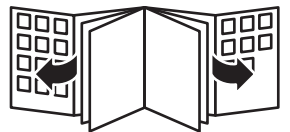


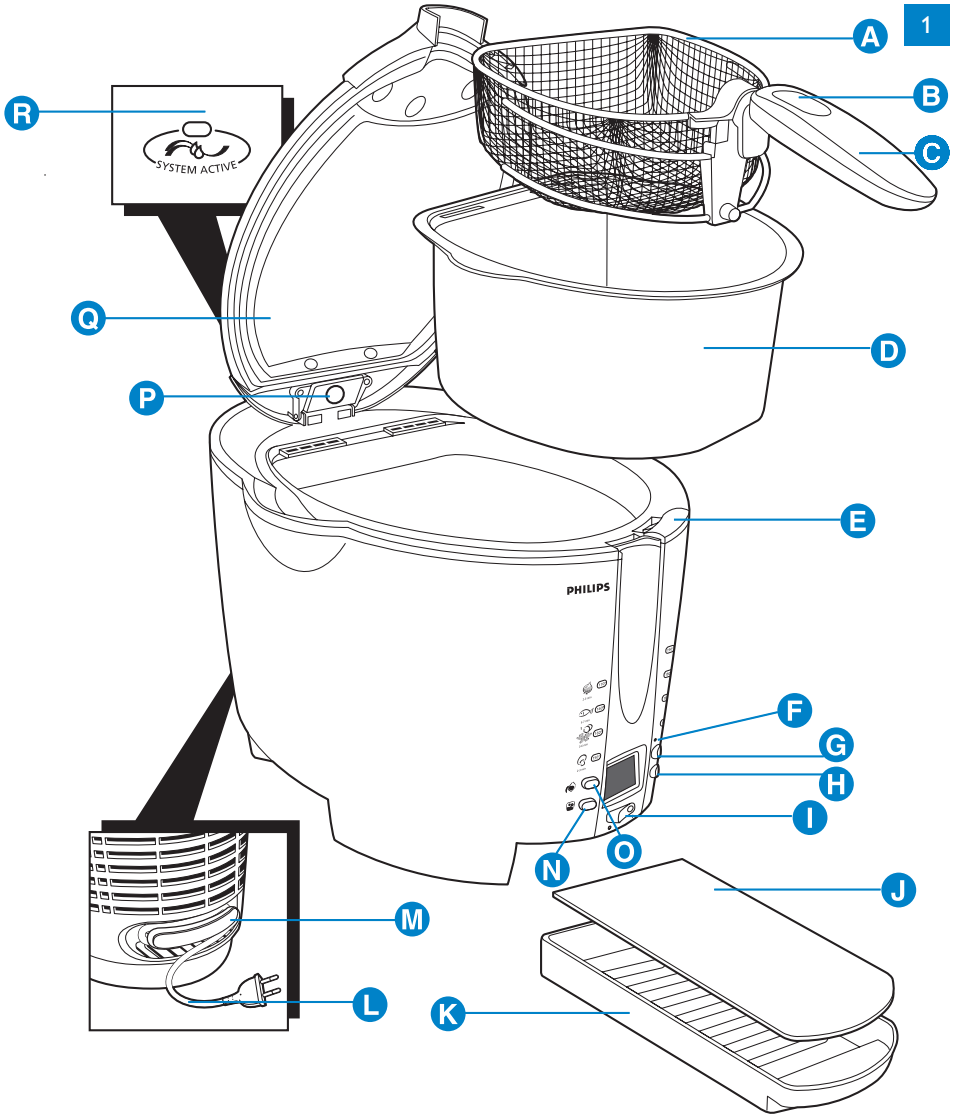
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD6180



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	15
DEUTSCH	25
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	36
ESPAÑOL	47
FRANÇAIS	57
ITALIANO	67
NEDERLANDS	77
PORTUGUÊS	87
SVENSKA	97
TÜRKÇE	107
فارسی	107
العربية	107

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A** Frying basket
- B** Release button
- C** Basket handle
- D** Removable inner bowl
- E** Lid release lever
- F** Reset button
- G** Temperature button
- H** Timer button
- I** On/off switch with power-on light
- J** Water reservoir lid
- K** Water reservoir
- L** Mains cord
- M** Cord storage compartment
- N** PreClean button
- O** ReFresh button
- P** Release button to remove lid
- Q** Removable glass lid
- R** System Active indication light

Important

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

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.

Warning

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

Caution

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Do not touch the glass part of the lid when the appliance is operating, as it becomes hot.

- 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).
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the 'MIN' and 'MAX' indications on the inside of the inner bowl to prevent either overflowing or overheating.
- Do not switch on the appliance before you have filled it with oil or fat, as this can damage the appliance.
- This appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Safety

Thermal safety cut-out

This appliance is equipped with a thermal safety cut-out that switches off the appliance if it overheats.

This may happen if there is not enough oil or fat in the fryer or if blocks of solid fat are melted in the fryer, which prevents the heating element from being able to give off its heat.

Take the following measures if the fryer does not work anymore:

- 1 Unplug the appliance.
- 2 Let the oil or fat cool down.
- 3 Carefully press the reset button at the front of the fryer, above the top right-hand corner of the display, with a very small screwdriver (Fig. 2).

Now the appliance is ready for use again.

Note: If the appliance still does not work after you have reset it, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.

Preparing for use

- 1 Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
- 2 Take the entire cord from the cord storage compartment (Fig. 3).
- 3 Fill the 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. 4).

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

Oil and fat

Never mix different types of oil or fat and never add fresh oil or fat to used oil or fat.

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

Only use types of oil or fat that are suitable for deep frying and that contain an antifoam agent. You can find this information on the package or label of the oil or fat.

Solid fat

It is also 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:

- 1 If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2 Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3 Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.
- 4 If the fat gets very cold, it may start spattering when melted. Punch some holes into the resolidified fat with a fork to prevent this. (Fig. 5)

Be careful not to damage the coating of the inner bowl while you do this.

Using the appliance

Frying

- 1 Put the plug in the wall socket.

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

- 2 Set the on/off switch to 'I' to switch on the fryer. (Fig. 6)

The power-on light in the on/off switch goes on and you hear an audible signal.

This appliance is equipped with electronic temperature control. The set temperature appears on the display of the appliance.

- 3 Press the temperature button one or more times to set the required frying temperature (150-190°C). The display shows the selected temperature. (Fig. 7)

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

If you do not set a temperature, the oil or fat is heated to 150°C.

You can leave the basket in the fryer while the oil or fat heats up.

- The oil or fat is heated to the selected temperature in 10 to 15 minutes.
- While the fryer heats up, the thermometer symbol on the display fills and empties continuously. When the entire thermometer symbol, including the top segment, has turned black, the oil or fat has reached the selected temperature. You hear an audible signal to indicate that the fryer is ready for frying the first batch.

Note: If you want to fry a number of batches in a row, wait until the thermometer symbol has turned completely black again before you start frying the next batch. In this case you do NOT hear an audible signal.

- 4 Lift the handle to raise the basket to its highest position (Fig. 8).

- 5 Pull the lid release lever to open the lid (Fig. 9).

- The lid opens automatically.

- 6 Remove the basket from the fryer and put the food to be fried in the basket (Fig. 10).

For the best frying results, we advise you not to exceed the quantities mentioned in the table below and in the food table at the end of this booklet. Exceeding the recommended quantity reduces the effectiveness of the Active Air Control system and may cause some water to end up under the fryer:

Recommended quantities

HD6180	Home-made French fries	Frozen French fries
Max. quantity	800g	800g

HD6180	Home-made French fries	Frozen French fries
Recommended max. quantity for best end result	500g	500g

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 insert the basket into the fryer. Do not lower it into the oil or fat.
- 8** Close the lid. (Fig. 11)
Make sure the lid is properly closed to prevent that hot steam escapes during frying and to guarantee that the Active Air Control™ system functions optimally.
- 9** 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. 12).

Stick to the preparation time indicated on the package of the food to be fried or mentioned in the food table at the end of this booklet.

Active Air Control™

- 1** This appliance is equipped with Active Air Control™, a closed system based on the principle of condensation that offers a reduction of frying odours by up to 100%. (Fig. 13)
 - The system condenses the steam produced by frying into water in a continuous process. The condensed water is collected in a water reservoir in the bottom of the fryer housing.
 - The condensed water reservoir has a capacity of 750ml, which is enough to hold the quantity of condensed water resulting from frying 1.6kg frozen French fries.
 - The level indicator at the front of the reservoir tells you how much water has already been collected in the water reservoir and the maximum amount it can contain.
- Once you have set the "on/off switch to '1', the Active Air Control™ system starts working and the fan in the rear part of the fryer starts running, to cool down and condense the frying steam that develops inside the fryer.
- The blue System Active light indicates that the Active Air Control™ system works. (Fig. 14)

Timer

This appliance is equipped with an electronic timer on the display.

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

- 1** Press the timer button to set the frying time in minutes. The set time becomes visible on the display (Fig. 15).
- 2** Keep the timer 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.

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

- A few seconds after you have set the frying time, the timer starts to count down.
- While the timer is counting down, the remaining frying time flashes on the display. The last minute is displayed in seconds.

When the preset time has elapsed, you hear an audible signal. After 10 seconds the audible signal is repeated.

3 Press the timer button to stop the audible signal.

ReFresh indication

For better, tastier and healthier frying results, this appliance is equipped with a ReFresh function, which advises you when to change the oil or fat. After 6 hours of frying, the ReFresh symbol appears on the display and starts flashing, advising you to change the oil or fat (see chapter 'Cleaning', section 'Changing the oil or fat').

1 After you have changed the oil or fat, press the ReFresh button for at least 2 seconds to reset the frying session counter (Fig. 16).

The ReFresh function does not interfere with the frying process, which means that you can always continue frying without changing oil or fat.

After frying

1 Lift the handle to raise the basket to its highest position, i.e. the draining position. (Fig. 10)

2 Pull the lid release lever to open the lid. (Fig. 9)

The lid opens automatically.

3 Carefully remove the basket from the fryer. If necessary, shake the basket over the fryer to remove excess oil or fat (Fig. 10).

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

4 Set the on/off switch to 'O' to switch off the fryer. Unplug the appliance after use (Fig. 17).

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

5 Unplug the appliance.

Do not move the fryer until the oil or fat has cooled down sufficiently.

6 Remove the water reservoir.

Always remove and empty the water reservoir after frying.

The water reservoir and the water in it can be hot! Let the water reservoir cool down sufficiently before you remove it from the fryer.

7 Empty the water reservoir in the sink (Fig. 18).

The lid of the water reservoir is detachable. The reservoir and its lid can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

Note: 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 you empty the inner bowl.

Quantities, temperatures and frying times

In the food table (Fig. 30) at the end of this booklet you find an overview of the quantities, frying temperatures and frying times for various types of food. Always stick to the information in this table or on the package of the food to be fried.

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating element, in water nor rinse it under the tap.

Do not use caustic or abrasive (liquid) cleaning agents or materials such as washing soda, scouring liquid or powder or scouring pads to clean the fryer.

- 1 Press the release button on the hinge to unlock the lid. (Fig. 19)
- 2 Lift the lid out of the hinge (Fig. 20).

Note: When you put the lid back onto the appliance, make sure that you insert it properly into the hinge.

- 3 Remove the frying basket from the fryer.
- 4 Lift the inner bowl out of the appliance and pour out the oil or fat (Fig. 21).

PreClean function

This appliance is equipped with a PreClean function, which enables you to soak the inner bowl with hot water to allow easier cleaning.

- 1 Fill the inner bowl with cold water up to three quarters of its capacity and add some washing-up liquid (Fig. 22).
- 2 Set the on/off switch to 'I' to switch on the appliance. Within 30 seconds, press the PreClean button for at least 2 seconds to activate the PreClean function. (Fig. 23)
- 3 The water is heated to 80°C for 30 minutes to soak the inner bowl. This makes it easier for you to clean the bowl. (Fig. 24)
- 3 When 30 minutes have passed, you hear an audible signal to indicate that the heating element is turned off. You can now lift the inner bowl out of the fryer, empty it and clean it with hot water and some washing-up liquid.

Dishwasher-proof parts

All parts, except the housing with electrical components and the heating element, can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.

- Clean the housing with a moist cloth (with some washing-up liquid) and/or kitchen paper.
- Dry all parts thoroughly after cleaning.

Cleaning the glass lid

- This appliance is equipped with a glass lid with a permanent sealing ring. Do not remove the sealing ring to guarantee optimal functioning (Fig. 25).
- Clean the glass lid in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid every time you have used the appliance.

Changing the oil or fat

Because oil and fat lose their favourable properties rather quickly, you have to change the oil or fat regularly. The ReRefresh symbol advises you when to change the oil or fat (see chapter 'Using the appliance', section 'ReRefresh indication').

- 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 or fat 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 with 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.

When you put the lid back onto the appliance, make sure that the holder has been moved backwards and that you insert the lid properly into the hinge.

2 Wind up the cord and push it back into the storage compartment (Fig. 26).

3 Lift the fryer by its handles (Fig. 27).

4 If the fryer contains solid fat, let the fat solidify in the fryer and store the fryer with the fat in it (see chapter 'Preparing for use').

Frying tips

- For information about which quantities and settings to select, see the food table at the end of this booklet.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry large quantities at one time. Do not exceed the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet.

Getting rid of unwanted flavours

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

1 Heat the oil or fat to a temperature of 160°C.

2 Put two thin slices of bread or a few sprigs of parsley in the oil.

3 Wait until no more bubbles appear and then scoop the bread or the parsley out of the fryer with a spatula.

The oil or fat now has a neutral taste again.

Home-made French fries

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

1 Use firm potatoes and cut them into sticks. Rinse the sticks with cold water.

This prevents them from sticking to each other during frying.

Note: Dry the sticks thoroughly.

2 Fry the French fries twice: the first time for 4-6 minutes at a temperature of 160°C, the second time for 5-8 minutes at a temperature of 175°C. Let the French fries cool down before you fry them for the second time.

3 Put the home-made French fries in a bowl and shake them.

Environment

- Do not throw away 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 help to preserve the environment (Fig. 28).

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 find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The fried food does not have a golden brown colour and/or is not crispy.	The oil or fat is not clean anymore.	Change the oil or fat. Remember to reset the ReFresh button after that. See chapter 'Using the appliance', section 'ReFresh indication'.
	There is too much food in the basket.	Do not fry more food at one time than the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet. The thermal safety cut-out has switched off the appliance. Let the oil or fat cool down and carefully press the reset button at the front of the fryer (see chapter 'Safety').
The fryer gives off a strong unpleasant smell.	The Active Air Control system does not work properly.	The fan does not work. Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
	The type of oil or fat used is not suitable for deep frying food.	Use frying oil or liquid frying fat of good quality. Never mix different types of oil or fat.
A lot of steam escapes from the fryer.	The lid has not been closed properly.	Check whether the lid has been closed properly.
	The Active Air Control system does not work properly.	The fan does not work. Go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The water reservoir leaks.	The sealing ring around the 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, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips to have the sealing ring replaced.
	There is too much water in the reservoir.	Always empty the water reservoir after you have used the fryer. If you are frying large quantities, empty the water reservoir after frying 1.6kg of frozen French fries or when the maximum water level has been reached.

Problem	Possible cause	Solution
	The water reservoir has not been inserted properly.	Check whether the water reservoir has been inserted properly (you hear a click).
The PreClean function cannot be activated.	More than 30 seconds elapsed between the moment you switched on the appliance and the moment you pressed the PreClean button. In this case, the PreClean function is not activated.	Set the on/off switch to 'I' to switch on the appliance. Then press the PreClean button within 30 seconds.
Oil or fat spills over the edge of the fryer during frying.	There is too much oil or fat in the fryer.	Make sure the oil or fat in the fryer does not exceed the maximum level.
	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it. Then fry the food according to the instructions in this user manual.
	There is too much food in the frying basket.	Do not fry more food at one time than the quantities mentioned in the food table at the end of this booklet.
The oil or fat foams strongly during frying.	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.
	The type of oil or fat used is unsuitable for deep frying food.	Never mix different types of oil or fat and use oil or liquid fat that contains an antifoam agent.
The fryer does not work.	The inner bowl has not been placed properly in the fryer.	Move the inner bowl slightly to and fro in the appliance to ensure that it is in the correct position.
	The thermal safety cut-out has switched off the appliance.	Let the oil or fat cool down. Carefully press the reset button at the front of the fryer (see chapter 'Safety').
		If the fryer still does not work, go to your Philips dealer or a service centre authorised by Philips.
The fryer makes popping sounds that are louder than usual (it is normal for the fryer to make soft popping sounds).	The food contains too much moisture.	Dry the food thoroughly before you fry it.

Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den støtte, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på www.philips.com/welcome.

Generel beskrivelse (fig. 1)

- A** Friturekurv
- B** Udløserknap
- C** Håndtag på kurv
- D** Udtagelig inderskål
- E** Udløser til låg
- F** Reset-tast (nulstilling)
- G** Temperaturknap
- H** Timer-knap
- I** On/off-kontakt med lys
- J** Låg til vandtank
- K** Vandtank
- L** Netledning
- M** Rum til ledningsopbevaring
- N** PreClean-knap
- O** ReFresh-knap
- P** Udløserknap til at fjerne låg
- Q** Aftageligt glaslæg
- R** System Active-indikator

Vigtigt

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

Fare

- Selve kabinettet, som indeholder de elektriske komponenter og varmelegemet, må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparatets anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Hold netledningen uden for børns rækkevidde. Lad aldrig netledningen hænge ud over kanten af det (køkken)bord, hvor apparatet er placeret.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse.
- Pas på den varme damp, når du åbner låget.

Forsigtig

- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.

- Rør ikke ved lågets glasedel, når apparatet kører, da den bliver varm.
- Steg madvarerne, indtil de er gyldenbrune og ikke mørke eller brune, og fjern altid brandede dele. Undlad at stege fødevarer, som indeholder meget stivelse, specielt kartofler og komprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder acrylamid).
- Steg ikke riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Det kan forårsage kraftige sprøjt eller voldsomme bobler i olie eller fedt.
- Sørg for at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedt til et sted mellem 'MIN' og 'MAX'-mærkerne på indersiden af inderskålen, så det hverken flyder over eller overopheder.
- Tænd ikke for apparatet, før der er fyldt olie eller fedt i, da det kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis det anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugsvejledning, er apparatet sikkert at anvende, ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

Sikkerhed

Overophedningssikring

Dette apparat er udstyret med en overophedningssikring, som afbryder strømmen til apparatet i tilfælde af overophedning.

Dette kan ske, hvis der ikke er tilstrækkelig olie eller fedt i frituregryden eller under smeltning af en fast fedtblok, som kan hindre varmelegemet i at afgive varmen.

Hvis frituregryden ikke fungerer, skal du gøre følgende:

- 1** Tag stikket ud af stikkontakten.
- 2** Lad olien eller fedtet afkøle.
- 3** Tryk forsigtigt med en meget lille skruetrækker på nulstillingsknappen, der sidder på forsiden af frituregryden oven over displayets øverste højre hjørne (fig. 2).

Herefter er apparatet igen klar til brug.

Bemærk: Hvis apparatet stadig ikke fungerer, når du har nulstillet det, skal du kontakte din Philips-forhandler eller nærmeste Philips Kundecenter.

Klargøring

- 1** Anbring frituregryden på en vandret, jævn og stabil overflade uden for børns rækkevidde.
- 2** Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet (fig. 3).
- 3** Fyld olie, flydende eller smeltet fedt i frituregryden op til den øverste markering på inderskålens inderside (læs mere om anvendelse af fast fedt i afsnittet "Olie og fedt") (fig. 4).

Tænd ikke for frituregryden, før der er kommet olie eller fedt i den.

Olie og fedt

Bland aldrig forskellige typer olie eller fedt, og hæld aldrig frisk olie eller fedt sammen med brugt olie eller fedt.

Vi anbefaler, at du bruger fritureolie eller flydende friturefedt – helst vegetabilsk olie eller fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks. linolensyre), såsom sojaolie, jordnøddesolie, majsolie eller solsikkeolie.

Brug kun olie- eller fedttyper, der er egnet til friturestegning, og som indeholder et antiskummende stof. Oplysninger herom findes på oliens/fedtets emballage.

Fast fedt

Du kan også bruge fast fedt, men må i givet fald tage ekstra sikkerhedsforholdsregler for at undgå, at fedtet sprøjter; og at varmelegemet overophedes.

- 1 Hvis du vil bruge nye fedtblokke, skal du smelte dem langsomt ved svag varme i en almindelig gryde/pande.
- 2 Hæld forsigtigt det smeltede fedt i frituregryden.
- 3 Opbevar frituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.
- 4 Er fedtet meget koldt, kan det begynde at sprøjte, når det smeltes. Dette kan undgås ved at prikke nogle huller i det størknede fedt med en gaffel. (fig. 5)

Pas på ikke at beskadige inderskålens belægning med gafflen.

Sådan bruges apparatet

Friturestegning

- 1 Sæt stikket i stikkontakten.

Sørg for, at ledningen ikke kommer i berøring med apparatets varme dele.

- 2 Stil on/off-knappen på "I" for at tænde for frituregryden. (fig. 6)

Kontrollampen i on/off-knappen slukker, og du hører et lydsignal.

Dette apparat er forsynet med en elektronisk temperaturkontrol. Den indstillede temperatur ses i apparatets display.

- 3 Tryk på temperaturknappen en eller flere gange for at indstille den ønskede stegetemperatur (150-190 °C). Displayet viser den valgte temperatur. (fig. 7)

Find den korrekte stegetemperatur på emballagen til de fødevarer, der skal frituresteges, eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.

Medmindre du selv indstiller temperaturen, bliver olien/fedtets opvarmet til 150 °C.

Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens olien/fedtets opvarmes.

- I løbet af 10 til 15 minutter er olien/fedtets opvarmet til den ønskede temperatur.
- Mens frituregryden varmer op, bliver termometersymbolet i displayet skiftevis fyldt og tomt. Når hele termometersymbolet, inkl. topsegmentet, er blevet sort, betyder det, at olien/fedtets har nået den valgte temperatur. Et lydsignal høres for at indikere, at frituregryden er klar til stegning af første portion.

Bemærk: Skal du stege flere portioner lige efter hinanden, må næste portion først kommes i, når termometersymbolet igen er blevet helt sort. Ved de efterfølgende portioner, høres INTET lydsignal.

- 4 Løft håndtaget for at hæve kurven til den højeste stilling (fig. 8).

- 5 Tryk på udløseren for at åbne låget (fig. 9).

- Låget åbnes automatisk.

- 6 Tag kurven op af gryden, og læg madvarerne i kurven (fig. 10).

For at opnå de bedste stegeresultater anbefales det, at du ikke overskrider de mængder, der er angivet i tabellen nedenfor og i madtabellen bagest i denne brugsvejledning. Hvis du overskrider den anbefalede mængde, reduceres effektiviteten af Active Air Control-systemet, hvilket kan medføre, at der kommer vand under frituregryden.

Anbefalede mængder

HD6180	Hjemmelavede pommes frites	Frosne pommes frites
Maks. mængde	800 g	800 g
Anbefalet maks. mængde for at få det bedste resultat	500 g	500 g

Undlad at friturestege asiatiske riskager (eller lignende produkter) i dette apparat, da de kan få olien/fedt til at sprøjte og/eller boble meget kraftigt.

7 Sæt forsigtigt kurven i frituregryden, men sænk den ikke ned i olien eller fedtet.

8 Luk låget. (fig. 11)

Sørg for, at låget er lukket korrekt, så du undgår, at der slipper varm damp ud under tilberedningen og for at sikre, at Active Air Control™systemet fungerer optimalt.

9 Indstil den ønskede stegetid (se afsnittet "Timer"). Frituregryden kan også anvendes uden indstilling af timeren.

10 Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag, og sænk forsigtigt kurven ned i den laveste stilling i gryden (fig. 12).

Hold dig til den tilberedningstid, der er angivet på madvarens emballage eller i tabellen bagest i denne brugsvejledning.

Active Air Control™

1 Dette apparat er udstyret med Active Air Control™, et lukket system baseret på et kondenseringsprincip, som gør, at friturelugten reduceres med op til 100 %. (fig. 13)

- Systemet omdanner kontinuerligt den damp, der produceres under stegningen, til vand. Det kondenserede vand opsamles i en vandtank i bunden af kabinettet.
- Vandtanken til kondensvandet har en kapacitet på 750 ml, hvilket svarer til den mængde kondensvand, der dannes ved friturestegning af 1,6 kg frosne pommes frites.
- Vandstandsindikatoren foran på tanken viser, hvor meget vand der allerede er i vandtanken, samt hvor meget den maksimalt kan rumme.

• Når du har indstillet on/off-knappen til "I", starter Active Air Control™systemet, og ventilatoren i den bageste del af frituregryden begynder at køre for at nedkøle og kondensere den damp, der dannes inde i frituregryden.

• Det blå System Active-lys indikerer, at Active Air Control™systemet fungerer. (fig. 14)

Timer

Dette apparat er udstyret med en elektronisk timer i displayet.

Timeren angiver sluttidspunktet for stegningen, men slukker IKKE for frituregryden.

1 Tryk på timer-knappen for at indstille stegetiden i minutter. Den indstillede tid ses i displayet (fig. 15).

2 Hold timer-knappen nede for hurtigere indstilling. Slip knappen, når den ønskede stegetid er nået.

Den maximale tidsindstilling er 99 minutter.

Bemærk: Hvis du har indstillet et forkert minuttal, slettes det ved at holde timer-knappen nede i 2 sekunder, idet nedtællingen starter (dvs. når timeren begynder at blinke). Hold knappen nede, indtil "00" vises i displayet. Herefter kan der indstilles et nyt minuttal.

- ⓓ Efter et par sekunder, begynder timeren nedtællingen.
- ⓓ Mens timeren tæller ned, blinker den resterende stegetid på displayet. Det sidste minut vises i sekunder.
- ⓓ Når det indstillede minuttal er udløbet, høres et lydsignal. Lydsignalet gentages efter 10 sekunder.

3 Tryk på timer-knappen for at stoppe lydsignalet.

ReFresh-indikator

For at sikre et bedre, mere smagfuldt og sundt resultat er dette apparat udstyret med en ReFresh-funktion, som minder dig om, når det er tid til at udskifte olien eller fedtet. ReFresh-symbolet vises i displayet efter 6 timers friturestegning og begynder at blinke for at indikere, at det er tid til at udskifte olien/fedt (se afsnittet "Rengøring" under "Udskiftning af olie eller fedt").

1 Når olien/fedt er udskiftet, skal du trykke på ReFresh-knappen i mindst 2 sekunder for at nulstille tælleren (fig. 16).

ReFresh-funktionen har ingen indflydelse på selve stegeprocessen, hvilket betyder, at du kan fortsætte med at stege uden af skifte olie/fedt.

Efter friturestegningen

1 Løft håndtaget for at hæve kurven til højeste stilling, dvs. afdrypningsstilling. (fig. 10)

2 Tryk på udløseren for at åbne låget. (fig. 9)

ⓓ Låget åbnes automatisk.

3 Løft forsigtigt kurven op af frituregryden, og ryst den let over gryden, så overskydende olie/fedt drypper af, hvis det er nødvendigt (fig. 10).

Læg de friturestegte madvarer i en skål eller på et fad med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

4 Indstil on/off-knappen på "O" for at slukke for frituregryden. Tag stikket ud af stikkontakten efter brug (fig. 17).

ⓓ Lyset i on/off-kontakten slukker.

5 Tag stikket ud af stikkontakten.

Flyt ikke frituregryden, før olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.

6 Tag vandtanken af.

Fjern og tøm altid vandtanken efter brug.

Vandtanken og det opsamlede vand kan være varmt! Lad vandtanken afkøle, inden den tages af gryden.

7 Hæld vandet ud i vasken (fig. 18).

Låget på vandtanken kan tages af. Vandtanken og låget kan rengøres i opvaskemaskinen eller i varmt vand med lidt opvaskemiddel.

Bemærk: Hvis du ikke anvender frituregryden regelmæssigt, tilrådes det at fjerne olien eller det flydende fedt og opbevare den/det i en tætsluttende beholder, helst i køleskab eller på et køligt sted. Fyld beholderen ved at hælde olien eller fedtet igennem en fin si for at fjerne eventuelle madpartikler. Fjern friturekurven, før du tømmer indergryden.

Mængder, temperaturer og stegetider

I madtabellen (Fig. 30) bagest i denne brugsvejledning er der en oversigt over mængder, stegetemperaturer og stegetider for forskellige typer mad. Hold dig altid til oplysningerne i tabellen eller på madvarens emballage.

Rengøring

Vent med at rengøre apparatet til olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.

Selve kabinettet, som indeholder de elektriske komponenter og varmelegemet, må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Brug aldrig ætsende eller andre skræppe rengøringsmidler eller materialer, som f.eks. soda, flydende skuremiddel, skurepulver eller skuresvampe, til rengøring af frituregryden.

1 Tryk på udløserknappen på hængslet for at åbne låget. (fig. 19)

2 Løft låget ud af hængslet (fig. 20).

Bemærk: Når du sætter låget tilbage på frituregryden, skal du sørge for at sætte det korrekt fast i hængslet.

3 Tag kurven op af frituregryden.

4 Løft indergryden op og hæld olien/fedt ud (fig. 21).

PreClean-funktion

Dette apparat er forsynet med en PreClean-funktion, som giver dig mulighed for at sætte indergryden i blød i varmt vand og dermed lette rengøringen.

1 Fyld inderskålen 3/4 op med koldt vand og tilsæt lidt opvaskemiddel (fig. 22).

2 Indstil on/off-knappen på "I" for at tænde apparatet. Inden for 30 sekunder skal du trykke på PreClean-knappen i mindst 2 sekunder for at aktivere PreClean-funktionen. (fig. 23)

• Vandet opvarmes til 80 °C i 30 minutter, mens indergryden står i blød. Dette gør rengøringen meget nemmere. (fig. 24)

3 Når de 30 minutter er gået, hører du et lydsignal, som angiver, at varmelegemet er slukket. Du kan nu løfte indergryden ud af frituregryden, tømme den og rengøre den med varmt vand og lidt opvaskemiddel.

Dele, som tåler opvaskemaskine

Alle dele, med undtagelse af kabinettet med de elektriske komponenter og varmelegemet, kan vaskes i opvaskemaskine eller i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.

- Rengør kabinettet med en fugtig klud (med en smule opvaskemiddel) og/eller køkkenrulle.
- Efter rengøring tørres alle dele grundigt af.

Rengøring af glaslåget

- Dette apparat har et glaslæg med en permanent tætningsring. Hvis du vil sikre optimal funktionalitet, skal du ikke fjerne tætningsringen (fig. 25).
- Rengør glaslåget i opvaskemaskinen eller i varmt vand med lidt opvaskemiddel, hver gang det har været brugt.

Udskiftning af olie/fedt

Da olie og fedt forholdsvis hurtigt mister deres stegeegenskaber; bør du udskifte olien eller fedtet regelmæssigt. ReFresh-symbolet giver dig besked, når det er tid til at udskifte olien eller fedtet (se afsnittet "ReFresh-indikator" i kapitlet "Brug af frituregryden").

- Hvis frituregryden anvendes til tilberedning af madvarer, der er rig på proteiner (f.eks. kød og fisk), skal olien/fedt udskiftes oftere.
- Brug aldrig samme olie eller fedt i mere end 6 måneder, og følg altid anvisningerne på emballagen.
- Bland aldrig frisk olie/fedt sammen med brugt olie/fedt.
- Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper.

- Udskift altid olien/fedt, hvis det begynder at skumme under opvarmningen, hvis det har fået en harsk lugt eller smag, eller hvis det er blevet mørkt og/eller sirupsagtigt.

Bortskaffelse af brugt olie/fedt

Hæld brugt olie/fedt tilbage i den originale (lukbare) plastflaske. Du kan kassere brugt fedt ved at lade det størkne i frituregryden (uden isat kurv) og derefter skrabe det ud med en spatel og pakke det ind i avispapir. Smid flasken eller avisen ud sammen med ikke-komposterbart affald (ikke sammen med komposterbart affald), eller følg de lokale regler og bestemmelser for affald.

Opbevaring

- 1 Sæt alle løse dele tilbage på plads på/i frituregryden, og luk låget.

Sørg for, at holderen er vendt bagover, og at låget sættes korrekt ned i hængslet, når det sættes tilbage på apparatet.

- 2 Rul ledningen op, og skub den tilbage i ledningsopbevaringsrummet (fig. 26).
- 3 Løft frituregryden i håndgrebene (fig. 27).
- 4 Hvis frituregryden indeholder fast fedt, skal du lade fedtet størkne i gryden og opbevare gryden med fedtet i (se kapitlet "Klargøring").

Gode råd til friturestegning

- Oplysninger om, hvilke mængder og indstillinger der skal vælges, findes i tabellen bagest i denne brugsvejledning
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup madvarerne, indtil de er helt tørre.
- Steg ikke for store mængder ad gangen. Overskrid ikke de mængder, der er angivet i tabellen bagest i denne brugsvejledning.

Sådan undgås uønsket bismag

Visse typer madvarer, især fisk, kan give olien/fedt en uønsket bismag. Dette kan forhindres på følgende måde:

- 1 Opvarm olien/fedt i frituregryden til 160 °C.
- 2 Kom derefter to tynde skiver franskbrød eller et par persillekviste i olien/fedt.
- 3 Vent, indtil der ikke kommer flere bobler, og tag så franskbrød/persille op af gryden med en spatel.

Oliens/fedets bismag er nu væk.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan laves de bedste og mest sprøde pommes frites:

- 1 Brug faste kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand.

På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.

Bemærk: Tør stavene grundigt.

- 2 Frituresteg pommes fritterne to gange: Den første gang i 4 - 6 minutter ved 160 °C og anden gang i 5 - 8 minutter ved 175 °C. Lad dem køle af før anden stegerunde.
- 3 Læg de hjemmelavede pommes frites i en skål og ryst dem.

Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med det almindelige husholdningsaffald, når det på et tidspunkt tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 28).

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen www.philips.com eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "World-Wide Guarantee" folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du venligst kontakte din lokale Philips-forhandler eller Serviceafdelingen i Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer; du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte dit lokale Philips Kundecenter:

Problem	Mulig årsag	Løsning
De friturestegte madvarer har ikke den rigtige gyldenbrune farve, og/eller de er ikke sprøde.	Olien eller fedtet er ikke rent mere.	Udskift olien eller fedtet. Husk at nulstille ReFresh-knappen bagefter. Se afsnittet "ReFresh-indikator" i kapitlet "Brug af frituregryden".
	Der er for mange madvarer i kurven.	Frituresteg aldrig mere mad ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen til sidst i denne brugsvejledning. Overophedningssikringen har slukket for frituregryden. Lad olien eller fedtet køle af, og tryk derefter forsigtigt på nulstillingsknappen på forsiden af frituregryden (se kapitlet "Sikkerhed").
Frituregryden afgiver en stærk, ubehagelig lugt.	Active Air Control-systemet fungerer ikke optimalt.	Ventilatoren virker ikke. Henvend dig til din Philips-forhandler eller til nærmeste Philips Kundecenter.
	Den anvendte type olie/ fedt er ikke egnet til friturestegning.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper meget damp ud fra frituregryden.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Kontrollér, at låget er lukket ordentligt.
	Active Air Control-systemet fungerer ikke optimalt.	Ventilatoren virker ikke. Henvend dig til din Philips-forhandler eller til nærmeste Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Tætningsringen på lågets inderside er snavset eller slidt.	Hvis tætningsringen er snavset, kan den rengøres i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen. Er den derimod slidt, skal du kontakte din Philips-forhandler eller et Philips Kundecenter for at få den skiftet.
Der løber vand ud af vandtanken.	Der er for meget vand i vandtanken.	Tøm altid vandtanken, når du er færdig med at bruge frituregryden. Hvis du steger store mængder mad, skal du tømme vandbeholderen, når du har stegt 1,6 kg frosne pommes frites, eller når vandet har nået maksimummarkeringen.
	Vandtanken er ikke sat rigtigt i.	Kontrollér, om vandtanken er sat rigtigt i (du hører et "klik").
PreClean-funktionen kan ikke aktiveres.	Der gik mere end 30 sekunder fra du tændte apparatet, til du trykkede på PreClean-knappen. I det tilfælde aktiveres PreClean-funktionen ikke.	Indstil on/off-knappen til "I" for at tænde apparatet. Tryk derefter på PreClean-knappen inden for 30 sekunder.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie eller fedt i frituregryden.	Sørg for, at der ikke er mere olie/fedt i gryden end op til MAX-mærket.
	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvaren grundigt, før du steger den, og steg maden i overensstemmelse med instruktionerne i denne vejledning.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Frituresteg aldrig mere mad ad gangen end den mængde, der er angivet i tabellen til sidst i denne brugsvejledning.
Olien/fedtets skummer voldsomt under stegningen.	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de frituresteges.
	Den valgte type olie eller fedt er ikke egnet til friturestegning.	Bland aldrig forskellige typer olie eller fedt, og brug kun olie eller flydende fedt, som indeholder et antiskummende stof.
Frituregryden virker ikke.	Indergryden er ikke sat rigtigt i frituregryden.	Bevæg gryden lidt frem og tilbage i apparatet for at sikre, at den sættes i den korrekte position.
	Overophedningssikringen har slukket for apparatet.	Lad olien eller fedtet køle af. Tryk forsigtigt på nulstillingsknappen på forsiden af frituregryden (se kapitlet "Sikkerhed").
		Hvis frituregryden stadig ikke fungerer, skal du kontakte din Philips-forhandler eller et Philips Kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Der kommer kraftigere boblelyde end normalt fra frituregryden (der kommer altid svage boblelyde fra frituregryden).	Madvarerne indeholder for meget væde.	Tør madvarerne grundigt, før de frituresteges.

