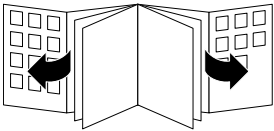


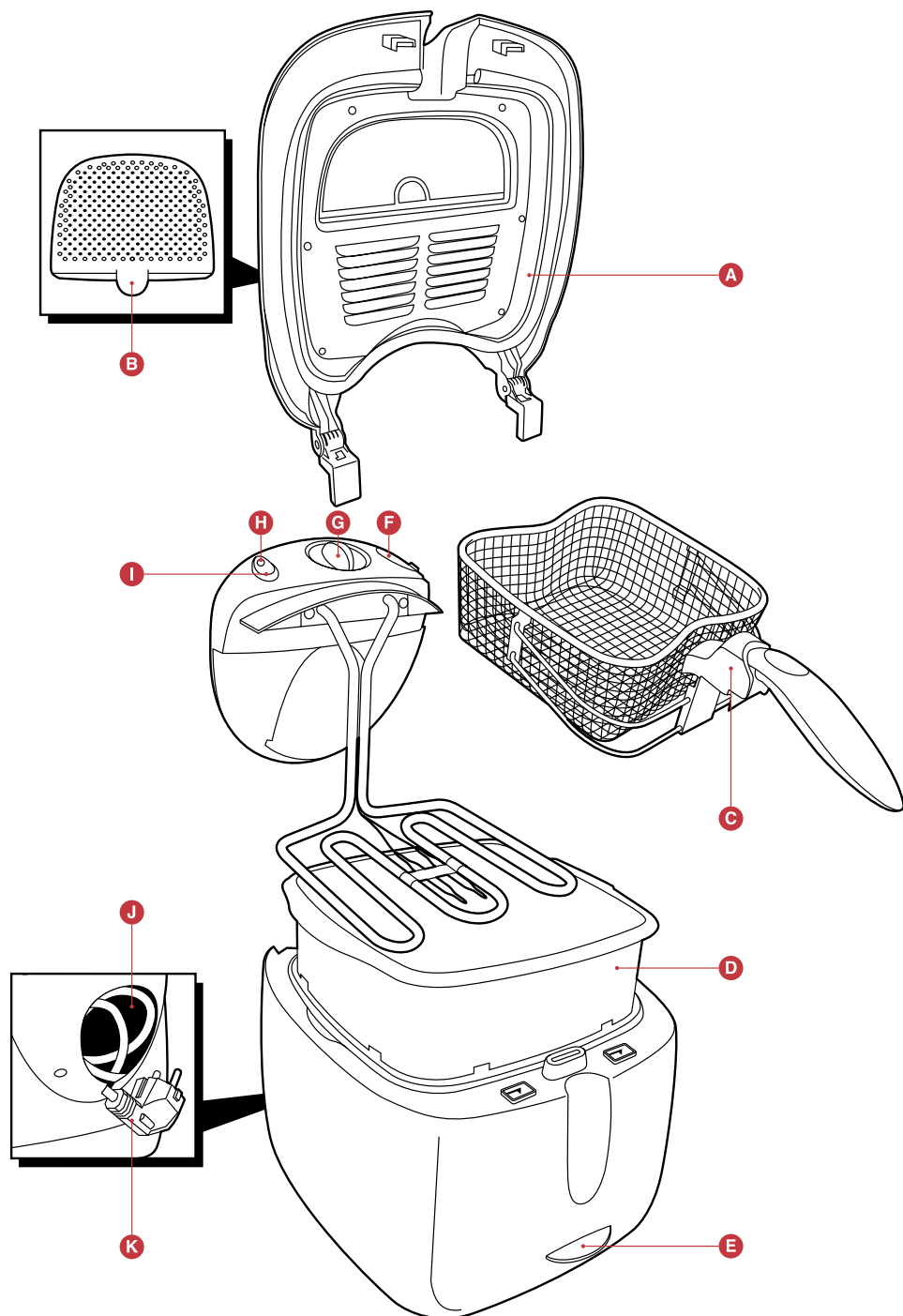
Cucina

HD6145, HD6143, HD6141



PHILIPS





ENGLISH 6

DEUTSCH 16

FRANÇAIS 26

NEDERLANDS 37

ESPAÑOL 47

ITALIANO 58

PORTUGUÊS 68

NORSK 78

SVENSKA 88

SUOMI 98

DANSK 108

ΕΛΛΗΝΙΚΑ 118

TÜRKÇE 130

Introduction

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

General description

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

Important

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

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

Safety features

Safety cut-out

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

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

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

Now the appliance is ready for use again.

Auto-shut off (HD6145 only)

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

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

Safety switch

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

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

Cool zone

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

Preparing for use

- 1** Put the appliance on a horizontal, even and stable surface out of the reach of children.
If you want to place the fryer on top of the cooker, make sure the rings of the cooker have been turned off and are cold.
- 2** Fill the dry fryer with oil, liquid fat or melted solid fat up to the 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).

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

Oil and fat**Never mix different kinds of oil or fat!**

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

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

- 1** If you want to use new blocks of fat, melt them slowly over a low heat in a normal pan.
- 2** Pour the melted fat carefully into the fryer.
- 3** Store the fryer with the resolidified fat still in it at room temperature.

If the fat gets very cold, it may start spattering when melted.

- 4** Punch some holes in the resolidified fat with a fork to prevent this (fig. 3).

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

Using the appliance**Frying**

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

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

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

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

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

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

The temperature pilot light goes on.

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

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

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

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

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

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

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

8 Close the lid.

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

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

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

Timer (HD6145 only)

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

Setting the timer

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

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

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

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

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

After frying

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

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

3 Carefully remove the basket from the fryer.

To remove excess oil or fat, shake the basket over the fryer or put the basket in the draining position by placing it in the bracket on the inside of the bowl. Put the fried food in a bowl or colander containing grease-absorbing paper; e.g. kitchen paper.

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

5 Unplug the appliance after use.

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

10 ENGLISH

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

Cleaning

Wait until the oil or fat has cooled down sufficiently.

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

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

Never immerse the control panel with the heating element in water nor rinse it under the tap!
If necessary, clean this part with a moist cloth.

- 6** Lift the inner bowl out of the appliance and remove the oil or fat (fig. 16).
- ▶ All parts except the control panel with the heating element can be cleaned in the dishwasher or in hot water with some washing-up liquid.
- 7** Clean the housing, the inner bowl, the lid, the filter and the frying basket in hot water with some washing-up liquid or in the dishwasher.

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

- 8** Rinse the parts with fresh water and dry them thoroughly.

You can shake the filter over the sink to remove most of the water.

Dishwasher-proof parts

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

Changing oil or fat

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

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

- ▶ Never use the same oil longer than 6 months and always follow the instructions on the package.

- ❗ Never add fresh oil or fat to used oil or fat.
- ❗ Never mix different types of oil or fat.
- ❗ Always change the oil or fat if it starts foaming when it is heated, if it has a strong smell or taste or if it turns dark and/or syrupy.

Disposing of used oil or fat

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

Storage

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

Frying tips

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

Home-made French fries

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

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

Frozen food

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

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

Take the following measures to prevent this:

- Preferably allow frozen food to defrost at room temperature before frying, unless stated otherwise on the package of the food to be fried.
- Carefully shake off as much ice and water as possible and dab the food to be fried until it is properly dry.
- Do not fry very large quantities at one time (consult the relevant table in these instructions for use).

12 ENGLISH

- Select the frying temperature mentioned in the table at the end of these instructions for use or on the package of the food to be fried. If there are no instructions, select a temperature of 190°C.
- Lower the food into the oil or fat very gently, since frozen food may cause the hot oil or fat to start bubbling violently.

Getting rid of unwanted flavours

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

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

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

Environment

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

- 1** Use a small flat-blade screwdriver to remove the timer panel (fig. 18).
- 2** Remove the battery. Do not throw the battery away with the normal household waste, but hand it in at an official collection point.

Guarantee & service

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

Troubleshooting

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

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

Preparation times and temperature settings

The table below indicates how much of a particular type of food you can prepare at one time and which frying temperature and preparation time you should select.

If the instructions on the package of the food to be prepared differ from those in the table, always follow the instructions on the package.

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

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

Einführung

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

Allgemeine Beschreibung

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

Wichtig

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

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

Sicherheitsmerkmale

Der automatische Überhitzungsschutz

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

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

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

Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.

Automatische Endabschaltung (nur HD6145)

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

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

Sicherheitsschalter

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

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

Cool Zone

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

Vorbereitung zum Gebrauch

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Fläche. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
Wenn Sie die Fritteuse auf einen Herd stellen, müssen alle Herdplatten ausgeschaltet und kalt sein.
- 2** Füllen Sie die trockene Fritteuse bis zur Höchststandsmarkierung auf der Innenseite mit Öl, Flüssigfett oder geschmolzenem Fett (im Abschnitt "Frittieröle und -fette", finden Sie weitere Informationen zur Verwendung fester Fette) (Abbildung 4).

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

Frittieröle und -fette

Mischen Sie niemals unterschiedliche Öl-/Fettsorten.

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

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

1 Wenn Sie frische Fettblöcke verwenden, müssen Sie diese zunächst bei geringer Temperatur in einem Topf schmelzen.

2 Gießen Sie das geschmolzene Fett langsam in die Frittierwanne.

3 Bewahren Sie die Fritteuse mit dem erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wird das Fett sehr kalt, kann es spritzen, wenn Sie es erneut schmelzen.

4 Stechen Sie mit einer Gabel einige Löcher in das erstarrte Fett, um das Spritzen zu verhindern (Abbildung 3).

Beschädigen Sie dabei nicht die Beschichtung der Frittierwanne.**Der Gebrauch des Geräts****Frittieren**

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

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

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

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

Die Kontrolllampe im Ein-/Ausschalter leuchtet.

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

Die Temperaturkontrolllampe leuchtet.

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

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

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

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

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

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

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

Achten Sie darauf, dass der Korb richtig eingesetzt ist.

8 Schließen Sie den Deckel.

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

Sie können die Fritteuse auch ohne den Timer benutzen.

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

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

Timer (nur HD6145)

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

Einstellen des Timers

1 Drücken Sie die Timer-Taste zum Einstellen der Frittierdauer in Minuten (Abbildung 11). Die eingestellte Zeit erscheint auf dem Display.

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

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

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

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

Nach dem Frittieren

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

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

3 Heben Sie den Korb vorsichtig aus der Fritteuse.

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

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

Die Kontrolllampe im Ein-/Ausschalter erlischt.

5 Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

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

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

Reinigung

Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.

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

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

2 Öffnen Sie den Deckel.

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

4 Heben Sie den Frittiertkorb aus dem Gerät.

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

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

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

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

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

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

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

8 Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.

Das meiste Wasser aus dem Filter lässt sich über dem Spülbecken ausschütteln.

Für den Geschirrspüler geeignete Teile

- Deckel
- Frittierwanne
- Herausnehmbarer Filter

- Frittierkorb
- Gehäuse

Auswechseln des Öls oder Fetts

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

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

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

Entsorgung von gebrauchtem Öl/Fett

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

Aufbewahrung

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

Hinweise für das Frittieren

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

Selbst zubereitete Pommes-Frites

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

- 1 Verwenden Sie fest kochende Kartoffeln und schneiden Sie sie in Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen mit kaltem Wasser ab.

Dadurch vermeiden Sie, dass die Stäbchen aneinander kleben.

- Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich.

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

Tiefkühlgut

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

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

Verhindern Sie dies mit den folgenden Maßnahmen:

- Am besten lassen Sie das Gefriergut vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur auftauen, sofern nicht anders auf der Verpackung empfohlen.
- Schütteln Sie sorgfältig soviel Eis und Wasser wie möglich ab und tupfen Sie das Frittiertgut trocken.
- Frittieren Sie größere Mengen nicht auf einmal (beachten Sie die entsprechende Tabelle in dieser Bedienungsanleitung).
- Wählen Sie die Frittiertemperatur in der Tabelle am Ende dieser Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung des Frittiertguts. Finden Sie keine geeigneten Angaben, wählen Sie eine Temperatur von 190° C.
- Senken Sie das Frittiertgut besonders langsam in das Öl/Fett, damit das Öl/Fett nicht zu sehr sprudelt und spritzt.

Vermeiden unerwünschter Gerüche

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

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

Das Öl oder Fett hat anschließend wieder einen neutralen Geschmack.

Umweltschutz

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

- 1** Öffnen Sie das Batteriefach mit einem flachen Schraubendreher (Abbildung 18).
- 2** Entnehmen Sie die Batterie. Entsorgen Sie diese nicht im Hausmüll, sondern geben Sie sie an einer offiziellen Sammelstelle ab.

Garantie und Kundendienst

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

Problembehebung

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

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

Frittierdauer und Temperatureinstellungen

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

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

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

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

Introduction

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

Description générale

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

Important

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

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

Systèmes de sécurité

Coupe-circuit

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

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

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

L'appareil est alors prêt à l'emploi.

Arrêt automatique (HD6145 uniquement)

La friteuse s'arrête automatiquement après 2 heures. Le témoin de l'interrupteur marche/arrêt s'éteint.

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

Interrupteur de sécurité

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

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

Zone froide

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

Préparation à l'emploi

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plate et stable, hors de portée des enfants. Ne placez jamais la friteuse sur une cuisinière ou assurez-vous que les plaques ou les brûleurs sont éteints et froids.

2 Remplissez la cuve de la friteuse avec de l'huile, de la graisse liquide ou de la graisse préalablement fondue jusqu'au dernier repère (voir section "Huile et graisse" pour instructions sur l'utilisation avec de la graisse solide) (fig. 4).

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

Huile et graisse

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

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

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

1 Si vous voulez utiliser des blocs de graisse neuve, faites-les fondre préalablement à basse température dans une casserole.

2 Versez avec précaution la graisse fondue dans la friteuse.

3 Rangez la friteuse avec la graisse de nouveau solidifiée à la température de la pièce.

Si la graisse est devenue très froide, elle peut éclabousser en fondant.

4 Percez des trous dans la graisse solidifiée avec une fourchette pour éviter toute éclaboussure (fig. 3).

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

Utilisation de l'appareil**Friture**

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

1 Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-la fiche dans la prise de courant (fig. 5).

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

2 Mettez en marche la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

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

3 Réglez le thermostat sur la température nécessaire (150-190°C) (fig. 6).

Le témoin lumineux s'allume.

- Pour sélectionner la température, reportez-vous aux indications figurant sur l'emballage des aliments à frire ou aux indications figurant dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi.
 - L'huile ou la graisse sera chauffée à la bonne température après environ 10 à 15 minutes.
 - Lors du chauffage de la friteuse, le témoin lumineux s'allume et s'éteint plusieurs fois. Lorsque le témoin ne s'allume plus, cela signifie que l'huile ou la graisse a atteint la température choisie.
 - Une fois les aliments frits, le témoin lumineux se rallume. Attendez qu'il s'éteigne avant de commencer la friture suivante.
- Vous pouvez laisser le panier dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.

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

5 Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération. Le couvercle s'ouvre automatiquement (fig. 8).

6 Retirez le panier de la friteuse et déposez les aliments à frire dans le panier.

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

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

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

Assurez-vous d'avoir placé correctement le panier.

8 Fermez le couvercle.

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

Vous pouvez utiliser la friteuse sans régler le minuteur.

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

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

Minuteur (HD6145 uniquement)

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

Réglage du minuteur

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

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

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

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

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

Après la friture

1 Levez la poignée pour mettre le panier sur la position la plus haute, c.-à-d. position égouttage (fig. 12).

2 Ouvrez le couvercle en appuyant sur la touche de libération (fig. 13).

Faites attention à la vapeur chaude et aux éclaboussures d'huile.

3 Retirez doucement le panier de la friteuse.

Secouez le panier au-dessus de la friteuse pour enlever l'excédent de graisse ou mettez-le dans la position d'écoulement en le fixant dans le crochet à l'intérieure de la cuve. Déposez les aliments frits dans un bol ou dans une passoire recouverte de papier absorbant.

4 Arrêtez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

Le témoin lumineux du bouton marche/arrêt s'éteint.

5 Débranchez l'appareil après utilisation.

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

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

Nettoyage

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

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

1 Retirez le filtre du couvercle (fig. 14).

2 Levez le couvercle.

3 Enlevez le couvercle (fig. 15).

4 Retirez le panier.

5 Retirez le tableau de commande avec l'élément chauffant de la friteuse et mettez-le dans un endroit sur et sec.

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

Nettoyez-le avec un chiffon humide, si nécessaire.

6 Retirez la cuve de la friteuse et versez l'huile ou la graisse (fig. 16).

▶ Tous les composants, sauf le tableau de commande avec l'élément chauffant, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude savonneuse.

7 Nettoyez la carcasse, la cuve, le couvercle, le filtre et le panier à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

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

8 Rincez les composants à l'eau claire et séchez-les bien.

Secouez le filtre au-dessus de l'évier pour le sécher plus vite.

Accessoires résistants au lave-vaisselle

- Couvercle
- Cuve
- Filtre détachable
- Panier
- Corps

Changement de l'huile ou de la graisse

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

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

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

Comment jeter l'huile ou la graisse usagée

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

Rangement

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

Suggestions de cuisson

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

Pommes frites faites maison

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

- ❶ Employez de préférence des pommes de terre fermes et coupez-les en bâtonnets. Rincez-les à l'eau froide.
Ainsi, elles ne colleront pas les unes aux autres lors de la cuisson.
► *Séchez-les bien.*
- ❷ La cuisson des frites se fait en deux étapes: la première à 160°C pendant 4 à 6 minutes, la deuxième à 175°C pendant 4-8 minutes.

- 3** Jetez les bâtonnets dans un bol et secouez-les. Laissez-les refroidir avant de commencer la deuxième étape de friture.

Aliments surgelés

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

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

Pour éviter cela, suivez les instructions suivantes:

- Faites décongeler les aliments de préférence à température ambiante avant de les frire, à moins qu'il soit mentionné le contraire sur l'emballage.
- Secouez-les pour enlever le maximum de glace et d'eau.
- Ne mettez pas de grosses portions à la fois dans la friteuse (reportez-vous au tableau correspondant de ce mode d'emploi).
- Choisissez la température indiquée dans le tableau à la fin de ce mode d'emploi ou sur le paquet des aliments à frire. S'il n'y a pas d'indications de cuisson, réglez la température à 190&5,099;C.
- Plongez doucement les aliments dans l'huile ou la graisse, car les aliments surgelés peuvent faire bouillir violemment l'huile ou la graisse chaude.

Éliminer les mauvais goûts

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

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

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

Environnement

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

- 1** Utilisez un petit tournevis plat pour enlever la partie inférieure (fig. 18).
- 2** Otez la pile. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la à un endroit prévu à cet effet par les autorités locales.

Garantie et service

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

Dépannage

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

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

Temps de préparation et réglages de température

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

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

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

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

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

Inleiding

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

Algemene beschrijving

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

Belangrijk

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

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

Veiligheidsfuncties**Oververhittingsbeveiliging**

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

Neem de volgende maatregelen indien het apparaat niet meer werkt:

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

Het apparaat is nu weer klaar voor gebruik.

Automatische uitschakeling (alleen HD6145)

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

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

Veiligheidsschakelaar

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

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

Koele zone

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

Klaarmaken voor gebruik

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

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

- 2** Vul de droge frituurpan met olie, vloeibaar frituurvet of gesmolten vast frituurvet tot aan de hoogste maatstreep in de binnenpan (zie 'Olie en vet' voor instructies voor het gebruik van vast frituurvet) (fig. 4).

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

Olie en vet

Meng nooit verschillende soorten olie of vet!

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

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

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

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

Gebruik

Frituren

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

1 Neem het hele snoer uit de snoeropbergruimte en steek de stekker in het stopcontact (fig. 5). Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de hete delen van het apparaat.

2 Schakel de friteuse in door op de aan/uitknop te drukken.
Het indicatielampje in de aan/uitknop gaat aan.

3 Zet de temperatuurregelaar op de vereiste temperatuur (150-190°C) (fig. 6).
Het temperatuurlampje gaat aan.

- Raadpleeg voor de juiste temperatuur de verpakking van de etenswaren of de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing.
- De olie of het vet zal in 10 tot 15 minuten tot de ingestelde temperatuur verhit worden.
- Terwijl de friteuse aan het opwarmen is, gaat het indicatielampje een aantal keren uit en aan. Wanneer het lampje langere tijd uit blijft, is de olie of het vet op temperatuur.
- Ook tussen de frituurbeurten door brandt het controlelampje. Wacht tot het lampje langere tijd uit blijft voordat u de volgende portie gaat frituren.
- *U kunt de frituurmand in de friteuse laten zitten terwijl deze aan het opwarmen is.*

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

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

6 Neem de frituurmand uit de friteuse en doe de etenswaren in de frituurmand.
► *Voor het beste frituurresultaat, adviseren we u de maximale hoeveelheden aangegeven in de onderstaande tabel niet te overschrijden.*

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

- 9** Plaats de frituurmand voorzichtig in de pan zonder hem in de olie of het vet te laten zakken (fig. 9).

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

- 10** Sluit het deksel.

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

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

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

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

Timer (alleen HD6145)

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

De timer instellen:

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

De ingestelde tijd verschijnt op het display.

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

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

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

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

Na het frituren

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

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

3 Neem de frituurmand voorzichtig uit de pan.

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

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

Het indicatielampje in de aan/uitknop gaat uit.

5 Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.

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

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

Schoonmaken

Wacht tot de olie of het vet goed is afgekoeld.

