faites maison	Pommes frites congelées
Quantité maximale	1000 g	800 g
Quantité recommandée pour le meilleur résultat	600 g	450 g

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

8 Fermez le couvercle.

9 HD6123 uniquement - Réglez la température nécessaire (reportez-vous à la section "Minuteur" dans ce chapitre).

Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

10 Appuyez sur la manette 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 (HD6123 uniquement)

Le modèle HD6123 est doté d'un minuteur digital.

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.

Le temps réglé sera affiché à l'écran.

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

28 FRANÇAIS

- 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). Maintenez 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.

Retirer le minuteur

Le minuteur digital est détachable, ce qui vous permet de porter le minuteur avec vous dans une autre chambre. Ainsi vous entendrez le signal sonore.

► **Après avoir réglé le temps de cuisson nécessaire, vous pouvez retirer le minuteur en tirant le côté droit vers vous (fig. 11).**

Lorsque vous entendez le signal sonore, vous pouvez retourner à la friteuse et remonter le minuteur.

Ramasse-gouttes

Pendant la cuisson à l'intérieur du couvercle se forme l'eau condensée. Elle s'écoule dans le ramasse-gouttes lorsque vous ouvrez le couvercle au lieu de s'égoutter sur le plan de travail.

► **Videz le ramasse-gouttes après utilisation.**

- Attendez que l'huile ou la graisse ait suffisamment refroidi.
- Retirez le couvercle.
- Retirez le ramasse-gouttes et videz-le dans l'évier.

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 manette de déverrouillage (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, si nécessaire. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouvert de papier absorbant, par exemple du papier essuie-tout.

4 HD6123 uniquement: Arrêtez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt (fig. 14). 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** Ouvrez le couvercle en appuyant sur la manette de déverrouillage.
- 2** Puis enlevez le couvercle de l'appareil.
- 3** Retirez le ramasse-gouttes.
- 4** Retirez le panier de la friteuse et versez l'huile ou la graisse.
- 5** Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide (et un peu de liquide vaisselle) et/ou un essuie-tout.
- 6** Nettoyez la cuve à l'eau chaude savonneuse.
Ne plongez pas la friteuse dans l'eau.
- 7** Nettoyez le couvercle, le ramasse-gouttes et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- 8** Rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.

Nettoyage du filtre permanent anti-graisse

Nettoyez le couvercle avec filtre permanent anti-graisse dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

Accessoires résistants au lave-vaisselle

- Couvercle avec filtre permanent anti-graisse
- Panier
- Ramasse-gouttes

Changement de l'huile ou de la graisse

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leur qualité rapidement. Pour cela, suivez les instructions suivantes:

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 sur/dans la friteuse et fermez le couvercle.
- 2** Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment et fixez la fiche dans la fente spéciale.
- 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 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.
- 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 inclus dans ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson pour l'aliment que vous désirez frire, réglez la température à 190&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.

Éliminer 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. 15).**

Retirez la pile du minuteur (HD6123 uniquement) avant de mettre l'appareil au rebut.

- 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 dans ce mode d'emploi.
	L'huile ou la graisse n'est pas assez chaude.	Le fusible thermique a probablement coupé l'alimentation de la friteuse. Contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips pour remplacer le fusible.
La friteuse a une forte odeur désagréable.	Le filtre permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre 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 permanent anti-graisse est saturé.	Retirez le couvercle et nettoyez-le avec le filtre dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
	Le joint d'étanchéité situé autour de la partie métallique à l'intérieur du couvercle est sale ou usé.	Si le joint est sale, nettoyez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Si le couvercle ou le joint est usé, contactez votre revendeur ou Centre Service Agréé Philips.
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.

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.

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

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 *) 1ère étape de cuisson.	600g	4-6 (voir 175°C dans ce tableau pour instructions sur la 2ème 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	3-4	-
	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

34 FRANÇAIS

Température	Type d'aliment	Quantité recommandée pour une portion	Temps de cuisson (minutes) aliment frais ou (partiellement) décongelé	Temps de cuisson (minutes) aliment congelé
190°C	Beignets de pommes	5 pièces	3-4	4-5
	Aubergines (tranches)	600 g	3-4	-
	Beignets	3-4 pièces	5-6	-
	Camembert (chapelure)	2-4 pièces	2-3	-
	Escalope viennoise	2 pièces	3-4	-

Inleiding

Beste klant, gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Philips Comfort Plus friteuse. Met deze friteuse kunt u allerlei soorten etenswaren veilig en gemakkelijk frituren.

Algemene beschrijving

- A** Deksel
- B** Condenswaterlade
- C** Frituurmand
- D** Temperatuurregelaar
- E** Temperatuurlampje
- F** Dekselontgrendelknop
- G** Netsnoer
- H** Snoeropbergruimte
- I** Verwijderbare timer (alleen HD6123)
- J** Aan/uitknop (alleen HD6123)

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 de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, nooit in water en spoel hem ook niet af onder de kraan.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact. Verplaats de friteuse niet voordat deze voldoende is afgekoeld.
- 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. Houd 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).

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 friteuze zit of als er blokken vast frituurvet in de friteuze worden gesmolten, waardoor het verwarmingselement niet in staat is de geproduceerde hitte snel genoeg af te geven.

- ▮ Als het apparaat niet meer werkt, laat dan de olie of het vet afkoelen en neem contact op met uw Philips dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Klaarmaken voor gebruik

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

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

- 2 Vul de droge friteuze met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de hoogste maatstreep in de binnenpan (zie 'Olie en vet' voor instructies omtrent het gebruik van vast frituurvet) (fig. 1).

	Olie/vloeibaar frituurvet	Vast frituurvet
Min.	2 l	1700 g
Max.	2,3 l	2000 g

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 friteuze.
- 3 Zet de friteuze 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. 2).

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

- 2 Alleen HD6123: schakel het apparaat in door de aan/uitknop op 'aan' te zetten (fig. 4). Het lampje in de aan/uitknop gaat aan.

3 Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (160-190°C) (fig. 5).

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.
 - Terwijl de friteuse aan het opwarmen is, gaat het temperatuurlampje een aantal keren uit en aan. Wanneer het lampje langere tijd uit blijft, is de olie of het vet op temperatuur.
 - 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 Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken. Het deksel komt automatisch omhoog (fig. 6).

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

6 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 8).

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

	Verse frites	Diepvriesfrites
Max. hoeveelheid	1000 g	800 g
Aangeraden hoeveelheid voor het beste resultaat	600 g	450 g

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 vet te laten zakken (fig. 9).

8 Sluit het deksel.

9 Alleen HD6123: stel de vereiste frituurtijd in (zie onder het kopje '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).

- ▶ *Houd 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 HD6123)

Type HD6123 is uitgerust met een digitale timer:

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).

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.

38 NEDERLANDS

- 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 knipperen). 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.

De timer verwijderen:

De timer is verwijderbaar; waardoor u deze mee kunt nemen naar een andere kamer. Zo hoort u altijd het geluidssignaal dat aangeeft dat de frituurtijd is verstreken, waar u ook bent.

D Nadat u de vereiste frituurtijd heeft ingesteld, kunt u de timer uit de friteuse verwijderen door de rechterkant naar u toe te trekken (fig. 11).

Wanneer de timer door middel van het geluidssignaal aangeeft dat de gefrituurde etenswaren klaar zijn, gaat u terug naar de friteuse en kunt u de timer in het apparaat terugduwen.

Condenswaterlade

Tijdens het frituren ontstaat er condens aan de binnenzijde van het deksel. Het gecondenseerde water wordt opgevangen in de condenswaterlade wanneer u het deksel opent, in plaats van op het aanrecht te druppelen.

D Leeg de condenswaterlade na gebruik van de friteuse.

- Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.
- Verwijder het deksel.
- Verwijder de condenswaterlade en giet deze leeg in de gootsteen.

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 ontgrendelknop 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 zonnig de frituurmand boven de friteuse om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen. Leg de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier, bijvoorbeeld keukenpapier.

4 Alleen HD6123: schakel de friteuse uit door de aan/uitknop op 'uit' te zetten (fig. 14).
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** Open het deksel door op de dekselontgrendelknop te drukken.
- 2** Til het deksel daarna van het apparaat af.
- 3** Verwijder de condenswaterlade.
- 4** Verwijder de frituurmand uit de friteuse en giet de olie of het vet uit het apparaat.
- 5** Reinig de behuizing met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- 6** Reinig de binnenpan met warm water en een beetje afwasmiddel.
Dompel de behuizing met binnenpan nooit in water.
- 7** Reinig het deksel, de condenswaterlade en de frituurmand in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
- 8** Spoel deze onderdelen af met schoon water en droog ze grondig af.

Het permanente anti-vet filter schoonmaken

Het deksel met het anti-vet filter kunt u grondig reinigen in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel met permanent anti-vet filter
- Frituurmand
- Condenswaterlade

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 in de friteuse en sluit het deksel.
- 2** Rol het snoer op, doe het in de snoeropbergruimte en duw de stekker in de stekkerhouder.
- 3** Til de friteuse op aan de handgrepen om hem weg te zetten.

Frituurtips

Zie voor bereidingstijden en temperatuurinstellingen de tabel achterin 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 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.
- 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 (zie tabel met bereidingstijden en temperaturen).
- Stel de friteuse in op de temperatuur die is aangegeven in de tabel in deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van de te frituren etenswaren. Als er geen instructies zijn, stel dan een temperatuur van 190°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. 15).

Verwijder de batterij van de timer (alleen HD6123) wanneer u het apparaat afdankt.

- 1** Gebruik een kleine, platte schroevendraaier om de achterzijde van de timer 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 garantie' 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 in deze gebruiksaanwijzing of de ingestelde temperatuur en/of de gekozen bereidingstijd de juiste is/zijn. Zet de temperatuurregelaar op de juiste stand.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de 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. Raadpleeg uw Philips leverancier of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de zekering te laten vervangen.
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in heet 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 permanente anti-vet filter is verzadigd.	Verwijder het deksel en maak het deksel met filter schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine.
	De afsluitring rondom de metalen binnenzijde van het deksel is niet goed schoon of is versleten.	Als de ring vies is, maak dan het deksel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Als de ring versleten is, neem dan contact op met uw Philips leverancier of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de ring te laten vervangen.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de frituurpan.	Er zit te veel olie of vet in de frituurpan.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de frituurpan 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 aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de in de 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.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	<p>Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.</p>	<p>Gebruik frituurolie of vloeibaar frituurvet van goede kwaliteit. Meng nooit verschillende soorten olie of vet.</p>
	<p>De binnenpan is niet goed schoongemaakt.</p>	<p>Maak de binnenpan schoon zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.</p>

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.

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

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	-
	Diepvriesfrites	450 g	-	5-6
	Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	600 g	3-4	-
180°C	Aardappelkroketten	4-5 stuks	4-5	6-7
	Loempia's	2-3 stuks	6-7	10-12
	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
	Appelbeignets	5 stuks	3-4	4-5
	190°C	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	-

Introducción

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

Descripción general

- A** Tapa
- B** Bandeja para el agua condensada
- C** Cesta
- D** Control de la temperatura
- E** Piloto
- F** Palanca de apertura de la tapa
- G** Cable
- H** Compartimento de recogida del cable
- I** Temporizador extraíble (sólo modelo HD6123)
- J** Botón de marcha/parada (sólo modelo HD6123)

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 en el aparato se corresponde con el voltaje local.
- 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 para 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 el aparato en agua ni lo lave bajo el grifo, ya que contiene piezas eléctricas y el elemento calefactor.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo. No mueva la freidora hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- No conecte el aparato hasta que no esté lleno de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora está siempre llena entre las dos marcas indicadoras que se encuentran en el interior de la cubeta.
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga sus manos y el rostro a una mínima distancia de seguridad del vapor. Cuando abra la tapa, tenga cuidado con el vapor caliente.
- Cuando la use, mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y 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 comida a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a una temperatura superior a 175°C (para minimizar la producción de acrilamida).

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.

- ▶ Si el aparato no funciona, deje enfriar el aceite o la grasa y diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Cómo preparar el aparato

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

Si desea colocar la freidora sobre los quemadores del fogón, asegúrese de que los quemadores del fogón están desconectados y se han enfriado.

- 2 Llene la freidora seca con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la indicación de máximo del interior de la cubeta (consulte las instrucciones de sección 'Aceite y grasa' sobre cómo utilizar la grasa sólida) (fig. 1).

	Aceite/grasa líquida	Grasa sólida
Mín.	2 l	1.700 g
Máx.	2,3 l	2.000 g

Aceite y grasa

Nunca mezcle 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 (por ejemplo, el ácido linoleico).

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

- 1 Si quiere utilizar bloques de grasa nuevos, derrítalos primero a fuego lento en una cacerola normal.
- 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. 2).

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 un enchufe con toma de tierra (fig. 3).

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

2 Sólo para el modelo HD6123 - Conecte la freidora mediante el botón de marcha/parada (fig. 4).

El piloto del botón de marcha/parada se iluminará.

3 Coloque el control de la temperatura en la temperatura adecuada (160-190°C) (fig. 5).

El piloto de la temperatura se iluminará.

- 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.
 - Mientras la freidora se está calentando, el piloto se apaga unas cuantas veces. Cuando se apaga durante un tiempo, es que el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura seleccionada.
 - Al freír una cantidad de alimentos, el piloto se iluminará. Espere hasta que se apague antes de freír más alimentos.
- *Puede dejar la cesta en la freidora mientras ésta se calienta.*

4 Abra la tapa, presionando la palanca de apertura. La tapa se abrirá automáticamente (fig. 6).

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

6 Saque la cesta de la freidora y ponga en ella los alimentos que va a freír (fig. 8).

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

	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máx.	1.000 g	800 g
Cantidad recomendada para conseguir mejores resultados	600 g	450 g

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

7 Introduzca con cuidado la cesta en la freidora sin bajarla hasta el aceite o la grasa (fig. 9).

8 Cierre la tapa.

9 Sólo modelo HD6123: Establezca el tiempo de fritura necesario (véase la sección 'Temporizador' de este capítulo).

También puede usar la freidora sin programar el temporizador.

10 Pulse el botón de liberación del mango de la cesta y baje con cuidado la cesta 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 friendo y sacuda suavemente el contenido.*

Temporizador (sólo modelo HD6123)

El modelo HD6123 está equipado con un temporizador digital.

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.

El tiempo seleccionado aparecerá en la pantalla.

- 2** Mantenga el botón pulsado, para pasar los minutos más rápidamente. Suelte el botón cuando llegue al tiempo de fritura deseado.
- El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos.
 - Unos segundos después de haber ajustado el tiempo de fritura empezará la cuenta atrás.
 - A medida que se va descontando el tiempo, en la pantalla parpadea el tiempo restante. El último minuto se muestra en segundos.
- 3** Si el tiempo seleccionado no es correcto, puede borrarlo pulsando el botón del temporizador durante 2 segundos en el momento en que el temporizador empiece a descontar el tiempo (es decir, cuando el tiempo comienza a parpadear). Mantenga el botón apretado hasta que aparezca en la pantalla '00'. Ahora puede establecer el tiempo de fritura correcto.
- 4** Cuando termine el tiempo seleccionado, oírás una señal acústica. Ésta se repetirá 10 segundos después. Puede detener la señal acústica pulsando el botón del temporizador.

Cómo quitar el temporizador

Se puede extraer el temporizador, lo que le permite llevárselo a otra habitación. Así podrá oír la señal sonora que le indica que los alimentos están listos independientemente de donde esté.

- ▶ Cuando haya programado el tiempo de fritura deseado, puede quitar el temporizador de la freidora tirando del lado derecho hacia usted (fig. 11).

Cuando el temporizador emita la señal sonora para indicar que los alimentos están listos, puede volver a introducir el temporizador en la freidora.

Bandeja para recoger el agua

Al freír se condensará el agua en el interior de la tapa. Cuando abra la tapa, el agua se recogerá en la bandeja en vez de caer al mostrador:

- ▶ Vacíe la bandeja después de cada uso.
- Espere hasta que el aceite o la grasa se hayan enfriado lo suficiente.
- Quite la tapadera.
- Saque la bandeja y vacíela en el fregadero.

Después de freír

- 1** Levante el mango para elevar la cesta hasta su posición más elevada, es decir, la posición de escurrido (fig. 12).
- 2** Abra la tapa presionando la palanca de apertura (fig. 13). Tenga cuidado con el vapor y el aceite que pueda saltar.
- 3** Saque con cuidado la cesta de la freidora.
Si fuera necesario, sacuda la cesta sobre la freidora para eliminar el exceso de aceite o de grasa. Ponga los alimentos fritos en un recipiente o colador con papel que absorba la grasa, como papel de cocina.
- 4** Sólo para el modelo HD6123: Desconecte la freidora con el botón de marcha/parada (fig. 14).
El piloto del botón marcha/parada se apagará.
- 5** Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

No mueva la freidora hasta que el aceite o la grasa se haya 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

Espera 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** Para abrir la tapa, presione la palanca de apertura de la tapa.
- 2** A continuación, saque la tapa del aparato.
- 3** Quite la bandeja del agua.
- 4** Quite la cesta de la freidora y vierta el aceite o la grasa.
- 5** Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente) y/o papel de cocina.
- 6** Limpie la cubeta interna con agua caliente y un poco de detergente líquido.
No sumerja totalmente la freidora en agua.
- 7** Limpie la tapa, la bandeja del agua y la cesta con agua caliente y detergente o metales en el lavavajillas.
- 8** Aclare las piezas con agua fría y séquelas bien.

Cómo limpiar el filtro permanente anti-grasa

La tapa con el filtro permanente anti-grasa puede lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

- Tapa con el filtro permanente anti-grasa
- Cesta
- Bandeja para recoger el agua

Cambio del aceite o la grasa

Puesto que el aceite y la grasa pierden rápidamente sus propiedades, debe cambiarlos con frecuencia. Para ello, siga las instrucciones que aparecen a continuación:

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 paquete.**
- **No añada nunca aceite nuevo al aceite ya usado. Lo mismo se aplica a la grasa.**
- **Nunca mezcle 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 pone oscuro y/o espeso.**

Cómo tirar el aceite o grasa usados.

Vierta el aceite o la grasa líquida en su recipiente de plástico original (si se puede volver a sellar). Puede deshacerse de la grasa usada si la deja solidificar en la freidora (sin la cesta en el interior) y después la saca con una espátula y la envuelve en un papel de periódico. En su caso, puede echar el recipiente o el periódico en un cubo para desechos inorgánicos (no para desechos orgánicos) o deshacerse del mismo según la normativa de su país.

Cómo guardar el aparato

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

Consejos para freír

Para ver los tiempos de preparación y las temperaturas, consulte la tabla que aparece al final de estas instrucciones.

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 las patatas dos veces: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, y 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 enfríen.

Alimentos congelados

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

Al introducir alimentos sacados del congelador (entre -16 y -18°C) en el aceite, éste se enfría considerablemente. Como los alimentos no se doran en seguida, pueden absorber además demasiado aceite o grasa.

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Antes de freír, deje que los alimentos se descongelen, preferiblemente a temperatura ambiente.
- Retire con cuidado tanto hielo y agua como sea posible y escurra los alimentos hasta que estén bien secos.
- No fría grandes cantidades de una sola vez (consulte la tabla pertinente con los tiempos de preparación y las temperaturas).
- Seleccione la temperatura que se indica en la tabla de este manual de instrucciones o en el paquete de los alimentos que va a freír. Si no hay instrucciones, seleccione una temperatura de 190°C.
- Sumerja los alimentos en el aceite o grasa con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite comience a saltar 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; déjelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente (fig. 15).

Quite la pila del temporizador (sólo modelo HD6123) antes de tirar el aparato.

- 1** Utilice un destornillador de punta plana para quitar el temporizador.
- 2** Saque la pila. No la tire con el resto de la basura doméstica normal, déjela 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.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla de estas instrucciones.
La freidora desprende un olor muy fuerte y desagradable.	El aceite o la grasa no están lo suficientemente calientes.	Puede que se haya fundido el fusible del control de la temperatura, haciendo que el disyuntor de seguridad desconecte el aparato. Diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que sustituyan el fusible.
	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o métalos en el lavavajillas.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	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.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.
Sale vapor de más sitios, además de por el filtro.	No se ha cerrado bien la tapadera.	Compruebe si se ha cerrado bien la tapadera.
	El filtro anti-grasa permanente está saturado.	Quite la tapa y límpiela junto con el filtro con agua caliente y un poco de detergente líquido o métalos en el lavavajillas.
Mientras se está freiendo, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	El precinto que se encuentra alrededor del interior metálico de la tapa está sucio o gastado.	Si el precinto está sucio, limpie la tapa con agua caliente y un poco de detergente líquido o mécala en el lavavajillas. Si la tapa estuviera gastada, diríjase a su distribuidor de Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que sustituyan el precinto.
	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.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de comenzar a freírlos y fríalos siguiendo estas instrucciones.
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en las tablas de estas instrucciones.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Los alimentos están demasiado húmedos.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.
	El tipo de aceite o grasa que utiliza no es apropiado para freír.	Utilice aceite o grasa líquida para freír de buena calidad. No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	No se ha limpiado bien la cubeta.	Limpie la cubeta tal y como se indica en estas instrucciones.

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.