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um den Support von Philips optimal zu nutzen, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter www.philips.com/welcome.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Frittierkorb
- B** Entriegelungstaste
- C** Frittierkorbgriff
- D** Herausnehmbare Frittierwanne
- E** Deckelentriegelung
- F** Rückstelltaste
- G** Temperaturtaste
- H** Timer-Taste
- I** Ein-/Ausschalter mit Betriebsanzeige
- J** Deckel des Wasserbehälters
- K** Wasserbehälter
- L** Netzkabel
- M** Kabelfach
- N** PreClean-Taste
- O** ReFresh-Taste
- P** Entriegelungstaste zum Entfernen des Deckels
- Q** Abnehmbarer Glasdeckel
- R** Kontrollanzeige-System eingeschaltet

Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

Gefahr

- Das Gehäuse enthält elektrische Bauteile und das Heizelement. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser; und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt ist.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Lassen Sie es nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen, auf der das Gerät steht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Vorsicht beim Öffnen des Deckels! Es tritt heißer Dampf aus.

Achtung

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Vermeiden Sie die Berührung des heißen Deckel-Glasteils, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Frittieren Sie die Lebensmittel goldgelb statt dunkelbraun, und entfernen Sie verbrannte Röststände! Frittieren Sie stärkehaltige Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln und Getreideprodukte, bei höchstens 175 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiscracker (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies könnte starkes Spritzen und Schäumen von Öl oder Fett verursachen.
- Achten Sie darauf, dass sich der Öl- oder Fettstand in der Fritteuse stets zwischen der "MIN"- und "MAX"-Markierung auf der Innenseite der Frittierwanne befindet, damit das Öl oder Fett weder überlaufen noch überhitzen kann.
- Schalten Sie das Gerät erst nach dem Einfüllen von Öl oder Fett ein, da das Gerät andernfalls beschädigt werden kann.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

Elektromagnetische Felder (EMF; Electro Magnetic Fields)

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

Sicherheit

Automatischer Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem automatischen Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Überhitzung die automatische Abschaltung bewirkt.

Das kann geschehen, wenn sich kein bzw. zu wenig Öl/Fett in der Friteuse befindet oder wenn festes Fett in der Friteuse geschmolzen wird und das Heizelement dadurch die Wärme nicht schnell genug abgeben kann.

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

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 2** Lassen Sie das Öl/Fett abkühlen.
- 3** Betätigen Sie die Rückstelltaste vorn am Gerät (rechts oben über dem Display) vorsichtig mit einem sehr kleinen Schraubendreher (Abb. 2).

Das Gerät ist nun wieder einsatzbereit.

Hinweis: Sollte das Gerät auch nach Betätigung der Rückstelltaste nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder ein Philips Service-Center.

Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- 2** Ziehen Sie das gesamte Netzkabel aus dem Kabelfach (Abb. 3).
- 3** Füllen Sie die Friteuse bis zur Höchststandsmarkierung auf der Innenseite der Frittierwanne mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem festem Fett (Informationen zur Verwendung von festem Fett finden Sie im Abschnitt "Frittieröle und -fette") (Abb. 4).

Schalten Sie das Gerät nicht ein, bevor Sie die Frittierwanne mit Öl/Fett gefüllt haben.

Frittieröl und -fett

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl- oder Fettsorten, und füllen Sie bereits verwendetes Öl/ Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.

Wir empfehlen Ihnen, Frittieröl oder flüssiges Frittierfett zu verwenden. Verwenden Sie nach Möglichkeit pflanzliches Öl oder Fett, das reich an ungesättigten Fettsäuren wie Linolsäure ist, z. B. Soja-, Erdnuss-, Mais- oder Sonnenblumenöl.

Verwenden Sie ausschließlich Öl/Fett, das zum Frittieren geeignet ist und ein Antischaummittel enthält. Entsprechende Informationen finden Sie auf der Verpackung bzw. dem Etikett.

Festes Fett

Es ist auch möglich, festes Frittierfett zu verwenden. Es sind dann aber zusätzliche Vorkehrungen zu treffen, damit das Fett nicht spritzt und das Heizelement nicht überhitzt wird.

- 1 Schmelzen Sie das feste Fett vor der Verwendung langsam bei mäßiger Hitze in einem Topf.
- 2 Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig 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. (Abb. 5)

Achten Sie darauf, dass die Beschichtung der Frittierwanne dabei nicht beschädigt wird.

Das Gerät benutzen

Frittieren

- 1 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

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

- 2 Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf "I", um die Friteuse einzuschalten. (Abb. 6)

Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter leuchtet auf, und es ertönt ein akustisches Signal.

Das Gerät ist mit einer elektronischen Temperaturkontrolle ausgestattet. Die eingestellte Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

- 3 Drücken Sie die Temperaturtaste ein oder mehrere Male, um die erforderliche Frittier Temperatur (150 - 190 °C) einzustellen. Auf dem Display wird die ausgewählte Temperatur angezeigt. (Abb. 7)

Die erforderliche Temperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts und in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.

Wenn Sie keine Temperatur einstellen, wird das Öl/Fett auf 150 °C aufgeheizt.

Während das Öl/Fett erhitzt wird, kann der Korb in der Friteuse verbleiben.

- Das Öl/Fett hat nach 10 bis 15 Minuten die eingestellte Temperatur erreicht.
- Während der Aufheizzeit wird das Thermometer-Symbol auf dem Display kontinuierlich gefüllt und geleert. Wenn das gesamte Symbol einschließlich des oberen Segments schwarz dargestellt wird, hat das Öl/Fett die eingestellte Temperatur erreicht. Ein akustisches Signal meldet, dass das Gerät zum Frittieren der ersten Portion bereit ist.

Hinweis: Wenn Sie nacheinander mehrere Portionen zubereiten wollen, warten Sie vor dem Frittieren der nächsten Portion, bis das Thermometer-Symbol wieder vollständig schwarz dargestellt wird. In diesem Fall ertönt KEIN akustisches Signal.

- 4 Heben Sie den Korb mit dem Handgriff auf die oberste Position an (Abb. 8).
- 5 Öffnen Sie den Deckel durch Ziehen am Entriegelungshebel (Abb. 9).

Der Deckel wird automatisch geöffnet.

6 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse, und geben Sie das Frittiergut in den Korb (Abb. 10). Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die in der nachfolgenden Tabelle und in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegebenen Mengen nicht überschreiten. Bei einer Überschreitung der empfohlenen Menge wird die Effizienz des Active Air Control-Systems verringert, und es kann sich Wasser unter der Friteuse sammeln.

Empfohlene Mengen

HD6180	Selbst gemachte Pommes frites	Tiefgefrorene Pommes Frites
Höchstmenge	800 g	800 g
Empfohlene Höchstmenge für das beste Endergebnis	500 g	500 g

Frittieren Sie keine asiatischen Reiskuchen (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät, da diese starkes Spritzen oder Sprudeln des Öls/Fetts verursachen können.

7 Setzen Sie den Frittierkorb vorsichtig in die Friteuse ein. Er darf jedoch noch nicht in das Öl oder Fett eingetaucht werden.

8 Schließen Sie den Deckel. (Abb. 11)

Vergewissern Sie sich, dass der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist, damit während des Frittierens kein heißer Dampf entweichen kann und die optimale Funktion des Active Air Control-Systems gewährleistet ist.

9 Stellen Sie die gewünschte Frittierzeit ein (siehe Abschnitt "Timer" in diesem Kapitel). Sie können das Gerät aber auch verwenden, ohne den Timer einzustellen.

10 Drücken Sie die Auslösetaste des Frittierkorbgriffs, und bringen Sie den Frittierkorb vorsichtig in seine unterste Position (Abb. 12).

Halten Sie die auf der Packung des Frittierguts und in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegebene Zubereitungszeit ein.

Active Air Control™

1 Das Gerät ist mit Active Air Control ausgestattet, einem geschlossenen Kondensationssystem, durch das Frittiergerüche fast vollständig vermieden werden. (Abb. 13)

- Das System kondensiert den beim Frittieren aufsteigenden Dampf kontinuierlich zu Wasser. Das Kondenswasser wird in einem Wasserbehälter am Boden des Gerätegehäuses gesammelt.
- Das Fassungsvermögen des Kondenswasserbehälters beträgt 750 ml. Das entspricht der Kondenswassermenge, die beim Frittieren von 1,6 kg gefrorenen Pommes Frites entsteht.
- Die Füllstandsanzeige vorn am Wasserbehälter informiert über die Menge des angesammelten Kondenswassers und zeigt das maximale Fassungsvermögen an.

• Nach dem Einstellen des Ein-/Ausschalters auf "I" wird das Active Air Control-System in Betrieb gesetzt. Der Ventilator im hinteren Teil der Friteuse läuft an und sorgt dafür, dass der in der Friteuse entstehende Frittierdampf gekühlt und kondensiert wird.

• Die blaue Kontrollanzeige für die Systemaktivierung signalisiert, dass das Active Air Control-System in Betrieb ist. (Abb. 14)

Timer

Im Gerätedisplay ist ein elektronischer Timer integriert.

Der Timer zeigt nur das Ende der Frittierzeit an und dient NICHT zum Ausschalten der Friteuse.

1 Drücken Sie die Timer-Taste, um die Frittierdauer in Minuten einzustellen. Die Zeiteinstellung wird auf dem Display angezeigt (Abb. 15).

2 Zur Schnelleinstellung der Minuten die Taste gedrückt halten. Wenn die gewünschte Frittierzeit erreicht ist, die Taste loslassen.

Die maximale Frittierzeit beträgt 99 Minuten.

Hinweis: Eine falsche Zeitvoreinstellung lässt sich löschen, indem die Timer-Taste zwei Sekunden lang gedrückt wird, sobald der Timer mit dem Countdown beginnt (d. h. wenn die Zeitanzeige blinkt). Halten Sie die Taste gedrückt, bis auf dem Display die Anzeige "00" erscheint. Jetzt kann die korrekte Frittierzeit eingestellt werden.

- Einige Sekunden, nachdem Sie die Taste losgelassen haben, läuft die eingestellte Zeit rückwärts ab.
- Während der Timer rückwärts zählt, wird die verbleibende Zeit blinkend auf dem Display angezeigt. Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige der verbleibenden Zeit in Sekunden.
- Wenn die voreingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Nach 10 Sekunden wird das akustische Signal wiederholt.

3 Drücken Sie die Timer-Taste, um das akustische Signal auszuschalten.

ReFresh-Anzeige

Für noch besseres, schmackhafteres und gesünderes Frittieren ist das Gerät mit einer ReFresh-Funktion ausgestattet, die anzeigt, wann das Öl/Fett gewechselt werden muss. Nach 6 Stunden Betrieb blinkt das ReFresh-Symbol auf dem Display und fordert Sie auf, das Öl/Fett auszutauschen (siehe Kapitel "Reinigung", Abschnitt "Das Öl/Fett erneuern").

1 Wenn frisches Öl/Fett eingefüllt worden ist, drücken Sie die ReFresh-Taste mindestens zwei Sekunden lang. Die Zählung der Frittiervorgänge beginnt dann von vorn (Abb. 16).

Der Frittiervorgang wird von der ReFresh-Anzeige nicht unterbrochen, d. h. Sie können weiter frittieren, ohne das Öl/Fett auszutauschen.

Nach dem Frittieren

1 Heben Sie den Frittierkorb mit dem Handgriff ganz nach oben an, d. h. in die Abtropfposition. (Abb. 10)

2 Öffnen Sie den Deckel durch Ziehen am Entriegelungshebel. (Abb. 9)

• Der Deckel wird automatisch geöffnet.

3 Nehmen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus der Friteuse. Schütteln Sie den Frittierkorb gegebenenfalls über der Friteuse ab, um überschüssiges Öl/Fett abtropfen zu lassen (Abb. 10).

Schütten Sie die frittierte Speise in eine Schüssel oder ein mit fettabsorbierendem Papier (z. B. Küchenpapier) ausgelegtes Abtropfsieb.

4 Bringen Sie zum Ausschalten der Friteuse den Ein-/Ausschalter in die Stellung "O". Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 17).

• Die Betriebsanzeige im Ein-/Ausschalter erlischt.

5 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Das Gerät darf erst bewegt werden, wenn das Öl/Fett ausreichend abgekühlt ist.

6 Entnehmen Sie den Wasserbehälter.

Nach dem Frittieren ist der Wasserbehälter stets zu entnehmen und zu entleeren.

Der Wasserbehälter und das in ihm enthaltene Wasser können sehr heiß sein! Lassen Sie den Wasserbehälter ausreichend abkühlen, bevor Sie ihn aus der Friteuse entnehmen.

7 Gießen Sie das Wasser in ein Spülbecken (Abb. 18).

Der Deckel des Wasserbehälters ist abnehmbar. Der Wasserbehälter und der Deckel können im Geschirrspüler oder in heißem Wasser, dem etwas Spülmittel zugesetzt worden ist, gereinigt werden.

Hinweis: Wenn die Friteuse nicht regelmäßig verwendet wird, sollten Sie das Öl oder Flüssigfett entnehmen und in gut verschlossenen Behältern vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort aufbewahren. Gießen Sie das Öl bzw. Fett zum Entfernen von Nahrungsmittelresten durch ein feines Sieb in den Aufbewahrungsbehälter. Vor dem Entleeren der Frittierwanne ist der Frittierkorb zu entnehmen.

Mengen, Temperaturen und Frittierzeiten

Die Lebensmitteltabelle (Abb. 30) am Ende dieser Bedienungsanleitung enthält einen Überblick über die Mengen, Frittiertemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittelarten. Beachten Sie stets die Informationen in dieser Tabelle bzw. die Angaben auf der Verpackung des Frittierguts.

Reinigung

Warten Sie, bis das Öl/Fett ausreichend abgekühlt ist.

Das Gehäuse enthält elektrische Bauteile und das Heizelement. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser, und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.

Verwenden Sie zum Reinigen der Friteuse keine ätzenden oder aggressiven (flüssigen) Reinigungsmittel oder -materialien wie Waschsoda, Scheuerflüssigkeit bzw. -sand oder Topfreiniger.

- 1 Drücken Sie die Entriegelungstaste am Gelenk, um den Deckel zu entriegeln. (Abb. 19)
- 2 Heben Sie den Deckel aus dem Gelenk (Abb. 20).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Deckel beim Wiederaufsetzen ordnungsgemäß in das Gelenk eingesetzt wird.

- 3 Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Friteuse.
- 4 Heben Sie die Frittierwanne aus dem Gerät, und gießen Sie das darin enthaltene Öl/Fett aus (Abb. 21).

Die PreClean-Vorreinigungsfunktion

Das Gerät ist mit einer PreClean-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, die Frittierwanne zur leichteren Reinigung mit heißem Wasser vorzubehandeln.

- 1 Füllen Sie die Frittierwanne zu drei Viertel mit kaltem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugefügt haben (Abb. 22).
- 2 Stellen Sie den Ein-/Aus schalter auf "I", um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie zur Aktivierung der PreClean-Funktion die PreClean-Taste innerhalb von 30 Sekunden mindestens zwei Sekunden lang. (Abb. 23)
 - Das Wasser wird zur Vorbehandlung der Frittierwanne 30 Minuten lang auf 80 °C erhitzt. Dies erleichtert die Reinigung der Frittierwanne erheblich. (Abb. 24)
- 3 Nach Ablauf der 30 Minuten meldet ein akustisches Signal, dass das Heizelement ausgeschaltet ist. Jetzt können Sie die Frittierwanne aus der Friteuse nehmen, entleeren und mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Spülmaschinenfeste Teile

Das Gerätegehäuse enthält elektrische Komponenten und das Heizelement und ist daher für den Geschirrspüler nicht geeignet. Alle anderen Teile des Geräts können im Geschirrspüler oder in heißem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden.

- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch (und etwas Spülmittel) und/oder Küchenpapier.
- Trocknen Sie anschließend alle Teile gründlich ab.

Reinigen des Glasdeckels

- Das Gerät ist mit einem Glasdeckel mit Dauerdichtung ausgestattet. Um eine optimale Funktion zu gewährleisten, darf der Dichtring nicht entfernt werden (Abb. 25).
- Reinigen Sie den Glasdeckel nach jedem Gerätegebrauch im Geschirrspüler oder in heißem Wasser, dem etwas Spülmittel zugesetzt worden ist.

Öl/Fett erneuern

Da Öle und Fette ihre wünschenswerten Eigenschaften relativ schnell verlieren, muss die Füllung der Friteuse regelmäßig ausgetauscht werden. Das ReFresh-Symbol erinnert Sie an das Austauschen des Öls bzw. Fetts (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen", Abschnitt "ReFresh-Anzeige").

- Wenn die Friteuse zur Zubereitung von proteinreichen Nahrungsmitteln verwendet wird (z. B. Fleisch oder Fisch), sollte das Öl oder Fett öfter gewechselt werden.
- Verwenden Sie dasselbe Öl/Fett nie länger als 6 Monate lang. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung.
- Füllen Sie gebrauchtes Öl/Fett niemals mit frischem Öl/Fett auf.
- Verschiedene Öl-/Fettsorten dürfen nicht vermischt werden.
- 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 oder Fett

Gießen Sie verbrauchtes Öl bzw. Flüssigfett in die (wiederverschließbare) Kunststoffflasche. Verbrauchtes Fett können Sie zunächst in der Friteuse erstarren lassen (zuvor den Korb entnehmen). Entnehmen Sie das Fett dann mit einem Spachtel aus der Friteuse, und wickeln Sie es in Zeitungspapier. Gegebenenfalls kann die Flasche bzw. das Zeitungspapier unter Einhaltung der in Ihrem Land geltenden Vorschriften als nicht kompostierbarer Müll entsorgt werden.

Aufbewahrung

- 1 Setzen Sie alle Teile wieder in das Gerät ein, und schließen Sie den Deckel.

Achten Sie beim Aufsetzen des Deckels auf das Gerät darauf, dass die Halterung nach hinten geschoben und der Deckel richtig in das Gelenk eingesetzt ist.

- 2 Rollen Sie das Netzkabel auf, und schieben Sie es in das Kabelfach (Abb. 26).

- 3 Heben Sie die Fritteuse an den Griffen an (Abb. 27).

- 4 Wenn die Friteuse festes Fett enthält, lassen Sie es in der Friteuse erstarren und lagern die Friteuse einschließlich des darin enthaltenen erkalteten Fetts (siehe Kapitel "Für den Gebrauch vorbereiten").

Hinweise zum Frittieren

- Informationen zu Mengen und Einstellungen finden Sie in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung.
- Schütteln Sie sorgfältig möglichst viel Eis und Wasser ab, und tupfen Sie das Frittiergut trocken.
- Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Lebensmitteltabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben ist.

Unerwünschte Gerüche vermeiden

Einige Lebensmittel, insbesondere Fisch, verleihen dem Öl oder Fett einen unangenehmen Geruch und Geschmack. Der Geschmack von Öl oder Fett lässt sich 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, und nehmen Sie dann das Brot oder die Petersilie wieder heraus.

Das Öl/Fett hat dann wieder einen neutralen Geschmack.

Selbst gemachte Pommes frites

Die besten und knusprigsten Pommes frites erhält man auf 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.

Hinweis: Trocknen Sie die Stäbchen gründlich.

- 2** Frittieren Sie die Pommes Frites zweimal. Zunächst vier bis sechs Minuten lang bei einer Temperatur von 160 °C, dann fünf bis acht Minuten lang bei 175 °C. Vor dem zweiten Frittieren müssen die Pommes Frites abkühlen.
- 3** Geben Sie die selbst gemachten Pommes frites in eine Schüssel und schütteln Sie sie.

Umweltschutz

- Werfen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll, sondern bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 28).

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 (Telefonnummer siehe Garantieschrift). Besuchen Sie auch die Philips Website (www.philips.com). Sie können auch direkt die Service-Abteilung von Philips Domestic Appliances and Personal Care BV kontaktieren.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Frittiertgut hat keine goldbraune Farbe und/oder ist nicht knusprig.	Das Öl oder Fett ist nicht mehr sauber.	Erneuern Sie das Öl/Fett. Denken Sie daran, anschließend die ReFresh-Taste zu betätigen (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen", Abschnitt "ReFresh-Anzeige").
	Es ist zu viel Frittiertgut im Korb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben. Der automatische Überhitzungsschutz hat das Gerät ausgeschaltet. Lassen Sie das Öl/Fett abkühlen, und betätigen Sie vorsichtig die Rückstelltaste auf der Vorderseite der Friteuse (siehe "Sicherheitsmerkmale").
Das Gerät gibt einen starken, unangenehmen Geruch ab.	Das Active Air Control-System arbeitet nicht ordnungsgemäß.	Der Ventilator ist ausgefallen. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder an ein Philips Service-Center.
	Das verwendete Öl oder Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie nur ein Frittieröl oder ein flüssiges Frittierfett von guter Qualität. Mischen Sie auch nie verschiedene Sorten von Öl oder von Fett.
Es entweicht viel Dampf aus dem Gerät.	Der Deckel wurde nicht ordnungsgemäß geschlossen.	Kontrollieren Sie, ob der Deckel ordnungsgemäß geschlossen wurde.
	Das Active Air Control-System arbeitet nicht ordnungsgemäß.	Der Ventilator ist ausgefallen. Wenden Sie sich an Ihren Philips-Händler oder an ein Philips Service-Center.
	Der Dichtungsring an der Deckelinnenseite ist verschmutzt 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 Dichtungsring austauschen zu lassen.
Der Wasserbehälter ist undicht.	Es befindet sich zu viel Wasser im Wasserbehälter.	Leeren Sie den Wasserbehälter nach jedem Gebrauch der Friteuse. Wenn Sie größere Mengen frittieren, ist der Wasserbehälter jeweils nach dem Frittieren von 1,6 kg tiefgefrorenen Pommes-Frites bzw. bei Erreichen des Wasserhöchststands zu leeren.
	Der Wasserbehälter ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt worden.	Prüfen Sie, ob der Wasserbehälter ordnungsgemäß eingesetzt ist (Klickgeräusch).

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die PreClean-Funktion lässt sich nicht aktivieren.	Zwischen dem Einschalten des Geräts und der Betätigung der PreClean-Taste sind mehr als 30 Sekunden vergangen. In diesem Fall wird die PreClean-Funktion nicht aktiviert.	Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf "I", um das Gerät einzuschalten. Drücken Sie anschließend innerhalb von 30 Sekunden die PreClean-Taste.
Das Öl/Fett fließt beim Frittieren über den Rand.	Es ist zu viel Öl/Fett in der Frittierwanne.	Achten Sie darauf, dass das Öl oder Fett nicht die maximale Füllmenge überschreitet.
	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich, und frittieren Sie es anschließend gemäß dieser Bedienungsanleitung.
	Es ist zu viel Frittiergut im Frittierkorb.	Füllen Sie für einen Frittiervorgang nicht mehr in den Frittierkorb als in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung angegeben.
Das Öl/Fett schäumt während des Frittierens zu stark.	Das Frittiergut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiergut vor dem Frittieren gründlich.
	Das verwendete Öl oder Fett ist zum Frittieren nicht geeignet.	Mischen Sie niemals verschiedene Öl-/Fettsorten. Verwenden Sie Frittieröl oder flüssiges Frittierfett, das nicht schäumt.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Frittierwanne ist nicht ordnungsgemäß in die Friteuse eingesetzt worden.	Bewegen Sie die Frittierwanne im Gerät etwas hin und her, um zu gewährleisten, dass sie sich in der richtigen Position befindet.
	Das Gerät ist von der Abschaltautomatik ausgeschaltet worden.	Lassen Sie das Öl/Fett abkühlen. Betätigen Sie vorsichtig die Rücksteltaste auf der Vorderseite der Friteuse (siehe Kapitel "Sicherheitsmerkmale").

Wenn die Friteuse nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips-Händler oder ein Philips Service-Center.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Friteuse gibt außergewöhnlich laute "blubbernde" Geräusche von sich (leise "Blubbergeräusche" sind normal).	Das Frittiertgut enthält zu viel Flüssigkeit.	Trocknen Sie das Frittiertgut vor dem Frittieren gründlich.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Καλάθι τηγανίσματος
- B** Κουμπί απασφάλισης
- C** Λαβή καλαθιού
- D** Αποσπώμενος εσωτερικός κάδος
- E** Μοχλός απασφάλισης καπακιού
- F** Κουμπί μηδενισμού
- G** Κουμπί θερμοκρασίας
- H** Κουμπί χρονοδιακόπτη
- I** Διακόπτης on/off (ενεργοποίησης/απενεργοποίησης) με λυχνία λειτουργίας
- J** Καπάκι δοχείου νερού
- K** Δοχείο νερού
- L** Καλώδιο
- M** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- N** Κουμπί PreClean
- O** Κουμπί ReFresh
- P** Κουμπί απασφάλισης για αφαίρεση καπακιού
- Q** Αποσπώμενο γυάλινο καπάκι
- R** Ενδεικτική λυχνία ενεργού συστήματος

Σημαντικό

Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμομαντικό στοιχείο, σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το φως, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εκτός και εάν τη χρησιμοποιούν υπό επίτηρηση ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε το καλώδιο μακριά από παιδιά. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου στον οποίο έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Προσέχετε τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.

Προσοχή

- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε από μόνοι σας τη συσκευή, καθώς, σε αυτή τη περίπτωση, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Μην αγγίζετε το γυάλινο τμήμα στο καπάκι όταν η συσκευή λειτουργεί, καθώς αυτό θερμαίνεται.
- Τηγανίστε την τροφή έως ότου πάρει χρυσοκίτρινο και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα και αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα! Μην τηγανίζετε αμυλούχες τροφές, ειδικά πατάτες και δημητριακά, σε θερμοκρασία άνω των 175°C (για να ελαχιστοποιήσετε το σχηματισμό ακρυλαμίδης).
- Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτή τη συσκευή γιατί μπορεί το λάδι ή το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει ή να σχηματίζει φυσαλίδες σε μεγάλο βαθμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντοτε γεμάτη με λάδι ή λίπος, σε ένα επίπεδο μεταξύ των ενδείξεων 'MIN' και 'MAX' στο εσωτερικό του εσωτερικού κάδου, προκειμένου να αποφύγετε την υπερχειλίση ή την υπερθέρμανση.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή πριν τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος, καθώς μπορεί να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Ασφάλεια

Θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας

Αυτή η συσκευή διαθέτει θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας που απενεργοποιεί τη συσκευή εάν αυτή υπερθερμανθεί.

Αυτό μπορεί να συμβεί εάν δεν υπάρχει αρκετό λάδι ή λίπος στη φριτέζα ή εάν κομμάτια στερεού λίπους λιώνουν μέσα στη φριτέζα αποτρέποντας την εκπομπή θερμότητας από το θερμαντικό στοιχείο.

Λάβετε τα εξής μέτρα εάν η φριτέζα δεν λειτουργεί:

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- 2** Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσει.
- 3** Πατήστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο μπροστινό μέρος της φριτέζας, πάνω από την επάνω δεξιά γωνία της οθόνης με ένα κατασαβίδι με πολύ λεπτή μύτη (Εικ. 2). Τώρα η συσκευή είναι και πάλι έτοιμη για χρήση.

Σημείωση: Εάν η συσκευή εξακολουθεί να μην λειτουργεί αφού την μηδενίσετε, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.

Προετοιμασία για χρήση

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

- 2** Τραβήξτε όλο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου (Εικ. 3).
- 3** Γεμίστε τη φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη μέσα στον εσωτερικό κάδο (δείτε την ενότητα 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες σχετικά με τη χρήση στερεού λίπους) (Εικ. 4).

Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αν δεν την έχετε πρώτα γεμίσει με λάδι ή λίπος.

Λάδι και λίπος

Ποτέ μην αναμιγνύετε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους και ποτέ μην προσθέτετε φρέσκο λάδι ή λίπος σε ήδη χρησιμοποιημένο λάδι ή λίπος.

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος, κατά προτίμηση φυτικό λάδι ή λίπος, το οποίο είναι πλούσιο σε ακόρεστα λιπαρά (π.χ. λινολεϊκό οξύ), όπως λάδι σόγιας, φυστικέλαιο, καλαμποκέλαιο ή ηλιέλαιο.

Χρησιμοποιείτε μόνο λάδι και λίπος κατάλληλα για βαθύ τηγάνισμα, τα οποία περιέχουν αντιφωδεις παράγοντες. Μπορείτε να βρείτε αυτές τις πληροφορίες στη συσκευασία ή την ετικέτα του λαδιού ή του λίπους.

Στερεό λίπος

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε στερεό λίπος τηγανίσματος, αλλά σε αυτήν την περίπτωση θα πρέπει να λάβετε επιπλέον προφυλάξεις για να μην πιτσιλίσει το λίπος και για να μην υπερθερμανθεί το θερμαντικό στοιχείο:

- 1** Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νέα κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε κανονικό τηγάνι σε χαμηλή φωτιά.
- 2** Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά μέσα στη φριτέζα.
- 3** Αποθηκεύετε σε θερμοκρασία δωματίου τη φριτέζα που εξακολουθεί να περιέχει επαναστερεοποιημένο λίπος.
- 4** Αν το λίπος κρυσταλλώνει αρκετά, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει. Για να το αποφύγετε, τρυπήστε μερικές φορές το στερεοποιημένο λίπος με ένα πιρούνι. (Εικ. 5)

Κατά τη διάρκεια αυτής τις διαδικασίας, να είστε προσεκτικοί ώστε να μην προκαλέσετε φθορά στην επιστροφή του εσωτερικού κάδου.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

- 1** Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής.

- 2** Ρυθμίστε το διακόπτη on/off στη θέση 'I' για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα. (Εικ. 6)

Η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off ανάβει και ακούτε ένα ηχητικό σήμα. Αυτή η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονικό έλεγχο θερμοκρασίας. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη της συσκευής.

- 3** Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας μία ή περισσότερες φορές για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία τηγανίσματος (150-190°C). Η οθόνη εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία. (Εικ. 7)

Για την απαιτούμενη θερμοκρασία, δείτε τη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε ή τον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

Εάν δεν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται στους 150°C.

Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα όσο το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται.

- ▶ Το λάδι ή το λίπος ζεσταίνονται ώστε να φτάσουν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
- ▶ Ενώ η φριτέζα θερμαίνεται, το σύμβολο του θερμόμετρου στην οθόνη γεμίζει και αδειάζει συνεχώς. Όταν όλο το σύμβολο του θερμόμετρου, συμπεριλαμβανομένης και της επάνω γραμμής, γίνει μαύρο, το λάδι ή το λίπος έχουν φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Τότε θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που υποδηλώνει ότι η φριτέζα είναι έτοιμη για το τηγάνισμα της πρώτης παρτίδας.

Σημείωση: Εάν θέλετε να τηγανίσετε πολλές παρτίδες στη σειρά, περιμένετε μέχρι το σύμβολο του θερμόμετρου να γίνει πάλι μαύρο πριν ξεκινήσετε το τηγάνισμα της επόμενης παρτίδας. Σ' αυτήν την περίπτωση ΔΕΝ θα ακούσετε ηχητικό σήμα.

- 4 Σηκώστε τη λαβή για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση (Εικ. 8).
- 5 Τραβήξτε το μοχλό απασφάλισης καπακιού για να ανοίξετε το καπάκι (Εικ. 9).
- ▶ Το καπάκι ανοίγει αυτόματα.
- 6 Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα και τοποθετήστε μέσα στο καλάθι την τροφή που θα τηγανίσετε (Εικ. 10).

Για βέλτιστα αποτελέσματα τηγανίσματος, σας συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα και στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου. Εάν υπερβείτε τη συνιστώμενη ποσότητα, μειώνεται η απόδοση του συστήματος Active Air Control και ενδέχεται να βγει νερό κάτω από τη φριτέζα.

Συνιστώμενες ποσότητες

HD6180	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες
Μέγ. ποσότητα	800 γρ.	800 γρ.
Συνιστώμενη μέγ. ποσότητα για καλύτερα αποτελέσματα	500 γρ.	500 γρ.

Μην τηγανίζετε Ασιατικές ριζόπιτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτήν τη συσκευή γιατί μπορεί το λάδι ή το λίπος να αρχίσει να πιτσιλάει ή να σχηματίζει μεγάλες φυσαλίδες.

- 7 Τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι μέσα στη φριτέζα. Μην το βυθίζετε μέσα στο λάδι ή το λίπος.
- 8 Κλείστε το καπάκι. (Εικ. 11)
Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά για να αποτρέψετε διαφυγή καυτού ατμού κατά το τηγάνισμα και να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη λειτουργία του συστήματος Active Air Control™.
- 9 Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (δείτε την ενότητα 'Χρονοδιακόπτης' αυτού του κεφαλαίου). Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
- 10 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης στη λαβή του καλάθιου και χαμηλώστε προσεκτικά το καλάθι στην κατώτατη θέση του (Εικ. 12).

Τηρείτε το χρόνο προετοιμασίας που υποδεικνύεται στη συσκευασία της τροφής που θέλετε να τηγανίσετε ή που αναφέρεται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

Active Air Control™

- 1 Αυτή η συσκευή διαθέτει Active Air Control™, ένα κλειστό σύστημα που βασίζεται στην αρχή της συμπύκνωσης και προσφέρει μείωση των οσμών του τηγανίσματος σε ποσοστό μέχρι 100%. (Εικ. 13)
 - Το σύστημα μετατρέπει τον ατμό που παράγεται από το τηγάνισμα σε νερό σε μια διαρκή διαδικασία. Το συμπυκνωμένο νερό συλλέγεται σε ένα δοχείο νερού στο κάτω μέρος του περιβλήματος της φριτέζας.
 - Το δοχείο συμπυκνωμένου νερού έχει χωρητικότητα 750ml, αρκετή για να κρατήσει την ποσότητα του συμπυκνωμένου νερού που προκύπτει από το τηγάνισμα 1,6 κιλού κατεψυγμένων τηγανιτών πατατών.
 - Η ένδειξη στάθμης στο μπροστινό μέρος του δοχείου δείχνει πόσο νερό έχει ήδη συλλεχθεί στο δοχείο νερού και τη μέγιστη ποσότητα που μπορεί να δεχθεί.
- 2 Όταν ρυθμίσετε το διακόπτη on/off στη θέση 'I', το σύστημα Active Air Control™ ξεκινά να λειτουργεί και ο ανεμιστήρας στο πίσω μέρος της φριτέζας αρχίζει να περιστρέφεται έτσι ώστε να ψύχει και να συμπυκνώνει τον ατμό που παράγεται από το τηγάνισμα στο εσωτερικό της φριτέζας.
- 3 Η μπλε λυχνία ενεργού συστήματος υποδηλώνει ότι το σύστημα Active Air Control™ λειτουργεί. (Εικ. 14)

Χρονοδιακόπτης

Αυτή η συσκευή διαθέτει ηλεκτρονικό χρονοδιακόπτη στην οθόνη.

Ο χρονοδιακόπτης υποδηλώνει τη λήξη του χρόνου τηγανίσματος, αλλά ΔΕΝ απενεργοποιεί τη φριτέζα.

- 1 Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά. Ο χρόνος που έχει οριστεί εμφανίζεται στην οθόνη (Εικ. 15).
- 2 Κρατήστε πατημένο το κουμπί χρονοδιακόπτη για να προχωρήσουν γρήγορα τα λεπτά. Αφήστε το κουμπί όταν φτάσετε στον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος. Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί είναι 99 λεπτά.

Σημείωση: Εάν ο προκαθορισμένος χρόνος δεν είναι σωστός, πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για 2 δευτερόλεπτα τη στιγμή που ο χρονοδιακόπτης ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση (δηλ. όταν αρχίζει να αναβοσβήνει η ώρα) για να μηδενίσετε το χρόνο. Κρατήστε το κουμπί πατημένο μέχρι η ένδειξη '00' να εμφανιστεί στην οθόνη. Τώρα μπορείτε να ρυθμίσετε το σωστό χρόνο τηγανίσματος.

- 1 Λίγα δευτερόλεπτα μετά τη ρύθμιση του χρόνου τηγανίσματος, το χρονόμετρο ξεκινά την αντίστροφη μέτρηση.
- 2 Κατά τη διάρκεια της αντίστροφης μέτρησης, ο υπολειπόμενος χρόνος τηγανίσματος αναβοσβήνει στην οθόνη. Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα.
- 3 Όταν ο προκαθορισμένος χρόνος παρέλθει, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Το ηχητικό σήμα επαναλαμβάνεται μετά από 10 δευτερόλεπτα.

- 3 Πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα.

Ένδειξη ReFresh

Για καλύτερα, νοστιμότερα και πιο υγιεινά αποτελέσματα στο τηγάνισμα, αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία ReFresh που σας επισημαίνει πότε να αλλάξετε το λάδι ή το λίπος. Μετά από 6 ώρες τηγανίσματος, το σύμβολο ReFresh εμφανίζεται στην οθόνη και αρχίζει να αναβοσβήνει ειδοποιώντας σας ότι πρέπει να αλλάξετε το λάδι ή το λίπος (δείτε το κεφάλαιο 'Καθαρισμός', ενότητα 'Αλλαγή λαδιού ή λίπους').

- 1 Όταν αλλάξετε το λάδι ή το λίπος, πατήστε το κουμπί ReFresh για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα για να μηδενίσετε το μετρητή χρήσεων (Εικ. 16).

Η λειτουργία ReFresh είναι ανεξάρτητη από τη διαδικασία τηγανίσματος, που σημαίνει ότι μπορείτε να συνεχίσετε το τηγάνισμα χωρίς να αλλάξετε το λάδι ή το λίπος.

Μετά το τηγάνισμα

- 1 Σηκώστε τη λαβή, για να ανυψώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση του, π.χ. στη θέση αποστράγγισης. (Εικ. 10)
- 2 Τραβήξτε το μοχλό απασφάλισης καπακιού για να ανοίξετε το καπάκι. (Εικ. 9)
 - ▶ Το καπάκι ανοίγει αυτόματα.
- 3 Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα. Εάν είναι απαραίτητο, ανακινήστε το καλάθι πάνω από τη φριτέζα για να απομακρύνετε το περιττό λάδι ή λίπος (Εικ. 10). Τοποθετήστε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή τρυπητό σκεύος κουζίνας που περιέχει απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας, για την απορρόφηση του λίπους.
- 4 Ρυθμίστε το διακόπτη on/off στη θέση 'Ο' για να απενεργοποιήσετε τη φριτέζα. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση (Εικ. 17).
 - ▶ Η λυχνία λειτουργίας στο διακόπτη on/off σβήνει.
- 5 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

Μην μετακινείτε τη φριτέζα εάν το λάδι ή το λίπος δεν έχουν κρυώσει αρκετά.