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

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

2 Open het deksel.

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

4 Neem de frituurmand uit de friteuse.

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

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

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

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

- ▶ Alle onderdelen, behalve het bedieningspaneel met daaraan het verwarmingselement, kunnen in de vaatwasmachine of met warm water en een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

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

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

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

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

Vaatwasmachinebestendige onderdelen

- Deksel
- Binnenpan
- Uitneembaar filter
- Frituurmand
- Behuizing

Olie of vet verversen

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

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

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

Olie of vet weggooien

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

Opbergen

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

Frituurtypen

In de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing vindt u een overzicht van bereidingstijden en temperatuurstanden.

Verse frites

Zo maakt u zelf verse, krokante frites:

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

Diepgevroren etenswaren

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

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

Neem de volgende maatregelen om dit te voorkomen:

- Laat diepgevroren etenswaren bij voorkeur bij kamertemperatuur ontdooien voordat u ze gaat frituren, tenzij anders is aangegeven op de verpakking van de etenswaren.
- Schud zorgvuldig ijs en water van diepgevroren etenswaren af en dep etenswaren goed droog voordat u ze gaat frituren.
- Frituur niet al te grote hoeveelheden tegelijk (raadpleeg de relevante tabel in deze gebruiksaanwijzing).
- Stel de friteuse in op de temperatuur die is aangegeven in de tabel aan het eind van deze gebruiksaanwijzing of op de verpakking van de te frituren etenswaren. Als er geen instructies zijn, stel dan een temperatuur van 190°C in.
- Laat de frituurmand zeer voorzichtig in de olie of het vet zakken, omdat bevroren etenswaren de olie of het vet zeer heftig kunnen doen bruisen.

Bijsmaakjes wegwerken

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

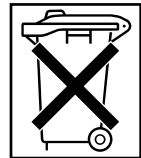
- 1** Verhit de olie of het vet tot 160°C.
- 2** Doe twee dunne sneetjes brood of een paar takjes peterselie in de pan.
- 3** Wacht tot er geen luchtbelletjes meer te zien zijn en schep dan het brood of de peterselie met een spatel uit de frituurpan.

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

Milieu

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

- 1** Gebruik een kleine, platte schroevendraaier om het timerpaneel te verwijderen (fig. 18).
- 2** Verwijder de batterij. Gooi de batterij niet met het normale huisvuil weg, maar lever deze in bij een officieel aangewezen inzamelingspunt.



Garantie & service

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

Problemen oplossen

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

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

Bereidingstijden en temperatuurinstellingen

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

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

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

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

Introducción

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

Descripción general

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

Importante

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

- Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje local.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra.
- Si el cable de red está dañado, debe ser sustituido por Philips, un centro de servicio autorizado por Philips o personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para que lo examinen o lo reparen. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedará anulada.
- Limpie bien todas las piezas de la freidora antes de usarla por primera vez (consulte el capítulo 'Limpieza'). Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa líquida.
- No sumerja nunca la carcasa en agua, tampoco la aclare bajo el grifo. La carcasa sólo se puede limpiar con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.
- No conecte el aparato hasta que no esté lleno de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora está siempre llena entre las dos marcas indicadoras que se encuentran en el interior de la cubeta.
- Durante el proceso de fritura, saldrá vapor caliente a través del filtro. Mantenga sus manos y el rostro a una mínima distancia de seguridad del vapor. Cuando abra la tapa, tenga cuidado con el vapor caliente.
- Cuando la use, mantenga la freidora fuera del alcance de los niños y no deje que el cable de red cuelgue del borde de la mesa o del lugar donde esté colocado el aparato.
- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, para fines (semi)profesionales o de un modo que no se adecue a las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará ninguna responsabilidad en caso de daños.
- Dore la comida en vez de freírla demasiado y quite los restos quemados. No fría comida a base de féculas, especialmente patatas y productos con cereales, a una temperatura superior a 175°C (para minimizar la producción de acrilamida).

Características de seguridad

Disyuntor de seguridad

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

Siga los siguientes pasos en caso de que la freidora ya no funcione:

- 1** Deje enfriar el aparato. Esto tarda aproximadamente 15 minutos.
- 2** Pulse con cuidado el botón de reinicio situado detrás del panel de control con un destornillador pequeño (fig. 1).

Ahora el aparato ya está listo para usarlo de nuevo.

Desconexión automática (sólo HD6145)

La freidora se desconectará automáticamente a las 2 horas. Cuando esto ocurra, el piloto de conexión del interruptor de marcha/parada (on/off) se apagará.

- Para volver a conectar el aparato, pulse de nuevo el interruptor de marcha/parada (on/off)

Interruptor de seguridad

El interruptor de seguridad del panel de control garantiza que sólo se pueda conectar el elemento de calor si el panel de control se ha colocado correctamente.

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

Zona fría

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

Cómo preparar el aparato

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

Si prefiere colocar la freidora encima del fogón, asegúrese de que los quemadores estén apagados y están fríos.

- 2** Llene la freidora, bien seca, con aceite, grasa líquida o grasa sólida derretida hasta la marca superior del interior de la cubeta (vea el sección 'Aceite y grasa' para saber cómo utilizar grasa sólida) (fig. 4).

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

Aceite y grasa

No mezcle nunca tipos diferentes de aceite o grasa.

Le aconsejamos que utilice aceite o grasa líquida para freír. Preferiblemente aceite vegetal o grasa rica en grasas no saturadas (por ejemplo, el ácido linoleico).

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

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

2 Vierta con cuidado la grasa derretida en la freidora.

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

Si la grasa se enfría mucho, puede salpicar al derretirla.

4 Haga con un tenedor unos agujeros en la grasa resolidificada para evitarlo (fig. 3).

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

Cómo usar el aparato

Cómo freír

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

1 Saque todo el cable del compartimento de recogida del cable y enchúfelo a un enchufe con toma de tierra (fig. 5).

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

2 Conecte la freidora presionando el interruptor de marcha/parada (on/off).

El piloto del botón de marcha/parada se iluminará.

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

El piloto de la temperatura se ilumina.

- Para obtener información sobre qué temperatura debe seleccionar, consulte el envase del alimento que va a freír o la tabla que aparece al final de estas instrucciones de uso.
- El aceite o la grasa se calentarán a la temperatura seleccionada en 10 ó 15 minutos.
- Mientras la freidora se está calentando, el piloto se apaga unas cuantas veces. Cuando se apaga durante un tiempo, es que el aceite o la grasa ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- Al freír una cantidad de alimentos, el piloto se iluminará. Espere hasta que se apague antes de freír más alimentos.

► *Puede dejar la cesta en la freidora mientras ésta se calienta.*

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

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

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

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

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

7 Introduzca con cuidado la cesta en la freidora sin bajarla hasta el aceite o la grasa (fig. 9). Asegúrese de que está correctamente colocada.

8 Cierre la tapa.

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

También puede usar la freidora sin programar el temporizador.

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

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

Temporizador (sólo HD6145)

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

Cómo programar el temporizador

1 Pulse el botón del temporizador para ajustar el tiempo de fritura en minutos (fig. 11). El tiempo seleccionado aparecerá en la pantalla.

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

- El tiempo máximo que se puede programar es de 99 minutos.
- Unos segundos después de haber ajustado el tiempo de fritura empezará la cuenta atrás.
- A medida que se va descontando el tiempo, en la pantalla parpadea el tiempo restante. El último minuto se muestra en segundos.

3 Si el tiempo seleccionado no es correcto, puede borrarlo pulsando el botón del temporizador durante 2 segundos en el momento en que el temporizador empiece a descontar el tiempo (es decir, cuando el tiempo comienza a parpadear). Mantenga el botón apretado hasta que aparezca en la pantalla '00'. Ahora puede establecer el tiempo de fritura correcto.

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

Después de freír

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

2 Abra la tapa presionando el botón de liberación (fig. 13).
Tenga cuidado con el vapor y el aceite que pueda saltar.

3 Saque con cuidado la cesta de la freidora.

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

4 Desconecte la freidora presionando el interruptor de marcha/parada (on/off)
El piloto del botón marcha/parada se apagará.

5 Desenchufe el aparato después de utilizarlo.

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

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

Limpieza

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

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

1 Quite el filtro de la tapa tirando hacia arriba (fig. 14).

2 Abra la tapa.

3 Quite la tapa tirando hacia arriba (fig. 15).

4 Saque la cesta del aparato.

5 Saque de la freidora el panel de control con el elemento de calor y colóquelo en un lugar seco y seguro.

No sumerja nunca el panel de control con el elemento de calor en agua ni lo limpie bajo el grifo.
Si fuera necesario, limpie esta pieza con un paño húmedo.

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

▶ Todas las piezas, excepto el panel de control con el elemento de calor, pueden lavarse en el lavavajillas o con agua caliente y un poco de detergente líquido.

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

Nota: También puede limpiar el filtro si lo deja en la tapa cuando limpie la tapa.

8 Aclare las piezas con agua fría y séquelas bien.

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

Piezas que se pueden lavar en el lavavajillas

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

Cambio del aceite o la grasa

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

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

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

Cómo tirar el aceite o grasa usados.

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

Cómo guardar el aparato

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

Consejos para freír

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

Patatas fritas caseras

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

- 1** **Utilice patatas nuevas y córtelas en tiras. Lávelas con agua fría.**
Esto evitará que se peguen unas a otras mientras se fríen.
► *Seque bien las patatas.*
- 2** **Fría dos veces las patatas: la primera vez durante 4-6 minutos a una temperatura de 160°C, la segunda durante 5-8 minutos a una temperatura de 175°C.**

- 3** Ponga las patatas en un recipiente y agítelas. Antes de comenzar a freír las patatas por segunda vez, déjelas que se enfrien.

Alimentos congelados

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

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

Para evitarlo tome las siguientes medidas:

- Deje preferiblemente que los alimentos congelados se descongelen a temperatura ambiente antes de freírlos, a menos que se indique lo contrario en el paquete del alimento que va a freír.
- Retire con cuidado tanto hielo y agua como sea posible y escurra los alimentos hasta que estén bien secos.
- No fría cantidades muy grandes de una sola vez (consulte la tabla pertinente que aparece en estas instrucciones de uso).
- Seleccione la temperatura que se menciona en la tabla al final de estas instrucciones de uso o en el paquete del alimento que se va a freír. Si no hay instrucciones, seleccione la temperatura de 190°C.
- Sumerja los alimentos en el aceite o grasa con mucho cuidado, ya que la comida congelada puede hacer que el aceite comience a saltar de manera violenta.

Cómo eliminar los malos sabores

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

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

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

Medio ambiente

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

- 1** Utilice un destornillador de punta plana para quitar el panel del temporizador (fig. 18).
- 2** Saque la pila. No la tire con el resto de la basura doméstica normal, deposítela en un punto de recogida oficial.

Garantía y servicio

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

Guía de resolución de problemas

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

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

Tiempos de preparación y temperaturas

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

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

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

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

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

Introduzione

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

Descrizione generale

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

Importante

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

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

Misure di sicurezza

Termostato di sicurezza

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

Se la friggitrice non funziona più adottate le seguenti misure:

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

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

Spegnimento automatico (solo HD6145).

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

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

Interruttore di sicurezza

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

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

Zona fredda

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

Come preparare la friggitrice per l'uso

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

Se volete appoggiare la friggitrice sopra la cucina elettrica, controllate che i fuochi siano spenti e freddi.

- 2** Riempite la friggitrice con olio, grasso liquido o grasso solido fatto sciogliere precedentemente fino a livello superiore indicato sul recipiente interno (nel caso venga utilizzato il grasso solido paragrafo "Olio e grasso") (fig. 4).

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

Olio e grasso

Non mescolate mai due tipi diversi di olio o grasso!

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

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

1 Se desiderate utilizzare nuovi pezzi di grasso, fateli sciogliere lentamente in una padella a fuoco basso.

2 Versate il grasso sciolto nella friggitrice prestando la massima attenzione.

3 Riponete la friggitrice contenente il grasso risolidificato a temperatura ambiente.

Se il grasso diventa molto freddo, potrebbe schizzare una volta sciolto.

4 Per evitare questo inconveniente, praticate alcuni fori nei blocchi di grasso, usando una forchetta (fig. 3).

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

Come usare l'apparecchio**La frittura**

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

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

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

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

Si accenderà la spia dell'interruttore on/off.

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

Si accenderà la spia della temperatura.

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

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

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

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

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

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

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

Controllate che il cestello sia stato inserito correttamente.

8 Chiudete il coperchio.

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

Potete anche usare la friggitrice senza impostare il timer.

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

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

Timer (solo HD6145)

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

Come impostare il timer

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

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

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

3 Nel caso il tempo selezionato non fosse esatto, potete cancellarlo premendo il pulsante del timer per 2 secondi non appena il timer inizia il conto alla rovescia (quando inizia a lampeggiare). Tenete premuto il pulsante fino a quando sul display appare '00'. A questo punto potete inserire il tempo corretto.

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

Al termine della frittura

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

2 Aprite il coperchio premendo il pulsante di sgancio (fig. 13).

Fate attenzione al vapore bollente e ai possibili schizzi d'olio.

3 Togliete delicatamente il cestello dalla friggitrice.

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

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

Si spegnerà la spia dell'interruttore on/off.

5 Togliete la spina dalla presa dopo l'uso.

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

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

Pulizia

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

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

1 Togliete il filtro dal coperchio, tirandolo verso l'alto (fig. 14).

2 Aprite il coperchio.

3 Togliete il coperchio tirandolo verso l'alto (fig. 15).

4 Togliete il cestello dall'apparecchio.

5 Togliete il pannello di controllo con la serpentina dalla friggitrice e mettetelo al sicuro in un luogo asciutto.

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

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

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

▶ Tutti i pezzi ad eccezione del pannello di controllo con la serpentina possono essere lavati in lavastoviglie o in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detergente liquido.

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

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

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

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

Parti lavabili in lavastoviglie

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

Come cambiare l'olio o il grasso

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

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

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

Smaltimento dell'olio o del grasso usato

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

Come riporre la friggitrice

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

Suggerimenti per la frittura

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

Come preparare le patatine fritte:

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

- 1** Tagiate a bastoncini le patate e risciacquatele sotto l'acqua fredda.
In questo modo non si attaccheranno durante la frittura.
 - Asciugate bene i bastoncini.
- 2** Friggete due volte le patatine: la prima volta per 4-6 minuti alla temperatura di 160°C, la seconda volta per 5-8 minuti alla temperatura di 175°C.

- 3** Mettete le patatine in una ciotola e scuotetele. Lasciatele raffreddare prima di friggerle la seconda volta.

Cibi surgelati

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

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

Per evitare questo inconveniente, procedete come segue:

- Se possibile, fate scongelare il cibo a temperatura ambiente prima di friggerlo, se non diversamente indicato sulla confezione.
- Eliminate quanto più ghiaccio e acqua possibile e asciugate il cibo accuratamente.
- Non friggete grossi quantitativi in una sola volta (attenetevi a quanto riportato nella tabella delle istruzioni per l'uso).
- Selezionate la temperatura consigliata nella tabella alla fine delle istruzioni per l'uso oppure sulla confezione del cibo da friggere. In mancanza delle istruzioni, selezionate la temperatura di 190°C.
- Immergete quindi il cibo nell'olio o nel grasso con cautela, poiché i cibi surgelati a contatto con l'olio o con il grasso possono ribollire e schizzare olio.

Come eliminare i sapori sgradevoli

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

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

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

Ambiente

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

- 1** Per togliere il pannello del timer, usate un piccolo cacciavite (fig. 18).
- 2** Togliete la batteria. Non gettatela insieme ai normali rifiuti domestici ma portatela presso un centro di raccolta differenziata.

Garanzia e Assistenza

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

Localizzazione guasti

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

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

Tempi di preparazione e impostazioni della temperatura

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

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

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

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

Temperatura	Tipo di cibo	Quantità consigliata in una sola volta	Tempo di cottura (minuti) per cibo fresco o (parzialmente) scongelato.	Tempo di cottura (minuti) per cibo congelato
190°C	Polpette (piccole)	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Cozze	12-15 pezzi	2-3	3-4
	Gamberetti	8-10 pezzi	3-4	4-5
	Frittelle di mele	5 pezz	3-4	4-5
	Melanzane (fette)	600 g	3-4	-
	Ciambelle	3-4 pezzi	5-6	-
	Camembert (impanato)	2-4 pezzi	2-3	-
	Cotoletta alla milanese	2 pezzi	3-4	-

Introdução

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

Descrição geral

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

Importante

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

- Antes de ligar à corrente, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local onde for utilizá-lo.
- Ligue sempre a uma tomada com terra.
- Se o fio estiver estragado, só deverá ser substituído pela Philips, por um concessionário autorizado pela Philips ou pessoal igualmente qualificado para se evitarem situações de perigo para o utilizador.
- Sempre que o aparelho necessitar de ser verificado ou reparado, dirija-se a um concessionário Philips autorizado. Não tente repará-lo sozinho, caso contrário a garantia perderá a sua validade.
- Antes de se servir da fritadeira pela primeira vez, deverá lavar cuidadosamente todas as peças desmontáveis (vide capítulo 'Limpeza'). Certifique-se que todas as peças estão completamente secas antes de encher a fritadeira com óleo ou com gordura líquida.
- Nunca mergulhe a fritadeira dentro de água nem a enxague à torneira com água corrente. O corpo da fritadeira só pode ser limpo com um pano húmido e um pouco de detergente líquido.
- Não ligue a fritadeira antes de a encher com o óleo ou a gordura. Certifique-se que a fritadeira está sempre cheia até um nível entre as duas marcas existentes no interior da cuba.
- Durante a fritura, poderá sair algum vapor quente através do filtro. Mantenha o rosto e as mãos a uma distância segura desse vapor. Deverá também ter cuidado com o vapor quente quando abrir a tampa da fritadeira.
- Mantenha sempre a fritadeira fora do alcance das crianças. Não deixe o cabo de alimentação pendurado para fora da mesa de trabalho ou da bancada da cozinha onde a fritadeira estiver colocada.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica. Se for usado indevidamente ou para fins (semi-)profissionais ou se for utilizado de uma forma que não esteja de acordo com o modo de emprego, a garantia tornar-se-á nula e a Philips não aceitará qualquer responsabilidade por algum dano causado.
- Frite os alimentos até adquirirem um tom amarelo dourado e nunca escuro ou acastanhado e retire todos os resíduos queimados! Não frite alimentos com amido, sobretudo batatas e cereais, numa temperatura superior a 175°C (para minimizar a produção de acrilamida).

Características de segurança

Corte de segurança

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

Tome as seguintes medidas se a fritadeira deixar de funcionar:

- 1** Deixe arrefecer a fritadeira. Isso demorará aprox. 15 minutos.
- 2** Com cuidado e com a ajuda de uma chave de parafusos pequenas, prima o botão 'reset' (reinicializar) situado na parte posterior do painel de controlo (fig. 1).

A fritadeira está novamente pronta a usar.

Desligar automático (apenas mod. HD6145)

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

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

Comutador de segurança

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

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

Zona fria

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

Preparação

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

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

- 2** Encha a fritadeira com óleo, gordura líquida ou gordura sólida derretida até à indicação superior no interior da cuba (vide 'Óleo e gordura', para obter informações sobre como usar gordura sólida) (fig. 4).

HD6141	Óleo	Gordura sólida	HD6145 HD6143	Óleo	Gordura sólida
Mín.	2,2 litros	1,925 kg	Mín.	3,2 litros	2,8 kg
Máx.	2,5 litros	2,2 kg	Máx.	3,5 litros	3 kg

Óleo e gordura

Nunca misture diferentes tipos de óleo ou gordura!

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

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

1 Se quiser usar cubos de gordura novos, derreta-os lentamente em lume brando numa frigideira normal.

2 Deite cuidadosamente a gordura já derretida para a fritadeira.

3 Guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

Se a gordura ficar muito fria, poderá salpicar quando começar a derreter.

4 Para o evitar, pique a gordura solidificada com um garfo (fig. 3).

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

Utilização**Fritura**

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

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

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

2 Ligue a fritadeira premindo o interruptor.

A lâmpada piloto do interruptor acende-se.

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

A lâmpada piloto da temperatura acende-se.

- Para mais informações sobre a temperatura a seleccionar, consulte a embalagem dos alimentos que for fritar ou a tabela que se encontra no final destas instruções.
- O óleo ou gordura aquecerá durante 10 a 15 minutos até atingir a temperatura seleccionada.
- Enquanto a fritadeira estiver a aquecer, a lâmpada piloto apaga-se e acende-se algumas vezes. Quando estabilizar, é sinal de que o óleo ou a gordura atingiu a temperatura seleccionada.
- Depois de fritar os alimentos, a lâmpada piloto acende-se. Aguarde que ela se mantenha apagada durante algum tempo antes de fritar a rodada seguinte.
- *O cesto pode ficar na fritadeira enquanto esta estiver a aquecer.*

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

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

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

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

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

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

Certifique-se que o cesto fica introduzido correctamente.

8 Feche a tampa.

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

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

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

Temporizador (apenas HD6145)

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

Programação do temporizador

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

O tempo programado fica indicado no visor.

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

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

3 Se o tempo programado não estiver correcto, pode apagá-lo premindo o botão do temporizador durante 2 segundos no momento em que o temporizador começar a contagem decrescente (isto é, quando o tempo aparecer a piscar). Mantenha o botão premido até aparecer '00' no visor. Nesta altura já poderá corrigir o tempo de fritura.

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

Após a fritura

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

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

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

3 Retire o cesto para fora da fritadeira com cuidado.

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

4 Desligue a fritadeira no interruptor.

A lâmpada piloto do interruptor apaga-se.

5 Desligue da corrente após cada utilização.

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

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

Limpeza

Aguarde primeiro que o óleo ou gordura arrefeça o suficiente.