*) 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
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
	Verdura rebozada (p.ej. champiñones, coliflor)	8-10 piezas	2-3	-
175°C	Patatas fritas caseras*) Segundo ciclo de fritura	600 g	5-8	-
	Patatas fritas congeladas	450 g	-	5-6
	Patatas (láminas muy finas de patata)	600 g	3-4	-
	Croquetas de patata	4-5 piezas	4-5	6-7
180°C	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	-

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 (rallado)	2-4 piezas	2-3	-
	Escalope a la milanesa	2 piezas	3-4	-

Introduzione

Caro Cliente, ci congratuliamo con lei per aver acquistato la nuova friggitrice Philips Comfort Plus. Con questa nuova friggitrice potrà friggere qualsiasi tipo di cibo in modo facile e sicuro.

Descrizione generale

- A** Coperchio
- B** Vassoio condensa
- C** Cestello
- D** Termostato
- E** Spia
- F** Leva sgancio coperchio
- G** Cavo
- H** Scomparto per riporre il cavo
- I** Timer asportabile (solo mod. HD6123)
- J** Interruttore on/off (solo HD6123)

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.
- ▶ Collegata 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 in acqua né risciacquate sotto il rubinetto i componenti elettrici e l'unità di controllo con la resistenza.
- ▶ Togliete sempre la spina dalla presa dopo l'uso. Non spostate la friggitrice prima che si sia sufficientemente raffreddata.
- ▶ 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 la friggitrice fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo di alimentazione penzoli sopra il piano di lavoro o il tavolo su cui è appoggiata.
- ▶ 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).

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.

- D Se la friggitrice non funziona, lasciate raffreddare l'olio o il grasso e rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un Centro Assistenza autorizzato Philips.

Come preparare la friggitrice per l'uso

- 1 Appoggiate la friggitrice su una superficie piana, orizzontale e 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 riportata sul recipiente interno (vedere il capitolo "Olio e grasso" per sapere come usare il grasso solido) (fig. 1).

	olio/grasso liquido	grasso solido
minimo	2 l	1700 g
Max.	2,3 l	2000 g

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 volete usare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli per prima cosa a fuoco basso in una normale padella.
- 2 Versate il grasso sciolto nella friggitrice prestando la massima attenzione.
- 3 Riponete la friggitrice con 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 risolidificato (fig. 2).

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. 3).

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

2 Solo HD6123 - Accendete la friggitrice utilizzando l'interruttore on/off (fig. 4).

Si accenderà la spia dell'interruttore on/off.

3 Impostate il termostato sulla temperatura desiderata (160-190°C) (fig. 5).

Si accenderà la spia della temperatura.

- Per sapere qual è la temperatura più indicata, leggete quanto riportato sulla 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.
 - Mentre la friggitrice si scalda, la spia si accenderà e spegnerà alcune volte. Quando la spia rimane spenta per un po', significa che l'olio o il grasso hanno raggiunto la temperatura selezionata.
 - Dopo aver fritto una prima infornata, la spia si accenderà nuovamente. Prima di riprendere a friggere, aspettate che la spia rimanga spenta per un po'.
- *Mentre la friggitrice si scalda, potete lasciare il cestello all'interno dell'apparecchio.*

4 Aprite il coperchio premendo la leva di sblocco. Il coperchio si aprirà automaticamente (fig. 6).**5 Sollevate il manico per portare il cestello alla posizione più alta (fig. 7).****6 Togliete il cestello dalla friggitrice e mettete il cibo da friggere (fig. 8).**

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

	Come preparare le patatine fritte:	Patatine fritte surgelate
Quantità massima	1000 g	800 g
Quantità consigliata per un risultato ottimale	600 g	450 g

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).**8 Chiudete il coperchio.****9 Solo mod. HD6123 - Impostate la temperatura prescelta (vedere il paragrafo "Timer" di questo capitolo).**

Potete anche usare la friggitrice senza impostare il timer.

10 Premete il pulsante di sgancio del manico del cestello e portate il cestello alla posizione più bassa prestando la massima attenzione (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 mod. HD6113)

Il modello HD6113 è provvisto di un timer digitale.

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. Il tempo impostato appare sul display.

- 2** Tenete premuto il pulsante per aumentare rapidamente il numero di minuti. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di frittura 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** Nel caso il tempo selezionato non fosse esatto, potete cancellarlo premendo il pulsante del timer per 2 secondi non appena il timer inizia il conto alla rovescia (quando inizia a lampeggiare). Tenete premuto il pulsante fino a quando sul display appare '00'. A questo punto potete inserire il tempo corretto.
- 4** Allo scadere del tempo preimpostato, viene emesso un segnale acustico. Dopo 10 secondi il segnale acustico viene ripetuto. Per interrompere il segnale, premete il pulsante del timer.

Come togliere il timer

Il timer può essere tolto e portato con voi in un'altra stanza. In questo modo, potrete sentire il segnale acustico che indica che il cibo è pronto ovunque vi troviate.

- Dopo aver impostato il tempo desiderato, togliete il timer dalla friggitrice tirando la parte destra verso di voi (fig. 11).

Quando il timer emette il segnale acustico per indicare che il cibo è pronto, potete rimetterlo a posto sulla friggitrice.

Vassoio della condensa

Durante la frittura, all'interno del coperchio si formerà della condensa. Quando aprirete il coperchio, questa condensa verrà raccolta nell'apposito vassoio invece di sgocciolare sul piano di lavoro.

- **Svuotate il vassoio della condensa dopo l'uso.**
 - Attendete che l'olio o il grasso siano sufficientemente freddi.
 - Togliete il coperchio.
 - Togliete il vassoio e svuotatelo nel lavandino.

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.

Se necessario, scuotete il cestello sopra la friggitrice per eliminare l'olio o il grasso in eccesso. Mettete il cibo a scolare in una ciotola o in uno scolapasta rivestito con carta assorbente (ad es. carta da cucina).

- 4** Solo mod. HD6123: per spegnere la friggitrice usate l'interruttore on/off (fig. 14).

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").

Pulizia

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** Premete la leva di sgancio per aprire il coperchio.
- 2** Togliete il coperchio dalla friggitrice.
- 3** Togliete il vassoio della condensa.
- 4** Togliete il cestello dalla friggitrice e versate l'olio o il grasso.
- 5** Pulite l'alloggiamento con un panno umido (con del detersivo) e/o con carta da cucina.
- 6** Pulite il recipiente interno con acqua calda e un po' di detersivo liquido.
Non immergete l'alloggiamento della friggitrice nell'acqua.
- 7** Lavate il coperchio, il vassoio della condensa e il cestello in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido oppure nella lavastoviglie.
- 8** Risciacquate i vari pezzi con acqua pulita e asciugateli con cura.

Come pulire il filtro permanente antigrasso.

Il coperchio con il filtro permanente antigrasso può essere lavato in lavastoviglie oppure in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido.

Parti lavabili in lavastoviglie

- Coperchio con filtro permanente antigrasso
- Cestello
- Vassoio della condensa

Come cambiare l'olio o il grasso

L'olio e il grasso perdono rapidamente le proprie caratteristiche, quindi è necessario cambiarli piuttosto spesso. Per fare ciò, procedete come segue:

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 friggitrice

- 1** Rimontate le diverse parti della friggitrice e chiudete il coperchio.
- 2** Arrotolate il cavo, riponetelo nell'apposito scomparto e inserite la spina nell'apposito foro.
- 3** Sollevate la friggitrice usando i manici.

Suggerimenti per la frittura

Per conoscere i tempi di preparazione e le temperature più indicate per friggere i diversi cibi, vi preghiamo di consultare 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 attaccheranno durante la frittura.
► *Asciugate bene i bastoncini.*
- 2** Friggete le patatine 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.

Il cibo tolto dal freezer (da -16 a -18°C) e immerso nella friggitrice abbasserà notevolmente la temperatura dell'olio/grasso. Non rosolando immediatamente, il cibo rischia pertanto di assorbire troppo olio o grasso.

Per evitare questo inconveniente, procedete come segue:

- Se possibile, lasciate scongelare il cibo a temperatura ambiente prima di friggerlo.
- Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile e asciugate il cibo accuratamente.
- Non friggete grossi quantitativi in una sola volta (consultate la tabella con i tempi di preparazione e le temperature consigliate).
- Selezionate la temperatura consigliata sulla tabella riportata su queste istruzioni oppure sulla confezione del cibo da friggere. In mancanza di indicazioni, selezionate la temperatura di 190°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** Riscaldare l'olio o il grasso alla temperatura di 160°C.
- 2** Immergere 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. 15).

Prima di gettare l'apparecchio, togliete la batteria del timer (solo HD6123).

- 1** Per togliere la parte posteriore del timer utilizzate 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 da friggere o sulla tabella riportata nelle istruzioni per l'uso che la temperatura selezionata e/o il tempo di preparazione siano corretti. Impostate la temperatura corretta.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete mai in una sola volta quantitativi superiori a quelli consigliati dalla tabella.
La friggitrice emette un cattivo odore.	L'olio o il grasso non si scaldano a sufficienza.	Può darsi che sia bruciato il fusibile e che pertanto il termostato di sicurezza abbia spento l'apparecchio. Per sostituire il fusibile, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o a un centro assistenza autorizzato.
	Il filtro permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il filtro e il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
L'olio o il grasso non sono più freschi.	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.	Usate un olio o un grasso per friggere di buona qualità. Non mescolate mai due tipi diversi 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 permanente antigrasso è saturo.	Togliete il coperchio e lavate il filtro e il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido, oppure in lavastoviglie.
La guarnizione attorno alla parte interna metallica del coperchio è sporca o usurata.	La guarnizione attorno alla parte interna metallica del coperchio è sporca o usurata.	Se la guarnizione è sporca, lavate il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido oppure in lavastoviglie. Se il coperchio è usurato, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips oppure a un Centro autorizzato Philips per far sostituire la guarnizione.
	Nella friggitrice c'è troppo olio o grasso.	Assicuratevi che l'olio o il grasso non superino il livello massimo.
L'olio o il grasso fuoriescono dalla friggitrice durante la cottura.	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 mai in una sola volta quantitativi superiori a quelli indicati 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.	Usate un olio o un grasso per friggere di buona qualità. Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.
	La vaschetta interna non è stata pulita correttamente.	Pulite la vaschetta interna come descritto in queste istruzioni per l'uso.

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.

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

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	3-4	
	Crocchette di patate	4-5 pezzi	4-5	6-7
180°C	Involtili primavera cinesi	2-3 pezzi	6-7	10-12
	Involtili 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	

Introdução

Caro cliente, parabéns pela compra da sua nova fritadeira Philips Comfort Plus. A sua nova fritadeira permite-lhe fritar todo o tipo de alimentos de forma segura e simples.

Descrição geral

- A** Tampa
- B** Tabuleiro para a água de condensação
- C** Cesto
- D** Controlo da temperatura
- E** Lâmpada piloto
- F** Manípulo da tampa
- G** Cabo de alimentação
- H** Compartimento para o fio
- I** Temporizador destacável (apenas HD6123)
- J** Interruptor ligar/desligar (apenas HD6123)

Importante

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

- Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local onde for utilizá-lo.
- 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 deve dirigir-se sempre a um concessionário autorizado pela Philips. Não tente reparar o aparelho sozinho. Caso contrário, a garantia tornar-se-á nula.
- Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, deverá lavar cuidadosamente todas as peças desmontáveis (vide 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 corpo da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e a resistência, dentro de água nem o enxague à torneira.
- Desligue a fritadeira da corrente após cada utilização. Não desloque a fritadeira sem que tenha primeiro arrefecido o suficiente.
- 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 a fritadeira fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação pendurado para fora da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde ela estiver colocada.
- 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 nunca escuros ou queimados e retire as partículas queimadas! Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, numa temperatura superior a 175°C (para minimizar a formação de acrilamida).

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:

- ▶ Se a fritadeira não funcionar mais, deixe o óleo ou a gordura arrefecer e dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips.

Preparação

1 Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, lisa e plana e sempre longe do alcance das crianças.

Se quiser colocar a fritadeira sobre o fogão, certifique-se que as bocas do fogão estão desligadas e frias.

2 Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação máxima marcada no interior da cuba (vide secção 'Óleo e gordura' para obter informações sobre como usar gordura sólida) (fig. 1).

	Óleo/gordura líquida	Gordura sólida
Mín.	2 l	1.7 kg
Máx.	2.3 l	2 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 novos pedaços de gordura, derreta-os primeiro lentamente em lume brando numa panela normal.
- 2** Deite cuidadosamente a gordura já derretida para a fritadeira.
- 3** Guarde a fritadeira com a gordura 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. 2).

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. 3).

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

2 Apenas HD6123 - Ligue a fritadeira no interruptor (fig. 4).

A lâmpada piloto do interruptor acende-se.

3 Regule o controlo da temperatura para a temperatura adequada (160-190°C) (fig. 5).

A lâmpada piloto 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.
 - Enquanto a fritadeira estiver a aquecer, a lâmpada piloto apaga-se e acende-se algumas vezes. Quando estabilizar, é sinal de que o óleo ou a gordura atingiu a temperatura seleccionada.
 - Depois de fritar os alimentos, a lâmpada piloto acende-se. Aguarde que ela se mantenha apagada durante algum tempo antes de fritar a rodada seguinte.
- *O cesto pode ficar na fritadeira enquanto esta estiver a aquecer.*

4 Abra a tampa pressionando o manípulo. A tampa abre-se automaticamente (fig. 6).**5** Levante a pega para subir o cesto até à posição mais elevada (fig. 7).**6** Retire o cesto para fora da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto (fig. 8).

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

	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máx.	1 kg	800 g
Quantidade recomendada para melhores resultados	600 gr	450 gr

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).**8** Feche a tampa.**9** Mod. HD 6123 - Programe o tempo de fritura (vidé secção 'Temporizador').

Também pode usar a fritadeira sem programar o tempo.

10 Prima o botão para soltar a pega do cesto e baixe-o cuidadosamente 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 HD6123)

○ modelo HD6123 está equipado com um temporizador digital.

○ 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.

○ tempo programado fica indicado no visor.

2 Mantenha o botão premido para avançar rapidamente nos minutos. Solte o botão logo que atinja 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 correcto, pode apagá-lo premindo o botão do temporizador durante 2 segundos no momento em que o temporizador começar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo aparecer a piscar). Mantenha o botão premido até aparecer '00' no visor. Nesta altura já poderá corrigir o tempo de fritura.

4 Quando o tempo programado chegar ao fim, ouvir-se-á um sinal sonoro. Passados 10 segundos, o sinal sonoro repete-se. Se premir o botão do temporizador, o sinal deixa de se ouvir.

Retirar o temporizador

O temporizador é destacável, o que permite levá-lo para outra dependência da casa. Desta forma, poderá sempre ouvir o sinal sonoro indicativo de que os alimentos estão prontos onde quer que se encontre.

D Depois de programar o temporizador, poderá retirá-lo para fora da fritadeira. Basta puxar o lado direito do temporizador na sua direcção (fig. 11).

Quando o temporizador emite o sinal sonoro para indicar que os alimentos estão prontos, pode dirigir-se à fritadeira e voltar a colocar o temporizador na sua posição.

Bandeja para a água

Durante a fritura, forma-se água condensada no interior da tampa. Quando se abre a tampa, esta água é recolhida no tabuleiro em vez de pingar e cair sobre a bancada da cozinha.

- D** Esvazie o tabuleiro da água após cada utilização.
- Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.
 - Retire a tampa.
 - Retire o tabuleiro e despeje a água para o lava-loiça.

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 pressionando o manípulo (fig. 13).

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

3 Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.

Se for necessário, agite o cesto sobre a fritadeira para remover o excesso de óleo ou gordura. Coloque os alimentos numa tigela ou num escorredor com papel absorvente (rolo de cozinha).

4 Mod. HD6123: Desligue a fritadeira no interruptor (fig. 14).

A lâmpada piloto do interruptor apaga-se.

5 Desligue da corrente 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** Prima o manípulo para abrir a tampa.
- 2** Levante a tampa para fora da fritadeira.
- 3** Retire o tabuleiro da água.
- 4** Retire o cesto da fritadeira e deite fora o óleo ou a gordura.
- 5** A limpeza da fritadeira faz-se com um pano húmido (e um pouco de detergente líquido) e/ou papel de cozinha.
- 6** Lave a cuba interior com água quente e um pouco de detergente líquido.
Não mergulhe o corpo da fritadeira dentro de água.
- 7** Lave a tampa, o tabuleiro e o cesto com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.
- 8** Enxague todas as peças com água limpa e seque-as muito bem.

Limpeza do filtro permanente anti-gordura

A tampa com o filtro permanente anti-gordura pode ser lavada na máquina da loiça ou com água quente e um pouco de detergente líquido.

Peças laváveis na máquina

- Tampa com o filtro permanente anti-gordura
- Cesto
- Bandeja para a água

Mudar o óleo ou gordura

Uma vez que o óleo e a gordura perdem as suas propriedades muito rapidamente, deverão ser mudados com regularidade. Para tal, por favor siga estas instruções:

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.
- 3** Levante a fritadeira pelas pegas.

Sugestões

Para saber mais sobre os tempos de preparação e as temperaturas, consulte a tabela que se encontra no final deste modo de emprego.

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 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.

Os alimentos congelados saídos do congelador (-16 a -18°C) irão arrefecer consideravelmente o óleo ou a gordura quando forem mergulhados na cuba. Uma vez que não começam logo a ferver, também irão absorver muito óleo ou muita gordura.

Para o evitar, tome as seguintes precauções:

- De preferência, deixe os alimentos descongelarem à temperatura ambiente antes de os fritar.
- 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 para saber os tempos de preparação e as temperaturas).
- Seleccione a temperatura indicada na tabela deste modo de emprego ou na embalagem dos alimentos que for fritar. Se não houver instruções na embalagem, seleccione uma temperatura de 190°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. 15). Retire a pilha do temporizador (apenas HD6123) antes de se desfazer da fritadeira.

- 1** Sirva-se de uma chave de parafusos pequena para remover a parte de trás 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.	Verifique a embalagem dos alimentos ou a tabela deste modo de emprego para saber se a temperatura e/ou o tempo de preparação que seleccionou está/estão correcto(s). Regule o controlo da temperatura para a posição adequada.
	<ul style="list-style-type: none"> O cesto está demasiado cheio. O óleo ou a gordura não aqueceu o suficiente. 	<p>Nunca frite mais quantidade do que a mencionada na tabela.</p> <p>O fusível do controlo da temperatura pode ter disparado dando origem ao corte de segurança da fritadeira. Dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para proceder à substituição do fusível.</p>
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	<ul style="list-style-type: none"> O filtro permanente anti-gordura está saturado. O óleo ou gordura já não está fresco/a. 	<p>Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.</p> <p>Mude o óleo ou a gordura. Passe o óleo ou a gordura regularmente por um coador para conservar a sua frescura durante mais tempo.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> O tipo de óleo ou gordura usado/a não é próprio/a para frituras a alta temperatura. 	Use óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture dois tipos diferentes de óleo ou de gordura.
Sai vapor doutros sítios sem ser do filtro.	A tampa não está bem fechada.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	<ul style="list-style-type: none"> O filtro permanente anti-gordura está saturado. O anel vedante do interior da tampa está sujo ou gasto. 	<p>Retire a tampa. Lave a tampa e o filtro com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina da loiça.</p> <p>Se o anel vedante estiver sujo, lave a tampa com água quente e um pouco de detergente líquido ou na máquina. Se a tampa estiver gasta, dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado pela Philips para proceder à substituição do anel vedante.</p>
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 mais quantidade de uma só vez do que a quantidade mencionada 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 de boa qualidade. Nunca misture dois tipos diferentes de óleo ou de gordura.
	A cuba interior não foi convenientemente limpa.	Limpe a cuba interior conforme se descreve neste modo de emprego.

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.

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

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	3-4	-
	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
190°C	Maçã em polme	5 peças	3-4	4-5
	Beringela (rodelas)	600 gr	3-4	-
	Donuts	3-4 peças	5-6	-
	Queijo Camembert (panado)	2-4 peças	2-3	-
	Salsichas alemãs	2 peças	3-4	-

Εισαγωγή

Αγαπητέ πελάτη, συγχαρητήρια για την απόκτηση της καινούργιας σας φριτέζας Philips Comfort Plus. Με την καινούργια σας φριτέζα μπορείτε να τηγανίσετε όλα τα είδη φαγητών με ασφάλεια και ευκολία.

Γενική περιγραφή

- A** Καπάκι
- B** Δίσκος συγκέντρωσης υδρατμών
- C** Καλάθι τηγανίσματος
- D** Θερμοστάτης
- E** Ενδεικτική λυχνία
- F** Μοχλός απασφάλισης καπακιού
- G** Καλώδιο
- H** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- I** Αποσπώμενος χρονοδιακόπτης (μόνο στην HD6123)
- J** Διακόπτης on/off (μόνο στην HD6123)

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως πριν ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στο τοπικό ρεύμα πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Να τηγανίζετε πάντα τη συσκευή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για έλεγχο ή επισκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλιώς θα ακυρωθεί η εγγύηση.
- Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε κεφάλαιο 'Καθάρισμα'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Μην βυθίζετε ποτέ την υποδοχή, που περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο, σε νερό ούτε να την ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.
- Να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση. Μην μετακινείτε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς.
- Μην ανάβετε τη συσκευή πριν την γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το σημείο ανάμεσα στα δύο σημάδια στο εσωτερικό του κάδου.
- Κατά το τηγάνισμα, βγαίνει καυτός ατμός από το φίλτρο. Προφυλάξτε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας από τον ατμό, (να είστε σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή). Επίσης προσέξτε τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά. Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί λανθασμένα ή για (ημι-)επαγγελματική χρήση ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που αντιβαίνει στις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Philips δεν θα δεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί.
- Ροδοψήστε το φαγητό αντί να το ξεροψήσετε και αφαιρέστε τα καμμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε τρόφιμα με άμυλο, ειδικά πατάτες και προϊόντα με δημητριακά, σε

θερμοκρασία υψηλότερη από 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε την παραγωγή ακρυλαμίδης).