- 6 Αφαιρέστε το δοχείο νερού.

Πάντα να αφαιρείτε και να αδειάζετε το δοχείο νερού μετά το τηγάνισμα.

Το δοχείο νερού και το νερό που περιέχει μπορεί να είναι ζεστά! Αφήστε το δοχείο νερού να κρυώσει αρκετά πριν το αφαιρέσετε από τη φριτέζα.

- 7 Αδειάστε το δοχείο νερού στο νεροχύτη (Εικ. 18).

Το καπάκι του δοχείου νερού είναι αποσπώμενο. Το δοχείο και το καπάκι του μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Σημείωση: Εάν δεν χρησιμοποιείτε τακτικά τη φριτέζα, σας συνιστούμε να αφαιρείτε 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 σουρωτήρι για να αφαιρέσετε τα σωματίδια του φαγητού. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος πριν αδειάσετε τον εσωτερικό κάδο.

Ποσότητες, θερμοκρασίες και χρόνοι τηγανίσματος

Στον πίνακα τροφών (Εικ. 30) στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου, μπορείτε να βρείτε μια προεπισκόπηση των ποσοτήτων, των θερμοκρασιών και των χρόνων τηγανίσματος για διάφορα είδη τροφίμων. Τηρείτε πάντα τις πληροφορίες σε αυτόν τον πίνακα ή στη συσκευασία των τροφίμων που θέλετε να τηγανίσετε.

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσει αρκετά.

Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο, σε νερό και μην το ζεπλένετε κάτω από τη βρύση.

Μην χρησιμοποιείτε καυστικά ή στιλβωτικά (υγρά) καθαριστικά ή υλικά όπως σόδα πλυσίματος, υγρό ή σκόνη για γυάλισμα, ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τη φριτέζα.

- 1 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης στο εξάρτημα συγκράτησης για να απασφαλίσετε το καπάκι. (Εικ. 19)

2 Ανασηκώστε και αφαιρέστε το καπάκι από το εξάρτημα συγκράτησης (Εικ. 20).

Σημείωση: Όταν τοποθετήσετε το καπάκι ξανά στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το τοποθετείτε σωστά στο εξάρτημα συγκράτησης.

3 Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα.

4 Ανασηκώστε και αφαιρέστε τον εσωτερικό κάδο από τη συσκευή και αδειάστε το λάδι ή το λίπος (Εικ. 21).

Λειτουργία PreClean

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία PreClean που σας δίνει τη δυνατότητα να μουλιάσετε τον εσωτερικό κάδο σε ζεστό νερό για ευκολότερο καθαρισμό.

1 Γεμίστε τον εσωτερικό κάδο με κρύο νερό έως τα τρία τέταρτα της χωρητικότητάς του και προσθέστε υγρό απορρυπαντικό (Εικ. 22).

2 Ρυθμίστε το διακόπτη on/off στη θέση 'I' για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Εντός 30 δευτερολέπτων, πατήστε το κουμπί PreClean για τουλάχιστον 2 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία PreClean. (Εικ. 23)

► Το νερό ζεσταίνεται στους 80°C για 30 λεπτά προκειμένου να μουλιάσει ο εσωτερικός κάδος. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό του κάδου. (Εικ. 24)

3 Όταν περάσουν τα 30 λεπτά, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι το θερμαντικό στοιχείο έχει σβήσει. Τώρα μπορείτε να ανασηκώσετε και να αφαιρέσετε τον εσωτερικό κάδο από τη φριτέζα, να τον αδειάσετε και τον καθαρίσετε με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό.

Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

Όλα τα μέρη, εκτός από το περίβλημα με τα ηλεκτρικά στοιχεία και το θερμαντικό στοιχείο, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό.

- Καθαρίστε το περίβλημα της φριτέζας με ένα νωπό πανί (με λίγο υγρό απορρυπαντικό) και/ή χαρτί κουζίνας.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη μετά τον καθαρισμό.

Καθαρισμός του γυάλινου καπακιού

- Αυτή η συσκευή διαθέτει γυάλινο καπάκι με μόνιμο δακτύλιο σφράγισης. Μην αφαιρείτε το δακτύλιο σφράγισης για εξασφάλιση βέλτιστης λειτουργίας (Εικ. 25).
- Πλένετε το γυάλινο καπάκι στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό μετά από κάθε χρήση της συσκευής.

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

Επειδή το λάδι και το λίπος χάνουν τις ευεργετικές τους ιδιότητες αρκετά γρήγορα, πρέπει να αλλάζετε τακτικά το λάδι ή το λίπος. Το σύμβολο ReFresh σας ειδοποιεί τότε πρέπει να αλλάξετε το λάδι ή το λίπος (δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής', ενότητα 'Ενδειξη ReFresh').

- Εάν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα για να ετοιμάσετε φαγητό που είναι πλούσιο σε πρωτεΐνες (όπως κρέας ή ψάρι), πρέπει να αλλάζετε το λάδι ή το λίπος πιο συχνά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το ίδιο λάδι ή λίπος για περισσότερο από 6 μήνες και ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Μη 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 αρχίσει να αφρίζει όταν ζεσταθεί, αν έχει έντονη οσμή ή γεύση, ή αν σκουρύνει ή/και πήξει.

Απόρριψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

Αδειάστε ξανά το χρησιμοποιημένο λάδι ή υγρό λίπος στο αρχικό πλαστικό μπουκάλι του (με καπάκι). Μπορείτε να απορρίψετε το χρησιμοποιημένο λίπος αφήνοντάς το να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα (χωρίς το καλάθι) και, στη συνέχεια, αφαιρώντας το με μια σπάτουλα και τυλίγοντάς το σε εφημερίδα. Εάν υπάρχει δυνατότητα, τοποθετήστε το μπουκάλι ή την εφημερίδα στον κάδο μη διασπώμενων απορριμμάτων (όχι στον κάδο διασπώμενων απορριμμάτων) ή απορρίψτε τα σύμφωνα με τους κανονισμούς της χώρας σας.

Αποθήκευση

1 Τοποθετήστε όλα τα μέρη της φριτέζας στην αρχική τους θέση και κλείστε το καπάκι.

Όταν τοποθετήσετε το καπάκι ξανά στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι το στήριγμα έχει μετακινηθεί προς τα πίσω και ότι τοποθετείτε σωστά το καπάκι στο εξάρτημα συγκράτησης.

2 Τυλίξτε το καλώδιο και σπρώξτε το προς τα πίσω μέσα στο χώρο αποθήκευσης (Εικ. 26).

3 Σηκώστε τη φριτέζα από τις λαβές της (Εικ. 27).

4 Εάν η φριτέζα περιέχει στερεό λίπος, αφήστε το λίπος να στερεοποιηθεί μέσα στη φριτέζα και αποθηκεύστε τη φριτέζα με το λίπος (δείτε το κεφάλαιο 'Προετοιμασία για χρήση').

Συμβουλές τηγανίσματος

- Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις ποσότητες και τις ρυθμίσεις που πρέπει να επιλέξετε, δείτε τον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.
- Προσεκτικά ανακινήστε την τροφή που θα τηγανιστεί για να απομακρυνθεί όσο το δυνατόν περισσότερος πάγος και νερό και αφαιρέστε την περιττή υγρασία ώστε να είναι αρκετά στεγνή.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες σε μία παρτίδα. Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου.

Εξουδετέρωση ανεπιθύμητων οσμών και γεύσεων

Ορισμένα είδη φαγητών, ειδικά το ψάρι, προσδίδουν στο λάδι ή το λίπος δυσάρεστη οσμή και γεύση. Για ουδέτερη γεύση του λαδιού ή του λίπους:

1 Ζεστάνετε το λάδι ή το λίπος σε θερμοκρασία 160°C.

2 Ρίξτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωναράκια μαϊντανό.

3 Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστούν οι φυσαλίδες και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να αφαιρέσετε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φριτέζα.

Το λάδι ή το λίπος έχουν και πάλι ουδέτερη γεύση.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Θα ετοιμάσετε τις νοστιμότερες και πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες με τον ακόλουθο τρόπο:

1 Χρησιμοποιήστε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μπαστούνια. Ξεπλύντε τα μπαστούνια με κρύο νερό.

Με αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε μεταξύ τους κατά το τηγάνισμα.

Σημείωση: Στεγνώστε καλά τις κομμένες 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. Αφήστε τις τηγανιτές πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.
- 3** Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινήστε τις.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την απορρίψετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε την σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 28).

Εγγύηση & σέρβις

Εάν χρειάζεστε κάποιες πληροφορίες ή αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, 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 το τηλέφωνο στο διεθνές φυλλάδιο εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπό σας της Philips ή επικοινωνήστε με το Τμήμα Σέρβις των Οικιακών Συσκευών και Ειδών Προσωπικής Φροντίδας BV της Philips.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το τηγανισμένο φαγητό δεν έχει ροδοκόκκινο χρώμα και/ή δεν είναι τραγανό.	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι καθαρό.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Θυμηθείτε να μηδενίζετε το κουμπί ReFresh μετά από κάθε αλλαγή. Δείτε το κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής', ενότητα 'Ένδειξη ReFresh'.
	Υπάρχει υπερβολική ποσότητα τροφής στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρονται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου κάθε φορά. Η θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας έχει απενεργοποιηθεί τη συσκευή. Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν και πατήστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο μπροστινό μέρος της φριτέζας (δείτε το κεφάλαιο 'Ασφάλεια').
Η φριτέζα αναδίδει έντονη, δυσάρεστη οσμή.	Το σύστημα Active Air Control δεν λειτουργεί σωστά.	Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε καλής ποιότητας λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος. Ποτέ μην αναμειγνύετε διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Διαφεύγει μεγάλη ποσότητα ατμού από τη φριτέζα.	Δεν έχετε κλείσει σωστά το καπάκι.	Ελέγξτε αν το καπάκι είναι καλά κλεισμένο.
	Το σύστημα Active Air Control δεν λειτουργεί σωστά.	Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί. Απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
	Ο δακτύλιος σφράγισης γύρω από το εσωτερικό του καπακιού είναι βρώμικος ή φθαρμένος.	Εάν ο δακτύλιος είναι βρώμικος, καθαρίστε το καπάκι με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων. Εάν ο δακτύλιος έχει φθαρεί, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips για να τον αντικαταστήσετε.
Το δοχείο νερού έχει διαρροή.	Υπάρχει πολύ νερό στο δοχείο.	Αδειάζετε πάντα το δοχείο νερού μετά τη χρήση της φριτέζας. Εάν τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες, αδειάζετε το δοχείο νερού αφού τηγανίσετε 1,6 κιλά κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες ή όταν φτάσετε τη μέγιστη στάθμη νερού.
	Το δοχείο νερού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Ελέγξτε εάν το δοχείο νερού έχει τοποθετηθεί σωστά (θα ακούσετε ένα 'κλικ').
Δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της λειτουργίας PreClean.	Έχουν περάσει πάνω από 30 δευτερόλεπτα από τη στιγμή που ενεργοποιήσατε τη συσκευή και πατήσατε το κουμπί PreClean. Σε αυτή την περίπτωση, η λειτουργία PreClean δεν ενεργοποιείται.	Ρυθμίστε το διακόπτη on/off στη θέση 'I' για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Έπειτα, πατήστε το κουμπί PreClean εντός 30 δευτερολέπτων.
Το λάδι ή το λίπος πιτσιλάει από το χείλος της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα λαδιού ή λίπους στη φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στη φριτέζα δεν ξεπερνά το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε καλά την τροφή πριν την τηγανίσετε. Έπειτα, τηγανίστε την ακολουθώντας τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.
	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα τροφής στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε μεγαλύτερες ποσότητες από αυτές που αναφέρονται στον πίνακα τροφών στο τέλος του παρόντος εγχειριδίου κάθε φορά.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το λάδι ή το λίπος αφρίζει πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε την τροφή πολύ καλά πριν την τηγανίσετε.
	Το είδος λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα	Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους και να χρησιμοποιείτε λάδι ή υγρό λίπος που να περιέχουν αντιαφρώδεις παράγοντες.
Η φριτέζα δε λειτουργεί.	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη φριτέζα.	Μετακινήστε ελαφρά τον εσωτερικό κάδο μπρος και πίσω στη συσκευή για να διασφαλίσετε ότι βρίσκεται στη σωστή θέση.
	Η θερμική ασφάλεια διακοπής λειτουργίας έχει απενεργοποιήσει τη συσκευή.	Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν. Πατήστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο μπροστινό μέρος της φριτέζας (δείτε το κεφάλαιο 'Ασφάλεια').
		Εάν η φριτέζα εξακολουθεί να μην λειτουργεί, απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips ή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips.
Από τη συσκευή ακούγονται πιο δυνατοί παφλασμοί από ό,τι συνήθως (είναι φυσιολογικό να ακούγονται από τη φριτέζα απαλοί παφλασμοί).	Το φαγητό έχει υπερβολική υγρασία.	Στεγνώστε καλά την τροφή πριν την τηγανίσετε.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A** Cesta de freír
- B** Botón de liberación
- C** Asa de la cesta
- D** Cubeta interna extraíble
- E** Palanca de liberación de la tapa
- F** Botón de reinicio
- G** Botón de temperatura
- H** Botón del temporizador
- I** Interruptor de encendido/apagado con piloto de encendido
- J** Tapa del depósito de agua
- K** Depósito de agua
- L** Cable de alimentación
- M** Compartimento para guardar el cable
- N** Botón de prelimpieza
- O** Botón de recambio
- P** Botón de liberación para quitar la tapa
- Q** Tapa desmontable de cristal
- R** Piloto indicador System Active

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y la resistencia.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera donde esté colocado el aparato.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Tenga cuidado con el vapor caliente al abrir la tapa.

Precaución

- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedaría anulada.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.

- No toque la parte de cristal de la tapa cuando el aparato esté en funcionamiento, ya que se calienta.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y retire los restos quemados. No fría alimentos a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a temperaturas superiores a 175°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- No fría pasteles de arroz asiáticos (o comidas similares) en este aparato. Podrían ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa de la freidora esté siempre entre las indicaciones "MIN" y "MAX" del interior de la cubeta, para evitar que rebose o se caliente en exceso.
- No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa, ya que podría dañarse.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Seguridad

Disyuntor térmico de seguridad

Este aparato está equipado con un disyuntor térmico de seguridad que apaga el aparato si éste se calienta en exceso.

Esto puede ocurrir si la freidora no contiene suficiente aceite o grasa, o si se han derretido bloques de grasa sólida dentro de la freidora, impidiendo que salga calor de la resistencia.

Realice los siguientes pasos en caso de que la freidora deje de funcionar:

- 1** Desenchufe el aparato.
- 2** Deje enfriar el aceite o la grasa.
- 3** Con un destornillador pequeño, pulse con cuidado del botón de reinicio situado en la parte frontal de la freidora, sobre la esquina superior derecha del display (fig. 2).

Ahora el aparato estará listo para usar de nuevo.

Nota: Si el aparato sigue sin funcionar después de reiniciarlo, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.

Preparación para su uso

- 1** Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable fuera del alcance de los niños.
- 2** Saque todo el cable del compartimento para el cable (fig. 3).
- 3** Llene la freidora con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la indicación de nivel máximo del interior de la cubeta interna (consulte la sección "Aceite y grasa" para obtener instrucciones sobre cómo utilizar grasa sólida) (fig. 4).

No encienda el aparato antes de haberlo llenado con aceite o grasa.

Aceite y grasa

No mezcle nunca diferentes tipos de aceite o grasa y no añada nunca aceite o grasa nuevos al aceite o grasa usados.

Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír; preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas insaturadas (como el ácido linoleico) tales como el aceite de soja, de cacahuete, de maíz o de girasol.

Utilice únicamente tipos de aceite o grasa adecuados para freír y que contengan un agente que evite la formación de espuma. Podrá encontrar esta información en el envase o en la etiqueta del aceite o la grasa.

Grasa sólida

También se puede utilizar grasa sólida para freír; en cuyo caso se deberán extremar las precauciones para evitar que la grasa salpique y que la resistencia se caliente en exceso:

- 1 Si desea utilizar nuevos bloques de grasa, fúndalos lentamente a baja temperatura en una sartén normal.
- 2 Vierta con cuidado la grasa fundida 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. Para evitarlo, haga unos agujeros con un tenedor en la grasa resolidificada. (fig. 5)

Tenga cuidado de no dañar la capa de la cubeta interna con el tenedor:

Uso del aparato

Fritura

- 1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

Asegúrese de que el cable no entre en contacto con las partes calientes del aparato.

- 2 Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" para encender la freidora. (fig. 6)

El piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado se ilumina y se oye una señal sonora. Este aparato está equipado con un control de temperatura electrónico. La temperatura establecida aparece en el display del aparato.

- 3 Pulse el botón de temperatura una o más veces para establecer la temperatura adecuada de fritura (150-190 °C). El display muestra la temperatura seleccionada. (fig. 7)

Para ver la temperatura adecuada, consulte el envase del alimento que vaya a freír o la tabla de alimentos que se encuentra al final de este folleto.

Si no establece ninguna temperatura, el aceite o la grasa se calentarán a 150 °C.

Puede dejar la cesta en la freidora mientras se calienta el aceite o la grasa.

- El aceite o la grasa se calientan y alcanzan la temperatura seleccionada en 10-15 minutos.
- Mientras la freidora se calienta, el símbolo del termómetro que aparece en el display se llena y se vacía continuamente. Cuando el símbolo del termómetro se pone completamente negro, incluido el segmento superior, significa que el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura seleccionada. Oirá una señal sonora que le indica que la freidora está lista para freír el primer lote de alimentos.

Nota: Si desea freír varios lotes de alimentos seguidos, espere hasta que el símbolo del termómetro se vuelva a poner completamente negro antes de comenzar a freír el siguiente lote. En ese caso, NO oírás la señal sonora.

- 4 Levante el asa para elevar la cesta a su posición más alta (fig. 8).
- 5 Tire de la palanca de liberación de la tapa para abrirla (fig. 9).
- La tapa se abre automáticamente.

6 Saque la cesta de freír y ponga en ella los alimentos que vaya a freír (fig. 10).

Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos que no supere las cantidades mencionadas en la siguiente tabla y en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto. Si se superan las cantidades recomendadas, disminuye la eficacia del sistema Active Air Control y es posible que caiga agua bajo la freidora.

Cantidades recomendadas

HD6180	Patatas fritas caseras	Patatas fritas congeladas
Cantidad máx.	800 g	800 g
Cantidad máx. recomendada para obtener el mejor resultado final	500 g	500 g

No fría pasteles de arroz asiáticos (o comidas similares) en este aparato, ya que podrían ocasionar grandes salpicaduras o un violento burbujeo del aceite o la grasa.

7 Introduzca la cesta en la freidora con cuidado. No la sumerja en el aceite o la grasa.**8 Cierre la tapa. (fig. 11)**

Asegúrese de que la tapa está bien cerrada para evitar que salga vapor caliente durante el proceso de fritura y para garantizar un funcionamiento óptimo del sistema Active Air Control™.

9 Establezca el tiempo necesario de fritura (consulte la sección “Temporizador” de este capítulo). También puede utilizar la freidora sin ajustar el temporizador.**10 Pulse el botón de liberación del asa de la cesta y sumerja la cesta con cuidado hasta su posición más baja (fig. 12).**

Cíñase al tiempo de preparación indicado en el envase del alimento que va a freír o en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto.

Active Air Control™**1 Este aparato está equipado con Active Air Control™, un sistema cerrado basado en el principio de condensación que ofrece una reducción de olores de fritura de hasta un 100%. (fig. 13)**

- El sistema convierte en agua el vapor producido al freír mediante un proceso continuo de condensación. El agua condensada se recoge en el depósito situado en la parte inferior de la carcasa de la freidora.
- El depósito de agua condensada tiene una capacidad de 750 ml, suficiente para recoger la cantidad de agua condensada que resulta de freír 1,6 kg de patatas fritas congeladas.
- El indicador de nivel de la parte frontal del depósito muestra la cantidad de agua que ya se ha almacenado en el depósito y la cantidad máxima que puede contener.
- **Tras colocar el interruptor de encendido/apagado en la posición “I”, el sistema Active Air Control™ comienza a funcionar y el ventilador de la parte posterior de la freidora empieza a girar para enfriar y condensar el vapor generado en el interior de la freidora.**
- **El piloto azul System Active indica que el sistema Active Air Control™ funciona. (fig. 14)**

Temporizador

Este aparato está equipado con un temporizador electrónico que aparece en el display.

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

1 Pulse el botón del temporizador para establecer el tiempo de fritura en minutos. El tiempo establecido se mostrará en el display (fig. 15).

- 2** Mantenga pulsado el botón del temporizador para que los minutos avancen rápidamente. Suelte el botón cuando se haya alcanzado el tiempo de fritura deseado.

El tiempo máximo que se puede establecer es de 99 minutos.

Nota: Si el tiempo programado no es el correcto, puede borrarlo pulsando el botón del temporizador durante 2 segundos en el momento en que comience la cuenta atrás (es decir, cuando el tiempo comience a parpadear). Mantenga pulsado el botón hasta que aparezca "00" en el display. Entonces podrá establecer el tiempo de fritura correcto.

- ▶ Unos segundos después de haber establecido el tiempo de fritura, el temporizador empezará la cuenta atrás.
- ▶ Durante la cuenta atrás del temporizador, el tiempo restante parpadea en el display. El último minuto se muestra en segundos.
- ▶ Cuando haya transcurrido el tiempo programado, oírás una señal sonora, que se repetirá al cabo de 10 segundos.

- 3** Pulse el botón del temporizador para detener la señal sonora.

Indicador de recambio

Para conseguir un mejor resultado, más sabroso y sano, este aparato está equipado con una función de recambio que le indica cuándo debe cambiar el aceite o la grasa. Después de 6 horas de fritura, el símbolo de recambio aparece en el display y comienza a parpadear para indicarle que debe cambiar el aceite o la grasa (consulte la sección "Cómo cambiar el aceite o la grasa" del capítulo "Limpieza").

- 1** Tras cambiar el aceite o la grasa, pulse el botón de recambio durante al menos 2 segundos para reiniciar el contador de sesiones de fritura (fig. 16).

La función de recambio no interfiere en el proceso de fritura, lo que significa que siempre puede seguir friendo sin cambiar el aceite o la grasa.

Después de freír

- 1** Levante el asa para elevar la cesta a su posición más alta, es decir, a la posición de escurrido. (fig. 10)

- 2** Tire de la palanca de liberación de la tapa para abrirla. (fig. 9)

- ▶ La tapa se abre automáticamente.

- 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 grasa (fig. 10).

Ponga los alimentos fritos en un recipiente o un colador con papel absorbente para la grasa, por ejemplo, papel de cocina.

- 4** Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "O" para apagar la freidora. Desenchufe el aparato después de usarlo (fig. 17).

- ▶ El piloto de encendido del interruptor de encendido/apagado se apaga.

- 5** Desenchufe el aparato.

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

- 6** Saque el depósito de agua.

Después de freír, saque y vacíe siempre el depósito de agua.

El depósito de agua y el agua que contiene pueden estar calientes. Deje que el depósito de agua se enfríe lo suficiente antes de quitarlo de la freidora.

- 7** Vacíe el depósito de agua en el fregadero (fig. 18).

La tapa del depósito de agua es desmontable. Tanto el depósito como la tapa se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

Nota: Si no utiliza la freidora con frecuencia, aconsejamos que saque el aceite o grasa líquida y los guarde en recipientes bien cerrados, preferiblemente en el frigorífico o en un lugar fresco. Para eliminar las partículas de los alimentos, pase el aceite o la grasa por un tamiz fino cuando los vierta en los recipientes. Saque la cesta antes de vaciar la cubeta interna.

Cantidades, temperaturas y tiempos de fritura

En la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto (fig. 30), encontrará las cantidades, las temperaturas y los tiempos de fritura para varios tipos de alimentos. Cíñase siempre a la información de esta tabla o la del envase del alimento que vaya a freír:

Limpieza

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

No sumerja nunca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y la resistencia.

No utilice agentes ni materiales de limpieza cáusticos o abrasivos (líquidos), como sosa, desincrustantes en polvo o estropajos, para limpiar la freidora.

1 Pulse el botón de liberación de la bisagra para desbloquear la tapa. (fig. 19)

2 Tire de la tapa hacia arriba para sacarla de la bisagra (fig. 20).

Nota: Cuando vuelva a colocar la tapa en el aparato, asegúrese de que la encaja correctamente en la bisagra.

3 Saque la cesta de la freidora.

4 Saque la cubeta interna del aparato y vacíe el aceite o la grasa (fig. 21).

Función de prelimpieza (PreClean)

Este aparato está equipado con una función de prelimpieza, que le permite dejar en remojo la cubeta interna en agua caliente para así limpiarla más fácilmente.

1 Llene tres cuartos de la cubeta con agua fría y añada un poco de detergente líquido (fig. 22).

2 Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" para encender el aparato. Cuando hayan transcurrido 30 segundos, pulse el botón de prelimpieza durante al menos 2 segundos para activar la función de prelimpieza. (fig. 23)

El agua se calentará a 80 °C durante 30 minutos para dejar en remojo la cubeta interna y que su limpieza resulte más sencilla. (fig. 24)

3 Transcurridos 30 minutos, oirá una señal sonora que indica que la resistencia se ha apagado. Entonces podrá sacar la cubeta interna de la freidora, vaciarla y lavarla con agua caliente y un poco de detergente líquido.

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

Todas las piezas, excepto la carcasa, que contiene componentes eléctricos y la resistencia, se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

- Limpie la carcasa con un paño húmedo (con un poco de detergente líquido) o papel de cocina.
- Seque bien todas las piezas después de lavarlas.

Limpieza de la tapa de cristal

- Este aparato está equipado con una tapa de cristal con una junta permanente, que no deberá quitar para garantizar un funcionamiento óptimo (fig. 25).
- Lave la tapa de cristal en el lavavajillas o en agua caliente con un poco de detergente líquido cada vez que utilice el aparato.

Cómo cambiar el aceite o la grasa

Cambie el aceite o la grasa con regularidad, ya que pierden rápidamente sus cualidades. El símbolo de recambio le avisa cuándo debe cambiar el aceite o la grasa (consulte la sección “Indicador de recambio” del capítulo “Uso del aparato”).

- Si utiliza la freidora para preparar alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado), deberá cambiar el aceite o la grasa con más frecuencia.
- No utilice el mismo aceite o grasa durante más de 6 meses y siga siempre las instrucciones del envase.
- No añada nunca aceite o grasa nuevos al aceite o la grasa usados.
- Nunca mezcle diferentes tipos de aceite o grasa.
- Cambie siempre el aceite o la grasa si se forma espuma al calentarse, si tiene un olor o un sabor muy fuerte, o si se pone oscuro y/o espeso.

Cómo desechar el aceite o la grasa usados

Vierta el aceite o la grasa líquida utilizados en su recipiente de plástico original (si se puede volver a sellar). Para desechar la grasa utilizada, puede dejarla solidificar en la freidora (sin la cesta en el interior), sacarla después con una espátula y envolverla en papel de periódico. Según sea el caso, puede depositar el recipiente o el periódico en un cubo para desechos inorgánicos (no para desechos orgánicos) o deshacerse de ellos según la normativa de su país.

Almacenamiento

- 1** Vuelva a colocar todas las piezas en la freidora y cierre la tapa.

Cuando vuelva a colocar la tapa en el aparato, asegúrese de que el soporte se ha movido hacia atrás y de que la tapa se introduce correctamente en la bisagra.

- 2** Enrolle el cable y guárdelo en el compartimento para el cable (fig. 26).
- 3** Levante la freidora cogiéndola por las asas (fig. 27).
- 4** Si la freidora contiene grasa sólida, deje que ésta se solidifique en su interior y guarde la freidora con la grasa dentro (consulte el capítulo “Preparación para su uso”).

Consejos para la fritura

- Para obtener información sobre las cantidades y los ajustes que debe seleccionar, consulte la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto.
- Sacuda y escurra cuidadosamente y en la medida de lo posible los restos de hielo y agua, hasta que los alimentos a freír estén convenientemente secos.
- No fría grandes cantidades a la vez y no supere las cantidades mencionadas en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto.

Eliminación de malos sabores

Ciertos tipos de alimentos, especialmente el pescado, pueden dar un sabor desagradable al aceite o grasa. Para neutralizar ese sabor, siga estos consejos:

- 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 deje de hacer burbujas y saque el pan o el perejil de la freidora con una espátula.

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

Patatas fritas caseras

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

1 Utilice patatas firmes y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría.

Esto evita que se peguen unas a otras mientras se fríen.

Nota: Seque bien las tiras.

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. Deje que las patatas se enfríen antes de freírlas por segunda vez.**3** Ponga las patatas ya fritas en un recipiente y sacúdalas.**Medio ambiente**

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 28).

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resume los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problema	Posible causa	Solución
Los alimentos fritos no tienen un color dorado o no están crujientes.	El aceite o la grasa ya no están limpios.	Cambie el aceite o la grasa. Recuerde reiniciar el botón de recambio después. Consulte la sección "Indicador de recambio" del capítulo "Uso del aparato".
	Hay demasiados alimentos en la cesta.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto. El disyuntor térmico de seguridad ha apagado el aparato. Deje enfriar el aceite o la grasa y pulse con cuidado el botón de reinicio de la parte frontal de la freidora (consulte el capítulo "Seguridad").
La freidora produce un fuerte olor desagradable.	El sistema Active Air Control no funciona correctamente.	El ventilador no funciona. Diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
	El tipo de aceite o grasa utilizado no es adecuado para freír alimentos.	Utilice aceite o grasa para freír líquida de buena calidad. Nunca mezcle distintos tipos de aceite o grasa.

Problema	Posible causa	Solución
Sale mucho vapor de la freidora.	La tapa no se ha cerrado correctamente.	Compruebe si la tapa se ha cerrado correctamente.
	El sistema Active Air Control no funciona correctamente.	El ventilador no funciona. Diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El depósito de agua gotea.	La junta que rodea el interior de la tapa está sucia o deteriorada.	Si la junta está sucia, lave la tapa en agua caliente con un poco de detergente líquido o en el lavavajillas. Si la tapa está deteriorada, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips para que sustituyan la junta.
	Hay demasiada agua en el depósito.	Vacíe siempre el depósito de agua después de utilizar la freidora. Si está friendo cantidades grandes, vacíe el depósito de agua después de freír el equivalente a 1,6 kg de patatas fritas congeladas o cuando se alcance el nivel máximo de agua.
No se puede activar la función de prelimpieza.	El depósito de agua no se ha colocado correctamente.	Compruebe que el depósito de agua se haya colocado correctamente (oír un clic).
	Han transcurrido más de 30 segundos desde que encendió el aparato y pulsó el botón de prelimpieza. En este caso, la función de prelimpieza no está activada.	Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I" para encender el aparato y pulse el botón de prelimpieza dentro de los 30 segundos siguientes.
Durante el proceso de fritura, el aceite o la grasa se sale por el borde de la freidora.	Hay demasiado aceite o grasa en la freidora.	Asegúrese de que el aceite o la grasa no superen el nivel máximo.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos. Fríalos luego siguiendo las instrucciones de este manual de usuario.
Al freír, el aceite o la grasa hace mucha espuma.	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	No fría al mismo tiempo más cantidad de alimentos que la recomendada en la tabla de alimentos que aparece al final de este folleto.
	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.

Problema	Posible causa	Solución
	El tipo de aceite o grasa no es adecuado para freír alimentos en una freidora.	No mezcle nunca distintos tipos de aceite o grasa y utilice aceite o grasa líquida que contenga un agente que evite la formación de espuma.
La freidora no funciona.	La cubeta interna no se ha colocado correctamente en la freidora.	Mueva ligeramente la cubeta interna hacia delante y hacia atrás para asegurarse de que está en la posición correcta.
	El disyuntor térmico de seguridad ha apagado el aparato.	Deje enfriar el aceite o la grasa y pulse con cuidado el botón de reinicio de la parte frontal de la freidora (consulte el capítulo "Seguridad"). Si la freidora sigue sin funcionar, diríjase a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips.
El ruido al freír es más fuerte de lo habitual (es normal que la freidora haga algo de ruido al freír).	Los alimentos contienen demasiada humedad.	Seque bien los alimentos antes de freírlos.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez vos produits sur le site à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Description générale (fig. 1)

- A** Panier
- B** Bouton de déverrouillage
- C** Poignée du panier
- D** Cuve amovible
- E** Manette de déverrouillage du couvercle
- F** Bouton de réinitialisation
- G** Thermostat
- H** Bouton du minuteur
- I** Interrupteur marche/arrêt avec voyant
- J** Couvercle du réservoir d'eau
- K** Réservoir d'eau
- L** Cordon d'alimentation
- M** Rangement du cordon
- N** Bouton PreClean
- O** Bouton ReFresh
- P** Bouton de déverrouillage pour retirer le couvercle
- Q** Couvercle en verre amovible
- R** Voyant System Active

Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

Danger

- Ne plongez jamais le corps de la friteuse (qui contient des composants électriques et la résistance) dans l'eau et ne le passez jamais sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, un Centre Service Agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Maintenez le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne le laissez pas dépasser de la table ou du plan de travail sur lequel l'appareil est posé.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.
- Faites attention à la vapeur brûlante lorsque vous ouvrez le couvercle.

Attention

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, égale et stable.
- Ne touchez pas la partie en verre du couvercle car elle devient brûlante pendant le fonctionnement.
- Préférez une friture dorée plutôt que brune ou foncée et éliminez les résidus de cuisson carbonisés. Évitez de frire des aliments amyliacés (contenant de l'amidon), tout particulièrement les pommes de terre et les céréales, à des températures supérieures à 175 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Évitez de frire des gâteaux de riz asiatiques (ou ce type d'aliments) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer des éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.
- Assurez-vous que le niveau d'huile ou de graisse de la friteuse se situe entre les repères MIN et MAX à l'intérieur de la cuve pour éviter tout débordement ou surchauffe.
- N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse, au risque de l'endommager.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie peut être caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

Sécurité**Arrêt du dispositif anti-surchauffe**

L'appareil est équipé d'un dispositif anti-surchauffe qui arrête l'appareil dès qu'il est en surchauffe. Celui-ci peut se déclencher si le niveau d'huile ou de matière grasse dans la friteuse est insuffisant ou lorsque des blocs de graisse sont mis à fondre, ce qui empêche la résistance de diffuser sa chaleur.

Si la friteuse ne fonctionne plus, procédez comme suit :

- 1** Débranchez l'appareil.
- 2** Laissez l'huile ou la graisse refroidir.
- 3** Appuyez avec précaution sur le bouton de réinitialisation à l'avant de la friteuse, au-dessus du coin supérieur du côté droit de l'afficheur, avec un très petit tournevis (fig. 2).

L'appareil est de nouveau prêt à l'emploi.

Remarque : Si l'appareil ne fonctionne toujours pas après la réinitialisation, contactez votre revendeur ou un Centre Service Agréé Philips.

Avant utilisation

- 1** Posez l'appareil sur un plan horizontal stable, hors de portée des enfants.
- 2** Déroulez entièrement le cordon d'alimentation de son compartiment (fig. 3).
- 3** Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou un corps gras fondu jusqu'au repère supérieur (consultez les instructions relatives à l'utilisation de graisse solide à la section « Huile et graisse ») (fig. 4).

N'allumez pas la friteuse sans l'avoir remplie au préalable d'huile ou de graisse.

Huile et graisse

Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes et n'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.

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

Utilisez uniquement les types d'huile ou de graisse recommandés pour la cuisson en grande friture et qui contiennent un antimoissant. Reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage ou sur l'étiquette de l'huile ou de la graisse.

Graisse solide

Vous pouvez également utiliser de la graisse solide spéciale friture mais, dans ce cas, vous devez prendre certaines précautions pour éviter les éclaboussures de graisse et ne pas risquer de surchauffer et d'endommager la résistance :

- 1** Si vous voulez utiliser des blocs de graisse frais, faites-les d'abord fondre doucement dans une casserole à basse température.
- 2** Versez la graisse fondue dans la friteuse avec précaution.
- 3** Laissez la graisse se solidifier de nouveau dans la friteuse et conservez-la à température ambiante.
- 4** La graisse froide peut éclabousser en fondant. Pour éviter cela, percez quelques trous avec une fourchette dans la graisse solidifiée. (fig. 5)

Veillez à ne pas endommager le revêtement de la cuve en effectuant cette opération.

Utilisation de l'appareil

Friture

- 1** Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.

Assurez-vous que le cordon n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- 2** Positionnez le bouton marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche la friteuse. (fig. 6)

Le voyant de l'interrupteur s'allume et un signal sonore retentit.

Cet appareil est équipé d'un thermostat électronique. La température définie apparaît sur l'afficheur.

- 3** Appuyez une ou plusieurs fois sur le thermostat pour régler la température de friture souhaitée (150-190 °C). L'afficheur indique la température sélectionnée. (fig. 7)

Pour connaître la température adéquate, consultez l'emballage des aliments à frire ou le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.

Si vous ne définissez pas de température, l'huile ou la graisse sera chauffée à 150 °C.

Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

- L'huile ou la graisse parvient à la bonne température au bout de 10 à 15 minutes.
- Pendant que la friteuse chauffe, le symbole du thermomètre se remplit et se vide continuellement sur l'afficheur. L'huile ou la graisse est à bonne température lorsque le thermomètre, segment supérieur compris, est entièrement noir. Un signal sonore retentit lorsque la friteuse à prête à frire la première portion.