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

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

2 Abra a tampa.

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

4 Levante o cesto para fora da fritadeira.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Peças laváveis na máquina

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

Mudar o óleo ou gordura

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

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

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

Como desfazer-se do óleo ou gordura usados

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

Arrumação

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

Sugestões

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

Batatas fritas caseiras

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

- 1** Use batatas de boa qualidade e corte-as em palitos. Passe os palitos por água fria. Assim os palitos não se colam uns aos outros durante a fritura.
- ▶ *Seque-os bem.*

- 2** Frite as batatas por duas vezes: na 1ª vez durante 4 a 6 minutos a 160°C. Da segunda vez, por mais 5 a 8 minutos à temperatura de 175°C.
- 3** Coloque as batatas fritas em palitos numa tigela e sacuda-as bem. Deixe-as arrefecer antes de as fritar pela segunda vez

Alimentos congelados

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

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

Para o evitar, tome as seguintes precauções:

- De preferência, deixe os alimentos descongelarem primeiro à temperatura ambiente antes de os fritar; a não ser que as instruções da embalagem indiquem um outro procedimento.
- Retire cuidadosamente o máximo de gelo e de água possível e seque os alimentos que for fritar.
- Não frite grandes quantidades de cada vez (consulte a tabela deste modo de emprego).
- Selecione a temperatura indicada na tabela que se encontra no final destas instruções ou na embalagem dos alimentos que for fritar. Se não houver indicações, selecione a temperatura de 190°C.
- Mergulhe os alimentos com cuidado no óleo ou gordura porque a comida congelada pode provocar o borbulhar violento do óleo ou gordura.

Como evitar sabores desagradáveis

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

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

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

Meio ambiente

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

- 1** Sirva-se de uma chave de parafusos pequena para remover o painel do temporizador (fig. 18).
- 2** Retire a pilha. Não deite a pilha fora junto com o restante lixo doméstico. Coloque-a nos ecopontos próprios.

Garantia e assistência

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

Resolução de problemas

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

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

Tempos de preparação e temperaturas

A tabela indica a quantidade de um determinado tipo de alimento que se pode preparar de uma só vez e qual a temperatura e o tempo de preparação que deverá seleccionar. Se as instruções da embalagem dos alimentos que for preparar derem indicações diferentes da tabela, siga sempre as instruções da embalagem.

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

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

Innledning

Kjære kunde. Gratulerer med din nye Philips Cucina-frityrgryste. Med denne frityrgrysten kan du tilberede alle typer frityrmat enkelt og sikkert.

Generell beskrivelse

- A** Lokk
- B** Filter som kan tas av og vaskes
- C** Frityrkurv
- D** Avtakbar innerbolle
- E** Utløserknapp for lokk
- F** Digital tidtaker (bare HD6145)
- G** Temperaturbryter
- H** Indikatorlys
- I** Strømbryter (on/off)
- J** Oppbevaringsrom for ledning
- K** Ledning

Viktig

Les denne bruksanvisningen sammen med illustrasjonene nøye før apparatet tas i bruk. Ta vare på bruksanvisningen for senere referanse.

- Kontroller at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer med nettspenningen før apparatet kobles til strøm.
- Bruk bare et jordet nettuttak til dette apparatet.
- Hvis nettleddningen blir skadet, må den skiftes av Philips, et autorisert Philips-verksted eller andre kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Ved behov for undersøkelse eller reparasjon må apparatet alltid bringes til et Philips-godkjent servicesenter. Prøv ikke å reparere apparatet selv, ellers blir garantien ugyldig.
- Rengjør de enkelte delene av frityrgrysten grundig før apparatet brukes for første gang (se 'Rengjøring'). Kontroller at alle delene er helt tørre før du fyller olje eller flytende fett på frityrkokeren.
- Ikke få vann på kabinettet, og ikke skyll det i rennende vann. Kabinettet kan bare rengjøres med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.
- Apparatet skal ikke slås på før det er fylt med olje eller fett. Kontroller alltid at frityrgrysten er fylt til et nivå mellom de to merkene på innsiden av den indre bollen.
- Under steking vil varm damp komme ut av apparatet. Hold hender og ansikt godt unna denne dampen.
- Hold alltid frityrgrysten utenfor barns rekkevidde, spesielt under bruk. La ikke nettleddningen henge over kanten av bordet eller benken.
- Dette apparatet er bare beregnet til husholdningsbruk. Hvis apparatet brukes feil eller til (halv)profesjonelle formål eller det brukes på en måte som ikke er i samsvar med bruksanvisningen, blir garantien ugyldig, og Philips aksepterer da intet ansvar for påført skade.
- Friter maten til den er gul/gyllen, og ikke mørk eller brun. Fjern brente rester. Stivelsesrik mat, særlig potet- og kornprodukter, bør ikke friteres ved høyere temperaturer enn 175°C (for å minimere akrylamidproduksjonen).

Sikkerhetsfunksjoner

Sikkerhetsbryter

Dette apparatet er utstyrt med en sikkerhetsbryter som slår av apparatet hvis det blir for varmt. Dette kan skje hvis det ikke er nok olje eller fett i frituregryten, eller hvis fettklumper smeltes i den, noe som kan hindre varmeelementene i å avgi varmen.

Gjør følgende hvis frituregryten ikke fungerer:

- 1** La apparatet avkjøles. Dette tar ca. 15 minutter.
- 2** Trykk forsiktig på nullstillingsknappen på baksiden av kontrollpanelet med en liten skrutrekker (fig. 1).

Apparatet er nå klart til bruk igjen.

Automatisk avslutning (bare HD6145)

Frituregryten slås av automatisk etter 2 timer. Når dette skjer, slokkes indikatorlyset på strømbryteren.

- Trykk på strømbryteren for å slå apparatet på igjen.

Sikkerhetsbryter

Sikkerhetsbryteren på kontrollpanelet sikrer at varmeelementet bare kan slås på hvis kontrollpanelet er riktig montert.

- Kontroller alltid at kontrollpanelet sitter ordentlig på plass (klikk) (fig. 2).

Kjølig sone

Under fritering samles løse matpartikler på bunnen av innerbollen. Ettersom varmeelementet sitter et stykke over bunnen av innerbollen og primært varmer opp oljen eller fettene over elementet, holder oljen eller fettene mellom bunnen av innerbollen og varmeelementet seg forholdsvis kjølig (kjølig sone). Dermed blir ikke matpartiklene i denne sonen brent, og oljen eller fettene kan brukes flere ganger.

Klargjøring for bruk

- 1** Sett apparatet på et vannrett, jevnt og stabilt underlag utilgjengelig for barn.
Hvis du vil sette frituregryten på komfyren, må du kontrollere at komfyren er avslått og kald.
- 2** Fyll den tørre frituregryten med olje, flytende fett eller smeltet fast fett til det øverste nivåmerket på innsiden av innerbollen (se 'Olje og fett', for instruksjoner om bruk av fett i fast form) (fig. 4).

HD6141	Olje	Solid fat	HD6145 HD6143	Olje	Solid fat
Min.	2,2 liter	1925 gram	Min.	3,2 liter	2800 gram
Maks.	2,5 liter	2200 gram	Maks.	3,5 liter	3050 gram

Olje og fett**Bland aldri forskjellige typer olje eller fett.**

Det anbefales å bruke frityrölje eller flytende frityrfett, fortrinnsvis vegetabilsk olje eller fett som inneholder mye umettet fett (f.eks. linolsyre).

Fett i fast form kan brukes, men man må være forsiktig for å unngå at fettet spruter og at varmelementet blir overopphetet eller skadet.

- 1** Smelt fettblokkene langsomt over svak varme i en vanlig gryte.
- 2** Hell det smeltede fettet forsiktig i frityrgryten.
- 3** Frityrgryten med det størknede fettet i oppbevares i romtemperatur.

Hvis fettet blir sterkt avkjølt, kan det sprute ved smelting.

- 4** Stikk noen hull i det størknede fettet med en gaffel for å unngå dette (fig. 3).

Pass på at innerbollen ikke blir skadet av gaffelen.

Bruke apparatet**Fritering**

Vær forsiktig: det kommer varm damp fra filteret i lokket under friteringen.

- 1** Ta hele ledningen ut av ledningsrommet og sett støpselet i stikkkontakten (fig. 5). **Pass på at nettledningen ikke kommer i berøring med de varme delene av apparatet.**

- 2** Slå på frityrgryten ved å trykke på strømbryteren.

Lampen i av/på-bryteren tennes.

- 3** Vri temperaturbryteren til ønsket temperatur (150-190°C) (fig. 6).

Temperaturlampen tennes.

- Se matemballasjen eller tabellen på slutten av denne bruksanvisningen for temperaturvalg.
- Oljen eller fettet varmes til valgt temperatur i løpet av 10-15 minutter.
- Når frityrgryten varmes opp, slås indikatorlyset på og av flere ganger. Når det lyser kontinuerlig, har oljen eller fettet nådd innstilt temperatur.
- Når en porsjon har blitt fritert, slås lyset også på. Vent til det har vært av en stund før du friterer neste porsjon.
- *Du kan la stekerkurven være i frityrgryten mens den varmes opp.*

- 4** Løft på håndtaket for å sette kurven i øverste stilling (fig. 7).

- 5** Åpne lokket ved å trykke på utløserknappen. Lokket åpnes automatisk (fig. 8).

- 6** Ta kurven ut av frityrgryten og legg maten som skal stekes, i kurven.

- *For best mulig stekeresultat anbefaler vi at maksimalgrensene nedenfor ikke overskrides.*

HD6141	Hjemmelagde pommes frites	Frosne pommes frites	HD6145 HD6143	Hjemmelagde pommes frites	Frosne pommes frites
Maksimums mengde	1000 gram	700 gram	Maksimums mengde	1250 gram	900 gram
Anbefalt mengde for best resultat	450 gram	400 gram	Anbefalt mengde for best resultat	650 gram	500 gram

7 Legg kurven forsiktig ned i frityrgryten uten å senke den ned i oljen eller fettet (fig. 9). Pass på at kurven er satt skikkelig på plass.

8 Lukk lokket.

9 Bare HD6145: Still inn ønsket steketid (se avsnittet 'Tidsbryter' i dette kapitlet). Du kan også bruke frityrgryten uten å stille inn tidtakeren.

10 Trykk på utløserknappen på håndtaket på kurven, og senk kurven forsiktig til laveste posisjon (fig. 10).

- ▶ For å oppnå best mulig friteringsresultat, hold deg til steketidene som er angitt på pakningen, eller følg steketidene som er satt opp i den aktuelle tabellen.
- ▶ For å oppnå et jevnt, gyllent friteringsresultat løfter du stekekurven opp fra oljen eller fettet et par ganger under fritering og rister forsiktig på innholdet.

Tidtaker (bare HD6145)

Tidtakeren angir når friteringstiden er gått, men slår IKKE av frityrgryten.

Stille inn tidtakeren

1 Trykk på tidtakerknappen når du skal stille inn friteringstiden i minutter (fig. 11). Angitt tid vises i displayet.

2 Hold knappen inne for å øke antall minutter raskere. Slipp knappen når ønsket friteringstid er nådd.

- ▶ Maksimaltiden som kan stilles inn, er 99 minutter.
- ▶ Noen sekunder etter at friteringstiden er stilt inn, begynner tidtakeren å telle ned.
- ▶ Mens tidtakeren teller ned, vises gjenværende friteringstid på displayet. Det siste minuttet vises i sekunder.

3 Hvis forhåndsinnstilt tid ikke er riktig, kan du slette den ved å trykke inn tidtakerknappen i 2 sekunder i det øyeblikk tidsbryteren begynner å telle ned (når tiden begynner å blinke). Hold knappen inne til '00' vises i displayet. Du kan nå stille inn ønsket friteringstid.

4 Når innstilt tid er utløpt, hører du et lydsignal. Lydsignalet gjentas etter 10 sekunder. Du kan stoppe lydsignalet ved å trykke inn tidtakerknappen.

Etter friteringen

1 Løft håndtaket for å heve stekekurven til høyeste posisjon, altså avrenningsposisjon (fig. 12).

2 Åpne lokket ved å trykke på utløserknappen (fig. 13). Pass deg for varm damp og eventuell oljesprut.

3 Ta stekekurven forsiktig ut av frityrgryten.

Fjern overflødig olje eller fett ved å riste stekekurven over frityrgryten eller sette stekekurven til avrenning i holderen på innsiden av bollen. Legg den friterte maten i en bolle eller et dørslag med fettabsorberende papir, f.eks. tørkerull.

4 Slå frityrgryten av ved hjelp av strømbryteren. Indikatorlyset på strømbryteren slås av.

5 Koble fra apparatet etter bruk.

Ikke bevege frityrgryten før oljen eller fettet er skikkelig avkjølt. Dette tar ca. 1 time.

- ▶ Hvis fritrygryten ikke brukes regelmessig, anbefaler vi å fjerne oljen eller det flytende fett og oppbevare det i en tett beholder, fortrinnsvis i kjøleskap. Hell oljen eller fett gjennom en sil for å fjerne matpartikler. Ta ut stekekurven før innerbollen tømmes.
- ▶ Hvis fritrygryten inneholder fett i fast form, la fett storkne i fritrygryten og oppbevar fritrygryten med fett i (se kapitlet 'Klargjøring for bruk', avsnittet 'Olje og fett'.

Rengjøring

Vent til oljen eller fett er tilstrekkelig avkjølt.

Ikke bruk skuremidler eller skurende materialer (for eksempel skuresvamper) til å rengjøre apparatet.

- 1** Trekk filteret opp fra lokket (fig. 14).
- 2** Åpne lokket.
- 3** Ta av lokket ved å trekke det opp (fig. 15).
- 4** Løft stekekurven ut av apparatet.
- 5** Ta av kontrollpanelet med varmeelementet fra fritrygryten og sett det på et trygt, tørt sted.

Kontrollpanelet med varmeelementet må aldri senkes ned i vann eller skylles under springen!
Om nødvendig kan denne delen rengjøres med en fuktig klut.

- 6** Løft innerbollen ut av apparatet og fjern oljen eller fett (fig. 16).
- 7** Alle delene unntatt kontrollpanelet med varmeelementet kan rengjøres i oppvaskmaskin eller i varmt vann med oppvaskmiddel.
- 7** Rengjør apparatet, innerbollen, lokket, filteret og stekekurven i varmt vann med oppvaskmiddel eller oppvaskmaskin.

NB: Du kan også rengjøre filteret ved å la det stå i lokket når du rengjør dette.

- 8** Skyll delene i vann, og tørk dem godt.
- Du kan nå riste filteret over vasken for å fjerne mesteparten av vannet.

Maskinvaskbare deler

- Lokk
- Innerbolle
- Avtakbart filter
- Stekekurv
- Apparatus

Skifte olje eller fett

Siden olje og fett mister sine gode egenskaper ganske raskt, bør de byttes regelmessig. Følg instruksene nedenfor.

Hvis fritrygryten brukes hovedsakelig til pommes frites og oljen eller fett siles etter hver bruk, kan oljen eller fett brukes 10-12 ganger før utskifting.

- ▶ Bruk aldri den samme oljen lenger enn 6 måneder, og følg alltid anvisningene på pakningen.
- ▶ Bland aldri ny olje eller nytt fett i brukt olje eller brukt fett.
- ▶ Bland aldri ulike typer olje eller fett.
- ▶ Bytt alltid olje hvis den begynner å skimme ved oppvarming, lukter eller smaker sterkt eller blir mørk og/eller sirupsaktig.

Deponering av brukt olje eller fett

Brukt olje eller flytende fett kan helles tilbake på originalflasken (plastflaske). Brukt fett kan deponeres ved å la det stivne i frityrgryten (uten stekekurven i) og skrape det ut av frityrgryten med en slikkepott og pakke det i avispapir. Flasken eller avisen kan deponeres som restavfall (ikke våtorganisk avfall) eller i henhold til lokale bestemmelser.

Oppbevaring

- 1** Sett alle delene på plass i frityrgryten, og lukk lokket.
- 2** Rull opp ledningen, legg den i ledningsrommet og sett støpselet i holderen (fig. 17).
- 3** Løft frityrgryten etter håndtakene.

Friteringsstips

Se tabellen

Hjemmelagde pommes frites

Pommes frites blir best og sprøest på følgende måte:

- 1** Bruk faste poteter og skjær dem i avlange biter. Skyll bitene i kaldt vann.
Slik unngår man at bitene kleber seg til hverandre under friteringen.
► *Tørk bitene grundig.*
- 2** Stek pommes fritesen to ganger: første gang i 4-6 minutter ved 160°C, andre gang i 5-8 minutter ved 175°C.
- 3** Legg den hjemmelagede pommes fritesen i en bolle og rist den. La pommes fritesen avkjøles før du friterer den for andre gang.

Frossen mat

Frosne pommes frites er allerede forstekt, så de trenger bare å friteres én gang som angitt på emballasjen.

Hvis maten tas direkte fra fryseren (-16 til -18°C), vil oljen eller fettene bli kraftig nedkjølt når maten senkes ned. Siden maten ikke brunes med en gang, kan den også absorbere for mye olje eller fett.

Gjør følgende for å forhindre dette:

- Frossen mat bør tines ved romtemperatur før steking, med mindre annet er angitt på matemballasjen.
- Rist av mest mulig is og vann og tørk av maten før fritering.
- Ikke friter store mengder mat på en gang (se relevant tabell i denne bruksanvisningen).
- Bruk friteringstemperaturen som er angitt i tabellen på slutten av denne bruksanvisningen eller på matemballasjen. Hvis ingen instruksjoner foreligger, still inn en temperatur på 190°C.
- Senk maten forsiktig ned i oljen eller fettene, siden frossen mat kan få den varme oljen eller fettene til å boble kraftig.

Fjerne uønsket smak

Bestemte matvarer, særlig fisk, kan gi oljen eller fettene en ubehagelig smak. Slik nøytraliserer du smaken på oljen eller fettene:

- 1** Varm opp oljen eller fettene til en temperatur på 160°C.
- 2** Legg to tynne brødskeer eller noen persilledusker i oljen.
- 3** Vent til det slutter å boble, og fjern deretter brødet eller persillen fra fritergryten ved hjelp av en spatel.

Oljen eller fettene vil nå ha en nøytral smak igjen.

Miljø

Ta ut batteriet i tidtakeren (bare HD6145) før apparatet kasseres.

- 1** Bruk et lite, flatt skrujern til å fjerne panelet foran tidsinnstillingsenheten (fig. 18).
- 2** Ta ut batteriet. Ikke kast batteriet sammen med det vanlige husholdningsavfallet, men lever det inn på en miljøstasjon for spesialavfall.

Garanti og service

Hvis du trenger informasjon eller har et problem, kan du besøke Philips' webområde på www.philips.com eller kontakte Philips' kundesenter i ditt land (du finner telefonnummeret i det globale garantiheftet). Hvis det ikke er noe kundesenter i ditt land, kan du henvende deg til din lokale Philips-forhandler eller kontakte serviceavdelingen ved Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Den friterte maten blir ikke gyldenbrun og/eller sprø.	Den valgte temperaturen er for lav, og/eller maten har ikke blitt frittret lenge nok.	Se matemballasjen eller tabellen på slutten av denne bruksanvisningen om du har valgt riktig temperatur og/eller tilberedningstid. Sett temperaturkontrollen til riktig temperatur.
	Det er for mye mat i kurven.	Friter aldri mer mat om gangen enn mengdene som er angitt i tabellen.
	Oljen eller fettene får ikke en høy nok temperatur.	Sikringen til temperaturkontrollen kan ha gått, slik at sikkerhetsbryteren har slått apparatet av. Trykk forsiktig på tilbakestillingsknappen på baksiden av kontrollpanelet med en liten skrutekey.
		Kontroller at oljen eller fettene er varmt nok før du legger maten i kurven (se kapitlet 'Bruke apparatet').
Frityrgruten avgir en sterk, sjenerende lukt.	Det avtakbare filteret er tett.	Ta ut filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
	Oljen eller fettene er ikke lenger friskt.	Skift ut oljen eller fettene. Sil oljen eller fettene regelmessig for å holde det friskt lengst mulig.
	Olje- eller fetttypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
Damp kommer ut fra andre steder enn filteret.	Lokket er ikke ordentlig lukket.	Kontroller at lokket er ordentlig lukket.
	Det avtakbare filteret er tett.	Ta ut filteret og rengjør det i varmt vann med litt oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
Olje eller fett renner over kanten på frityrgruten under fritering.	Det er for mye olje eller fett i frityrgruten.	Kontroller at oljen eller fettene i frityrgruten ikke går over maksimalnivået.
	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før friteringen, og følg denne bruksanvisningen ved friteringen.
	Det er for mye mat i frityrkurven.	Friter aldri mer mat om gangen enn mengdene som er angitt i tabellen.
Oljen eller fettene skummer kraftig under friteringen.	Maten inneholder for mye fuktighet.	Tørk maten grundig før fritering.
	Olje- eller fetttypen er ikke egnet for fritering.	Bruk frityrolje eller flytende frityrfett av god kvalitet. Ikke bland ulike typer olje eller fett.
	Innerbollen er ikke ordentlig rengjort.	Rengjør innerbollen som beskrevet i denne bruksanvisningen.
Filteret mangler eller er skadet.	Besøk Philips' webområde på www.philips.com , eller kontakt din lokale Philips-forhandler.	
Frityrgruten virker ikke.	Kontrollpanelet er ikke riktig montert.	Sjekk at kontrollpanelet er riktig plassert. Det skal høres et klikk når kontrollpanelet låses på plass.

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Sikkerhetsbryteren har slått apparatet av.	La oljen avkjøles og trykk på tilbakestillingsknappen (se kapitlet 'Sikkerhetsfunksjoner'). Hvis apparatet fortsatt ikke virker, kan du vende deg til Philips-forhandleren eller et Philips-godkjent servicesenter.