Διακοπή λειτουργίας

Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια διακοπής ρεύματος που σβήνει τη συσκευή αν υπερθερμανθεί. Αυτό μπορεί να συμβεί αν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στην φριτέζα ή αν λιώνετε κομμάτια στερεού λίπους στη φριτέζα, κάτι που εμποδίζει το θερμαντικό στοιχείο από το να αποδώσει τη θερμότητά του.

- Αν η συσκευή δεν λειτουργεί, αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν και απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Προετοιμασία για χρήση

- 1** Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια μακριά από παιδιά.

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα πάνω στην κουζίνα, βεβαιωθείτε ότι οι εστίες είναι σβηστές και κρύες.

- 2** Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεοποιημένο λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη στον κάδο (δείτε παράγραφο 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες σχετικά με τη χρήση του στερεοποιημένου λίπους) (εικ. 1).

	Λάδι/Υγρό λίπος	Στερεό λίπος
Ελαχ.	2 λίτρα	1700 γρ.
Μεγ.	2.3 λίτρα	2000 γρ.

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι για τηγάνισμα ή υγρό λίπος τηγανίσματος, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος πλούσιο σε πολυακόρεστα (π.χ. λινολεϊκό οξύ).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά σαυτήν την περίπτωση χρειάζεται επιπλέον προφύλαξη για να μην πιτσιλίσει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί ή υποστεί βλάβες το θερμαντικό στοιχείο.

- 1** Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούργια κομμάτια λίπους, πρώτα λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε συνηθισμένη κατσαρόλα.
- 2** Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.
- 3** Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου.
- 4** Αν το λίπος είναι πολύ κρύο, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε, κάντε μερικές τρύπες στο στερεοποιημένο λίπος με το πηρούνι (εικ. 2). Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον κάδο με το πηρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

Προσοχή: θα βγει ζεστός ατμός από το φίλτρο στο καπάκι κατά το τηγάνισμα.

- 1** Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 3).
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής.
- 2** Μόνο για την HD6123- Ανάψτε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off (εικ. 4).
Ανάβει η ενδεικτική λυχνία στο διακόπτη on/off.
- 3** Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (160-190°C) (εικ. 5).
Θα ανάψει η λυχνία του θερμοστάτη.
- Για πληροφορίες σχετικά με το ποιά θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή τον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
 - Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
 - Ενώ θερμαίνεται η φριτέζα, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει αρκετές φορές. Όταν μένει σβηστή για αρκετό διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχουν φθάσει στη σωστή θερμοκρασία.
 - Αφού τηγανίσετε μια παρτίδα, η ενδεικτική λυχνία ανάβει. Περιμένετε μέχρι να σβήσει για αρκετό διάστημα πριν τηγανίσετε την επόμενη παρτίδα.
- Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φριτέζα ενώ αυτή θερμαίνεται.
- 4** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το μοχλό απασφάλισης. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα (εικ. 6).
- 5** Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση (εικ. 7).
- 6** Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και βάλτε το φαγητό που θα τηγανιστεί μέσα στο καλάθι (εικ. 8).
- Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, σας συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται παρακάτω.

	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες
Μεγ. ποσότητα	1000 γρ.	800 γρ.
Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	600 γρ.	450 γρ.

Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σ' αυτή τη συσκευή καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πολύ πιτσιλίσμα ή έντονες φυσαλίδες του λαδιού ή του λίπους.

- 7** Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα χωρίς να το χαμηλώσετε μέσα στο λάδι ή στο λίπος (εικ. 9).
- 8** Κλείστε το καπάκι.
- 9** Μόνο στο μοντέλο HD6123 - Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (Δείτε την παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης' σ' αυτό το κεφάλαιο).
Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
- 10** Πιέστε το κουμπί απασφάλισης του χερουλιού στο καλάθι και προσεκτικά χαμηλώστε το καλάθι στην πιο χαμηλή του θέση (εικ. 10).
- Για καλό αποτέλεσμα, να εμμένετε στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
 - Για ένα ομοιόμορφο ροδοτηγανισμένο αποτέλεσμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος μερικές φορές κατά το τηγάνισμα και κουνήστε απαλά το περιεχόμενο.

Χρονοδιακόπτης (Μόνο στην HD6123)

Το μοντέλο HD6123 είναι εφοδιασμένο με ψηφιακό χρονοδιακόπτη.

Ο χρονοδιακόπτης δείχνει το τέλος του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ σβήνει τη φριτέζα.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

1 Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά.

Ο ρυθμισμένος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη.

2 Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος.

- Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.
- Μερικά δευτερόλεπτα αφότου ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος, ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει την αντίστροφη μέτρηση.
- Όταν ο χρονοδιακόπτης μετρά αντίστροφα, ο χρόνος τηγανίσματος που απομένει αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.

3 Αν ο προρυθμισμένος χρόνος δεν είναι σωστός, μπορείτε να τον σβήσετε πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη για 2 δευτερόλεπτα τη στιγμή που ο χρονοδιακόπτης αρχίζει την αντίστροφη μέτρηση (δηλ. όταν ο χρόνος αρχίζει να αναβοσβήνει). Κρατήστε το κουμπί πατημένο μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη '00' στην οθόνη. Μπορείτε τώρα να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο τηγανίσματος.

4 Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη.

Αφαίρεση του χρονοδιακόπτη

Ο χρονοδιακόπτης είναι αποσπώμενος και μπορείτε να τον πάρετε μαζί σας σε άλλο δωμάτιο. Μ' αυτόν τον τρόπο μπορείτε να ακούσετε από οπουδήποτε και αν είστε, το ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο.

▮ Αφού ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος, μπορείτε να αφαιρέσετε το χρονοδιακόπτη από τη φριτέζα τραβώντας τη δεξιά πλευρά προς το μέρος σας (εικ. 11).

Μόλις ο χρονοδιακόπτης δώσει το ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το φαγητό είναι έτοιμο, μπορείτε να ξαναπάτε στη φριτέζα και να ξανατοποθετήσετε το χρονοδιακόπτη πάνω στη συσκευή.

Δίσκος νερού

Κατά το τηγάνισμα θα εμφανιστεί συμπυκνωμένο νερό στο εσωτερικό του καπακιού. Αυτό το νερό θα συλλεχθεί στο δίσκο νερού όταν ανοίξετε το καπάκι αντί να στάζει πάνω στην επιφάνεια εργασίας.

- ▮ Αδειάστε το δίσκο μετά τη χρήση.
- Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.
 - Βγάλτε το καπάκι.
 - Βγάλτε το δίσκο νερού και αδειάστε τον στο νεροχύτη.

Μετά το τηγάνισμα

1 Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση, δηλ. στη θέση στραγγίσματος (εικ. 12).

2 Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το μοχλό απασφάλισης (εικ. 13). Προσέξτε τον ζεστό ατμό και πιθανό πιτσίλισμα του λαδιού.

3 Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.

Αν είναι απαραίτητο, κουνήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να αφαιρέσετε το περίσσιο λάδι ή λίπος. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σουρωτήρι με χαρτί που απορροφά τα λίπη, π.χ. χαρτί κουζίνας.

4 Μόνο για το μοντέλο HD6123: Σβήστε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off (εικ. 14). Η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη on/off σβήνει.

5 Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

Μην μετακινήσετε τη φριτέζα μέχρι να κρυώσει επαρκώς το λάδι ή το λίπος, κάτι που διαρκεί περίπου 60 λεπτά.

- ▶ Αν δε χρησιμοποιείτε τακτικά τη φριτέζα, σας συνιστούμε να αφαιρέτε το λάδι ή το υγρό λίπος και να το αποθηκεύετε σε δοχεία που κλείνουν καλά, κατά προτίμηση στο ψυγείο ή σε δροσερό μέρος. Γεμίστε τα δοχεία περνώντας το λάδι ή το λίπος μέσα από λεπτό κόσκινο για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος πριν αδειάσετε το εσωτερικό καλάθι.
- ▶ Αν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα μαζί με το λίπος (δείτε κεφάλαιο 'Προετοιμασία για χρήση', παράγραφος 'Λάδι και λίπος').

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά (π.χ. συρματάκια) για να καθαρίσετε τη συσκευή.

1 Πιέστε το μοχλό απασφάλισης για να ανοίξετε το καπάκι.

2 Μετά σηκώστε το καπάκι από τη συσκευή.

3 Βγάλτε το δίσκο νερού.

4 Βγάλτε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή και χύστε το λάδι ή το λίπος.

5 Καθαρίστε την υποδοχή με υγρό πανί (με λίγο απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.

6 Καθαρίστε το εσωτερικό καλάθι με ζεστό νερό και λίγο απορρυπαντικό.

Μην βυθίζετε την υποδοχή της φριτέζας στο νερό.

7 Καθαρίστε το καπάκι, το δίσκο νερού και το καλάθι τηγανίσματος σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.

8 Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.

Καθάρισμα του μόνιμου φίλτρου

Το καπάκι με το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων μπορεί να καθαριστεί σχολαστικά στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό.

Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

- Καπάκι με μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων
- Καλάθι
- Δίσκος νερού

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

Επειδή το λάδι και το λίπος χάνουν τις ευεργετικές τους ιδιότητες μάλλον γρήγορα, θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος τακτικά. Για να το κάνετε, ακολουθείστε τις παρακάτω οδηγίες:

Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάχνετε κυρίως τηγανιτές πατάτες και σουρώνετε το λάδι ή το λίπος μετά από κάθε χρήση, μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος 10 με 12 φορές πριν το αλλάξετε. Αν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να φτιάζετε φαγητά πλούσια σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), θα πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ίδιο λάδι για περισσότερο από 6 μήνες και ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Μην προσθέτετε ποτέ φρέσκο λάδι ή λίπος σε χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
- Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το λίπος αν αρχίζει να αφρίζει όταν ζεσταίνεται, αν έχει δυνατή μυρωδιά ή γεύση ή αν γίνεται σκούρο και/ή πηχτό.

Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Ρίξτε το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος πάλι στο πλαστικό μπουκάλι του με καπάκι. Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι) και μετά το βγάζουμε από τη φριτέζα με μια σπάτουλα και το τυλίγουμε σε μια εφημερίδα. Αν γίνεται, μπορείτε να βάλετε το μπουκάλι ή την εφημερίδα στον κάδο μη διασπώμενων απορριμάτων (όχι στον κάδο διασπώμενων απορριμάτων) ή να το απορρίψετε σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Αποθήκευση

- 1** Βάλτε όλα τα εξαρτήματα πάλι πάνω/μέσα στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετήστε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή.
- 3** Σηκώστε τη φριτέζα από τα χερούλια.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για να πληροφορηθείτε για τους χρόνους προετοιμασίας και τις θερμοκρασίες τηγανίσματος, δείτε τον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Έτσι θα φτιάξετε τις πιο νόστιμες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες:

- 1** Χρησιμοποιήστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενα κομμάτια. Ξεπλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό.
Μ' αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε η μια στην άλλη κατά το τηγάνισμα.
 - Στεγνώστε καλά τις πατάτες.
- 2** Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.
- 3** Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινήστε τις. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

Οι κατεψυγμένες πατάτες είναι ήδη προτηγανισμένες, έτσι θα πρέπει μόνο να τις τηγανίσετε μια φορά σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία.

Τα τρόφιμα από την κατάψυξη (-16 έως 18°C) θα κρυσώσουν αρκετά το λάδι ή το λίπος όταν τα βάλετε μέσα. Επειδή τα τρόφιμα δεν ψήνονται αμέσως, μπορεί επίσης να απορροφήσουν πολύ λάδι ή λίπος.

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

- Είναι καλύτερο να αφήνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να αποψύχονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τηγάνισμα.
- Προσεκτικά βγάλτε όσο πάγο και νερό μπορείτε και τρίψτε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί έτσι ώστε να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία (συμβουλευτείτε τον πίνακα με τους χρόνους προετοιμασίας και τις θερμοκρασίες τηγανίσματος).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος που αναγράφεται στον πίνακα των οδηγιών χρήσης ή στην συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε μια θερμοκρασία στους 190°C.
- Χαμηλώστε τα τρόφιμα στο λάδι ή στο λίπος πολύ αργά, διότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάνουν το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλάει έντονα.

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

Μερικά είδη φαγητού, ιδιαίτερα το ψάρι, μπορεί να δώσουν στο λάδι ή στο λίπος μια δυσάρεστη γεύση. Για να ουδετεροποιήσετε τη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

- 1** Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.
- 2** Βάλτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.
- 3** Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φρυτέζα με μια σπάτουλα.

Τώρα το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Περιβάλλον

- ▶ Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (εικ. 15).

Βγάλτε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη (μόνο στο HD6123) αν χρειαστεί ποτέ να απορρίψετε τη συσκευή.

- 1** Χρησιμοποιείστε ένα πλατύ κατσαβίδι για να βγάλετε το πίσω μέρος του χρονοδιακόπτη.
- 2** Βγάλτε την μπαταρία. Μην πετάξετε τη μπαταρία μαζί με τα συνηθισμένα σκουπίδια του σπιτιού, αλλά παραδώστε τη σε επίσημο σημείο συλλογής.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν θέλετε κάποιες πληροφορίες ή έχετε κάποιο πρόβλημα με την συσκευή, παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει τμήμα εξυπηρέτησης πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και των Συσκευών Προσωπικής Φροντίδας της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το κατεψυγμένο φαγητό δεν είναι ροδοτηγανισμένο και/ή δεν είναι τραγανιστό.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και/ή τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία των τροφίμων ή τον πίνακα των οδηγιών χρήσης για να δείτε αν η θερμοκρασία και/ή ο χρόνος προετοιμασίας που επιλέξατε είναι σωστές. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε μεγαλύτερη ποσότητα τροφίμων από αυτή που αναφέρεται στον πίνακα.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνονται αρκετά.	Μπορεί να έχει καεί η ασφάλεια του θερμοστάτη, προκαλώντας τη θερμική διακοπή που σβήνει τη συσκευή. Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για να αντικαταστήσετε την ασφάλεια.
Η φριτέζα αναδίδει μια δυνατή δυσάρεστη οσμή.	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να περνάτε από σουρωτήρι το λάδι ή το λίπος για να τα κρατήσετε φρέσκα για περισσότερο διάστημα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός και από άλλα σημεία εκτός από το φίλτρο.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
	Το μόνιμο φίλτρο κατά των ελαίων έχει ποτίσει.	Βγάλτε το καπάκι και καθαρίστε το καπάκι και το φίλτρο σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Ο δακτύλιος κλεισίματος γύρω από το μεταλλικό εσωτερικό του καπακιού είναι βρώμικος ή έχει φθαρεί.	Αν ο δακτύλιος είναι βρώμικος, καθαρίστε τον σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. Αν ο δακτύλιος έχει φθαρεί, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για να τον αντικαταστήσετε.
Το λάδι ή το λίπος τρέχουν από την άκρη της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στην φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στην φριτέζα δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν αρχίσετε να το τηγανίζετε και στεγνώστε το φαγητό σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό ανά φορά από την ποσότητα που αναφέρεται στον πίνακα.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζουν πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν το τηγάνισμα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ δύο διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Ο παρακάτω πίνακας αναφέρει πόση ποσότητα κάποιου συγκεκριμένου τροφίμου μπορεί να ετοιμαστεί ανά φορά και ποιά θερμοκρασία τηγανίσματος και χρόνο προετοιμασίας θα πρέπει να επιλέξετε.

Αν οι οδηγίες της συσκευασίας του τροφίμου που θα τηγανιστεί διαφέρουν από αυτές του πίνακα, να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.

*) Δείτε επίσης 'Συμβουλές τηγανίσματος' για να ετοιμάσετε σπιτικές τηγανιτές πατάτες.

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα ανά παρτίδα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) νωπού ή (μερικώς) κατεψυγμένου τροφίμου	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) κατεψυγμένου τροφίμου
160°C	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 1ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	4-6 (πηγαίνετε στους 175°C σ'αυτό ν τον πίνακα οδηγιών για το 2ο κύκλο)	-
	Φρέσκα ψάρια	450 γρ.	5-7	-
170°C	Κοτόπουλο (μπούτια)	3-5 τεμάχια	12-15	15-20
	Τυροκροκέτες	5 τεμάχια	4-5	6-7
	Μικρές τηγανιτές πατάτες	4 τεμάχια	3-4	4-5
175°C	Φριτάτες λαχανικών (μανιτάρια, κουνουπίδι)	8-10 τεμάχια	2-3	-
	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες*) 2ος κύκλος τηγανίσματος	600 γρ.	5-8	-
	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	450 γρ.	-	5-6
180°C	Τσιπς (πολύ λεπτές φέτες πατάτας)	600 γρ.	3-4	-
	Πατατοκροκέτες	4-5 τεμάχια	4-5	6-7
	Κινέζικα ανοιζιάτικα ρολά	2-3 τεμάχια	6-7	10-12
	Βιετναμέζικα ανοιζιάτικα ρολά	5-6 τεμάχια	5-6	8-10
180°C	Μπουκιές κοτόπουλου	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μικρά σνακ	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Κεφτέδες (μικροί)	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Μύδια	12-15 τεμάχια	2-3	3-4

Θερμοκρασία	Είδος τροφίμου	Συνιστώμενη ποσότητα ανά παρτίδα	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) νωπού ή (μερικώς) κατεψυγμένου τροφίμου	Χρόνος τηγανίσματος (λεπτά) κατεψυγμένου τροφίμου
190°C	Καραβίδες	8-10 τεμάχια	3-4	4-5
	Φριτάτα μήλου	5 τεμάχια	3-4	4-5
	Μελιτζάνα (φέτες)	600 γρ.	3-4	-
	Ντόνατς	3-4 τεμάχια	5-6	-
	Καμαμπέρ (θρυμματισμένο)	2-4 τεμάχια	2-3	-
	Βιενέζικο σνίτσελ	2 κομμάτια	3-4	-

Giriş

Değerli müşterimiz, Philips Comfort Plus fritözü tercih ettiğiniz için tebrikler. Yeni fritözünüz sayesinde her çeşit yiyeceği güvenli ve kolay bir şekilde kızartabilirsiniz.

Genel tanım

- A** Kapak
 - B** Yoğunlaşmış su kasesi
 - C** Kızartma sepeti
 - D** Sıcaklık kontrolü
 - E** Pilot ışık
 - F** Kapak açma kolu
 - G** Kordon
 - H** Kordon saklama haznesi
 - I** Çıkarılabilen zamanlayıcı (sadece HD6123 içindir)
- J. Açma/kapama düğmesi (sadece HD6123 içindir)

Önemli

Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce kullanma kılavuzunu okuyun ve saklayın.

- Cihazınızı fişe takmadan önce üzerinde belirtilen voltajın ülkenizdeki voltajla uygunluğunu kontrol edin.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Cihazın elektrik kordonu hasar görürse, tamir özel aletler ve parçalar gerektireceğinden, Philips veya Philips tarafından yetkilendirilmiş servis merkezi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı tamir veya bakım için mutlaka yetkili Philips servisine götürün. Kendiniz evde tamir etmeyin. Aksi halde garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- İlk kullanımdan önce, fritözün ayrılabilen parçalarını iyice temizleyin (bkz. 'Temizleme'). Fritözü yağ ile doldurmadan önce, her parçanın tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövdeyi asla suya sokmayın veya musluğun altına tutmayın.
- Cihazın fişini her kullanımdan sonra prizden çekin. Fritözü iyice soğumadan yerinden oynatmayın.
- Cihazı bitkisel veya katı yağ ile doldurmadan açık konuma getirmeyin. Fritözün her zaman iç kabın içindeki iki gösterge işareti arasında bir seviyede doldurulmasına dikkat edin.
- Kızartma sırasında, filtreden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü bu buhardan uzakta tutunuz. Ayrıca kapağı açtığınızda da sıcak buhardan kendinizi korumaya dikkat ediniz.
- Cihazı çocuklardan uzak tutun ve elektrik kordonunu cihazın bulunduğu masanın veya tezgahın kenarından sarkıtmayın.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı amaçlıdır. Eğer cihaz düzgün şekilde kullanılmazsa veya (yarı)profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygunsuz şekilde kullanılırsa, garanti geçersiz sayılacak ve Philips ortaya çıkabilecek herhangi bir hasarla ilgili sorumluluk almayacaktır.
- Kızarttığınız gıdaların açık altın sarısı bir renk almasını sağlamak için yağı düzenli olarak temizleyin. Özellikle patates ve tahıl hububat gibi nişasta içeren gıdaları 175°C nin üzerinde sıcaklıkta kızartmayın (acrylamid oluşumunu en aza indirmek için).