Remarque : Si vous souhaitez frire plusieurs portions d'affilée, attendez que le symbole du thermomètre devienne à nouveau entièrement noir avant de frire la portion suivante. AUCUN signal sonore ne retentit dans ce cas.

4 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée (fig. 8).

5 Ouvrez le couvercle en tirant la manette de déverrouillage (fig. 9).

► Le couvercle s'ouvre automatiquement.

6 Retirez le panier de la friteuse et placez les aliments à frire dans le panier (fig. 10).

Vous obtiendrez de meilleurs résultats en respectant les quantités indiquées dans le tableau ci-dessous et dans le tableau des aliments se trouvant à la fin de ce mode d'emploi. Si vous dépassez les quantités recommandées, l'efficacité du système de contrôle actif de l'air sera amoindrie et de l'eau risque de se répandre sous la friteuse.

Quantités recommandées

HD6180	Pommes frites maison	Frites surgelées
Quantité maximale	800 g	800 g
Quantité maximale indiquée pour le meilleur résultat	500 g	500 g

Ne faites pas frire des gâteaux de riz (ou d'autres types d'aliments similaires) dans cet appareil pour éviter les éclaboussures ou un bouillonnement de l'huile ou de la graisse.

7 Placez le panier dans la friteuse avec précaution. Ne le plongez pas dans l'huile ou la graisse.

8 Fermez le couvercle. (fig. 11)

Assurez-vous que le couvercle est bien fermé afin d'éviter que la vapeur ne s'échappe pendant la cuisson et de garantir le parfait fonctionnement du système TM de contrôle actif de l'air.

9 Réglez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Minuteur » de ce chapitre). Vous pouvez également utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

10 Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée du panier et remplacez doucement le panier sur sa position la plus basse (fig. 12).

Respectez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage des aliments à frire ou dans les tableaux d'aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.

Système de contrôle actif de l'air TM

1 Cet appareil est équipé d'un système en circuit fermé de contrôle actif de l'air TM basé sur la condensation qui permet de réduire jusqu'à 100 % des odeurs de cuisson. (fig. 13)

- Grâce à ce système, la vapeur produite lors de la cuisson est en permanence transformée en eau, laquelle est alors recueillie dans un réservoir situé en bas du corps de la friteuse.

- Ce réservoir a une capacité de 750 ml, ce qui permet de recueillir l'eau produite lors de la cuisson de 1,6 kg de frites.

- L'indicateur de niveau à l'avant du réservoir vous indique la quantité d'eau recueillie et la quantité maximum que ce réservoir peut contenir.

► Une fois le bouton de marche/arrêt réglé sur la position « I », le système TM de contrôle actif de l'air et le ventilateur situé à l'arrière de la friteuse commencent à fonctionner afin de refroidir et condenser la vapeur qui s'est développée dans la friteuse.

► Le voyant bleu System Active indique que le système TM de contrôle actif de l'air fonctionne. (fig. 14)

Minuteur

L'afficheur de l'appareil est doté d'un minuteur électronique.

Le minuteur signale la fin du temps de cuisson, mais N'ARRÊTE PAS la friteuse.

- 1 Appuyez sur le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson en minutes. Le temps réglé sera indiqué sur l'afficheur (fig. 15).
- 2 Si vous maintenez le bouton du minuteur enfoncé, les minutes défilent rapidement. Relâchez-le lorsque le temps de cuisson souhaité s'affiche.

La période maximale programmable est de 99 minutes.

Remarque : Si le temps programmé n'est pas correct, appuyez 2 secondes sur la touche du minuteur au moment où le compte à rebours commence (c'est-à-dire, dès que le temps se met à clignoter) pour l'effacer. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que l'afficheur indique 00. Vous pouvez maintenant programmer le temps de cuisson correct.

- Dans les secondes suivant le réglage du minuteur, le compte à rebours commence.
- Le temps restant clignote sur l'afficheur. La dernière minute s'affiche en secondes.
- À la fin du temps programmé, un signal sonore retentit ; il est répété 10 secondes plus tard.

- 3 Appuyez sur le bouton du minuteur pour arrêter le signal sonore.

Témoin ReFresh

La fonction ReFresh, qui vous indique quand changer l'huile ou la graisse, permet d'obtenir des aliments plus sains et plus savoureux. Après 6 heures de cuisson, le symbole ReFresh s'affiche et commence à clignoter, vous conseillant de changer l'huile ou la graisse (voir le chapitre « Nettoyage », section « Changement de l'huile ou de la graisse »).

- 1 Une fois l'huile ou la graisse changée, maintenez le bouton ReFresh enfoncé au moins 2 secondes pour réinitialiser le compteur de cuisson (fig. 16).

La fonction ReFresh n'entrave pas le processus de cuisson ; vous pouvez ainsi continuer à utiliser la friteuse sans changer l'huile ou la graisse.

Après la cuisson

- 1 Soulevez la poignée pour placer le panier dans la position la plus élevée, à savoir la position d'égouttage. (fig. 10)
- 2 Ouvrez le couvercle en tirant la manette de déverrouillage. (fig. 9)
 - Le couvercle s'ouvre automatiquement.
- 3 Sortez doucement le panier de la friteuse. Le cas échéant, secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent d'huile ou de graisse (fig. 10).
Transférez les aliments frits dans un plat ou dans une passoire où vous aurez placé du papier absorbant (par exemple de l'essuie-tout).
- 4 Positionnez le bouton marche/arrêt sur la position « O » pour éteindre la friteuse.
Débranchez l'appareil après utilisation (fig. 17).
 - Le voyant de l'interrupteur s'éteint.
- 5 Débranchez l'appareil.

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

- 6 Retirez le réservoir d'eau.

Retirez et videz toujours le réservoir d'eau après chaque cuisson.

Le réservoir d'eau et l'eau y étant contenue peuvent être brûlants. Laissez le réservoir refroidir le temps nécessaire avant de le retirer de la friteuse.

- 7 Videz l'eau du réservoir dans l'évier (fig. 18).

Le couvercle du réservoir d'eau est amovible. Le réservoir et son couvercle peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.

Remarque : Si vous n'utilisez pas la friteuse régulièrement, il est conseillé de transvaser l'huile ou la matière grasse et de la conserver dans un récipient fermé, de préférence au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Profitez du transvasement pour débarrasser l'huile ou la matière grasse des résidus alimentaires en la filtrant à l'aide d'un fin tamis. Enlevez le panier avant de vider la cuve.

Quantités, températures et temps de cuisson

Dans le tableau des aliments (fig. 30) à la fin de ce mode d'emploi, vous pouvez consulter les quantités, les températures et les temps de cuisson pour divers types d'aliments. Respectez les consignes de ce tableau ou les indications sur l'emballage des aliments à frire.

Nettoyage

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

Ne plongez jamais le corps de la friteuse (qui contient des composants électriques et la résistance) dans l'eau et ne le passez jamais sous le robinet.

N'utilisez pas d'agents abrasifs ou caustiques ni de produits agressifs, comme du bicarbonate de soude, du liquide ou de la poudre à récurer ni de tampons à récurer pour nettoyer la friteuse.

- 1** Appuyez sur la charnière du bouton de déverrouillage pour débloquer le couvercle. (fig. 19)
- 2** Retirez le couvercle de la charnière (fig. 20).

Remarque : Lorsque vous remplacez le couvercle sur l'appareil, veillez à le repositionner correctement dans la charnière.

- 3** Retirez le panier de la friteuse.
- 4** Sortez la cuve de la friteuse et transvasez l'huile ou la graisse (fig. 21).

Fonction PreClean

Cet appareil est doté d'une fonction PreClean, permettant de tremper la cuve dans de l'eau chaude, ce qui facilite le nettoyage.

- 1** Remplissez la cuve aux trois quarts d'eau froide et ajoutez un peu de liquide vaisselle (fig. 22).
- 2** Positionnez le bouton marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche la friteuse. Dans les 30 secondes suivantes, appuyez au moins 2 secondes sur le bouton PreClean pour activer la fonction PreClean. (fig. 23)
- ▶** Pendant 30 minutes, l'eau chauffée à 80 °C baigne dans la cuve. La cuve est alors plus facile à nettoyer. (fig. 24)
- 3** Après 30 minutes, un signal sonore retentit, indiquant que la résistance est éteinte. Vous pouvez maintenant retirer la cuve de la friteuse, la vider et la nettoyer à l'eau chaude savonneuse.

Accessoires résistant au lave-vaisselle

Tous les composants, à l'exception du corps de la friteuse avec les composants électriques et la résistance, peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

- Nettoyez le corps de la friteuse avec un chiffon humide imbibé d'un peu de liquide vaisselle et/ou un essuie-tout.
- Séchez-les bien après nettoyage.

Nettoyage du couvercle en verre

- Cet appareil est équipé d'un couvercle en verre avec bague d'étanchéité permanente. Afin de garantir un fonctionnement optimal, ne la retirez pas (fig. 25).

- Après chaque utilisation, nettoyez le couvercle en verre au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.

Changement de l'huile ou de la graisse

Renouvelez régulièrement l'huile ou la graisse car toutes deux perdent leur qualité rapidement. Le symbole ReFresh vous indique quand changer l'huile ou la graisse (voir chapitre « Utilisation de l'appareil », section « Témoin ReFresh »).

- Si vous employez la friteuse pour préparer des aliments riches en protéines (viande ou poisson), remplacez l'huile ou la graisse plus souvent.
- N'utilisez jamais la même huile pendant plus de 6 mois, et respectez toujours les indications de l'emballage.
- N'ajoutez jamais de l'huile ou de la graisse fraîche à un bain de friture usagé.
- Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
- Remplacez toujours une huile ou une graisse qui commence à mousser en chauffant, qui a un goût ou une odeur de rance, ou qui fonce ou devient sirupeuse.

Mise au rebut de l'huile ou de la graisse usagée

Transvasez l'huile ou la graisse liquide dans sa bouteille en plastique d'origine (avec bouchon). Vous pouvez laisser la graisse se solidifier dans la friteuse (pensez à enlever le panier), puis vider la cuve à la spatule et emballer la graisse dans un journal. Selon le cas, la bouteille ou le journal pourra être déposé dans le récipient destiné aux déchets non compostables (pas dans celle des compostables) ou éliminé conformément à la réglementation en vigueur dans votre pays.

Rangement

- 1 Remettez tous les éléments sur/dans la friteuse et fermez le couvercle.

Lorsque vous remplacez le couvercle sur l'appareil, assurez-vous que le support a été replacé vers l'arrière et que vous avez correctement inséré le couvercle dans la charnière.

- 2 Enroulez le cordon, rangez-le dans son compartiment (fig. 26).
- 3 Soulevez la friteuse par les poignées (fig. 27).
- 4 Si la friteuse contient de la graisse solide, laissez la graisse solidifier dans la friteuse et rangez la friteuse avec la graisse à l'intérieur (voir le chapitre Avant utilisation).

Conseils culinaires

- Pour obtenir des informations sur les quantités et les réglages à sélectionner, consultez le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.
- Éliminez le maximum de glace et d'eau et tamponnez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient bien secs.
- Ne placez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse. Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.

Goûts désagréables

Certains aliments, et plus particulièrement le poisson, peuvent donner un goût désagréable à l'huile ou à la graisse. Pour neutraliser un mauvais goût dans l'huile ou la graisse de friture :

- 1 Chauffez l'huile ou la graisse à 160 °C.
- 2 Mettez deux fines tranches de pain ou quelques brins de persil dans l'huile.
- 3 Attendez qu'il n'y ait plus de bulles, 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.

Pommes frites maison

Vous réussirez de belles frites bien croustillantes en suivant ces quelques conseils :

- 1** Choisissez des pommes de terre fermes, que vous couperez en bâtonnets. Rincez les bâtonnets à l'eau froide.

Ainsi, les frites ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.

Remarque : Séchez-les bien.

- 2** La cuisson des frites s'opère en deux étapes : la première à 160 °C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175 °C pendant 5 à 8 minutes. Laissez-les refroidir avant la deuxième étape de cuisson.

- 3** Placez les frites dans un plat et secouez-les.

Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères. Déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 28).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local ou contactez le « Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV ».

Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
La friture n'est pas dorée ou n'est pas croustillante.	L'huile ou la graisse est souillée.	Changez l'huile ou la graisse. N'oubliez pas d'effectuer une réinitialisation en appuyant sur le bouton ReFresh. Consultez la section « Témoin ReFresh » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau des aliments à la fin de ce mode d'emploi. Le dispositif anti-surchauffe a arrêté l'appareil. Laissez l'huile ou la graisse refroidir et pensez à appuyer sur le bouton de réinitialisation situé à l'avant de la friteuse (voir le chapitre « Sécurité »).
Une forte odeur désagréable se dégage de la friteuse.	Le système de contrôle actif de l'air ne fonctionne pas correctement.	Le ventilateur ne fonctionne pas. Contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips.

Problème	Cause possible	Solution
	Le type d'huile ou de graisse utilisé ne convient pas pour une cuisson en grande friture.	Utilisez de l'huile ou de la matière grasse de bonne qualité uniquement. Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes.
Beaucoup de vapeur s'échappe de la friteuse.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Vérifiez si le couvercle est fermé correctement.
	Le système de contrôle actif de l'air ne fonctionne pas correctement.	Le ventilateur ne fonctionne pas. Contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips.
	La bague d'étanchéité, située autour de la partie à l'intérieur du couvercle, est sale ou usée.	Si la bague d'étanchéité est sale, nettoyez le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Si le couvercle est usé, contactez votre revendeur ou Centre Service Agréé Philips pour faire remplacer la bague.
Le réservoir d'eau fuit.	Le réservoir contient trop d'eau.	Après chaque utilisation de la friteuse, videz le réservoir d'eau. Si vous cuisez de grosses portions, videz le réservoir d'eau après avoir cuit 1,6 kg de frites ou lorsque le niveau maximum d'eau est atteint.
	Le réservoir d'eau n'a pas été correctement inséré.	Vérifiez que le réservoir d'eau a été correctement inséré (vous devez entendre un clic).
La fonction PreClean ne peut être activée.	Plus de 30 secondes se sont écoulées entre le moment où vous avez allumé l'appareil et celui où vous avez appuyé sur le bouton PreClean. Dans ce cas, la fonction PreClean n'est pas activée.	Positionnez le bouton marche/arrêt sur la position « I » pour mettre en marche la friteuse. Puis appuyez sur le bouton PreClean dans les 30 secondes.
L'huile ou la graisse déborde de la friteuse en cours de cuisson.	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.
	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire et respectez les consignes de cuisson de ce mode d'emploi.
	Vous avez placé trop d'aliments dans le panier.	Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées dans le tableau des aliments figurant à la fin de ce mode d'emploi.

Problème	Cause possible	Solution
L'huile ou la graisse mousse fortement pendant la cuisson.	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.
	Le type d'huile ou de graisse utilisé n'est pas recommandé pour une cuisson en grande friture.	Ne mélangez jamais des huiles ou des matières grasses différentes et utilisez de l'huile ou des matières grasses qui contiennent un antimoussant.
La friteuse ne fonctionne pas.	La cuve n'a pas été correctement positionnée dans la friteuse.	Secouez légèrement la cuve dans l'appareil pour vous assurer qu'elle est dans la bonne position.
	Le dispositif anti-surchauffe a arrêté l'appareil.	Laissez l'huile ou la graisse refroidir. N'oubliez pas d'appuyer sur le bouton de réinitialisation à l'avant de la friteuse (voir le chapitre « Sécurité »).
		Si la friteuse ne fonctionne toujours pas, contactez votre revendeur Philips ou un Centre Service Agréé Philips.
La friteuse fait plus de bruit que d'habitude pendant la cuisson (il est normal d'entendre de légers bruits de friture).	Les aliments sont trop humides.	Séchez complètement les aliments avant de les frire.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Cestello
- B** Pulsante di sgancio
- C** Impugnatura del cestello
- D** Vasca rimovibile
- E** Leva di sgancio del coperchio
- F** Pulsante di reset
- G** Pulsante della temperatura
- H** Pulsante del timer
- I** Interruttore on/off con spia di alimentazione
- J** Coperchio del serbatoio dell'acqua
- K** Serbatoio dell'acqua
- L** Cavo di alimentazione
- M** Vano di avvolgimento cavi
- N** Pulsante PreClean
- O** Pulsante ReFresh
- P** Pulsante di sgancio per rimuovere il coperchio
- Q** Coperchio rimovibile in vetro
- R** Spia luminosa System Active

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- L'apparecchio non è destinato a persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, fatti salvi i casi in cui tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Evitate che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra.
- Prestate attenzione al vapore bollente quando aprite il coperchio.

Attenzione

- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.

- Non toccate la parte in vetro del coperchio in quanto si surriscalda mentre l'apparecchio è in funzione.
- Questa friggitrice assicura cibi dorati e non anneriti senza residui di frittura. Non friggete cibi contenenti amido, soprattutto patate o prodotti a base di cereali, a temperature superiori a 175°C per ridurre al minimo la produzione di acrilamide.
- Non utilizzate l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.
- Assicuratevi che il livello di olio o grasso nella friggitrice sia compreso tra le indicazioni "MIN" e "MAX" riportate all'interno del recipiente interno per evitare la fuoriuscita o il surriscaldamento.
- Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso onde evitare di danneggiare l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato a uso domestico. Se viene utilizzato impropriamente, per scopi professionali o semiprofessionali o in maniera non conforme alle istruzioni per l'uso, la garanzia viene annullata e Philips declina qualsiasi responsabilità per qualsivoglia danni causati.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale utente, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Sicurezza

Termostato di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza che lo spegne automaticamente in caso di surriscaldamento.

Questo può verificarsi in caso di mancanza o scarsità di olio o grasso nella friggitrice oppure nel caso di blocchi di grasso sciolti nella friggitrice che non permettono alla resistenza di riscaldarsi. Se la friggitrice non funziona più adottate le seguenti misure:

- 1** Staccate la spina dalla presa di corrente.
- 2** Lasciate raffreddare completamente l'olio o il grasso.
- 3** Premete delicatamente il pulsante di reset posto sulla parte anteriore della friggitrice, nell'angolo in alto a destra del display, usando un piccolo cacciavite (fig. 2).

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

Nota: nel caso l'apparecchio non funzionasse dopo averlo resettato, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips oppure a un centro di assistenza autorizzato Philips.

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale e stabile, fuori dalla portata dei bambini.
- 2** Estraete il cavo dal relativo vano (fig. 3).
- 3** Versate nella friggitrice l'olio o il grasso liquido o liquefatto fino all'indicatore riportato all'interno del recipiente interno (vedere il capitolo "Olio e grasso" per sapere come utilizzare il grasso solido) (fig. 4).

Accendete l'apparecchio solo dopo aver versato l'olio o il grasso.

Olio e grasso

Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso e non aggiungete mai olio nuovo nell'olio o grasso già utilizzato.

Si consiglia di utilizzare olio o grasso liquido per frittura, preferibilmente olio o grasso vegetale ricco di grassi insaturi (acido linoleico), ad esempio olio di semi di soia, di arachidi, di mais o di girasoli. Usate soltanto oli e grassi adatti alla frittura e che contengano agenti antischiuma. Leggete a tale scopo le indicazioni riportate sull'etichetta o sulla confezione dell'olio o del grasso.

Grasso solido

È inoltre possibile utilizzare grasso di frittura solido prestando la massima cautela per evitare che il grasso schizzi e la resistenza si surriscaldi:

- 1** Se intendete utilizzare nuovi blocchi di grasso, scioglieteli lentamente in un tegame a fuoco lento.
 - 2** Versate il grasso liquefatto con cautela nella friggitrice.
 - 3** Conservate la friggitrice con il grasso solidificato a temperatura ambiente.
 - 4** Se il grasso si raffredda eccessivamente, potrebbe schizzare quando viene sciolto. Per prevenire questo fenomeno, bucare il grasso solidificato con una forchetta. (fig. 5)
- in questo caso, fate attenzione a non danneggiare il rivestimento del recipiente interno.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Come friggere

- 1** Inserite la spina nella presa di corrente a muro.
controllate che il cavo non sia in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- 2** Per accendere la friggitrice, impostate l'interruttore on/off su "I". (fig. 6)
La spia di alimentazione si accende e viene emesso un segnale acustico.
L'apparecchio è dotato di un controllo elettronico della temperatura. La temperatura selezionata appare sul display dell'apparecchio.
- 3** Premete il pulsante della temperatura una o più volte fino a impostare la temperatura di frittura richiesta (150-190°C). Il display mostra la temperatura selezionata. (fig. 7)
Per impostare la temperatura corretta, vedere la confezione del prodotto o la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
Se non impostate la temperatura, l'olio o il grasso verranno riscaldati a 150 °C.
Durante il riscaldamento dell'olio o del grasso è possibile lasciare il cestello all'interno della friggitrice.
 - L'olio o il grasso impiegheranno circa 10-15 minuti per raggiungere la temperatura selezionata.
 - Mentre la friggitrice si riscalda, il simbolo del termometro sul display si riempie e si svuota in una sequenza continua. Quando l'intero simbolo del termometro diventa nero, significa che l'olio o il grasso hanno raggiunto la temperatura impostata. Un segnale acustico indicherà che la friggitrice è pronta per l'uso.

Nota: se volete friggere a più riprese, attendete che il simbolo del termometro sia ridiventato completamente nero prima di iniziare a friggere nuovamente. In questo caso NON verrà emesso alcun segnale acustico.
- 4** Afferrate l'impugnatura per sollevare il cestello nella posizione più elevata (fig. 8).
- 5** Tirate la leva di sgancio per aprire il coperchio (fig. 9).
 - Il coperchio si apre automaticamente.
- 6** Rimuovete il cestello dalla friggitrice e inserite il cibo nel cestello (fig. 10).

Per ottenere risultati di frittura ottimali, non superate le dosi massime indicate nella tabella riportata di seguito e nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo, in quanto l'efficacia del sistema Active Air Control potrebbe ridursi e causare fuoriuscite d'acqua sotto la friggitrice.

Quantità consigliate

HD6180	Patatine fritte	Patatine fritte congelate
Quantità massima	800 g	800 g
Quantità massima consigliata per un risultato ottimale	500 g	500 g

Non utilizzate l'apparecchio per friggere torte di riso (o simili) onde evitare eccessivi schizzi di olio o grasso.

7 Inserite con cautela il cestello nella friggitrice senza immergerlo nell'olio o nel grasso.

8 Chiudete il coperchio. (fig. 11)

Controllate che il coperchio sia perfettamente chiuso per evitare la fuoriuscita di vapore bollente durante la frittura e per garantire il funzionamento ottimale del sistema Active Air Control™.

9 Impostate il tempo di cottura richiesto (si veda la sezione 'Timer' di questo capitolo). La friggitrice può essere utilizzata anche senza impostare il timer.

10 Premete il pulsante di sgancio sull'impugnatura e abbassare delicatamente il cestello fino al punto più basso (fig. 12).

attenersi al tempo di preparazione riportato sulla confezione degli alimenti da friggere o nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.

Active Air Control™

1 L'apparecchio è dotato di Active Air Control™, un sistema chiuso basato sul principio della condensazione che elimina completamente gli odori di frittura. (fig. 13)

- Il sistema condensa nell'acqua il vapore prodotto dalla frittura con un processo continuo. L'acqua condensata viene raccolta in un serbatoio che si trova nella parte inferiore della friggitrice.
- Il serbatoio dell'acqua condensata ha una capacità di 750 ml ed è sufficiente a contenere l'acqua condensata che si ottiene dopo aver fritto 1,6 kg di patatine fritte congelate.
- L'indicatore di livello nella parte anteriore del serbatoio indica la quantità d'acqua già raccolta e la quantità massima che può essere contenuta.

• Una volta impostato l'interruttore "on/off su '1'", il sistema Active Air Control™ comincia a funzionare e si avvia il ventilatore situato sul retro della friggitrice, per raffreddare e condensare il vapore all'interno della friggitrice.

• La spia blu del sistema attivo indica che il sistema Active Air Control™ è in funzione. (fig. 14)

Timer

L'apparecchio è dotato di un timer elettronico sul display.

il timer indica la fine del tempo di frittura, ma NON spegne la friggitrice.

1 Premete il pulsante del timer per impostare il tempo di frittura in minuti. Il tempo selezionato apparirà sul display (fig. 15).

2 Tenete premuto il pulsante del timer per impostare i minuti facendo scorrerli in avanti velocemente. Rilasciate il pulsante una volta raggiunto il tempo di frittura richiesto.

La durata massima regolabile sul timer è di 99 minuti.

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

- ▶ Qualche secondo dopo aver impostato il tempo di frittura, il timer avvia il conto alla rovescia.
- ▶ Durante il conto alla rovescia, il tempo di frittura residuo lampeggia sul display. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
- ▶ Una volta trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Dopo 10 secondi, il segnale viene ripetuto.

3 Premete il pulsante del timer per arrestare il segnale acustico.

Indicazione ReFresh

Per ottenere una frittura più gustosa e salutare, l'apparecchio è provvisto di una speciale funzione ReFresh, che vi informa quando è il momento di cambiare l'olio o il grasso. Dopo 6 ore di frittura, sul display apparirà il simbolo ReFresh, che inizierà a lampeggiare, informandovi che è giunto il momento di cambiare l'olio o il grasso (vedere il capitolo "Pulizia", sezione "Come cambiare l'olio o il grasso").

1 Dopo aver sostituito l'olio o il grasso, premete il pulsante ReFresh per almeno due secondi per azzerare il contatore delle frittiture (fig. 16).

La funzione ReFresh non interferisce con il processo di friggitura, ciò significa che potrete continuare a friggere senza dover cambiare l'olio o il grasso.

Dopo la frittura

1 Afferrate le impugnature per sollevare il cestello fino alla posizione di drenaggio. (fig. 10)

2 Tirate la leva di sgancio per aprire il coperchio. (fig. 9)

▶ Il coperchio si apre automaticamente.

3 Rimuovete con cautela il cestello dalla friggitrice. Se necessario, scuotetelo per rimuovere l'olio o il grasso in eccesso (fig. 10).

Ponete la frittura in un contenitore con carta assorbente, tipo carta da cucina.

4 Impostate l'interruttore on/off su 'O' per spegnere la friggitrice. Scollegate il cavo di alimentazione dopo l'uso (fig. 17).

▶ La spia di alimentazione si spegne.

5 Staccate la spina dalla presa di corrente.

non spostate la friggitrice finché l'olio o il grasso non sono sufficientemente freddi.

6 Rimuovete il serbatoio dell'acqua.

Rimuovete e svuotate sempre il serbatoio dell'acqua dopo la frittura.

il serbatoio dell'acqua e l'acqua in esso contenuta potrebbero essere caldi. Fateli raffreddare prima di rimuoverli dalla friggitrice.

7 Svuotate il serbatoio dell'acqua nel lavandino (fig. 18).

Il coperchio del serbatoio dell'acqua è staccabile. Il serbatoio e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie o sotto acqua calda usando del detersivo per piatti.

Nota: se non usate spesso la friggitrice, vi consigliamo di rimuovere 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 setaccio a maglie fini per eliminare le particelle di cibo rimaste. Prima di svuotare il recipiente interno, rimuovete il cestello.

Quantità, temperature e tempi di frittura

Nella tabella dei cibi (fig. 30) alla fine di questo opuscolo viene riportata una tabella delle quantità, delle temperature di friggitura e dei tempi di frittura indicati per i vari tipi di cibo. Seguite sempre le informazioni riportate in questa tabella o sulla confezione degli alimenti.

Pulizia

aspettate che l'olio o il grasso si siano raffreddati a sufficienza.

non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.

per la pulizia della friggitrice, non usate detergenti caustici o abrasivi (liquidi), ad esempio soda, liquidi, polveri e spugnette abrasive.

1 Premete il pulsante di sgancio sul perno per sbloccare il coperchio. (fig. 19)

2 Estraete il coperchio dal perno (fig. 20).

Nota: quando riposizionate il coperchio sull'apparecchio, ricordate di inserirlo correttamente nel perno.

3 Rimuovete il cestello dalla friggitrice.

4 Sollevate il recipiente interno e svuotatelo (fig. 21).

Funzione PreClean

Questo apparecchio è dotato della funzione PreClean che consente di lavare il recipiente interno con acqua calda e detergente per semplificare le operazioni di pulizia.

1 Riempire il recipiente interno con acqua calda fino a tre quarti della sua capacità e aggiungere un pò di detergente (fig. 22).

2 Impostate l'interruttore on/off su 'I' per accendere l'apparecchio. Entro 30 secondi, premete il pulsante PreClean per almeno 2 secondi per attivare la funzione PreClean. (fig. 23)

► L'acqua verrà riscaldata a 80 °C per 30 minuti, per lavare il recipiente interno. In questo modo sarà più facile pulirlo. (fig. 24)

3 Al termine dei 30 minuti, sentirete un segnale acustico per indicare che la resistenza è stata spenta. A questo punto potete togliere dalla friggitrice il recipiente interno: svuotatelo e lavatelo in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo liquido per piatti.

Componenti lavabili in lavastoviglie

Potete lavare in lavastoviglie o con acqua calda e detersivo per piatti tutte le parti, tranne l'alloggiamento dei componenti elettrici e della resistenza.

- Pulite l'alloggiamento della friggitrice con un panno inumidito con qualche goccia di detergente liquido e/o carta da cucina.
- Asciugare con cura tutte le parti dopo averle lavate.

Pulizia del coperchio di vetro

- L'apparecchio è dotato di un coperchio di vetro. Per garantire un funzionamento ottimale, non rimuovere l'anello di guarnizione (fig. 25).
- Lavate il coperchio di vetro in lavastoviglie o in acqua calda con detersivo per piatti dopo ogni utilizzo dell'apparecchio.

Come sostituire l'olio o il grasso

Dato che l'olio o il grasso perdono piuttosto rapidamente le loro proprietà, ricordate di cambiarli spesso. Il simbolo ReFresh vi informerà quando verrà il momento di cambiare l'olio o il grasso (vedere il capitolo "Come usare l'apparecchio", sezione "Indicazione ReFresh").

- Se usate la friggitrice per preparare cibi altamente proteici (carne o pesce, ad esempio), dovrete cambiare più spesso l'olio o il grasso.
- Non usate lo stesso olio o grasso per più di 6 mesi e seguite sempre le istruzioni riportate sulla confezione.
- Non aggiungete mai olio o grasso fresco a quello già usato.
- Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso.
- Sostituite sempre l'olio e il grasso se si forma schiuma quando vengono riscaldati o producono un forte odore o sapore o si anneriscono e/o diventano sciropposi.

Come smaltire l'olio o il grasso usati

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 l'apparecchio

1 Inserite nuovamente tutti i componenti della friggitrice e chiudete il coperchio.

quando rimettete a posto il coperchio, controllate di spostare all'indietro il supporto e di inserire correttamente il coperchio nel perno.

2 Arrotolate il cavo di alimentazione e riponetelo nel vano (fig. 26).

3 Sollevate la friggitrice servendovi delle impugnature (fig. 27).

4 Se la friggitrice contiene del grasso, lasciatelo solidificare all'interno e riponete la friggitrice con il grasso (vedere il capitolo "Come preparare la friggitrice").

Consigli per la frittura

- Per informazioni sulle quantità e le impostazioni da selezionare, vedere la tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
- Eliminate la maggiore quantità possibile di ghiaccio e acqua e tamponare il cibo da friggere fino ad asciugarlo.
- Non friggete quantità eccessive di cibo e non superate le dosi massime indicate nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.

Eliminazione dei sapori sgradevoli

Alcuni tipi di cibo, in particolare il pesce, potrebbero conferire all'olio o al grasso un sapore sgradevole. Per neutralizzare il sapore dell'olio o del grasso:

1 Portate l'olio o il grasso a una temperatura di 160°C.

2 Versate nell'olio due strisce sottili di pane o una manciata di prezzemolo.

3 Attendete che scompaiano tutte le bolle, quindi togliete il pane o il prezzemolo dall'olio mediante una spatola.

In questo modo, l'olio e il grasso avranno un sapore neutro.

Patatine fritte

Per ottenere patatine fritte appetitose e croccanti, procedete come indicato di seguito:

1 Utilizzate patate dure, tagliarle a bastoncini e lavarli con acqua fredda, per evitare che si attacchino durante la frittura.

Nota: asciugate i bastoncini accuratamente.

2 Friggete le patatine due volte: la prima volta per 4-6 minuti a una temperatura di 160°C, la seconda volta per 5-8 minuti a una temperatura di 175°C. Lasciatele raffreddare prima di friggerle una seconda volta.

3 Versate le patatine fritte in un recipiente e scuotetele.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio con normali i rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta autorizzato (fig. 28).

Garanzia e assistenza

Per ulteriori informazioni o eventuali problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo www.philips.com oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips locale (il numero di telefono è riportato nella garanzia). Qualora non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti locale, rivolgetevi al rivenditore autorizzato Philips oppure contattate il Reparto assistenza Philips Domestic Appliances & Personal Care BV.

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il centro assistenza Philips del vostro Paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
I cibi non hanno un colore dorato e/o non sono croccanti.	La pulizia dell'olio o del grasso non è più garantita.	Sostituite l'olio o il grasso. Ricordatevi di ripristinare il pulsante ReFresh. Vedere il capitolo 'Modalità d'uso dell'apparecchio', sezione 'Indicazione ReFresh'.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non friggete una quantità di prodotti superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo. Il termostato di sicurezza ha spento l'apparecchio. Lasciate raffreddare l'olio o il grasso e premete delicatamente il pulsante di reset posto sulla parte anteriore della friggitrice (vedere il capitolo "Sicurezza").
La friggitrice produce un forte odore sgradevole.	Il sistema Active Air Control non funziona correttamente.	La ventola non funziona. Rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o ad un centro di assistenza autorizzato Philips.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per i prodotti refrigerati.	Utilizzate olio o grasso liquido di buona qualità. Non mescolate mai due tipi differenti di olio o grasso.
Dalla friggitrice esce molto vapore.	Il coperchio non è stato chiuso correttamente.	Verificare che il coperchio sia chiuso correttamente.
	Il sistema Active Air Control non funziona correttamente.	La ventola non funziona. Rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o ad un centro di assistenza autorizzato Philips.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	L'anello di guarnizione del coperchio è sporco o logoro.	Se la guarnizione è sporca, lavate il coperchio in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido oppure in lavastoviglie. Se il coperchio è logoro, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o ad un centro di assistenza autorizzato Philips per far sostituire la guarnizione.
Il serbatoio di raccolta dell'acqua perde.	Il serbatoio contiene troppa acqua.	Svuotate sempre il serbatoio dell'acqua dopo aver usato la friggitrice. Se state friggendo grandi quantità di cibo, svuotate il serbatoio dopo aver fritto 1,6 kg di patatine o quando viene raggiunto il livello massimo dell'acqua.
	Il serbatoio dell'acqua non è stato inserito correttamente.	Controllate che il serbatoio dell'acqua sia stato inserito correttamente (udirete uno scatto).
La funzione PreClean non può essere attivata.	Sono trascorsi più di 30 secondi dal momento in cui è stato acceso l'apparecchio e il momento in cui è stato premuto il pulsante PreClean. In tal caso, la funzione PreClean non è stata attivata.	Impostate l'interruttore on/off su 'I' per accendere l'apparecchio. Quindi premete il pulsante PreClean entro 30 secondi.
Durante la frittura fuoriesce olio o grasso dal bordo della friggitrice.	È stato versato troppo olio o grasso nella friggitrice.	Assicuratevi che il livello di olio o grasso non superi il livello massimo.
	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere e attenetevi alle istruzioni contenute in questo manuale utente.
	Nel cestello c'è troppo cibo.	Non frigate una quantità di prodotti superiore alla quantità riportata nella tabella dei cibi alla fine di questo opuscolo.
Durante la frittura si forma troppa schiuma.	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere.
	Il tipo di olio o grasso utilizzato non è indicato per i prodotti refrigerati.	Non mischiate mai diversi tipi di olio o grasso e utilizzate olio o grasso liquido che contengono agenti antischiuma.
La friggitrice non funziona.	Il recipiente interno non è stato inserito correttamente nella friggitrice.	Muovete leggermente il recipiente avanti e indietro per inserirlo in modo corretto.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il termostato di sicurezza ha spento la friggitrice.	Lasciate raffreddare l'olio o il grasso. Premete delicatamente il pulsante reset posto sulla parte anteriore della friggitrice (vedere il capitolo "Sicurezza"). Se la friggitrice non funziona comunque, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips o ad un centro di assistenza autorizzato Philips.
La friggitrice emette un rumore sordo più forte del solito (è del tutto normale che la friggitrice emetta rumori non troppo forti).	Il cibo è eccessivamente umido.	Asciugate bene il cibo da friggere.

Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op www.philips.com/welcome.

Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Frituurmand
- B** Ontgrendelknop
- C** Handvat van frituurmand
- D** Uitneembare binnenpan
- E** Hendel voor dekselontgrendeling
- F** Resetknop
- G** Temperatuurknop
- H** Timerknop
- I** Aan/uitknop met aan-lampje
- J** Deksel van waterreservoir
- K** Waterreservoir
- L** Netsnoer
- M** Snoeropbergruimte
- N** PreClean-knop
- O** ReFresh-knop
- P** Ontgrendelknop om deksel te verwijderen
- Q** Verwijderbaar glazen deksel
- R** System Active-indicatielampje

Belangrijk

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

Gevaar

- Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, nooit in water en spoel de behuizing ook niet af onder de kraan.

Waarschuwing

- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het netsnoer buiten het bereik van kinderen. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen waarop het apparaat staat.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Pas op voor de hete stoom wanneer u het deksel opent.

Let op

- 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.

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Raak het glazen deel van het deksel niet aan als het apparaat in werking is. Dit deel wordt heet.
- 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).
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat. Hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of frituurvet tot een niveau dat ligt tussen de 'MIN'- en 'MAX'-aanduiding aan de binnenkant van de binnenpan. Hierdoor voorkomt u dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
- Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor 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.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

Veiligheid

Oververhittingsbeveiliging

Het apparaat is uitgerust met een oververhittingsbeveiliging die het apparaat uitschakelt indien het oververhit raakt.