Tilberedningstider og temperaturinnstillinger

Tabellen nedenfor viser hvor mye av en bestemt type mat som kan tilberedes av gangen, og hvilken temperatur og tilberedningstid som skal brukes.

Hvis instruksjonene på pakken som inneholder maten som skal tilberedes, er forskjellige fra de i tabellen, følger du alltid instruksjonene på pakken.

*) Se også 'Friteringstips' for tilberedning av hjemmelaget pommes frites.

Temperatur	Mattype	Anbefalt mengde per porsjon	Friteringstid (minutter), fersk eller (delvis) tint mat	Friteringstid (minutter), frossen mat
160°C	Hjemmelagde pommes frites*) første fritering	600 g	4-6 (gå til 175°C i denne tabellen for instruksjoner om andre fritering)	-
	Fersk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kylling (lår)	3-5 stk.	12-15	15-20
	Ostekroetter	5 stk.	4-5	6-7
	Små potetkaker	4 stk.	3-4	4-5
	Friterte grønnsaker (sopp, blomkål)	8-10 stk.	2-3	-
175°C	Hjemmelagde pommes frites*) andre steking	600 g	5-8	-
	Frosne pommes frites	450 g	-	5-6
	Potetgull (veldig tynne potetskiver)	600 g	4	-
	Potetkroetter	4-5 stykker	4-5	6-7
180°C	Kinesiske vårruller	2-3 stk.	6-7	10-12
	Vietnamesiske vårruller	5-6 stykker	5-6	8-10
	Kyllingnuggets	8-10 stk.	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stk.	3-4	4-5
	Kjøttboller (små)	8-10 stk.	3-4	4-5
	Blåskjell	12-15 stykker	2-3	3-4
	Reker	8-10 stk.	3-4	4-5
	Stekte epler	5 stk.	3-4	4-5
190°C	Aubergine (skiver)	600 g	3-4	-
	Smultringer	3-4 stk.	5-6	-
	Camembert (panert)	2-4 stykker	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stykker	3-4	-

Introduktion

Käre kund, gratulerar till köpet av din nya Philips Cucina fritös. Din nya fritös ger dig möjlighet att tillaga alla sorters friterad mat säkert och lätt!

Allmän beskrivning

- A** Lock
- B** Löstagbart, tvättbart filter
- C** Frityrkorg
- D** Löstagbar innerskål
- E** Öppningsknapp för locket
- F** Digital timer (endast HD6145)
- G** Temperaturreglage
- H** Indikeringslampa
- I** På/av-knapp
- J** Sladdförvaringsfack
- K** Nätsladd

Viktigt

Läs bruksanvisningen och titta på bilderna innan du använder fritösen.

- Kontrollera att den spänning som anges på fritösen överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Fritösen får endast anslutas till ett jordat vägguttag.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, en av Philips auktoriserad verkstad eller liknande kvalificerade personer för att undvika faror.
- lämna alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserat servicecenter för undersökning eller reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Diska noga fritösens olika delar innan du använder den första gången (se kapitel 'Rengöring'). Se till att alla delar är helt torra innan du fyller fritösen med olja eller flytande matfett.
- Sänk aldrig ned höljet i vatten och skölj det inte heller under kranen. Höljet får endast rengöras med en fuktig trasa och lite diskmedel.
- Sätt inte på fritösen innan du har fyllt den med olja/matfett. Se till att fritösen alltid är fylld så att nivån ligger mellan de två indikeringsmärkena på insidan av innerskålen.
- Under friteringen strömmar det ut ånga. Se upp så att du inte bränner dig på händerna eller i ansiktet. Tänk på att het ånga kan strömma ut när du öppnar locket.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn. Låt inte nätsladden hänga ned över bordskanten eller arbetsytan, på vilken apparaten står.
- Fritösen är endast avsedd för användning i normalt hushåll. Om den används fel, i professionella sammanhang eller om bruksanvisningen inte följs, upphör garantin att gälla och Philips ansvarar inte för de skador som kan uppkomma.
- Friter mat så att den blir gyllengul istället för mörk eller brun, och ta bort brända rester! Friter inte stärkelsehaltig mat, särskilt potatis- och spannmålsprodukter, vid en temperatur som överstiger 175°C (för att minska produktionen av akrylamid).

Säkerhetsfunktioner

Säkerhetsfunktion

Den här apparaten är försedd med en säkerhetsfunktion som stänger av apparaten om den blir överhettad. Detta kan inträffa om det inte finns tillräckligt med olja eller om hela bitar fast fett smälts i fritösen, vilket hindrar fritösens värmeelement från att avge all sin värme.

Gör så här om fritösen inte längre fungerar:

- 1** Låt fritösen svalna. Detta tar ungefär 15 minuter.
- 2** Tryck försiktigt på återställningsknappen på baksidan av kontrollpanelen med hjälp av en liten skruvmejsel (fig. 1).

Nu är apparaten färdig att användas igen.

Säkerhetsfunktion (endast HD6145)

Fritösen stängs automatiskt av efter 2 timmar. När detta händer släcks på/av-knappens lampa.

- Tryck på på/av-knappen igen för att sätta på apparaten igen.

Säkerhetsströmbrytare

Säkerhetsströmbrytaren på kontrollpanelen säkerställer att värmeelementet endast kan sättas på om kontrollpanelen har placerats korrekt.

- Se alltid till att kontrollpanelen placeras korrekt (klick) (fig. 2).

Lågtemperaturzon

Medan du friterar samlas matrester på botten av innerskålen. Eftersom värmeelementet sitter en bit ovanför innerskålens botten och främst värmer oljan/matfettet som är ovanför det, kommer oljan/matfettet mellan innerskålens botten och värmeelementet att förbli vid relativt låg temperatur (lågtemperaturzon). Detta förhindrar att matrester som fastnar i denna zon bränns och ökar samtidigt antalet gånger som du kan återanvända oljan/matfettet.

Före användning

- 1** Ställ fritösen på en plan, jämn och stadig yta utom räckhåll för barn.
Om du vill sätta fritösen ovanpå spisen, kontrollera att spisplattorna har stängts av och är kalla.
- 2** Fyll fritösen med olja, flytande fett eller smält fast fett upp till den övre markeringen på innerskålens insida (se 'Olja och matfett' för instruktioner om hur du använder fett i fast form) (fig. 4).

HD6141	Olja	Fast matfett	HD6145 HD6143	Olja	Fast matfett
Minst	2,2 liter	1925 gram	Minst	3,2 liter	2800 gram
Högst	2,5 liter	2200 gram	Högst	3,5 liter	3050 gram

Olja och matfett

Blanda aldrig olika sorters olja eller fett!

Vi rekommenderar att du använder friteringsolja eller flytande friteringsmatfett, helst vegetabiliskt som innehåller omättat fett (t.ex. linolsyra).

Det går att använda fast friteringsmatfett men var i så fall extra försiktig för att förhindra att matfettet stänker och att värmeelementet överhettas eller skadas.

1 Om du vill använda ett nytt block matfett ska du smälta det långsamt på låg värme i en kastrull.

2 Håll försiktigt ned matfettet i fritösen.

3 Förvara fritösen med det stelnade matfettet fortfarande kvar vid rumstemperatur.

Om matfettet blir väldigt kallt kan det börja stänka när det smälter.

4 Stick några hål i det stelnade matfettet med en gaffel för att förhindra detta (fig. 3).

Var försiktig så att du inte skadar innerskålen med gaffeln.

Använda apparaten

Fritering

Var försiktig: det kommer het ånga genom filtret i locket under friteringen.

1 Ta ut hela sladden från sladdförvaringsfacket och sätt kontakten i vägguttaget (fig. 5).
Se till att sladden inte kommer i kontakt med heta delar på fritösen.

2 Sätt igång fritösen genom att trycka på på/av-knappen.

Signallampan i start-/stoppknappen tänds.

3 Ställ in temperaturreglaget på önskad temperatur (150-190°C) (fig. 6).

Indikatorlampan för temperatur tänds.

- Läs på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av denna bruksanvisning vilken temperatur du ska välja.
- Oljan/matfettet värms upp till den valda temperaturen på 10 till 15 minuter.
- Medan fritösen värms upp kommer signallampan tändas och släckas ett par gånger. När den förblir släckt ett slag betyder det att oljan eller fettets har uppnått den inställda temperaturen.
- När du har friterat en omgång tänds signallampan. Vänta tills den varit släckt ett slag innan du friterar nästa omgång.
- Korgen kan lämnas kvar i fritösen medan den värms upp.

4 Lyft i handtaget för att placera korgen i det högsta läget (fig. 7).

5 Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen. Locket öppnas automatiskt (fig. 8).

6 Lyft ut korgen ur fritösen och lägg maten som ska friteras i korgen.

- För bästa friteringsresultat bör du inte låta mängden mat överskrida de maxgränser som anges nedan.

HD6141	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites	HD6145 HD6143	Hemgjord pommes frites	Fryst pommes frites
Maximal mängd	1000 gram	700 gram	Maximal mängd	1250 gram	900 gram
Rekommenderad mängd för bästa slutresultat	450 gram	400 gram	Rekommenderad mängd för bästa slutresultat	650 gram	500 gram

7 Sätt försiktigt korgen i fritösen utan att sänka ned det i oljan eller fettets (fig. 9).

Se till att korgen har satts i ordentligt.

8 Stäng locket.

9 Endast HD6145: Ställ in önskad friteringstid (se avsnittet 'Timer' i det här kapitlet).

Du kan också använda fritösen utan att ställa in timern.

10 Tryck på knappen på korgens handtag och sänk försiktigt ned korgen till dess lägsta läge (fig. 10).

- ▶ För ett gott slutresultat skall du följa tillagningstiden som anges på matförpackningen eller i tabellen som finns i slutet av den här bruksanvisningen.
- ▶ För att uppnå en jämn gyllene fritering bör du lyfta korgen ur oljan eller fettet några gånger och försiktigt skaka runt innehållet.

Timer (endast HD6145)

Timern indikerar att friteringstiden har löpt ut, men fritösen stängs INTE av.

Ställa in timern**1 Tryck på timer-knappen för att ställa in friteringstiden i minuter (fig. 11).**

Den inställda tiden visas på displayen.

2 Håll ned knappen för att ställa in minuterna snabbt. Släpp knappen när den önskade friteringstiden nås.

- ▶ Längsta tid som kan ställas in är 99 minuter.
- ▶ Ett par sekunder efter det att du har ställt in tiden börjar timern räkna ned.
- ▶ Samtidigt som timern räknar ned blinkar den återstående tiden i displayen. Den sista minuten visas i sekunder.

3 Om den förinställda tiden är fel, kan du återställa den genom att trycka ned knappen i två sekunder när nedräkningen börjar (det vill säga när tiden börjar att blinka). Håll ned knappen tills siffrorna '00' visas på displayen. Nu kan du ange den rätta tiden.**4 När den inställda tiden har förflutit hörs en signal. Signalen upprepas efter 10 sekunder. Du kan avbryta signalen genom att trycka på stoppknappen.****Efter fritering****1 Lyft handtaget för att lyfta korgen till dess högsta läge, det vill säga tömningsläget (fig. 12).****2 Öppna locket genom att trycka på öppningsknappen (fig. 13).**

Se upp för den heta ångan och stänket som kan komma från oljan.

3 Lyft försiktigt korgen ur fritösen.

För att ta bort olja/matfett som blivit över ska du skaka korgen över fritösen eller ställa korgen i avrinningsläge genom att ställa den i hållaren på insidan av skålen. Lägg den friterade maten i en skål eller ett durkslag som är klädd med flottabsorberande papper, till exempel hushållspapper.

4 Stäng av fritösen med på/av-knappen.

Signallampan i start-/stoppknappen släcks.

5 Koppla ur apparaten när du är klar.

Flytta inte fritösen tills oljan eller fettet har svalnat tillräckligt, vilket tar ungefär 60 minuter.

- ▶ 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.

- Om fritösen innehåller fast matfett ska du låta matfettet stelna i fritösen och sedan förvara fritösen med matfettet i (se kapitel 'Före användning', avsnitt 'Olja och matfett').

Rengöring

Vänta tills oljan/matfettet har svalnat ordentligt.

Använd inte några slipande (flytande) rengöringsmedel eller redskap (t.ex. skursvampar) för att rengöra apparaten.

- 1** Ta bort filtret från locket genom att dra det uppåt (fig. 14).
- 2** Öppna locket.
- 3** Ta bort locket genom att dra det uppåt (fig. 15).
- 4** Lyft ut frityrkorgen ur apparaten.
- 5** Ta ut kontrollpanelen med värmeelementet ur fritösen och lägg den på en säker och torr plats.

Sänk aldrig ned kontrollpanelen med värmeelementet i vatten och skölj det inte heller under kranen!

Rengör, om det behövs, denna del med en fuktig trasa.

- 6** Lyft ut innerskålen ur fritösen och ta bort oljan eller matfettet (fig. 16).

- Alla delar utom kontrollpanelen med värmeelementet kan rengöras i diskmaskinen eller i varmt vatten med lite diskmedel.

- 7** Rengör höljet, innerskålen, locket, filtret och friteringskorgen i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.

Obs: Du kan också rengöra filtret genom att låta det vara kvar i locket när du rengör locket.

- 8** Skölj delarna med rent vatten och torka dem noggrannt.

Du kan skaka filtret över vasken för att avlägsna det mesta av vattnet.

Delar som kan diskas i diskmaskin

- Lock
- Innerskålen
- Löstagbart filter
- Friteringskorg
- Höljet

Byta olja eller matfett

Eftersom olja och matfett förlorar sina goda egenskaper ganska snabbt bör du byta olja eller matfett regelbundet. För att göra det ska du följa instruktionerna nedan.

Om du huvudsakligen använder fritösen för att laga pommes frites och om du silar oljan/matfettet efter varje gång kan du återanvända oljan/matfettet 10 till 12 gånger innan den/det måste bytas. Om du använder fritösen för att laga proteinrik mat (såsom kött eller fisk) bör du byta oljan/matfettet oftare.

- Använd aldrig samma frityr längre än sex månader och följ alltid instruktionerna på förpackningen.
- Tillsätt aldrig ny olja eller matfett till använd olja/änvänt matfett.
- Blanda aldrig olika sorters olja eller fett.

- Byt alltid olja/matfett om det börjar skumma vid uppvärmning, om det luktar eller smakar starkt eller om det mörknar och/eller blir simmigt.

Ta hand om använd frityr

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.
- 2 Rulla ihop sladden, lägg den i sladdförvaringsfacket och stoppa in kontakten i kontakthållaren (fig. 17).
- 3 Lyft fritösen i handtagen.

Friteringsstips

Det finns en översikt över tillagningstider och temperaturinställningar i tabellen i slutet av denna bruksanvisning.

Hemgjord pommes frites

Godast och knaprigast pommes frites får du så här:

- 1 Ta fast potatis och skär dem i stavar. Skölj stavarna med kallt vatten. Detta hindrar dem från att klibba ihop under friteringen.
 - Torka stavarna noga.
- 2 Friterar pommes frites två gånger: första gången i 4-6 minuter vid en temperatur på 160°C, och den andra gången i 5-8 minuter vid en temperatur på 175°C.
- 3 Lägg dina hemgjorda pommes frites i en skål och skaka dem. Låt dina pommes frites svalna innan du friterar dem den andra gången.

Djupfryst mat

Fryst pommes frites är förkokt och behöver bara friteras en gång enligt anvisningarna på förpackningen.

Djupfryst mat (-16 to -18°C) kan orsaka att oljan/matfettet svalnar avsevärt när den sänks ned i den/det. Eftersom maten inte bryns direkt kan den även absorbera för mycket olja eller matfett.

Så här undviker du ovanstående problem:

- Låt helst djupfryst mat tina i rumstemperatur innan fritering såvida det inte står annorlunda på matförpackningen.
- Skaka försiktigt bort så mycket is och vatten som möjligt och torka av maten tills den är ordentligt torr.
- Friterar inte stora mängder på en gång (se i respektive tabell i dessa anvisningar).
- Välj den friteringstemperatur som anges i tabellen i slutet av den här bruksanvisningen eller som står på matförpackningen. Om det inte finns några instruktioner ska du välja en temperatur på 190°C.

- Sänk ned maten i oljan/matfettet mycket försiktigt, eftersom fryst mat kan göra att oljan/matfettet börjar bubbla våldsamt.

Om oljan/matfettet har fått bismak

En del matvaror, särskilt fisk, kan ge oljan/matfettet en obehaglig smak. Gör så här för att få bort smaken:

- 1** Hetta upp frituren till 160°C.
- 2** Lägg ner två tunna skivor bröd eller några persiljekvistar i frituren.
- 3** Vänta tills du inte ser några bubblor längre och lyft sedan ut brödet eller persiljan ur fritösen med en stekspade.

Nu har frituren en neutral smak igen.

Miljön

Ta ut batteriet ur timern (endast typ HD6145) innan du kasserar apparaten.

- 1** Använd en liten spårskruvmejsel för att avlägsna timerpanelen (fig. 18).
- 2** Ta ur batteriet. Släng inte batteriet tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan lämna det till återvinning.

Garanti och service

Om du behöver information eller har något problem kan du söka upp Philips webbsida på adressen **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (rätt telefonnummer finner du i världsgarantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land ska du vända dig till din lokala återförsäljare, eller kontakta serviceavdelningen på Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Den friterade maten får inte en gyllenbrun färg och/eller är inte krispig.	Friteringstemperaturen är för låg och/eller maten har inte friterats tillräckligt länge.	Läs på matförpackningen eller i tabellen i slutet av denna användarhandbok om temperaturen och/eller tillagningstiden du har valt är korrekt. Ställ in temperaturkontrollen på rätt temperatur.
	Det är för mycket mat i korgen.	Fritera aldrig mer mat åt gången än den mängd som angetts i tabellen.
	Frityren blir inte tillräckligt het.	Säkringen till temperaturkontrollen kan ha utlösts och orsakat att säkerhetsfunktionen har stängt av apparaten. Tryck försiktigt på återställningsknappen på kontrollpanelens baksida med en liten skruvmejsel.
		Se till att oljan eller matfettet är tillräckligt het/hett innan du lägger mat som ska friteras i korgen (se kapitlet 'Använda apparaten').
Det luktar starkt och otrevligt från fritösen.	Det löstagbara filtret är fullt.	Ta loss filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
	Frityren är inte fräsch längre.	Byt olja eller matfett. Sila regelbundet frityren för att hålla den fräsch längre.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
Det kommer ånga ur andra ställen än filtret.	Locket är inte ordentligt stängt.	Kontrollera att locket är ordentligt stängt.
	Det löstagbara filtret är fullt.	Ta loss filtret och rengör det i varmt vatten med lite diskmedel eller i diskmaskinen.
Olja/matfett rinner över kanten på fritösen under fritering.	Det är för mycket olja/matfett i fritösen.	Se till att oljan/matfettet inte överskrider maximinivån.
	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du börjar fritera den, och fritera enligt den här bruksanvisningen.
	Det är för mycket mat i friteringskorgen.	Fritera inte mer mat åt gången än den mängd som anges i tabellen.
Oljan/matfettet skummar mycket under friteringen.	Maten har för hög fukthalt.	Torka maten ordentligt innan du friterar den.
	Oljan eller matfettet som används som frityr är inte lämplig för fritering.	Använd friteringsolja eller flytande friteringsmatfett av god kvalitet. Blanda aldrig olika sorters olja eller matfett.
	Innerskålen är inte ordentligt diskad.	Diska innerskålen enligt beskrivningen i den här bruksanvisningen.
Det finns inget filter eller filtret är skadat.	Besök Philips hemsida på www.philips.com eller vänd dig till din lokala Philips återförsäljare.	

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar inte.	Kontrollpanelen har inte satts ihop ordentligt.	Se till att kontrollpanelen placerats korrekt. Du bör höra ett klickljud när kontrollpanelen låses i sitt läge.
	Säkerhetsfunktionen har stängts av apparaten.	Låt oljan svalna och tryck sedan på återställningsknappen (se kapitlet 'Säkerhetsfunktioner'). Om apparaten fortfarande inte fungerar; vänd dig till din Philips-återförsäljare eller ett av Philips auktoriserat servicecenter.

Frateringstider och temperaturinställningar

Tabellen nedan visar hur stor mängd av en viss typ mat du kan fritera samtidigt samt hur länge och vid vilken temperatur den ska friteras.

Följ alltid instruktionerna på förpackningen till den mat som ska friteras om de skiljer sig från instruktionerna i tabellen.

*) Se även 'Frateringstips' för instruktioner om hur du gör egna pommes frites.

Temperatur	Maträtt	Rekommenderad friteringsmängd	Frateringstid (i minuter) för färsk eller (i stort sett) tinad mat	Frateringstid (i minuter) för frusen mat
160°C	Hemgjord pommes frites*) första friteringen	600 g	4-6 (se sedan 175°C - i denna tabell för instruktioner för andra omgången)	-
	Färsk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kyckling (lårklubba)	3-5 stycken	12-15	15-20
	Ostkroetter	5 stycken	4-5	6-7
	Små potatiskakor	4 stycken	3-4	4-5
	Grönsaksbitar (svamp, blomkål)	8-10 stycken	2-3	-
175°C	Hemgjord pommes frites*) andra omgången	600 gram	5-8	-
	Fryst pommes frites	450 gram	-	5-6
	Chips (väldigt tunna potatisskivor)	600 gram	4	-
	Potatiskroetter	4-5 stycken	4-5	6-7
180°C	Kinesiska vårrullar	2-3 stycken	6-7	10-12
	Vietnamesiska vårrullar	5-6 stycken	5-6	8-10
	Kycklingbitar	8-10 stycken	3-4	4-5
	Minisnacks	8-10 stycken	3-4	4-5
	Köttbullar (små)	8-10 stycken	3-4	4-5
	Musslor	12-15 stycken	2-3	3-4
	Räkor	8-10 stycken	3-4	4-5
	Äppelbitar	5 stycken	3-4	4-5
190°C	Auberginer (skivor)	600 gram	3-4	-
	Munkar	3-4 stycken	5-6	-
	Camembert (panerad)	2-4 stycken	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stycken	3-4	-

Johdanto

Onnittelumme uuden Philips Cucina -friteerauskeittimen omistajalle! Uudella friteerauskeittimellä voit valmistaa monenlaisia friteerattavia ruokia turvallisesti ja helposti!