Güvenli kapanma

Bu cihaz ısı güvenlik sistemi ile donatılmıştır. Bu sistem, fazla ısındığında cihazı otomatik olarak kapatır. Bu durum fritözde yeterince yağ olmadığında veya katı yağlar fritöz içinde eritildiklerinde, kısacası ısıtıcı parçaların ısılarını dışa veremedikleri durumlarda gerçekleşebilir.

- Fritöz artık çalışmıyorsa, içindeki yağın soğumasını bekleyerek yetkili Philips servisine başvurun.

Kullanıma hazırlama

- 1 Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Fritözü ocağın üzerine yerleştirmek isterseniz, ocak gözlerinin kapalı ve soğumuş olduklarından emin olun.
- 2 Kuru fritözü yağ, sıvı margarin veya eritilmiş katı yağ ile, iç kabın içindeki en üst gösterge işaretine kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, bkz. 'Kullanıma hazırlama', 'Bitkisel ve hayvani yağlar' bölümü) (şek. 1).

	Sıvı yağ	Katı yağ
Min.	2l	1700 gr
Maks.	2.3 l	2000gr

Bitkisel ve donmuş yağlar

Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.

Size, fritözünüzde sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz. Tercihen bitkisel yağlar veya doymamış yağ (örn. linoleik asit) oranı yüksek hayvani yağları kullanın.

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, fakat bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtıcı unsurların fazla ısınmalarını engellemek için ekstra önlemler almalısınız:

- 1 Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin.
 - 2 Erittiğiniz yağı fritöze dikkatlice boşaltın.
 - 3 Fritözü, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındaiken saklayabilirsiniz.
 - 4 Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir. Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (şek. 2).
- Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın kullanımı

Kızartma

Dikkatli olun: kızartma esnasında kapak içerisindeki filtreden sıcak buhar çıkacaktır.

- 1 Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın. Fişi prize takın (şek. 3). Kordonun, cihazın sıcak kısımları ile temas etmemesine özen gösterin.
- 2 HD6123 için- Açma/kapama düğmesini kullanarak fritözü çalıştırın (şek. 4). Açma/kapama düğmesi içerisindeki pilot ışık yanar.
- 3 Sıcaklık kontrol ayarını istenilen dereceye getirin. (160-190°C) (şek. 5).

Sıcaklık pilot ışığı yanar.

- Uygun sıcaklığı seçmek için, kullanacağınız gıdanın paketi üzerinde bulunan pişirme talimatları tablosunu kontrol edin.
- Yağ seçilen ısıya, 10 ila 15 dakika içinde erişecektir.
- Fritöz ısınırken, pilot ışık birkaç kez sönüp yanar. Bir süre sönük kaldığında, yağ veya hayvani yağ önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşmış demektir.

- Bir grup yiyecek kızartıldıktan sonra, pilot ışık da yanar. Bir sonraki yiyecek grubunu kızartmadan önce, bir süre ışık söneneye kadar bekleyin.
- Fritöz ısınırken, sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

4 Kapak açma düğmesine basarak kapağı açın. Kapak otomatik olarak açılacaktır (şek. 6).

5 Sepeti en üst konuma getirmek için, sapı kaldırın (şek. 7).

6 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın (şek. 8).

- En iyi kızartma sonuçları için, aşağıdaki tabloda belirtilen maksimum miktarları aşmamanızı öneririz.

	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maks. miktar	1000 gr	800 gr
En iyi sonuç için önerilen miktar	600 gr	450 gr

Lütfen bu cihazda Asya tipi pirinç pastaları (veya benzer tipte yiyecekler) kızartmayın, bu çok fazla yağ sıçramasına ve yağın tehlikeli derecede köpürmesine sebep olabilir.

7 Sepeti yağın içine batırmadan, dikkatlice fritözün içine yerleştirin (şek. 9).

8 Kapağı kapatın.

9 Sadece HB6123 modelinde - İstenilen kızartma ısısını ayarlayın (bkz. bu bölüm içerisindeki 'Zamanlayıcı' bölümü).

Fritözü, zaman ayarı olmadan da kullanabilirsiniz.

10 Sepet sapının indirme düğmesine basın ve sepeti en düşük seviyesine kadar indirin (şek. 10).

- En iyi kızartma sonuçları için, yiyecek paketinde belirtilen maksimum miktarlarını veya kullanma kılavuzundaki tabloda bulunan hazırlanma sürelerini ve sıcaklıkları aşmamanızı öneririz.
- Altın renginde sabit bir kızartma sonucu için, kızartma esnasında sepeti birkaç kez yağdan çıkartın ve malzemeleri hafifçe sallayın.

Zamanlayıcı (sadece HD6123 için)

Model HD6123'te dijital zamanlayıcı bulunmaktadır.

Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritözü KAPATMAZ.

Zamanlayıcının ayarlanması

1 Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın.

Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir.

2 Dakikaları hızla ileri almak isterseniz düğmeyi basılı tutmanız gerekir. Gerekli olan kızartma süresine ulaştığında elinizi düğmeden çekin.

- Ayarlanabilen en uzun süre 99 dakikadır.
- Kızartma süresini ayarlamazdan birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.
- Zamanlayıcı geri sayarken, geri kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika saniyelerle gösterilir.

3 Eğer önceden ayarlanan zaman doğru değilse, zamanlayıcı geri saymaya başladığında (örn. zaman yanıp sönmeye başladığında) zamanlayıcı düğmesine 2 saniye süreyle basarak bunu silebilirsiniz. Ekranda '00' görünene kadar düğmeyi basılı tutun. Şimdi doğru kızartma süresini ayarlayabilirsiniz.

4 Önceden ayarlı zaman geçildiğinde, sesli bir sinyal duyacaksınız. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanacaktır. Sesli sinyali durdurmak için, zamanlayıcı düğmesine basabilirsiniz.

Zamanlayıcının çıkartılması

Zamanlayıcı yerinden çıkarılarak başka bir odaya yanınızda taşınabilir. Bu sayede nerede olursanız olun duyulabilir sesli sinyal sayesinde kızartılan yiyeceğin kızarmış olduğunu anlayabilirsiniz.

- ▶ İstenilen kızartma süresini ayarladıktan sonra, zamanlayıcının sağ kısmını kendinize doğru çekerek çıkartabilirsiniz (şek. 11).

Zamanlayıcı, kızartılan yiyeceğin hazır olduğunu belirtmek için sesli sinyal verdiğinde, fritöze dönebilir ve zamanlayıcıyı tekrar fritözün içine itebilirsiniz.

Su kasesi

Kızartma esnasında, kapağın iç yüzeyinde yoğunlaşmış su oluşacaktır. Bu su, siz kapağı açtığınızda, su kasesinde toplanacaktır. Bu suyun tezgaha damlasını engeller:

- ▶ Cihazı kullandıktan sonra su kasesini boşaltın.
 - Yağın yeterince soğumasını bekleyin.
 - Kapağı kaldırın.
 - Su kasesini çıkartın ve lavaboya boşaltın.

Kızartma sonrasında

1 Sapı tutarak, sepeti en yüksek konumuna getirin, örn. süzülme pozisyonuna (şek. 12).

2 Kapağı, kaldırma düğmesini çekerek kaldırın (şek. 13).

Sıcak buhara ve kızgın yağa dikkat edin.

3 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.

Gerekirse, fazla yağı süzmek için sepeti fritözün üzerinde sallayın. Kızarmış yiyeceği içinde yağ emici kağıt, örn. mutfak kağıdı bulunan bir kaba veya süzgece yerleştirin.

4 Sadece HD6123 modelinde: Açma/kapama düğmesiyle fritözü kapatın (şek. 14).

Açma/kapama düğmesindeki pilot ışık sönecektir.

5 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

Yağ yeterince soğumadan, fritözü kıpırdatmayın. Bu yaklaşık olarak 60 dakika sürecektir.

- ▶ Eğer fritözü düzenli olarak kullanmıyorsanız, içindeki yağı almanızı ve iyice kapatılmış şişelerde, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklamanızı öneririz. Şişeleri doldururken besin parçacıklarını süzebilmek için iyi bir süzgeç kullanın. İç kabı boşaltmadan önce, kızartma sepetini çıkartın.
- ▶ Fritözde katı yağ varsa, katılaşmasını bekleyin ve fritözün içinde saklayın. (Bkz. Kullanıma Hazırlama" Sıvı ve katı yağ bölümü)

Temizlik

Yağın yeterince soğumasını bekleyin.

Cihazı temizlemek için aşındırıcı (sıvı) temizlik maddeleri veya materyalleri (örn. ovalayıcı maddeler) kullanmayın.

1 Kapak açma koluna basarak kapağı açın.

2 Daha sonra cihazın kapağını kaldırın.

3 Su kasesini kaldırın.

4 Kızartma sepetini fritözden çıkartın ve yağı boşaltın.

5 Dış kabı nemli bezle (temizleme sıvısı ile) ve/veya mutfak kağıdı ile silin.

6 İÇ kapı sıcak suyla ve biraz bulaşık deterjanıyla yıkayın.

Fritözün ana gövdesini tamamen fritöze batırmayın.

7 Kapağı, su tepsisini ve kızartma sepetini sıcak su içinde biraz bulaşık deterjanı katarak veya bulaşık makinesinde yıkayın.

8 Parçaları soğuk suyla yıkayın ve tamamen kurulayın.

Yağ tutmayan filtrenin temizlenmesi

Yağ tutmayan filtre içeren kapak bulaşık makinesinde veya bulaşık deterjanı katılmış sıcak su içinde yıkanabilir:

Bulaşık makinesinde yıkanabilen kısımlar

- Yağ tutmayan filtreli kapak
- Sepet
- Su kasesi

Yağ deęiştirme

Sıvı ve katı yağlar yararlı özelliklerini çok çabuk kaybettiklerinden, sıvı veya katı yağı düzenli olarak deęiştirmelisiniz. Bunu yapmak için, aşağıdaki talimatları takip edin:

Sadece patates kızartıyorsanız ve yağı her kullanımdan sonra süzöyörsünüz, 10-12 kez aynı yağı kızartma için kullanabilirsiniz. Eđer protein bakımından zengin balık veya et kızartıyorsanız, yağı daha çok sıklıkla deęiştirmeniz gereklidir.

- Aynı yağı 6 aydan daha fazla kullanmayın ve her zaman ambalaj üzerindeki talimatları takip edin.
- Kullanılmış yağın üzerine asla taze yağ eklemeyin.
- Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.
- Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen deęiştirin.

Kullanılmış yağın çöpe atılması

Kullanılmış yağı, kendi orijinal (kapanabilen) plastik şişesine dökün. Kullanılmış yağı, fritöz içinde katılaştırıp (içinde sepet olmadan), ardından spatula ile alıp gazete kağıdına koyarak da çöpe atabilirsiniz. Mümkünse, şişeyi ve gazete kağıdını geri dönüşümsüz bir çöpe (geri dönüşümü olmayan) atın veya ülkenizdeki kurallara göre çöpe atın.

Saklama

- 1** Tüm parçaları fritözün üzerine/içine koyun ve kapağı kapatın.
- 2** Elektirik kordonunu sararak kodon saklama bölümüne yerleştirin ve fişi yerleştirerek sabitleyin.
- 3** Fritözü tutacak yerlerinden kaldırın.

Kızartma ipuçları

Hazırlama süreleri ve kızartma ısı ayarları için, bu kullanım talimatlarının sonundaki tabloya bakın.

Ev yapımı patates kızartması

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

1 Sert patates kullanın. Patatesleri çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın.

Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.

► Çubukları iyice kurulaşın.

2 Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 4-6 dakika 160°C, ikincide 5-8 dakika 175°C.**3 İkinci kızartma seansına başlamadan önce, ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın. Patatesleri ikinci kez kızartmadan önce biraz soğumasını bekleyerek kızartın.****Donmuş yiyecekler**

Donmuş patatesler zaten önceden pişirilmişlerdir, bu nedenle paketlerinin üzerindeki talimatlar doğrultusunda sadece bir kere kızartmanız yetecektir.

Derin dondurucudan çıkan yiyecekler (-16 ila -18°C), yağa atıldıklarında, yağın belirli ölçüde soğumasına sebep olacaktır. Yiyecekler hemen pişmediğinden, çok fazla yağ emmeleri de mümkün olacaktır.

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:

- Kızartmadan önce dondurulmuş yiyeceklerin, oda sıcaklığında çözölmelerini bekleyin.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın (hazırlama süreleri ve kızartma ısıları ile ilgili tabloya başvurun).
- Kullanım talimatlarında veya yiyeceğin ambalajında belirtilen kızartma ısısını seçin. Eğer böyle bir talimat yoksa, ısıyı 190°C olarak ayarlayın.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

Bazı yiyecekler balık gibi kızartıldıklarında yağa istenmeyen tatlar bırakırlar, bu istenmeyen tatları kullanılan yağdan arındırmak için;

1 Yağı 160°C ısıya ısıtın.**2 Yağın içine 2 ince dilim ekmekek veya birkaç tutam maydonoz atın.****3 Köpükler kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydonozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.**

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Çevre**► Cihazı hurdaya ayırırken, çevreye zarar vermemek amacı ile normal ev çöpe kesinlikle atmayın. Özel toplama noktalarına teslim edin (şek. 15).**

Cihazı çöpe atmadan önce zamanlayıcının pillerini çıkarın. (sadece HD6123 için)

1 Arka kısmı çıkartmak için küçük bir yassı-uçlu bir tornavida kullanın.**2 Pili çıkartın. Pili normal ev çöpe atmayın, resmi toplama noktalarına teslim edin.****Garanti ve Servis**

Eğer bir probleminiz olursa, servise veya bilgiye ihtiyacınız olursa Philips internet sayfasına www.philips.com.tr veya ülkenizde bulunan Philips Tüketici Danışma Merkezini arayabilirsiniz. Telefon numarasını garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz. 0800 261 33 02

Sorun giderme

Problem	Olası nedeni	Çözümü
Kızarmış yiyeceğin rengi koyu altın renginde değil ve/veya yiyecek kıtır değil.	Seçilen ısı oldukça düşük ve/veya yiyecek yeterince uzun kızartılmamış olabilir.	Seçtiğiniz ısının ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını anlamak için, yiyecek ambalajını veya kullanma talimatları içerisindeki tabloyu kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek var.	Belirtilen miktardan daha fazla yiyeceği kesinlikle bir seferde kızartmayın.
	Yağ yeterince ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir. Sigortayı değiştirmek için, Philips bayinize veya Philips tarafından yetki verilmiş bir servis merkezine başvurun.
Fritözden kötü kokular çıkarıyor.	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya sıvı yağ kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak düzgün şekilde kapatılmamış.	Kapağın düzgün şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
	Yağ tutmayan filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Kapağın içindeki conta halkası kirlenmiş veya aşınmış.	Halka conta kirliliğe ise, kapağı sabunlu sıcak suda veya bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyin. Kapak eskimiş veya aşınmışsa, halka contayı değiştirmek için yetkili Philips bayisine veya servisine başvurun.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağı, maksimum seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve verilen bu talimatlara uygun olarak yiyecekleri kızartın.
	Kızartma sepetinde çok fazla yiyecek var.	Bir seferde, tabloda önerilenden fazla yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	İyi kalite kızartma yağı veya sıvı yağ kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.

Hazırlama süreleri ve ısı ayarları

Aşağıdaki tabloda, bir seferde ne kadar miktarda belirli bir tür yiyeceği hazırlayabileceğiniz ve seçmeniz gereken kızartma ısıları ve hazırlama süreleri belirtilmektedir.

Eğer yiyecek ambalajı üzerindeki talimatlar tabloda verilenlerden farklı ise, her zaman ambalaj üzerindeki talimatları takip edin.

*) Ayrıca, ev yapımı patates kızartması yapmak için, bkz. 'Kızartma ipuçları'

Isı	Yiyecek tipi	Her bir grup için önerilen miktar	Kızartma süresi (dakika) taze veya (kısmen) dondurulmuş yiyecek	Kızartma süresi (dakika) dondurulmuş yiyecek
160°C	Ev yapımı patates kızartması*) 1. kızartma evresi	600gr	4-6 (175°C, 2nci evre için tablodaki talimatlara bakın)	-
	Taze balık	450gr	5-7	-
170°C	Tavuk (kanat)	3-5 adet	12-15	15-20
	Peynir kroket	5 adet	4-5	6-7
	Ufak patates kurabiyeleri	4 adet	3-4	4-5
	Sebze kızartma (mantar, karnabahar)	8-10 adet	2-3	-
175°C	Ev yapımı Patates kızartması*) 2. evresi	600 gr	5-8	-
	Dondurulmuş Patates kızartması	450 gr	-	5-6
	Cips (çok ince patates dilimleri)	600 gr	3-4	-
	Patates kroket	4-5 adet	4-5	6-7
180°C	Çin börekleri	2-3 adet	6-7	10-12
	Vietnam usulü ekmek	5-6 adet	5-6	8-10
	Tavuk nugget	8-10 adet	3-4	4-5
	Minik çerezler	8-10 adet	3-4	4-5
	Köfte (küçük)	8-10 adet	3-4	4-5
	Midye	12-15 adet	2-3	3-4
	Pavurya	8-10 adet	3-4	4-5
	Elma kızartma	5 adet	3-4	4-5
190°C	Patlıcan (dilim)	600 gr	3-4	-
	Gözleme	3-4 adet	5-6	-
	Kamamber (ekmek kınıtlı)	2-4 adet	2-3	-
	Şnitzel	2 adet	3-4	-

简介

尊敬的顾客，恭喜您购买了全新的飞利浦 Comfort Plus 电炸锅。这款全新的电炸锅可以使您安全轻松地炸制各种食物。

一般说明

- A** 锅盖
- B** 凝结水盘
- C** 炸篮
- D** 温度控制
- E** 指示灯
- F** 锅盖释放钮
- G** 电线
- H** 电线存放仓
- I** 可拆卸计时器 (仅适用于 HD6123 型)
- J** On/off 开关(仅适用于 HD6123 型)

重要注意事项

使用产品前，请仔细阅读本使用说明书，同时妥善保管以备将来参考。

- 在将产品接通电源以前，必须确认产品上所标注的电压与当地的电压相符。
- 本产品一定要连接至带接地的墙壁插座。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 产品必须送到由飞利浦授权的服务中心检验或修理。不要自己修理产品，否则产品维修保证书将会无效。
- 第一次使用产品前，应将电炸锅的各个部件彻底清洁（见『清洁』一章）。向锅内放入油或油脂之前，确保所有部件已完全干透。
- 切勿将外壳浸入水中或在龙头下冲洗，因为外壳中有电子元件和加热元件。
- 使用之后必须拔掉插头。在油炸锅充分冷却之前，不要移动油炸锅。
- 在放入油或油脂前，切勿打开电源开关。确保油或油脂的份量在电炸锅内锅内侧的两个容量刻度线之间。
- 在本使用说明书中，您可以看到一次可油炸食品的最大数量和建议数量的说明。为了获得最佳的油炸效果，最好不要超过建议的数量(请参阅油炸时间与温度选定表)。
- 不要让儿童触摸产品。切勿将电源线悬挂在放置油炸锅的桌子或工作台的边缘。
- 本产品仅限在家庭中使用。如果使用产品不当、将产品用于（半）专业用途或使用方法与本使用说明书不符，本产品的保修保证就会失效，并且由此导致的损坏，飞利浦不承担任何责任。
- 食品只能炸成金黄，而不能炸成黑色或褐色，并且应及时去除烧焦的残余物！不要用超过 175°C 的温度炸淀粉类食品，特别是土豆和谷物食品（为了将丙烯酰胺减少到最小）。

安全断电保护装置

本产品配有安全断电保护装置，在产品过热时可以自动切断电源。在电炸锅中没有足够的油或油脂、或者当大块的固体油脂在电炸锅中融化时，会阻碍加热元件释放热量，从而导致产品过热。

- 如果油炸锅不工作，让油或油脂自然冷却后，请飞利浦零售商或飞利浦授权的服务中心处理。

使用前的准备

1 将油炸锅放在水平，平整，稳定，并且儿童无法触及的台面。
如果欲将油炸锅放在灶台上，应确保炉丝已经断电，并已冷却。

2 向油炸锅中倒油，液态脂或熔化的固体脂。到达内锅内侧的最高标志线为止（见准备使用一章中油和脂一节，了解如何使用固体油脂）(图 1)。

	油/液体油脂	固体油脂
最少	2 升	1700 克
最多	2.3 升	2000 克

油与油脂

切勿将不同种类的油或油脂混合使用。

建议您用煎炸油或液体煎炸油脂，最好是植物油或富含不饱和脂肪的油脂（例如亚油酸）。

可以使用固体煎炸油脂，但要特别小心，防止油脂飞溅及加热元件过热或损坏。

1 如果想使用新的油脂块，应先将其放在普通煎锅内，在低温下使其慢慢融化。

2 将融化后的油脂小心地倒入电炸锅中。

3 将电炸锅与剩下的重新凝固的油脂一起在室温下存放。

4 如果油脂特别凉，则当融化时会飞溅。用叉子在凝固的油脂上戳几个洞，就可防止飞溅(图 2)。

注意不要让叉子损坏内锅。

使用产品

炸制食物

注意：油炸时热蒸汽会从锅盖的过滤网上冒出。

1 将整条电源线从电源线收藏格内取出，并将插头插入墙壁插座(图 3)。
确保电源线不会接触到产品的高温部件。

2 对于 HD6123 型，按 on/off 开关通电(图 4)。
开/关按钮上的指示灯亮起。

3 把温度控制设定到所需温度(160-190°C)(图 5)。
温度指示灯亮起。

94 简体中文

- 有关炸制温度的选择，可参考食品的包装袋或本使用说明书最后部分的附表说明。
 - 油或油脂会在 10 到 15 分钟内被加热到预设温度。
 - 当电炸锅加热时，温度控制指示灯会熄灭再亮起数次。当其保持熄灭一段时间，即表示油或油脂已达到预设温度。
 - 炸完一批食物后，温度控制指示灯会亮起。等到温度控制指示灯熄灭一段时间后，方可开始炸下一批食物。
- ▶ 加热过程中可将炸篮留在电炸锅中。