Dit kan gebeuren als er onvoldoende olie of vet in de friteuse zit of als er blokken vast frituurvet in de friteuse worden gesmolten, waardoor het verwarmingselement niet in staat is de geproduceerde hitte snel genoeg af te geven.

Neem de volgende maatregelen indien de friteuse niet meer werkt:

- 1** Haal de stekker uit het stopcontact.
- 2** Laat de olie of het vet afkoelen.
- 3** Druk met een kleine schroevendraaier voorzichtig op de resetknop aan de voorzijde van de friteuse, boven de rechterbovenhoek van het display (fig. 2).

Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.

Opmerking: Als het apparaat nog steeds niet werkt nadat u het hebt gereset, neem dan contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Klaarmaken voor gebruik

- 1** Zet het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond, buiten het bereik van kinderen.
- 2** Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte (fig. 3).
- 3** Vul de friteuse met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de hoogste maatstreek in de binnenpan (zie 'Olie en vet' voor instructies omtrent het gebruik van vast frituurvet) (fig. 4).

Schakel het apparaat niet in voordat u het met olie of vet hebt gevuld.

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet en voeg nooit nieuwe olie of nieuw vet toe aan reeds gebruikte olie of gebruikt vet.

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

Gebruik uitsluitend soorten olie of vet die geschikt zijn voor frituren en die een schuimremmer bevatten. Deze informatie vindt u op de verpakking van de olie of het vet.

Vast frituurvet

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

- 1 Als u nieuwe blokken vet wilt gaan gebruiken, smelt deze dan eerst langzaam in een gewone pan op laag vuur.
- 2 Giet het gesmolten vet voorzichtig in de friteuse.
- 3 Zet de friteuse met het gestolde vet erin op een plaats waar kamertemperatuur heerst.
- 4 Als het vet erg koud wordt, kan het gaan spatten wanneer het opnieuw gesmolten wordt. Prik met een vork enkele gaatjes in het gestolde vet om dit te voorkomen. (fig. 5)

Pas op dat u de antiaanbaklaag van de binnenpan hierbij niet beschadigt.

Het apparaat gebruiken

Frituren

- 1 Steek de stekker in het stopcontact.

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

- 2 Zet de aan/uitknop op 'I' om de friteuse in te schakelen. (fig. 6)

Het aan-lampje op de aan/uitknop gaat branden en u hoort een geluidssignaal.

Dit apparaat is uitgerust met elektronische temperatuurregeling. De ingestelde temperatuur verschijnt op het display van het apparaat.

- 3 Druk een of meerdere keren op de temperatuurknop om de vereiste temperatuur voor frituren in te stellen (150-190°C). Op het display verschijnt de gekozen temperatuur. (fig. 7)

Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren of de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor de juiste temperatuur.

Als u geen temperatuur instelt, wordt de olie of het vet verhit tot 150°C.

U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl de olie of het vet wordt verhit.

- De olie of het vet wordt in 10 tot 15 minuten tot de ingestelde temperatuur verhit.
- Terwijl de friteuse aan het opwarmen is, wordt het thermometersymbool op het display voortdurend gevuld en geleegd. Wanneer het gehele thermometersymbool, inclusief het bovenste deel, zwart is geworden, heeft de olie of het vet de ingestelde temperatuur bereikt. U hoort een geluidssignaal om aan te geven dat de friteuse gereed is voor het frituren van de eerste portie.

Opmerking: Als u meerdere porties achter elkaar wilt frituren, wacht dan totdat het thermometersymbool weer helemaal zwart is geworden voordat u de volgende portie gaat frituren. In dit geval hoort u GEEN geluidssignaal.

- 4 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand te zetten (fig. 8).
- 5 Trek aan de hendel van het deksel om het te ontgrendelen (fig. 9).
- Het deksel gaat automatisch open.

6 **Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand (fig. 10).**

Voor het beste resultaat, raden wij u aan de hoeveelheden aangegeven in onderstaande tabel en de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing niet te overschrijden. Overschrijding van de aanbevolen hoeveelheid vermindert de effectiviteit van het Active Air Control-systeem en er kan wat water onder de friteuse achterblijven.

Aanbevolen hoeveelheden

HD6180	Verse frites	Diepvriesfrites
Max. hoeveelheid	800 g	800 g
Aanbevolen max. hoeveelheid voor het beste resultaat	500 g	500 g

Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of vergelijkbare etenswaren) in dit apparaat; hierdoor kan de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen.

7 **Plaats de frituurmand voorzichtig in de friteuse. Laat de mand nog niet in de olie of het vet zakken.****8** **Sluit het deksel. (fig. 11)**

Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is, om te voorkomen dat tijdens het frituren hete stoom ontsnapt en om er zeker van te zijn dat het Active Air Control-systeem™ optimaal functioneert.

9 **Stel de vereiste frituurtijd in (zie 'Timer' in dit hoofdstuk). U kunt de friteuse ook gebruiken zonder de timer in te stellen.****10** **Druk op de ontgrendelknop op het handvat en laat de frituurmand voorzichtig naar de laagste stand zakken (fig. 12).**

Houd u aan de aangegeven bereidingstijd op de verpakking van de te frituren etenswaren of de tijd aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.

Active Air Control-systeem™**1** **Dit apparaat is uitgerust met Active Air Control™, een gesloten condensatiesysteem dat nare frituurluchtjes tot wel 100% vermindert. (fig. 13)**

- Het condensatiesysteem zorgt ervoor dat de stoom die tijdens het frituren ontstaat voortdurend in water wordt omgezet. Het gecondenseerde water wordt opgevangen in een waterreservoir onder in de behuizing van de friteuse.
- Het waterreservoir waar het gecondenseerde water in wordt verzameld, heeft een capaciteit van 750 ml, wat overeenkomt met de hoeveelheid water die ontstaat bij het frituren van 1,6 kg diepvriesfrites.
- De niveau-indicator aan de voorzijde van het waterreservoir laat zien hoeveel water er al in het reservoir zit en de maximale hoeveelheid die het kan bevatten.
- **Als u de aan/uitknop op 'I' hebt gezet, begint het Active Air Control-systeem™ te werken en de ventilator achter in de friteuse begint te draaien om de stoom die zich in de friteuse ontwikkelt af te koelen en om te zetten in water.**
- **Het blauwe System Active-lampje geeft aan dat het Active Air Control-systeem™ werkt. (fig. 14)**

Timer

Dit apparaat is uitgerust met een elektronische timer op het display.

De timer geeft het einde van de frituurtijd aan, maar schakelt de friteuse NIET uit.

- 1 Druk op de timerknop om de frituurtijd in te stellen (in minuten). De ingestelde tijd verschijnt op het display (fig. 15).
- 2 Houd de timerknop ingedrukt om het aantal minuten snel op te laten lopen. Laat de knop los als de gewenste frituurtijd is bereikt.

De maximumtijd die kan worden ingesteld is 99 minuten.

Opmerking: Als de ingestelde tijd niet juist is, dan kunt u deze wissen door de timerknop 2 seconden in te drukken op het moment dat de timer met aftellen begint (d.w.z. wanneer de tijd begint te knippen). Houd de knop ingedrukt totdat '00' op het display verschijnt. U kunt nu de frituurtijd opnieuw instellen.

- Enkele seconden nadat u de timer hebt ingesteld, begint deze af te tellen.
- Tijdens het aftellen knippert de resterende frituurtijd op het display. De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal. Na 10 seconden wordt het geluidssignaal herhaald.

- 3 Druk op de timerknop om het geluidssignaal te stoppen.

ReFresh-indicatie

Voor een beter, smakelijker en gezonder frituurresultaat is dit apparaat uitgerust met een ReFresh-functie, die aangeeft wanneer het raadzaam is om de olie of het vet te verversen. Na 6 uur frituren verschijnt het ReFresh-symbool op het display en gaat het knippen om u te adviseren de olie of het vet te verversen (zie 'Olie of vet verversen' in hoofdstuk 'Schoonmaken').

- 1 Druk na het verversen van de olie of het vet minstens 2 seconden op de ReFresh-knop om de frituurbeurtmeter weer op nul te zetten (fig. 16).

De ReFresh-functie heeft geen invloed op het frituurproces. U kunt dus altijd blijven frituren zonder de olie of het vet te verversen.

Na het frituren

- 1 Beweeg het handvat omhoog om de frituurmand in de hoogste stand, dat wil zeggen de uitlekstand, te zetten. (fig. 10)
- 2 Trek aan de hendel van het deksel om het te ontgrendelen. (fig. 9)
- Het deksel gaat automatisch open.
- 3 Neem de frituurmand voorzichtig uit de friteuse. Schud zo nodig de frituurmand boven de friteuse uit om overtollige olie of overtollig vet te verwijderen (fig. 10).

Leg de gefrituurde etenswaren in een schaal of vergiet met vetabsorberend papier; bijvoorbeeld keukenpapier.

- 4 Zet de aan/uitknop op 'O' om de friteuse uit te schakelen. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact (fig. 17).
- Het aan-lampje in de aan/uitknop gaat uit.
- 5 Haal de stekker uit het stopcontact.

Verplaats de friteuse niet voordat de olie of het vet goed is afgekoeld.

- 6 Verwijder het waterreservoir.

Verwijder en leeg het waterreservoir altijd na het frituren.

Het waterreservoir en het water in het reservoir kunnen heet zijn! Laat het waterreservoir goed afkoelen voordat u het uit de friteuse verwijdert.

- 7 Leeg het waterreservoir in de gootsteen (fig. 18).

Het deksel van het waterreservoir is afneembaar. Het reservoir en het deksel kunnen in de afwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel worden schoongemaakt.

Opmerking: Als u de friteuse slechts af en toe gebruikt, raden we u aan de olie of het vloeibare vet te verwijderen en te bewaren in afgesloten flessen, 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 leegt.

Hoeveelheden, temperaturen en frituurtijden

In de tabel (fig. 30) achter in deze gebruiksaanwijzing vindt u een overzicht van de hoeveelheden, frituurtemperaturen en bereidingstijden voor verschillende etenswaren. Houd u altijd aan de informatie in deze tabel of op de verpakking van de te frituren etenswaren.

Schoonmaken

Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.

Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, nooit in water en spoel de behuizing ook niet af onder de kraan.

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

- 1** Druk op de ontgrendelknop op het scharnier om het deksel te ontgrendelen. (fig. 19)
- 2** Til het deksel uit het scharnier (fig. 20).

Opmerking: Zorg er bij het terugplaatsen van het deksel voor dat u het deksel goed in het scharnier plaatst.

- 3** Neem de frituurmand uit de friteuse.
- 4** Til de binnenpan uit de friteuse en giet de olie of het vet uit de binnenpan (fig. 21).

PreClean-functie

Dit apparaat is uitgerust met een PreClean-functie, die u in staat stelt de binnenpan met heet water te weken om deze makkelijker schoon te kunnen maken.

- 1** Vul de binnenpan voor driekwart met koud water en voeg een beetje afwasmiddel toe (fig. 22).
- 2** Zet de aan-uitknop op 'I' om het apparaat in te schakelen. Druk binnen 30 seconden gedurende 2 seconden op de PreClean-knop om de PreClean-functie in te schakelen. (fig. 23)
 - ▶ Het water wordt gedurende 30 minuten tot 80°C verhit om de binnenpan te weken. Hierna is de binnenpan makkelijker schoon te maken. (fig. 24)
- 3** Wanneer er 30 minuten verstreken zijn, hoort u een geluidssignaal om aan te geven dat het verwarmingselement is uitgeschakeld. U kunt nu de binnenpan uit de friteuse tillen, in de gootsteen leggen en met warm water en een beetje afwasmiddel schoonmaken.

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

Alle onderdelen, behalve de behuizing die elektrische onderdelen en het verwarmingselement bevat, kunnen in de afwasmachine of met warm water en een beetje afwasmiddel worden schoongemaakt.

- Maak de behuizing schoon met een vochtige doek (met een beetje afwasmiddel) en/of keukenpapier.
- Droog alle onderdelen grondig af nadat u ze hebt schoongemaakt.

Het glazen deksel schoonmaken

- Dit apparaat is uitgerust met een glazen deksel met een permanente afsluitring. Verwijder de afsluitring niet, om optimale werking te garanderen (fig. 25).

- Maak het glazen deksel na elke frituurbeurt schoon in de vaatwasmachine of in warm water met een beetje afwasmiddel.

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. Het ReFresh-symbool geeft aan wanneer het raadzaam is om de olie of het vet te verversen (zie 'ReFresh-indicatie' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').

- Als u eiwitrijk voedsel (zoals vlees of 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 weggoien

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 op/in de friteuse en sluit het deksel.

Zorg er bij het terugplaatsen van het deksel voor dat de houder naar achteren staat en dat u het deksel goed in het scharnier plaatst.

- 2 Rol het snoer op en duw het terug in de opbergruimte (fig. 26).
- 3 Til de friteuse op aan de handgrepen (fig. 27).
- 4 Als de friteuse vast frituurvet bevat, laat het vet dan eerst stollen en berg de friteuse daarna op met het vet erin (zie hoofdstuk 'Klaarmaken voor gebruik').

Frituurtips

- Raadpleeg de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing voor meer informatie over welke hoeveelheden en instellingen u moet kiezen.
- Schud zorgvuldig zoveel mogelijk ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur geen grote hoeveelheden tegelijk. Overschrijd de hoeveelheden aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing niet.

Bijsmaakjes wegwerken

Bepaalde etenswaren, met name vis, kunnen de olie of het vet een bijsmaakje geven. Dit kunt u op de volgende manier 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.

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 tijdens het frituren aan elkaar gaan plakken.

Opmerking: 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. Laat de frites afkoelen voordat u ze voor de tweede keer gaat frituren.

- 3** Doe de zelfgemaakte frites in een schaal en schud ze.

Milieu

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recyclen. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 28).

Garantie & service

Als u informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website (www.philips.nl), 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

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u tegen kunt komen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Customer Care Centre in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De gefrituurde etenswaren zijn niet goudbruin en/of krokant.	De olie of het vet is niet schoon meer.	Ververs de olie of het vet. Vergeet niet om hierna de ReFresh-knop te resetten. Zie 'ReFresh-indicatie' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing. De oververhittingsbeveiliging heeft het apparaat uitgeschakeld. Laat de olie of het vet afkoelen en druk voorzichtig op de resetknop aan de voorzijde van de friteuse (zie hoofdstuk 'Veiligheid').
Er ontstaat een sterke, onaangename geur tijdens het frituren.	Het Active Air Control-systeem functioneert niet goed.	De ventilator werkt niet. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	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 veel stoom uit de friteuse.	Het deksel is niet goed gesloten.	Controleer of het deksel goed dicht zit.
	Het Active Air Control-systeem functioneert niet goed.	De ventilator werkt niet. Neem contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
	De afsluitring rondom de binnenzijde van het deksel is vuil of versleten.	Als de ring vuil is, maak dan het deksel schoon in warm water met een beetje afwasmiddel of in de vaatwasmachine. Als het deksel versleten is, neem dan contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum om de afsluitring te laten vervangen.
Het waterreservoir lekt.	Er zit te veel water in het waterreservoir.	Leeg het waterreservoir telkens na gebruik van de friteuse. Als u grote hoeveelheden frituurt, leeg het reservoir dan na het frituren van 1,6 kg diepvriesfrites of wanneer het water het maximumniveau heeft bereikt.
	Het waterreservoir is niet goed geplaatst.	Controleer of het waterreservoir goed is geplaatst (u hoort een klik).
De PreClean-functie kan niet worden geactiveerd.	Er zijn meer dan 30 seconden verstreken tussen het inschakelen van het apparaat en het moment dat u op de PreClean-knop hebt gedrukt. De PreClean-functie is niet geactiveerd.	Zet de aan-uitknop op 'I' om het apparaat in te schakelen. Druk vervolgens binnen 30 seconden op de PreClean-knop.
Tijdens het frituren loopt er olie of vet over de rand van de friteuse.	Er zit te veel olie of vet in de friteuse.	Zorg ervoor dat de olie of het vet in de friteuse het maximumniveau niet overschrijdt.
	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt. Frituur de etenswaren volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing.
	De hoeveelheid etenswaren in de frituurmand is te groot.	Frituur per keer niet meer dan de hoeveelheid aangegeven in de tabel achter in deze gebruiksaanwijzing.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De olie of het vet schuimt sterk tijdens het frituren.	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.
	Het gebruikte type olie of vet is niet geschikt voor het frituren van etenswaren.	Meng nooit verschillende soorten olie of vet en gebruik olie of vloeibaar frituurvet met een schuimremmer.
De friteuse werkt niet.	De binnenpan is niet goed in de friteuse geplaatst.	Beweeg de binnenpan een beetje heen en weer in het apparaat om ervoor te zorgen dat de binnenpan goed op zijn plaats zit.
	De oververhittingsbeveiliging heeft het apparaat uitgeschakeld.	Laat de olie of het vet afkoelen. Druk voorzichtig op de resetknop aan de voorzijde van de friteuse (zie hoofdstuk 'Veiligheid').
		Als de friteuse nog steeds niet werkt, neem dan contact op met uw Philips-dealer of een door Philips geautoriseerd servicecentrum.
De friteuse maakt ploppende geluiden die luider zijn dan normaal (het is normaal dat de friteuse zachte ploppende geluiden maakt).	De etenswaren bevatten te veel vocht.	Droog de etenswaren goed voordat u ze frituurt.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo(a) à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência da Philips, registe o seu produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Cesto de fritar
- B** Botão de desencaixe
- C** Pega do cesto
- D** Cuba interior amovível
- E** Manípulo de abertura da tampa
- F** Botão de reinício
- G** Botão da temperatura
- H** Botão do temporizador
- I** Botão de ligar/desligar com luz indicadora
- J** Tampa do reservatório para água
- K** Reservatório para água
- L** Fio de alimentação
- M** Compartimento para arrumação do fio
- N** Botão PreClean
- O** Botão ReFresh
- P** Botão para retirar a tampa
- Q** Tampa amovível em vidro
- R** Luz indicadora do System Active

Importante

Leia este manual do utilizador com atenção, antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

Perigo

- Nunca mergulhe dentro de água o corpo da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e a resistência, nem o enxagúe na torneira.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no mesmo corresponde à voltagem eléctrica local.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído da Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que lhes tenha sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o fio de alimentação fora do alcance das crianças. Não deixe o fio de alimentação suspenso na mesa ou na bancada da cozinha onde o aparelho estiver colocado.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com terra.
- Tenha cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa.

Atenção

- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Não toque no vidro da tampa durante o funcionamento do aparelho, pois encontra-se quente.
- Frite os alimentos de modo a ficarem dourados e não escuros, retirando sempre os resíduos de comida queimados. Não frite alimentos com amido, especialmente batatas e cereais, a uma temperatura acima de 175 °C (para minimizar a produção de acrilamida).
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou alimentos semelhantes) neste aparelho, pois pode dar origem a salpicos ou bolhas perigosas de óleo ou de gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira tem sempre óleo ou gordura num nível entre as indicações “MIN” e “MAX” na parte de dentro da cuba interior, de modo a evitar o derramamento ou o sobreaquecimento.
- Nunca ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura, pois pode danificá-lo.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica. Se for utilizado incorrectamente ou para fins profissionais ou semi-profissionais, ou se for utilizado de uma forma que não esteja nas instruções de utilização no manual do utilizador; a garantia é considerada inválida e a Philips recusa qualquer responsabilidade pelos danos causados.

Campos Electromagnéticos — EMF (Electro Magnetic Fields)

Este aparelho Philips cumpre todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (EMF). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções presentes no manual do utilizador, o aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Segurança

Dispositivo térmico de segurança

Este aparelho está equipado com um dispositivo térmico de segurança que o desliga automaticamente em caso de sobreaquecimento.

Tal pode acontecer se não houver óleo ou gordura suficiente na fritadeira ou se derreter pedaços de gordura sólida, impedindo a resistência de libertar calor.

Tome as seguintes medidas se a fritadeira deixar de funcionar:

- 1** Desligue o aparelho da corrente.
- 2** Deixe arrefecer o óleo ou a gordura.
- 3** Pressione com cuidado o botão de reinício na frente da fritadeira (no canto superior direito do visor) com uma pequena chave de parafuso (fig. 2).

A fritadeira está novamente pronta a ser usada.

Nota: Se a fritadeira continuar a não funcionar depois de voltar a ligá-la, contacte o seu fornecedor Philips ou um centro de serviço autorizado da Philips.

Preparação

- 1** Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal, plana e estável, longe do alcance das crianças.
- 2** Puxe o cabo de alimentação para fora do compartimento (fig. 3).
- 3** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação máxima no interior da cuba (consulte a secção “Óleo e gordura” para instruções acerca da utilização de gordura sólida) (fig. 4).

Não ligue o aparelho antes de o encher com óleo ou gordura.

Óleo e gordura

Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura e nunca adicione óleo ou gordura frescos a óleo ou gordura usados.

Recomenda-se a utilização de óleo ou gordura líquida para fritar; de preferência óleo ou gordura vegetal rica em gorduras não saturadas (por exemplo, ácido linoleico), como óleo de soja, óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de girassol.

Use apenas tipos de óleo ou de gordura próprios para frituras a temperaturas elevadas e que contenham um agente anti-espuma. Estas informações encontram-se na embalagem ou na etiqueta do óleo ou da gordura.

Gordura sólida

Também é possível usar gordura sólida para fritar; neste caso, deverá tomar precauções adicionais de modo a evitar salpicos de gordura e o aquecimento excessivo da resistência.

- 1 Se quiser usar novos blocos de gordura, derreta-os primeiro lentamente em lume brando numa frigideira normal.
- 2 Deite a gordura derretida com cuidado para dentro da fritadeira.
- 3 Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.
- 4 Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando derreter. Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo. (fig. 5)

Tenha cuidado para não danificar o interior da cuba durante este processo.

Utilizar o aparelho

Fritar

- 1 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com as partes quentes da fritadeira.

- 2 Regule o botão de ligar/desligar para “I” de modo a ligar o aparelho. (fig. 6)

Acende-se a luz indicadora do botão de ligar/desligar e é emitido um sinal sonoro.

Este aparelho está equipado com um controlo electrónico da temperatura. A temperatura definida é apresentada no visor da fritadeira.

- 3 Prima o botão da temperatura uma ou mais vezes para definir a temperatura adequada (150-190 °C). O visor apresenta a temperatura seleccionada. (fig. 7)

Consulte a embalagem do alimento a fritar ou a tabela de alimento no fim deste manual para obter informações acerca da temperatura aconselhada.

Se não seleccionar a temperatura, o óleo ou a gordura serão aquecidos a 150 °C.

Pode deixar o cesto dentro da fritadeira enquanto o óleo ou a gordura estiverem a aquecer.

- O óleo ou gordura aquecerão durante 10 a 15 minutos até atingirem a temperatura seleccionada.
- Enquanto a fritadeira aquece, o visor apresenta o símbolo de um termómetro a encher e a esvaziar continuamente. Quando todo o símbolo do termómetro, incluindo o último segmento, ficar preto, o óleo ou a gordura terão atingido a temperatura seleccionada. É emitido um sinal sonoro, assinalando que a fritadeira está pronta a fritar a primeira rodada.

Nota: Se quiser fritar uma série de rodadas consecutivas, aguarde que o símbolo do termómetro fique novamente preto antes de o fazer. Neste caso, NÃO será emitido um sinal sonoro.

- 4 Levante a pega para elevar o cesto para a posição mais alta (fig. 8).

5 Puxe o manípulo para soltar e abrir a tampa (fig. 9).

▶ A tampa abre-se automaticamente.

6 Retire o cesto da fritadeira e coloque os alimentos dentro do cesto (fig. 10).

Para obter os melhores resultados, recomendamos que não ultrapasse as quantidades mencionadas na tabela em baixo e na tabela de alimentos no fim deste manual. Se exceder as quantidades recomendadas, eficácia do sistema Active Air Control é reduzida e poderá causar o aparecimento de água debaixo da fritadeira.

Quantidades recomendadas

HD6180	Batatas fritas caseiras	Batatas fritas congeladas
Quantidade máxima	800 g	800 g
Quantidade máxima recomendada para o melhor resultado final	500 g	500 g

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

7 Coloque cuidadosamente o cesto na fritadeira. Não o baixe de imediato para o óleo ou gordura.

8 Feche a tampa. (fig. 11)

Certifique-se de que a tampa está bem fechada de modo a evitar que o vapor quente sai da fritadeira enquanto fritar e garantindo que o sistema Active Air Control™ funciona na perfeição.

9 Seleccione o tempo de fritura (consulte a secção “Temporizador”). Pode ainda usar a fritadeira sem programar o temporizador.

10 Prima o botão de desenganche na pega do cesto e baixe o cesto cuidadosamente para a posição mais baixa (fig. 12).

Respeite o tempo de preparação indicado na embalagem do alimento a fritar ou na tabela de alimentos, no fim deste manual.

Active Air Control™

1 Este aparelho está equipado com o sistema Active Air Control™, um sistema fechado baseado no princípio da condensação que reduz os odores da fritura até 100%. (fig. 13)

- O sistema condensa o vapor produzido pela fritura, transformando-o em água num processo contínuo. A água condensada é armazenada num reservatório no fundo da fritadeira.
- O reservatório para a água condensada tem capacidade para 750 ml, suficiente para reter a quantidade de água condensada resultante da fritura de 1,6 kg de batatas fritas congeladas.
- O indicador de nível na parte da frente do reservatório assinala a quantidade de água recolhida e a quantidade máxima que poderá comportar.

▶ Ao regular o botão de ligar/desligar para a posição “I”, o sistema Active Air Control™ e a ventoinha entram em funcionamento (a ventoinha encontra-se na parte posterior da fritadeira), causando o arrefecimento e a condensação do vapor que se desenvolve no interior do aparelho.

▶ A luz azul do System Active indica que o sistema Active Air Control™ se encontra em funcionamento. (fig. 14)

Temporizador

Este aparelho está equipado com um temporizador electrónico no visor:

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

- 1 Prima o botão do temporizador de modo a programar o tempo de fritura em minutos. O tempo programado é apresentado no visor (fig. 15).
- 2 Mantenha o botão premido para avançar rapidamente os minutos. Liberte o botão assim que atingir o tempo de fritura pretendido.
O tempo máximo que pode ser regulado é de 99 minutos.

Nota: Se o tempo programado não estiver certo, pode apagá-lo pressionando novamente o botão do temporizador durante 2 segundos quando o temporizador iniciar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo começa a piscar). Mantenha o botão premido até aparecer “00” no visor. Poderá nessa altura corrigir o tempo programado.

- ▶ Alguns segundos após ter definido o tempo de fritura, o temporizador começa a contagem decrescente.
- ▶ Enquanto o temporizador estiver a fazer a contagem decrescente, o tempo de fritura restante apresenta-se intermitente no visor. O último minuto é apresentado em segundos.
- ▶ É emitido um sinal sonoro quando o tempo predefinido se esgotar; o sinal será repetido 10 segundos mais tarde.

- 3 Prima o botão do temporizador de modo a parar o sinal sonoro.

Indicação ReFresh

Para melhores resultados e alimentos mais saborosos e saudáveis, este aparelho está equipado com a função ReFresh, avisando o momento de mudar o óleo ou a gordura. Após 6 horas de fritura, o símbolo ReFresh aparecerá no visor e começará a piscar para alertar que deverá mudar o óleo ou a gordura (consulte o capítulo “Limpeza”, secção “Mudar o óleo ou a gordura”).

- 1 Depois de ter mudado o óleo ou a gordura, prima o botão ReFresh durante pelo menos 2 segundos para reiniciar o contador (fig. 16).

A função ReFresh não interfere com o processo de fritura, podendo continuar a fritar sem mudar o óleo ou a gordura.

Após a fritura

- 1 Levante a pega para elevar o cesto para a posição mais alta, ou seja, para a posição de escorrer. (fig. 10)
- 2 Puxe o manípulo para soltar e abrir a tampa. (fig. 9)
▶ A tampa abre-se automaticamente.
- 3 Retire o cesto da fritadeira com cuidado. Se necessário, sacuda o cesto sobre a fritadeira para retirar o excesso de óleo ou gordura (fig. 10).

Coloque os alimentos fritos num recipiente ou numa rede com papel absorvente (por exemplo, papel de cozinha).

- 4 Regule o botão de ligar/desligar na posição “O” de modo a desligar a fritadeira. Desligue o aparelho depois de o utilizar (fig. 17).
▶ A luz indicadora no botão de ligar/desligar apaga-se.

- 5 Desligue o aparelho da corrente.

Não mova a fritadeira antes de deixar arrefecer o óleo ou gordura.

- 6 Retire o reservatório.

Quando terminar, retire e esvazie o reservatório.

O reservatório e a água podem estar quentes! Deixe arrefecer o reservatório antes de o retirar da fritadeira.

- 7 Despeje a água do reservatório para o lava-loiça (fig. 18).

A tampa do reservatório é desmontável. O reservatório e a tampa podem ser lavados na máquina ou com água quente e um pouco de detergente líquido.

Nota: Se não se servir da fritadeira com regularidade, é aconselhável retirar o óleo ou a gordura líquida e a guardá-los 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 todas as partículas de comida. Antes de esvaziar a cuba, retire o cesto.

Quantidades, temperaturas e tempos de fritura

Na tabela de alimentos (Fig. 30) no fim deste manual, poderá encontrar informações relativas às quantidades, temperaturas e tempos de fritura para diversos tipos de alimentos. Respeite os dados da tabela ou na embalagem do alimento a fritar:

Limpeza

Deixe arrefecer bem o óleo ou a gordura.

Nunca mergulhe dentro de água o corpo da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e a resistência, nem o enxágue na torneira.

Não use produtos de limpeza cáusticos ou abrasivos (líquidos) ou produtos como soda, líquido, pó ou esfregões abrasivos para limpar a fritadeira.

- 1 Prima o botão de desenganche na articulação para desbloquear a tampa. (fig. 19)
- 2 Levante a tampa da articulação (fig. 20).

Nota: Quando voltar a colocar a tampa na fritadeira, certifique-se de que está bem encaixada.

- 3 Retire o cesto da fritadeira.
- 4 Retire a cuba interior do aparelho e despeje o óleo ou a gordura (fig. 21).

Função PreClean

Este aparelho está equipado com uma função PreClean que permite embeber a cuba interior com água quente de modo a facilitar a sua limpeza.

- 1 Encha a cuba com água até três quartos da sua capacidade e junte um pouco de detergente (fig. 22).
- 2 Regule o botão de ligar/desligar na posição "I" para ligar o aparelho. Dentro de 30 segundos, prima o botão PreClean durante pelo menos 2 segundos de modo a activar a função PreClean. (fig. 23)
- 3 A água aquecerá a 80 °C durante 30 minutos e a cuba interior ficará de molho. Será assim mais fácil lavar a cuba. (fig. 24)
- 3 Após 30 minutos, ouvirá um sinal sonoro indicando que a resistência está desligada. Pode agora retirar a cuba do interior da fritadeira, esvaziá-la e lavá-la com água quente e detergente.

Peças laváveis na máquina

Todas as peças (à excepção do corpo da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e a resistência) podem ser lavadas na máquina ou com água quente e detergente.

- Lave o corpo do aparelho com um pano húmido (com detergente) e/ou papel de cozinha.
- Quando terminar a limpeza, seque muito bem todas as peças.

Limpeza da tampa de vidro

- Este aparelho integra uma tampa de vidro com um anel vedante permanente. Para garantir um funcionamento permanente, não remova o anel (fig. 25).
- Lave a tampa de vidro na máquina ou com água quente e um pouco de detergente sempre que utilizar o aparelho.

Mudança do óleo ou da gordura

O óleo e a gordura perdem as suas propriedades favoráveis muito rapidamente e, por essa razão, deve mudá-los regularmente. O símbolo ReFresh avisa quando deve mudar o óleo ou a gordura (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho", secção "Indicação ReFresh")

- Se usar a fritadeira na preparação de alimentos muito ricos em proteínas (como carne e peixe), o óleo ou a gordura devem ser renovados com maior frequência.
- Nunca use o mesmo óleo ou gordura durante mais de 6 meses e siga sempre as instruções da embalagem do produto.
- Nunca junte óleo ou gordura novos ao óleo ou gordura usados.
- Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura.
- Mude sempre o óleo ou a gordura se começar a fazer espuma quando quente, se tiver um cheiro ou um sabor forte, ou se ficar escuro e/ou axaropado.

Óleo ou gordura usados

Deite o óleo ou a gordura usados na embalagem de plástico original. Pode eliminar a gordura usada deixando-a solidificar dentro da fritadeira (sem o cesto), retirando-a de seguida com uma colher ou espátula (de madeira) e embrulhando-a em papel de jornal. Se possível, pode deitar a embalagem ou o papel de jornal num contentor próprio para lixo degradável (e não com o lixo normal) ou seguir os regulamentos do seu país.

Arrumação

- 1 Volte a colocar todas as peças na fritadeira e feche a tampa.

Quando voltar a colocar a tampa na fritadeira, certifique-se de que o suporte está colocado para trás e de que a tampa fica bem encaixada na articulação.

- 2 Enrole o cabo de alimentação e guarde-o no compartimento respectivo (fig. 26).
- 3 Levante a fritadeira pelas pegas (fig. 27).
- 4 Se a fritadeira contém gordura sólida, deixe a gordura solidificar dentro do aparelho e guarde a fritadeira com a gordura no interior (consulte o capítulo "Preparação").

Sugestões de fritura

- Para obter mais informações acerca de quantidades e definições, consulte a tabela de alimentos no fim deste manual.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque cuidadosamente os alimentos a fritar.
- Não frite grandes quantidades de uma só vez. Não exceda as quantidades mencionadas na tabela de alimentos incluída no fim deste manual.

Como eliminar sabores desagradáveis

Certos tipos de alimentos, especialmente 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 a uma 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 da fritadeira com a ajuda duma espátula.

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

Batatas fritas caseiras

Para preparar umas batatas fritas bem saborosas e estaladiças, proceda da seguinte forma:

1 Utilize 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.

Nota: Seque bem os palitos.

2 Frite as batatas duas vezes: da primeira vez durante 4-6 minutos à temperatura de 160 °C e da segunda vez durante 5-8 minutos à temperatura de 175 °C. Deixe que as batatas arrefeçam antes de as fritar pela segunda vez.

3 Coloque as batatas fritas caseiras numa taça e agite-as.

Ambiente

- Não deite fora o aparelho com o lixo doméstico normal no final da sua vida útil; entregue-o num ponto de recolha oficial para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o ambiente (fig. 28).

Garantia e assistência

Se precisar de informações ou se tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.pt ou contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (encontrará o número de telefone no folheto da garantia mundial). Se não existir um Centro de Atendimento ao Cliente no seu país, dirija-se ao distribuidor Philips local ou contacte o Departamento de Assistência da Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Resolução de problemas

Esta capítulo resume alguns dos problemas mais comuns que pode encontrar no aparelho. Se não conseguir resolver o problema através das indicações dadas a seguir, contacte o Centro de Atendimento ao Cliente Philips no seu país.

Problema	Causa provável	Solução
Os alimentos fritos não ficaram com uma cor dourada e/ou não ficaram estaladiços.	O óleo ou gordura já não se encontram limpos.	Mude o óleo ou a gordura. Não se esqueça de activar posteriormente o botão ReFresh. Consulte o capítulo "Utilizar o aparelho", secção "Indicação ReFresh".
	Colocou muita quantidade no cesto.	Não frite mais alimentos de cada vez do que a quantidade mencionada na tabela alimentar no final deste manual. O dispositivo térmico de segurança desligou a fritadeira. Deixe o óleo ou a gordura arrefecerem e prima o botão de reinício na frente da fritadeira (consulte o capítulo "Segurança").

Problema	Causa provável	Solução
A fritadeira liberta um cheiro forte e desagradável.	O sistema Active Air Control não funciona correctamente.	A ventoinha não funciona. Dirija-se a um agente Philips ou a um concessionário autorizado da Philips.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado não é o mais adequado para frituras a altas temperaturas.	Utilize óleo ou gordura líquida de boa qualidade. Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura.
A fritadeira liberta muito vapor.	A tampa não está fechada correctamente.	Verifique se a tampa está bem fechada.
	O sistema Active Air Control funciona correctamente.	A ventoinha não funciona. Dirija-se a um agente Philips ou a um concessionário autorizado da Philips.
	O anel vedante em volta da tampa está sujo ou gasto.	Se o anel vedante estiver sujo, lave a tampa com água quente e um pouco de detergente ou na máquina. Se a tampa estiver gasta, dirija-se ao seu agente Philips ou a um concessionário autorizado da Philips para proceder à substituição do anel vedante.
O reservatório da água tem fugas.	O reservatório está demasiado cheio.	Esvazie sempre o reservatório da água depois de utilizar a fritadeira. Se fritar grandes quantidades, esvazie o reservatório depois de fritar 1,6 kg de batatas aos palitos ou quando o nível máximo da água for atingido.
	O reservatório não está bem colocado.	Verifique se o reservatório está bem colocado na fritadeira (deve ouvir um estalido).
Não é possível activar a função PreClean.	Passaram mais de 30 segundos entre o momento em que ligou o aparelho e o momento em que premiu o botão PreClean. Neste caso, a função PreClean não é activada.	Regule o botão de ligar/desligar na posição "I" para ligar o aparelho. Prima o botão PreClean dentro de 30 segundos.
O óleo ou a gordura saem pela extremidade da fritadeira durante a fritura.	A fritadeira tem muito óleo ou muita gordura.	Certifique-se de que o óleo ou a gordura não excedem o nível máximo.
	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque bem os alimentos antes de os fritar e frite-os de acordo com as instruções neste manual.