Laitteen osat

- A** Kansi
- B** Irrotettava, pestävä suodatin
- C** Kori
- D** Irrotettava friteerausastia
- E** Kannenavauspainike
- F** Digitaalinen aikakytkin (vain HD6145)
- G** Lämpötilanvalitsin
- H** Merkkivalo
- I** Virtakytkin
- J** Johtopesä
- K** Verkkojohto

Tärkeää

Lue tämä käyttöohje huolellisesti, ennen kuin alat käyttää laitetta. Säilytä ohje vastaisen varalle.

- Tarkasta, että laitteen jännitemerkintä vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Yhdistä laite vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Jos laitteen liitosjohto on vahingoittunut, se on turvallisinta vaihdattaa Philips Kodinkoneiden valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muuten ammattitaitoisella korjaajalla.
- Huollata laite aina Philipsin hyväksymässä huoltoliikkeessä. Takuu lakkaa olemasta voimassa, jos yrität korjata laitetta itse.
- Puhdista irto-osat ennen friteerauskeittimen käyttöönottoa (katso kohta Puhdistus). Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat, ennen kuin laitat friteerauskeittimeen öljyä tai juoksevaa rasvaa.
- Älä upota runkoa veteen, äläkä huuhtelee sitä juoksevan veden alla. Rungon saa puhdistaa vain pyyhkimällä astianpesuveteen kostutetulla liinalla.
- Älä käynnistä keitintä, ennen kuin siinä on öljyä tai sulatettua rasvaa. Tarkasta aina ennen friteerauksen aloittamista, että keittimessä on jäljellä tarpeeksi öljyä tai rasvaa. Öljyn tai rasvan pinnan tulee olla friteerausastian sisäpuolella olevan kahden merkkiviivan välissä.
- Varo laitteen kuumia pintoja ja laitteesta purkautuvaa kuumaa ilmaa tai höyryä. Kypsennyksen aikana kannessa olevan suodattimen kautta tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot tältä höyryltä. Varo kuumaa höyryä, kun avaat kannen.
- Älä anna lasten käyttää friteerauskeitintä ilman valvontaa. Älä jätä laitetta lasten ulottuville. Älä jätä liitosjohtoa roikkumaan pöydän tai tiskipöydän reunan yli.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Jos laitetta on käytetty väärin tai (puoli-)jämätillisessä tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu lakkaa olemasta voimassa eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Friteeraa ruoka kullankeltaiseksi, älä ruskista sitä. Poista palaneet tähteet. Älä paista tärkkelyspitoisia ruokia, kuten perunaa ja viljatuotteita, yli 175°C:n lämpötilassa, jotta akrylamidia muodostuisi mahdollisimman vähän.

Turvallisuus

Ylikuumenemissuoja

Tässä laitteessa on ylikuumenemissuoja, joka katkaisee laitteen toiminnan, jos laite kuumenee liikaa. Näin voi tapahtua, jos öljyä tai rasvaa ei ole riittävästi tai jos kiinteää rasvaa yritetään sulattaa paloina friteerauskeittimessä, jolloin lämpö ei pääse leviämään lämmitysvastuksesta.

Jos friteerauskeitin lakkaa toimimasta, tee seuraavat toimet:

- 1** Anna friteerauskeittimen jäähtyä. Riittävä aika on noin 15 minuuttia.
- 2** Paina varovasti ohjaustaulun takaosassa olevaa palautuspainiketta pienellä ruuvitalalla (kuva 1).

Nyt laite on jälleen toimintakunnossa.

Automaattinen virrankatkaisu (vain HD6145)

Friteerauskeittimen toiminta katkeaa automaattisesti 2 tunnin kuluttua. Kun tämä tapahtuu, virtakytkimen merkkivalo sammuu.

- Laitteen toiminta palautetaan painamalla uudelleen virtakytkintä.

Turvakytkin

Ohjaustaulun turvakytkin takaa sen, että lämmitysvastus voidaan kytkeä vain, kun ohjaustaulu on oikein paikallaan.

- Varmista aina, että ohjaustaulu on napsahtanut paikalleen (kuva 2).

Kylmä alue

Ruuan kypsennyksen kuluessa irronneet palat kerääntyvät friteerausastian pohjalle. Koska lämmitysvastus on jonkin verran friteerausastian pohjaa ylempänä ja koska se ensisijaisesti kuumentaa yläpuolella olevan öljyn tai rasvan, pysyy lämmitysvastuksen alla oleva öljy viileämpänä (kylmä alue). Tämä estää tälle alueelle joutuvien ruuanpalojen palamisen ja siten öljy tai rasva pysyy pidempään hyvänä.

Käyttöönotto

- 1** Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle ja vakaalle alustalle pois lasten ulottuvilta.
Jos asetat friteerauskeittimen keittolevylle, varmista, että keittolevy on kylmä eikä siihen ole kytketty virtaa.

- 2** Laita keittimeen öljyä, juoksevaa tai sulatettua kiinteää rasvaa friteerausastian sisäpuolella olevaan ylimpään merkkiviivaan asti (katso kohdan Käyttöönotto osasta Öljy ja rasva ohjeet kiinteän rasvan käytöstä) (kuva 4).

HD6141	Öljy	Kiinteä rasva	HD6145 HD6143	Öljy	Kiinteä rasva
Vähintään	2,2 litraa	1925 grammaa	Vähintään	3,2 litraa	2800 grammaa
Enintään	2,5 litraa	2200 grammaa	Enintään	3,5 litraa	3050 grammaa

Öljy ja rasva

Älä koskaan sekoita keskenään erilaisia öljyjä tai rasvoja.

Suosittellemme käytettäväksi uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa, mieluiten kasviöljyä tai -rasvaa, joka sisältää runsaasti tyydyttymättömiä rasvoja (esim. linoleenihappoa).

Myös kiinteää uppopaistorasvaa voidaan käyttää, mutta sen sulattamisessa on oltava erityisen varovainen, ettei rasva ala roiskua ja lämmitysvastus kuumene liikaa tai vahingoitu.

1 Jos haluat käyttää uutta kiinteää rasvaa, sulata paloitettu kiinteä rasva erillisessä astiassa miedolla lämmöllä.

2 Kaada sulanut rasva varovasti keittimeen.

3 Säilytä jäähdytynyttä rasvaa sisältävä friteerauskeitin huoneenlämmössä kylmää, se alkaa sulatettaessa helposti roiskua.

4 Tee rasvaan varovasti haarukalla reikiä estämään roiskumista (kuva 3).

Varo vahingoittamasta haarukalla friteerausastiaa.

Käyttö

Kypsentäminen rasvassa

Ole varovainen: kuumaa höyryä tulee kannen suodattimesta kypsentämisen aikana.

1 Vedä liitosjohto kokonaan esiin johtopesästä ja liitä pistotulppa pistorasiaan (kuva 5). Pidä huoli, ettei liitosjohto kosketa laitteen kuumia osia.

2 Käynnistä friteerauskeitin painamalla virtakytkintä.

Virtakytkimen merkkivalo syttyy.

3 Aseta lämpötilanvalitsin sopivaan asentoon (150-190°C) (kuva 6).

Lämpötilan merkkivalo syttyy.

- Katso sopiva lämpötila ruuan pakkauksesta tai tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.
- Öljy tai rasva kuumenee halutun lämpöiseksi 10-15 minuutissa.
- Kuumennuksen aikana merkkivalo sammuu ja syttyy useita kertoja. Kun merkkivalo on pysynyt sammuksissa jonkin aikaa, öljy tai rasva on kuumentunut haluttuun lämpötilaan.
- Kun annos on kypsennetty, merkkivalo syttyy taas. Odota, että merkkivalo on jonkin aikaa sammuksissa, ennen kuin alat kypsentää seuraavaa annosta.
- *Korin voi antaa olla friteerauskeittimessä kuumennuksen aikana.*

4 Nosta kahvasta kori yläasentoon (kuva 7).

5 Avaa kansi painamalla avauspainiketta. Kansi avautuu automaattisesti (kuva 8).

6 Poista kori friteerauskeittimestä ja laita kypsennettävä ruoka koriin.

- *Älä laita koriin kerralla enempää ruokaa kuin mitä on neuvottu alla.*

HD6141	Kotitekoiset ranskanperunat	Pakastetut ranskanperunat	HD6145 HD6143	Kotitekoiset ranskanperunat	Pakastetut ranskanperunat
Enimmäismäärä	1000 grammaa	700 grammaa	Enimmäismäärä	1250 grammaa	900 grammaa
Suosittelava annos	450 grammaa	400 grammaa	Suosittelava annos	650 grammaa	500 grammaa

7 Aseta kori varovasti friteerauskeittimeen laskematta sitä öljyn tai rasvan joukkoon (kuva 9). Varmista, että kori on asetettu paikalleen kunnolla.

8 Sulje kansi.

9 Vain HD6145: Aseta haluamasi kypsennysaika (katso ohjeet tämän luvun kohdasta Aikakytkin). Voit käyttää friteerauskeitintä myös asettamatta aikakytkintä.

10 Paina korin kahvassa olevaa vapautuspainiketta ja laske kori varovasti ala-asentoon (kuva 10).

- ▶ Saadaksesi hyvän lopputuloksen noudata ruokapakkauksessa ilmoitettua kypsennysaikaa tai tämän käyttöohjeen lopussa olevan taulukon kypsennysaikaa.
- ▶ Tasainen ruskistus saadaan, kun kori nostetaan ylös ja sitä ravistellaan varovasti pari kertaa kypsennyksen aikana.

Aikakytkin (vain HD6145)

Aikakytkin ilmoittaa kypsennysajan kuluneen, mutta EI katkaise laitteesta virtaa.

Aikakytkimen asetukset

1 Aseta kypsennysaika minuutteina painamalla aikakytkintä (kuva 11).

Asetettu aika tulee näkyviin näyttöön.

2 Pitämällä painiketta painettuna minuutit lisääntyvät nopeasti. Vapauta painike, kun haluamasi aika on näkyvissä.

- ▶ Pisin asetettava kypsennysaika on 99 minuuttia.
- ▶ Asetettuasi kypsennysajan aikakytkin alkaa muutamana sekunnina kuluttua vähentää aikaa.
- ▶ Aikakytkimen vähentäessä aikaa jäljellä oleva aika vilkkuu näytössä. Viimeinen minuutti näytetään sekunteina.

3 Jos asetettu aika ei ole oikea, voit poistaa sen painamalla aikakytkimen painiketta 2 sekuntia sillä hetkellä, kun aikakytkin alkaa vähentää aikaa (eli kun aika alkaa vilkkua). Paina painiketta niin kauan, kunnes näytössä näkyy 00. Nyt voit asettaa oikean ajan.

4 Kun asetettu aika on kulunut, kuulet merkkiään. Merkkiään kuuluu uudelleen 10 sekunnin kuluttua. Voit lopettaa merkkiään painamalla aikakytkimen painiketta.

Kypsentämisen jälkeen

1 Nosta kori kahvasta yläasentoon eli valumisasentoon (kuva 12).

2 Avaa kansi painamalla avauspainiketta (kuva 13).
Varo kuumaa höyryä ja öljyn mahdollista roiskumista.

3 Nosta kori varovasti pois keittimestä.

Poista liika öljy tai rasva ravistamalla koria keittimen päällä tai asettamalla kori valumisasentoon friteerausastian sisäpuolella olevan kannattimen varaan. Laita ruoka valumaan kulhoon tai sivilään, jonka pohjalla on rasvaa imevää paperia, esimerkiksi talouspaperia.

4 Katkaise friteerauskeittimen toiminta virtakytkimellä.

Virtakytkimen merkivalo sammuu.

5 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

Älä siirrä friteerauskeitintä, ennen kuin öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi. Tähän kuluu noin 60 minuuttia.

- ▶ *Ellet käytä friteerauskeitintä säännöllisesti, säilytä öljy tai juokseva rasva hyvin suljetuissa pulloissa ja mielellään jääkaapissa. Kaada öljy tai rasva pulloon tiheän siivilän läpi, niin ruuanpalat erottuvat pois. Poista kori ennen friteerausastian tyhjentämistä.*
- ▶ *Jos käytät kiinteää rasvaa, anna sen jäähmettyä keittimessä ja säilytä keitin rasvoineen huoneenlämmössä (katso kohdasta Käyttöön otto osa Öljy ja rasva).*

Puhdistus

Odota, kunnes öljy tai rasva on jäähtynyt riittävästi.

Älä käytä naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välineitä friteerauskeittimen puhdistamiseen.

- 1** Poista suodatin kannesta vetämällä sitä ylöspäin (kuva 14).
- 2** Avaa kansi.
- 3** Irrota kansi vetämällä sitä ylöspäin (kuva 15).
- 4** Nosta kori pois laitteesta.
- 5** Irrota ohjaustaulu lämmitysvastuksineen friteerauskeittimestä ja aseta se turvalliseen, kuivaan paikkaan.

Älä upota ohjaustaulua lämmitysvastuksineen veteen äläkä huuhtelee sitä juoksevalla vedellä!

Pyhi tarvittaessa tämä osa kostealla liinalla.

- 6** Nosta friteerausastia ylös laitteesta ja kaada öljy tai juokseva rasva pois (kuva 16).

- ▶ Kaikki osat ohjaustaulua ja lämmitysvastusta lukuun ottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa tai kuumassa vedessä astianpesuaineen avulla.

- 7** Puhdista kotelo, friteerausastia, kansi, suodatin ja kori kuumassa vedessä astianpesuaineen avulla tai astianpesukoneessa.

Huomaa: Voit puhdistaa suodattimen myös jättämällä sen kiinni kanteen silloin kun puhdistat kannen.

- 8** Huuhtelee osat ja kuivaa hyvin.

Voit vähentää suodattimeen jäävän veden määrää ravistamalla suodatinta tiskialtaan päällä.

Konepesun kestävät osat

- Kansi
- Friteerausastia
- Irrotettava suodatin
- Kori
- Kotelo

Öljyn tai rasvan vaihtaminen

Koska öljy ja rasva menettävät hyvät ominaisuutensa melko nopeasti, on öljy tai rasva vaihdettava säännöllisesti. Noudata alla olevia ohjeita.

Jos friteerauskeitintä käytetään pääasiassa ranskaperunoiden valmistamiseen ja jos öljy tai rasva siivilöidään aina käytön jälkeen, voi samaa öljyä tai rasvaa käyttää 10-12 kertaa, ennen kuin se on vaihdettava. Jos friteerauskeittimessä kypsennetään runsasproteiinista ruokaa (kuten lihaa tai kalaa), öljy tai rasva on vaihdettava useammin.

- ▶ Älä käytä samaa öljyä yli kuutta kuukautta ja noudata aina pakkauksen ohjeita.
- ▶ Älä lisää uutta öljyä tai rasvaa jo käytetyn joukkoon.
- ▶ Älä sekoita keskenään erityyppisiä öljyjä tai rasvoja.

- **Vaihda öljy tai rasva, kun se alkaa kuohuta kuumennettaessa, kun siinä on voimakas haju tai maku tai kun se on tummunut ja/tai muuttunut siirappimaiseksi.**

Käytetyn öljyn tai rasvan hävittäminen

Kaada käytetty öljy tai juokseva rasva takaisin alkuperäiseen suljettavaan muovipulloon. Kiinteän rasvan voi hävittää antamalla sen ensin jähmettyä keittimessä ilman koria, minkä jälkeen se voidaan nostaa lastalla pois ja kääriä sanomalehteen. Voit heittää pullon tai sanomalehden talousjätteisiin, ei kuitenkaan kompostoitavien jätteiden joukkoon, tai hävittää paikallisia ohjeita noudattaen.

Säilytys

- 1** Laita kaikki osat takaisin friteerauskeittimeen ja sulje kansi.
- 2** Kierrä liitosjohto kasaan, työnnä se johtopesään ja kiinnitä pistotulppa pitimeen (kuva 17).
- 3** Nosta friteerauskeitin kahvoista.

Vinkkejä

Katso kypsennysajat ja lämpötila-asetukset tämän käyttöohjeen lopussa olevasta taulukosta.

Kotitekoiset ranskanperunat

Näin teet herkullisia ja rapeita ranskanperunoita:

- 1** Käytä kiinteitä perunoita, ja leikkaa ne suikaleiksi. Huuhtelee suikaleet siivilässä kylmällä vedellä. Sen jälkeen suikaleet eivät tartu kiinni toisiinsa kypsennettäessä.
 - *Kuivaa suikaleet esim. talouspaperilla.*
- 2** Paista ranskanperunat kahdesti: ensin 4-6 minuuttia 160°C:n lämpötilassa ja toisen kerran 5-8 minuuttia 175°C:n lämpötilassa.
- 3** Laita kotitekoiset ranskanperunat kulhoon ja ravistelee niitä. Anna ranskanperunoiden jäähtyä ennen toista kypsennystä.

Pakasteruuat

Pakastetut ranskanperunat on esikypsennetty ja niitä kypsennetään vain kerran pakkauksessa olevan ohjeen mukaisesti.

Pakastimesta (-16 ... -18°C) otettu ruoka jäähdyttää öljyä tai rasvaa huomattavasti, kun se lasketaan keittimeen. Koska ruoka ei ala paistua heti, se saattaa imeä liikaa öljyä tai rasvaa.

Tämä voidaan estää seuraavalla tavalla:

- Anna pakasteruuan sulaa ainakin osittain huoneenlämmössä ennen kypsennämistä, ellei ruokapakkauksessa neuvota toisin.
- Ravistelee pois mahdollisimman paljon jäätä ja vettä ja taputtele kypsennettävä ruoka talouspaperilla kuivaksi.
- Älä kypsennä kerralla kovin suuria määriä (katso tässä käyttöohjeessa olevaa taulukkoa).
- Valitse lämpötila tämän käyttöohjeen lopussa olevan taulukon tai ruokapakkauksessa olevan ohjeen mukaan. Ellei tällaista ohjetta ole, valitse lämpötila 190°C.
- Laske ruoka varovasti öljyyn tai rasvaan, sillä pakasteruoka saattaa aiheuttaa kuumen öljyn tai rasvan voimakasta kuplimista.

Vieraan maun poistaminen

Tietyistä ruuista, varsinkin kalasta, lähtee nestettä rasvassa kypsennettäessä, mikä saattaa antaa makua öljyyn. Jos haluat estää maun tarttumisen seuraavaan ruokaan:

- 1** Kuumenna öljy tai rasva 160°C.
- 2** Laita keittimeen kaksi ohutta leipäviipaletta.
- 3** Odota kunnes kaikki ilmakuplat ovat hävinneet ja nosta leivät pois keittimestä lastalla. Nyt öljyssä tai rasvassa ei enää ole vierasta makua.

Ympäristöasiaa

Poista aikakytkimen paristo (vain HD6145) ennen laitteen hävittämistä.

- 1** Irrota ohjauspaneeli pienen ruuvitaltan avulla (kuva 18).
- 2** Poista paristo. Älä hävitä paristoa tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan toimita se asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu & huolto

Jos haluat lisätietoja tai jos laitteen kanssa tulee ongelmia, katso Philipsin [www-sivuja](http://www.sivuja) osoitteesta www.philips.com tai ota yhteys Philipsin asiakaspalveluun (puhelinnumero löytyy takuulehtisestä). Voit myös kääntyä lähimmän Philips-kauppiaan puoleen tai ottaa suoraan yhteyden Hollantiin Philips Domestic Appliances and Personal Care BV:n Service-osastoon.