4 按下释放杆即可打开盖子。盖子将会自动打开 (图 6)。

5 提起炸篮手柄将炸篮提到最高位置 (图 7)。

6 从炸锅中取出炸篮，将要炸制的食物放入炸篮 (图 8)。

- ▶ 为获得最佳炸制效果，建议炸制的食物量不要超过下面提到的最大数量。

	自制炸薯条	冷冻炸薯条
最大数量	1000 克	800 克
最佳效果的推荐量	600 克	450 克

请勿使用本产品炸制亚洲年糕（或类似食品），因为这样可能导致油或油脂大量飞溅或产生大量泡沫。

7 小心地将炸篮放入电炸锅内，但不要将炸篮下降到浸入油或油脂中 (图 9)。

8 合上盖子。

9 仅针对 HD6123 - 设置所需的油炸时间（参阅本章计时器部分）。在不设置计时器的情况下也可以使用电炸锅。

10 按下炸篮手柄上的释放按钮，并小心地将炸篮降到最低位置 (图 10)。

- ▶ 为了获得最佳效果，应严格按照食品包装袋上或本使用说明书最后部分的附表所指示的时间炸制。
- ▶ 为了达到均匀的金黄色炸制效果，在炸制过程中，可将炸篮从油或油脂中提起数次，并轻轻抖动炸篮中的食物。

计时器 (仅 HD6123 型适用)

HD6123 型装备有数字计时器。

计时器指示设置的炸制时间已到，但不会关闭电炸锅的电源。

设置计时器

1 按下计时器按钮设置所需的炸制时间 (以分钟为单位)。设定的时间在显示屏上显示。

2 按住按钮可迅速增加分钟数。达到所需油炸时间后请立刻松开按钮。
- 最长时间可设置为 99 分钟。

- 设定炸制时间几秒钟之后，计时器开始倒计时。
- 计时器进行倒计时的过程中，显示屏会闪烁显示剩余炸制时间。最后一分钟以秒为单位显示。

3 如果预设时间不正确，可在计时器开始倒计时的时候（即 时间开始闪烁时）按住计时器按钮 2 秒钟即可删除错误时间。按住按钮直至显示屏出现 00，便可以开始设置正确的炸制时间。

4 清除当前设定时间时会发出声音信号。10 秒后会重复该信号。按下计时器按钮即可停止声音信号。

分离计时器

计时器是可拆卸的，当您到另一间房间时，您可以带着计时器。这样您就可以听到食品炸好后的声音信号。

- ▶ 设定好所需炸制时间后，就可将计时器从产品上分离。方法是将计时器的右侧向您的方向拉出（图 11）。
当计时器发出声音信号表明食物已炸好时，您可以回到电炸锅旁，将计时器重新推回到电炸锅上。

蓄水盘

油炸时盖子内部会产生冷凝水。当打开盖子时，冷凝水将被收集在蓄水盘中而不会流到工作台上。

- ▶ 使用后把水盘倒空。
 - 必须让油或油脂完全冷却后才可进行清洗。
 - 取下盖子。
 - 取下水盘，将水倒入水池中。

炸制结束后

1 提起炸篮手柄将炸篮提到最高位置，即滴净位置（图 12）。

2 按下盖子释放杆即可打开盖子（图 13）。
小心热蒸汽及小心可能飞溅的油。

3 小心地将炸篮从炸锅中取出。
必要时在电炸锅上方晃动炸篮以去除多余的油或油脂。将炸好的食物放在垫有可吸附油脂的纸（如厨房用纸巾等）的碗或滤器内。

4 仅限于 HD6123：使用开/关按钮关闭油炸锅的电源（图 14）。
电源开关上的操作指示灯熄灭。

5 使用后请拔下电源插头。

在油或油脂完全冷却之前，不要搬动电炸锅。冷却时间大约 60 分钟。

- ▶ 如果不经常使用电炸锅，建议您倒出油或液体油脂，将它存放在密封良好的容器里，而且最好保存在冰箱或凉爽的地方。透过细密的滤网向容器注入油或油脂，这样可以去除食物残渣。先取出炸篮再倒空内锅。
- ▶ 如果使用固体油脂，可让油脂在炸锅中固化并一起储存（见『使用前的准备』一章中『油与油脂』部分）。

清洁

必须让油或油脂完全冷却后才可进行清洗。

不要用任何研磨性（液体）清洗剂或材料（如擦洗布）清洁产品。

- 1** 按锅盖释放钮，打开锅盖。
- 2** 将盖子从锅体上取下。
- 3** 取下蓄水盘。
- 4** 从电炸锅中取出炸篮，倒掉油或油脂。
- 5** 用湿布（蘸上少许洗涤剂）和/或厨房用纸巾清洗外壳。
- 6** 用热水和洗涤液清洗内锅。
切勿将电炸锅的整个外壳浸入水中。
- 7** 在含有洗涤液的热水中或洗碗机中清洗上盖、蓄水盘和炸篮。
- 8** 用清水冲洗部件，然后将其彻底擦干。

清洁永久性防油脂过滤网

带有永久性防油滤网的盖子可在洗碗机或含洗涤液的热水中进行彻底清洗。

可用洗碗机清洗的部件

- 带永久性防油滤网的盖子
- 炸篮
- 蓄水盘

更换油或油脂

因为油和油脂很快会失去优良特性，所以应该定期更换油或油脂。请遵照下面的使用说明进行更换。

如果您主要是用电炸锅炸薯条，而且每次使用后都用筛子过滤油或油脂，则可重复使用 10 到 12 次再更换。如果是炸制富含蛋白质的食品（如肉或鱼），则应更经常更换油或油脂。

- 切勿使用同一锅油超过 6 个月，并必须遵守油或油脂包装上的使用说明。
- 切勿在已用过的油或油脂里加入新的油或油脂。

- ▶ 切勿将不同类型的油或油脂混合使用。
- ▶ 如果油或油脂在加热时开始冒泡、或有很浓的气味或味道、或者变黑和/或像糖浆一样，请更换油或油脂。

废油或废油脂的处理

将用过的油或液体油脂倒回原来的（可再密封）塑料瓶。在处理时，应先让固体油脂在电炸锅中（在没有放入炸篮的情况下）固化，然后用刮铲刮出，用报纸包好。如果可能，将瓶子或包好的报纸放入不可堆肥垃圾桶（不要放入可堆肥垃圾桶）或按照您所在国家的规定处理。

存放

- 1** 将所有部件装回电炸锅内，并盖好盖子。
- 2** 卷好电源线，将其放入电源线收藏格中。然后将插头固定在插头固定装置上。
- 3** 用双手握住电炸锅底部的手柄，将电炸锅提起。

炸制方法提示

有关准备时间和油炸温度的概述，请参阅本使用说明末尾的表格。

自制炸薯条

按照下面的方法您可炸出美味松脆的炸薯条：

- 1** 选用坚实的马铃薯，切条并用冷水冲洗。这可防止薯条在炸制时，互相粘在一起。
 - ▶ 将薯条彻底弄干。
- 2** 法式炸薯条炸两次：第一次用 160°C 温度炸4-6分钟，第二次用 175°C 温度炸 5-8分钟
- 3** 将自制炸薯条放入碗中，并抖动。在炸第二遍之前，先让薯条冷却。

冷冻食物

冷冻炸薯条已预先煮熟，因此您只需按照食物包装上的说明将其炸一次即可。

从冰箱取出的食物（-16 到 -18°C）放入油或油脂中会使油或油脂大量冷却。由于食物并不立刻萎缩，所以可能会吸收很多油或油脂。

请采取下列步骤以避免这种情况的发生：

- 油炸前尽可能在室温下解冻冷冻食品；
- 仔细并尽可能抖掉冷冻食品上的冰和水，然后轻拍食物使其变得干燥。
- 不要一次炸太多食物（请参阅有关准备时间和油炸温度的表格）。

- 选择本使用说明的表格或食物包装袋中标明的油炸温度。如果没有任何说明，请选择温度 190°C。
- 轻轻将食物放入油或油脂中，因为冷冻食品可能会使高温的油或油脂产生大量泡沫。

除去怪味

某些食物（尤其是鱼）会给油或油脂带来怪味。以下是给油或油脂除味的方法：

- 1** 将油或油脂加热至 160°C。
- 2** 将两片薄面包或一些西洋芹菜放到油中。
- 3** 等到再没有泡沫冒出时，用刮铲将面包或西洋芹菜从电炸锅里铲出。

此时的油或油脂就没有异味了。

环保

丢弃油炸锅之前，把计时器的电池（仅适用于 HD6123 型）拆下。

- 1** 使用小一字螺丝刀将计时器的后盖拆下。
- 2** 取出电池。请勿将电池与普通生活垃圾一同丢弃，而应将其送到正式的回收点。

保修与服务

如果您需要有关的信息或服务，或者如果您遇到问题，请浏览飞利浦网页：www.philips.com 或与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的经销商或与飞利浦家庭小电器服务中心联系。

故障种类和处理方法

问题	可能的原因	解决办法
炸出的食物不是金黄色和/或不酥脆。	选定的油温太低和/或炸制时间不够。	在食物包装或本使用说明书的表格中查看选择的油温和/或时间是否正确。将温度控制旋钮调到适当的温度上。
	炸篮里的食物太多。	一次炸制的食物量不要超过表格中标明的数量。
电炸锅发出一股很浓的异味。	油或油脂的温度不够。	温度控制的保险丝熔断，引起安全断电保护装置自动切断电源。请与飞利浦经销商或飞利浦家庭小电器授权的服务中心联系，更换保险丝。
	永久性防油滤网上的油污过多。	拆下盖子，用含有洗涤液的热热水或洗碗机清洗盖子和滤网。
蒸汽从过滤网以外的地方溢出。	油或油脂已经变质。	更换油或油脂。定期过滤油或油脂，以延长保鲜时间。
	所用的油或油脂种类不适合炸制食品。	使用优质的油或液体油脂。不可将两种不同的油或油脂混合使用。
蒸汽从过滤网以外的地方溢出。	锅盖没有盖好。	查看锅盖是否盖好。
	永久性防油滤网上的油污过多。	拆下盖子，用含有洗涤液的热热水或洗碗机清洗盖子和滤网。
炸制过程中油或油脂从电炸锅的边缘溢出。	环绕盖子内部金属部分的密封圈太脏或磨损。	如果圈太脏，可用热水加洗涤液清洗，或用洗碗机洗。如果圈磨损，请去本地的飞利浦经销商或由飞利浦授权的服务中心更换。
	电炸锅里的油或油脂太多。	确保电炸锅里的油或油脂份量不超过电炸锅内锅内侧的上容量刻度线。
炸制过程中油或油脂起泡剧烈。	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物，并按照本使用说明书上的说明炸制食物。
	炸篮里食物太多。	一次炸制的食物不要超过表格中标明的数量。
炸制过程中油或油脂起泡剧烈。	食物中的水分太多。	炸制食物前先彻底擦干食物。
	所用的油或油脂种类不适合炸制食品。	使用优质的油或液体油脂。不可将两种不同的油或油脂混合使用。
	未正确清洗内锅。	请按照本使用说明书的指示清洗内锅。

炸制时间与温度设定

以下附表标示各种类的食品一次可炸制的最大数量以及所应选择的相应炸制温度与时间。

如食品包装上的标示与此附表上的标示有所不同，应以食品包装上的标示为准。
*)还可参阅『炸制方法提示』一章来制作自制炸薯条。

温度	食品种类	建议每批食物数量	新鲜或（部分）解冻食品炸制时间（分钟）	冷冻食品炸制时间（分钟）
160°C	自制炸薯条*) 第一遍炸制	600 克	4-6 (请参考本附表中 175°C 部分, 有关第二遍炸制的说明)	-
	鲜鱼	450 克	5-7	-
170°C	鸡 (鸡腿)	3-5 块	12-15	15-20
	奶酪丸子	5 个	4-5	6-7
	小薯泥煎饼	4 个	3-4	4-5
175°C	蔬菜煎饼 (蘑菇或花椰菜)	8-10 个	2-3	-
	自制炸薯条*) 第二遍炸制	600 克	5-8	-
	冷冻炸薯条	450 克	-	5-6
	薯片 (非常薄的薯片)	600 克	3-4	-
180°C	马铃薯丸子	4-5 个	4-5	6-7
	中式春卷	2-3 条	6-7	10-12
190°C	越南春卷	5-6 条	5-6	8-10
	炸鸡块	8-10 个	3-4	4-5
	小点心	8-10 个	3-4	4-5
	肉丸 (小)	8-10 个	3-4	4-5
	贻贝	12-15 只	2-3	3-4
	虾	8-10 个	3-4	4-5
	苹果煎饼	5 个	3-4	4-5
	茄子 (切片)	600 克	3-4	-
190°C	面圈	3-4 个	5-6	-
	卡门培尔奶酪 (裹面包屑)	2-4 个	2-3	-
	维也纳牛仔柳	2 份	3-4	-

前言

親愛的消費者，恭喜您購買新的飛利浦 Comfort Plus 油炸鍋；這台新型的油炸鍋可讓您安全與輕鬆的油炸各式各樣的食物。

說明

- A** 鍋蓋
- B** 集水盤
- C** 油炸架
- D** 溫度控制
- E** 指示燈
- F** 鍋蓋釋放桿
- G** 電源線
- H** 電源線收納槽
- I** 可拆式定時器(僅限於HD6123)
- J** ON/OFF開關(僅限於HD6123)

重要說明

使用本產品前，請仔細閱讀本使用說明，並妥善保管以供未來參考。

- 在連接油炸鍋的電源之前，請檢查機體所標示的電壓與本地電源電壓是否相同。
- 只將產品連接到有接地的牆壁插座。
- 電源線如果損壞，必須由Philips、Philips授權服務中心、或類似的合格人員更換，以避免危險。
- 請務必將本產品送回飛利浦授權服務中心進行檢查或修護。不要嘗試自行修理，否則可能會受損及您的保固權益。
- 在首次使用油炸鍋前，請徹底清洗油炸鍋的各個組件(請參閱‘清潔’單元)。要將油倒入油炸鍋之前，請確定所有組件都已完全乾燥。
- 絕對不要在水龍頭下浸泡或沖洗油炸槽，油炸槽內有電器零件和加熱元件。
- 使用後請務必拔除電源插頭。油炸鍋尚未充分冷卻之前，請不要移動它。
- 在加入食用油或油脂前，不要開啓本產品。確認油炸鍋內的油永遠保持在內鍋內側的兩個刻度之間。
- 油炸時，高溫的蒸氣會經由濾網逸出。您的手及臉部應與高溫蒸氣保持安全的距離。在您掀開鍋蓋時，您也應小心不要被高溫蒸氣給燙傷。
- 不要讓兒童接觸油炸鍋。不要讓油炸鍋的電源線懸掛垂放在放置油炸鍋的桌子或流理台的邊緣。
- 本電器裝置僅適合家用。如果不當使用本電器裝置或做(半-)專業用途，或未依照說明使用，保固將無效且飛利浦將不會負任何造成損壞的責任。
- 將食物油炸到呈現金黃色(而不要油炸到呈現黑色或深咖啡色)並取出焦黑的殘屑！不要以高於175°C的溫度油炸含澱粉的食物，尤其是馬鈴薯及穀類製品(以減少丙烯胺(acrylamide)的產生)。

安全斷電裝置

本產品配有安全斷電裝置，當產品過熱時便會斷電。如果油炸鍋內沒有足夠的食油或油脂，或者是在鍋內融化塊狀固態油脂，則會使得加熱元件無法散熱，產品因此過熱。

- 如果油炸鍋無法使用時，請讓鍋內的油脂冷卻之後再將其送交您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心接受檢修。

準備使用

- 請將本產品放置於水平、平整、穩固、且孩童無法接觸的表面上。
如果您要將油炸鍋放在爐具上，請確定爐具的爐嘴已經關閉且已經冷卻。
- 在乾燥的油炸鍋內倒入食用油、液體油脂或融化的固態油脂到內鍋內側的最高油位記號（關於如何使用固態油脂的說明，請參閱'食用油與油脂'單元）（圖1）。

	油/液態脂肪	固態脂肪
分鐘	2公升	1700公克
最大	2.3公升	2000公克

食用油和油脂

切勿將不同種類的食用油和油脂混合使用！

我們建議您使用炸油或液態炸油脂肪，最好是蔬菜油或含不飽和脂肪（例如亞麻油酸）的脂肪。

可以使用固態油脂，但使用固態油脂時必須格外注意，以免油脂噴濺並避免加熱元件過熱因而導致損壞。

- 如果您要使用新的油脂塊，請先在一般的鍋內以小火將油脂塊慢慢加熱融化。
- 小心將融化的油脂倒入油炸鍋。
- 請將油炸鍋連同凝固油脂一起放在室溫下貯藏。
- 如果油脂溫度極低，在融化時它會開始噴濺。此時可用叉子在油脂上戳幾個孔來防止融化時油脂噴濺（圖2）。
使用叉子時，請小心不要損壞內鍋。

使用本產品

油炸

請小心：油炸時所產生的熱蒸氣會從鍋蓋上的濾油氣孔排出。

- 將電源線從電源線收納槽完全拉出並將插頭插在電源插座上（圖3）。
請確定電源線沒有接觸到油炸鍋的高溫部份。
- 僅限於HD6123—按ON/OFF開關來開啓油炸鍋的電源（圖4）。
On/Off 開關內的警示燈會亮起。

3 將溫度控制開關設定到所需的溫度(攝氏160–190度) (圖5)。
溫度指示燈會開啓。

- 關於需要選取哪個溫度的相關資訊，請查閱食品包裝上的說明或本使用說明書最後的參考表。
 - 食用油或油脂會在 10 到 15 分鐘加熱到設定的溫度。
 - 油炸鍋加熱時，警示燈會閃爍數次。當警示燈熄滅後不再亮起，表示食用油或油脂已達到設定的溫度。
 - 在第一輪油炸後，警示燈會亮起；在進行下一輪油炸前，請先靜待警示燈熄滅。
- ▶ 油炸鍋加熱時，可將油炸籃放在油炸鍋內。

4 按下鍋蓋開關桿將鍋蓋打開；蓋子會自動打開 (圖6)。

5 提起握把，將油炸籃升起至最高的位置 (圖7)。

6 自炸鍋拿出油炸籃，將要油炸的食物放在油炸籃中 (圖8)。

- ▶ 若要讓食物有最佳的油炸效果，我們建議您油炸時不要超過以下所列的最大油炸量。

	自製薯條	冷凍薯條
最大量	1000 公克	800 公克
最佳效果建議食材量	600 公克	450 公克

不要使用此產品油炸亞洲米製糕點 (或類似的食物)，如此可能會導致嚴重的潑濺或劇烈的食油或油脂泡沫。

7 小心將油炸架裝在油炸鍋上但不要將它降低到與油面接觸 (圖9)。

8 關上鍋蓋。

9 僅限 HD6123 – 設定需要的油炸時間 (請參閱本章的「計時器」)。
使用油炸鍋時也可以不設定計時器。

10 按下油炸籃握把的釋放按鈕，小心將油炸籃降低至最低的位置 (圖10)。

- ▶ 為獲得良好的油炸成果，請遵守食品包裝上的油炸時間或者本使用說明書最後的參考表中所述的油炸時間。
- ▶ 若要讓食物油炸到表面呈相同的金黃色，請在油炸時將油炸籃舉升起距離食用油或油脂數次，並輕輕的搖晃油炸物。

定時器(僅限於HD6123)

HD6123型配備有一個數位式定時器。

計時器會顯示油炸時間結束，但「不會」關閉炸鍋。

設定計時器

- 1** 按定時器上的按鈕來設定油炸時間(單位為分鐘)。
設定時間會顯示在顯示幕上。
- 2** 按住按鈕不放可快速增加時間。一旦達到所需的油炸時間，放開按鈕。
 - 最長時間為 99 分鐘。
 - 設定好油炸時間幾秒鐘後，計時器會開始計時。
 - 計時器會開始倒數計時，剩下的時間會在螢幕上閃爍。最後一分鐘會以秒顯示。
- 3** 如果原先設定的油炸時間不正確，當計時器開始倒數時（也就是時間開始閃爍時）按住計時器按鈕約 2 秒，便可清除原先的設定；按住按鈕不放，直到顯示器出現 '00' 為止。現在您可以設定正確的油炸時間了。
- 4** 當預設時間到時，您會聽到聲音訊號。10 秒鐘後聲音訊號會重複。按下計時器按鈕可以停止聲音訊號。