Problema	Causa provável	Solução
	Colocou muita quantidade no cesto de fritura.	Não frite mais alimentos do que a quantidade indicada na tabela de alimentos, no fim deste manual.
O óleo ou a gordura fazem muita espuma durante a fritura.	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.
	O tipo de óleo ou de gordura utilizado é inadequado para frituras a altas temperaturas.	Nunca misture tipos diferentes de óleo ou gordura e use óleo ou gordura líquida que contenham agentes anti-espuma.
A fritadeira não funciona.	A cuba interior não está bem introduzida na fritadeira.	Movimente a cuba interior ligeiramente de um lado para o outro, assegurando-se de que está na posição correcta.
	O dispositivo térmico de segurança desligou o aparelho.	Deixe arrefecer o óleo ou a gordura. Pressione o botão de reinício, na parte da frente da fritadeira, com cuidado (consulte o capítulo "Segurança"). Se a fritadeira deixar de funcionar, dirija-se ao seu revendedor Philips ou a um centro de assistência autorizado da Philips.
A fritadeira faz ruídos mais altos que habitualmente (deve ouvir apenas estalidos suaves)	Os alimentos têm demasiada humidade.	Seque cuidadosamente os alimentos antes de os fritar.

Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på www.philips.com/welcome.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Frityrkorg
- B** Frigöringsknapp
- C** Korghandtag
- D** Löstagbar innerskål
- E** Frigöringspak för lock
- F** Återställningsknapp
- G** Temperaturknapp
- H** Timerknapp
- I** På/av-knapp med strömlampa
- J** Lock till vattenbehållaren
- K** Vattenbehållare
- L** Nätsladd
- M** Sladdförvaringsutrymme
- N** PreClean-knapp
- O** ReFresh-knapp
- P** Frigöringsknapp för locköppning
- Q** Löstagbart glaslock
- R** Indikatorlampa för aktivt system

Viktigt

Läs användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelementet, i vatten och skölj det inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med olika funktionshinder, eller av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, om de inte övervakas eller får instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn. Låt inte sladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan där apparaten står.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Akta dig för den heta ångan när du öppnar locket.

Var försiktig

- Lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Ställ apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Rör inte vid locket glasdel när apparaten används eftersom det blir varmt.

- Fritera maten gyllengul istället för mörk eller brun och ta bort brända rester. Fritera inte stärkelserik mat, speciellt potatis och spannmålsprodukter; vid temperaturer över 175 °C (för att minska produktionen av akrylamid).
- Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten. Det kan göra att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.
- Se till att fritösen alltid är fylld med olja eller matfett till en nivå mellan MIN- och MAX-nivåerna på insidan av innerskålen för att förhindra att oljan eller matfettet antingen svämmar över eller överhettas.
- Slå inte på apparaten förrän du fyllt på olja eller matfett eftersom apparaten annars kan skadas.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.

Elektromagnetiska fält (EMF)

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

Säkerhet

Värmesäkring

Apparaten är utrustad med en värmebrytare som automatiskt stänger av apparaten om den överhettas.

Det kan inträffa om det inte är tillräckligt mycket olja/matfett i fritösen, eller om klumpar med fast matfett smälts i den, vilket gör att värmeelementet inte kan avge värme.

Gör så här om fritösen inte längre fungerar:

- 1 Dra ur nätsladden.
- 2 Låt oljan eller matfettet svalna.
- 3 Tryck försiktigt på återställningsknappen på fritösens framsida ovanför det övre högra hörnet i teckenfönstret med en mycket liten skruvmejsel (Bild 2).

Nu kan apparaten användas igen.

Obs! Om apparaten fortfarande inte fungerar när du har återställt den vänder du dig till din Philips-återförsäljare eller ett serviceombud som auktoriserats av Philips.

Förberedelser inför användning

- 1 Placera apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta utom räckhåll för barn.
- 2 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsutrymmet (Bild 3).
- 3 Fyll fritösen med olja, flytande matfett eller smält matfett upp till den översta markeringen på innerskålens insida (anvisningar för hur du använder fast matfett finns i avsnittet Olja och matfett) (Bild 4).

Slå inte på apparaten innan du har fyllt på olja eller matfett.

Olja och matfett

Blanda inte olika typer av olja eller matfett och fyll inte på ny olja eller matfett tillsammans med använd olja eller matfett.

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsfett. Använd helst vegetabilisk olja eller fett som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra), som sojaolja, jordnötsolja, majsolja eller solrosolja.

Använd bara olja eller matfett som är avsett för fritering och som innehåller medel som motverkar skumbildning. Information om detta finns på oljans eller matfettets respektive förpackningar eller etiketter.

Fast matfett

Det går även att använda fast friteringsfett men var i så fall extra försiktig så att matfettet inte stänker och så att värmeelementet inte överhettas.

- 1 Om du använder nya bitar matfett smälter du fettet långsamt på låg värme i en vanlig kastrull.
- 2 Häll försiktigt över det smälta fettet i fritösen.
- 3 Förvara fritösen med det stelnade matfettet vid rumstemperatur.
- 4 Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter. Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att förhindra detta. (Bild 5)

Var försiktig så att du inte skadar beläggningen på innerskålen medan du gör detta.

Använda apparaten

Fritering

- 1 Sätt i stickkontakten i vägguttaget.

Se till att sladden inte kommer i kontakt med varma delar av fritösen.

- 2 Slå på fritösen genom att sätta på/av-knappen i läge I. (Bild 6)

På/av-knappens strömlampa tänds och en signal hörs.

Apparaten är utrustad med elektronisk temperaturkontroll. Den inställda temperaturen visas i teckenfönstret på apparaten.

- 3 Tryck på temperaturknappen minst en gång när du vill ange friteringstemperaturen (150-190 °C). I teckenfönstret visas vald temperatur. (Bild 7)

Information om rätt temperatur finns på förpackningen till den mat som ska friteras eller mattabellen i slutet av de här anvisningarna.

Om du inte ställer in temperaturen värms oljan/matfettet upp till 150 °C.

Du kan lämna kvar korgen i fritösen medan oljan eller matfettet värms upp.

- Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.
- När fritösen värms upp, fylls och töms termometersymbolen i teckenfönstret kontinuerligt. När hela symbolen, inklusive det översta segmentet, har blivit svart har oljan/matfettet nått den inställda temperaturen. En ljudsignal hörs som indikerar att fritösen är klar för användning.

Obs! Om du ska fritera flera omgångar mat i följd ska du vänta tills termometersymbolen har blivit helt svart igen innan du friterar nästa omgång. Ljudsignalen hörs då INTE på nytt.

- 4 Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget (Bild 8).

- 5 Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket (Bild 9).

- Locket öppnas automatiskt.

- 6 Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen (Bild 10).

Du får bäst friteringsresultat om du inte överskrider de mängder som anges i tabellen nedan eller mattabellen i slutet av de här anvisningarna. Om du överskrider den rekommenderade mängden sänks Active Air Control-systemets effektivitet och det kan leda till att det samlas vatten under fritösen.

Rekommenderade mängder

HD6180	Hemgjorda pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	800 g	800 g
Rekommenderad maximal mängd för bästa slutresultat	500 g	500 g

Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typer av mat) i apparaten eftersom det kan leda till att oljan eller matfettet stänker eller bubblar kraftigt.

7 Sätt försiktigt i korgen i fritösen. Sänk inte ned den i oljan eller matfettet.

8 Stäng locket. (Bild 11)

Se till att locket är ordentligt stängt för att förhindra att het ånga kommer ut under fritering och för att garantera att Active Air Control™-systemet fungerar på bästa sätt.

9 Ställ in önskad friteringstid (mer information finns i avsnittet Timer). Du kan också fritera utan att ställa in timern.

10 Tryck på frigöringsknappen på korgens handtag och sänk försiktigt ned korgen till det lägsta läget (Bild 12).

Följ den tillredningstid som anges på förpackningen till den mat som ska friteras eller i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.

Active Air Control™

1 Den här apparaten är utrustad med Active Air Control™, ett slutet system som baseras på kondensering och reducerar lukt av stekos med upp till 100 %. (Bild 13)

- Systemet gör att den ånga som produceras vid friteringen kondenseras ned till vatten i en kontinuerlig process. Det kondenserade vattnet samlas upp i en vattenbehållare i den undre delen av fritösen.
- Vattenbehållaren för det kondenserade vattnet kan fyllas med 750 ml, vilket är tillräckligt för den mängd kondenserat vatten som produceras vid fritering av 1,6 kg frysta pommes frites.
- Nivåindikatorn på tankens framsida visar hur mycket vatten som finns i behållaren samt den maximala mängd den kan innehålla.

• När du har ställt av/på-knappen i läge I startas Active Air Control™-systemet och fläkten i den bakre delen av fritösen går igång. Fläkten kyler ned och kondenserar den friteringsånga som produceras inuti fritösen.

• Den blå lampan anger att Active Air Control™-systemet är aktivt. (Bild 14)

Timer

Fritösen har en elektronisk timer i teckenfönstret.

Timern anger slutet på friteringstiden, men stänger INTE av fritösen.

1 Tryck på knappen på timern för att ställa in friteringstiden i minuter (Bild 15).

2 Håll timerknappen intryckt om du vill ställa in tiden snabbare. Släpp upp knappen när den önskade friteringstiden har uppnåtts.

Den längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.

Obs! Om den förinställda tiden är felaktig kan du lätt ändra den genom att trycka in timerknappen i två sekunder när timern börjar räkna ned (dvs. när tiden börjar blinka). Håll knappen intryckt tills siffrorna "00" visas på displayen. Ställ sedan in den rätta tiden.

• Ett par sekunder efter att du har ställt in friteringstiden börjar timern räkna ned.

- ▶ Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående friteringstiden i teckenfönstret. Den sista minuten visas i sekunder.
 - ▶ När den inställda tiden har gått hörs en ljudsignal. Efter 10 sekunder upprepas ljudsignalen.
- 3** Tryck på timerknappen för att stoppa ljudsignalen.

ReFresh-indikering

För att få bättre, godare och nyttigare friteringsresultat är den här apparaten utrustad med en ReFresh-funktion som meddelar dig när du ska byta olja eller matfett. Efter 6 timmars fritering visas ReFresh-symbolen på displayen och börjar blinka. Den meddelar dig att du ska byta olja eller matfett (mer information finns i kapitlet Rengöring, avsnitt Byte av olja/matfett).

- 1** När du har bytt olja/matfett trycker du på ReFresh-knappen i minst 2 sekunder så återställs friteringsräkneverket (Bild 16).
- ReFresh-funktionen hindrar inte friteringsprocessen, vilket innebär att du alltid kan fortsätta friteringen utan att byta olja eller fett.

Efter fritering

- 1** Lyft handtaget för att höja korgen till det högsta läget, dvs. avrinningsläget. (Bild 10)
- 2** Tryck på frigöringsknappen för att öppna locket. (Bild 9)
- ▶ Locket öppnas automatiskt.
- 3** Ta försiktigt upp korgen ur fritösen. Om det behövs tar du bort överflödiga olja eller matfett genom att skaka korgen över fritösen (Bild 10).
- Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag med fettabsorberande papper, t.ex. hushållspapper.
- 4** Stäng av fritösen genom att sätta på/av-knappen i läge O. Dra ur nätsladden efter användning (Bild 17).
- ▶ På/av-knappens strömlampa slocknar.
- 5** Dra ur nätsladden.

Flytta inte fritösen förrän oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

- 6** Ta bort vattenbehållaren.
- Ta alltid ut vattenbehållaren och töm den efter en fritering.

Vattenbehållaren och vattnet kan vara varmt! Låt vattenbehållaren svalna ordentligt innan du tar ut den ur fritösen.

- 7** Töm vattenbehållaren i diskhon (Bild 18).
- Vattenbehållarens lock går att ta av. Behållaren och locket kan diskas i diskmaskin eller i varmt vatten med diskmedel.

Obs! Om du inte använder fritösen regelbundet bör du flytta oljan eller matfettet till en väl försluten behållare, och helst förvara det i kylan eller på någon annat sval plats. Håll oljan eller matfettet i behållaren genom en fin sil för att bli av med eventuella matrester. Ta ur friteringskorgen innan du tömmer innerskålen.

Mängder, temperaturer och friteringstider

Mattabellen (bild 30) i slutet av de här anvisningarna innehåller en översikt med mängder, friteringstemperaturer och friteringstider för olika typer av mat. Följ alltid informationen i den tabellen eller på förpackningen till den mat som ska friteras.

Rengöring

Vänta tills oljan eller matfettet har svalnat ordentligt.

Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelementet, i vatten och skölj det inte under kranen.

Använd inte slipande (flytande) rengöringsmedel eller redskap, till exempel natriumhydroxid, skurmedel eller -pulver eller skursvampar, när du rengör apparaten

- 1 Tryck på frigöringsknappen på gångjärnet så öppnas locket. (Bild 19)
- 2 Lossa locket från gångjärnet (Bild 20).

Obs! Se till att föra in locket ordentligt i gångjärnet när du sätter tillbaka locket på apparaten.

- 3 Ta ut friteringskorgen ur fritösen.
- 4 Lyft ut innerskålen och häll ut oljan eller matfettet (Bild 21).

PreClean-funktion

Fritösen är utrustad med en PreClean-funktion, vilket gör det möjligt att lägga innerskålen i blöt i hett vatten så att den blir lättare att rengöra.

- 1 Fyll innerskålen med kallt vatten upp till tre fjärdedelar och häll i lite diskmedel (Bild 22).
- 2 Ställ på/av-knappen i läge I på apparaten. Inom 30 sekunder trycker du på PreClean-knappen i minst två sekunder så aktiveras PreClean-funktionen. (Bild 23)
- ▶ Vattnet värms upp till 80 °C i 30 minuter så att innerskålen blötläggs. Detta gör det enklare för dig att rengöra skålen. (Bild 24)
- 3 När 30 minuter har gått hör du en signal som anger att värmeelementet har stängts av. Du kan nu lyfta ut innerskålen ur fritösen, tömma den och rengöra den med varmt vatten och lite diskmedel.

Delar som kan diskas i diskmaskin

Alla delar, utom höljet med de elektriska delarna och värmeelementet, kan diskas i diskmaskin eller i varmt vatten med lite flytande diskmedel.

- Rengör höljet med en fuktig trasa (tillsatt lite diskmedel) och/eller hushållspapper.
- Torka alla delar noga efter rengöringen.

Göra rent glaslocket

- Apparaten har ett glaslock med en permanent tätningsring. Ta inte bort tätningsringen så att du kan vara säker på att apparaten fungerar optimalt (Bild 25).
- Diska glaslocket i diskmaskinen eller i varmt vatten med lite flytande diskmedel efter varje användningstillfälle.

Byte av olja/matfett

Eftersom olja och matfett förlorar sina goda egenskaper ganska snabbt bör du byta oljan eller matfettet regelbundet. ReFresh-symbolen meddelar dig när du ska byta oljan eller matfettet (mer information finns i kapitlet Använda apparaten, avsnitt ReFresh-indikation).

- Om du använder fritösen för tillagning av proteinrik mat (till exempel kött och fisk) bör du byta ut oljan eller matfettet oftare.
- Använd aldrig olja eller matfett i mer än 6 månader och följ alltid instruktionerna på matförpackningen.
- Blanda aldrig ny olja/matfett med tidigare använd olja/matfett.
- Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.

- Byt alltid ut oljan eller matfettet om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller får en sirapsaktig konsistens.

Göra sig av med olja/matfett

Häll tillbaka använd olja eller flytande fett i dess ursprungliga (förslutningsbara) plastflaska. Du kan göra dig av med använt fett genom att låta det stelna i fritösen (utan att korgen är inuti den) och sedan skopa ut det ur fritösen med hjälp av en stekspade och svepa in det i tidningspapper. Om det går kan du lägga flaskan eller tidningspapperet i soptunnan för ej komposterbart avfall (inte i soptunnan för komposterbart avfall) eller slänga det i enlighet med föreskrifterna i ditt land.

Förvaring

- 1 Sätt tillbaka alla delar i/på fritösen och stäng locket.

När du sätter tillbaka locket på fritösen är det viktigt att hållaren har flyttats bakåt och att du för in locket ordentligt i fästet.

- 2 Linda upp elsladden och skjut in den i förvaringsutrymmet (Bild 26).
- 3 Lyft fritösen i handtagen (Bild 27).
- 4 Om fritösen innehåller fast matfett låter du matfettet stelna i fritösen och förvarar fritösen med matfettet i den (mer information finns i kapitlet Förberedelser inför användning).

Friteringstips

- Mer information om lämpliga mängder och inställningar finns i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten som ska friteras tills den är ordentligt torr.
- Friter inte stora mängder mat samtidigt. Överskrid inte den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.

Bli av med oönskad bismak

Vissa typer av mat, speciellt fisk, kan ge oljan eller matfettet en obehaglig bismak. Gör så här för att neutralisera smaken på oljan/matfettet:

- 1 Hetta upp oljan eller matfettet till 160 °C.
- 2 Lägg ned två tunna skivor bröd eller några persiljekvistar i oljan.
- 3 Vänta tills du inte ser några bubblor längre och lyft sedan ur brödet eller persiljan ur fritösen med en stekspade.

Nu har oljan eller matfettet en neutral smak igen.

Hemgjorda pommes frites

Gör så här för att få de godaste och krispigaste pommes fritesen:

- 1 Använd fast potatis och skär den i stavar. Skölj stavarerna med kallt vatten.

På så sätt klibbar de inte ihop under friteringen.

Obs! Låt stavarerna torka ordentligt.

- 2 Friter pommes fritesen två gånger: första gången i 4–6 minuter vid en temperatur på 160 °C och andra gången i 5–8 minuter vid en temperatur på 175 °C. Låt pommes fritesen svalna innan du friterar dem den andra gången.
- 3 Lägg de hemgjorda pommes fritesen i en skål och skaka dem.

Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en allmän återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 28).

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på www.philips.com eller kontakta Philips kundtjänstcenter i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns något kundtjänstcenter i ditt land vänder du dig till närmaste Philips-återförsäljare eller kontaktar serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten är inte gyllenbrun och/eller den är inte krispig.	Oljan eller matfettet är inte rent längre.	Byt oljan eller matfettet. Kom ihåg att återställa ReFresh-knappen efteråt. Mer information finns i kapitlet Använda apparaten, avsnitt ReFresh-indikation.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna. Värmesäkringingen har stängt av apparaten. Låt oljan eller matfettet svalna och tryck försiktigt på återställningsknappen på fritösens framsida (mer information finns i kapitlet Säkerhet).
Fritösen avger en stark obehaglig lukt.	Active Air Control-systemet fungerar inte som det ska.	Fläkten fungerar inte. Vänd dig till din Philips-återförsäljare eller till ett serviceombud som auktoriserats av Philips.
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsfett av god kvalitet. Blanda inte olika sorters olja eller matfett.
Det strömmar ut mycket ånga från fritösen.	Locket har inte stängts ordentligt.	Kontrollera att locket är ordentligt stängt.
	Active Air Control-systemet fungerar inte som det ska.	Fläkten fungerar inte. Vänd dig till din Philips-återförsäljare eller till ett serviceombud som auktoriserats av Philips.
	Tätningringen runt insidan av locket är smutsig eller sliten.	Om packningen är smutsig kan du rengöra den i diskmaskinen eller i hett vatten med lite rengöringsmedel. Om packningen är sliten vänder du dig till din Philips-återförsäljare eller en Philips-serviceombud för att få den utbytt.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Vattenbehållaren läcker.	Det är för mycket vatten i behållaren.	Töm alltid vattenbehållaren när du har använt fritösen. Om du friterar stora mängder ska du tömma vattenbehållaren när du har friterat 1,6 kilo frusna pommes frites eller när den maximala vattennivån har uppnåtts.
	Vattenbehållaren är inte ordentligt isatt.	Kontrollera att vattenbehållaren är ordentligt isatt (ett klickljud hörs).
Det går inte att aktivera PreClean-funktionen.	Om det gick mer än 30 sekunder mellan att du slog på apparaten och att du tryckte på PreClean-knappen aktiveras inte PreClean-funktionen.	Slå på fritösen genom att sätta på/av-knappen i läge I. Tryck sedan på PreClean-knappen inom 30 sekunder.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Kontrollera att oljan eller matfettet i fritösen inte överstiger den högsta nivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den. Fritera sedan maten enligt anvisningarna i den här användarhandboken.
	Det är för mycket mat i frityrkorgen.	Fritera inte mer mat än den mängd som anges i mattabellen i slutet av de här anvisningarna.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.
	Den typ av olja eller matfett som används är inte lämplig för fritering av mat.	Blanda aldrig olika sorters oljor/matfetter och använd olja/flytande matfett som innehåller ett medel som motverkar skumbildning.
Fritösen fungerar inte.	Innerskålen har inte satts i ordentligt i fritösen.	Flytta innerskålen en aning fram och tillbaka i apparaten för att försäkra dig om att den är i rätt läge.
	Apparaten har stängts av genom säkerhetsfunktionen.	Låt oljan eller matfettet svalna. Tryck sedan försiktigt på återställningsknappen på fritösens framsida (mer information finns i kapitlet Säkerhet).
		Om fritösen ändå inte fungerar kontaktar du din Philips-återförsäljare eller ett serviceombud som auktoriserats av Philips.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen avger ploppande ljud som är högre än vanligt (det är normalt att fritösen avger mjuka ploppande ljud).	Maten har för hög fukthalt.	Torka av maten ordentligt innan du friterar den.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips tarafından sunulan destekten tam faydalanmak için lütfen ürününüzü şu adreste kaydedtin: www.philips.com/welcome.

Genel Açıklamalar (Şek. 1)

- A Kızartma sepeti
- B Ayırma düğmesi
- C Sepet sapı
- D Sökülebilir iç hazne
- E Kapak çıkartma kolu
- F Sıfırlama düğmesi
- G Sıcaklık düğmesi
- H Zamanlayıcı düğmesi
- I Güç açık ışıklı açma/kapama anahtar
- J Su haznesi kapağı
- K Su bölmesi
- L Elektrik kablosu
- M Kordon muhafaza bölmesi
- N Ön temizleme düğmesi
- O Değiştirme düğmesi
- P Kapağı çıkarmak için açma düğmesi
- Q Çıkarılabilir cam kapak
- R Sistem Etkin göstergesi ışığı

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Elektrikli parçalar içeren muhafazayı ve ısıtma elemanını suya batırmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Uyarı

- Cihazı fişe takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkili kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişilerin nezareti veya talimatları dışında, fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından (çocuklar da dahil) kullanılmamalıdır.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Ana kabloyu çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun. Elektrik kablosunun cihazın bulunduğu masa veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece toprak hatlı bir prize takılı kullanın.
- Kapağı açtığınızda çıkacak olan sıcak buhara dikkat edin.

Dikkat

- Cihazı, kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın, aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirecektir.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Cihaz çalışırken ısınacağından, kapağın cam kısmına dokunmayın.

- Yiyecekleri, koyu ya da kahverengi yerine altın sarısı renginde kızartmaya özen gösterin ve yanmış artıkları temizleyin. Patates veya hububat gibi nişasta içeren gıdaları (akrilamid oluşumunu en aza indirmek için) 175°C'nin üzerinde kızartmamaya dikkat edin.
- Bu cihazda pirinç kekleri (ya da benzer türde yiyecekler) kızartmayın. Bu, yağın şiddetli bir biçimde sıçramasına ya da fokurdamasına neden olabilir.
- Yağın taşmasını ya da aşırı ısınmasını engellemek için, fritöze doldurulan yağın, iç kabın iç tarafındaki MIN ve MAX işaretleri arasında olduğundan emin olun.
- Yağ doldurmadan cihazı açmayın; bu, cihazın zarar görmesine neden olabilir.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanıma yöneliktir. Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlarla uyumludur. Bu cihaz, gereği gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun şekilde kullanıldığında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

Güvenlik

Termal güvenlik kapatma sistemi

Cihaz, fazla ısındığında cihazı kapatan termal güvenlik kapatma sistemi ile donatılmıştır. Bu, ısıtıcı parçaların ısılarını dışa vermelerini engelleyen fritözde yeterince yağ olmaması veya katı yağların fritöz içinde eritilmeleri durumunda gerçekleşebilir. Fritöz çalışmıyorsa aşağıdaki önlemleri alın:

- 1 Cihazı prizden çıkartın.
- 2 Fritözün içinde bulunan yağın soğumasını bekleyin.
- 3 Küçük bir tornavida kullanarak fritözün ön kısmında, ekranın sağ üst köşesinde bulunan sıfırlama düğmesine dikkatle basın (Şek. 2).

Cihaz, tekrar kullanıma hazırdır.

Not: Cihaz sıfırlama düğmesine bastığınız halde çalışmıyorsa, cihazı Philips yetkili servisine ya da yetkili Philips servis merkezine götürün.

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Cihazı çocukların erişemeyeceği, yatay, düz ve sabit bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Elektrik kablosunun tamamını kordon saklama bölümünden çıkarın (Şek. 3).
- 3 Fritözü yağ, sıvı yağ veya eritilmiş katı yağ ile, iç haznenin içindeki üst gösterge işaretine kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, bkz. 'Yağlar' bölümü) (Şek. 4).

Fritöze yağ doldurmadan kesinlikle çalıştırmayın.

Sıvı ve katı yağ

Farklı sıvı ve katı yağ türlerini karıştırmayın ve kullanılmış sıvı veya katı yağa yeni sıvı veya katı yağ eklemeyin.

Kızartma yağı ya da sıvı kızartma yağı kullanmanızı öneririz. Soya yağı, fıstık yağı, mısırözü yağı ya da ayçiçek yağı gibi bitkisel yağlar ya da doymamış yağ oranı (örn. linoleik asit) yüksek yağlar tercih edin. Sadece fritözde kızartma için uygun olan ve köpürme önleyici içeren yağları kullanın. Bu bilgileri yağın paketinde ya da etiketinde bulabilirsiniz.

Katı yağ

Katı kızartma yağlarını da kullanabilirsiniz, fakat bu durumda yağın sıçramasını ve ısıtma elemanlarının aşırı ısınmalarını engellemek için ekstra önlemler gerekir:

- 1 Katı yağı ilk olarak normal bir tavada düşük ısıda yavaşça eritin.
- 2 Eriyen yağı dikkatli bir şekilde fritöze dökün.
- 3 Fritöz, 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. 5)

Bunu yaparken, iç hazne kaplamasına zarar vermemeye dikkat edin.

Cihaz kullanımı

Kızartma

- 1 Fişi prize takınız.

Elektrik kablosunun, cihazın sıcak parçaları ile temas etmemesine özen gösterin.

- 2 Fritözü açmak için açma/kapama anahtarını 'I' konumuna getirin. (Şek. 6)

Açma/kapama anahtarındaki güç açık ışığı yanar ve sesli sinyal duyursunuz.

Cihazda, elektronik sıcaklık kontrolü bulunmaktadır. Ayarladığınız sıcaklık, cihazın ekranında görüntülenir.

- 3 Gerekli kızartma sıcaklığını (150-190 C°) ayarlamak için sıcaklık düğmesine bir ya da daha fazla kez basın. Seçilen sıcaklık ekranda gösterilir. (Şek. 7)

Gerekli sıcaklık için, kızartılacak yiyeceğin paketine ya da bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosuna başvurun.

Eğer sıcaklık ayarı yapmazsanız, yağ 150 C°'ye ısıtılacaktır.

Yağ ısınırken sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

- Yağ, 10-15 dakika içerisinde seçilen ısıya ulaşacaktır.
- Fritöz ısınırken, ekranda termometre simgesinin sürekli olarak dolup boşaldığını göreceksiniz. Termometre simgesinin tamamı, en üst kısmı da dahil olmak üzere siyaha döndüğünde, yağ istediğiniz ısıya erişmiş demektir. Fritözün ilk partiyi kızartmaya hazır olduğunu belirten bir sesli sinyal duyacaksınız.

Not: Arka arkaya birkaç grup yiyecek kızartırsanız, bir sonraki grubu kızartmaya başlamadan önce termometre simgesinin tamamen siyaha dönmelerini bekleyin. Bu durumda sesli bir sinyal DUYMAYACAKSINIZ.

- 4 Sapından kaldırarak sepeti en yüksek konuma alın (Şek. 8).

- 5 Kapağı açmak için kapak açma kolunu çekin (Şek. 9).

• Kapak otomatik olarak açılacaktır.

- 6 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın (Şek. 10).

En iyi kızartma sonuçları için, aşağıdaki tabloda ve bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosunda belirtilen miktarları aşmamanızı öneririz. Önerilen miktarların aşılması, Aktif Hava Kontrol sisteminin verimliliğini azaltır ve fritözün alt kısmında su birikmesine neden olabilir.

Önerilen miktarlar

HD6180	Ev yapımı patates kızartması	Donmuş Patates kızartması
Maks. miktar	800g	800g
En iyi sonuç için önerilen maks. miktar	500 gr	500 gr

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

7 Sepeti dikkatlice fritöze yerleştirin. Ancak, yağın içine indirmeyin.

8 Kapağı kapatın. (Şek. 11)

Kızartma sırasında sıcak buharın dışarıya çıkmasını engellemek ve Aktif Hava Kontrol™ sisteminin uygun şekilde çalışmasını garantilemek için kapağın düzgün kapandığından emin olun.

9 Gerekli olan kızartma süresini ayarlayın (bkz. bu bölümde 'Zamanlayıcı'). Fritözü, zamanlayıcıyı ayarlamadan da kullanabilirsiniz.

10 Sepetin sapının ayırma düğmesine basın ve sepeti en düşük pozisyonuna kadar dikkatle indirin (Şek. 12).

Kızartılacak yiyeceğin paketinde belirtilen ya da bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosunda bahsedilen hazırlama süresine uyun.

Aktif Hava Kontrolü™

- 1** Bu cihaz, kızartma kokularını %100'e varan oranlarda azaltan yoğunlaşma prensibine dayalı kapalı bir sistem olan Aktif Hava Kontrolü™ ile donatılmıştır. (Şek. 13)
- Sistem kızartma sırasında oluşan buhar sürekli yoğunlaştırarak suya dönüştürür. Yoğunlaşan su, fritöz muhafazasının alt kısmındaki su haznesinde toplanır.
 - Yoğunlaşan su haznesinin 750ml kapasitesi vardır; bu da 1,6 kilo donmuş patates kızartıldığında yoğunlaşan suyu tutmaya yetecek bir hacimdir.
 - Haznenin önündeki seviye göstergesi, su haznesinde ne kadar su toplandığını ve haznenin en fazla ne kadar su içerebileceğini gösterir.
- Açma/kapama düğmesini 'I' konumuna getirdiğinizde, Aktif Hava Kontrol™ sistemi çalışmaya başlar ve fritözün arka kısmındaki fan, fritöz içinde oluşan kızartma buharını soğutmak ve yoğunlaşturmaya başlar.
- Mavi Sistem Aktif ışığı, Aktif Hava Kontrol™ sisteminin çalıştığını gösterir. (Şek. 14)

Zamanlayıcı

Bu cihazın ekranında elektronik bir zamanlayıcı bulunur.

Zamanlayıcı, kızartma süresinin sonunu gösterir ancak fritözü KAPATMAZ.

1 Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın. Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir (Şek. 15).

2 Dakikaları hızlıca ileriye almak için zamanlayıcı düğmesini basılı tutun. Gereken kızartma süresine ulaştıktan sonra düğmeyi bırakın.

Süre en fazla 99 dakika olarak ayarlanabilir.

Not: 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.

● Kızartma süresini ayarlamazdan birkaç saniye sonra, zamanlayıcı geriye saymaya başlayacaktır.

- ▶ Zamanlayıcı geri sayarken, geri kalan kızartma süresi ekranda yanıp söner. Son dakika, saniyelerle gösterilir.
- ▶ Ayarlanan süre dolduğunda, sesli sinyal duyarsınız. 10 saniye sonra sesli sinyal tekrarlanır.

3 Sesli sinyali durdurmak için zamanlayıcı düğmesine basın.

Değişirme göstergesi

Daha iyi, daha lezzetli ve daha sağlıklı sonuçlar almanız için bu üründe ReFresh fonksiyonu bulunmaktadır. Bu size kullanmış olduğunuz yağı değiştirmeniz gereken zamanı gösterir. 6 saatlik kızartma işlemi sonunda ReFresh simgesi yanıp sönmeye başlayacak ve size yağı değiştirmenizi tavsiye edecektir ("Temizleme" bölümünün "Yağ değiştirme" bölümüne başvurun).

1 Yağı değiştirdikten sonra, kızartma süresi sayacını sıfırlamak için, ReFresh düğmesine en az 2 saniye süreyle basın (Şek. 16).

ReFresh fonksiyonu kızartma işlemine müdahale etmez, yani yağı değiştirmeden her zaman kızartma yapmaya devam edebilirsiniz.

Kızartma yaptıktan sonra

1 Sapından kaldırarak sepeti en yüksek konuma, örn. süzme konumuna alın. (Şek. 10)

2 Kapağı açmak için kapak açma kolunu çekin. (Şek. 9)

▶ Kapak otomatik olarak açılacaktır.

3 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın. Gerekirse, fazla yağı süzmek için sepeti fritözün üzerinde sallayın (Şek. 10).

Kızarmış yiyecekleri, üzerinde yağ emici kağıt veya kağıt havlu bulunan tabağın içerisine koyun.

4 Fritözü kapatmak için açık/kapalı anahtarını 'O' konumuna getirin. Kullanımdan sonra cihazın fişini çekin (Şek. 17).

▶ Açma/kapama anahtarı üzerindeki güç açık ışığı söner.

5 Cihazı prizden çıkartın.

Yağ yeterince soğumadan, fritözü kıpırdatmayın.

6 Su haznesini çıkarın.

Her kızartma sonrasında, su haznesini çıkarın ve boşaltın.

Su haznesi ve içindeki su sıcak olabilir! Su haznesini fritözden çıkarmadan önce yeterince soğumasını bekleyin.

7 Su haznesini lavaboya boşaltın (Şek. 18).

Su haznesinin kapağı çıkarılabilir. Hazne ve kapağı, bulaşık makinesinde veya sıcak suda bulaşık deterjanıyla yıkanabilir.

Not: Fritözü düzenli olarak kullanmıyorsanız, içindeki yağı almanızı ve iyice kapatılmış kaplarda, tercihen buzdolabı veya serin bir yerde saklamanızı öneririz. Kapları doldururken besin parçacıklarını süzebilmek için iyi bir süzgeç kullanın. İç kabı boşaltmadan önce, kızartma sepetini çıkarın.

Miktar, sıcaklık ve kızartma süreleri

Bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosunda (Şek. 30), miktarlar hakkında genel bilgiler; çeşitli yiyecekler için kızartma sıcaklıkları ve kızartma sürelerini bulabilirsiniz. Bu tablodaki ya da kızartılacak yiyeceğin paketindeki bilgileri mutlaka dikkate alın.

Temizleme

Fritözün içerisindeki yağ soğuyana kadar bekleyin.

Elektrikli parçalar içeren muhafazayı ve ısıtma elemanını suya batırmayın ya da musluk altında yıkamayın.

Fritözünüzü temizlemek için, aşındırıcı (sıvı) temizleme maddeleri, bulaşık sodası, yağ sökücü sıvı veya yağ sökücü süngerler gibi maddeleri kullanmayın.

1 Kapağın kilidini açmak için menteşedeki açma düğmesine basın. (Şek. 19)

2 Kapağı menteşeden çıkarın (Şek. 20).

Not: Kapağı tekrar yerine takarken menteşelere doğru yerleştiğinden emin olun.

3 Kızartma sepetini fritözden çıkartın.

4 İç kabı cihazın içinden çıkartın ve yağı dökün (Şek. 21).

Ön Temizleme fonksiyonu

Bu cihazda Ön Temizleme fonksiyonu bulunur. Bu fonksiyon, daha kolay temizlik için iç kabı sıcak su ile ıslatmanızı sağlar.

1 İç kabı, dörtte üçüne kadar soğuk su ile doldurun ve üzerine biraz bulaşık sıvısı ekleyin (Şek. 22).

2 Cihaz üzerindeki açma/kapama düğmesini 'I' konumuna getirin. Ön Temizleme fonksiyonunu etkinleştirmek için 30 saniye içinde Ön Temizleme düğmesine en az 2 saniye süreyle basın. (Şek. 23)

3 Su, 80 C°'ye ısınacak ve 30 dakika boyunca iç haznede kalacaktır. Bu işlem, iç hazneyi temizlemenizi kolaylaştırır. (Şek. 24)

4 30 dakika geçtiğinde, ısıtma elemanının kapatıldığını belirten sesli bir sinyal duyacaksınız. O anda iç hazneyi fritözden çıkarabilir, boşaltarak deterjanlı sıcak su ile temizleyebilirsiniz.

Bulaşık makinesinde yıkanabilecek parçalar

Elektrikli parçalar ve ısıtma elemanlarını içeren muhafaza dışındaki tüm parçalar; bulaşık makinesinde yıkanabilir veya sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizlenebilir.

- Fritözün muhafazasını bir miktar bulaşık sıvısı içeren nemli bir bezle ve/veya kağıt havlu ile silerek temizleyin.
- Yıkadıktan sonra tüm parçaları iyice kurulayın.

Cam kapağın temizlenmesi

- Bu cihaz, sabit halka contası bulunan cam bir kapağa sahiptir. Optimum çalışmayı sağlamak için halka contayı çıkarmayın (Şek. 25).
- Cihazı her kullandığınızda, cam kapağı bulaşık makinesinde veya sıcak su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin.

Yağın değişimi

Yağlar, yararlı özelliklerini çabuk yitirdiğinden, yağın düzenli olarak değiştirilmesi gerekir. ReFresh simgesi size yağı değiştirmenizi hatırlatır (bkz.'Cihaz kullanımı' bölümü 'ReFresh göstergesi' bölümü).

- Eğer fritözde et, balık gibi protein değeri yüksek yiyecekler kızartıyorsanız, kullandığınız yağı daha sık değiştirmelisiniz.
- Hiçbir zaman yağı 6 aydan daha uzun bir süre kullanmayın ve her zaman paket üzerindeki talimatları uygulayın.
- Kullandığınız yağa kesinlikle taze yağ eklemeyin.
- Farklı türdeki yağları kesinlikle karıştırmayın.
- Isıtıldığında köpürmeye başlayan, ağır bir kokusu olan veya rengi koyulaşmış şurup kıvamına gelen bir yağı hemen değiştirin.