Tarkistusluettelo

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Ruoka ei ole kauniin kullanuskeaa eikä rapeaa.	On valittu liian matala lämpötila ja/tai ruokaa ei ole kypsennetty riittävän kauan.	Tarkista ruoan pakkauksesta tai näiden ohjeiden lopussa olevasta taulukosta oikea lämpötila ja kypsennysaika. Aseta lämpötilan valitsimen avulla oikea kypsennyslämpötila.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempia annoksia kuin mitä kyseisessä taulukossa on neuvottu.
	Öljy tai rasva ei kuumene riittävästi.	Lämpötilan hallintalaitteiston sulake on saattanut palaa, jolloin turvakatkaisin on katkaissut laitteesta virran. Paina varovasti ohjaustaulun takaosassa olevaa palautuspainiketta pienellä ruuvitalalla.
		Varmista, että öljy tai rasva on riittävän kuumaa, ennen kuin asetat kypsennettävän ruoan koriin (katso ohjeet luvusta Käyttö).
Friteerauskeittimestä lähtee voimakas, epämiellyttävä haju.	Irrotettava suodatin on likainen.	Irrota suodatin ja pese se kuumalla pesuvedellä tai astianpesukoneessa.
	Öljy tai rasva ei ole enää hyvää.	Vaihda öljy tai rasva. Siivilöi öljy tai rasva säännöllisesti, niin se pysyy pidempään hyvänä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
Höyryä tulee ulos muualta kuin suodattimesta.	Kantta ei ole suljettu kunnolla.	Tarkista, onko kansi suljettu kunnolla.
	Irrotettava suodatin on likainen.	Irrota suodatin ja pese se kuumalla pesuvedellä tai astianpesukoneessa.
Öljyä tai rasvaa roiskuu valmistuksen aikana friteerauskeittimen reunan yli.	Keittimessä on liikaa öljyä tai rasvaa.	Pidä huoli, että keittimessä olevan öljyn tai rasvan määrä ei ylitä enimmäistasoa.
	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka ennen valmistuksen aloittamista ja kypsennä ruoka tämän käyttöohjeen neuvoja noudattaen.
	Korissa on liikaa ruokaa.	Älä kypsennä kerralla suurempia annoksia kuin mitä kyseisessä taulukossa on neuvottu.
Öljy tai rasva vaahtoaa liikaa valmistuksen aikana.	Ruuassa on liikaa kosteutta.	Kuivaa ruoka hyvin ennen kypsennämistä.
	Käytetty öljy tai rasva ei sovi uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä tai juoksevaa rasvaa. Älä sekoita erilaisia öljyjä tai rasvoja keskenään.
	Friteerausastia ei ole puhdistettu kunnolla.	Puhdista friteerausastia tässä käyttöohjeessa neuvotulla tavalla.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Suodatin puuttuu tai suodatin on vioittunut.	Käy Philipsin nettisivuilla osoitteessa www.philips.com tai ota yhteys Philips-jälleenmyyjään.	
Friteerauskeitin ei toimi.	Ohjaustaulu ei ole kunnolla paikallaan. Turvakatkaisin on katkaissut laitteesta virran.	Varmista, että ohjaustaulu on oikein paikallaan. Kuulet napsahduksen, kun ohjaustaulu lukkiutuu paikalleen. Anna öljyn jäähtyä ja paina sitten palautuspainiketta (katso ohjeet luvusta Turvallisuus). Jos laite ei vielääkään toimi, ota yhteys Philipsin jälleenmyyjään tai Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen.

Kypsennysajat ja lämpötila-asetukset

Alla olevasta taulukosta näkyy, kuinka paljon tiettyä ruokaa voidaan valmistaa kerralla ja mikä lämpötila ja kypsennysaika tulisi valita.

Jos ruoka-ainepakkauksen päällä on erilaiset ohjeet kuin taulukossa, noudata aina pakkauksen ohjetta.

*) Katso myös kotitekoisten ranskanperunoiden valmistusohjetta.

Lämpötila	Ruokalaji	Suosittelava kerta-annos	Kypsennysaika (minuuttia) tuore tai (osittain) sulatettu ruoka	Kypsennysaika (minuuttia) pakastettu ruoka
160°C	Kotitekoiset ranskanperunat *) esikypsennysvaihe	600 g	4-6 (katso toinen kypsennysvaihe kohdasta 175°C)	-
	Tuore kala	450 g	5-7	-
170°C	Broileri (koivet, fileet)	3-5 kpl	12-15	15-20
	Juustokuorukat	5 kpl	4-5	6-7
	Pienet perunaletut	4 kpl	3-4	4-5
	Friteeratut kasvikset (herkkusienet, kukkakaali)	8-10 kpl	2-3	-
175°C	Kotitekoiset ranskanperunat *) toinen kypsennys	600 g	5-8	-
	Pakastetut ranskanperunat	450 g	-	5-6
	Perunalastut	600 g	4	-
	Perunakuorukat	4-5 kpl	4-5	6-7
180°C	Kiinalaiset kevätkääryleet	2-3 kpl	6-7	10-12
	Vietnamilaiset kevätkääryleet	5-6 kpl	5-6	8-10
	Kananugetit	8-10 kpl	3-4	4-5
	Pikku välipalat	8-10 kpl	3-4	4-5
	Lihapyörykät (pienet)	8-10 kpl	3-4	4-5
	Simpukat	12-15 kpl	2-3	3-4
	Katkaravut	8-10 kpl	3-4	4-5
	Friteeratut omenat	5 kpl	3-4	4-5
190°C	Munakoiso (viipaleet)	600 g	3-4	-
	Donitsit/munkit	3-4 kpl	5-6	-
	Camembert (korppujauhottettu)	2-4 kpl	2-3	-
	Wieninleike	2 kpl	3-4	-

Introduktion

Kære Kunde. Tillykke med købet af din nye Philips Cucina frituregryde. Frituregryden som giver dig mulighed for at friturestege alle typer madvarer - sikkert og nemt.

Generel beskrivelse

- A** Låg
- B** Aftageligt, vaskbart filter
- C** Friturekurv
- D** Udtagelig indergryde
- E** Udløserknap til låg
- F** Digital timer (kun HD6145)
- G** Temperaturkontrol
- H** Kontrollampe
- I** On/off-kontakt
- J** Opbevaringsrum til ledning
- K** Ledning

Vigtigt

Læs brugsanvisningen grundigt igennem, inden frituregryden tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

- Inden frituregryden tages i brug første gang, kontrolleres det, om den angivne spændingsangivelse på apparatet svarer til den lokale netspænding.
- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et Philips-autoriseret serviceværksted eller en anden fagmand, for at undgå enhver risiko ved efterfølgende brug.
- Eftersyn eller reparation af apparatet skal altid foretages på et Philips-autoriseret serviceværksted. Forsøg ikke at reparere apparatet selv, da garantien i så fald bortfalder.
- Rengør frituregrydens enkelte dele grundigt, før du anvender den første gang (se afsnittet 'Rengøring'). Sørg for, at alle dele er helt tørre, inden der kommes olie eller fedt i frituregryden.
- Selve frituregryden/kabinettet må ikke kommes ned i vand eller skylles under vandhanen. Ydersiden af frituregryden må kun rengøres med en fugtig klud duppet i lidt opvaskemiddel.
- Tænd ikke apparatet, før der er kommet olie eller fedt i. Sørg for, at frituregryden altid er fyldt til et niveau mellem de to markeringer på indersiden i indergryden.
- Under friturestegningen kommer der meget varm damp ud gennem filteret i låget. Pas på ikke at komme for tæt på. Pas også på den varme damp, når låget åbnes.
- Hold børn væk fra frituregryden, når den er i brug, og lad aldrig apparatets ledning hænge ud over en bordkant.
- Frituregryden er udelukkende beregnet til almindeligt husholdningsbrug. Hvis den bruges forkert eller til (semi)professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien, og Philips påtager sig intet ansvar for eventuelle skader.
- Steg maden, indtil den er gyldenbrun og ikke mørk eller brun, og fjern altid dele, som er stegt for meget! Undlad at stege fødevarer, som indeholder megen stivelse herunder især kartofler og kornprodukter, ved temperaturer over 175°C (da der ellers kan dannes store mængder akrylamid).

Sikkerhed

Sikkerhedsafbryder

Frituregryden er forsynet med en sikkerhedsafbryder, som slår gryden fra i tilfælde af overophedning. Dette kan ske, hvis der ikke er tilstrækkeligt med olie eller fedt i gryden, eller hvis der smeltes fedtblokke i gryden, som hindrer varmelegemet i at afgive dets varme.

Hvis frituregryden ikke fungerer, skal du gøre følgende:

- 1** Lad frituregryden køle af. Det tager ca. 15 minutter.
- 2** Tryk forsigtigt på nulstillingsknappen på bagsiden af betjeningspanelet ved hjælp af en lille skruetrækker (fig. 1).

Nu er apparatet klar til brug igen.

Autosluk-funktion (kun HD6145)

Frituregryden afbrydes automatisk efter 2 timer. Når dette sker, slukker kontrollampen i on/off-kontakten.

- Frituregryden kan tændes igen ved tryk på on/off-kontakten.

Sikkerhedsafbryder

Sikkerhedsafbryderen på betjeningspanelet sikrer, at varmelegemet kun kan tændes, hvis betjeningspanelet er placeret korrekt.

- Sørg altid for, at betjeningspanelet sidder korrekt (klikket på plads) (fig. 2).

Cool zone

Under friturestegningen vil der samle sig løse madpartikler i bunden af indergryden. Da varmelegemet er placeret et stykke over indergrydens bund og fortrinsvis opvarmer olien eller fedtet oven over det, forbliver olien/fedt mellem indergrydens bund og varmelegemet relativt køligt (cool zone). Dette sikrer, at madpartikler, som samles i denne zone, ikke brænder på, og at du derfor kan genbruge olien eller fedtet flere gange.

Klargøring

- 1** Anbring frituregryden på et vandret, fladt og fast underlag uden for børns rækkevidde. Hvis du placerer frituregryden på komfuret, skal du sørge for, at komfuret er slukket og kogepladerne er kolde.
- 2** Fyld olie, flydende fedt eller smeltet fast fedt i frituregryden op til den øverste markering på indersiden af indergryden (se afsnittet 'Olie og fedt' for yderligere oplysninger om anvendelse af fast fedt) (fig. 4).

HD6141	Olie	Fast fedt	HD6145 HD6143	Olie	Fast fedt
Min.	2,2 liter	1925 g	Min.	3,2 liter	2800 g
Maks.	2,5 liter	2200 g	Maks.	3,5 liter	3050 g

Olie og fedt**Bland aldrig forskellige typer olie eller fedt!**

Det anbefales at bruge fritureolie eller flydende friturefedt - helst vegetabilsk olie/fedt med højt indhold af umættede fedtsyrer (f.eks. linolensyre).

Det er dog muligt at anvende fast friturefedt, men i så fald skal du være ekstra opmærksom, så du undgår, at fedtet begynder at sprøjte, og at varmeelementet bliver overophedet eller beskadiget.

1 Hvis du vil anvende fast fedt, skal det først smeltes langsomt over svag varme i en almindelig gryde.

2 Hæld derefter forsigtigt det smeltede fedt over i frituregryden.

3 Opbevar frituregryden ved stuetemperatur med det størknede fedt i.
Hvis fedtet bliver meget koldt, kan det begynde at sprøjte, når det smelter.

4 Stik nogle huller i det størknede fedt med en gaffel for at undgå dette (fig. 3).

Pas på ikke at beskadige indergrydens belægning med gafflen.

Brug af frituregryden**Friturestegning**

Vær opmærksom på, at der slipper varm damp ud af filteret i låget under friturestegningen.

1 Træk hele netledningen ud af opbevaringsrummet, og sæt stikket i en stikkontakt (fig. 5).
Sørg for, at netledningen ikke kommer i kontakt med frituregrydens varme dele og flader.

2 Tænd for frituregryden ved at trykke på on/off-kontakten.
Kontrollampen i on/off-kontakten tændes.

3 Indstil temperaturvælgeren på den ønskede temperatur (150-190°C) (fig. 6).
Temperaturkontrollampen tændes.

- Oplysninger om, hvilken temperatur du skal vælge, finder du på emballagen til de madvarer, der skal frituresteges - eller i tabellen sidst i denne betjeningsvejledning.
- Olien/fedtets opvarmes til den valgte temperatur i løbet af 10 til 15 minutter.
- Mens frituregryden opvarmes, tænder og slukker kontrollampen et par gange. Når den lyser konstant i et stykke tid, har olien eller fedtet nået den indstillede temperatur.
- Når du har friturestegt den første portion, slukker kontrollampen. Vent med at stege næste portion, til den igen lyser konstant i længere tid.
- *Friturekurven kan blive siddende i gryden, mens apparatet varmer op.*

4 Løft håndtaget op, og sæt kurven i den øverste position (fig. 7).

5 Luk låget op ved at trykke på udløserknappen. Låget åbner automatisk (fig. 8).

6 Tag kurven op af gryden, og læg ingredienserne i.

- *Resultatet bliver bedst, hvis de maksimale mængder angivet nedenfor ikke overskrides.*

HD6141	Hjemmelavede pommes frites	Frosne pommes frites	HD6145 HD6143	Hjemmelavede pommes frites	Frosne pommes frites
Maksimummængde	1000 g	700 g	Maksimummængde	1250 g	900 g
Anbefalet mængde for det bedste resultat	450 g	400 g	Anbefalet mængde for det bedste resultat	650 g	500 g

7 Sæt forsigtigt kurven i frituregryden uden at sænke den ned i olien/fedtet (fig. 9). Sørg for, at kurven sættes rigtigt i.

8 Luk låget.

9 Kun HD6145: Indstil den ønskede tilberedningstid (se afsnittet "Timer" i dette kapitel). Frituregryden kan også bruges uden tidsindstilling.

10 Tryk på udløserknappen på kurvens håndtag, og sænk forsigtigt kurven ned i laveste position (fig. 10).

- ▶ For at opnå det bedste resultat bør den angivne tilberedningstid på madvarens emballage - eller den anbefalede tilberedningstid iflg. tabellen sidst i denne brugsvejledning - nøje overholdes.
- ▶ For at opnå et ensartet, gyldent resultat løftes kurven op af olien/fedtet et par gange under stegningen og rystes let.

Timer (kun HD6145)

Timeren indikerer, når den valgte stegetid er udløbet, men slukker IKKE for frituregryden.

Indstilling af timeren

1 Tryk på timer-tasten for at indstille stegetiden i minutter (fig. 11). Den valgte tid ses i displayet.

2 Holdes tasten nede, går tidsindstillingen hurtigere. Slip tasten, så snart det ønskede minuttal er nået.

- ▶ Der kan maksimalt indstilles en stegetid på 99 minutter.
- ▶ Efter et par sekunder, begynder timeren nedtællingen.
- ▶ Mens timeren tæller ned, vil den resterende stegetid blinke i displayet. Det sidste minut vises i sekunder.

3 Hvis det valgte minuttal ikke er korrekt, kan det slettes ved at holde timer-tasten nede i 2 sekunder, idet timeren begynder nedtællingen (d.v.s. når timeren begynder at blinke). Hold tasten nede, indtil '00' ses i displayet. Du kan nu indstille en ny stegetid.

4 Idet den indstillede tid udløber, høres et lydsignal. Dette gentages efter 10 sekunder. Lydsignalet kan afbrydes ved tryk på timer-tasten.

Efter friturestegningen

1 Løft op i håndtaget, og sæt kurven i dens højeste position, til afdrypning (fig. 12).

2 Luk låget op ved at trykke på udløserknappen (fig. 13).
Pas på den varme damp og eventuelle oliesprøjt.

3 Løft forsigtigt kurven op af gryden.

Ryst kurven over gryden, eller anbring den i beslaget på indersiden af indergryden, så olie og fedt kan dryppe af. Læg de friturestegte madvarer på et fad eller i en si med fedtabsorberende papir, f.eks. køkkenrulle.

4 Sluk frituregryden ved hjælp af on/off-kontakten.
Kontrollampen i on/off-kontakten slukker.

5 Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Flyt ikke frituregryden før olien/fedtet er afkølet tilstrækkeligt. Dette tager ca. 60 minutter.

- 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.
- Hvis frituregryden indeholder fast fedt, kan du lade fedtet størkne i gryden og opbevare den med fedtet i (se afsnittet 'Olie og fedt' under 'Klargøring').

Rengøring

Vent, indtil olien/fedt er tilstrækkeligt afkølet.

Brug ikke nogle former for skrappe (flydende) rengørings- eller skuremidler (f.eks. ståuldssvampe) til rengøring af frituregryden.

- 1** Fjern filteret fra låget ved at løfte det opad (fig. 14).
- 2** Luk låget op.
- 3** Fjern låget ved at løfte det opad (fig. 15).
- 4** Løft friturekurven op af gryden.
- 5** Fjern betjeningspanelet med varmelegemet fra frituregryden, og anbring det på et sikkert og tørt sted.

Betjeningspanelet med varmelegemet må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.

Rengør om nødvendigt denne del med en fugtig klud.

- 6** Løft indergryden op af frituregryden, og tøm den for olie eller fedt (fig. 16).
- Alle delene med undtagelse af betjeningspanelet med varmelegemet kan vaskes i opvaskemaskine eller i varmt vand med opvaskemiddel.
- 7** Rengør kabinettet, indergryden, låget, filteret og friturekurven i varmt vand med opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.

NB: Filteret kan også rengøres ved at lade det blive siddende i låget, når dette vaskes.

- 8** Skyl delene, og tør dem grundigt.
- Ryst filteret hen over vasken for at fjerne det meste af vandet.

Dele, som tåler opvaskemaskine

- Låg
- Indergryde
- Aftageligt filter
- Friturekurv
- Hus

Udskiftning af olie/fedt

Da olie og fedt mister deres fordelagtige egenskaber ret hurtigt, bør de udskiftes regelmæssigt. Fremgangsmåden er beskrevet nedenfor.

Hvis du fortrinsvis anvender frituregryden til tilberedning af pommes frites, og du sier olien/fedt hver gang efter brug, kan olien/fedt genbruges 10 til 12 gange, før den/det skal skiftes. Anvendes frituregryden imidlertid til tilberedning af proteinrige madvarer, f.eks. kød og/eller fisk, skal olien/fedt udskiftes oftere.

- Brug dog aldrig samme portion olie eller fedt i mere end 6 måneder, og følg altid anvisningerne på emballagen.

- Bland aldrig frisk olie/fedt sammen med noget, der allerede har været brugt.
- 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.

Sådan kasseres 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-kompostérbart affald (ikke sammen med kompostérbart affald) eller ifølge de lokale affaldsregler og bestemmelser.

Opbevaring

- 1** Sæt alle dele på plads i/på frituregryden, og luk låget.
- 2** Rul netledningen sammen, anbring den i opbevaringsrummet, og sæt stikket i stikholderen (fig. 17).
- 3** Løft frituregryden i håndgrebene.

Gode råd

I tabellen sidst i brugsanvisningen finder du en oversigt over anbefalede tilberedningstider og temperaturindstillinger.

Hjemmelavede pommes frites

Sådan tilberedes de bedste og sprødeste pommes frites:

- 1** Brug friske kartofler, og skær dem i stave. Skyl stavene i koldt vand. På den måde undgår du, at de klæber sammen under friturestegningen.
 - Tør kartoffelstavene omhyggeligt.
- 2** Steg pommes fritene to gange: første gang i 4-6 minutter ved en temperatur på 160°C, anden gang i 5-8 minutter ved en temperatur på 175°C.
- 3** Læg de hjemmelavede pommes frites en en skål og ryst dem let. Lad dem afkøle inden sidste stegerunde.

Frosne madvarer

Dyb-frosne pommes frites er altid forkogte, så de skal blot steges én gang i henhold til anvisningen på emballagen.

Madvarer taget direkte fra fryseren (-16 til -18°C) vil medføre en væsentlig afkøling af olien eller fedtet, når de kommer ned i olien/fedt. Da de derfor ikke brunes med det samme, vil de absorbere for meget olie eller fedt.

Dette kan du undgå på følgende måde:

- Lad så vidt muligt frosne madvarer tø op ved stuetemperatur, før de frituresteges, medmindre andet fremgår af emballagen.
- Ryst omhyggeligt så meget is og vand af som muligt, og dup ingredienserne, indtil de er helt tørre.
- Frituresteg ikke for store mængder ad gangen (se anbefalingerne i tabellen).
- Find den bedst egnede temperatur i tabellen sidst i brugsvejledningen eller ved hjælp af

oplysningerne på emballagen til de madvarer, der skal frituresteges. Hvis den ikke findes her, skal du vælge 190°C.

- Nedsænk maden i olien/fedtets meget forsigtigt, da frosne madvarer kan få olien/fedtets til at boble/sprøjte voldsomt.

Sådan undgåes uønsket bismag:

Visse typer madvarer, især fisk, kan give olien/fedtets en ubehagelig bismag. For at forhindre dette gøres følgende:

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

Oliens/fedtets bismag er nu væk.

Miljøet

Fjern batteriet fra timeren (kun type HD6145), før du kasserer apparatet.

- 1** Fjern timerens panel med en lille skruetrækker med fladt hoved (fig. 18).
- 2** Tag batteriet ud. Smid ikke batteriet ud sammen med det normale husholdningsaffald men aflever det istedet på et af myndighederne anvist sted.

Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises venligst til Philips hjemmeside: 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. - Dette apparat overholder de gældende EU-direktiver vedrørende sikkerhed og radiostøj.

Fejlsøgning

Problem	Mulig årsag	Løsning
Den friturestegte mad får ikke en ensartet, gyldenbrun farve og/eller er ikke sprød.	Den valgte temperatur har været for lav, og/eller madvaren er ikke stegt længe nok.	Kig på mademballagen eller i tabellen sidst i denne brugsvejledning, og kontrollér, om den temperatur og/eller tilbedredningstid, du har indstillet, er korrekt. Indstil temperaturkontrollen til den korrekte temperatur.
	Der er for meget mad i kurven.	Undgå at friturestege mere mad på samme tid end den mængde, der fremgår af den relevante tabel.
	Olien/fedtet er ikke varmt nok.	Temperaturkontrollens sikring kan være sprunget, hvilket har fået sikkerhedsafbryderen til at slukke for apparatet. Tryk forsigtigt på nulstillingsknappen på bagsiden af betjeningspanelet ved hjælp af en lille skruetrækker.
		Sørg for, at olien eller fedtet er varm(t) nok, før du lægger maden i friturekurven (se kapitlet 'Brug af frituregryden').
Frituregryden afgiver en kraftig og ubehagelig lugt.	Det aftagelige filter er mættet.	Tag filteret ud, og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
	Olien/fedtet er ikke friskt længere.	Udskift olien/fedtet. Si olien/fedtet regelmæssigt, så den/det holder sig frisk(t) i længere tid.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
Der slipper damp ud andre steder end gennem filteret.	Låget er ikke lukket ordentligt.	Kontrollér, at låget er lukket korrekt.
	Det aftagelige filter er mættet.	Tag filteret ud, og vask det i varmt vand med lidt opvaskemiddel eller i opvaskemaskinen.
Der løber olie eller fedt ud over kanten af gryden under friturestegningen.	Der er for meget olie/fedt i frituregryden.	Sørg for, at olie-/fedtniveauet aldrig overstiger maks.-markeringen.
	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de frituresteges, og følg anvisningerne i brugsvejledningen.
	Der er for meget mad i friturekurven.	Undgå at friturestege større mængder mad på samme tid end den mængde, der fremgår af den relevante tabel.
Olien/fedtet skummer voldsomt under stegningen.	Ingredienserne indeholder for meget væde.	Tør ingredienserne omhyggeligt, inden de kommes op i frituregryden.
	Den anvendte olie- eller fedttype egner sig ikke til dybfrosne madvarer.	Brug kun olie eller flydende fedt af god kvalitet. Bland aldrig forskellige typer olie/fedt.
	Indergryden er ikke tilstrækkeligt rengjort.	Rengør indergryden som beskrevet i brugsvejledningen.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Filteret mangler eller er beskadiget.	Gå ind på Philips hjemmeside på www.philips.com eller kontakt din Philips forhandler.	
Frituregryden virker ikke.	Betjeningspanelet er ikke placeret korrekt. Sikkerhedsafbryderen har slukket for apparatet.	Kontrollér, at betjeningspanelet er placeret korrekt. Det skal give et hørbart klik, idet det sættes korrekt på. Lad olien køle af, og tryk derefter på nulstillingsknappen (se kapitlet 'Sikkerhed'). Hvis apparatet stadig ikke virker, skal du henvende dig til din Philips-forhandler eller til et Philips-autoriseret serviceværksted.