拆下計時器

- 1** 在您設定好所需的油炸時間後，您可以將其朝您的右側方向拉出將定時器從油炸鍋上拆下（圖11）。
當計時器發出聲音信號告訴您食物已經炸好時，將計時器放回油炸鍋上並推一下，便可以裝上計時器。

集水盤

油炸時，鍋蓋上會有水氣凝結；當您打開鍋蓋時，這些凝結的水會收集到集水盤中，而不會滴落在流理檯上。

- 1** 使用後請集水盤。
 - 等到食用油或油脂完全冷卻。
 - 打開鍋蓋。
 - 取出集水盤，並將水倒入水槽內。

油炸之後

- 1** 提起握把將油炸籃升到最高的位置，也就是瀝油的位置（圖12）。
- 2** 按下鍋蓋開關桿將鍋蓋打開（圖13）。
請注意高溫蒸氣及可能會濺出的油液。
- 3** 小心地將油炸籃從油炸鍋中取出。
如有需要，在油炸鍋上晃動油炸籃以除去多餘的油脂。將油炸的食物放在舖上吸油紙（例如廚房紙巾）的碗內或過濾容器上。
- 4** 僅限 HD6123 - 使用 On/Off 開關開啓油炸鍋電源（圖14）。
On/Off 開關內的警示燈會熄滅。

5 本產品使用後記得要拔出插頭。

在油脂尚未充分冷卻之前請不要移動油炸鍋，可能需要費時約60分鐘。

- ▶ 如果您不常使用油炸鍋，我們建議您將食用油或液態油脂倒出並儲存在密封的容器內，最好是放在冰箱或是陰涼的地方保存。將食油或油脂經過細篩倒入容器中，以便濾掉食物殘渣。將內鍋中的食用油或油脂倒出之前，請先拿出油炸籃。
- ▶ 如果油炸鍋內裝的是固態油脂，請讓油脂在鍋內凝固並將油脂留在鍋內來收存油炸鍋(請參閱'準備使用'章節的'油脂'單元)。

清理

等到食用油或油脂完全冷卻。

不要使用任何有研磨性(液體)的清潔劑或材料(例如菜瓜布)來清潔電子鍋。

1 壓下鍋蓋釋放桿來開啓鍋蓋。

2 提起鍋蓋，讓鍋蓋與油炸鍋分開。

3 取出集水盒。

4 從油炸鍋內取出油炸籃，倒出食油或油脂。

5 以濕布（加上少許清潔劑）和/或廚房紙巾清理油炸槽。

6 以熱水加上一些清潔劑清理內鍋。
不要將整個油炸鍋浸入水中。

7 以熱水加上一些清潔劑來清洗鍋蓋、集水盤與油炸籃，或是放在洗碗機內清洗。

8 使用乾淨的水沖洗零件，之後再將零件徹底的乾燥。

清理永久抗油的濾油氣孔

使用洗碗機或是加入清潔劑的熱水清洗附有永久抗油過濾器的鍋蓋。

可使用洗碗機清洗的零件

- 附有永久抗油過濾器的鍋蓋
- 油炸籃
- 集水盒

更換食用油或油脂

因為食用油或油脂很快地便會失去它的氣味，您應該經常更換食用油或油脂。若要更換，請參閱下列的說明：

如果您主要使用油炸鍋來炸薯條，而且，如果您在每次使用後都會篩除油中的殘屑，在需要更換之前，您可以重複使用這些油脂10到12次。如果您使用油炸鍋來炸富含蛋白質的食品(例如肉類、魚類)，此時您就必須更常更換所使用的油脂。

- 請勿使用同樣的油超過 6 個月以上，請遵守包裝上的說明。
- 不要將新鮮的食用油或油脂加入已使用過的食用油或油脂中。
- 切勿將不同種類的食用油和油脂混合使用！
- 食用油或油脂在加熱時開始產生泡沫、有強烈的氣味、或顏色變暗和/或濃稠時，請更換食用油或油脂。

丟棄已使用過的食用油或油脂

將用過的油品或融化的油脂倒回原來的(可重新密封的)容器中。您可以讓油脂在油炸鍋(將油炸架拆下)內凝固然後再利用橡皮抹刀將油脂挖(刮)出並用報紙將其包裹來丟棄用過的油脂。如果可能，您可將瓶子或報紙包裹的廢油丟棄不可回收的垃圾筒內(不可放在可回收垃圾筒內)或者根據您國內的法規來處理。

貯藏

- 1** 將所有的零件放到/入油炸鍋中並關上鍋蓋。
- 2** 收捲電源線，將它裝入電源線收納槽內並將插頭插在插頭固定裝置中。
- 3** 握住握把抬起油炸鍋。

油炸秘訣

如需油炸時間與油炸溫度的說明，請參閱在本使用說明結尾處的表格。

自製薯條

依照下列方式，您可以做最香、最脆薯條：

- 1** 使用新鮮的馬鈴薯並將它切條。用冷水沖洗馬鈴薯條。如此將可避免薯條在油炸時黏在一起。
 - ▶ 徹底乾燥這些薯條。
- 2** 將薯條油炸兩次：第一次以攝氏160度的溫度油炸約4-6分鐘，第二次以攝氏175度的溫度油炸約5-8分鐘。
- 3** 將自製的炸薯條放在大碗內並甩一甩。在進行第二次油炸前讓薯條先行冷卻。

冷凍食物

冷凍的薯條已預先煮過，因此您只要依據包裝上的說明油炸一次即可。

從冷凍庫(溫度約為 -16 到 -18°C 之間)內取出的食物浸入食用油或油脂內時，會使溫度下降。由於食物並沒有立即的被炸透，因此可能會吸入過多的食用油或油脂。

採用下列的方法避免：

- 在油炸前，讓冷凍食物在室溫解凍。

- 盡可能小心甩掉冰和水，並輕拍要炸的食物直到變乾。
- 一次不要油炸大量的食物（請參考油炸時間和油炸溫度的表格）。
- 選擇使用說明中的表格或是油炸食物包裝上所列出的油炸溫度；如果皆未說明，請選擇 190°C 的溫度。
- 將食物小心放入食用油或油脂中，因為冷凍食物會導致食油或油脂劇烈產生泡沫。

去除異味

某些食物（尤其是魚）會讓食油或油脂產生異味。若要去除食油或油脂中的異味：

- 1** 將食油或油脂加熱到 160°C 的溫度。
- 2** 使用抹刀將兩小塊的麵包或是一些西洋芹的嫩芽放入油中。
- 3** 靜待到不再產生泡泡為止，然後使用抹刀將麵包或西洋芹撈起。

現在的食油或油脂不再有異味。

環境

在您報廢油炸鍋之前，請先拆下定時器內的電池（僅限於HD6123）。

- 1** 請使用小型平口螺絲起子來拆下定時器的背蓋。
- 2** 拆下電池。請與將電池與一般的家庭廢棄物一起丟棄，將電池交由回收收集點處理。

保固與服務

若您需要相關資訊或有任何問題，請瀏覽飛利浦位於www.philips.com 的網站，或連絡您當地飛利浦客戶服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。如果您當地沒有客戶服務中心，請洽當地飛利浦經銷商或與飛利浦小家電服務部門連絡。

疑難排解

問題	可能原因	解決方案
油炸的食物沒有金黃的顏色和/或不脆。	選擇的溫度過低和/或食物油炸的時間不夠長。	檢查食物的包裝或是使用說明中的表格，確定您選擇的油炸時間和溫度是否正確。將溫度控制設定在正確的溫度。
	油炸籃中有太多食物。	在同一次油炸中，請勿油炸超過表格內所列的最大油炸量。
油炸鍋產生很濃的怪味。	食用油或油脂不夠熱	溫度控制開關的保險絲可能會燒斷，而使安全斷電功能自動關閉油炸鍋的電源。請將產品送回您的飛利浦經銷商或飛利浦授權服務中心更換保險絲。
	永久抗油的油濾氣孔被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和油濾孔蓋，或放入洗碗機內清洗。
蒸氣從過濾器以外的地方排出。	食用油或油脂不再新鮮。	更換食用油或油脂。時常用細篩過濾食用油或油脂，讓新鮮度能保持較長久。
	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的食用油或油脂。切勿將兩種不同種類的食用油或油脂混合使用。
油炸時，食用油或油脂噴濺到油炸鍋邊緣。	鍋蓋沒有正確關上。	檢查鍋蓋是否正確關上。
	永久抗油的濾油氣孔被塞住了。	拆下鍋蓋，以熱水加入一些清潔劑清洗鍋蓋和濾油氣孔蓋，或放入洗碗機內清洗。
油炸時，食用油或油脂劇烈產生泡沫。	鍋蓋內側金屬週圍的密封環已經髒了或損壞。	如果密封環太髒，可以用少許洗碗精用熱水或者使用洗碗機來清洗鍋蓋。
	油炸鍋內有太多食用油或油脂。	確認油炸鍋內的食用油或油脂沒有超過最大容量。
油炸時，食用油或油脂劇烈產生泡沫。	食物含太多水分。	開始油炸食物之前先徹底乾燥食物，依照本使用說明油炸食物。
	油炸籃中有太多食物。	一次所油炸的食物量不要超過表格中列出的量。
油炸時，食用油或油脂劇烈產生泡沫。	食物含太多水分。	油炸之前徹底乾燥。
	使用的食用油或油脂不適合油炸食物。	使用品質好的食用油或油脂。切勿將兩種不同種類的食用油或油脂混合使用。
	內鍋沒有正確清理。	依照這些使用說明清理內鍋。

準備時間和溫度設定

下表列出不同類型食物每次的油炸量，以及您應該選擇的油炸時間和油炸溫度。如果油炸食物包裝上的說明與表格的不同，請永遠遵照包裝上的說明。

*) 另請參閱「油炸祕訣」中自製薯條的油炸方式。

溫度	食物種類	每次油炸的建議量	新鮮或（部份）解凍食物的油炸時間（單位為分鐘）	冷凍食物的油炸時間（單位為分鐘）
160°C	自製薯條*) 第一輪油炸	600 克	4-6 (攝氏175度，請參閱本參考表中有關第二次油炸的說明)	-
	鮮魚	450 克	5-7	-
170°C	雞（腿）	3-5 塊	12-15	15-20
	起司丸	5 塊	4-5	6-7
	小馬鈴薯餅	4 塊	3-4	4-5
	蔬菜油炸餅（香菇、花椰菜）	8-10 塊	2-3	-
	自製薯條*) 第二輪油炸	600 公克	5-8	-
	冷凍薯條	450 公克	-	5-6
	脆片（非常薄的馬鈴薯片）	600 公克	3-4	-
180°C	馬鈴薯塊	4-5 塊	4-5	6-7
	春捲	2-3塊	6-7	10-12
	越式春捲	5-6 塊	5-6	8-10
	雞塊	8-10 塊	3-4	4-5
	小點心	8-10 塊	3-4	4-5
	肉球（小）	8-10 塊	3-4	4-5
	蛤 貝	12-15 個	2-3	3-4
	炸斑節蝦	8-10 塊	3-4	4-5
	蘋果派	5 塊	3-4	4-5
	190°C	茄子（薄片）	600 公克	3-4
甜甜圈		3-4 塊	5-6	-
乾酪（裹上麵包粉）		2-4 塊	2-3	-
維也納肉片		2 片	3-4	-

소개

고객 여러분, 새로운 필립스 콤포트 플러스 튀김기를 구입해 주셔서 감사합니다. 이 튀김기로 그 어떤 음식도 안전하고 편리하게 조리하십시오.

제품 설명

- A** 뚜껑
- B** 응축수 보관 용기
- C** 튀김 바구니
- D** 온도 조절기
- E** 전원 표시등
- F** 뚜껑 열림 레버
- G** 코드
- H** 코드 보관함
- I** 분리가능한 타이머 (HD6123 모델 한정)
- J** 전원 스위치 (HD6123 모델 한정)

주의사항

본 제품을 사용하기 전, 그림을 참조하여 사용설명서를 자세히 읽어 주십시오.

- ▶ 전원을 연결하시기 전에 제품에 표시된 전압과 해당 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 접지된 벽콘센트에 전원플러그를 꽂아 주십시오.
- ▶ 전원코드가 손상되었을 경우, 반드시 필립스 서비스센터 또는 필립스 서비스 지정점에서 교체하십시오.
- ▶ 제품의 검사나 수리가 필요한 경우 직접 수리하지 마시고 반드시 지정된 필립스 서비스센터로 문의하십시오. 이런 경우, 품질보증을 받으실 수 없습니다.
- ▶ 튀김기를 처음 사용하기 전에 제품의 모든 부속품을 세척하십시오('세척'란 참조), 그리고 튀김기에 기름이나 패트를 넣기 전 모든 부속품이 건조되었는지 확인하십시오.
- ▶ 전기 부품과 가열 엘리먼트가 있는 본체는 절대로 물 속에 담그거나 수돗물로 세척하지 마십시오.
- ▶ 사용후 반드시 전원플러그를 뽑으십시오. 제품이 충분히 식기 전에는 움직이지 마십시오.
- ▶ 기름이나 패트를 넣기 전에 제품의 전원을 켜지 마십시오. 기름 또는 패트를 반드시 튀김용기 내부에 표시된 최고치(Max)와 최저치(Min) 사이까지 넣으십시오.
- ▶ 사용중에 뚜껑에 있는 필터를 통하여 뜨거운 수증기가 나오므로 손이나 얼굴을 대지 마십시오. 제품의 뚜껑을 열 때 또한 뜨거운 수증기가 나올 수 있으니 주의하십시오.
- ▶ 제품 사용 중에는 어린이가 접근하지 못하도록 주의하십시오. 또한 전원코드가 식탁이나 싱크대의 가장자리에 걸리지 않도록 주의하십시오.
- ▶ 본 제품은 가정에서만 사용하도록 설계되었습니다. 본 제품을 상업 목적으로 또는 잘못 사용할 경우, 그리고 사용설명서의 지침에 맞지 않게 사용할 경우에는 제품에 대한 품질보증이 무효가 되며 필립스는 이로 인한 어떤 손해도 책임을 지지 않습니다.

- ▶ 음식이 검게 그을지 않고 노릇노릇해질때까지만 튀기고 튀김을 만든 후에는 탄 튀김 찌꺼기를 걸러 제거하십시오. 감자 또는 씨리얼과 같이 딱딱한 음식을 175°C 이상의 고온에서 튀기지 마십시오. (아크릴아미드 발생을 최소화합니다.)

자동 전원차단 장치

본 제품에는 제품 사용중 과열될 경우 자동으로 전원을 차단하는 자동 전원차단 장치가 장착되어 있습니다. 이 자동 전원차단 장치는 튀김기에 기름 혹은 패트가 충분하지 않거나 완전히 녹지 않은 고형 패트가 튀김기에서 녹을 경우에 발생할 수 있는 가열장치의 과열 현상을 방지해 줍니다.

- ▶ 튀김기가 더이상 작동하지 않으면, 기름 또는 패트가 식을때까지 방지해 둔 다음 필립스 서비스 센터에 문의하십시오.

사용 준비

1 아이들의 손이 닿지 않는 평평하고, 고르며, 흔들리지 않는 지면에 튀김기를 올려 놓으십시오.

쿠커 상단에 튀김기를 올려 놓을 경우, 쿠커의 전원이 꺼져있고 차가운 상태인지 확인하십시오.

2 건조된 튀김기 내부 용기에 기름, 액상 패트 또는 액체화된 고형 패트를 눈금이 있는 곳까지 넣으십시오. (고형 패트를 사용할 경우에는 '기름 및 패트'란의 설명을 참고하십시오)(그림1)

	기름/액상 패트	고형 패트
최소량	2 L	1700 g
최대량	2.3 L	2000 g

기름 및 패트

절대로 서로 다른 종류의 기름 혹은 패트를 섞지 마십시오!

튀김용 기름이나 튀김용 식용유, 특히 불포화 지방이 많은 식물성 기름이나 식용유를 사용하는 것이 좋습니다(예: 옥수수 기름).

고형 패트를 사용하셔도 무관합니다. 그러나 이런 경우 패트가 너무 많이 될 수 있고 가열 부품이 과열되거나 손상될 수 있으니 보다 많은 주의를 기울이시기 바랍니다.

1 새로운 고형 패트를 사용하고 싶으면 일반 팬에서 약한 불로 기름 덩어리를 천천히 녹혀 주십시오.

2 녹은 패트를 조심스럽게 튀김기에 부으십시오.

3 상온에서 다시 교체화된 패트를 담은 상태 그대로 튀김기를 보관하십시오.

4 패트가 너무 차가운 상태에서 녹이면 주변으로 많이 될 수 있습니다 (그림2).
이런 경우를 방지하기 위해 다시 교체화된 패트에 포크로 구멍을 내십시오.
포크로 내부 용기를 손상하지 않도록 주의하십시오.

제품 사용

튀기기

주의: 튀김시 뚜껑의 필터에서 뜨거운 증기가 뿜어져 나올 수 있습니다.

1 코드 보관함에서 코드를 뽑아서 콘센트에 전원 플러그를 꽂으십시오 (그림3).
전원 코드가 제품의 뜨거운 부위에 닿지 않게 주의하십시오.

2 HD6123 모델 한정 - 전원 스위치를 이용해 전원을 켜십시오 (그림4).
전원 표시등이 켜집니다.

3 온도 조절기로 원하시는 온도를 설정하십시오(160- 190°C) (그림5).
온도 표시등이 점등될 것입니다.

- 설정한 온도에 대한 정보가 필요하시면 튀기고자하는 음식 포장지 또는 제품 사용설명서 끝에 있는 별첨표를 참고하십시오.
- 기름 또는 패트는 10~ 15분 정도면 선택한 온도까지 가열됩니다.
- 튀김기가 가열되고 있을 때는 표시등이 여러 번 깜빡거립니다. 계속 꺼져있으면 기름 또는 패트가 미리 설정한 온도에 도달한 것입니다.
- 음식을 한번 튀기고 나면 온도 표시등 또한 점등됩니다. 어느 정도 시간을 기다린 후 다른 튀김을 만드십시오.

▶ 기름이나 패트가 가열되는 동안에는 튀김 바구니를 튀김기에 넣어 두셔도 무관합니다.

4 뚜껑 열림 버튼을 눌러 뚜껑을 여십시오. 뚜껑은 자동으로 열립니다 (그림6).

5 손잡이를 끝까지 올리고 바구니를 들어 올리십시오 (그림7).

6 튀김기에서 튀김 바구니를 뺀 다음 바구니에 튀길 음식을 담으십시오 (그림8).
▶ 아래 표에 수록된 최대 분량을 초과하지 않아야 최상의 맛을 낼 수 있습니다.

	집에서 만드는 감자 튀김	냉동 감자 튀김
최대량	1000 g	800 g
최상의 맛을 위한 권장량	600 g	450 g

가래떡, 인절미 (또는 이와 유사한 떡종류)은 튀김중에 기름이 세게 튀거나 기름이나 패트에 심한 거품이 발생할 수 있으므로 본 튀김기로 튀기지 마십시오.

7 튀김 바구니를 기름 또는 패트에 잠기지 않을 정도로 튀김기에 넣으십시오 (그림9).

8 뚜껑을 닫으십시오.

9 HD6123 모델 한정 - 원하는 튀김 시간을 설정하십시오('타이머'란 참조). 타이머를 설정하지 않고도 튀김기를 사용할 수 있습니다.

10 튀김 바구니 손잡이의 열림 버튼을 누르고 조심스럽게 바구니를 가장 아래 위치까지 내리십시오 (그림10).

- ▶ 만족스러운 결과를 얻기 위해서는 튀기고자하는 음식 재료 포장지 또는 본 사용 설명서에 첨부된 표에 명시된 조리 시간을 지키십시오.
- ▶ 노릇노릇한 튀김결과를 얻으려면, 튀기는 동안 몇 차례 기름 또는 패트 밖으로 튀김 바구니를 들어올려 내용물을 가볍게 흔들어 주십시오.

타이머 (HD6123 모델 한정)

HD6123 모델에는 디지털 타이머가 장착되어 있습니다.

타이머는 튀김 종료시간만 알려주고 튀김기를 끄지는 않습니다.

타이머 설정

1 타이머 버튼을 눌러 튀김 시간을 일분 단위로 설정하십시오. 디스플레이 창으로 설정된 시간을 확인하실 수 있습니다.

- 2** 버튼을 계속 누르고 있으면 분 표시가 빠르게 지나갑니다. 원하는 튀김 시간이 되면 버튼을 놓으십시오.
- 최대 설정 시간은 99분입니다.
 - 튀김 시간을 설정하고 몇 초가 지나면 타이머의 시간이 줄어들기 시작합니다.
 - 타이머의 시간이 줄어들면서 남은 시간이 디스플레이에서 깜박거립니다. 마지막 분은 초로 표시됩니다.

3 미리 설정한 시간이 맞지 않을 경우, 타이머의 시간이 줄어들기 시작하는 순간 (시간 표시가 깜박거리는 순간)에 타이머 버튼을 2초 동안 눌러서 취소할 수 있습니다. 디스플레이에 '00'이 표시될 때까지 버튼을 누르고 있으십시오. 이제 정확한 튀김 시간을 다시 설정할 수 있습니다.