Kullanılmış yağın atılması

Kullanılmış yağı, orijinal (kapanabilen) plastik şişesine aktarın. Kullanılmış yağı, fritöz içinde katılaştırıp (içinde sepet olmadan), ardından spatula ile alıp gazete kağıdına sararak çöpe atabilirsiniz. Mümkünse, şişeyi ve gazete kağıdını geri dönüşümsüz bir çöpe (geri dönüşümlü çöplerle birlikte değil) atın veya ülkenizdeki kurallara göre çöpe atın.

Saklama

1 Bütün parçaları fritöze yerleştirerek kapağını kapatın.

Kapağı cihazın üzerine geri koyarken, tutucunun geride olduğundan ve kapağın menteşeye düzgün olarak yerleştirildiğinden emin olun.

2 Kordonu sarın ve saklama bölmesine yerleştirin (Şek. 26).

3 Saplarından tutarak fritözü kaldırın (Şek. 27).

4 Fritözde katı yağ kullanıyorsanız, yağın donmasını bekleyin ve fritözü, içindeki yağ ile saklayın (bkz. 'Cihazın kullanıma hazırlanması' bölümü).

Kızartma ipuçları

- Miktarlar ve seçilecek ayarlarla ilgili bilgi için bkz. bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosu.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzu azaltın, kızartmadan önce iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Tek seferde çok miktarda yiyecek kızartmayın. Bu kitapçığın sonundaki yiyecek tablosunda belirtilen miktarları aşmayın.

İstenmeyen kokulardan kurtulma

Balık gibi bazı yiyecekler, kızartıldıklarında yağa istenmeyen kokular bırakırlar. Yağdaki bu istenmeyen kokuları gidermek için;

1 Yağı 160°C sıcaklığa kadar ısıtın.

2 Yağın içine 2 ince dilim ekmek veya birkaç tutam maydanoz atın.

3 Kabarcıklar kayboluncaya kadar bekleyin ve ardından ekmeği veya maydanozu bir spatula yardımıyla fritözden alın.

Yağ tekrar eski tadına kavuşacaktır.

Ev yapımı patates kızartması

Aşağıdaki işlemleri yaparak, en lezzetli ve en kıtır patates kızartmasını yapabilirsiniz.

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

Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.

Not: Patatesleri kurulayın.

2 Patatesleri iki sefer kızartın: ilk seferde 160 C° sıcaklıkta 4-6 dakika, ikinci seferde 175 C° sıcaklıkta 5-8 dakika. Patatesleri ikinci kez kızartmadan önce soğumalarını bekleyin.

3 Ev yapımı patates kızartmasını bir kaseye koyun ve sallayın.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal ev atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalara teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 28).

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorun yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresindeki Philips web sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişim kurun (telefon numaralarını dünya çapında garanti kitapçığında bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişim kurun.

Sorun giderme

Bu bölüm, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunları özetlemektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkeziyle iletişim kurun.

Sorun	Nedeni	Çözüm
Kızarttığınız yiyecekler altın renginde olmuyorsa ve/veya kıtır değilse.	Yağ artık temiz değildir.	Kullandığınız yağı değiştirin. ReFresh düğmesini sıfırlamayı unutmayın. Bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü 'ReFresh göstergesi' bölümü.
	Sepette çok fazla yiyecek vardır.	Tek seferde, bu kitapçığın sonunda yer alan yiyecek tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyecek kızartmayın.
		Termal güvenlik kapatma sistemi, cihazı otomatik olarak kapatmıştır. Yağın soğumasını bekleyin ve fritözün ön kısmında bulunan sıfırlama düğmesine dikkatlice basın. (bkz. 'Güvenlik' bölümü).
Fritöz kötü bir koku çıkarıyor.	Aktif Hava Kontrol sistemi düzgün çalışmıyor.	Soğutucu pervane çalışmıyor. Philips satıcınıza veya yetkili Philips servis merkezine başvurun.
	Kullandığınız yağ fritözde kızartma yapmak için uygun değildir.	İyi kalite kızartma yağı kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Fritözden çok fazla buhar çıkıyor.	Kapak iyi kapatılmamıştır.	Kapağın iyi kapatıldığından emin olun.
	Aktif Hava Kontrol sistemi düzgün çalışmıyor.	Soğutucu pervane çalışmıyor. Philips satıcınıza veya yetkili Philips servis merkezine başvurun.
	Kapağın içindeki halka conta kirlenmiş veya aşınmıştır.	Halka conta kirli ise, kapağı deterjanlı sıcak suda veya bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyin. Kapak eskimiş veya aşınmışsa, halka contayı değiştirmek için yetkili Philips bayisine veya yetkili Philips servis merkezine başvurun.
Su haznesi su kaçırıyor.	Haznede çok fazla su var.	Fritözü kullandıktan sonra su haznesini daima boşaltın. Büyük miktarlar kızartıyorsanız, su haznesini 1,6 kg patates kızarttıktan sonra veya maksimum su seviyesine ulaşıldığında boşaltın.

Sorun	Nedeni	Çözüm
	Su haznesi doğru şekilde yerleştirilmemiş.	Su haznesinin doğru şekilde yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin (bir klik sesi duyarsınız).
Ön Temizleme fonksiyonu etkinleştirilemiyor.	Cihazı açmanız ve Ön Temizleme düğmesine basmanız arasında 30 saniyeden fazla zaman geçiyorsa, Ön Temizleme fonksiyonu etkinleşmez.	Cihazı açmak için açma/kapama düğmesini 'I' konumuna getirin. Daha sonra, 30 saniye içinde Ön Temizleme düğmesine basın.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok miktarda yağ vardır.	Fritöze koyduğunuz yağ miktarının 'MAX' işaretini geçmemesine dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Yiyecekleri kızartmadan önce iyice kurulayın ve bu kullanım kılavuzunda verilen talimatlara göre kızartın.
	Kızartma sepetinde çok miktarda gıda vardır.	Bu kitapçığın sonunda yer alan yiyecek tablosunda belirtilen miktarlardan daha fazla yiyeceği tek seferde kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ fritöz için uygun olmayabilir.	Farklı türdeki yağları asla karıştırmayın ve köpürme önleyici madde içeren yağ kullanın.
Fritöz çalışmıyor.	İç hazne, fritöze düzgün şekilde oturtulmamış.	İç hazneyi yavaşça fritözün içine yerleştirin ve doğru pozisyonda olduğundan emin olun.
	Termal güvenlik kapama, cihazı kapatmıştır.	Yağın soğumasını bekleyin. Fritözün ön kısmında bulunan sıfırlama düğmesine dikkatlice basın (bkz.'Güvenlik' bölümü).
		Fritöz hala çalışmıyorsa, Philips bayisine veya yetkili bir Philips servis merkezine başvurun.
Fritöz, normaldekine göre daha fazla sıçrama sesi çıkıyor (Fritözün hafif sıçrama sesleri çıkarması normaldir).	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurulayın.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
	سیستم Active Air Control (کنترل هوای فعال) بطور صحیح کار نمی کند.	پنکه کار نمی کند. به مرکز فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات تایید شده Philips مراجعه کنید.
	حلقه آب بندی درون در کثیف است یا سائیده شده است.	اگر حلقه آب بندی کثیف است، در را با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید. اگر در فرسوده شده است، به فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات تایید شده Philips مراجعه کنید تا حلقه را تعویض کنند.
منبع آب چکه می کند.	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	همیشه آب منبع را بعد از استفاده کردن از سرخ کن تخلیه کنید. اگر شما مقادیر زیادی از سرخ می کنید، منبع را بعد از سرخ کردن ۱/۶ کیلوگرم سبب زمینی منجمد یا رسیدن سطح آب به مقدار حداکثر، تخلیه کنید.
	منبع آب درست در دستگاه قرار داده نشده است.	بررسی کنید که منبع آب بدرستی جا زده شده باشد (صدای کلیک به گوشتان خواهد رسید).
عملکرد PreClean (تمیز کردن اولیه) فعال نمی شود.	از زمانی که دستگاه را روشن کرده اید و زمانی که دکمه PreClean (پیش تنظیف) را فشار داده اید بیشتر از ۳۰ ثانیه سپری شده است. در این صورت عملکرد PreClean (پیش تنظیف) فعال نمی شود.	کلید روشن/خاموش را سرخ کن را روی "۱" قرار دهید تا دستگاه روشن شود. سپس دکمه PreClean (پیش تنظیف) را ظرف ۳۰ ثانیه فشار دهید.
در حین سرخ کردن روغن از لیه دستگاه به خارج می ریزد.	روغن بیش از حد در سرخ کن ریخته شده است.	مطمئن شوید که روغن یا چربی درون سرخ کن از میزان حد مجاز فراتر نرفته باشد.
	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک کنید. سپس ماده غذایی را بر اساس دستورالعملهای داده شده در دفترچه راهنما نصب کنید.
	ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.	بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول انتهایی این دفترچه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.
روغن یا چربی در حین سرخ کردن کف بسیار می کند.	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک کنید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید و از روغن مایعی که دارای ماده ضد کف است استفاده کنید.
سرخ کن کار نمی کند.	کاسه داخلی بطور صحیح در سرخ کن قرار داده نشده است.	کاسه داخلی را اندکی در دستگاه به جلو و عقب حرکت دهید تا مطمئن شوید که در محل صحیح قرار گرفته است.
	سونیج قطع ایمنی حرارتی دستگاه را خاموش کرده است.	بگذارید تا روغن یا چربی کاملاً خنک شود. با دقت دکمه بازنشانی در جلوی سرخ کن را فشار دهید (به فصل "ایمنی" مراجعه کنید).
	ماده غذایی رطوبت بیش از حد دارد.	اگر سرخ کن باز هم کار نکند، با فروشنده Philips یا مرکز خدمات مجاز Philips تماس بگیرید.
سرخ کن از خود صدای بیشتر از حد معمول را تولید می کند (تولید صدای قلب، قلب نرم در حین کار سرخ کن عادی می باشد).		ماده غذایی را قبل از سرخ کردن کاملاً خشک کنید.

خلاص شدن از طعمهای ناخواسته

برخی از مواد غذایی، خصوصاً ماهی، می تواند به روغن طعم نامطوبعی بدهند. برای خنثی کردن طعم روغن یا چربی:

۱ روغن یا چربی را تا درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد داغ کنید.

۲ دو برش نان یا چند شاخه جعفری را در روغن قرار دهید.

۳ صبر کنید تا دیگر حبابی مشاهده نشود و بعد نان یا جعفری را با استفاده از یک کاردک از سرخ کن خارج کنید. اکنون روغن یا چربی دوباره دارای طعم طبیعی خود می باشد.

سیب زمینی سرخ کرده خانگی

می توانید لذیذ ترین و برشته ترین سیب زمینی سرخ کرده را بطریق زیر آماده کنید:

۱ از سیب زمینی های سفت استفاده کرده و آنها را خرد کنید. قطعات بریده شده را با آب سرد بشوئید. این عمل از چسبیدن آنها به یکدیگر در حین سرخ کردن جلوگیری به عمل می آورد.

توجه: قطعات خرد شده را کاملاً خشک کنید.

۲ سیب زمینی ها را دوبار سرخ کنید: اولین بار بمدت ۴-۶ دقیقه در درجه حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد، دومین بار بمدت ۵-۸ دقیقه در درجه حرارت ۱۷۵ درجه سانتی گراد سرخ شوند. قبل از قرار دادن سیب زمینی برای بار دوم در دستگاه، اجازه دهید تا سیب زمینی خنک شود.

۳ سیب زمینی های سرخ شده را در ظرفی بریزید و آنها را تکان دهید.

محیط زیست

دستگاه را مانند سایر زباله های خانگی دور نریزید، و آن را در محلهای تعیین شده برای بازیافت دور بریزید. با انجام این کار شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید (شکل ۲۸).

ضمانت و سرویس

در صورتی که به اطلاعات نیاز داشتید یا با مشکلی مواجه شدید، لطفاً از سایت اینترنتی Philips به نشانی www.philips.com بازدید کرده یا با مرکز مراقبت از مشتری Philips در کشور خود تماس بگیرید (شما می توانید این شماره تلفن را در برگه ضمانت جهانی پیدا کنید). چنانچه در کشور شما مرکز خدمات مشتریان وجود ندارد، به فروشنده لوازم Philips مراجعه نموده یا با بخش لوازم خانگی Philips یا حمایت شخصی وی بی تماس بگیرید.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت مشتریان در کشور خود تماس بگیرید.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
غذای سرخ شده دارای رنگ طلایی قهوه ای نمی باشد و/یا برشته نشده است.	روغن یا چربی دیگر تمیز نیست.	روغن یا چربی را عوض کنید. بیاد داشته باشید تا دکمه Refresh تازه کردن) را بعد از آن بازنشانی کنید. به فصل "استفاده از دستگاه"، بخش "علامت Refresh" مراجعه کنید.
ماده غذایی بسیار زیادی درون سبد قرار داده شده است.		بیشتر از مقدار ذکر شده در جدول انتهای این دفترچه، مواد غذایی را برای سرخ کردن در دستگاه قرار ندهید.
		سوئیچ قطع ایمنی حرارتی دستگاه را خاموش کرده است. اجازه دهید تا روغن یا چربی خنک شود و با دقت دکمه بازنشانی در جلوی سرخ کن را فشار دهید (به بخش "ایمنی" مراجعه کنید).
سرخ کن بوی نامطوبع تندی دارد.	سیستم کنترل هوای فعال بطور صحیح کار نمی کند.	پنکه کار نمی کند. به مرکز فروشنده لوازم Philips یا مرکز خدمات تایید شده Philips مراجعه کنید.
	نوع روغن استفاده شده برای سرخ کردن غذا در سرخ کن مناسب نمی باشد.	از روغن سرخ کردنی یا روغن مایع با کیفیت مناسب استفاده کنید. هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
بخار زیادی از سرخ کن خارج می شود.	در دستگاه بطور صحیح بسته نشده است.	بررسی کنید که در دستگاه درست بسته شده باشد.

آب تا دمای ۸۰ درجه سانتی گراد بمدت ۳۰ دقیقه برای خیساندن کاسه داخلی داغ خواهد شد. این کار باعث می شود تا بتوانید کاسه را آسانتر تمیز کنید. (شکل ۲۴)

۲ هنگامی که ۳۰ دقیقه سپری شد، صدای بوقی را خواهید شنید که نشانگر این است که المنت حرارتی خاموش شده است. شما اکنون می توانید کاسه داخلی را از سرخ کن خارج نموده، آن را تخلیه کرده و با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی آن را تمیز کنید.

قطعات قابل شستشو با ماشین ظرف شویی

کلیه قطعات بجز محفظه قطعات الکتریکی و المنت حرارتی را می توان در ماشین ظرف شویی یا با آب داغ و مایع ظرف شویی تمیز کرد.

- محفظه دستگاه را با يك تکه پارچه مرطوب (با مقداری مایع ظرف شویی) و/یا دستمال کاغذ آشپزخانه تمیز کنید.
- تمامی قطعات را بعد از پاک کردن خشک کنید.

تمیز کردن در شیشه ایی

- این دستگاه دارای يك در شیشه ایی و يك حلقه آب بندی دائمی می باشد. حلقه آب بندی را جدا نکنید تا دستگاه بتواند به خوبی به کار خود ادامه دهد. (شکل ۲۵).
- در شیشه ایی را در ماشین ظرف شویی یا با آب داغ و مقداری مایع ظرف شویی بعد از هر بار استفاده از دستگاه تمیز کنید.

تعویض کردن روغن یا چربی

چون روغن و چربی خواص خود را نسبتاً سریع از دست می دهند، می بایست روغن یا چربی دستگاه را مرتباً تعویض کرد. علامت Refresh (تازه کردن) زمان تعویض روغن یا چربی را به شما توصیه می کند (به فصل "استفاده از دستگاه"، بخش "عملکرد تازه کردن" مراجعه کنید).

- چنانچه از سرخ کن برای آماده کردن غذایی که از لحاظ پروتئینی غنی است استفاده می کنید (مانند گوشت و ماهی)، باید روغن را بیشتر تعویض کنید.
- هرگز از همان روغن بیش از ۶ ماه استفاده نکنید و همیشه از دستورالعملهای روی بسته بندی غذا پیروی کنید.
- هرگز روغن تازه را به روغن استفاده شده اضافه نکنید.
- هرگز انواع مختلف روغن یا چربی را با یکدیگر مخلوط نکنید.
- همیشه روغن یا چربی را در صورت ایجاد کف در هنگام داغ شدن، ایجاد بو یا طعم قوی، یا تیره شدن و شربتی شدن آن، تعویض نمایید.

بدور ریختن روغن یا چربی استفاده شده

روغن استفاده شده را دوباره در ظرف (قابل بستن) اصلی خودش بریزید. می توانید بگذارید تا روغن استفاده شده درون سرخ کن سفت شود (بدون قرار داشتن سبب در آن) و بعد روغن جامد شده از با استفاده از يك كاردك از سرخ کن خارج کنید و در کاغذ روزنامه بپیچید. چنانچه انجام پذیر باشد، می توانید بطری یا روزنامه را در ظرف زباله مواد زائد غیر قابل کود شدن قرار دهید (نه در ظرف زباله مواد کود شونده) یا آن را بر اساس قوانین کشور خودتان دور بریزید.

نگهداری

۱ کلیه قطعات را در سرخ کن قرار داده و در آن را ببندید.

هنگام قرار دادن دوباره در بررو دستگاه، مطمئن شوید که نگهدارنده به طرف عقب برگشته است و شما در را بطور صحیح روی لولا جا زده اید.

۲ سیم را جمع کنید و آن را در محفظه ذخیره قرار دهید (شکل ۲۶).

۳ سرخ را با استفاده از دستگیره هایش بلند کنید (شکل ۲۷).

۴ چنانچه سرخ کن حاوی روغن جامد است، بگذارید تا روغن در سرخ کن سفت شود و سرخ کن با روغن درون آن را در محلی ذخیره کنید (به فصل زآماده کردن دستگاه برای استفادهس مراجعه کنید).

نکاتی در مورد سرخ کردن

- جهت یافتن اطلاعات مربوط به انتخاب مقادیر و تنظیمات به جدول مواد غذایی که در انتهای این کتابچه آورده شده است مراجعه کنید.
- با دقت تا سر حد امکان یخ و آب را از ماده غذایی که باید سرخ شود جدا کرده و بگذارید تا کاملاً خشک شود.
- مقادیر زیاد را بیکباره سرخ نکنید. از مقادیر ذکر شده در جدول مواد غذایی که در انتهای این کتابچه آورده شده است فراتر نروید.

۱ دسته را برای بالا آوردن سبب تا آخرین حد آن بلند کنید، یعنی وضعیت تخلیه. (شکل ۱۰)

۲ اهرم آزاد کردن در را بکشید تا در باز شود. (شکل ۹)
در بطور اتوماتیک باز خواهد شد.

۳ با دقت سبب را از سرخ کن جدا کنید. در صورت لزوم، سبب را روی سرخ کن تکان دهید تا روغن یا چربی اضافه گرفته شود (شکل ۱۰).
غذای سرخ شده را در یک کاسه یا یک آبکش دارای کاغذ جذب کننده روغن قرار دهید، مثال، کاغذ آشپزخانه.

۴ کلید روشن/خاموش را روی در سرخ کن را "O" قرار دهید تا سرخ خاموش شود. همیشه دوشاخه دستگاه را بعد از استفاده از برق خارج کنید (شکل ۱۷).

چراغ راهنما در سوییچ روشن و خاموش، خاموش می شود.

۵ برق دستگاه را قطع کنید.

تا زمانی که سرخ کن بقدر کافی خنک نشده باشد سرخ کن را جابجا نکنید.

۶ مخزن آب را جدا کنید.

همیشه منبع آب را بعد از سرخ کردن در آورده و آن را تخلیه کنید.

منبع آب و آب موجود در آن ممکن است داغ باشد. قبل از جدا کردن مخزن آب، اجازه دهید تا مخزن به اندازه کافی خنک شود.

۷ مخزن آب را در ظرف شویی تخلیه کنید (شکل ۱۸).

در منبع آب جدا شنی است. منبع آب و در آن را می توان با مقداری مایع ظرف شویی و آب داغ یا بوسیله ماشین ظرف شویی تمیز کنید.

توجه: چنانچه از سرخ کن بطور مرتب استفاده نمی کنید، توصیه می شود که روغن درون آن را تخلیه کنید و آن را در ظروف در بسته نگهداری نمایید، ترجیحا در یخچال یا محلی خنک. روغن را بوسیله یک صافی برای جدا کردن ذرات غذا در درون ظروف بریزید. سبب سرخ کردن را قبل از خالی کردن ظرف داخلی خارج کنید.

مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن

در جدول غذایی (شکل 30) در انتهای این کتابچه خلاصه ای از مقادیر، درجه حرارتها و زمانهای سرخ کردن مربوط به انواع مختلف مواد غذایی ارائه گردیده است. همیشه از اطلاعات موجود در این جدول یا بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود، استفاده کنید.

تمیز کردن

تا زمان خنک شدن روغن به مقدار کافی صبر کنید.

هرگز محفظه که در آن قطعات الکتریکی و المنت حرارتی قرار گرفته است را در آب فرو نبرید و یا آن را زیر شیر آب نگیرید.

از مواد پاک کننده اسیدی یا سایشی (مایع) یا موادی مانند سود پاک کننده، مایع یا پودر ساینده یا سیمهای ظرفشویی برای تمیز کردن سرخ کن استفاده نکنید.

۱ برای باز کردن قفل در، آن را با فشار دادن دکمه آزاد سازی که روی لولای دستگاه قرار دارد، جدا کنید. (شکل ۱۹)

۲ سپس در را از روی لولا جدا کنید (شکل ۲۰).

توجه: هنگام قرار دادن دیواره در روی دستگاه، مطمئن شوید که آن را بدرستی روی لولا جا می زنید.

۳ با دقت سبب را از سرخ کن جدا کنید.

۴ کاسه داخلی را از دستگاه خارج کنید و روغن و چربی را بیرون بریزید (شکل ۲۱).

عملکرد PreClean (تمیز کردن اولیه)

این دستگاه مجهز به عملکرد تمیز کردن اولیه است که امکان غوطه ور کردن کاسه داخلی در آب داغ را برای آسانتر تمیز کردن کاسه را در اختیارتان قرار می دهد.

۱ کاسه داخلی را تا سه چهارم ظرفیت آن از آب سرد همراه با مقداری مایع ظرف شویی پر کنید (شکل ۲۲).

۲ کلید روشن/خاموش در سرخ کن را روی "1" قرار دهید تا دستگاه روشن شود. ظرف ۳۰ ثانیه، دکمه PreClean (پیش تنظیف) را بمدت حداقل ۲ ثانیه فشار دهید تا عملکرد پیش تنظیف فعال گردد. (شکل ۲۳)

۹ زمان سرخ کردن مورد نیاز را تنظیم کنید (به قسمت "تایمر" در این بخش مراجعه کنید). همچنین می توانید از سرخ کن بدون استفاده از تایمر استفاده کنید.

۱۰ دکمه آزاد کردن در دستگیره سبد را فشار دهید و با دقت سبد را تا آخرین حد آن پایین ببرید (شکل ۱۲). زمان تعیین شده در بسته بندی ماده غذایی برای سرخ کردن یا جدول غذایی که در انتهای این کتابچه ارائه شده است را رعایت کنید.

Active Air Control™ (کنترل هوای فعال)

۱ این دستگاه مجهز به Active Air Control™ (کنترل هوای فعال)، یک سیستم بسته بر اساس اصل متراکم کردن باعث کاهش بوی سرخ کردن بمیزان ۱۰٪ می شود، می باشد. (شکل ۱۳)

- سیستم بخار تولید شده در اثر سرخ کردن را طی یک فرآیند مداوم با متراکم کردن آن به آب تبدیل می کند. آب تغلیظ شده در منبع آبی که در انتهای محفظه سرخ کن قرار گرفته است جمع می گردد.
- منبع آب تغلیظ شده دارای ظرفیتی برابر با ۷۵۰ میلی لیتر است که برای نگاه داشتن آب تولید شده از سرخ کردن ۱/۶ کیلوگرم سیب زمینی منجمد شده کافی می باشد.
- نشانگر سطح در جلوی منبع به شما می گوید که اکنون چه مقدار آب در منبع ذخیره شده است و حداکثر مقداری که می تواند ذخیره شود به چه میزان است.

زمانی که سرخ کن با قرار دادن سوییچ روشن/خاموش در وضعیت زاس روشن گردید، سیستم Active Air Control™ شروع به کار کرده و پنکه موجود در پشت دستگاه روشن می شود تا بخار روغن تولید شده در داخل سرخ کن را خنک و متراکم نماید. چراغ آبی رنگ فعال بودن سیستم روشن می شود و نشاندهنده این است که سیستم Active Air Control™ کار می کند. (شکل ۱۴)

تایمر

این دستگاه مجهز به تایمر الکترونیک در صفحه نمایش است.

تایمر پایان زمان سرخ شدن را نشان می دهد، اما سرخ کن را خاموش نمی کند.

۱ دکمه تایمر را برای تنظیم کردن زمان سرخ شدن به دقیقه فشار دهید. زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش قابل رویت می گردد (شکل ۱۵).

۲ دکمه تایمر را فشار داده و نگاه دارید تا مقدار دقیقه را به سرعت به جلو ببرید. هنگامی که زمان سرخ کردن دلخواه را تنظیم نمودید، دکمه را رها کنید. حداکثر زمانی که می توانید تنظیم کنید ۹۹ دقیقه است.

توجه: چنانچه زمان از پیش تنظیم شده صحیح نباشد، می توانید با فشار دادن دکمه تایمر بمدت ۲ ثانیه در هنگام شروع شمارش معکوس، آن را پاک نمایید (یعنی وقتی که تایمر شروع به چشمک زدن می کند). دکمه را فشار دهید تا "۰۰" روی صفحه نمایش داده شود. حالا می توانید زمان صحیح سرخ کردن را تنظیم نمایید.

چند ثانیه بعد از آنکه زمان سرخ کردن را تنظیم کردید، تایمر شمارش معکوس را آغاز می کند. درحین شمارش معکوس تایمر، زمان باقیمانده سرخ کردن روی صفحه چشمک خواهد زد. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نمایش داده می شود.

هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده سپری شد صدای سیگنالی به گوش شما خواهد رسید. بعد از ۱۰ ثانیه صدای بوق تکرار خواهد شد.

۳ دکمه تایمر را برای توقف صدای بوق فشار دهید.

علامت تازه کردن

برای بدست آوردن نتایج بهتر، بهداشتی تر سرخ کردن مواد، این دستگاه مجهز به عملکرد تازه کردن است که به شما زمان تعویض روغن یا چربی را توصیه می کند. بعد از ۶ ساعت سرخ کردن، علامت Refresh (تازه کردن) در صفحه نمایش ظاهر شده و شروع به چشمک زدن می کند که به شما توصیه می کند که روغن یا چربی را تعویض کنید (به بخش "تمیز کردن"، بخش "تعویض روغن یا چربی" مراجعه کنید).

۱ بعد از تعویض روغن یا چربی، دکمه Refresh (تازه کردن) را برای حداقل ۲ ثانیه فشار دهید تا شمارنده تعداد دفعات سرخ کردن را بازنشانی کنید (شکل ۱۶).

عملکرد تازه کردن با روند سرخ کردن تداخل ندارد بدین معنی که شما همیشه می توانید به سرخ کردن بدون تعویض روغن یا چربی ادامه دهید.

۳ سرخ کن را همراه با روغن سفت شده که هنوز در آن قرار دارد را در دمای اتاق نگهداری کنید.

۴ اگر روغن بسیار سرد شود، ممکن است در هنگام ذوب شدن به اطراف بپاشد. تعدادی سوراخ بوسیله چنگال در روغن سفت شده بوجود آورید تا از این مورد جلوگیری کنید. (شکل ۵)

دقت کنید که به روکش کاسه داخلی در حین انجام این کار صدمه نرسانید.

استفاده از دستگاه

سرخ کردن

۱ دو شاخه را در پریز قرار دهید.

مطمئن شوید که سیم برق با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس نباشد.

۲ کلید روشن/خاموش در سرخ کن را فشار دهید (شکل ۶)

چراغ راهنما روی سوییچ روشن/خاموش دستگاه روشن می شود و شما صدای یک بوق را خواهید شنید. این دستگاه مجهز به کنترل درجه حرارت الکترونیکی است. درجه حرارت تنظیم شده روی صفحه نمایش دستگاه نمایش داده می شود.

۳ دکمه درجه حرارت را یک یا چند بار فشار دهید تا درجه حرارت سرخ کردن دلخواه را تنظیم کنید (۱۹۰ - ۱۵۰ درجه سانتی گراد). صفحه نمایش درجه حرارت انتخاب شده را نمایش خواهد داد. (شکل ۷)

در مورد درجه حرارت مورد نیاز به بسته بندی ماده غذایی که باید سرخ شود یا به جدول مواد غذایی در انتهای این دفترچه مراجعه کنید. اگر درجه حرارتی را تعیین نکنید، روغن یا چربی تا درجه حرارت ۱۵۰ درجه سانتی گراد داغ خواهد شد.

می توانید سبب سرخ کن را تا هنگام داغ شدن روغن یا چربی در سرخ کن قرار دهید.

روغن یا چربی ظرف ۱۰ تا ۱۵ دقیقه تا درجه حرارت انتخاب شده داغ خواهد شد.

در حالت سرخ کن در حال داغ شدن است، علامت حرارت سنج در نمایشگر بطور مستمر پر و خالی می شود. هنگامی که کل علامت حرارت سنج همراه با قسمت بالا، به رنگ سیاه درآمد، روغن یا چربی به درجه حرارت انتخاب شده رسیده است. یک سیگنال صوتی که نشاندهنده آماده بودن سرخ کن برای سرخ کردن اولین دسته است بگوش شما خواهد رسید.

توجه: اگر می خواهید دسته هایی را پشت سر هم سرخ کنید، قبل از شروع سرخ کردن دست بعدی صبر کنید تا علامت حرارت سنج دوباره کاملاً سیاه شود. در این حالت سیگنال صوتی به گویشتان خواهد رسید.

۴ دسته را برای بالا آوردن سبب تا آخرین حد آن بلند کنید (شکل ۸).

۵ اهرم آزاد کردن در را بکشید تا در باز شود (شکل ۹).

در بطور اتوماتیک باز خواهد شد.

۶ سبب را از سرخ کن خارج کنید و غذایی که باید سرخ شود را درون سبب قرار دهید (شکل ۱۰).

برای کسب بهترین نتیجه توصیه می کنیم تا از مقادیر ذکر شده در جدول زیر و جدول غذایی ارایه شده در انتهای این کتابچه فراتر نروید. استفاده بیشتر از مقادیر توصیه شده تاثیر سیستم کنترل هوای فعال را کاهش خواهد داد و ممکن است باعث جمع شدن مقداری آب در زیر دستگاه شود.

مقادیر توصیه شده

سبب زمینی سرخ کرده منجمد

سبب زمینی سرخ کرده خانگی

HD6180

۸۰۰ گرم

۸۰۰ گرم

حداکثر مقدار

۵۰۰ گرم

۵۰۰ گرم

حداکثر مقدار توصیه شده برای کسب بهترین نتیجه

از سرخ کردن کیکهای برنجی آسیابایی (یا انواع مشابه غذا) در این دستگاه خودداری کنید چون این عمل ممکن است باعث پاشیده شدن یا کف کردن زیاد روغن یا چربی گردد.

۷ با دقت سبب را در سرخ کن قرار دهید. آن را درون روغن یا چربی قرار ندهید.

۸ در دستگاه را ببندید. (شکل ۱۱)

مطمئن شوید که در دستگاه بطور صحیح بسته شده باشد تا از فرار بخار داغ در حین سرخ کردن جلوگیری کرده و عملکرد بهینه سیستم Active Air Control™ (کنترل هوای فعال) را تضمین کنید.

- كيك برنج آسيابى (يا غذاى مشابه) را با اين دستگاه طبع نكنيد. اين كار ممكن است باعث پاشش وسيع يا كف كردن زياد روغن يا چربى شود.
- هميشه مطمئن شويد روغن يا چربى داخل سرخ كن بين علائم "MIN" و "MAX" كه در داخل كاسه داخلى مى باشند، قرار گرفته است تا از سرريز شده يا داغ شدن بيش از حد جلوگيرى بعمل آوريد.
- قبل از پر كردن دستگاه از روغن يا چربى آن را روشن نكنيد، چون اين كار مى تواند به دستگاه صدمه رساند.
- اين دستگاه فقط براى استفاده خانگى طراحي شده است. اگر از دستگاه درست استفاده نشود يا براى مقاصد حرفه ايبى يا نيمه حرفه ايبى از آن بنحوى بر خلاف آنچه كه در دستورالعملهاى ارايه شده در اين راهنماى كاربر قيد شده است استفاده گردد، ضمانت دستگاه باطل خواهد شد و شركت Philips هيچ گونه مسؤلىتى در قبال خسارات وارده را بر عهده نمى گيرد.

ميدان الكترومغناطيسى (EMF)

اين دستگاه Philips از كليشه استانداردهاى ميدان الكترو مغناطيسى (EMF) پيروي مى كند. در صورت استفاده صحيح و بهره گيرى از دستورالعمل هاى موجود در اين دفترچه راهنما، طبق شواهد علمى موجود كنونى، استفاده ايمن از اين دستگاه امكان پذير مى باشد.

ايمنى

كليد قطع ايمنى حرارتى

اين دستگاه مجهز به سوئيچ حرارتى قطع ايمنى است كه دستگاه را در هنگام داغ شدن بيش از حد خاموش مى نمايد. اين مسئله در زمانى اتفاق مى افتد كه روغن يا چربى كافى در سرخ كن نباشد يا در صورتى كه قطعات چربى جامد در سرخ كن ذوب شده باشند كه از خارج شدن حرارت از المنتهاى گرمازا جلوگيرى بعمل مى آورد. اگر سرخ كن ديگر كار نكرد از روشهاى زير استفاده كنيد:

- ۱ برق دستگاه را قطع كنيد.
 - ۲ بگذاريد تا روغن يا چربى خنك شود.
 - ۳ با دقت دكمه بازنشانى در جلوى سرخ كن، در بالاي سمت راست گوشه صفحه نمايش را با يك بيچ گوشتى كوچك يا يك گيره كاغذ باز شده، فشار دهيد (شكل ۲).
- دستگاه براى استفاده مجدد آماده است.
- توجه: اگر بعد از بازنشانى دستگاه باز هم كار نكرد، لطفاً دستگاه را به نژد فروشگاه Philips يا مركز خدمات تايد شده Philips بپريد.

آماده ساختن دستگاه براى استفاده

- ۱ دستگاه را روى يك سطح افقى، صاف و ثابت دور از دسترس كودكان قرار دهيد.
 - ۲ كل سيم را از محفظه ذخيره سيم بيرون بكشيد (شكل ۳).
 - ۳ سرخ كن را از روغن مايع يا روغن جامد آب شده تا بالاي علامت درون ظرف داخلى پر كنيد (به زآماده سازى دستگاه براى استفاده، قسمت زروغن و چربيس، براى دستورالعملهاى مربوط به استفاده از روغن جامد مراجعه كنيد) (شكل ۴).
- دستگاه را قبل از پر كردن از روغن يا چربى روشن نكنيد.

روغن و چربى

هرگز انواع مختلف روغن يا چربى را با يكديگر مخلوط نكرده و هرگز روغن يا چربى تازه را به روغن و چربى استفاده شده اضافه نكنيد. توصیه مى كنيم كه از روغن سرخ كردن يا روغن سرخ كردن مايع، ترجيحاً روغن گياهمى يا چربى كه به لحاظ روغنهای اشباع نشده غنى باشد استفاده كنيد(مثال، اسيد لينو لسيك) مانند روغن سويا، روغن بادام زمينى، روغن ذرت و يا آفتابگردان. فقط از انواع روغن يا چربى مناسب براى دستگاه سرخ كن كه حاوى عامل ضد كف مى باشد استفاده كنيد. شما مى توانيد اين اطلاعات را روى بسته بندى يا برچسب روغن يا چربى پيدا كنيد.

روغن جامد

مى توانيد از روغنهای جامد استفاده كنيد، اما در اين صورت بايد احتياط بيشتري بعمل آورد تا از پاشيده شدن روغن و داغ شدن بيش از حد المنتهاى گرمازا جلوگيرى بعمل آيد:

- ۱ اگر مى خواهيد از قطعات چربى استفاده كنيد، آنها را به آرامى دريك ماهيتابه و در حرارت كم ذوب كنيد.
- ۲ چربى آب شده را با دقت در سرخ كن بريزيد.

بخطر خرید شما تبریک می گوئیم و به Philips خوش آمدید! برای استفاده کامل از پشتیبانی رایبه شده Philips، محصول خود را در www.philips.com/welcome ثبت کنید.

شرح کلی (شکل ۱)

- A سبب سرخ کردن
- B دکمه آزاد کردن
- C دستگیره سبب
- D کاسه داخلی جدا شونده
- E اهرم آزاد کردن در
- F دکمه باز نشانی
- G دکمه درجه حرارت
- H دکمه تایمر
- I کلید روشن/خاموش همراه با چراغ روشن بودن دستگاه
- J در منبع آب
- K منبع آب
- L سیم برق
- M محفظه ذخیره سیم
- N عملکرد PreClean (پیش تنظیف)
- O دکمه تازه شدن
- P دکمه ضامن برای جدا کردن در
- Q در شیشه ای جدا شونده
- R چراغ نشانگر فعال بودن سیستم

مهم

این راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعه آینده نگهداری کنید.

خطر

هرگز محفظه که در آن قطعات الکتریکی و المنت حرارتی قرار گرفته است را در آب فرو نبرید و یا آن را زیر شیر آب نگیرید.