Tilberedningstider og temperaturindstillinger

Tabellen nedenfor angiver, hvor store mængder af en bestemt type madvare, du kan tilberede på én gang, samt anbefalede stegetemperaturer og tilberedningstider.

Hvis anvisningerne på emballage og tabel afviger fra hinanden, skal du holde dig til emballagens anvisninger.

*) Se også "Stegetips" for tilberedning af hjemmelavede pommes frites.

Temperatur	Type	Anbefalet mængde pr. portion	Stegetid (minutter) for ferske eller (delvist) optøede madvarer	Stegetid (minutter) for frosne madvarer
160°C	Hjemmelavede pommes frites *) 1. stegerunde	600 g	4-6 (se under 175°C i denne tabel vedr. 2. stegerunde)	-
	Frisk fisk	450 g	5-7	-
170°C	Kyllingelår	3-5 stk.	12-15	15-20
	Ostekroetter	5 stk.	4-5	6-7
	Mini-kartoffelpandekager	4 stk.	3-4	4-5
	Grønsagsfritter (champignons, blomkål)	8-10 stk.	2-3	-
175°C	Hjemmelavede pommes frites *) 2. stegerunde	600 g	5-8	-
	Frosne pommes frites	450 g	-	5-6
	Franske kartofler (meget tynde kartoffelskiver)	600 g	4	-
	Kartoffelkroetter	4-5 stk.	4-5	6-7
	Kinesiske forårsruller	2-3 stk.	6-7	10-12
180°C	Vietnamesiske forårsruller	5-6 stk.	5-6	8-10
	Kyllingenuggets	8-10 stk.	3-4	4-5
	Mini-snacks	8-10 stk.	3-4	4-5
	Kødboller (små)	8-10 stk.	3-4	4-5
	Muslinger	12-15 stk.	2-3	3-4
	Kæmperejer	8-10 stk.	3-4	4-5
	Æbleringe	5 stk.	3-4	4-5
	Aubergine (i skiver)	600 g	3-4	-
190°C	Doughnuts	3-4 stk.	5-6	-
	Camembert (paneret)	2-4 stk.	2-3	-
	Wienerschnitzel	2 stk.	3-4	-

Εισαγωγή

Αγαπητέ πελάτη, συγχαρητήρια για την καινούργια σας φριτέζα Philips Cucina. Η καινούργια σας φριτέζα σας δίνει τη δυνατότητα να προετοιμάσετε όλα τα είδη τηγανητών φαγητών με ασφάλεια και ευκολία!

Γενική περιγραφή

- A** Καπάκι
- B** Αφαιρούμενο φίλτρο που πλένεται
- C** Καλάθι τηγανίσματος
- D** Εσωτερικός αφαιρούμενος κάδος
- E** Κουμπί απασφάλισης καπακιού
- F** Ψηφιακός χρονοδιακόπτης (Μόνο στο HD6145)
- G** Θερμοστάτης
- H** Ενδεικτική λυχνία
- I** Διακόπτης on/off
- J** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- K** Καλώδιο

Σημαντικό

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

- Ελέγξτε αν η τάση που αναφέρεται στη συσκευή αντιστοιχεί στο τοπικό ρεύμα πριν συνδέσετε τη συσκευή.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μία γειωμένη πρίζα.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή εξίσου έμπειρους τεχνικούς προκειμένου να αποφευχθούν κίνδυνοι.
- Να πηγαίνετε πάντα τη συσκευή σε κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips για έλεγχο ή επισκευή. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλιώς δεν θα ισχύει η εγγύηση.
- Καθαρίστε τα αποσπώμενα μέρη της φριτέζας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά (δείτε κεφάλαιο 'Καθάρισμα'). Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν γεμίσετε τη φριτέζα με λάδι ή υγρό λίπος.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό, ούτε να την πλένετε στη βρύση. Η συσκευή μπορεί να καθαριστεί μόνο με υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό.
- Μην ανάβετε τη συσκευή πριν την γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη μέχρι το σημείο ανάμεσα στα δύο σημάδια στο εσωτερικό του κάδου.
- Κατά το τηγάνισμα, βγαίνει καυτός ατμός από το φίλτρο. Προφυλάξτε τα χέρια σας και το πρόσωπό σας από τον ατμό, (να είστε σε αρκετή απόσταση από τη συσκευή). Επίσης προσέξτε τον καυτό ατμό όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά. Μην αφήνετε ηλεκτρικά καλώδια να κρέμονται από την άκρη του τραπεζιού ή από την επιφάνεια πάνω στην οποία έχετε τοποθετήσει τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί λανθασμένα ή για (ημι-)επαγγελματική χρήση ή αν χρησιμοποιηθεί με τρόπο που αντιβαίνει στις οδηγίες χρήσης, η εγγύηση δεν θα ισχύει και η Philips δεν θα δεχθεί καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί.
- Ροδοτηγανίστε το φαγητό αντί να το ξεροψήσετε πολύ και αφαιρέστε τα καμμένα. Μην τηγανίζετε αμυλώδη φαγητά κυρίως πατάτες και δημητριακά σε θερμοκρασίες πάνω από 175°C (για να μειώσετε τη δημιουργία ακρυλαμίδης).

Λειτουργίες ασφαλείας

Διακοπή λειτουργίας

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

Κάντε τα εξής βήματα αν η φρυτέζα δεν λειτουργεί:

- 1** Αφήστε το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν. Αυτό θα κάνει περίπου 15 λεπτά.
- 2** Πιέστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο πίσω μέρος του πίνακα ελέγχου με ένα μικρό κατσαβίδι (εικ. 1).

Τώρα η συσκευή είναι ξανά έτοιμη για χρήση.

Αυτόματη διακοπή (Μόνο στο HD6145)

Η φριτέζα θα σβήσει αυτόματα μετά από 2 ώρες. Όταν συμβεί αυτό, η λυχνία ισχύος στο διακόπτη on/off θα σβήσει.

- ▶ Για να ξαναάψετε τη συσκευή, ξαναπιέστε το διακόπτη on/off.

Διακόπτης ασφαλείας

Ο διακόπτης ασφαλείας στον πίνακα ελέγχου διασφαλίζει ότι το θερμαντικό στοιχείο μπορεί να ανάψει μόνο αν ο πίνακας ελέγχου έχει τοποθετηθεί σωστά.

- ▶ Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο πίνακας ελέγχου είναι σωστά τοποθετημένος (κλικ) (εικ. 2).

Ψυχρή ζώνη

Κατά το τηγάνισμα, χαλαρά σωματίδια φαγητού συσσωρεύονται στο κάτω μέρος του κάδου. Καθώς το θερμαντικό στοιχείο έχει τοποθετηθεί σε κάποια απόσταση από το κάτω μέρος του κάδου και βασικά ζεσταίνει το λάδι ή το λίπος από πάνω του, το λάδι ή το λίπος ανάμεσα στο κάτω μέρος του κάδου και το θερμαντικό στοιχείο παραμένει σχετικά ψυχρό (ψυχρή ζώνη). Αυτό εμποδίζει τα σωματίδια του φαγητού που καταλήγουν σ αυτή τη ζώνη από το κάψιμο, αυξάνοντας τις φορές που μπορείτε να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι ή το λίπος.

Προετοιμασία για χρήση

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

Αν θέλετε να τοποθετήσετε τη φριτέζα στο πάνω μέρος της κουζίνας, να βεβαιώνετε ότι τα μάτια είναι κλειστά και κρύα.

- 2** Γεμίστε τη στεγνή φριτέζα με λάδι, υγρό λίπος ή λιωμένο στερεό λίπος μέχρι τη μέγιστη ένδειξη στο εσωτερικό του μέσα κάδου (δείτε 'Λάδι και λίπος' για οδηγίες στον τρόπο χρήσης του στερεού λίπους) (εικ. 4).

HD6141	Λάδι	Στερεό λίπος	HD6145 HD6143	Λάδι	Στερεό λίπος
Ελαχ.	2.2 λίτρα	1925 γραμμάρια	Ελαχ.	3.2 λίτρα	2800 γραμμάρια
Μεγ.	2.5 λίτρα	2200 γραμμάρια	Μεγ.	3.5 λίτρα	3050 γραμμάρια

Λάδι και λίπος

Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή λίπους.

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

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

- 1** Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε καινούργια κομμάτια λίπους, λιώστε τα αργά σε χαμηλή φωτιά σε συνηθισμένο τηγάνι.
- 2** Ρίξτε το λιωμένο λίπος προσεκτικά στη φριτέζα.
- 3** Αποθηκεύστε τη φριτέζα με το στερεοποιημένο λίπος σε θερμοκρασία δωματίου.

Αν το λίπος κρυσταλλώνει πολύ, μπορεί να αρχίσει να πιτσιλάει όταν λιώσει.

- 4** Για να το αποφύγετε αυτό, κάντε μερικές τρύπες στο στερεοποιημένο λίπος με ένα πηρούνι (εικ. 3).

Προσέξτε να μην προκαλέσετε ζημιά στον κάδο με το πηρούνι.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα

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

- 1** Πάρτε ολόκληρο το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην πρίζα (εικ. 5).

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

- 2** Ανάψτε τη φριτέζα πιέζοντας το διακόπτη on/off.
Ανάβει η ενδεικτική λυχνία στο διακόπτη on/off.

3 Ρυθμίστε το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία (150-190°C) (εικ. 6).
Ανάβει η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας.

- Για πληροφορίες σχετικά με το ποιά θερμοκρασία να επιλέξετε, ελέγξτε τη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή τον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
- Το λάδι ή το λίπος θα ζεσταθούν στην επιλεγμένη θερμοκρασία για 10 έως 15 λεπτά.
- Ενώ θερμαίνεται η φριτέζα, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει αρκετές φορές. Όταν μένει σβηστή για αρκετό διάστημα, το λάδι ή το λίπος έχουν φθάσει στη σωστή θερμοκρασία.
- Αφού τηγανίσετε μια παρτίδα, η ενδεικτική λυχνία ανάβει. Περιμένετε μέχρι να σβήσει για αρκετό διάστημα πριν τηγανίσετε την επόμενη παρτίδα.
- Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι μέσα στην φρυτέζα ενώ αυτή θερμαίνεται.

- 4** Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση (εικ. 7).

- 5** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης. Το καπάκι θα ανοίξει αυτόματα (εικ. 8).

- 6** Βγάλτε το καλάθι από τη φριτέζα και βάλτε το φαγητό που θα τηγανιστεί μέσα στο καλάθι.

- Για καλύτερα αποτελέσματα στο τηγάνισμα, σας συνιστούμε να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται παρακάτω.

HD6141	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	HD6145 HD6143	Σπιτικές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες
Μέγιστη ποσότητα	1000 γρ.	700 γρ.	Μέγιστη ποσότητα	1250 γρ.	900 γρ.
Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	450 γρ.	400 γρ.	Συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερο αποτέλεσμα	650 γρ.	500 γρ.

7 Τοποθετείστε προσεκτικά το καλάθι στη φριτέζα χωρίς να το χαμηλώσετε μέσα στο λάδι ή στο λίπος (εικ. 9).

Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά το καλάθι.

8 Κλείστε το καπάκι.

9 Μόνο για την HD6145:Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο τηγανίσματος (δείτε την παράγραφο 'Χρονοδιακόπτης' σ' αυτό το κεφάλαιο).

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φρυτέζα χωρίς να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.

10 Πιέστε το κουμπί απασφάλισης στη λαβή του καλαθιού και χαμηλώστε προσεκτικά το καλάθι στη χαμηλότερη θέση (εικ. 10).

- Για καλό αποτέλεσμα, να εμμένετε στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί ή στο χρόνο προετοιμασίας που αναφέρεται στον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.
- Για ένα ομοιόμορφο ροδοτηγανισμένο αποτέλεσμα, σηκώστε το καλάθι από το λάδι ή το λίπος μερικές φορές κατά το τηγάνισμα και κουνήστε απαλά το περιεχόμενο.

Χρονοδιακόπτης (Μόνο στο HD6145)

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

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

1 Πιέστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά (εικ. 11).

Ο ρυθμισμένος χρόνος θα εμφανιστεί στην οθόνη.

2 Κρατήστε το κουμπί πατημένο για να ρυθμίσετε τα λεπτά προς τα εμπρός γρήγορα. Απασφαλίστε το κουμπί μόλις επιτευχθεί ο επιθυμητός χρόνος τηγανίσματος.

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

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

- 4** Όταν ο προρυθμισμένος χρόνος τελειώσει θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 δευτερόλεπτα το ηχητικό σήμα θα επαναληφθεί. Μπορείτε να σταματήσετε το ηχητικό σήμα πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη.

Μετά το τηγάνισμα

- 1** Σηκώστε το χερούλι για να σηκώσετε το καλάθι στην υψηλότερη θέση, δηλ. στη θέση στραγγίσματος (εικ. 12).
- 2** Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί απασφάλισης (εικ. 13).
Προσέξτε τον ζεστό ατμό και πιθανό πιτσίλισμα του λαδιού.
- 3** Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη φριτέζα.
Για να βγάλετε το περιττό λάδι ή λίπος, κουνήστε το καλάθι πάνω από την φριτέζα ή βάλτε το καλάθι στη θέση στραγγίσματος τοποθετώντας το στο πλαίσιο στο εσωτερικό του κάδου. Βάλτε το τηγανισμένο φαγητό σε ένα μπολ ή σε ένα σουρωτήρι που περιέχει απορροφητικό χαρτί, π.χ. χαρτί κουζίνας.
- 4** Σβήστε τη φριτέζα με το διακόπτη on/off.
Η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη on/off σβήνει.
- 5** Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση.

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

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

Καθαρισμός

Περιμένετε μέχρι το λάδι ή το λίπος να κρυώσουν αρκετά.

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

- 1** Βγάλτε το φίλτρο από το καπάκι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 14).
- 2** Ανοίξτε το καπάκι.
- 3** Βγάλτε το καπάκι τραβώντας το προς τα πάνω (εικ. 15).
- 4** Σηκώστε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή.
- 5** Βγάλτε τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο από τη φριτέζα και τοποθετείστε τον σε ασφαλές, στεγνό μέρος.

Μην βυθίζετε ποτέ τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο στο νερό ή μην τον πλένετε στη βρύση!

Αν είναι απαραίτητο, καθαρίστε αυτό το σημείο με υγρό πανί.

- 6** Σηκώστε τον κάδο από τη συσκευή και βγάλτε το λάδι ή το λίπος (εικ. 16).

- Όλα τα εξαρτήματα εκτός από τον πίνακα ελέγχου με το θερμαντικό στοιχείο μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων ή σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό.
- 7** Καθαρίστε την υποδοχή, τον κάδο, το φίλτρο και το καλάθι τηγανίσματος σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
Σημείωση: Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το φίλτρο αφήνοντάς το στο καπάκι όταν καθαρίζετε το καπάκι.
- 8** Ξεπλύνετε τα εξαρτήματα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα πολύ καλά.
Μπορείτε να κουνήσετε το φίλτρο πάνω από το νεροχύτη για να αφαιρέσετε το περισσότερο νερό.

Εξαρτήματα που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων

- Καπάκι
- Κάδος
- Αφαιρούμενο φίλτρο
- Καλάθι τηγανίσματος
- Υποδοχή

Αλλαγή λαδιού ή λίπους

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

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

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

Απορρίψη χρησιμοποιημένου λαδιού ή λίπους

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

Αποθήκευση

- 1** Τοποθετήστε όλα τα εξαρτήματα μέσα/πάνω στη φριτέζα και κλείστε το καπάκι.
- 2** Τυλίξτε το καλώδιο, τοποθετείστε το στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου και βάλτε το βύσμα στην υποδοχή (εικ. 17).
- 3** Σηκώστε τη φριτέζα από τα χερούλια.

Συμβουλές τηγανίσματος

Για μια επισκόπηση των χρόνων προετοιμασίας και των ρυθμίσεων θερμοκρασίας, δείτε τον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης.

Σπιτικές τηγανιτές πατάτες

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

1 Χρησιμοποιείτε σκληρές πατάτες και κόψτε τις σε μακρόστενα κομμάτια. Ξεπλύνετε τα κομμάτια με κρύο νερό.

Μ' αυτόν τον τρόπο δεν θα κολλάνε η μια στην άλλη κατά το τηγάνισμα.

► Στεγνώστε καλά τις πατάτες.

2 Τηγανίστε τις πατάτες δύο φορές: την πρώτη φορά για 4-6 λεπτά σε θερμοκρασία 160°C, τη δεύτερη φορά για 5-8 λεπτά σε θερμοκρασία 175°C.

3 Βάλτε τις σπιτικές τηγανιτές πατάτες σε ένα μπολ και ανακινείτε τις. Αφήστε τις πατάτες να κρυώσουν πριν τις τηγανίσετε για δεύτερη φορά.

Κατεψυγμένα τρόφιμα

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

Τα τρόφιμα από την κατάψυξη (-16 έως -18°C) θα κάνουν το λάδι ή το λίπος να κρυώσει αρκετά όταν τα βυθίσετε σ' αυτό. Επειδή τα τρόφιμα δεν ψήνονται αμέσως, μπορεί να απορροφήσουν πολύ λάδι ή λίπος.

Για να το αποφύγετε κάντε τα εξής:

- Κατά προτίμηση αφήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα να ξεπαγώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τηγάνισμα, εκτός κι αν αναφέρεται αλλιώς στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί.
- Προσεκτικά βγάλτε όσο πάγο και νερό μπορείτε και τρίψτε το τρόφιμο που θα τηγανιστεί έτσι ώστε να είναι όσο το δυνατόν πιο στεγνό.
- Μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία (συμβουλευτείτε τον σχετικό πίνακα σαυτές τις οδηγίες χρήσης).
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος που αναφέρεται στον πίνακα που βρίσκεται στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης ή στη συσκευασία του τροφίμου που θα τηγανιστεί. Αν δεν υπάρχουν οδηγίες, επιλέξτε μια θερμοκρασία 190°C.
- Χαμηλώστε τα τρόφιμα στο λάδι ή στο λίπος πολύ αργά, διότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα κάνουν το ζεστό λάδι ή λίπος να πιτσιλάει έντονα.

Πως να αποφύγετε τις δυσάρεστες γεύσεις

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

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

2 Βάλτε μέσα στο λάδι δύο λεπτές φέτες ψωμί ή μερικά κλωνάρια μαϊντανό.

3 Περιμένετε μέχρι να σταματήσουν οι φυσαλίδες και μετά βγάλτε το ψωμί ή το μαϊντανό από τη φρυτέζα με μια σπάτουλα.

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

Περιβάλλον

Βγάλετε τη μπαταρία από το χρονοδιακόπτη (μόνο στο HD6145) πριν απορρίψετε τη συσκευή.

- 1** Χρησιμοποιείστε ένα πλατύ κατσαβίδι για να βγάλετε το πλαίσιο του χρονοδιακόπτη (εικ. 18).
- 2** Βγάλετε την μπαταρία. Μην πετάξετε τη μπαταρία μαζί με τα συνηθισμένα σκουπίδια του σπιτιού, αλλά παραδώστε τη σε επίσημο σημείο συλλογής.