4 미리 설정한 튀김 시간이 경과하면 신호음이 울리게 됩니다. 10초가 지나면 신호음이 한 번 더 울립니다. 타이머 버튼을 누르면 신호음을 중단시킬 수 있습니다.

타이머 분리

타이머는 분리가능하여 튀김기를 방치한채 다른 곳으로 이동할 수도 있습니다. 그리하여 어느 곳에서든지 튀김이 끝나는 시기를 알 수 있습니다.

- ▶ 원하는 튀김 시간을 설정한 후 튀김기에서 타이머의 오른쪽을 앞으로 당겨 타이머를 분리할 수 있습니다 (그림11).
- 타이머에서 튀김이 끝났음을 알리는 신호음이 들리면 튀김기로 돌아가서 타이머를 다시 부착하십시오.

응축수 보관 용기

튀김시에는 뚜껑 안쪽에 수분이 응축됩니다. 이 수분은 뚜껑을 열 때 물받이로 모이게 되므로 튀김기 안쪽으로 떨어지지 않습니다.

- ▶ 매 사용후 응축수 보관 용기를 비우십시오.
- 기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.
- 뚜껑을 분리하십시오.
- 응축수 보관 용기를 빼내서 고인 물을 싱크대에 버리십시오.

튀김 후

1 손잡이를 올려서 튀김바구니를 가장 높은 위치에 고정시켜\ 튀김재료에 묻은 기름이 떨어지도록 하십시오 (그림12).

2 기름이 적당히 빠진 후 뚜껑 해제 버튼을 눌러 뚜껑을 여십시오 (그림13). 뜨거운 수증기 또는 튀는 기름 입자를 조심하십시오.

3 튀김기에서 바구니를 조심스럽게 꺼내십시오. 기름이나 식용유가 음식물에 너무 많이 묻어 있으면, 튀김기 위에서 바구니를 흔들어서 털어 내십시오. 튀겨진 음식을 키친타올이나, 기름기를 제거하는 종이로 깔린 그릇 또는 여과기에 담으십시오.

4 HD6123 모델 한정 - 전원 스위치로 튀김기를 끄십시오 (그림14). 이 때, 전원 표시등이 꺼집니다.

5 사용 후에는 전원 플러그를 뽑으십시오.

기름이나 패트가 충분히 식기 전에는 튀김기를 움직이지 마십시오. 기름이나 패트가 충분히 식는데는 약 60분이 소요됩니다.

- ▶ 튀김기를 주기적으로 사용하지 않을 경우에는 기름이나 패트를 빼내서 잘 밀폐되는 병에 넣은 다음 냉장고 또는 다른 시원한 장소에 보관하는 것이 좋습니다. 병에 부을 때는 음식 찌꺼기가 들어가지 않도록 고운 체로 걸러 주십시오. 튀김 용기를 비우기 전에 튀김 바구니를 빼내십시오.
- ▶ 만약 튀김기 안에 고형 패트가 있으면 있는 그대로 둔 후 보관하십시오 ('사용준비' 항목의 '기름과 패트'란 참조)

세척

기름이나 패트가 충분히 식을 때까지 기다리십시오.

제품 세척할 경우에 연마제(액체) 또는 패드 등을 사용하지 마십시오.

1 뚜껑 해제 레버를 눌러 뚜껑을 여십시오.

2 그 다음에 제품에서 뚜껑을 들어올려서 분해하십시오.

- 3** 응축수 보관 용기를 빼내십시오.
- 4** 튀김기에서 튀김 바구니를 빼낸 다음 기름이나 패트를 비우십시오.
- 5** 본체는 젖은 천(세척액을 약간 묻힌)이나 주방용 키친타올로 닦으십시오.
- 6** 안쪽 용기는 뜨거운 물과 약간의 세척액으로 세척하십시오.
튀김기 본체 전체를 물에 집어넣지 마십시오.
- 7** 뚜껑, 응축수 보관 용기 및 튀김 바구니를 뜨거운 물과 세척액으로 세척하거나 식기 세척기로 세척하십시오.
- 8** 깨끗한 물로 각 부품을 세척한 다음 완전히 건조시키십시오.

안티-그리이스 영구필터

안티-그리이스 영구필터가 장착된 뚜껑은 식기 세척기 또는 뜨거운 물과 세제로 완벽히 세척할 수 있습니다.

식기 세척기로 세척 가능한 부품

- 안티-그리이스 영구필터가 장착된 뚜껑
- 튀김 바구니
- 응축수 보관 용기

기름 또는 패트의 교환

기름이나 패트는 고유 특성이 빨리 사라지므로 기름이나 패트는 주기적으로 교환해야 합니다. 아래 지침에 따르십시오.

만약 갑자기 튀김을 만들때만 튀김기를 사용하시고 사용 후 항상 기름 또는 패트를 걸러 주신다면 10~12회 정도 사용하신 후 교환하십시오. 만약 고기 또는 생선과 같이 단백질이 풍부한 음식을 튀기신다면 기름 또는 패트를 더욱 〰 교환하셔야 합니다.

- ▶ 같은 기름은 6개월 이상 사용하지 마시고, 항상 포장지의 지침을 반드시 준수하십시오.
- ▶ 사용한 기름이나 패트에 새 기름이나 패트를 추가로 섞지 마십시오.
- ▶ 절대로 서로 다른 종류의 기름 혹은 패트를 섞지 마십시오!
- ▶ 기름이나 패트가 가열시 거품이 발생하거나, 역한 냄새 또는 이상한 맛이 나거나, 검정색으로 변색되거나, 끈적끈적해지면 반드시 교환해 주십시오.

사용한 기름이나 패트의 폐기

사용한 기름이나 패트를 밀폐되는 플라스틱 병에 담으십시오. 기름 사용 후 튀김 바구니를 분리한 튀김기에 기름을 식히십시오. 기름이 식어 용기에 굳어버리면 주걱으로 소량씩 떨어내어 신문지에 싼 후 버리면 됩니다. 가능하면 재활용이 아닌 쓰레기로 분리해 버려주시기 바랍니다. 만약 쓰레기에 관한 다른 규정이 있으면 따르시기 바랍니다.

보관

- 1** 모든 부품을 튀김기에 다시 조립하고 뚜껑을 닫으십시오.
- 2** 전원 코드를 감아 코드 보관함에 넣은 후 전원 플러그를 플러그 고정대에 삽입하십시오.
- 3** 손잡이를 잡고 튀김기를 이동하십시오.

튀김 요령

튀김 시간 및 온도 설정은 본 사용설명서 뒤쪽의 별첨표를 참조하십시오.

집에서 만드는 감자 튀김

다음과 같은 방법으로 맛있고 바삭바삭한 감자 튀김을 만들어 보십시오.

- 1** 통감자를 적당한 크기로 자른후 찬물로 헹구십시오.
이렇게 하면 튀기는 동안 서로 달라붙지 않을 것입니다.
▶ 감자를 완전히 말리십시오.
- 2** 감자를 두차례 튀기십시오: 160°C에서 4-6분동안 한번 튀기고 175°C에서 4-6분동안 한번 더 튀기십시오.
- 3** 한번 튀긴 감자를 큰 용기에 넣어 흔들어 주십시오. 다시 튀기기 전에 감자를 먼저 식히십시오.

냉동 식품

냉동된 튀김은 이미 조리된 것이므로 포장에 적힌 지침에 따라 튀겨주기만 하면 됩니다.

냉동(-16 ~ -18°C) 식품은 기름이나 패트에 담갔을 때 온도를 상당히 떨어뜨립니다. 그로 인해, 표면이 적절히 구워지지 않아 기름이나 패트가 지나치게 음식 속에 배게 됩니다.

이를 방지하려면 다음 조치를 취하십시오.

- 냉동 식품은 튀기기 전에 실온에 놓은 상태에서 적절히 해동시키십시오.
- 튀김용 식품을 조심스럽게 흔들어서 얼음과 물기를 최대한 털어내고 적절히 녹을때까지 가볍게 두드려 주십시오.
- 한 번에 너무 많은 양을 튀기지 마십시오(해당 튀김 시간 및 온도 표 참조).
- 본 사용설명서에 수록된 해당 표나 식품 포장지에서 튀김 시간을 확인하십시오. 표시가 없을 경우에는 온도를 190°C에 맞추십시오.
- 냉동 식품은 뜨거운 기름이나 패트를 심하게 끓어 오르게 할 수 있으므로 기름이나 패트에 튀김재료를 아주 조심스럽게 집어 넣으십시오.

악취 제거

생선과 같은 특정한 종류의 식품을 튀기면 기름이나 패트에서 역한 냄새가 날 수도 있습니다. 다음과 같은 방법으로 기름이나 식용유에서 냄새를 제거하십시오.

- 1** 기름 또는 패트를 160°C로 가열하십시오.
- 2** 얇게 자른 빵 두 조각 또는 파슬리 몇 개를 기름이나 식용유에 넣으십시오.
- 3** 거품이 사라질 때까지 기다렸다가 국자로 튀김기에서 빵 조각 또는 파슬리를 건져내십시오.

기름 또는 패트 냄새가 다시 정상으로 돌아올 것입니다.

환경

제품을 폐기하기 전에 타이머의 축전지를 분리하십시오. (HD6123 모델 한정)

- 1** 작은 십자 드라이브를 이용해 타이머를 분리하십시오.
- 2** 배터리를 빼내십시오. 배터리를 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정 수집 장소로 가져 가십시오.

제품 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스 전자 홈페이지(www.philips.co.kr)를 방문하시거나 필립스 고객상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참고 하십시오. *(주)필립스 전자: (02)709-1200 *고객상담실: (080)600-6600 (수신자 부담)

제조번호 부여기준 : 필립스전자 제품의 제조번호는 모두 4자리로 되어 있습니다. 앞의 두 자리는 연도를 의미합니다. 나머지 뒤의 두 자리는 생산된 주를 의미합니다. 주는 1년을 52주로 나누어 순차적으로 구분합니다.
(예 : 0512 → 2005년 12번째 주에 생산
0504 → 2005년 4번째 주에 생산)

문제해결

문제	원인	조치
튀겨진 음식이 노릇 노릇하지 않거나 바삭바삭하지 않습니다.	선택한 온도가 너무 낮거나 음식을 충분히 튀기지 않았습니다.	선택한 온도나 튀김 시간이 식품 포장지나 본 사용 설명서의 표와 일치하는지 확인하십시오. 온도 조절기를 정확한 온도에 맞추십시오.
	바구니에 음식이 너무 많이 담겨져 있습니다.	표에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.
	기름이나 패트가 충분히 뜨거워지지 않습니다.	온도 조절기의 퓨즈가 끊어져 안전 모드가 작동하면서 전원이 차단된 상태일 수 있습니다. 이런 경우 필립스 서비스센터 또는 서비스 지정점에서 퓨즈를 교체하십시오.
튀김기에서 심한 악취가 납니다.	안티-그리스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
	기름 또는 패트가 신선하지 않습니다.	기름 또는 패트를 교환하십시오. 기름 또는 패트를 주기적으로 체로 거르면 신선도를 오래 유지할 수 있습니다.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 패트를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 패트를 섞지 마십시오.
필터가 아닌 다른 위치에서 증기가 뿜어져 나옵니다.	뚜껑이 제대로 닫히지 않았습니다.	뚜껑이 제대로 닫혔는지 확인하십시오.
	안티-그리스 영구필터가 포화 상태입니다.	뚜껑을 분리하여 뜨거운 물과 세척액 또는 식기 세척기로 뚜껑과 필터를 세척하십시오.
	뚜껑 안쪽 금속 돌레의 고무링이 더럽거나 마모되었습니다.	고무링이 더러우면 세제를 섞은 뜨거운 물 또는 식기세척기로 세척하십시오. 마모되었다면, 필립스 서비스센터에서 고무링을 교체하십시오.
튀김시에 튀김기 위로 기름이나 패트가 흘러 넘칩니다.	튀김기에 기름이나 패트가 너무 많습니다.	튀김기의 기름이나 패트가 최고치(Max)를 넘지 않았는지 확인하십시오.
	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키고 본 사용설명서에 따라 튀기십시오.
	튀김용 바구니에 음식이 너무 많습니다.	표에 수록된 1회 튀김 권장량을 초과하는 양을 튀기지 마십시오.
튀길 때 기름이나 패트에 거품이 너무 많이 생깁니다.	튀길 음식에 물기가 너무 많습니다.	튀기기 전에 음식을 완전히 건조시키십시오.
	사용한 기름이나 패트 종류가 식품 튀김에 적합하지 않습니다.	좋은 품질의 튀김용 기름이나 튀김용 패트를 사용하십시오. 서로 다른 종류의 기름이나 패트를 섞지 마십시오.
	튀김용기가 제대로 닫히지 않았습니다.	본 사용설명서의 설명에 따라 튀김용기를 세척하십시오.

튀김 시간 및 온도 설정

아래 표는 특정한 식품에 대한 1회 튀김량, 사용자가 선택할 튀김 온도 및 튀김 시간을 표시합니다.

튀김용 식품의 포장지에 적힌 지침이 본 사용설명서의 해당 표의 내용과 다르면 반드시 포장지의 지침에 따르십시오.

*) 집에서 만드는 감자 튀김의 조리 방법은 '튀김 요령'을 참조하십시오.

온도	식품의 종류	1회 권장 튀김량	해동이 완전히 되었거나 부분적으로 해동된 식품의 튀김 시간(분)	냉동 식품의 튀김 시간(분)
160°C	집에서 만드는 감자 튀김*) 첫 번째 튀김 사이클	600g	4-6 (표에 명시된 두번째 사이클에 대한 지침 175°C을 참고하십시오).	-
	신선한 생선	450g	5-7	-
170°C	닭다리	3-5 조각	12-15	15-20
	치즈 크로켓	5 조각	4-5	6-7
	미니 감자 팬케익	4 조각	3-4	4-5
175°C	얇게 썬 야채(양배추 등)	8-10 조각	2-3	-
	집에서 만드는 감자 튀김*) 두 번째 튀김 사이클	600 g	5-8	-
	냉동 감자 튀김	450 g	-	5-6
	크리프스(아주 얇게 썬 감자 슬라이스)	600 g	3-4	-
180°C	감자 크로켓	4-5 조각	4-5	6-7
	중국식 스프링 롤	2-3 조각	6-7	10-12
	베트남식 스프링 롤	5-6 조각	5-6	8-10
	치킨 너겟	8-10 조각	3-4	4-5
	미니 스낵	8-10 조각	3-4	4-5
	미트볼(소형)	8-10 조각	3-4	4-5
	홍합	12-15 조각	2-3	3-4
	새우	8-10 조각	3-4	4-5
190°C	얇게 썬 사과	5 조각	3-4	4-5
	가지(슬라이스)	600 g	3-4	-
	도너츠	3-4 조각	5-6	-
	까망벨 치즈(빵가루를 묻힌)	2-4 조각	2-3	-
	비엔나 슈니첼	2 조각	3-4	-

الأوقات المتطلبة للتحميص

ان الجدول أدناه يشير الى كمية نوع معين من المأكولات التي يمكنك تحضيرها في آن واحد ويشير ايضا الى درجة حرارة القلي والوقت المتطلب للتحميص الذي يجب عليك اختياره.
اذا اختلفت الارشادات المتوفرة على غلاف علبه المأكولات عن الارشادات في هذا الجدول، اتبعي دوما الارشادات المتوفرة على غلاف العلبه.
(* انظري ايضا الى فقرة قنصائح القلي لتحميص البطاطا المقلية المنزلية.

الحرارة	نوع المأكولات	الكمية التي ينصح بها للرزمة	أوقات القلي (دقائق) مأكولات طازجة أو (جزئي) مأكولات مذبوبة	أوقات القلي (دقائق) مأكولات مثلجة
١٦٠ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية (* أول دورة قلي	٦٠٠ غ	٤-٦ (اضبطي ١٧٥ درجة مئوية، انظري في هذا الجدول حول دورة القلي الثانية)	-
	سمك طازج	٤٥٠ غ	٧-٥	-
١٧٠ درجة مئوية C°	دجاج (أنخاد)	٣-٥ قطع	١٢-١٥	٢٠-١٥
	فطائر الجبن	٥ قطع	٥-٤	٧-٦
	فطائر البطاطا الصغيرة	٤ قطع	٤-٣	٥-٤
	خضار (فطر، زهرة)	٨-١٠ قطع	٣-٢	-
١٧٥ درجة مئوية C°	بطاطا مقلية منزلية (* دورة قلي ثانية	٦٠٠ غ	٨-٥	-
	بطاطا مقلية مثلجة	٤٥٠ غ	-	٦-٥
	بطاطا مقرمشة (شرائح صغيرة جدا)	٦٠٠ غ	٤-٣	-
	فطائر البطاطا	٤-٥ قطع	٥-٤	٧-٦
١٨٠ درجة مئوية C°	لفائف الخضار الصينية	٢-٣ قطع	٧-٦	١٢-١٠
	لفائف الخضار الفييتنامية	٥-٦ قطع	٦-٥	١٠-٨
	قطع دجاج صغيرة	٨-١٠ قطع	٤-٣	٥-٤
	وجبات خفيفة	٨-١٠ قطع	٤-٣	٥-٤
	كرات اللحم (صغيرة)	٨-١٠ قطع	٤-٣	٥-٤
	بلح البحر	١٢-١٥ قطعة	٣-٢	٤-٣
	روبيان	٨-١٠ قطع	٤-٣	٥-٤
	فطائر التفاح	٥ قطع	٤-٣	٥-٤
١٩٠ درجة مئوية C°	بانانجان (شرائح)	٦٠٠ غ	٤-٣	-
	دوناتس	٣-٤ قطع	٦-٥	-
	جبنه الكامبير (مغطاة بفتات الخبز)	٢-٤ قطع	٣-٢	-
	فطائر الشيتزل	قطعتان	٤-٣	-

دليل حل المشاكل

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المأكولات المغلية ليس لها لون ذهبي و/أو ليست مقرمشة.	درجة الحرارة المختارة منخفضة جدا و/أو لم يتم قلي المأكولات لمدة كافية.	انظري الي غلاف علبه المأكولات أو في جدول ارشادات الاستعمال ما اذا كانت درجة الحرارة و/أو الوقت المتطلب للتحميص الذي قمت باختياره صحيح. اضبطي درجة الحرارة الصحيحة.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقلي كمية مأكولات أكبر من المذكورة في الجدول في الوقت ذاته.	لا تقلي كمية مأكولات أكبر من المذكورة في الجدول في الوقت ذاته.
سخونة الزيت أو الدهن ليست كافية.	ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة يمكن أن يكون قد تلف كلياً مما جعل فاصل الأمان يقوم بإيقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة فيليبس لاستبدال الفتيل.	ان فتيل مفتاح التحكم بالحرارة يمكن أن يكون قد تلف كلياً مما جعل فاصل الأمان يقوم بإيقاف الجهاز عن العمل. اتصلي بوكيل فيليبس أو مركز خدمة فيليبس لاستبدال الفتيل.
تصدر المقلاة رائحة قوية كريهة.	لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئاً.	انزعِي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
الزيت أو الدهن ليس طازجاً.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجاً لمدة أطول.	استبدلي الزيت أو الدهن. قومي بتصفية الزيت أو الدهن بانتظام لابقائه طازجاً لمدة أطول.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم ليس ملائم لقلي المأكولات.	يتسرب بخار من أماكن أخرى غير الفلتر.	استخدمي زيت القلي أو دهن سائل للقلي ذو نوعية جيدة. لا تمزجي ابدأ نوعين من الزيت أو الدهن.
لم يتم اغلاق الغطاء باحكام.	تأكدني ما اذا كان الغطاء قد اغلق باحكام.	تأكدني ما اذا كان الغطاء قد اغلق باحكام.
لقد أصبح الفلتر الدائم المانع لتكون الشحم ممتلئاً.	انزعِي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.	انزعِي الغطاء واغسلي الغطاء والفلتر بماء ساخن وبعض سائل الصابون أو في غسالة الصحون.
ان الحلقة الخاتمة حول المعدن داخل الغطاء متسخة أو تالفة.	ينسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المقلاة أثناء القلي.	اذا كانت حلقة الختم متسخة، قومي بتنظيف الغطاء باماء الساخن و سائل الصابون أو في غسالة الصحون. اذا كانت حلقة الختم تالفة، استشيري وكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس لاستبدال الحلقة.
هناك كمية كبيرة من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكدني أن كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتعدى الكمية القصوى.	تأكدني أن كمية الزيت أو الدهن في المقلاة لا تتعدى الكمية القصوى.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيداً قبل البدء بعملية القلي واقلني المأكولات حسب ارشادات الاستعمال.	جففي المأكولات جيداً قبل البدء بعملية القلي واقلني المأكولات حسب ارشادات الاستعمال.
هناك كمية كبيرة من المأكولات في السلة.	لا تقلي كمية مأكولات أكبر من الكمية المذكورة في الجدول.	لا تقلي كمية مأكولات أكبر من الكمية المذكورة في الجدول.
تحتوي المأكولات على الكثير من الرطوبة.	جففي المأكولات جيداً قبل أن تغليها.	جففي المأكولات جيداً قبل أن تغليها.
ان صنف الزيت أو الدهن المستخدم غير ملائم لقلي المأكولات.	لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	استخدمي زيت القلي أو دهن سائل للقلي ذو نوعية جيدة. لا تمزجي ابدأ نوعين من الزيت أو الدهن.
لم يتم اغلاق الوعاء الداخلي باحكام.	نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في ارشادات الاستعمال.	نظفي الوعاء الداخلي حسب ما اشير اليه في ارشادات الاستعمال.