هشدار

- قبل از اتصال دستگاه به برق دقت کنید که ولتاژ مشخص شده روی دستگاه با برق محل هماهنگی داشته باشد.
- در صورتی که سیم و دو شاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده باشد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم برق صدمه دیده است، باید آن را شرکت Philips یا مرکز خدمات مجاز توسط شرکت Philips یا افرادی تایید شده دیگری برای اجتناب از ایجاد خطر، تعویض نمایند.
- این دستگاه برای استفاده اشخاصی که دارای وضعیت ضعیف جسمانی (شامل کودکان)، حساسیت و یا عقب ماندگی ذهنی و یا عدم داشتن تجربه و درک صحیح از آن هستند نمی باشد، مگر اینکه اینگونه اشخاص تحت آموزش و یا سرپرستی توسط افرادی که مسئولیت حفاظت از آنها را دارند در رابطه با این دستگاه قرار داشته باشند.
- کودکان باید در رابطه با این دستگاه تحت مراقبت باشند و مطمئن شوید که با آن بازی نکنند. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.
- سیم برق را از دسترس کودکان دور نگاه دارید. نگذارید که سیم برق دستگاه در جاییکه دستگاه قرار داده شده است از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.
- دستگاه را فقط به پریزی که اتصال زمین داشته باشد وصل کنید.
- مواظب بخار داغ در هنگام برداشتن در سرخ کن باشید.

هشدار

- همیشه دستگاه را برای بازدید یا تعمیر نزد مرکز خدمات مجاز Philips ببرید.
- سعی نکنید که دستگاه را خود تعمیر کنید، در غیر این صورت ضمانت دستگاه باطل خواهد شد.
- دستگاه را روی سطحی افقی، صاف و ثابت قرار دهید.
- به بخش شیشه ای در هنگامی که دستگاه در حال کار است دست نزنید، چون داغ می باشد.
- بجای سرخ کردن تا تیره شدن یا قهوه ای شدن تا زرد-طلایی سرخ کنید و ذرات باقیمانده سوخته شده را جدا کنید. مواد غذایی نشاسته دار، خصوصاً سیب زمینی و سریشال را در درجه حرارت بالاتر از ۱۷۵ درجه، سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن آکریلامید).

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
يكون الزيت أو الدهن قدر كبير من الرغوة أثناء القلي.	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قومي بتجفيف الطعام جيداً قبل البدء في القلي.
المقلاة لا تعمل.	نوعية الزيت أو الدهن المستخدم ليست ملائمة للقلي العميق.	لا تخلطي أبداً بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن واستخدمي الزيت أو الدهن السائل الذي يحتوي على عامل مضاد للرغوة.
	لم يتم تركيب الوعاء الداخلي بالشكل الملائم في المقلاة.	حركي الوعاء الداخلي الى الأمام ثم الى الوراء بخفة لتتأكدتي بأنه اتخذ وضعه الصحيح.
	لقد قامت خاصية الفصل الحراري للأمان بإيقاف تشغيل الجهاز.	دعي الزيت أو الدهن ليبرد. اضغطي بحرص على زر إعادة الضبط الموجود في الجزء الأمامي من المقلاة (انظري فصل "السلامة").
		إذا لم تعمل المقلاة بعد إعادة ضبطها، توجهي إلى موزع أجهزة Philips الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة معتمد من Philips.
المقلاة تصدر أصوات تفتيق عالية ليست عادية (من المعتاد أن تصدر المقلاة أصوات تفتيق ناعمة).	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قومي بتجفيف الطعام جيداً قبل البدء في القلي.

- لا تتخلصي من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة استخدامه، لكن قومي بتسليمه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. تساعدن من خلال القيام بهذا الإجراء في الحفاظ على البيئة (شكل ٢٨).

الضمان والصيانة

إذا كنت في حاجة إلى المعلومات أو إذا واجهتكم أي مشكلة، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني الخاص بشركة Philips على www.Philips.com، أو اتصلي بمركز رعاية عملاء Philips في بلدك (ستجدين رقم الهاتف الخاص به في كتيب الضمان العالمي). في حالة عدم وجود مركز خدمة عملاء في بلدك، توجهي إلى موزع Philips المحلي الخاص بك أو اتصلي بقسم صيانة أجهزة Philips المنزلية أو الرعاية الشخصية BV.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الأطعمة المقفلة لا تأخذ اللون الذهبي و/ أو ليست هشّة.	لم يعد الزيت أو الدهن نظيفاً.	قومي بتغيير الزيت أو الدهن. تذكّري أن تعيدي ضبط زر التجديد بعد ذلك. انظري فصل "استخدام الجهاز"، قسم "مؤشر التجديد".
	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقومي بقلّي الكثير من الطعام في المرة الواحدة بما يزيد عن الكميات المذكورة في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.
		لقد قامت خاصية الفصل الحراري للأمان بإيقاف تشغيل الجهاز. اتركي الزيت أو الدهن ليبرد واضغطي بحرص على زر إعادة الضبط الموجود في مقدمة المقلاة (انظري فصل "السلاطة").
تنبعث من المقلاة رائحة كريهة شديدة.	نظام التحكم في الهواء النشط لا يعمل بالشكل الملائم.	المروحة لا تعمل. توجهي إلى موزع أجهزة Philips الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة معتمد من Philips.
	نوعية الزيت أو الدهن المستخدم ليست ملائمة للقلي.	استخدمي زيت قلي أو دهن سائل للقلي من نوعية جيدة. لا تقومي بالخلط بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
يتسرب الكثير من البخار من المقلاة.	لم يتم إغلاق الغطاء بإحكام.	تأكّدي من إغلاق الغطاء بإحكام.
	نظام التحكم في الهواء النشط لا يعمل بالشكل الملائم.	المروحة لا تعمل. توجهي إلى موزع أجهزة Philips الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة معتمد من Philips.
	مانع التسرب الحلقي الموجود حول الجزء الداخلي من الغطاء متسخ أو متآكل.	إذا كان مانع التسرب الحلقي متسخاً، قومي بتنظيفه الغطاء في الماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف أو في غسالة الأطباق. أما إذا كان الغطاء متآكلاً، توجهي إلى موزع أجهزة Philips الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة معتمد من قبل Philips لاستبدال مانع التسرب الحلقي.
يوجد تسرب في خزان الماء.	توجد كمية كبيرة من الماء في الخزان.	احرصي دائماً على تفريغ خزان الماء بعد استخدام المقلاة. إذا كنت تقومين بقلّي كميات كبيرة، قومي بتفريغ خزان الماء بعد قلّي ١,٦ كجم من البطاطس أو عند الوصول إلى مستوى الحد الأقصى من الماء.
	لم يتم إدخال خزان الماء بطريقة صحيحة.	تحقّقي من إدخال خزان الماء بالشكل الملائم (تسمعين صوت نقرّة).
لا يمكن تشغيل وظيفة التنظيف المسبق.	لقد انتظرت لأكثر من ٣٠ ثانية بين لحظة تشغيل الجهاز ولحظة الضغط على زر التنظيف المسبق. في هذه الحالة لا تعمل وظيفة التنظيف المسبق.	اضبطي المفتاح ON/OFF على الوضع "أ" لتشغيل الجهاز. بعدئذ قومي بالضغط على زر التنظيف المسبق في غضون ٣٠ ثانية.
يسكب ويتطاير الزيت أو الدهن من المقلاة أثناء القلي.	توجد كمية كبيرة أكثر من اللازم من الزيت أو الدهن في المقلاة.	تأكّدي من أن كمية الزيت أو الدهن الموجودة بالمقلاة لا تتخطى مستوى الحد الأقصى.
	تحتوي الأطعمة المراد قليها على كمية كبيرة من الماء.	قومي بتجفيف الطعام جيداً قبل البدء في القلي. أعدي تركيب الجهاز وفقاً للتعليمات الموضحة في دليل المستخدم هذا.
	توجد كمية كبيرة من الطعام في السلة.	لا تقومي بقلّي الكثير من الطعام في المرة الواحدة بما يزيد عن الكميات المذكورة في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.

- بما أن الزيت والدهن يفقد خصائصه المفضلة على نحو سريع، لذلك يجب عليك تغيير الزيت أو الدهن بشكل منتظم. ينصحك رمز التجديد عندما يكون من الضروري تغيير الزيت أو الدهن (انظري فصل "استخدام الجهاز"، قسم "مؤشر التجديد").
- إذا كنت تستخدمين المقلاة لقلي مأكولات غنية بالبروتين (مثل السمك واللحم)، يجب تغيير الزيت أو الدهن لعدد أكثر من المرات.
 - لا تستخدمى الزيت أو الدهن ذاته لأكثر من ٦ شهور ودوما اتبعي الارشادات الموضحة على العبوة.
 - لا تخلطي الزيت أو الدهن الجديد مع المستخدم.
 - لا تقومي بالخلط بين أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن.
 - احرصي دوماً على تغيير الزيت أو الدهن في حالة ما إذا بدأ تكوين رغوة عند تسخينه، أو إذا كانت له رائحة قوية أو مذاق قوي، أو إذا تحول اللون الداكن و/ أو إذا أصبح شديد الحلاوة.

التخلص من الزيت أو الدهن المستخدم

صبى الزيت الدهن السائل المستخدم في زجاجته البلاستيكية الأصلية (القابلة للغلق). يمكنك التخلص من الدهن المستخدم عن طريق تركه يتجمد في المقلاة (دون أن تكون السلة مركبة) ثم إزالته من المقلاة باستخدام الملعقة ولفه في ورق الجرائد. وإذا كان ملائماً، يمكنك وضع الزجاجاة أو ورق الجرائد في صندوق القمامة الخاص بالقمامة غير القابلة للاشتعال (وليس في صندوق القمامة القابلة للاشتعال) أو تخلصي منه وفقاً للقوانين المطبقة في بلدك.

التخزين

- ١ ركبى جميع القطع مرة أخرى في/على المقلاة ثم قومي بإغلاق الغطاء.
- عندما تتركبين الغطاء مرة أخرى على الجهاز، تأكدى من تحريك الحامل للخلف ومن إدخال الغطاء بالشكل الملائم في المفصلة.
- ٢ لفي السلك وادفعيه في مكانه في حجرة التخزين (شكل ٢٦).
- ٣ يمكنك رفع المقلاة باستخدام المقابض الخاصة بها (شكل ٢٧).
- ٤ إذا كانت المقلاة تحتوي على دهون جامدة، اتركي الدهن ليتجمد في المقلاة وقومي بتخزين المقلاة وما تحتويه من دهن (انظري فصل "التجهيز للاستخدام").

نصائح القلي

- للمزيد من المعلومات حول الكميات والإعدادات التي يجب اختيارها، انظري جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.
- قومي بإزالة قطع الثلج والماء المتكون على الطعام المراد قليه بقدر الإمكان وجففه حتى يصبح مناسباً للقلي.
- لا تقومي بقلي مقادير كبيرة جداً في نفس الوقت. لا تتخطي الكميات المذكورة في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.

التخلص من الروائح الكريهة

أنواع معينة من الطعام، وخاصة السمك، يمكنها أن تسبب في إعطاء نكهة كريهة للزيت أو الدهن. لمعادلة مذاق الزيت أو الدهن:

- ١ سخني الزيت أو الدهن حتى ١٦٠° مئوية.
- ٢ ضعي شريحتين خبز رقيقتين أو بعض من البقدونس في الزيت.
- ٣ انتظري حتى تختفي الفقاعات ثم استخدمي ملعقة لإزالة الخبز أو البقدونس من المقلاة.
- الآن أصبح للزيت أو الدهن مذاقاً معادلاً مرة أخرى.

البطاطس المقلية المحضرة في المنزل

يمكنك تحضير البطاطس المقلية الأكثر مذاقاً وهشاشة بإتباع الطريقة التالية:

- ١ استخدمي ثمار البطاطس الجامدة وقطعيها إلى أصابع. اشطفي أصابع البطاطس باستخدام الماء البارد. يساعد ذلك على منعها من الالتصاق ببعضها البعض أثناء القلي.
- ملاحظة: جففي أصابع البطاطس جيداً.
- ٢ اقلي البطاطس مرتين: المرة الأولى من ٤ إلى ٦ دقائق على درجة حرارة ١٦٠ درجة مئوية، والمرة الثانية من ٥ إلى ٨ دقائق على درجة حرارة ١٧٥ درجة مئوية. اتركي البطاطس المقلية لتبرد قبل قليها للمرة الثانية.
- ٣ ضعي البطاطس المقلية المحضرة في المنزل في وعاء وقومي بهز الوعاء.

احرصي دائماً على فك وتفريغ خزان الماء بعد القلي.

يمكن أن يسخن خزان الماء وما يحتوي عليه من ماء! اتركي خزان الماء ليبرد بالدرجة الكافية قبل فكه من المقلاة.

٧ أفرغي خزان الماء في الحوض (شكل ١٨).

الغطاء الخاص بخزان الماء قابل للفك. يمكن تنظيف الخزان والغطاء الخاص به في غسالة الأطباق أو بالماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف.

ملاحظة: إذا لم تكن تستخدمين المقلاة بشكل منتظم، ننصح بتفريغ الزيت أو الدهن السائل وتخزينه في أوعية محكمة القفل، يفضل وضعها في التلاجة أو في مكان بارد. املئي الأوعية عن طريق صب الزيت أو الدهن من خلال مصفاة دقيقة لإزالة بقايا الطعام. فكي سلة القلي قبل تفريغ الوعاء الداخلي.

الكميات ودرجات الحرارة وأوقات القلي

في جدول الأطعمة (شكل ٣٠) الموجود في نهاية هذا الكتيب ستجدين عرض مجمل للكميات ودرجات حرارة القلي وأوقات القلي بالنسبة لأنواع الطعام المختلفة. التزمي دائماً بالمعلومات الواردة في هذا الجدول أو بكمية الطعام المراد قليه.

التنظيف

انتظري إلى أن يبرد الزيت أو الدهن.

لا تغمرى المبيت، الذي يحتوي على المكونات الكهربائية والعنصر الحراري، في الماء ولا تشطفيه تحت الصنبور.

لا تستخدمى مواد تنظيف كاشطة (سائلة) كصودا التنظيف أو اسفنجيات للفرك لتنظيف المقلاة.

١ اضغطي على زر التحرير الموجود على المفصلة لفتح الغطاء. (شكل ١٩)

٢ ارفعي الغطاء من المفصلة (شكل ٢٠).

ملاحظة: عند وضع الغطاء مرة أخرى على الجهاز، تأكدي من إدخاله بالشكل الملائم في المفصلة.

٣ أخرجي سلة القلي من المقلاة.

٤ ارفعي الوعاء الداخلي إلى خارج الجهاز وقومي بصب الزيت أو الدهن (شكل ٢١).

وظيفة التنظيف المسبق

هذا الجهاز مزود بوظيفة التنظيف المسبق، حيث يمكنك من غمر الوعاء الداخلي بالماء الساخن للسماح بالتنظيف بشكل أكثر سهولة.

١ املئي الوعاء الداخلي حتى ثلاثة أرباع سعته بالماء البارد وأضيفي بعض من سائل التنظيف (شكل ٢٢).

٢ اضبطي المفتاح ON/OFF على الوضع "1" لتشغيل الجهاز. وفي غضون ٣٠ ثانية، اضغطي على زر التنظيف المسبق لمدة ثانيتين تقريباً لتنشيط وظيفة التنظيف المسبق. (شكل ٢٣)

يتم تسخين الماء حتى ٨٠ درجة مئوية لمدة ٣٠ دقيقة لنقع الوعاء الداخلي. يجعل ذلك تنظيف الوعاء أكثر سهولة. (شكل ٢٤)

٣ وبعد مرور ٣٠ دقيقة، ستسمعين إشارة صوتية للدلالة على إيقاف تشغيل العنصر الحراري. يمكنك الآن أن ترفعي الوعاء الداخلي من المقلاة، أفرغيه ونظفيه بالماء الساخن وبعض من سائل التنظيف.

القطع القابلة للتنظيف في غسالة الأطباق

جميع القطع، باستثناء المبيت والمكونات الكهربائية والعنصر الحراري، يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق أو بالماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف.

– نظف المبيت (الجسم الخارجي) باستخدام قطعة قماش مبللة (مع البعض من سائل التنظيف) و/أو ورق المطبخ.

– جففي جميع القطع جيداً بعد التنظيف.

تنظيف الغطاء الزجاجي

– هذا الجهاز مزود بغطاء زجاجي يحتوي على مانع تسرب حلقي ثابت. لا تقومي بإزالة مانع التسرب الحلقي لضمان التشغيل المثالي (شكل ٢٥).

– قومي بتنظيف الغطاء الزجاجي في غسالة الأطباق أو بالماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف بعد كل استخدام.

التزمي بوقت التحضير الموضح على عبوة الطعام المراد قليه أو المذكور في جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.

التحكم في الهواء النشط (Active Air Control™)

- ١ الجهاز مزود بوظيفة التحكم في الهواء النشط (Active Air Control™)، وهو نظام مغلق قائم على مبدأ التكتيف الذي يقلل من روائح القلي بما يصل إلى ١٠٠٪ (شكل ١٣)
- يقوم هذا النظام بتكتيف البخار الناتج عن القلي في الماء في عملية متتابعة. يتجمع الماء المكثف في خزان الماء الموجود في قاع مبيت المقلاة.
- خزان الماء المكثف سعته ٧٥٠ مللي، وهو ما يكفي لاحتواء كمية الماء المكثف الناتج عن قلي ١,٦ كجم من البطاطا المقلية المتلجة.
- مؤشر المستوى الموجود في مقدمة الخزان يعرفك بكمية الماء التي تم تجميعها بالفعل في خزان الماء والكمية القصوى التي يمكنه احتوائها.
- بمجرد أن تقوم بضبط المفتاح ON/OFF على الوضع زأس، يبدأ نظام التحكم في الهواء النشط (Active Air Control™) في العمل وتبدأ المروحة الموجودة في الجزء الخلفي من المقلاة في الدوران، لتبريد وتكتيف البخار الناتج عن القلي المتكون في المقلاة.
- يشير الضوء الأزرق للنشط للنظام إلى عمل نظام التحكم في الهواء النشط (Active Air Control™) (شكل ١٤)

المؤقت

لقد تم تزويد الجهاز بمؤقت الكتروني على شاشة العرض.

يشير المؤقت الزمني إلى انتهاء الوقت المحدد للقلي ولكنه لا يوقف تشغيل المقلاة.

- ١ اضغطي على زر المؤقت الزمني لضبط الوقت المطلوب للقلي بالدقائق. يظهر الوقت المضبوط على الشاشة (شكل ١٥).
- ٢ استمري في الضغط على زر المؤقت لتقديم الدقائق بسرعة. حرري الزر بمجرد الوصول إلى الوقت المطلوب للقلي. أقصى وقت يمكن ضبطه هو ٩٩ دقيقة.
- ملاحظة: إذا لم يكن الوقت المضبوط صحيحاً، اضغطي على زر المؤقت لمدة ثانيتين في نفس وقت بدء المؤقت في العد التنازلي (عندما يبدأ الوقت في الوميض) لمسحه، استمري في الضغط على الزر حتى يظهر "٠٠" على الشاشة. يمكنك الآن ضبط وقت القلي الصحيح.
- يبدأ المؤقت الزمني في العد التنازلي بعد ضبط وقت القلي بثواني قليلة.
- يبدأ الوقت المتبقي للقلي في الوميض على الشاشة عندما يبدأ المؤقت في العد التنازلي. يتم عرض الدقيقة الأخيرة بالثواني.
- تسمع إشارة صوتية عند انقضاء الوقت مسبق الضبط. تكرر الإشارة الصوتية بعد ١٠ ثواني.
- ٣ اضغطي على زر المؤقت لإيقاف الإشارة الصوتية.

مؤشر التجديد

للحصول على نتائج قلي أفضل وأطعم وصحية أكثر، يزود هذا الجهاز بوظيفة التجديد، التي تخبرك متى يجب تغيير الزيت أو الدهن. بعد ٦ ساعات من القلي، يظهر زر التجديد على الشاشة ويبدأ في الوميض، وهو ما يخبرك بضرورة تغيير الزيت أو الدهن (انظري فصل "التنظيف"، قسم "تغيير الزيت أو الدهن").

- ١ بعد تغيير الزيت أو الدهن، اضغطي على زر التجديد لمدة ثانيتين على الأقل لإعادة ضبط عداد جلسة القلي (شكل ١٦).
- إن وظيفة إعادة الضبط لا تتدخل بعملية القلي مما يعني ان بإمكانك دوما مواصلة عملية القلي بدون تغيير الزيت أو الدهن.

بعد عملية القلي

- ١ ارفعي المقبض لرفع السلة إلى أعلى وضع لها: وضع التصفية. (شكل ١٠)
- ٢ اسحبي ذراع تحرير الغطاء لفتح الغطاء. (شكل ٩)
- ينفتح الغطاء تلقائياً.
- ٣ أخرجي السلة بحذر من المقلاة. وعند الضرورة، هزي السلة على المقلاة للتخلص من أي زيت أو دهن زائد (شكل ١٠).
- ضعي المأكولات المقلية في وعاء يحتوي على ورق ممتص للزيت مثل ورق المطبخ.
- ٤ اضبطي المفتاح ON/OFF على الوضع "O" لإيقاف تشغيل المقلاة. افصلي الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام (شكل ١٧).
- سيقطف المؤشر الضوئي لعملية التشغيل الموجود على مفتاح التشغيل/الإيقاف.
- ٥ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

لا تحركي المقلاة إلى أن يبرد الزيت أو الدهن بالدرجة الكافية.

٦ فكي خزان الماء.

٤ يصبح الدهن بارد جداً، لذلك فهو يمكن أن يبدأ في التطاير عند الذوبان. و لتجنب ذلك، أحدثي بعض الثقوب في الدهن المتصلب باستخدام شوكة. (شكل ٥)

احرصي على عدم إتلاف الطبقة المبطنة للوعاء الداخلي عند القيام بذلك.

استخدام الجهاز

القلي

١ ضعي قاييس التيار الكهربائي في مقبص الحائط.

تأكدتي من عدم ملامسة السلك الكهربائي للأجزاء الساخنة في الجهاز.

٢ اضبطي المفتاح ON/OFF على الوضع "1" لتشغيل المقلاة. (شكل ٦)

تضيء لمبة التشغيل في المفتاح ON/OFF وستسمع إشارة صوتية. الجهاز مزود بنظام للتحكم الإلكتروني في درجة الحرارة. تظهر درجة الحرارة المضبوطة على شاشة الجهاز.

٣ اضغطي على زر درجة الحرارة لمرة واحدة أو أكثر لضبط درجة الحرارة المطلوبة للمقلاة (١٥٠-١٩٠ درجة مئوية). تظهر درجة الحرارة المحددة على الشاشة. (شكل ٧)

للتعرف على درجة الحرارة المطلوبة، اطلعي على عبوة الطعام المراد قليه أو على جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب.

إذا لم تقومي بضبط درجة الحرارة، يتم تسخين الزيت أو الدهن حتى ١٥٠ درجة مئوية.

يمكنك ترك السلة في المقلاة عندما يتم تسخين الزيت أو الدهن.

يتم تسخين الزيت أو الدهن لدرجة الحرارة المضبوطة في ١٠ إلى ١٥ دقيقة.

عندما تكون المقلاة تكتسب الحرارة، يضيء رمز الترمومتر على الشاشة وينطفئ بشكل مستمر. عندما يتحول رمز الترمومتر بالكامل، بما في ذلك الجزء العلوي، إلى اللون الأسود، عندئذ يكون الزيت أو الدهن قد وصل إلى درجة الحرارة المضبوطة. تسمعي إشارة صوتية للإشارة إلى أن المقلاة جاهزة لقلي الكمية الأولى.

ملاحظة: إذا كنت ترغبين في قلي عدد من الكميات بالتتابع، انتظري حتى يعود رمز الترمومتر مرة أخرى بالكامل قبل البدء في قلي الكمية التالية. في هذه الحالة لن تسمعي إشارة صوتية.

٤ ارفعي المقبض لرفع السلة إلى أعلى وضع لها (شكل ٨).

٥ اسحبي ذراع تحرير الغطاء لفتح الغطاء (شكل ٩).

ينفتح الغطاء تلقائيًا.

٦ انزعي السلة من المقلاة وضعي الأطعمة المراد قليها في السلة (شكل ١٠).

للحصول على أفضل نتائج القلي، ننصحك بعدم تخطي الكميات المذكورة في الجدول أدناه وفي جدول الأطعمة في نهاية هذا الكتيب. يؤدي تخطي الكميات الموصى بها إلى تقليل فعالية نظام التحكم في الهواء النشط (Active Air Control) ويمكن أن يتسبب في تكون بعض الماء تحت المقلاة.

الكميات الموصى بها

البطاطس المقليه المحضرة في المنزل	بطاطا مقليه مثلجة	الكمية القصوى	HD6180
٨٠٠ جرام	٨٠٠ جرام	٨٠٠ جرام	
٥٠٠ جرام	٥٠٠ جرام	٥٠٠ جرام	الكمية القصوى التي ينصح بها للحصول على أفضل النتائج

لا تقومي بقلي حلويات الأرز الآسيوية (أو أنواع طعام مشابهة) في هذا الجهاز، حيث أن ذلك قد يسبب في تطاير الزيت أو الدهن أو في تكون فقاقيع خطيرة.

٧ أدخلي السلة في المقلاة بحذر. لا تتزليها في الزيت أو الدهن.

٨ أغلقي الغطاء. (شكل ١١)

تأكدتي من إغلاق الغطاء بالشكل الملائم لمنع تسرب البخار الساخن خلال القلي ولضمان عمل نظام التحكم في الهواء النشط (Active Air Control™) بالشكل الملائم.

٩ اضبطي الوقت المطلوب للقلي (انظري قسم "الموقت" في هذا الفصل). بإمكانك أيضًا استخدام المقلاة دون ضبط المؤقت.

١٠ اضغطي على مفتاح التحرير الموجود على مقبض السلة وأنزلي السلة بحرص إلى أدنى وضع لها (شكل ١٢).

- تأكدي من أن المقلاة ممتلئة دائماً بالزيت أو الدهن حتى المستوى فيما بين العلامتين "MIN" و "MAX" بالجزء الداخلي من الوعاء الداخلي، وذلك لمنع كلاً من الانسكاب أو الحرارة الزائدة.
- لا تشغلي الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى إتلاف الجهاز.
- هذا الجهاز مخصص للاستعمال المنزلي فقط. في حالة استخدام الجهاز بشكل غير ملائم أو استخدامه في أغراض مهنية أو شبه مهنية أو في حالة عدم استخدامه وفقاً للإرشادات الموضحة في دليل المستخدم، عندئذ يصبح الضمان لاغياً ولن تقبل شركة Philips بالمسؤولية عن أي أضرار.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

هذا الجهاز من Philips متوافق مع كافة المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (EMF)، يعد استخدام هذا الجهاز آمناً إذا استخدم بشكل صحيح حسب التعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، وذلك حسب الدلائل العلمية المتوفرة اليوم.

السلامة

الفصل الحراري للأمان

هذا الجهاز مزود بخاصية الفصل الحراري للأمان تقوم بإيقاف تشغيل الجهاز إذا تعرض للسخونة الزائدة. قد يحدث ذلك في حالة عدم وجود كمية كافية من الزيت أو الدهن في المقلاة أو في حالة نوبان كتل الدهن الصلب في المقلاة، مما يمنع العنصر الحراري من القدرة على بعث الحرارة. اتخذني الإجراءات التالية إذا لم تعمل المقلاة على الإطلاق.

١ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي.

٢ اتركي الزيت أو الدهن ليبرد.

٣ اضغطي بحرص على زر إعادة الضبط الموجود في الجزء الأمامي من المقلاة، فوق جانب أعلى يمين الشاشة، باستخدام مفك مسامير لولبية صغير جداً (شكل ٢).
الجهاز الآن جاهز للاستخدام مرة أخرى.

ملاحظة: إذا لم يعمل الجهاز بعد قيامك بإعادة ضبطه، توجهي إلى موزع أجهزة Philips الخاص بك أو إلى أي مركز صيانة معتمد من Philips.

التجهيز للاستخدام

١ ضعني الجهاز على سطح ثابت ومستوي وأقفي وبعيداً عن متناول الأطفال.

٢ أخرجني السلك الكهربائي بالكامل من حجرة التخزين الخاصة به (شكل ٣).

٣ املئي المقلاة بالزيت أو الدهن السائل أو الدهن الصلب الذائب حتى علامة المؤشر العلوي على السطح الداخلي للوعاء الداخلي (انظر قسم "الزيت والدهن" للتعرف على التعليمات الخاصة بكيفية استخدام الدهن الصلب) (شكل ٤).

لا تقومي بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الدهن.

الزيت والدهن

لا تقومي أبداً بخلط أنواع مختلفة من الزيت أو الدهن ولا تقومي أبداً بإضافة الزيت أو الدهن الجديد للزيت أو الدهن المستخدم.

ننصحك باستخدام زيت الفلزي أو الدهن السائل المخصص للقلي، يفضل استخدام الزيت أو الدهن النباتي الغني بالدهون غير المشبعة (مثل حامض اللينوليك)، ومن أمثلة ذلك زيت الصويا أو زيت الفول السوداني أو زيت الذرة أو زيت عباد الشمس. استخدمني فقط أنواع الزيت أو الدهن المناسبة للقلي العميق والتي تحتوي على عامل مضاد للرغاي. يمكنك التعرف على هذه المعلومات من عبوة أو ملصق الزيت أو الدهن.

الدهن الجامد

من الممكن أيضاً استعمال دهن جامد للقلي، لكن في هذه الحالة يجب اتخاذ الاحتياطات الملائمة لتجنب تطاير الدهن وعدم زيادة حرارة العنصر الحراري:

١ إذا أردت استعمال قطع جديدة من الدهن، قومي بتذويبها ببطء على نار هادئة في مقلاة عادية.

٢ قومي بصب الدهن المذاب بحذر في المقلاة.

٣ قومي بتخزين المقلاة بما تحويه من دهن معاد تجميده في درجة حرارة الغرفة.

مبروك على شرائك الجهاز ومرحباً بك في عالم Philips! للاستفادة الكاملة من الدعم الذي تقدمه Philips، سجلي منتجك على www.Philips.com/welcome.


























الوصف العام (شكل ١)

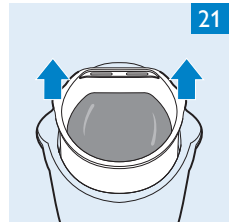
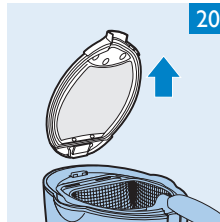
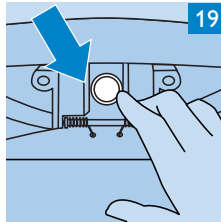
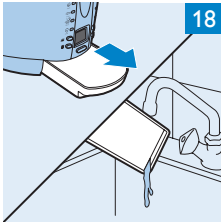
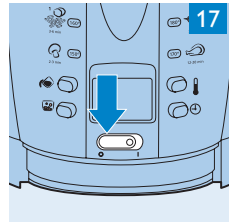
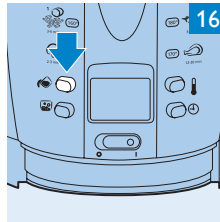
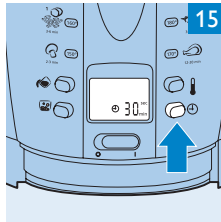
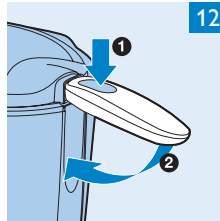
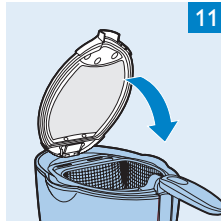
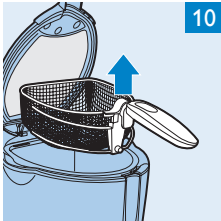
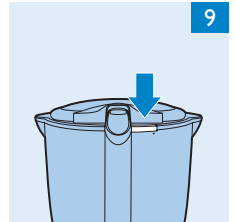
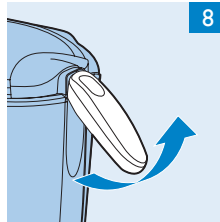
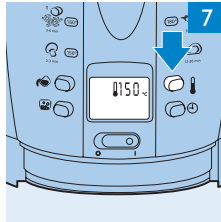
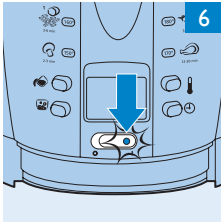
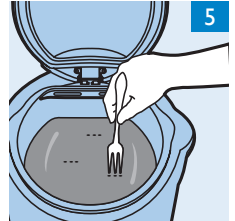
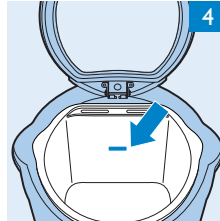
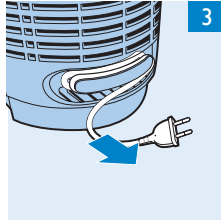
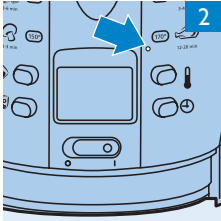
- A سلة القلي
- B مفتاح التحرير
- C مقبض السلة
- D وعاء داخلي قابل للفك
- E ذراع تحرير الغطاء
- F زر إعادة الضبط
- G زر درجة الحرارة
- H زر المؤقت
- I مفتاح On/off (التشغيل / الإيقاف) مزود بلمبة التشغيل
- J غطاء خزان الماء
- K خزان الماء
- L السلك الكهربائي
- M حجرة تخزين السلك الكهربائي
- N زر التنظيف المسبق
- O زر التجديد
- P زر التحرير لرفع الغطاء
- Q غطاء زجاجي قابل للفك
- R لمبة مؤشر النظام النشط

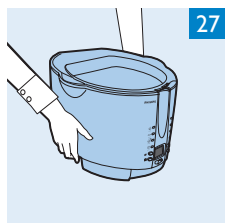
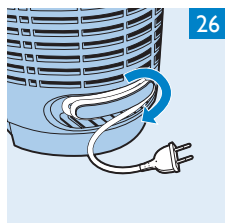
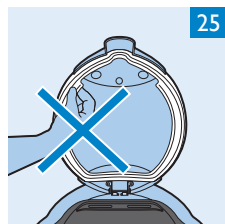
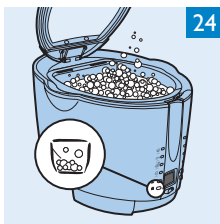
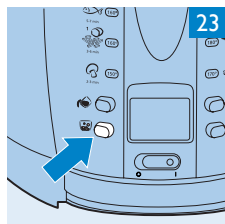
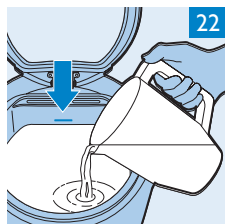
هام

يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

- خطر
لا تخمري المبيت، الذي يحتوي على المكونات الكهربائية والعنصر الحراري، في الماء ولا تشغليه تحت الصنبور.
- تحذير
تأكدي من موائمة مستوى الفولتية الموضح على الجهاز لفولتية مغذيات الكهرباء المحلية قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.
- لا تستخدمى الجهاز إذا كان السلك الكهربائي أو القابس أو الجهاز نفسه تالفاً.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله دوماً عن طريق Philips أو من أي مركز صيانة معتمد منها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل لتفادي وقوع الخطر.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام عن طريق أشخاص يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية (بما في ذلك الأطفال)، أو من نقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم تتوافر لهم المراقبة أو تعليمات استعمال الجهاز عن طريق أحد الأشخاص يكون مسئولاً عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز
- احتفظي بالسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. لا تتركي السلك الكهربائي يعلق على حافة المنضدة أو السطح المستخدم لتثبيت الجهاز.
- وصلي الجهاز بمقبس حائط مؤرض فقط.
- انتهي إلى البخار الساخن عند فتح الغطاء.
- تنبيه
احرصي دائماً على فحص الجهاز أو إصلاحه عن طريق أحد مراكز الصيانة المعتمدة من شركة Philips.
- لا تحاولي إصلاح الجهاز بنفسك وإلا سيؤدي ذلك إلى انتهاء صلاحية الضمان.
- ضعي الجهاز على سطح ثابت ومستو وأقفي.
- لا تلمسي الجزء الزجاجي من الغطاء أثناء تشغيل الجهاز، حيث أنه يصبح ساخناً.
- قومي بقلي الطعام حتى يأخذ اللون الأصفر الذهبي بدلاً من اللون الأسود أو البني ثم قومي بإزالة البقايا المحترقة. لا تقومي بقلي الأطعمة النشوية، البطاطس ومنتجات الحبوب على وجه الخصوص، على درجة حرارة أعلى من ١٧٥ درجة مئوية (ذلك للتقليل من الأكريلاميد).
- لا تقومي بقلي كعك الأرز الأسيوي (أو الأنواع المشابهة من الطعام) في هذا الجهاز. من الممكن أن يتسبب ذلك في التطاير الكثيف أو وجود فقاقيع شديدة في الزيت أو الدهن.


		 °C		
	8-10	150° C	2-3 min.	
 1 x	 450 g - 1000 g	160° C	4-6 min.	
 2 x	 450 g - 1000 •	170° C	5-8 min.	
 ❄️❄️❄️	 400 g - 700 g	170° C		5-6 min.
	450 g	170° C	4 min.	
	8-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	450 g	160° C	5-7 min.	
	350 g	170° C	12-15 min.	15-20 min.
	4-5	170° C	4-5 min.	6-7 min.
	2-3	180° C	6-7 min.	10-12 min.
	5-6	180° C	5-6 min.	8-10 min.
	6-10	180° C	3-4 min.	4-5 min.
	12-15	180° C	2-3 min.	3-4 min.
	5	180° C	3-4 min.	
	600 g	190° C	3-4 min.	
	3-4	190° C	5-6 min.	
	2-4	190° C	2-3 min.	
	2	190° C	3-4 min.	







www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.2842.6