Εγγύηση και σέρβις

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

Οδηγός ανεύρεσης βλαβών

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το κατεψυγμένο φαγητό δεν είναι ροδοτηγανισμένο και/ή δεν είναι τραγανιστό.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή και/ή τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί αρκετά.	Ελέγξτε τη συσκευασία του φαγητού ή τον πίνακα στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης για το αν η θερμοκρασία και/ή ο χρόνος προετοιμασίας που επιλέξατε είναι σωστός. Ρυθμίστε το θερμοστάτη στη σωστή θερμοκρασία.
	Υπάρχει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι.	Μην τηγανίζετε ποτέ περισσότερο φαγητό σε μια παρτίδα από την ποσότητα που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα.
	Το λάδι ή το λίπος δεν ζεσταίνονται αρκετά.	Μπορεί να έχει καεί η ασφάλεια του θερμοστάτη, προκαλώντας διακοπή ασφαλείας που σβήνει τη συσκευή. Πιέστε προσεκτικά το κουμπί μηδενισμού στο πίσω μέρος του πίνακα ελέγχου με ένα μικρό κατσαβίδι.
		Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος έχουν ζεσταθεί αρκετά πριν βάλετε το φαγητό που θα τηγανιστεί στο καλάθι (δείτε κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής').
Η φριτέζα αναδίδει μια δυνατή δυσάρεστη οσμή.	Το αφαιρούμενο φίλτρο έχει γεμίσει.	Βγάλτε το φίλτρο και καθαρίστε το σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
	Το λάδι ή το λίπος δεν είναι πια φρέσκο.	Αλλάξτε το λάδι ή το λίπος. Να περνάτε από σουρωτήρι το λάδι ή το λίπος για να τα κρατήσετε φρέσκα για περισσότερο διάστημα.
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιήθηκε δεν είναι κατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
Βγαίνει ατμός και από άλλα σημεία εκτός από το φίλτρο.	Το καπάκι δεν έχει κλείσει σωστά.	Ελέγξτε αν το καπάκι έχει κλείσει σωστά.
	Το αφαιρούμενο φίλτρο έχει γεμίσει.	Βγάλτε το φίλτρο και καθαρίστε το σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό ή στο πλυντήριο πιάτων.
Το λάδι ή το λίπος τρέχουν από την άκρη της φριτέζας κατά το τηγάνισμα.	Υπάρχει πολύ λάδι ή λίπος στην φριτέζα.	Βεβαιωθείτε ότι το λάδι ή το λίπος στην φριτέζα δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν αρχίσετε να το τηγανίζετε και στεγνώστε το φαγητό σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες χρήσης.
	Υπάρχει πολύ φαγητό στο καλάθι τηγανίσματος.	Μην τηγανίζετε περισσότερο φαγητό σε μια παρτίδα από την ποσότητα που αναφέρεται στον σχετικό πίνακα.
Το λάδι ή το λίπος αφρίζουν πολύ κατά το τηγάνισμα.	Το φαγητό έχει πολύ υγρασία.	Στεγνώστε το φαγητό καλά πριν το τηγάνισμα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Ο τύπος του λαδιού ή του λίπους που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλος για βαθύ τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι τηγανίσματος ή υγρό λίπος τηγανίσματος καλής ποιότητας. Μην αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους.
	Ο εσωτερικός κάδος δεν έχει καθαριστεί καλά.	Καθαρίστε τον εσωτερικό κάδο όπως περιγράφεται σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης.
Δεν υπάρχει φίλτρο ή το φίλτρο έχει υποστεί βλάβη.	Παρακαλούμε επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση www.philips.com ή απευθυνθείτε στον τοπικό σας αντιπρόσωπο της Philips.	
Η φριτέζα δεν λειτουργεί.	Ο πίνακας ελέγχου δεν έχει συναρμολογηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τον πίνακα ελέγχου. Θα πρέπει να ακούσετε ένα κλικ όταν ο πίνακας ελέγχου εφαρμόσει στη θέση του.
	Η διακοπή ασφαλείας έσβησε τη συσκευή.	Αφήστε το λάδι να κρυώσει και μετά πιέστε το κουμπί μηδενισμού (δείτε κεφάλαιο 'Λειτουργίες ασφαλείας'). Αν η συσκευή συνεχίσει να μην λειτουργεί, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπό σας της Philips ή ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips.

Χρόνοι προετοιμασίας και ρυθμίσεις θερμοκρασίας

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

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

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

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

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

Giriş

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

Genel tanım

- A** Kapak
- B** Aynılabilen, yıkanabilir filtre
- C** Kızartma sepeti
- D** Çıkabilen iç hazne
- E** Kapak açma butonu
- F** Dijital zaman ayarlayıcı (sadece HD6145 için)
- G** Sıcaklık kontrolü
- H** Pilot ışık
- I** Açma/kapama düğmesi
- J** Kordon saklama haznesi
- K** Kordon

Önemli

Bu cihazı kullanmadan önce, kullanım ile ilgili bu talimatları okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

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

Güvenlik özellikleri**Güvenli kapanma**

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

Fritöz çalışmıyorsa yapmanız gerekenler:

- 1 Cihazın soğumasını bekleyin. Yaklaşık 15 dakika sürer.
- 2 Küçük bir tornavida ile kontrol panelinin arkasında bulunan reset düğmesine dikkatlice basınız (şek. 1).

Cihaz tekrar kullanıma hazırdır.

Otomatik kapanma (sadece HD6145 için)

Fritöz 2 saat sonra otomatik olarak kapanacaktır. Bu durumda, açma/kapama düğmesinin pilot ışık sönecektir.

- Cihazı tekrar çalıştırmak için, açma/kapama düğmesine basın.

Güvenlik kilidi

Kontrol panelindeki güvenlik düğmesi, ancak kontrol paneli yerine doğru yerleştğinde ısıtma birimlerinin çalışmasına izin verir:

- Kontrol panelinin yerine doğru takıldığından emin olun. (klik sesi duyacaksınız) (şek. 2).

Soğuk bölge

kızartma sırasında, yiyecek parçaları iç haznenin tabanında birikirler. Isıtma birimide iç haznenin tabanından biraz yukarıda bulunduğundan ve öncelikle üst kısımda bulunan yağ ısıttığından, iç hazne ile ısıtma elementi arasındaki yağ serin kalır.(Soğuk bölge) Bu sayede yiyecek kalıntıları yanmayarak, yağın tadının değişmesine ve daha çok süreler kullanımına imkan verir.

Kullanıma hazırlama

1 Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine, çocukların erişemeyecekleri yere yerleştirin. Eğer fritözü ocağın üzerine yerleştirecekseniz, ocak düğmelerinin kapalı konumda olduklarını kontrol edin.

2 Kuru fritözü yağ, sıvı hayvani yağ veya eritilmiş katı yağ ile, iç kabın içindeki en üst gösterge işaretine kadar doldurun (katı yağ kullanımı talimatları için, 'Bitkisel ve hayvani yağlar' bölümü) (şek. 4).

HD6141	Yağ	Katı yağ
Min.	2.2 litre	1925 gram
Maks.	2.5 litre	1925 gram

HD6145 HD6143	Yağ	Katı yağ
Min.	3.2 litre	2800gram
Maks.	3.5 litre	3050 gram

Bitkisel ve donmuş yağlar

Farklı türlerdeki sıvı veya katı yağları asla karıştırmayın.

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

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

1 Yeni katı yağ blokları kullanmak isterseniz, bunları düşük ısıda normal bir tavada yavaşça eritin.

2 Erittiğiniz yağı fritöze dikkatlice boşaltın.

3 Fritöz, erittiğiniz yağ halen oda sıcaklığındayken saklayabilirsiniz.

Eğer yağ çok soğursa, eridiğinde sıçrama yapabilir.

4 Bunu engellemek için, donan yağa bir çatal yardımı ile delikler açın (şek. 3).

Bunu yaparken, iç tasın kaplamasına zarar vermemeye özen gösterin.

Cihazın kullanımı

Kızartma

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

1 Kordon muhafaza bölmesindeki tüm kordonu çıkartın. Fişi prize takın (şek. 5).
Kordonun, cihazın sıcak kısımları ile temas etmemesine özen gösterin.

2 Fritözü açma/kapama düğmesi yardımıyla açın.

Açma/kapama düğmesi içerisindeki pilot ışık yanar.

3 Sıcaklık kontrolünü istenilen sıcaklığa ayarlayın (160, 170, 180 veya 190°C) (şek. 6).

Sıcaklık kontrol pilot ışığı yanar.

- Uygun sıcaklığı seçmek için, kullanacağınız gıdanın paketi üzerinde bulunan pişirme talimatları tablosunu kontrol edin.
- Yağ seçilen ısıya, 10 ila 15 dakika içinde erişecektir.
- Fritöz ısınırken, pilot ışık birkaç kez sönüp yanar. Bir süre sönük kaldığında, yağ veya hayvani yağ önceden ayarlanan sıcaklığa ulaşmış demektir.
- Bir grup yiyecek kızartıldıktan sonra, pilot ışık da yanar. Bir sonraki yiyecek grubunu kızartmadan önce, bir süre ışık sönene kadar bekleyin.
- Fritöz ısınırken, sepeti fritözün içinde bırakabilirsiniz.

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

5 Kapak açma düğmesine basarak kapağı açın. Kapak otomatik olarak açılacaktır (şek. 8).

6 Sepeti fritözden çıkartın ve kızartılacak yiyeceği sepetin içine atın.

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

HD6141	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması	HD6145 HD6143	Ev yapımı patates kızartması	Dondurulmuş Patates kızartması
Maksimum miktar	1000 gram	700 gram	Maksimum miktar	1250 gram	900 gram
En iyi sonuç için önerilen miktar	450 gram	400 gram	En iyi sonuç için önerilen miktar	650 gram	500 gram

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

8 Kapağı kapatın.

9 Sadece HD6145 modelinde - İstenilen kızartma ısını ayarlayın (bkz. bu bölüm içerisindeki 'Zamanlayıcı' bölümü).

Fritöz, zaman ayarı olmadan da kullanabilirsiniz.

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

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

Zaman ayarlayıcı (Sadece HD6145 içindir)

Zamanlayıcı kızartma süresinin bittiğini belirtir, fakat fritözü KAPATMAZ.

Zamanlayıcının ayarlanması

1 Kızartma süresini dakika olarak ayarlamak için zamanlama düğmesine basın (şek. 11).

Ayarladığınız süre, ekranda görünecektir.

2 Dakikaları hızla ilerletmek isterseniz düğmeyi basılı tutmanız gerekir. Gerekli olan kızartma süresine ulaşıldığında elinizi düğmeden çekin.

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

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

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

Kızartma sonrasında

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

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

Sıcak buhara ve kızgın yağa dikkat edin.

3 Dikkatlice sepeti fritözden çıkartın.

Kızartma sepetini fritözün üzerinde hafifçe sallayarak veya sepeti süzme pozisyonunda sapını hazne iç kısmına takarak bırakın yağ silkeleyin.

4 Açma/kapama düğmesiyle fritözü kapatın.

Açma/kapama düğmesindeki pilot ışık sönecektir.

5 Kullanım sonrasında cihazı prizden çıkartın.

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

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

Temizlik

Yağın yeterince soğumasını bekleyin.

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

- 1** Filtre dilini yukarı çekip filtreyi kapaktan çıkarın (şek. 14).
- 2** Kapağı açın.
- 3** Kapağı yukarı çekerek çıkartın (şek. 15).
- 4** Kızartma sepetini cihazın dışına kaldırın.
- 5** Kontrol panelini ısıtma birimi ile fritözden çıkartarak kuru ve güvenli bir yere koyun.

Kontrol panelini ve ısıtma birimini kesinlikle suya batırmayın veya yıkamayın.

Eğer gerekirse, bu bölümleri nemli bezle silerek temizleyin.

- 6** İç hazneyi cihazdan çıkartarak içindeki yağı boşaltın (şek. 16).

● Cihazın elektrik aksamaları ve ısıtma birimleri dışında tüm parçaları sıcak sabunlu suda veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

- 7** Dış kabı, iç hazneyi, kapağı, filtre ve kızartma sepetini sabunlu sıcak suda veya bulaşık makinesinde yıkayarak temizleyin.

Not: Filtreyi kapakta takılı olarak bırakarak, kapağı temizlediğinizde filtreyide temizlersiniz.

- 8** Parçaları soğuk suyla yıkayın ve tamamen kurulayın.

Filtreyi musluk üzerinde sallayarak kalan suyu süzdürün.

Bulaşık makinesinde yıkanabilen kısımlar

- Kapak
- İç hazne
- Çıkarılabilen filtre
- Kızartma sepeti
- Elektrik parçalarını ve ısıtma elemanlarını içeren, ana gövde

Yağ değiştirme

Yağların özelliklerini kolayca kaybetmelerinden ötürü, yağı sıkça değiştirmelisiniz. Değiştirme sembolü yağı değiştireceğiniz zamanı belirtir (bkz. 'Değiştirme göstergesi').

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

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

Kullanılmış yağın çöpe atılması

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

Saklama

- 1** Tüm parçaları tekrar fritöze yerleştirin ve kapağı kapatın.
- 2** Elektirik kordonunu sararak kodon saklama bölümüne yerleştirin ve fişi yerleştirerek sabitleyin (şek. 17).
- 3** Fritözü tutacak yerlerinden kaldırın.

Kızartma ipuçları

Hazırlanma sürelerini ve sıcaklık ayarlarını öğrenmek için, kullanma kılavuzunun en sonundaki tabloyu inceleyin.

Ev yapımı patates kızartması

En lezzetli ve kıtır patates kızartmasını şu şekilde yapabilirsiniz:

- 1** Sert patates kullanın. Patatesleri çubuklar halinde doğrayın. Soğuk su ile yıkayın. Bu sayede patatesler kızartma anında birbirlerine yapışmayacaktır.
 - Çubukları iyice kuruyun.
- 2** Patatesleri iki defa kızartın: ilkinde 160°C ısıda 4-6 dakika , ikincide 175°C ısıda 5-8 dakika.
- 3** İkinci kızartma seansına başlamadan önce, ev yapımı patates kızartmalarını bir kaba koyun ve sallayın. Patatesleri ikinci kez kızartmadan önce biraz soğumasını bekleyerek kızartın.

Donmuş yiyecekler

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

Donmuş gıdaların (-16 to -18°C) kızartma yağına atılması yağı soğutacaktır.Yiyecek derhal kızarmayacağından biraz yağ çekecektir.

Bunu engellemek için aşağıdaki önlemleri alın:

- Tercihen eğer paket üzerinde belirtilmemişse donmuş olarak kızartılmalı, donmuş gıdaları oda sıcaklığında çözülmelerini bekleyerek kızartın.
- Yiyecekleri sallayarak üzerlerindeki suyu ve buzunu azaltın, ardından iyice kuruyana kadar bekleyin.
- Bir seferde çok fazla miktarda kızartma yapmayın (hazırlama süreleri ve kızartma ısıları ile ilgili tabloya başvurun).
- Tabloda belirtilen kızartma sıcaklıklarına uyun. Eğer herhangi bir talimat verilmemişse, 190°C.sıcaklık ayarını seçin.
- Dondurulmuş yiyeceklerin sıcak yağın aniden köpürmesine neden olabileceğinden, yiyeceği yağın içine yavaşça indirin.

İstenmeyen tatlardan kurtulmak için

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

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

Çevre

Cihazı çöpe atmadan önce, zamanlayıcının pilini (sadece HD6145 içindir) çıkartın.

- 1** Arka kısmı çıkartmak için küçük bir yassı-uçlu bir tornavida kullanın (şek. 18).
- 2** Pili çıkartın. Pili normal ev çöpüne atmayın, resmi toplama noktalarına teslim edin.

Garanti ve Servis

Eğer daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir problem yaşarsanız, lütfen www.philips.com.tr adresinden Philips Web Sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Danışma Merkezi ile iletişime geçin (dünya genelindeki telefon numaralarını verilen garanti belgeleri içerisinde bulabilirsiniz). Eğer ülkenizde Müşteri Danışma Merkezi yoksa, yerel Philips yetkilinize başvurun veya Philips Ev Aletleri ve Kişisel Bakım BV Servis Departmanı ile iletişime geçin. 0 800 261 33 02

Sorun giderme

Problem	Olası nedeni	Çözümü
Kızarmış yiyeceğin rengi koyu altın renginde değil ve/veya yiyecek kırır değil.	Seçilen ısı oldukça düşük ve/veya yiyecek yeterince uzun kızartılmamış olabilir.	Seçtiğiniz ısının ve/veya hazırlama süresinin doğru olup olmadığını anlamak için, yiyecek ambalajını veya kullanma talimatları içerisindeki tabloyu kontrol edin.
	Sepette çok fazla yiyecek var.	Kesinlikle bir seansta ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
	Yağ yeterince ısınmıyor.	Sıcaklık kontrol sigortası atmış olabilir. Bu ısı güvenlik sisteminin cihazı kapatmasına sebep olmuş olabilir. Dikkatlice küçük bir tornavida ucu ile kontrol paneli arkasında bulunan reset düğmesine basın.
		Gıdalan kızartmadan önce yağın iyice kızdığından emin olun (bkz. "Cihazı kullanma" bölümü)
Fritözden kötü kokular çıkıyor.	Çıkanlabilen filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
	Yağ tazeliğini kaybetmiş olabilir.	Yağı değiştirin. Yağı daha uzun süre taze tutabilmek için yağı düzenli olarak süzün.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun olmayabilir.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
Buhar filtreden değil, başka kısımlardan çıkıyor.	Kapak düzgün şekilde kapatılmamış.	Kapağın düzgün şekilde kapatılıp kapatılmadığını kontrol edin.
	Çıkanlabilen filtre dolmuş olabilir.	Kapağı kaldırarak kapak ve filtreyi biraz bulaşık deterjanı katılmış sıcak suyun içinde veya bulaşık makinesinde yıkayın.
Kızartma sırasında yağ, fritözün köşelerinden taşıyor.	Fritözde çok fazla yağ var.	Fritözdeki yağın, maksimum seviyeyi aşmamasına dikkat edin.
	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun ve verilen bu talimatlara uygun olarak yiyecekleri kızartın.
	Kızartma sepetinde çok fazla yiyecek var.	Bir seansta ilgili tabloda belirtilen miktarlardan fazla miktarda yiyecek kızartmayın.
Kızartma sırasında yağ oldukça fazla köpürüyor.	Yiyecekler fazla nemli.	Kızartmadan önce yiyecekleri iyice kurutun.
	Kullandığınız yağ, yiyecekleri fritözde kızartmaya uygun değil.	İyi kalite kızartma yağı veya kullanın. Asla farklı tiplerdeki sıvı ve katı yağları karıştırmayın.
	İç kap düzgün şekilde temizlenmemiş.	Bu kullanım talimatlarında tarif edildiği şekilde iç kabı temizleyin.
Filtre yok veya filtre hasarlı.	Lütfen Philips websitesi www.philips.com.tr 'yi ziyaret edin veya yetkili Philips bayisine başvurun.	

Problem	Olası nedeni	Çözümü
Fritöz çalışmıyor.	Kontrol panelini doğru olarak yerine yerleştirin.	Kontrol panelinin doğru yerine yerleştigiinden emin olun. Kontrol paneli yerine doğru olarak yerleştigiinden klik sesi çıkaracaktır.
	Güvenlik sistemi cihazı otomatik olarak kapatmıştır.	Yağın soğumasını bekleyin. Ve reset düğmesine basın (bkz."Güvenlik özellikleri") Cihaz helen çalışmıyorsa, cihazı yetkili Philips servisine götürün.

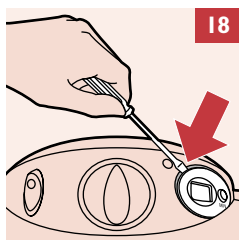
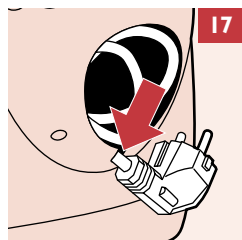
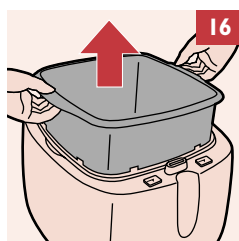
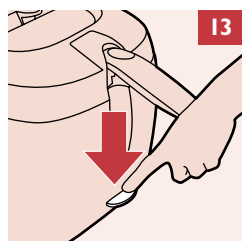
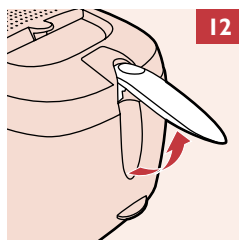
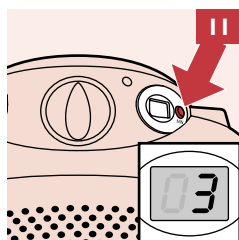
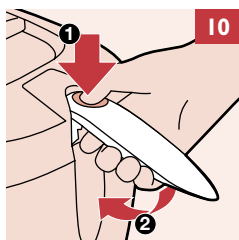
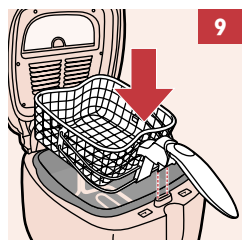
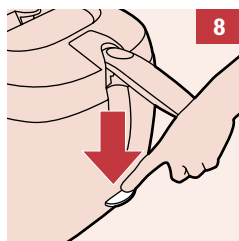
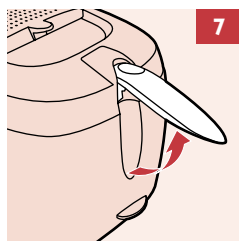
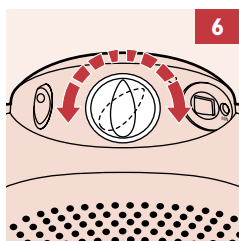
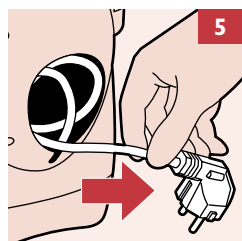
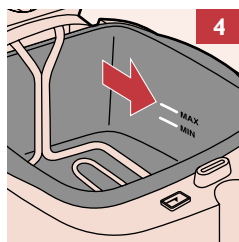
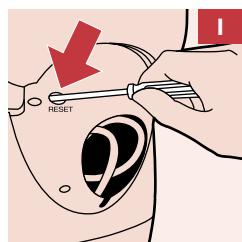
Hazırlama süreleri ve ısı ayarları

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

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

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

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





www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 001 97121