بعض المأكولات وبالأخص السمك يمكن أن تعطي الزيت أو الدهن رائحة كريهة. لتعديل مذاق الزيت أو الدهن:

- 1 سخني الزيت أو الدهن على درجة حرارة ١٦٠ °C درجة مئوية.
 - 2 ضعي شريحتي خبز نحيفتين أو بعض البقدونس داخل الزيت.
 - 3 انتظري إلى أن تنتهي الفقاعات ثم ازيلتي الخبز أو البقدونس من المقلاة بواسطة مغرفة.
- سوف يحصل الزيت أو الدهن على مذاق معدل.

البيئة

انزعى البطارية من المؤقت (فقط طراز HD6123) قبل التخلص من الجهاز ورميه.

- 1 استخدمني مفك براغي صغير مسطح لنزع الجزء الخلفي من المؤقت.
- 2 انزعى البطارية. لا ترميها في نفايات المنزل بل قومي بتسليمها إلى مركز تسليم رسمي.

الضمان والخدمة

إذا احتجت لأية معلومات أو كانت لديك مشكلة، الرجاء زيارة عنوان الانترنت الخاص بشركة فيليبس www.philips.com أو اتصل بمركز فيليبس لخدمة العملاء في بلدك (سوف تجد رقم الهاتف مدون في نشرة الضمان العالمي). إذا لم يتواجد مركز لخدمة العملاء في بلدك، الرجاء مراجعة وكيل فيليبس أو اتصل بمركز الخدمة التابع لشركة فيليبس للأدوات المنزلية و العناية الشخصية.

التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم

قومي بسكب الزيت المستخدم أو السمن السائل المستخدم في زجاجته الأصلية البلاستيكية (قابلة لاعادة ختمها). يمكنك التخلص من السمن من خلال جعله جامدا في المقلاة (بدون وجود السلة في داخل المقلاة) ومن ثم ازالته من المقلاة بواسطة مغرفة ثم لفه بواسطة صحيفة. وإذا توفر ذلك، يمكنك وضع الزجاجاة أو الصحيفة في سلة النفايات حسب قوانين بلدك.

التخزين

- 1 ضعي جميع القطع في مكانها في المقلاة وأغلقي الغطاء.
- 2 قومي بلف السلك الكهربائي، وضعيه في مخزنه وقومي بإدخال المقبس الكهربائي في المكان المخصص لتخزينه في الجهاز.
- 3 ارفعي المقلاة بواسطة مقبضها.

نصائح القلي

لمعرفة أوقات التحضير ودرجات حرارة القلي، انظر الى الجدول في نهاية إرشادات الاستعمال هذه.

البطاطا المقلية المحضرة في المنزل

سوف تحصلين على أطيب بطاطا مقلية وأكثرها قرمشة بهذه الطريقة:

- 1 استخدمي بطاطا قاسية وقومي بتقطيعها الى أصابع. اشطفي أصابع البطاطا بالماء البارد. ذلك سوف يجنب التصاقها ببعضها أثناء عملية القلي.
 - ◀ جففي أصابع البطاطا جيدا.
- 2 اقلي البطاطا مرتين: أول مرة لمدة 6-7 دقائق بدرجة حرارة ١٦٠ °C مئوية، وثاني مرة لمدة ٥-٨ دقائق بدرجة حرارة ١٧٥ °C مئوية.
- 3 ضعي البطاطا المقلية المحضرة منزليا في وعاء وقومي برجه. دعي البطاطا المقلية تبرد قليلا قليلا للمرة الثانية.

المأكولات المثلجة

البطاطا المثلجة قد تم طهيها مسبقا، لذا يجب قليها مرة واحدة حسب التعليمات على غلاف علبتها.

المأكولات من الثلجة (درجة حرارة تتراوح بين ١٦- و١٨) سوف تتسبب بتبريد الزيت أو الدهن عند ادخال المأكولات الى المقلاة. ولأن المأكولات لا تذبل بسرعة، يمكنها أيضا أن تمتص الكثير من الزيت أو الدهن.

اتخذي هذه الخطوات لتجنب ذلك:

- يفضل تذويب المأكولات المثلجة بدرجة حرارة الغرفة المعتدلة قبل قليها:
- أزيل يحرص الثلج أو الماء المكون وقومي بتجفيف المأكولات المراد قليها جيدا.
- لا تقلي كميات كبيرة في نفس الوقت (استشري جدول أوقات التحضير ودرجات حرارة القلي).
- اختاري درجات حرارة القلي المشار إليها في الجدول في إرشادات الاستعمال هذه أو على غلاف الأطعمة المراد قليها. اذا لم تكن هناك إرشادات متوفرة، اختاري درجة حرارة ١٩٠ مئوية.
- أنزلي المأكولات تدريجيا وبلطف داخل الزيت أو الدهن داخل المقلاة، لأن المأكولات المثلجة تتسبب بتناثر وتطاير الزيت أو الدهن بقوة الى خارج المقلاة.

- ◀ اذا كنت لا تستخدمين المقلاة بانتظام، ننصحك بإزالة الزيت أو الدهن السائل وتخزينه في أوعية محكمة الإغلاق. يفضل وضعها في القلاحة أو مكان بارد.
- ◀ اذا كانت المقلاة تحتوي على دهن جامد، دعيه يتجمد في المقلاة و قومي بتخزين المقلاة مع الدهن بداخلها (انظري الى فقرة قالتحضير للاستخدام، جزء فالزيت و الدهن).

التنظيف

انتظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تستخدمى مواد تنظيف كاشطة (سائلة) لتنظيف الجهاز.

- 1 اضعطى على رافعة تحرير الغطاء لفتح الغطاء.
- 2 ثم ارفعى غطاء الجهاز.
- 3 أزيلى صينية الماء.
- 4 أزيلى سلة القلى من المقلاة وتخلصى من الزيت أو الدهن.
- 5 نظفى الجزء الخارجى بواسطة قطعة قماش مبللة (مع بعض سائل التنظيف) و/أو ورق المطبخ الخاص.
- 6 نظفى الوعاء الداخلى بماء دافىء وبعض سائل التنظيف.
لا تغمرى الجزء الخارجى من الجهاز بأكمله داخل الماء ابدا.
- 7 نظفى الغطاء وصينية الماء وسلة القلى بماء ساخن وبعض سائل التنظيف أو داخل غسالة الصحون.
- 8 اشطفى القطع بماء جديد وقومى بتجفيفهم جيدا.

تنظيف الفلتر الدائم المانع للشحم
يمكن تنظيف الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشحم جيدا في غسالة الصحو أو بواسطة ماء ساخن مع صابون سائل.

- القطع القابلة للتنظيف داخل غسالة الصحون
- الغطاء مع الفلتر الدائم المانع للشحم
- السلة
- صينية الماء

تغيير الزيت أو الدهن

لأن الزيت والدهن يفقدان خصائصهما بسرعة، يجب عليك تغيير الزيت أو الدهن بانتظام. للقيام بذلك اتخذي الخطوات التالية:

- ◀ اذا كنت تستخدمين المقلاة عادة لقللي البطاطا المقلية واذا كنت تقوم بتصفية الزيت أو السمن بعد كل استعمال، يمكنك اعادة استخدام الزيت أو السمن لعشر مرات أو اثنا عشر مرة قبل أن يصبح بحاجة للتغيير. اذا كنت تستخدمين المقلاة لتحضير المأكولات الغنية بالبروتين (كالسمن واللحم)، يجب عليك تغيير الزيت أو السمن عدد مرات أكثر.
- ◀ لا تستخدمى الزيت ذاته لمدة تزيد عن ٦ أشهر واتبعى دوما الارشادات على غلاف العلبة.
- ◀ لا تسكبي زيتا جديدا أو دهنا جديدا فوق زيتا مستخدما أو دهنا مستخدما.
- ◀ لا تقومى بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
- ◀ قومى بتغيير الزيت أو الدهن دوما اذا بدأ بتكوين رغوة عند تسخينه، أو اذا كانت لديه رائحة قوية أو مذاق قوي أو اذا تحول الى لون داكن.

- 2** أبقى المفتاح مضغوطا لتمرير عدد الدقائق. قومي بتحرير المفتاح عند الوصول الى عدد الدقائق المطلوبة لعملية القلي.
- ان الوقت الأقصى الذي يمكن تحديده هو تسع و تسعون دقيقة.
 - بعد بضعة ثوان من تحديد وقت القلي، يبدأ المؤقت الزمني بالعد التنازلي.
 - بينما يقوم المؤقت الزمني بالعد التنازلي، يقوم الوقت المتبقي بالوميض على الشاشة. تظهر الدقيقة الأخيرة بالثوان.

3 اذا كان الوقت المحدد غير صحيح، بإمكانك ازالته من خلال الضغط على مفتاح جهاز التوقيت لمدة ثانيتين عند اللحظة التي يبدأ فيها الجهاز بالعد التنازلي (أي: عندما يبدأ الوقت بالوميض). دعي المفتاح مضغوطا عليه الى أن تظهر علامة '00' على الشاشة. بإمكانك الآن تحديد وقت القلي الصحيح.

4 عند مرور الوقت المضبوط مسبقا، سوف تسمعين صوت منبه. بعد مرور ١٠ ثواني سوف يصدر الصوت المنبه ثانية. يمكنك ايقاف الصوت المنبه من خلال الضغط على مفتاح المؤقت.

نزع المؤقت الزمني

ان المؤقت قابل للانفصال مما يخولك أخذه أينما شئت داخل الغرفة. هكذا سوف يمكنك سماع الصوت المنبه الذي يشير الى أن الطعام أصبح جاهزا أينما كنت.

بعد أن تكوني قد قمت بضبط الوقت المتطلب للقلي، يمكنك نزع المؤقت الزميين المقلاة من خلال سحبه من جانبه الأيمن باتجاهك (رسم ١١).

عندما يقوم جهاز التوقيت باصدار المؤشر الصوتي للتذكير بأن الطعام المقلي أصبح جاهزا، بإمكانك العودة الى المقلاة و اعادة ادخال المؤقت الزميين الى المقلاة.

صينية الماء

خلال عملية القلي، ستظهر ماء مكثفة عند داخل الغطاء. سيتجمع هذا الماء في صينية الماء عندما تقومين بفتح الغطاء بدل أن يتساقط على السطح الذي يتعملين عليه.

أفرغي صينية الماء بعد الاستعمال.

- انتظري الى أن يبرد الزيت أو الدهن.

- انزعي الغطاء.

- انزعي صينية الماء و أفرغي محتوياتها في المغسلة.

بعد عملية القلي

1 ارفعي الماسكة لرفع السلة الى أعلى وضعية، أي وضعية التصفية (رسم ١٢).

2 افتحي الغطاء من خلال الضغط على مفتاح اطلاق الغطاء (رسم ١٣).

احذري البخار الساخن و احتمال تطاير الزيت.

3 انزعي السلة بحذر من المقلاة.

اذا لزم الأمر، حرّكي السلة فوق المقلاة لازالة الفائض من الزيت أو الدهن. ضعي الطعام المقلي في وعاء أو مصفاة تحتوي على ورق يمتص الدهون، مثل ورق المطبخ.

4 طراز HD6123 فقط: قومي بتوقيف الجهاز من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/التوقيف (رسم ١٤).

يتوقف مؤشر التشغيل/التوقيف عن الازضاء.

5 افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

لا تقومي بتحريك المقلاة الى أن يبرد الزيت أو الدهن جيدا، الامر الذي يستغرق حوالي ساعة تقريبا.

- خلال عملية تسخين المقلاة، يقوم مؤشر التشغيل/التوقيف الوميض عدة مرات. عند استمراره في الاضاءة، يكون الزيت أو الدهن قد وصل الى الحرارة المرغوبة.
- بعد القيام بقلبي مجموعة ما، يقوم المؤشر بالاضاءة. انتظري الى أن يتوقف عن الاضاءة لبعض الوقت قبل قلبي المجموعة اللاحقة.
- ◀ يمكنك ترك السلة في المقلاة خلال عملية التسخين.

4 قومي بفتح الغطاء من خلال الضغط على مفتاح الاطلاق. يفتح الغطاء أوتوماتيكيا. (رسم ٦)

5 ارفعي الماسكة لرفع السلة الى أعلى وضعية (رسم ٧).

6 انزعي السلة من المقلاة وضعي المأكولات المراد قليها في السلة (رسم ٨).

- ◀ لأفضل نتائج قلبي، ننصحك بعدم تخطي الكميات المذكورة أدناه.
- ◀ لا تقومي بقلبي حبوب الأرز الآسيوية (أو أنواع طعام متشابهة) في هذا الجهاز حيث أن ذلك قد يسبب

بطاطا مقليه مثلجة	البطاطا المقليه المحضرة في المنزل	الكمية القصوى	الكمية التي ننصح بها لأفضل النتائج
٨٠٠ غرام	١٠٠٠ غرام	١٠٠٠ غرام	٦٠٠ غ
٤٥٠ غ			

تطاير الزيت أو الدهن أو حصول فقائيم خطيرة.

7 أدخلي السلة بحرص داخل المقلاة دون انزالها الى مستوى الزيت أو السمن (رسم ٩).

8 أغلق الغطاء.

9 طراز HD6123 فقط - اختاري وقت قلبي المرغوب (راجعى فقرة فُجهاز التوقيف في هذا الفصل).
بإمكانك استخدام المقلاة أيضا دون استخدام جهاز التوقيت.

10 اضعطي على مفتاح اطلاق السلة و أنزلي السلة بحذر الى الوضعية الأكثر انخفاضا (رسم ١٠).

- ◀ لنتيجة نهائية جيدة، التزمي بأوقات التحضير المؤشر اليها على غلاف الطعام الذي ستقومين بقلبيه أو وقت التحضير المذكور في الجدول في نهاية تعليمات الاستخدام هذه.
- ◀ لنتيجة قلبي موحدة و ذهبية اللون، ارفعي السلة من الزيت أو الدهن بضع مرات خلال عملية قلبي و قومي بتحريك المحتويات بلطف.

المؤقت (فقط طراز HD6123)

ان طراز HD6123 مزود بمؤقت رقمي.

يؤشر المؤقت الزمني الى انتهاء وقت قلبي، ولكنه لا يقوم بإيقاف المقلاة عن العمل.

تشغيل جهاز التوقيت

1 قومي بالضغط على مفتاح جهاز التوقيت لاختيار وقت قلبي بالدقائق.
سوف يصبح الوقت المختار واضحا على شاشة العرض.

التحضير للاستخدام

1 ضعي الجهاز على سطح ثابت ومسطح وألقي وبعيدا عن متناول الأطفال. إذا رغبت بوضع القلاية فوق الفرن، تأكدي أن تكون حلقات تسخين الفرن منطفئة وباردة.

2 امألي القلاية بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الجامد المذوب لغاية الإشارة في داخل الوعاء الداخلي (انظري الى فقرة قلاية والدهن للحصول على ارشادات عن كيفية استخدام الدهن الجامد) (رسم ١).

دهن جامد	زيت/دهن سائل	دقائق
١٧٠٠ غرام	٢ ليتر	
٢٠٠٠ غرام	٢.٣ ليتر	أقصى

الزيت والدهن

لا تقومي بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.

تنصحك باستعمال زيت القلي أو سمن القلي السائل ويفضل استعمال الزيت النباتي أو السمن النباتي الغني بالسمن الغير مشبع.

من الممكن استخدام دهن القلي الجامد، و لكن في هذه الحالة يجب توخي الحذر الاضافي لتجنب تطاير الدهن أو اكتساب أداة التسخين لحرارة اضافية أو تلفها.

1 إذا أردت استخدام قطع جديدة من الدهن، قومي بتذويبها أولا ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.

2 اسكبي الدهن المذوب بحذر في المقلاة.

3 قومي بتخزين المقلاة المحتوية على الدهن الذي اعيد تصلبه في حرارة الغرفة العادية.

4 اذا أصبح الدهن باردا، من المحتمل أن يبدأ بالتطاير والتناثر عند ذوبانه. قومي بحدوث ثقب في الدهن المجمد بواسطة شوكة لتجنب ذلك (رسم ٢).

توخي الحذر لعدم اتلاف الوعاء الداخلي بواسطة الشوكة.

استخدام الجهاز

القلي

احذري: سيصدر دخانا حارا من الفيلتر الموجود في الغطاء خلال عملية القلي.

1 خذي السلك بكامله من مقصورة تخزين السلك الكهربائي و ضعي المقبس في قابس الحائط (رسم ٣).
تأكدى بأن لا يلامس السلك الكهربائي الأجزاء الساخنة للجهاز

2 فقط طراز HD6123 - قومي بتشغيل القلاية من خلال الضغط على مفتاح التشغيل/الاييقاف (رسم ٤).
سيضيء مؤشر التشغيل/التوقيف.

3 اضبطي مفتاح التحكم بالحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (١٦٠-١٩٠ درجة مئوية). (رسم ٥)
سوف يضيء المؤشر الضوئي للحرارة.

- للمعلومات عن الحرارة التي يجب اختبارها، راجعي غلاف الطعام الذي تنوين قليه أو الجدول عند نهاية تعليمات الاستخدام هذه.
- يقوم تسخين الزيت أو الدهن الى الحرارة المختارة خلال عشرة أة خمسة عشر دقيقة.

عميلنا العزيز، تهانينا لشراكتك مقلاة فيليبس كومفورت الجديدة. مقلاتك الجديدة تخوِّك قلي كافة أصناف المأكولات بأمان وسهولة.

وصف عام

- A غطاء
- B صينية الماء المكثف
- C سلة القلي
- D مفتاح التحكم بالحرارة
- E مؤشر ضوئي
- F رافعة تحرير الغطاء
- G سلك كهربائي
- H علبة تخزين السلك الكهربائي
- I مؤقت قابل للانفصال (فقط طراز HD6123)
- J مفتاح تشغيل/إيقاف (فقط طراز HD6123)

مهم جدا

اقرأ أي هذه الارشادات للاستعمال جيدا قبل استخدام الجهاز واحتفظي بها كمرجع لك في المستقبل.

- تأكدتي بأن التيار الكهربائي المشار اليه على الجهاز يلائم التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز.
- أوصلي الجهاز فقط الى قابس حائط مؤرّض.
- إذا تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله بأخر من فيليبس أو مركز خدمات مؤهل من فيليبس أو أشخاص مؤهلين وذلك لتجنب مواقف خطيرة.
- دوماً أعدي الجهاز الى مركز خدمة مؤهل من فيليبس لفحصه أو تصليحه. لا تحاولي تصليحه بنفسك والا سوف تصبح الضمانة العالمية لاغية.
- قومي بتنظيف الأجزاء المنفصلة للقلاية تنظيفاً جيداً قبل استعمال الجهاز لأول مرة (انظري الى فقرة فالتنظيف). تأكدتي بأن جميع القطع قد جفت تماماً قبل اضافة الزيت أو السمن السائل الى القلاية.
- لا تغمري غطاء الجهاز الخارجي داخل الماء الذي يحتوي على عناصر كهربائية والعنصر الحراري ولا تشغفهم بالماء.
- دوماً افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستعمال. لا تحركي القلاية الى أن تبرد الى حد كبير.
- لا تقومي بتشغيل المقلاة قبل تعبئتها بالزيت أو الهن. تأكدتي من تعبئة كمية من الزيت أو الدهن تصل ما بين العلامتين المؤشر اليهما داخل الوعاء الداخلي.
- أثناء عملية القلي، سوف يصدر بخار ساخن من خلال الفلتر. أبعدي وجهك ويديك عن البخار. يجب أيضاً أن تكوني حريصة من البخار عند فتح الغطاء.
- دعي الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. لا تدعي السلك الكهربائي يتدلى فوق حفة طاولة أو سطح آخر حيث يتواجد الجهاز.
- صمم هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط. اذا اسيء استخدام هذا الجهاز لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو اذا تم استخدامه بطريقة مخالفة لارشادات الاستعمال، يصبح الضمان لاغياً ولن تتحمل فيليبس أية مسؤولية لأي تلف قد يحدث.
- اقلي المأكولات ليصبح لونها ذهبية صفراء وليس بني داكن وازيلي بقايا المأكولات المحروقة؛ لا تقلي مأكولات نشوية وبالأخص البطاطا ومنتجات الكورنفلينكس على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية C^o (لتخفيض ظهور مادة الأكريلاميد).

فاصل الأمان

- هذا الجهاز مزود بفاصل للأمان الذي يوقف الجهاز عن العمل في حالة السخونة الزائدة للمحرك. ذلك يمكن أن يحدث اذا لم يكن هناك زيت أو دهن كاف في المقلاة أو اذا كانت هناك قطع دهن تذوب في المقلاة الأمر الذي يجنب العنصر الحراري من تزويد السخونة.
- إذا لم تعد تعمل القلاية ابداً، دعي الزيت أو الدهن يبرد ثم استشيري وكيل فيليبس أو مركز خدمة مؤهل من فيليبس.

